



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



MUC2...
MUC4...

 **BOSCH**

en	Instruction manual
nl	Gebruiksaanwijzing
it	Istruzioni per l'uso
pt	Instruções de serviço
el	Οδηγίες χρήσης
da	Brugsanvisning

fi	Käyttöohje
no	Bruksanvisning
sv	Bruksanvisning
tr	Kullanım kılavuzu
pl	Instrukcja obsługi
ar	إرشادات الاستخدام

en	English	3
nl	Nederlands	25
it	Italiano	48
pt	Português	69
el	Ελληνικά	92
da	Dansk	116
fi	Suomi	137
no	Norsk	157
sv	Svenska	177
tr	Türkçe	196
pl	Polski	219
ar	العربية	261



Intended use

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

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

This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications. Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings.

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

During handling, the rules of kitchen hygiene must be observed.

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

Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level. When installing the appliance, ensure that there are no sensitive surfaces and appliances above and behind the appliance that may be damaged by the temperature development and the escaping steam. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/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!

⚠ Health risk!

Sous-vide cooking is a method of cooking at low temperatures. Please pay particular attention to the safety instructions and the recommendations for preparation! → “Sous-vide cooking” see page 14

⚠ Risk of suffocation!

Do not allow children to play with packaging material.

⚠ Important!

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.

Contents

Intended use.....	3
Safety instructions	4
Overview.....	5
Control panel	5
Before using for the first time.....	7
Operation.....	8
Preparation	14
Customised setting options	14
Care and daily cleaning	16
Disposal.....	18
Guarantee.....	18
List of preparation programmes.....	18
Cooking times.....	20
Model overview and technical data	22
Special accessories.....	22
Troubleshooting.....	23

Overview

→ Fig. A

- 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 22

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. B

(1) Standby

Switches the appliance standby mode on or off.

(2) Set the start time delay

The start time delay can be set for the selected preparation programme.

(3) Select a preparation programme from the list (g)

The individual preparation programmes are displayed one after another by repeatedly pressing button (3). The corresponding LED lights up in the control panel.

(4) Set a customised preparation temperature

For customised adjustment of the preparation temperature.

≡ (5) Adjust the preparation time

The pre-configured preparation time [medium] for a preparation programme can be shortened [short] or lengthened [long]. The corresponding indicator (f) lights up. The corresponding pre-configured preparation time is shown in the display (a).

(6) Set a customised preparation time

For customised adjustment of the preparation time.

✓ (7) Confirm the programme

Pressing button ✓ starts the selected preparation programme.

X (8) Delete a setting or abort the programme

Pressing button X deletes the settings or stops a programme that was previously started.

Indicators

→ Fig. C

a Display

Display of the remaining time or the temperature.

b 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 finished

This indicates that the meal is ready. The display (a) flashes and shows "00:00". An audible signal also sounds.

e 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 [medium] for a preparation programme can be shortened [short] or lengthened [long] 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 (3). The corresponding LED lights up in the control panel.

h recipe 1&2 (depending on model)

Memory locations for preparation programmes with customised time and temperature.

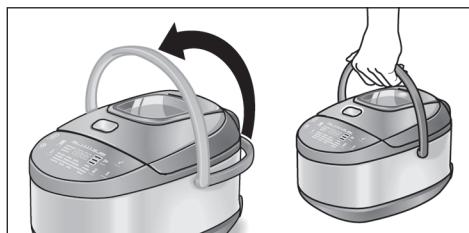
i my mode

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

Before using for the first time

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

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



Caution!

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

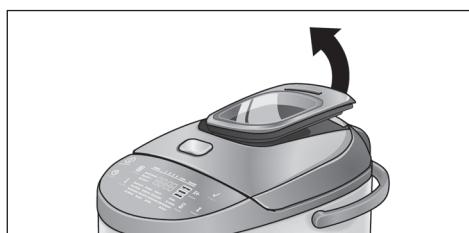
3. Place the appliance on a stable, level and smooth work surface.

Caution!

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

4. Remove the steam outlet

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



5. Open the lid of the appliance

Press the opening button on the lid.

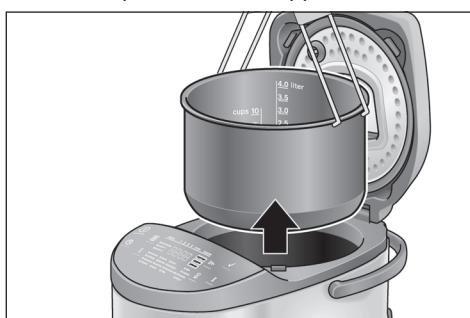


6. Remove the lid insert

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



7. Lift the pan out of the appliance interior.



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

9. Check all parts for completeness.

→ Fig. 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

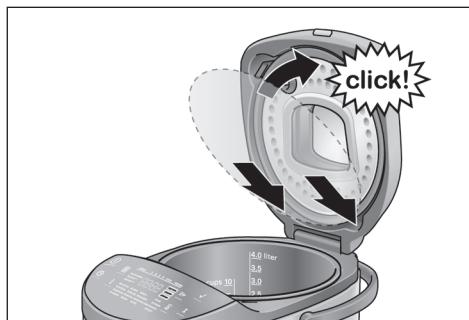
- 12.** After cleaning, insert the pan back into the appliance interior.

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.

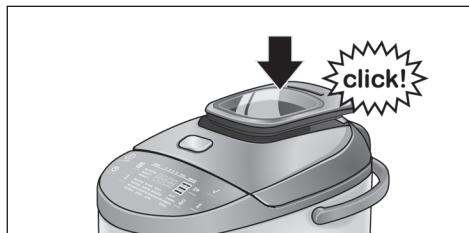


14. Close the lid

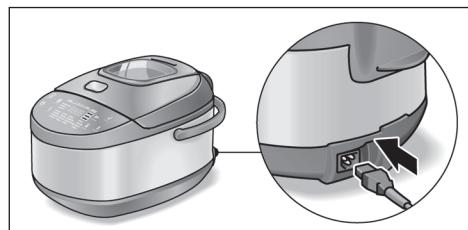
Press the lid down until it clicks into place.

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.



Caution!

Use only the supplied mains cable.

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

Operation

Function selection mode

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

⚠ 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 7

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

In function selection mode, button ① and the indicator [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 marking [4.0 litres]!
 - Use only the spatula provided for stirring (do not use metal cutlery).
2. Close the lid and press button ① 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 ② 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 [pasta] or [deep fry] 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 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 [finished] and button light up. The display flashes and shows "00:00".

- 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. [finished] and [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 [medium] is shown on the control panel for each preparation programme. The preparation time can be shortened [short] or lengthened [long].

1. Keep pressing button \leftarrow until the desired indicator is lit. The display changes from [medium] to [long] and then to [short] before returning to [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 \square . 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 .

Note: The preparation time can only be extended by a maximum of 30 minutes. If the desired preparation time is exceeded, hold button \square until the maximum value is reached. The setting will then jump back to 5 minutes.

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. [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.

- To do this, press button for at least 2 seconds.

This will terminate the current preparation step. An audible signal will then sound as usual once the next step can be carried out. In the control panel, LEDs 1, 2, 3 or 4 are shown accordingly and button flashes.

- 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!

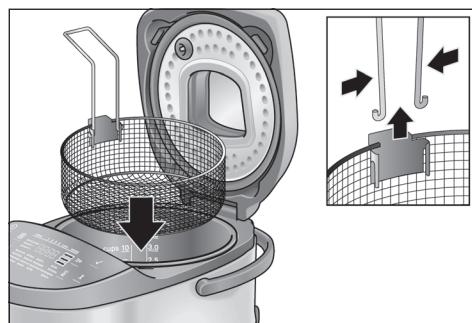
- Fill with oil or deep-frying fat up to the mark [1.0] at maximum.
 - Do not use more than 200 g of frozen food or 300 g of non-frozen food for deep frying.
 - During preparation, large amounts of steam may accumulate in the appliance. Open the lid with care. Do not lean over the lid of the appliance.
 - 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.
- Open the lid of the appliance.
 - 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.
 - Put the lid on.

- In function selection mode, select the preparation programme [deep fry]
→ "List of preparation programmes" see page 18

- Press button to start the preparation programme.

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

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



- Do not put the lid on.
- Press button to start the preparation programme.

Once the preparation programme ends, an audible signal sounds.

- 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

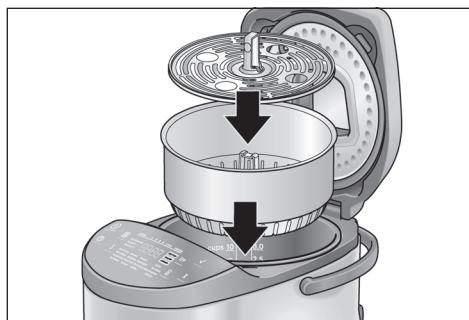
It is necessary to use the steamer insert for the purpose of steam-cooking vegetables, meat and fish. The 2-part steamer insert enables different ingredients to be steamed separately at the same time (e.g. vegetables in the bottom part and fish in the top part).

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] at maximum.
 - 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 [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.
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

Sous-vide cooking

Sous-vide cooking is a method of cooking under a vacuum at low temperatures.

Sous-vide cooking is a gentle, low-fat method of preparing meat, fish, vegetables and desserts. A vacuum-packing machine is used to heat-seal the food in a special airtight, heat-resistant cooking bag.

Health risk!

Sous-vide cooking is a method of cooking at low temperatures. As a result, it is important that you always follow the application and hygiene instructions below:

- Use only fresh, good-quality food.
- Wash and disinfect your hands. Use disposable gloves or cooking/grill tongs.
- Take extra care when preparing critical food, such as poultry, eggs and fish.
- Always prepare poultry at min. 65°C.
- Always thoroughly rinse and/or peel fruit and vegetables.

- Always keep work surfaces and chopping boards clean. Use different chopping boards for different types of food.
- Maintain the cold chain. Make sure that you only interrupt it briefly to prepare the food, and then return the food in its vacuum-sealed bag to the refrigerator for storage before you cook it.
- Food is suitable for immediate consumption only. Once the food is cooked, consume it immediately. Do not store it after cooking – not even in the refrigerator. It is not suitable for reheating.

Vacuum-sealing bags

- When using the sous-vide cooking method, only use heat-resistant vacuum-sealing bags designed for this purpose.
- Do not cook the food in the bag you bought it in (e.g. portions of fish). These bags are not suitable for sous-vide cooking.

Vacuum-sealing

- Use a chamber vacuum-sealing machine that can create a vacuum of at least 99% to vacuum-seal the food. This is the only way to achieve even heat transfer and therefore a perfect cooking result.

Notes:

- The maximum capacity for sous-vide cooking is 2.5 l. After the food is added, the water level in the pan should not exceed 2.5 l.
- Make sure you put the lid on whenever using the sous-vide cooking method.

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

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 [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.

recipe 1 / recipe 2 – saving personal preparation programmes

Depending on the model → “*Model overview and technical data*” see page 22
Personal preparation programmes with customised time and temperature can be saved under the memory locations [recipe 1] and [recipe 2].

1. In function selection mode, press button  once.

The LED [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 [recipe 1] can be selected as usual via function selection mode → “*Selecting and starting a preparation programme*” see page 9

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

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

1. In function selection mode, press button  once.

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

2. Press button  once.

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

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

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

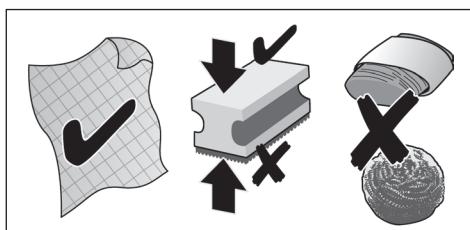
Care and daily cleaning

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 7

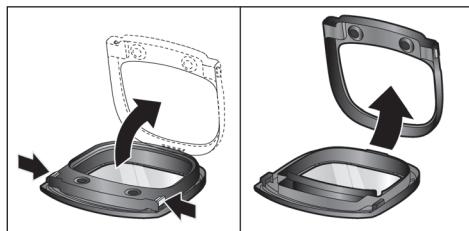
Cleaning the base unit

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.

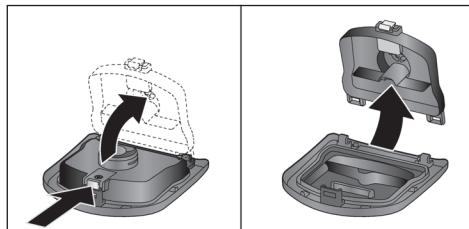


2. To assemble, use the slot to hang the bottom part on the top part and press down until the catches click into place.

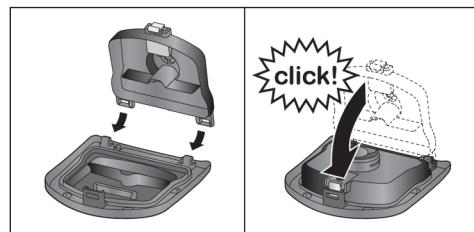


Steam outlet without window:

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
my mode Customised setting for the desired temperature and preparation time	1	—	Open / closed *
recipe 1&2 2 memory locations for personal recipes (depending on model)	1-3	—	Open / closed *
warm up Warming up cold (pre-cooked) meals	1	✓	Closed
soup Preparing soups and stews	short: 1 medium: 2 long: 2	✓	Open / closed *
steam Steam-cooking vegetables, meat and fish (steamer insert required)	1	✓	Closed
stew Stewing vegetables, meat and fish	short: 1 medium: 2 long: 2	✓	Open / closed *
fry Frying vegetables, meat and fish	1	✓	Open
deep fry 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
baking Baking food	1	—	Closed
cooking Cooking food	1	✓	Closed
porridge Preparing dairy foods	1	✓	Closed
rice Cooking cereals or rice	1	—	Closed
jam Preserving fruits as jams	1	—	Open
legumes Cooking beans	short: 1 medium: 2 long: 2	✓	Closed
sous vide Gently cooking foods in a vacuum bag	1	—	Closed
risotto Preparing risotto	short: 3 medium: 3 long: 3	✓	Open / closed *
pasta Cooking pasta dishes	1	—	Closed / open *
yogurt 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)
steam	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)
rice	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
porridge	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
deep fry	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
steam + deep fry	short +	10 mins +	Raw vegetables (e.g. cauliflower)	200 g
	short	10 mins		

Programme	Setting	Duration	Food	Recommended quantity (maximum)
baking	long	60 mins	Shoulder of pork	1500 g
	medium	40 mins	Meat loaf	800 g
	long	60 mins	Bread	800 g dough
	medium	40 mins	Biscuits, cake	500 g
	short – manual setting: 160°C	manual setting: 25 mins	Pizza	200 g dough
fry	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
sous vide¹⁾	medium, 65°C ²⁾	80 mins	Fillet of beef, 2 cm	
	medium, 65°C ²⁾	90 mins	Fillet of beef, 3 cm	
	medium, 65°C ²⁾	100 mins	Fillet of beef, 4 cm	
	medium, 65°C	70 mins	Fish (salmon), 2 cm	
	medium, 65°C	80 mins	Fish (salmon), 3 cm	
	medium, 65°C	90 mins	Fish (salmon), 4 cm	
	medium, 65°C	70 mins	Poultry (chicken breast), 2 cm	
	medium, 65°C	80 mins	Poultry (chicken breast), 3 cm	
	medium, 65°C	90 mins	Poultry (chicken breast), 4 cm	
	long, 85°C	60 mins	Asparagus	1000 g
	long, 85°C	80 mins	Potatoes	800 g
	long, 85°C	100 mins	Root vegetables	800 g

1) Special hygiene measures must be observed when using the sous vide cooking method. Please pay particular attention to the safety instructions and the recommendations for preparation! → "Sous vide cooking" see page 14

2) Cooking levels for fillet of beef: 60°C = rare; 65°C = medium; 70°C = well done

Model overview and technical data

	MUC22...	MUC24...	MUC28...	MUC48...
	✓	✓	✓	✓
	—	✓	✓	✓
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	1.5 m	1.5 m	1.5 m	1.5 m
Weight, empty	3.7 kg	4.1 kg	4.1 kg	5.4 kg

Special accessories

	MAZ4BI Stainless steel pan, polished with a non-stick coating and storage lid*; suitable for the induction multi-cooker MUC48	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
	MAZ2BT Pan with Teflon non-stick coating and storage lid*; suitable for the multi-cooker MUC22	5-litre pan; dishwasher-safe; Teflon non-stick coating; lid* for the practical storage of food in the pan, e.g. in the refrigerator
	MAZ2BC Pan with ceramic non-stick coating and storage lid*; suitable for the multi-cooker MUC24/28	5-litre pan; dishwasher-safe; ceramic non-stick coating; lid* for the practical storage of food in the pan, e.g. in the refrigerator
	MAZ0FB Deep frying basket	Stainless steel basket with removable handle for easy handling; dishwasher-safe

*The storage lid is not supplied as standard with the appliance. It 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
The prepared meal is half-raw.	Filled beyond capacity.	Do not fill the pan beyond the marking [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.	
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.

en Troubleshooting

Problem	Cause	Remedy
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.

Bestemming van het apparaat

De gebruiksaanwijzing a.u.b. zorgvuldig doorlezen, opvolgen en goed bewaren! Als u dit apparaat aan iemand anders geeft, lever dan ook deze gebruiksaanwijzing mee.

Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade.

Dit apparaat is bedoeld voor de verwerking van normale huishoudelijke hoeveelheden in huishoudens of vergelijkbare, niet-commerciële toepassingen. Hiertoe behoren bijvoorbeeld ook het gebruik in personeelskeukens van winkels, kantoren, landbouw- en andere industriële bedrijven, alsmede het gebruik door gasten van pensions, kleine hotels en soortgelijke accommodaties.

Het apparaat is geschikt voor het koken, bakken, braden, smoren, stoomkoken, frituren, pasteuriseren, verwarmen en warmhouden van levensmiddelen. Het mag niet worden gebruikt om andere substanties/voorwerpen te verwerken. Alle ingrediënten moeten hygiënisch schoon zijn. Bij de verwerking de regels voor keukenhygiëne naleven. Gebruik het apparaat uitsluitend met originele toebehoren. Pan en toebehoren alleen in combinatie met het basisapparaat gebruiken.

Gebruik het apparaat alleen binnenshuis bij kamertemperatuur en tot 2000 m boven de zeespiegel. Bij het opstellen van het apparaat ervoor zorgen dat er zich boven en achter het apparaat geen gevoelige vlakken en apparaten bevinden, die door de temperatuurontwikkeling en uitstotende stoom beschadigd kunnen worden. Dit apparaat mag door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt indien dit onder toezicht gebeurt of indien zij over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de hieruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen moeten van het apparaat en aansluitsnoer worden weggehouden en mogen het apparaat niet bedienen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.

Veiligheidsvoorschriften

⚠️ Gevaar voor elektrische schokken en brand!

Het apparaat mag uitsluitend via een conform de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde op een stroomnet met wisselstroom worden aangesloten. Overtuig u ervan dat het randaardesysteem van de elektrische huisinstallatie conform de elektrotechnische voorschriften is geïnstalleerd.

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen gebruiken wanneer het aanslutsnoer en het apparaat niet beschadigd zijn. Om gevaren te voorkomen mogen reparaties aan het apparaat uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice. Als het aanslutsnoer van deze machine beschadigd raakt, dient dit te worden vervangen door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij onze servicedienst. Het apparaat nooit aansluiten op een tijdschakelaar of op een op afstand bedienbaar stopcontact. Tijdens het gebruik altijd toezicht houden op het apparaat! Bij storingen direct de stekker uit het stopcontact trekken of de netspanning uitschakelen. Het elektriciteitssnoer niet met hete delen in aanraking brengen of overscherpe randen trekken. Het apparaat of het elektriciteitssnoer nooit in water dompelen en niet in de vaatwasser doen. Voor het reinigen de stekker uit het stopcontact trekken.

⚠ Verbrandingsgevaar!

Het apparaat tijdens het bedrijf nooit zonder aangebrachte pan gebruiken. Tijdens het gebruik van het apparaat worden de behuizing, pan en metalen delen sterk verhit! De pan en toebehoren alleen met de meegeleverde hulpmiddelen verwijderen. Ovenwanten gebruiken. In het apparaat ontwikkelt zich een hete damp. U niet over het apparaat buigen. Het deksel voorzichtig openen. Het apparaat pas transporteren of reinigen nadat dit volledig is afgekoeld!

⚠ Gezondheidsrisico!

Sous-vide koken vindt plaats bij lage temperaturen. Altijd de veiligheidsinstructies en bereidingsadviezen in acht nemen!

→ “Sous-vide koken” zie pagina 36

⚠ Verstikkingsgevaar!

Laat kinderen niet met het verpakkingsmateriaal spelen.

⚠ Belangrijk!

Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u het altijd grondig te reinigen. → “Verzorging en dagelijkse reiniging” zie pagina 39

⚠ Attentie!

Spatels en pollepels nooit in heet vet of olie gebruiken of in de hete pan achterlaten. Hierdoor kunnen deze smelten!

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe Bosch-apparaat.

Hiermee heeft u gekozen voor een modern, hoogwaardig huishoudapparaat. Op de volgende bladzijden van deze gebruiksaanwijzing vindt u waardevolle aanwijzingen voor een veilig gebruik van dit apparaat.

Wij verzoeken u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen en alle aanwijzingen op te volgen. Zo zult u lang plezier beleven van dit apparaat beleven en de resultaten van uw werk zullen uw koopbeslissing bevestigen.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor later gebruik of voor volgende eigenaars.

Meer informatie over onze producten vindt u op onze internetsite.

Inhoud

Bestemming van het apparaat.....	25
Veiligheidsvoorschriften.....	25
In één oogopslag	27
Bedieningspaneel	27
Voor het eerste gebruik	29
Bediening.....	31
Bereiding	36
Individuele instellingsmogelijkheden	37
Verzorging en dagelijkse reiniging	39
Afval.....	41
Garantie.....	41
Lijst van de bereidingsprogramma's	42
Bereidingstijden	43
Modellenoverzicht en technische gegevens.....	45
Speciale accessoires	46
Hulp bij storingen.....	46

In één oogopslag

→ Afb. A

- 1 Multicooker (basisapparaat)
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Deksel
- 4 Openingsknop voor het deksel
- 5 Uitneembare stoomuitlaat
(met venster*), tweedelig
- 6 Draaggreep
- 7 Elektrische aansluiting
- 8 Pan met antiaanbaklaag
- 9 Uitneembare dekselinzet
- 10 Frituurmand met afneembare handgreep *
- 11 Steamerinzet, tweedelig
- 12 Pannenklem
- 13 Spatel
- 14 Pollepel
- 15 Maatbeker *
- 16 Elektriciteitssnoer
- 17 Gebruiksaanwijzing
- 18 Kookboek

* afhankelijk van het model

De gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen van het apparaat.

→ "Modellenoverzicht en technische gegevens" zie pagina 45

Bedieningspaneel

Het bedieningspaneel bestaat uit bedieningselementen (toetsen) en indicatie-elementen (LED's). Via de toetsen worden de afzonderlijke bereidingsprogramma's geselecteerd, en de diverse instellingen (bijv. de bereidingstemperatuur en -duur) opgegeven. De instellingen worden weergegeven via oplichtende LED's of op het display.

Bedieningselementen

→ Afb. B

① Stand-by

Schakelt de stand-bymodus van het apparaat in of uit.

② Starttijdvertraging instellen

Hiermee kan de tijd tot de start van het geselecteerde bereidingsprogramma worden ingesteld.

③ Bereidingsprogramma uit de lijst (g) selecteren

Door meermaals op toets ④ te drukken, worden de afzonderlijke bereidingsprogramma's achtereenvolgens opgeroepen. Op het bedieningspaneel licht de desbetreffende LED op.

④ Individuele bereidingstemperatuur instellen

Voor individuele aanpassingen van de bereidingstemperatuur.

⑤ Bereidingsduur aanpassen

De vooraf ingestelde bereidingsduur [medium] (gemiddeld) van een bereidingsprogramma kan worden verkort [short] (kort) of verlengd [long] (lang). Het desbetreffende indicatie-element (f) licht op. De bijbehorende, vooraf ingestelde bereidingsduur wordt op het display (a) weergegeven.

⑥ Individuele bereidingsduur instellen

Voor de individuele aanpassing van de bereidingsduur.

✓ Programma bevestigen

Door op toets ✓ te drukken, wordt het geselecteerde bereidingsprogramma gestart.

X Instelling wissen of programma annuleren

Door op toets X te drukken, worden de instellingen gewist of een reeds gestart programma gestopt.

Indicatie-elementen

→ Afb. D

a Display

Weergave van de resterende duur of de temperatuur.

b timer (timer)

Geeft aan dat de starttijdvertraging is ingeschakeld. Het display (a) toont de tijd tot de start van het geselecteerde bereidingsprogramma.

c Bereidingsstappen / programmavoorgang

Weergave van de afzonderlijke bereidingstappen of de programmavoorgang. Als er meerdere bereidingsstappen zijn (bijv. na het verhitten van de frituurolie het vullen met de ingrediënten), worden deze optisch door het oplichten van de LED's 1, 2, 3 of 4 aangegeven. Bovendien wordt er een geluidssignaal weergegeven zodra er een volgende bereidingstap nodig is.

d finished (gereed)

Geeft aan dat het gerecht gereed is. Het display (a) knippert en geeft '00:00' aan. Bovendien wordt er een geluidssignaal weergegeven.

e keep warm (warm houden)

Geeft aan dat de warmhoudfunctie na afloop van een bereidingsprogramma ingeschakeld is. Op het display licht een rechthoek (stippellijn) op.

f Weergave van de vooraf ingestelde bereidingsduur

De vooraf ingestelde bereidingsduur [medium] (gemiddeld) van een bereidingsprogramma kan met toets ⇐ worden verkort [short] (kort) of verlengd [long] (lang). Het desbetreffende indicatie-element licht op.

g Lijst met bereidingsprogramma's

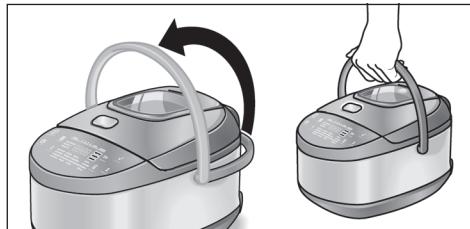
Er zijn 16 vooraf ingestelde bereidingsprogramma's beschikbaar. Door meermaals op toets ④ te drukken, worden de achtereenvolgende bereidingsprogramma's opgeroepen. Op het bedieningspaneel licht de desbetreffende LED op.

- h recipe 1&2 (recept 1&2) (afhankelijk van het model)**
Geheugenplaatsen voor bereidingsprogramma's met individuele tijds- en temperatuurselectie.
- i my mode (mijn modus)**
Snelle instelmodus waarmee de bereidingsduur en -temperatuur afzonderlijk voor een kookproces kunnen worden ingesteld.

Voor het eerste gebruik

Voordat het nieuwe apparaat kan worden gebruikt, moet dit volledig uitgepakt en gereinigd worden, en vervolgens op het stopcontact worden aangesloten. Voer hiervoor de volgende stappen uit:

1. Het apparaat en alle toebehoren uit de verpakking nemen.
2. Voor het optillen van het apparaat de draaggreep gebruiken. Hiervoor de draaggreep maar boven zwenken.



Attentie!

Ook bij het transporteren van het apparaat omwille van de veiligheid altijd de draaggreep gebruiken.

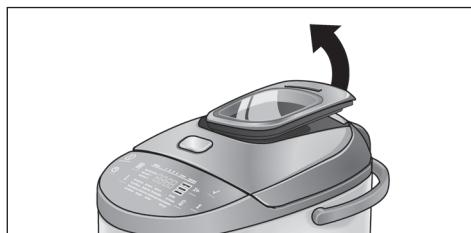
3. Het apparaat op een stabiel, horizontaal en glad werkvlak neerzetten.

Attentie!

Er mogen zich boven en achter het apparaat geen gevoelige vlakken en apparaten bevinden, die door de temperatuurontwikkeling en uittredende stoom beschadigd kunnen worden.

4. Stoomuitlaat verwijderen

De stoomuitlaat achteraan vastpakken en omhoog trekken.



5. Deksel van het apparaat openen

De openingstoets op het deksel indrukken.



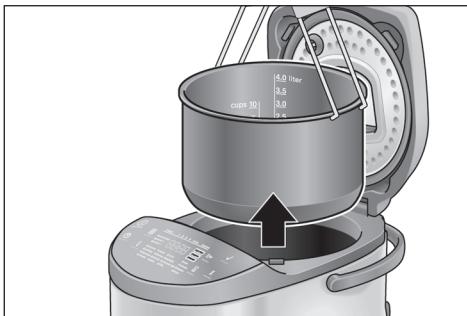
6. Dekselinzet verwijderen

De dekselinzet aan de linker- en rechterlip bovenaan vastpakken, naar voren trekken en verwijderen.



nl Voor het eerste gebruik

7. De pan uit de binnenruimte van het apparaat tillen.



8. Het aanwezige verpakkingsmateriaal van het apparaat en de toebehoren verwijderen.
9. Controleer alle onderdelen op volledigheid. → Afb. A
10. Het apparaat en de toebehoren op zichtbare schade controleren.

Attentie!

Een beschadigd apparaat nooit in bedrijf nemen!

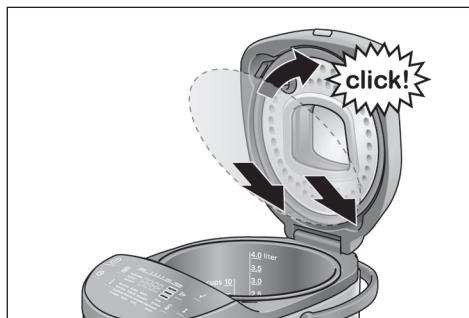
11. Voor het eerste gebruik alle delen grondig reinigen en drogen.
→ "Verzorging en dagelijkse reiniging" zie pagina 39
12. Na de reiniging de pan weer in de binnenruimte van het apparaat plaatsen.

Attentie!

Alvorens de pan aan te brengen, controleren of de binnenruimte van het apparaat droog en schoon is.

13. Dekselinzet aanbrengen

De dekselinzet onderaan in de beide geleidingen aanbrengen en bovenaan in het deksel drukken.

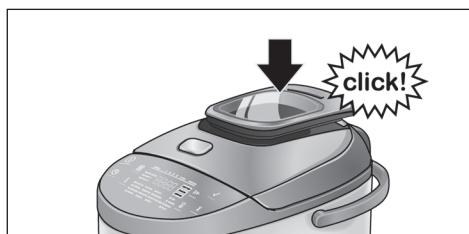


14. Deksel sluiten

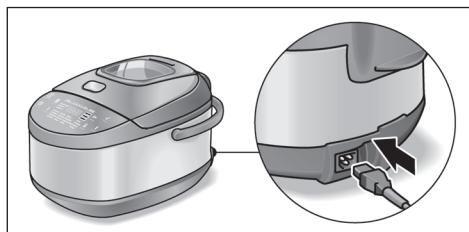
Het deksel omlaag drukken tot het vastklikt.

15. Stoomuitlaat aanbrengen

De stoomuitlaat van bovenaf op het deksel aanbrengen en vastdrukken.



- 16. Het meegeleverde elektriciteitssnoer eerst op het apparaat en daarna op het stopcontact aansluiten.**



Attentie!

Uitsluitend de meegeleverde elektriciteitskabel gebruiken.

Op het bedieningspaneel lichten de beide toetsen ① en ✓, evenals alle LED's eenmaal kort op. Daarnaast wordt er een vijftonig geluidssignaal weergegeven. Vervolgens begint toets ① te knipperen. Het apparaat bevindt zich in de stand-bymodus en is gereed voor gebruik.

Bediening

Functieselectiemodus

In de functieselectiemodus worden alle bereidingsprogramma's geselecteerd en alle instellingen van het apparaat opgegeven. Voer hiervoor de volgende stappen uit:

⚠ Verbrandingsgevaar!

Het apparaat nooit tijdens het bedrijf zonder aangebrachte pan en stoomuitlaat gebruiken.

Attentie!

Het apparaat vóór elke inbedrijfstelling op schade, volledigheid, reinheid en correcte opstelling controleren. → "Voor het eerste gebruik" zie pagina 29

1. Het apparaat is klaar voor gebruik. Om toets ① drukken om naar de functieselectiemodus te gaan.

In de functieselectiemodus branden toets ① en het indicatie-element [my mode] (mijn modus) continu. Toets ✓ knippert. Op het display wordt '00:00' weergegeven.



Aanwijzing: Als er binnen 5 minuten geen invoer op het bedieningspaneel plaatsvindt, schakelt het apparaat automatisch over op de stand-bymodus.

Een bereidingsprogramma selecteren en starten

Er zijn 16 vooraf ingestelde bereidingsprogramma's beschikbaar.

→ "Lijst van de bereidingsprogramma's" zie pagina 42

1. Het apparaat met de gewenste ingrediënten vullen. Hiervoor het deksel openen en de ingrediënten in de pan doen. Voor het aflezen van de hoeveelheid kan gebruik worden gemaakt van de schaalverdeling aan de binnenzijde van de pan.

Attentie!

- De pan maximaal tot de markering [4.0 liter] vullen!
- Voor het omroeren uitsluitend de meegeleverde spatel (geen metalen bestek) gebruiken.

2. Het deksel sluiten en op toets ① drukken om naar de functieselectiemodus te gaan.

Aanwijzing: Bepaalde bereidingsprogramma's of stappen worden bij geopend deksel uitgevoerd. → Zie meegeleverd kookboek

3. Net zo vaak op toets ☒ drukken tot het gewenste bereidingsprogramma is geselecteerd.



Op het bedieningspaneel licht de desbetreffende LED op en knippert de vooraf ingestelde bereidingsduur van het geselecteerde bereidingsprogramma.

4. Op toets ✓ drukken om het bereidingsprogramma te starten.



Het apparaat warmt de pan op tot de gewenste temperatuur is bereikt. Tijdens de opwarmfase verschijnen lijnen op het display, die rechtsom roteren.

Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, doven de lijnen en wordt de bereidingsduur op het display weergegeven.

Het bereidingsproces wordt automatisch gestart.

Aanwijzing: Als het programma [pasta] (pasta) of [deep fry] (frituren) wordt geselecteerd, wordt er een terugkerend geluidssignaal weergegeven en knippert toets ✓ op het display totdat het levensmiddel in de pan wordt gedaan en op toets ✓ wordt gedrukt.

De bereidingsduur wordt teruggeteld.



Via de stoomuitlaat wordt de waterdamp die tijdens de bereiding van het gerecht optreedt, uit de multicooker afgevoerd om overmatige drukontwikkeling te voorkomen. Afhankelijk van het model is de stoomuitlaat van een venster voorzien.

Temperatuur tijdens de bereiding verhogen of verlagen

Als de actuele temperatuur tijdens de bereiding te laag of te hoog is afgesteld, kan deze ook tijdens het kookproces worden verhoogd (met max. +10 °C) of verlaagd (met max. -10 °C).

Voor het verhogen van de temperatuur op toets ⌂ drukken en deze ingedrukt houden.

Op het display wordt kort de actuele temperatuur weergegeven, waarna de temperatuur telkens met 1 °C tot aan de maximumwaarde (+10 °C) wordt verhoogd. De toets net zo lang ingedrukt houden tot de gewenste hogere temperatuur is bereikt. Voor het verlagen van de temperatuur op toets ⌂ drukken en deze ingedrukt houden. Op het display wordt kort de actuele temperatuur weergegeven, waarna de temperatuur telkens met 1 °C tot aan de maximumwaarde (+10 °C) wordt verhoogd. Zodra de maximumwaarde is bereikt, springt de indicatie terug naar de minimumwaarde (rond 20 °C). De toets net zo lang ingedrukt houden tot de gewenste lagere temperatuur is bereikt.

Op toets ✓ drukken om het bereidingsprogramma voort te zetten.

Aanwijzing: Als niet op toets ✓ wordt gedrukt, wordt het bereidingsprogramma met de voordien ingestelde temperatuur voortgezet.

Zodra het bereidingsprogramma is voltooid, wordt er een geluidssignaal weergegeven en lichten indicatie-element [finished] (gereed) en toets ✓ op. Het display knippert en geeft '00:00' aan.

5. Het deksel van het apparaat openen en het bereide gerecht serveren.

⚠ Verbrandingsgevaar!

- Tijdens de bereiding kan er zich veel stoom in het apparaat ophopen. Het deksel voorzichtig openen. U niet over het deksel van het apparaat buigen.

- De pan en eventueel gebruikte inzetstukken kunnen zeer heet zijn. Altijd een pannenklem, de desbetreffende handgrepen of ovenwanten gebruiken.

Aanwijzingen:

- Het bereidingsprogramma kan op elk gewenst moment met toets X worden gestopt. Het apparaat schakelt hierop over op de functieselectiemodus.
- Als het bereidingsprogramma ook de warmhoudfunctie omvat, wordt deze functie na voltooiing van het gerecht automatisch ingeschakeld en houdt deze het gerecht maximaal 10 uur op 40 °C. [finished] (gereed) en [keep warm] (warm houden) lichten op. Op het display licht een rechthoek (stippellijnen) op. De warmhoudfunctie kan met toets X worden beëindigd. Het apparaat schakelt hierop over op de functieselectiemodus.

Als het geselecteerde bereidingsprogramma uit meerdere bereidingsstappen bestaat, wordt er een geluidssignaal weergegeven zodra de volgende stap moet worden uitgevoerd. Op het bedieningspaneel licht in dat geval LED 1, 2, 3 of 4 op en knippert toets ✓. De volgende stappen uitvoeren:

- Het deksel van het apparaat openen.
- Verdere ingrediënten toevoegen.
- Het deksel van het apparaat sluiten.
- Met toets ✓ de volgende bereidingsstap starten.

Het apparaat verwarmt de binnenuimte op totdat de gewenste temperatuur van de volgende bereidingsstap is bereikt. Tijdens de opwarmfase verschijnen lijnen op het display, die rechtsom roteren. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, doven de lijnen en wordt de volgende bereidingsduur op het display weergegeven. Het bereidingsproces wordt automatisch gestart. De bereidingsduur wordt teruggeteld.

Een vooraf ingestelde bereidingsduur selecteren

Voor elk bereidingsprogramma wordt de vooraf ingestelde bereidingsduur van het niveau [medium] (gemiddeld) op het bedieningspaneel weergegeven.

De bereidingsduur kan met [short] (kort) worden verkort of met [long] (lang) worden verlengd.

1. Net zo vaak op toets ⇠ drukken tot het gewenste indicatie-element oplicht. De indicatie schakelt van [medium] (gemiddeld) achtereenvolgens over op [long] (lang), [short] (kort) en vervolgens weer op [medium] (gemiddeld).

Op het display worden de desbetreffende vooraf ingestelde waarden voor de bereidingsduur weergegeven.

2. Op toets ✓ drukken om het bereidingsprogramma te starten.

Bereidingsduur verlengen tijdens de bereiding

Als de ingrediënten kort voor het einde van een bereidingsprogramma nog niet gaar zijn, kan de bereidingsduur worden verlengd.

1. Hiervoor op toets ✕ drukken en deze ingedrukt houden.

De actuele bereidingsduur wordt kort op het display weergegeven en vervolgens telkens met 1 minuut verhoogd.

2. De toets net zo lang ingedrukt houden tot de gewenste bereidingsduur is bereikt.
3. Met toets ✓ de nieuw ingestelde bereidingsduur starten.

Aanwijzing: De bereidingsduur kan ten hoogste met 30 minuten worden verlengd. Als de gewenste bereidingsduur wordt overschreden, toets ✕ ingedrukt houden tot voorbij de maximumwaarde. Hierna springt de instelling terug naar 5 minuten.

Een starttijdvertraging instellen

Om op een bepaald tijdstip van een vers bereid gerecht te kunnen genieten, kan de duur tot de start van het geselecteerde bereidingsprogramma worden ingesteld.

Aanwijzing: De starttijdvertraging kan alleen bij bepaalde bereidingsprogramma's worden ingesteld. De starttijdvertraging is voor deze bereidingsprogramma's verschillend vooraf ingesteld.

1. Bereidingsprogramma selecteren.
2. Op toets drukken. Toets knippert. Op het display knippert '00:10'.

Door meermaals op toets wordt de weergegeven duur verhoogd. Door kort op de toets te drukken, wordt de duur telkens met 5 minuten verhoogd. Door iets langer te drukken, wordt de duur telkens met 10 minuten verhoogd. Als toets circa 2 seconden ingedrukt wordt gehouden, wordt de duur telkens met 30 minuten verhoogd.

3. Op toets drukken wanneer de gewenste starttijdvertraging wordt weergegeven.

De geselecteerde starttijdvertraging wordt op het display weergegeven. Op het display licht [timer] (timer) op.

De tijdsduur tot aan de start wordt teruggesteld. Het bereidingsproces start daarna automatisch.

Aanwijzingen:

- Door op toets te drukken, kan de starttijdvertraging op elk gewenst moment worden uitgeschakeld. Het bereidingsprogramma start dan onmiddellijk.
- Als de indicatie '00:10' op het display niet knippert, kan voor het geselecteerde bereidingsprogramma geen starttijdvertraging worden ingesteld.

Actuele bereidingsstap voortijdig beëindigen

Als de ingrediënten tijdens een bereidingsstap voortijdig gaar zijn, kan deze stap handmatig worden beëindigd.

1. Hiervoor ten minste 2 seconden op toets drukken.

De actuele bereidingsstap wordt beëindigd. Vervolgens wordt zoals gebruikelijk een geluidssignaal weergegeven, zodra de volgende stap kan worden uitgevoerd. Op het bedieningspaneel licht in dat geval LED 1, 2, 3 of 4 op en knippert toets .

2. De volgende bereidingsstap uitvoeren.

Frituurmand gebruiken

Voor het bereiden van vlees, vis, frites, enz. in hete olie wordt (afhankelijk van het model) gebruik gemaakt van de frituurmand.

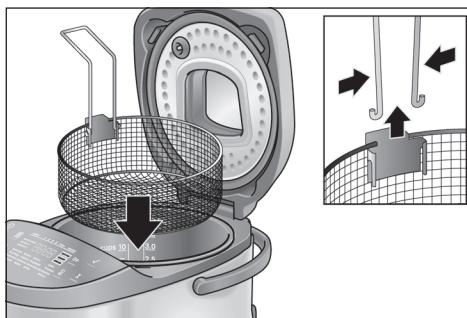
Aanwijzing: Om optimale en smakelijke resultaten te bereiken, adviseren wij u de suggesties uit ons kookboek op te volgen.

Bij het gebruik van de frituurmand het volgende in acht nemen:

Verbrandingsgevaar!

- De pan maximaal tot de markering [1.0] met olie of frituurvet vullen.
 - Niet meer dan 200 g bevroren of 300 g niet-bevroren frituурgoed gebruiken.
 - Tijdens de bereiding kan er zich veel stoom in het apparaat ophopen. Het deksel voorzichtig openen. U niet over het deksel van het apparaat buigen.
 - De pan en eventueel gebruikte inzetstukken kunnen zeer heet zijn. Altijd een pannenklem, de desbetreffende handgrepen of ovenwanten gebruiken.
 - De spatel en pollepel nooit in heet vet of hete olie gebruiken.
1. Het deksel van het apparaat openen.
 2. De pan met max. 1 liter olie vullen. Voor het aflezen van de hoeveelheid kan gebruik worden gemaakt van de schaalverdeling aan de binnenzijde van de pan.
 3. Het deksel sluiten.

4. In de functieselectiemodus het bereidingsprogramma [deep fry] (frituren) selecteren → "Lijst van de bereidingsprogramma's" zie pagina 42
 5. Op toets ✓ drukken om het bereidingsprogramma te starten.
- De olie wordt verhit. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, wordt een geluidssignaal weergegeven en knippert toets ✓.
6. De frituurmand met frituурgoed vullen.
 7. Het deksel van het apparaat openen.
 8. De frituurmand met de meegeleverde handgreep in de pan zetten en de handgreep verwijderen.



9. Het deksel niet sluiten.
10. Met toets ✓ het bereidingsprogramma starten.

Als het bereidingsprogramma voltooid is, wordt er een geluidssignaal weergegeven.

11. In dat geval het frituурgoed laten uitdruipen door de frituurmand met de greep op te tillen en met de lip aan de rand van de pan op te hangen.

Steamerinzet gebruiken

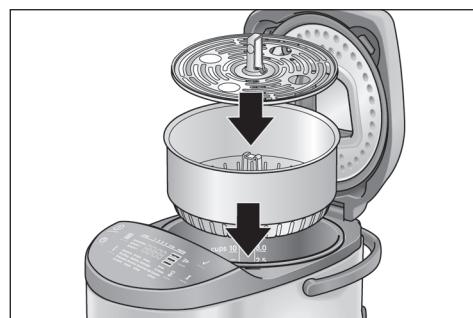
Voor het stoomkoken van groente, vlees en vis wordt gebruik gemaakt van de steamerinzet. Met de tweedelige steamerinzet kunnen diverse ingrediënten tegelijkertijd gescheiden van elkaar worden gegaard (bijv. groente in het onderste gedeelte en vis in het bovenste gedeelte).

Aanwijzing: Om optimale en smakelijke resultaten te bereiken, adviseren wij u de suggesties uit ons kookboek op te volgen.

Bij gebruik van de steamerinzet het volgende in acht nemen:

⚠ Verbrandingsgevaar!

- De pan maximaal tot de markering [0.5 ⚡] met water vullen.
 - Tijdens de bereiding kan er zich veel stoom in het apparaat ophopen. Het deksel voorzichtig openen. U niet over het deksel van het apparaat buigen.
 - De pan en eventueel gebruikte inzetstukken kunnen zeer heet zijn. Altijd een pannenklem, de desbetreffende handgrepen of ovenwanten gebruiken.
1. Het deksel van het apparaat openen.
 2. De pan met max. 0,5 liter water vullen. Voor het aflezen van de hoeveelheid kan gebruik worden gemaakt van de schaalverdeling aan de binnenzijde van de pan.
 3. Het onderste gedeelte van de steamerinzet in de pan hangen.
 4. Voor het stoomkoken van diverse ingrediënten het onderste gedeelte tot de onderste rand vullen.
 5. Het bovenste gedeelte aanbrengen en met de verdere ingrediënten vullen.



6. Het deksel sluiten.
7. In de functieselectiemodus het bereidingsprogramma [steam] (stoomkoken) selecteren → "Lijst van de bereidingsprogramma's" zie pagina 42
8. Op toets ✓ drukken om het bereidingsprogramma te starten.

Als het bereidingsprogramma voltooid is, wordt er een geluidssignaal weergegeven en knippert toets ✓.

9. Het deksel openen.
10. Het bovenste en onderste gedeelte van de steamerinzet uit de pan tillen.

Kinderslot

Het kinderslot kan tijdens een bereidingsproces worden geactiveerd of gedeactiveerd. Als het kinderslot wordt geactiveerd, zijn alle toetsen op het apparaat geblokkeerd en kunnen er geen instellingen meer op het apparaat worden opgegeven.

⚠ Waarschuwing

Als het kinderslot actief is, kunnen de bereidingsprocessen niet worden gewijzigd of afgebroken. Hiervoor moet het kinderslot eerst worden gedeactiveerd.

Op de volgende toetsencombinatie drukken:

1. Activeren

De toetsen ⌂ en ☰ tegelijkertijd 3 seconden ingedrukt houden. Er wordt een kort geluidssignaal weergegeven. Het kinderslot is ingeschakeld.

2. Deactiveren

Opnieuw de toetsen ⌂ en ☰ tegelijkertijd 3 seconden ingedrukt houden. Er wordt een kort geluidssignaal weergegeven. Het kinderslot is uitgeschakeld.

Bereiding

Algemene aanbevelingen

Om optimale en smakelijke resultaten te bereiken, adviseren wij u zich te houden de suggesties uit ons kookboek, dat geheel voor gebruik in combinatie met de multicooker is ontwikkeld.

In het kookboek worden de benodigde hoeveelheden van de ingrediënten, aanbevelingen met betrekking tot de bereidingsduur en bereidingstemperatuur, evenals zinvolle combinaties van de bereidingsprogramma's uitvoerig toegelicht. Gebruik deze receptaanbevelingen om eerste ervaringen op te doen. Zodra u de voordelen en veelzijdigheid van de toepassingsmogelijkheden inziet, zult u met veel plezier met nieuwe recepten experimenteren. Gebruik daarvoor de individuele instellingsmogelijkheden die op de volgende pagina's worden toegelicht. Om u een overzicht van alle bereidingsprogramma's te bieden, hebben wij een overzichtelijke tabel samengesteld.
→ "Lijst van de bereidingsprogramma's" zie pagina 42

Sous-vide koken

Sous-vide koken betekent klaarmaken van gerechten 'onder vacuüm' bij lage temperaturen.

Sous-vide koken is een gezonde en vetarme bereidingswijze voor vlees, vis, groente en desserts. De gerechten worden met behulp van een vacuümapparaat in een speciale hittebestendige kookzak luchtdicht verpakt.

⚠ Gezondheidsrisico!

Sous-vide koken vindt plaats bij lage temperaturen. Let er daarom goed op dat de volgende gebruiks- en hygiëneaanwijzingen worden opgevolgd:

- Alleen verse levensmiddelen van goede kwaliteit gebruiken.
- Handen wassen en ontsmetten. Wegwerphandschoenen of een kook-/grilltang gebruiken.

- Kritische levensmiddelen zoals gevogelte, eieren en vis dienen zeer zorgvuldig te worden klaargemaakt.
- Gevogelte bij ten minste 65 °C bereiden.
- Groente en fruit altijd grondig wassen en/ of schillen.
- Bereidingsoppervlakken en snijplanken altijd schoon houden. Voor verschillende soorten levensmiddelen aparte snijplanken gebruiken.
- Koelketen in acht nemen. Deze slechts kort onderbreken voor het voorbereiden van de levensmiddelen. Vacuüm-levensmiddelen vervolgens weer bewaren in de koelkast alvorens met het bereidingsproces te beginnen.
- De gerechten zijn alleen geschikt voor directe consumptie. Na het bereidingsproces de gerechten direct consumeren en niet langer bewaren, ook niet in de koelkast. Ze kunnen niet opnieuw worden verwarmd.

Vacumeerzak

- Gebruik bij het sous-vide koken alleen hittebestendige vacumeerzakken die voor dit doel bestemd zijn.
- Maak de gerechten niet klaar in de zakken waarin ze zaten bij verkoop (bijv. vis in porties). Deze zakken zijn niet geschikt voor het sous-vide koken.

Vacumeren

- Voor het vacumeren van de gerechten alleen gebruik maken van een apparaat dat een vacuüm van 99% tot stand kan brengen. Alleen zo kan een gelijkmatige warmteoverdracht en daarmee een perfect bereidingsresultaat worden behaald.

Aanwijzingen:

- De maximale inhoud bij het sous-vide koken bedraagt 2,5 l. Het waterpeil in de pan mag na het aanbrengen van het gerecht niet meer dan 2,5 l bedragen.
- Bij het sous-vide koken altijd het deksel sluiten.

Individuele instellingsmogelijkheden

De vooraf ingestelde waarden voor de bereidingsduur en bereidingstemperatuur kunnen aan de individuele behoeften en de instructies van het recepten worden aangepast.

Bereidingsduur instellen

1. In de functieselectiemodus net zo vaak op toets drukken tot het gewenste bereidingsprogramma kan worden geselecteerd.

Op het bedieningspaneel licht de desbetreffende LED op en wordt de vooraf ingestelde bereidingsduur voor dit bereidingsprogramma weergegeven.

2. 1x op toets drukken.

Op het display knippert de vooraf ingestelde bereidingsduur.

3. Net zo vaak op toets drukken tot de gewenste bereidingsduur wordt weergegeven.

Door kort op toets te drukken, wordt de bereidingsduur 1 minuut verlengd. De duur wordt tot de vooraf ingestelde maximumwaarde verhoogd en springt dan terug naar de vooraf ingestelde minimumwaarde. Als er langer op toets wordt gedrukt, wordt de duur telkens met 10 minuten verhoogd.

4. Op toets drukken zodra de gewenste bereidingsduur wordt weergegeven.

Als bij alle bereidingsstappen van een geselecteerd programma de duur afzonderlijk moet worden aangepast, moeten punt 2 tot en met 4 vóór de start van de desbetreffende bereidingsstap worden herhaald.

Aanwijzing: Deze instellingen worden niet opgeslagen. Als het betreffende bereidingsprogramma opnieuw wordt geselecteerd, wordt opnieuw de vooraf ingestelde bereidingsduur weergegeven.

Bereidingstemperatuur instellen

1. In de functieselectiemodus net zo vaak op toets drukken tot het gewenste bereidingsprogramma kan worden geselecteerd.

Op het bedieningspaneel licht de desbetreffende LED op en wordt de vooraf ingestelde bereidingsduur voor dit bereidingsprogramma weergegeven.

2. 1x op toets drukken.

Op het display knippert de vooraf ingestelde bereidingstemperatuur.

3. Net zo vaak op toets drukken tot de gewenste bereidingsstemperatuur wordt weergegeven.

Door kort op toets te drukken, wordt de bereidingsstemperatuur 5 graden verhoogd. De temperatuur wordt tot de vooraf ingestelde maximumwaarde verhoogd en springt dan terug naar de vooraf ingestelde minimumwaarde. Als toets iets langer wordt ingedrukt, wordt de temperatuur telkens 10 graden verhoogd.

4. Op toets drukken zodra de gewenste bereidingsstemperatuur wordt weergegeven.

Als bij alle bereidingsstappen van een geselecteerd programma de temperatuur afzonderlijk moet worden aangepast, moeten punt 2 tot en met 4 vóór de start van de desbetreffende bereidingsstap worden herhaald.

Aanwijzing: Deze instellingen worden niet opgeslagen. Als het betreffende bereidingsprogramma opnieuw wordt geselecteerd, wordt opnieuw de vooraf ingestelde bereidingsstemperatuur weergegeven.

my mode

(mijn modus – handmatig)

Snelle instelmodus waarmee de bereidingsduur en -temperatuur van een kookproces individueel kunnen worden ingesteld.

In de functieselectiemodus branden toets ① en indicatie-element [my mode] (mijn modus) continu. De toets knippert. Op het display wordt '00:00' weergegeven.

1. 1x op toets drukken.

Op het display knippert '00:00'.

2. Net zo vaak op toets drukken tot de gewenste bereidingsduur wordt weergegeven.

3. 1x op toets drukken.

Op het display knippert '0000'.

4. Net zo vaak op toets drukken tot de gewenste bereidingsstemperatuur wordt weergegeven.

5. Op toets drukken om met de geselecteerde instellingen te starten.

Het apparaat warmt de pan op tot de gewenste temperatuur is bereikt.

Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, doven de lijnen en wordt de bereidingsduur op het display weergegeven. Het bereidingsproces wordt automatisch gestart.

recipe 1 / recipe 2

(recept 1 / recept 2) – Eigen bereidingsprogramma's opslaan

Afhankelijk van het model

→ "Modellenoverzicht en technische gegevens" zie pagina 45

Op de geheugenplaatsen [recipe 1] (recept 1) en [recipe 2] (recept 2) kunnen eigen bereidingsprogramma's met individuele tijds- en temperatuurselectie worden opgeslagen.

1. In de functieselectiemodus 1x op toets drukken.

De LED [recipe 1] (recept 1) licht op. Op het display wordt de vooraf ingestelde bereidingsduur weergegeven.

Aanwijzing: Als er nog nooit een eigen bereidingsprogramma is opgeslagen, wordt op het display '00:00' weergegeven.

2. 1x op toets ☒ drukken.

Het display knippert. Op het bedieningspaneel licht LED 1 (bereidingsstap 1) op.

3. Net zo vaak op toets ☒ drukken tot de gewenste bereidingsduur wordt weergegeven.

Door kort op toets ☒ te drukken, wordt de bereidingsduur 1 minuut verlengd. Als er langer op toets ☒ wordt gedrukt, wordt de duur telkens met 10 minuten verhoogd. De duur wordt tot de vooraf ingestelde maximumwaarde verhoogd en springt dan terug naar de vooraf ingestelde minimumwaarde.

4. 1x op toets ☰ drukken.

Op het display wordt de vooraf ingestelde bereidingstemperatuur weergegeven.

Aanwijzing: Als er nog nooit een eigen bereidingsprogramma is opgeslagen, wordt op het display '0000' weergegeven.

5. Net zo vaak op toets ☰ drukken tot de gewenste bereidingstemperatuur wordt weergegeven.

6. Lang op toets ✓ drukken

(>2 seconden) om de ingestelde waarden op te slaan.

Voor het programmeren van verdere bereidingsstappen de punten 2 tot en met 6 herhalen. Er kunnen maximaal 3 bereidingsstappen worden geprogrammeerd.

Het opgeslagen bereidingsprogramma [recipe 1] (recept 1) kan op de gebruikelijke wijze via de functieselectiemodus worden geselecteerd → "Een bereidingsprogramma selecteren en starten" zie pagina 31

Aanwijzing: Voor het opslaan van een tweede eigen bereidingsprogramma onder [recipe 2] (recept 2) op dezelfde wijze te werk gaan als hierboven voor [recipe 1] (recept 1) is beschreven.

Voor het wissen van het eigen bereidingsprogramma de volgende stappen uitvoeren:

1. In de functieselectiemodus 1x op toets ☐ drukken.

De LED [recipe 1] (recept 1) licht op. Op het display wordt de opgeslagen bereidingsduur weergegeven.

2. 1x op toets ☒ drukken.

Het display knippert. Op het bedieningspaneel licht LED 1 (bereidingsstap 1) op.

3. Lang op toets X drukken (>2 seconden). De instellingen van [recipe 1] (recept 1) zijn gewist.

Aanwijzing: Voor het wissen van het tweede eigen bereidingsprogramma [recipe 2] (recept 2) op dezelfde wijze te werk gaan als hierboven voor [recipe 1] (recept 1) is beschreven.

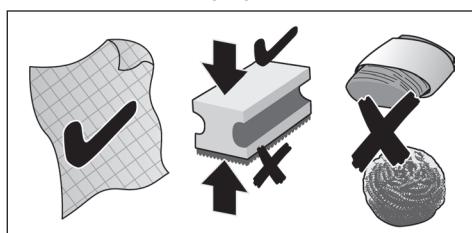
Verzorging en dagelijkse reiniging

⚠ Risico van een elektrische schok

- Dompel de machine nooit onder in water.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Voor het reinigen de stekker uit het stopcontact trekken.

Attentie!

- Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
- Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.
- Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.



Het apparaat moet na elk gebruik grondig worden gereinigd.

1. Het apparaat volledig laten afkoelen.
2. Deksel openen.

nl Verzorging en dagelijkse reiniging

3. Pan, dekselinzet, stoomuitlaat en toebehoren verwijderen. → "Voor het eerste gebruik" zie pagina 29

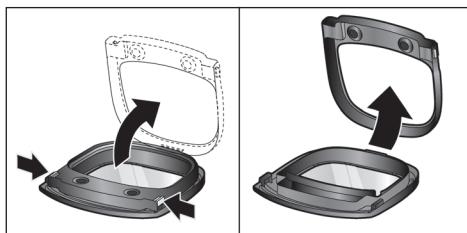
Basisapparaat reinigen

1. De behuizing met een zachte, vochtige doek schoon vegen en afdrogen.
2. De binnenruimte met een zachte, vochtige doek afvegen en afdrogen.
3. Het bedieningspaneel met een droog microvezeldoekje reinigen.

Stoomuitlaat uit elkaar nemen

Stoomuitlaat met venster:

1. De witte sluitingen links en rechts op de onderzijde van de stoomuitlaat indrukken en het onderste gedeelte lostrekken.

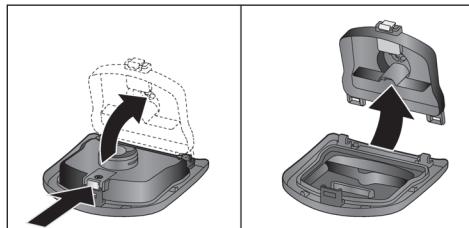


2. Voor het in elkaar zetten het bovenste gedeelte in de sleuf van het onderste gedeelte aanbrengen en omlaag drukken tot de sluitingen vastklikken.

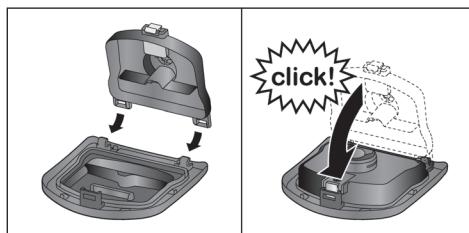


Stoomuitlaat zonder venster:

1. De witte sluiting op de onderzijde van de stoomuitlaat indrukken, het onderste gedeelte lostrekken en uit de beide geleidingen losmaken.



2. Voor het in elkaar zetten het onderste gedeelte met de beide geleidingen aanbrengen en omlaag drukken tot de sluiting vastklikt.



Dekselinzet en stoomuitlaat reinigen

1. Reinig de afzonderlijke onderdelen met een sopje en een zachte doek of spons.
2. Met schoon water spoelen en afdrogen.
3. De gedroogde afzonderlijke onderdelen weer in elkaar zetten en op het basisapparaat aanbrengen.

Pan en toebehoren reinigen

1. Reinig de afzonderlijke onderdelen met een sopje en een zachte doek of spons.
2. Met schoon water spoelen en afdrogen.

Aanwijzing: Pan, frituurmand met handgreep, steamerinzetten, mandklem, spatel, pollepel en maatbeker kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.

Attentie!

Alvorens de pan aan te brengen controleren of de binnenuitruimte van het apparaat droog en schoon is en hierin geen voorwerpen aanwezig zijn.

Afval

Gooi verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier weg. Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten. Raadpleeg uw gespecialiseerde handelaar voor de geldende voorschriften inzake afvalverwijdering.

Garantie

Voor dit apparaat gelden de garantievoorraarden die worden uitgegeven door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land van aankoop. De leverancier, bij wie u het apparaat heeft gekocht, geeft u hierover graag meer informatie. Om aanspraak te maken op de garantie heeft u altijd uw aankoopbewijs nodig.

Wijzigingen voorbehouden.

Lijst van de bereidingsprogramma's

Bij de AutoCook staan u in totaal 48 bereidingsprogramma's ter beschikking. Deze zijn samengesteld uit 16 basisprogramma's met elk 3 tijdsinstellingsmogelijkheden. In de volgende tabel vindt u de belangrijkste gegevens van de verschillende bereidingsprogramma's.

Programma	Aantal bereidings-stappen	Warmhoudfunctie beschikbaar	Deksel
my mode (mijn modus) Individuele instelling van de gewenste temperatuur en bereidingstijd	1	—	open / gesloten*
recipe 1&2 (recept 1&2) 2 Geheugenplaatsen voor eigen recepten (afhankelijk van het model)	1-3	—	open / gesloten*
warm up (opwarmen) Opwarmen van koude (voorgekookte) gerechten	1	✓	gesloten
soup (soep) Bereiding van soepen en eenpansgerechten	kort: 1 gemiddeld: 2 lang: 2	✓	open / gesloten*
steam (stoomkoken) Stoomkoken van groente, vlees en vis (steamerinzet noodzakelijk)	1	✓	gesloten
stew (stoven) Stoven van groente, vlees en vis.	kort: 1 gemiddeld: 2 lang: 2	✓	open / gesloten*
fry (aanbraden) Aanbraden van groente, vlees en vis.	1	✓	open
deep fry (frituren) Frituren van vlees, vis, frites enz. (frituurmand noodzakelijk)	1	—	open
baking (bakken) Bakken van levensmiddelen	1	—	gesloten
cooking (koken) Koken van levensmiddelen	1	✓	gesloten
porridge (zuivelproduct) Bereiding van zuivelproducten	1	✓	gesloten
rice (rijst/graan) Koken van graan of rijst	1	—	gesloten
jam (marmelade) Inkoken van vruchten tot marmelade	1	—	open
legumes (peulvruchten) Koken van bonen	kort: 1 gemiddeld: 2 lang: 2	✓	gesloten

* Afhankelijk van het recept / de bereidingsstap – Aanwijzingen voor het juiste gebruik van de programma's en instructies over de ingrediënten, hoeveelheden en kooktijden vindt u in het meegeleverde kookboek.

Programma	Aantal bereidings-stappen	Warmhoud-functie beschikbaar	Deksel
sous vide (sous vide) Voorzichtig garen van gerechten in een vacuümzak	1	—	gesloten
risotto (risotto) Bereiding van risotto	kort: 3 gemiddeld: 3 lang: 3	✓	open / gesloten*
pasta (pasta) Koken van pastagerechten	1	—	gesloten / open*
yogurt (yoghurt) Bereiding van yoghurt	1	—	gesloten

* Afhankelijk van het recept / de bereidingsstap – Aanwijzingen voor het juiste gebruik van de programma's en instructies over de ingrediënten, hoeveelheden en kooktijden vindt u in het meegeleverde kookboek.

Bereidingstijden

In de volgende tabel vindt u een overzicht van de bereidingstijden van de verschillende gerechten. De bereidingstijden hangen af van de dikte en consistentie van de levensmiddelen en dienen als aanbevolen minimumtijden te worden gezien. Pas de bereidingstijden zo nodig navenant aan. Voor diepgevroren levensmiddelen dient u de bereidingstijd met ten minste 20% te verlengen.

Programma	Instelling	Duur	Levensmiddel	Aanbevolen hoeveelheid (maximaal)
steam (stoomkoken)	gemiddeld	30 min.	Groene bonen (vers)	500 g (800 g)
	kort	10 min.	Bloemkool (roosjes van gelijke grootte)	500 g (800 g)
	lang	50 min.	Aardappels (geheel, gemiddelde grootte)	500 g (1.200 g)
	kort	10 min.	Visfilet	500 g (1.000 g)
	gemiddeld	30 min.	Gehaktbaljetjes	500 g (700 g)
	kort	10 min.	Eieren	8 stuks (12)
	gemiddeld	30 min.	Knoedels / balletjes*	500 g (600 g)
	kort	5 min.	Broccoli	500 g (800 g)
	kort	3 min.	Erwten	500 g (800 g)
	gemiddeld	30 min.	Wortelen / peen	500 g (800 g)
	gemiddeld	30 min.	Kipfilet	500 g (800 g)
	gemiddeld	30 min.	Rode bieten (geheel, gemiddelde grootte)	500 g (800 g)

nl Bereidingstijden

Programma	Instelling	Duur	Levensmiddel	Aanbevolen hoeveelheid (maximaal)
rice (rijst/graan)	gemiddeld	30 min.	Witte, middelkorrelrijst (bijgerecht)	500 g rijst, 700 ml water
	gemiddeld	25 min.	Witte, middelkorrelrijst (bijgerecht)	250 g rijst, 500 ml water
	lang	60 min.	Zwarte rijst	500 g rijst, 500 ml water
	lang	45 min.	Zwarte rijst	250 g rijst, 350 ml water
porridge (zuivelproduct)	lang	45 min.	Pap	250 g rondkorrelrijst, 1000 ml melk, 100 g suiker
	gemiddeld	30 min.	Pap	125 g rondkorrelrijst, 500 ml melk, 50 g suiker
deep fry (frituren)	lang	40 min.	Kippenpoten	200 g
	kort	10 min.	Champignons	200 g
	gemiddeld	20 min.	Frites	300 g
	gemiddeld	20 min.	Canneloni	300 g
	kort	10 min.	Visfilet	200 g
	kort	10 min.	Wiener schnitzel* (kalkoen)	200 g
	kort	10 min.	Wiener schnitzel (varken)	200 g
steam (stoomkoken) + deep fry (frituren)	kort +	10 min. +	Rauwe groente (bijv. bloemkool)	200 g
	kort	10 min.		
baking (bakken)	lang	60 min.	Varkenshals	1500 g
	gemiddeld	40 min.	Gebraden gehakt	800 g
	lang	60 min.	Brood	800 g deeg
	gemiddeld	40 min.	Taart en cake	500 g
	kort – handmatige instelling: 160 °C	handmatige instelling: 25 min.	Pizza	200 g deeg
fry (aanbraden)	gemiddeld	15 min.	Groente	300 g
	gemiddeld	15 min.	Vis	200 g
	gemiddeld	15 min.	Vlees	500 g
	kort	handmatige instelling: 5 min.	Uien	200 g

Programma	Instelling	Duur	Levensmiddel	Aanbevolen hoeveelheid (maximaal)
sous vide¹⁾ (sous vide)	gemiddeld, 65 °C ²⁾	80 min.	Runderfilet, 2 cm	
	gemiddeld, 65 °C ²⁾	90 min.	Runderfilet, 3 cm	
	gemiddeld, 65 °C ²⁾	100 min.	Runderfilet, 4 cm	
	gemiddeld, 65 °C	70 min.	Vis (zalm), 2 cm	
	gemiddeld, 65 °C	80 min.	Vis (zalm), 3 cm	
	gemiddeld, 65 °C	90 min.	Vis (zalm), 4 cm	
	gemiddeld, 65 °C	70 min.	Gevogelte (kipfilet), 2 cm	
	gemiddeld, 65 °C	80 min.	Gevogelte (kipfilet), 3 cm	
	gemiddeld, 65 °C	90 min.	Gevogelte (kipfilet), 4 cm	
	lang, 85 °C	60 min.	Asperges	1000 g
	lang, 85 °C	80 min.	Aardappels	800 g
	lang, 85 °C	100 min.	Wortelgewas	800 g

1) Bij het sous-vide koken moeten bijzondere hygiënemaatregelen in acht worden genomen. Altijd de

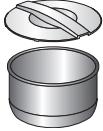
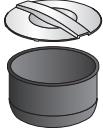
veiligheidsinstructies en de bereidingsaanbevelingen in acht nemen! → 'Sous-vide koken' zie pagina 36

2) Garingsniveaus voor runderfilet: 60°C = bloederig / rare; 65°C = medium; 70°C = doorgebakken / well done

Modellenoverzicht en technische gegevens

	MUC22...	MUC24...	MUC28...	MUC48...
	✓	✓	✓	✓
	—	✓	✓	✓
Individuele geheugenplaatsen	—	2	2	2
Max. capaciteit (liter)	4	4	4	4
Stoomuitlaat met venster	—	✓	✓	✓
Pancoating	Teflon	Keramisch	Keramisch	Teflon
Materiaal van behuizing	Kunststof	Kunststof	Metaal	Metaal
Temperatuurbereik	40-160 °C	40-160 °C	40-160 °C	40-160 °C
Elektrische aansluiting (spanning – frequentie)	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
Verwarmingsvermogen	900 W	900 W	900 W	1200 W
Inductie	—	—	—	✓
Lengte netsnoer	1,5 m	1,5 m	1,5 m	1,5 m
Gewicht, leeg	3,7 kg	4,1 kg	4,1 kg	5,4 kg

Speciale accessoires

	MAZ4BI Roestvrijstalen pan, gepolijst met antiaanbaklaag en bewaardeksel*; geschikt voor de inductie-multicooker MUC48	5 l pan; vaatwasserbestendig; zeer robuuste pan; 2,5 mm dik; buitenzijde gepolijst edelstaal; antiaanbaklaag; deksel* voor het praktisch bewaren van levensmiddelen in de pan, bijv. in de koelkast
	MAZ2BT Pan met Teflon antiaanbaklaag en bewaardeksel*; geschikt voor de multicooker MUC22	5 l pan; vaatwasserbestendig; Teflon antiaanbaklaag; deksel* voor het praktisch bewaren van levensmiddelen in de pan, bijv. in de koelkast
	MAZ2BC Pan met keramische antiaanbaklaag en bewaardeksel*; geschikt voor de multicooker MUC24/28	5 l pan; vaatwasserbestendig; keramische antiaanbaklaag; deksel* voor het praktisch bewaren van levensmiddelen in de pan, bijv. in de koelkast
	MAZ0FB Frituurmand	Edelstalen mand met afneembare handgreep voor een eenvoudig gebruik; vaatwasserbestendig

*Het bewaardeksel wordt niet standaard meegeleverd met het apparaat. Het deksel wordt alleen meegeleverd met pannen uit het assortiment speciale toebehoren. * Indien een van de toebehoren niet is meegeleverd, kan het in de speciaalzaak en bij de Service worden aangeschaft.

Hulp bij storingen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het bereide gerecht is halffauw.	Te grote hoeveelheid.	De pan maximaal tot de markering [4.0 liter] vullen!
	De verhouding tussen de hoeveelheden water en ingrediënten is niet correct.	De verhouding tussen de hoeveelheden water en ingrediënten aanpassen.
	Vreemde voorwerpen in de binnenruimte van het apparaat.	Verwijder alle vreemde voorwerpen. Gebruik hiervoor geen water!
	De pan is vervormd.	Neem contact op met de Service.
	Storing in het apparaat.	
	Storing in de sensor.	
Het bereide gerecht is verbrand.	Er bevindt zich vuil onder de pan.	Pan en binnenruimte van het apparaat grondig reinigen.
	De pan is vervormd.	Neem contact op met de Service.
	Storing in het apparaat.	
	Storing in de sensor.	

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat kookt over.	Te grote hoeveelheid.	De inhoud aanpassen.
	De temperatuur is te hoog.	Temperatuur verlagen.
	Het geselecteerde bereidingsprogramma vereist dat het gerechts met een geopend deksel wordt gekookt.	Deksel van het apparaat openen.
LED brandt niet.	Apparaat is uitgeschakeld.	Het apparaat inschakelen.
	Storing in het elektriciteits snoer.	Neem contact op met de Service.
De verwarmingsplaat werkt niet.	Storing in het apparaat.	Neem contact op met de Service.
	De verwarmingsplaat is beschadigd.	
Er loopt water uit het apparaat.	Het apparaat heeft een overloopbeveiliging.	Water verwijderen. De pan verwijderen en de binnenuimte van het apparaat met een doek droog wrijven. Erop letten dat er geen water in de binnenuimte van het apparaat kan komen.
Display-indicatie E1~E6	Storing in het apparaat.	Het bereidingsprogramma afbreken. Het apparaat van de stroomtoevoer loskoppelen. Het apparaat weer inschakelen. Contact opnemen met de Service als het probleem zich blijft voordoen.
Displayanzeige E0	Storing in het apparaat.	Als de indicatie langer dan 20 seconden aanwezig blijft, het apparaat van de stroomtoevoer loskoppelen en contact opnemen met de Service.
Display-indicatie E1	Onjuiste pan aangebracht of pan wordt niet herkend.	Het apparaat van de stroomtoevoer loskoppelen en contact opnemen met de Service.
Display-indicatie E2, E5, E6 of E7	Het apparaat is oververhit.	Het apparaat van de stroomtoevoer loskoppelen en laten afkoelen. Zodra het apparaat is afgekoeld, opnieuw starten.
	Kortsluiting in het apparaat.	Het apparaat van de stroomtoevoer loskoppelen en contact opnemen met de Service.
Display-indicatie E3	Te hoge netspanning.	Contact opnemen met uw stroomleverancier of netbeheerder. Laat de voedingsspanning door een vakman controleren.
Display-indicatie E4	Te lage netspanning.	
Display-indicatie E8	Communicatiestoring	Zodra het apparaat is afgekoeld, opnieuw starten.

Bel de hotline als u de problemen niet kunt verhelpen!

De telefoonnummers staan op de laatste pagina's van de gebruiksaanwijzing.

Uso corretto

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso, osservarle e conservarle! Se l'apparecchio viene ceduto, allegare anche le presenti istruzioni.

L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude una responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.

Questo apparecchio è destinato alla lavorazione di quantità usuali per la famiglia o per impieghi non professionali, simili a quello domestico. Gli utilizzi simili a quelli domestici comprendono ad es. l'uso nelle cucine del personale di negozi, uffici, aziende agricole o artigianali, nonché l'utilizzo da parte di ospiti di pensioni, piccoli alberghi e simili realtà residenziali.

L'apparecchio è adatto per cuocere, cuocere al forno, arrostire, stufare, cuocere al vapore, friggere, pastorizzare, scaldare e mantenere al caldo alimenti. Non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze. Tutti gli ingredienti devono essere in condizioni perfettamente igieniche. Durante la lavorazione rispettare tutte le regole di igiene in cucina. Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali. Utilizzare il recipiente e gli accessori soltanto con l'apparecchio base.

Usare l'apparecchio solo in ambienti interni a temperatura ambiente e ad un'altitudine massima di 2000 m. Collocare l'apparecchio in modo che sopra e dietro lo stesso non vi siano superfici e apparecchi sensibili che potrebbero essere danneggiati dalle alte temperature e dalla fuoriuscita del vapore acqueo. Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte facoltà psichiche, sensoriali o mentali o con conoscenze e/o esperienza insufficienti, purché siano sotto il controllo di persone adulte o siano state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi all'uso dello stesso. I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione e non devono utilizzare l'apparecchio. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini.

Avvertenze di sicurezza

⚠ Pericolo di scossa elettrica e pericolo d'incendio!

L'apparecchio può essere collegato a una rete a corrente alternata soltanto con una presa con messa a terra installata a norma. Accertarsi che il sistema del conduttore di protezione dell'impianto elettrico domestico sia installato a norma. Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni. Per evitare pericoli, le riparazioni dell'apparecchio devono essere eseguite solo dal nostro servizio di assistenza clienti. Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito con un apposito cavo, reperibile presso il nostro servizio di assistenza clienti. Non collegare mai l'apparecchio a timer o a prese telecomandate. Sorvegliare sempre l'apparecchio durante il funzionamento! In caso di guasto staccare immediatamente la spina di alimentazione o staccare la corrente. Non mettere mai il cavo d'alimentazione a contatto con parti calde o sfregarlo contro spigoli vivi. Non immergere mai l'apparecchio o il cavo d'alimentazione in acqua né lavarli in lavastoviglie. Prima della pulizia staccare la spina di alimentazione.

⚠ Pericolo di ustioni!

Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza il recipiente inserito. Durante l'uso dell'apparecchio, l'esterno dell'apparecchio, il recipiente e i componenti metallici si riscaldano! Per rimuovere il recipiente e gli accessori utilizzare sempre gli utensili forniti. Utilizzare guanti da cucina. Nell'apparecchio si sviluppa calore molto caldo. Non chinarsi sull'apparecchio. Aprire il coperchio con cautela. Prima di trasportare o pulire l'apparecchio attendere che si sia raffreddato completamente!

⚠ Rischio per la salute!

La cottura sottovuoto avviene a basse temperature. Osservare tassativamente le avvertenze di sicurezza e i consigli per la preparazione! → “Cottura sottovuoto” ved. pagina 58

⚠ Pericolo di soffocamento!

Vietare ai bambini di giocare con i materiali d'imballaggio.

⚠ Importante!

Lavare sempre l'apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. → “Pulizia e cura quotidiana” ved. pagina 61

⚠ Attenzione!

Non immergere mai la spatola o cucchiai nell'olio/grasso caldo e non lasciarli nel recipiente quando è caldo. Possono fondere!

**Congratulazioni per l'acquisto di questo
nuovo apparecchio di produzione
Bosch.**

Con esso avete scelto un elettrodomestico moderno e di gran pregio. Nelle pagine seguenti di queste istruzioni per l'uso troverete utili avvertenze per l'uso sicuro di questo apparecchio.

Vi invitiamo a leggere attentamente questo manuale di istruzioni e a seguire tutte le istruzioni. In tal modo potrete beneficiare a lungo di questo apparecchio ed ottenere ottimi risultati.

Conservate le istruzioni per l'uso per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.

Trovate ulteriori informazioni sui nostri prodotti sul nostro sito Internet.

Indice

Uso corretto	48
Avvertenze di sicurezza	49
Panoramica	50
Pannello di comando	50
Prima del primo utilizzo	52
Utilizzo	53
Preparazione	58
Possibilità di personalizzazione delle impostazioni	59
Pulizia e cura quotidiana	61
Smaltimento	62
Garanzia	62
Elenco dei programmi	63
Tempi di cottura	64
Modelli e dati tecnici	66
Accessori speciali	67
Rimedi in caso di guasti	67

Panoramica

→ Figura A

- 1 Multicooker (apparecchio base)
- 2 Pannello di comando
- 3 Coperchio
- 4 Tasto di apertura del coperchio
- 5 Scarico vapore estraibile (con vetrosospia*), due pezzi
- 6 Maniglia di trasporto
- 7 Spina di alimentazione
- 8 Recipiente con rivestimento antiaderente
- 9 Inserto estraibile del coperchio
- 10 Cestello per frittura con manico rimovibile*
- 11 Vaporiera doppia
- 12 Pinza per recipiente
- 13 Spatola
- 14 Mestolo
- 15 Misurino*
- 16 Cavo di alimentazione
- 17 Istruzioni per l'uso
- 18 Ricettario

* a seconda del modello

Queste istruzioni per l'uso descrivono diverse versioni dell'apparecchio.

→ "Modelli e dati tecnici" ved. pagina 66

Pannello di comando

Il pannello di comando è costituito da elementi di comando (tasti) e indicatori (LED). I tasti consentono di selezionare i singoli programmi e di effettuare le varie impostazioni (ad es. temperatura e durata). Le impostazioni sono indicate dai LED accesi o sul display.

Elementi di comando

→ Figura B

Standby

Attiva e disattiva la modalità standby dell'apparecchio.

Impostazione dell'avvio ritardato

È possibile impostare il ritardo dell'avvio del programma selezionato.

Selezione di un programma dall'elenco (g)

Premendo ripetutamente il tasto  si selezionano i singoli programmi. Nel pannello di comando si accendono i relativi LED.

Impostazione personalizzata della temperatura

Per adattare la temperatura in base alle proprie esigenze.

Impostazione della durata

La durata [medium] (media) preimpostata per un programma può essere ridotta [short] o prolungata [long]. L'indicatore corrispondente (f) si accende. La relativa durata preimposta viene visualizzata sul display (a).

Impostazione personalizzata della durata

Per adattare la durata in base alle proprie esigenze.

Conferma del programma

Premendo il tasto  si avvia il programma selezionato.

Cancellazione di una impostazione / interruzione del programma

Premendo il tasto  si cancellano le impostazioni o si arresta un programma già avviato.

Indicatori

→ Figura C

a Display

Indica la durata residua o la temperatura.

b timer (timer)

Indica che è attivo l'avvio ritardato. Il display (a) indica il tempo mancante all'avvio del programma selezionato.

c Fasi della preparazione / avanzamento del programma

Indica le singole fasi della preparazione / l'avanzamento del programma. In presenza di più fasi (ad es. dopo il riscaldamento dell'olio per friggere si aggiungono gli ingredienti), queste sono indicate visivamente dall'accensione dei LED 1, 2, 3 o 4. Viene inoltre emesso un segnale acustico quando occorre procedere con la fase successiva.

d finished (pronto)

Indica che il piatto è pronto. Il display (a) lampeggia e indica „00:00“. Inoltre viene emesso un segnale acustico.

e keep warm (scaldavivande)

Indica che al termine di un programma si attiva la funzione scaldavivande. Sul display si illumina un rettangolo (riga tratteggiata).

f Indicazione della durata preimpostata

La durata [medium] (media) preimpostata per un programma può essere ridotta [short] oppure prolungata [long] con il tasto  . L'indicatore corrispondente si accende.

g Elenco dei programmi

Sono disponibili 16 programmi preimpostati. Premendo ripetutamente il tasto  si selezionano i singoli programmi. Nel pannello di comando si accendono i relativi LED.

h recipe 1&2 (ricetta 1&2)

(a seconda del modello)

Posizioni di memoria per programmi con durata e temperatura personalizzate.

i my mode (la mia modalità)

Modalità di impostazione rapida per personalizzare la durata e la temperatura di una preparazione.

Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, va completamente rimosso dal suo imballo, pulito e collegato alla corrente. Per fare ciò seguire questi passaggi:

1. Estrarre dalla confezione l'apparecchio e tutti gli accessori.
2. Per sollevare l'apparecchio servirsi dell'apposita maniglia di trasporto. Ruotare la maniglia verso l'alto.

Attenzione!

Utilizzare la maniglia anche per trasportare l'apparecchio in tutta sicurezza.

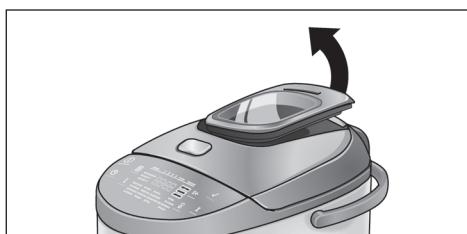
3. Collocare l'apparecchio su un piano di lavoro stabile, liscio e orizzontale.

Attenzione!

Sopra e dietro l'apparecchio non vi devono essere superfici e apparecchi sensibili che potrebbero essere danneggiati dalle alte temperature e dalla fuoriuscita del vapore acqueo.

4. Rimuovere lo scarico vapore

Afferrare lo scarico vapore da dietro e tirarlo verso l'alto.



5. Aprire il coperchio dell'apparecchio

Premere il tasto di apertura sul coperchio.

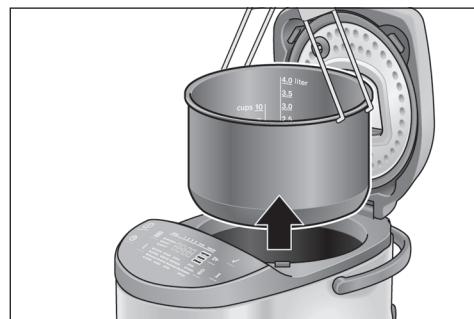


6. Togliere l'inserto del coperchio

Afferrare l'inserto del coperchio dalle due linguette in alto a sinistra e a destra, tirarlo ed estrarlo.



7. Sollevare il recipiente dall'interno dell'apparecchio.



8. Rimuovere l'imballo dall'apparecchio e dagli accessori.

9. Controllare che tutte le parti siano complete. → **Figura A**

10. Controllare che l'apparecchio e gli accessori non presentino danni visibili.

Attenzione!

Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato!

11. Prima della prima messa in funzione lavare accuratamente tutte le parti e asciugarle. → "Pulizia e cura quotidiana" ved. pagina 61

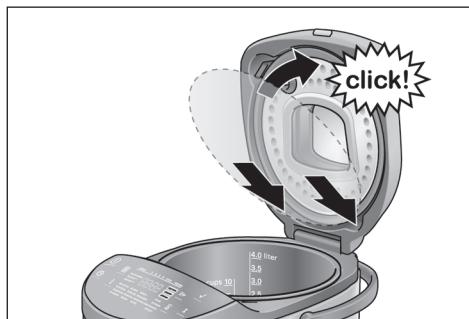
12. Al termine della pulizia reinserire il recipiente all'interno dell'apparecchio.

Attenzione!

Prima di inserire il recipiente controllare che l'interno dell'apparecchio sia asciutto e pulito.

13. Inserire l'inserto del coperchio

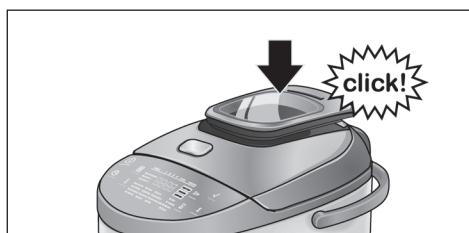
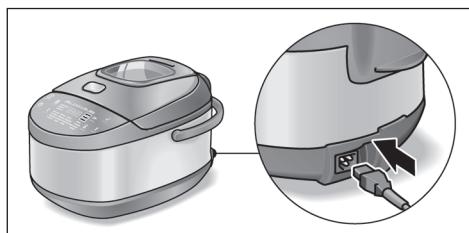
Inserire l'inserto del coperchio nelle due guide in basso e spingere la parte superiore nel coperchio.

**14. Chiudere il coperchio**

Premere il coperchio finché non scatta in posizione.

15. Inserire lo scarico vapore

Agendo dall'alto, mettere lo scarico vapore sul coperchio e premerlo.

**16. Collegare il cavo di alimentazione prima all'apparecchio e poi alla presa.****Attenzione!**

Utilizzare esclusivamente il cavo di alimentazione fornito.

Sul pannello di comando si accendono brevemente una volta i tasti **①** e **✓** e tutti i LED e viene emesso un segnale acustico (5x). Quindi il tasto **①** lampeggia. L'apparecchio si trova in modalità standby ed è pronto per l'uso.

Utilizzo**Modalità di selezione della funzione**

La modalità di selezione della funzione consente di selezionare tutti i programmi e di effettuare tutte le impostazioni dell'apparecchio. Per fare ciò seguire questi passaggi:

⚠ Pericolo di ustioni!

Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza il recipiente e lo scarico vapore inseriti.

Attenzione!

Prima di ogni messa in funzione dell'apparecchio controllare che non presenti danni, che sia completo e pulito e che sia installato correttamente. → "Prima del primo utilizzo" ved. pagina 52

1. L'apparecchio è pronto per il funzionamento. Premere il tasto **①** per impostare la modalità di selezione della funzione.

In modalità di selezione della funzione il tasto **①** e l'indicatore [my mode] (la mia modalità) sono accesi. Il tasto **✓** lampeggia. Sul display viene visualizzato „00:00“.



Nota: dopo 5 minuti di inattività del pannello di comando, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità standby.

Selezione e avvio di un programma

Sono disponibili 16 programmi preimpostati.

→ *"Elenco dei programmi"* ved.
pagina 63

- Mettere nell'apparecchio gli ingredienti desiderati. Per far ciò, aprire il coperchio e versare gli ingredienti nel recipiente. Per dosare si può utilizzare anche la scala misurata all'interno del recipiente.

Attenzione!

- Non riempire il recipiente oltre la marcatura [4,0 litri]!
 - Per mescolare utilizzare esclusivamente la spatola fornita (non usare posate di metallo).
 - Chiudere il coperchio e premere il tasto ① per impostare la modalità di selezione della funzione.
- Nota:** alcuni programmi o fasi vengono eseguiti con il coperchio aperto.
→ Consultare il ricettario allegato
- Premere il tasto ② fino a selezionare il programma desiderato.

Sul pannello di comando si accende il LED corrispondente e la durata preimpostata del programma selezionato lampeggia.

- Premere il tasto ③ per avviare il programma.



L'apparecchio riscalda il recipiente fino al raggiungimento della temperatura impostata. Durante il riscaldamento, sul display compaiono delle lineette che si accendono in senso orario.

Una volta raggiunta la temperatura impostata, le lineette scompaiono e sul display viene indicata la durata del programma.

La preparazione del cibo si avvia automaticamente.

Nota: selezionando il programma [pasta] (pasta) o [deep fry] (frittere) viene emesso un segnale acustico ricorrente e il display e il tasto ③ lampeggiano finché non si inseriscono gli alimenti e si preme il tasto ③.

Inizia il conto alla rovescia.



Il vapore acqueo formatosi durante la cottura degli alimenti fuoriesce dal multicooker attraverso lo scarico vapore, impedendo che si sviluppi una pressione eccessiva. Su alcuni modelli lo scarico vapore prevede un vetrospia.

Aumento o abbassamento della temperatura durante la cottura

Se la temperatura risulta troppo alta o troppo bassa, è possibile aumentarla (di max. +10 °C) o ridurla (di max. -10 °C) anche durante la cottura.

Per aumentare la temperatura tenere premuto il tasto ④. Sul display viene visualizzata brevemente la temperatura corrente, che tenendo premuto il tasto aumenta di 1 °C fino al valore massimo (+10 °C). Tenere premuto il tasto fino a raggiungere la temperatura desiderata. Per abbassare la temperatura tenere premuto il tasto ⑤. Sul display viene visualizzata brevemente la temperatura corrente, che tenendo premuto il tasto aumenta di 1 °C fino al valore massimo (+10 °C).

Una volta raggiunto il valore massimo, l'indicatore ritorna al valore minimo (di 20 °C). Tenere premuto il tasto fino a raggiungere la temperatura desiderata. Per proseguire con il programma, premere il tasto ✓.

Nota: se non si preme il tasto ✓, il programma prosegue con la temperatura precedentemente impostata.

Al termine del programma viene emesso un segnale acustico e l'indicatore [finished] (pronto) e il tasto ✓ si accendono. Il display lampeggia e indica „00:00“.

5. Aprire il coperchio dell'apparecchio e servire il piatto preparato.

⚠ Pericolo di ustioni!

- Durante la cottura può accumularsi una grande quantità di vapore nell'apparecchio. Aprire il coperchio con cautela. Non chinarsi sopra il coperchio dell'apparecchio.
- Il recipiente e gli eventuali inserti utilizzati possono essere molto caldi. Utilizzare sempre la pinza per il recipiente, gli appositi manici o guanti da cucina.

Note

- È possibile arrestare il programma in qualsiasi momento con il tasto X. L'apparecchio passa alla modalità di selezione della funzione.
- Se il programma comprende la funzione scaldavivande, questa funzione viene attivata automaticamente al termine della cottura; mantiene il cibo a 40 °C fino a 10 ore. [finished] (pronto) e [keep warm] (scaldavivande) si accendono. Sul display si illumina un rettangolo (righe tratteggiate). La funzione scaldavivande può essere interrotta con il tasto X. L'apparecchio passa alla modalità di selezione della funzione.

Se il programma selezionato comprende più fasi di preparazione, quando deve essere eseguita la fase successiva viene emesso un segnale acustico. Nel pannello di comando si accendono i LED 1, 2, 3 o 4 e il tasto ✓ lampeggia. Eseguire le operazioni seguenti:

- Aprire il coperchio dell'apparecchio.
- Aggiungere gli altri ingredienti.
- Chiudere il coperchio dell'apparecchio.
- Avviare la fase successiva della preparazione con il tasto ✓.

L'interno dell'apparecchio si riscalda fino a raggiungere la temperatura impostata per la fase di preparazione successiva. Durante il riscaldamento, sul display compaiono delle lineette che si accendono in senso orario. Una volta raggiunta la temperatura impostata, le lineette scompaiono e sul display viene indicata la durata della fase successiva. La preparazione del cibo si avvia automaticamente. Inizia il conto alla rovescia.

Selezione di una durata preimposta

Per ogni programma viene visualizzata nel pannello di comando la durata preimposta del livello [medium] (medio).

La durata può essere ridotta [short] (corto) o prolungata [long] (lungo).

1. Premere il tasto ≡ finché l'indicatore desiderato non si accende. L'indicazione passa da [medium] (medio) a [long] (lungo) a [short] (corto), per poi tornare a [medium] (medio).

Sul display vengono visualizzati i valori preimpostati relativi alla durata della preparazione.

2. Premere il tasto ✓ per avviare il programma.

Prolungamento della durata durante la preparazione

Se in prossimità della fine di un programma il cibo non è ancora cotto, è possibile prolungare la durata.

1. A tale scopo tenere premuto il tasto . Sul display viene visualizzata brevemente la durata corrente, che tenendo premuto il tasto aumenta di 1 minuto.
2. Tenere premuto il tasto fino a raggiungere la durata desiderata.
3. Avviare la nuova durata con il tasto .

Nota: la durata può essere prolungata di massimo 30 minuti. Se la durata desiderata è stata superata, tenere premuto il tasto fino a raggiungere il valore massimo; successivamente l'impostazione torna indietro di 5 minuti.

Impostazione dell'avvio ritardato

Per poter gustare un piatto appena cucinato a una determinata ora, è possibile impostare l'avvio ritardato del programma selezionato.

Nota: l'avvio ritardato può essere impostato soltanto per determinati programmi. L'avvio ritardato è preimpostato in modo diverso per questi programmi.

1. Selezionare il programma.
2. Premere il tasto . Il tasto lampeggia. Sul display lampeggia „00:10“.

Premendo ripetutamente il tasto si aumenta la durata visualizzata. Premendo brevemente si aumenta la durata di 5 minuti per volta. Premendo più a lungo si aumenta la durata di 10 minuti per volta. Premendo il tasto per circa 2 secondi si aumenta la durata di 30 minuti.

3. Premere il tasto quando viene visualizzato il ritardo di avvio desiderato.

Il ritardo di avvio selezionato viene visualizzato sul display. Si accende [timer] (timer). Inizia il conto alla rovescia fino all'avvio. Dopodiché la preparazione del cibo viene avviata automaticamente.

Note

- Premendo il tasto è possibile disattivare l'avvio ritardato in qualsiasi momento. Il programma si avvia immediatamente.
- Se sul display non lampeggia „00:10“, significa che per il programma selezionato non è possibile impostare l'avvio ritardato.

Interruzione anticipata di una fase di preparazione

Se durante una fase di preparazione il cibo risulta cotto prima del tempo, è possibile interrompere manualmente la cottura.

1. Tenere premuto il tasto per almeno 2 secondi.

La fase in corso viene interrotta. Quindi viene emesso il consueto segnale acustico per indicare che è possibile passare alla fase successiva. Nel pannello di comando si accendono i LED 1, 2, 3 o 4 e il tasto lampeggia.

2. Eseguire la fase successiva.

Utilizzo del cestello per frittura

Per friggere carne, pesce, patatine ecc. in olio caldo è necessario utilizzare il cestello per frittura (a seconda del modello).

Nota: per ottenere i migliori risultati e il massimo del gusto consigliamo di seguire le ricette del nostro ricettario.

Prestare attenzione a quanto segue durante l'uso del cestello per frittura:

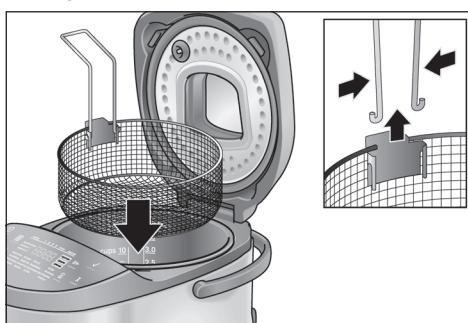
Pericolo di ustioni!

- Versare olio o grasso per frittura al massimo fino alla marcatura [1.0].
- Non friggere insieme più di 200 g di alimenti surgelati o 300 g di alimenti non surgelati.
- Durante la cottura può accumularsi una grande quantità di vapore nell'apparecchio. Aprire il coperchio con cautela. Non chinarsi sopra il coperchio dell'apparecchio.

- Il recipiente e gli eventuali inserti utilizzati possono essere molto caldi. Utilizzare sempre la pinza per il recipiente, gli appositi manici o guanti da cucina.
 - Non immergere mai la spatola e il mestolo nell'olio/grasso caldo.
1. Aprire il coperchio dell'apparecchio.
 2. Versare nel recipiente al max. 1 litro d'olio. Per dosare si può utilizzare anche la scala misurata all'interno del recipiente.
 3. Chiudere il coperchio.
 4. In modalità di selezione della funzione selezionare il programma [deep fry] (friggere) → "Elenco dei programmi" ved. pagina 63
 5. Premere il tasto ✓ per avviare il programma.

L'olio viene riscaldato. Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico e il tasto ✓ lampeggia.

6. Versare il cibo da friggere nel cestello.
7. Aprire il coperchio dell'apparecchio.
8. Servendosi dell'apposito manico, inserire il cestello nel recipiente, quindi togliere il manico.



9. Non chiudere il coperchio.
 10. Avviare il programma con il tasto ✓.
- Al termine del programma viene emesso un segnale acustico.
11. Per sgocciolare la frittura, alzare il cestello dal manico e agganciarlo al bordo del recipiente con la linguetta.

Utilizzo della vaporiera

Per cuocere a vapore verdura, carne e pesce è necessario utilizzare la vaporiera. Grazie alla vaporiera doppia è possibile cuocere separatamente cibi diversi (ad es. verdura nella parte inferiore e pesce nella parte superiore).

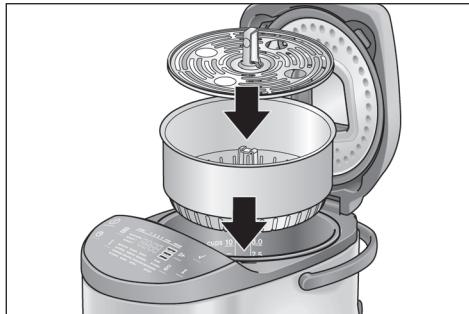
Nota: per ottenere i migliori risultati e il massimo del gusto consigliamo di seguire le ricette del nostro ricettario.

Prestare attenzione a quanto segue durante l'uso della vaporiera:

⚠ Pericolo di ustioni!

- Versare acqua al massimo fino alla marcatura [0,5 ℥].
 - Durante la cottura può accumularsi una grande quantità di vapore nell'apparecchio. Aprire il coperchio con cautela. Non chinarsi sopra il coperchio dell'apparecchio.
 - Il recipiente e gli eventuali inserti utilizzati possono essere molto caldi. Utilizzare sempre la pinza per il recipiente, gli appositi manici o guanti da cucina.
1. Aprire il coperchio dell'apparecchio.
 2. Versare nel recipiente al max. 0,5 litri d'acqua. Per dosare si può utilizzare anche la scala misurata all'interno del recipiente.
 3. Agganciare la parte inferiore della vaporiera al recipiente.
 4. Per cuocere al vapore cibi diversi riempire la parte inferiore fino al bordo inferiore.

5. Applicare la parte superiore e aggiungere gli altri ingredienti.



6. Chiudere il coperchio.
 7. In modalità di selezione della funzione selezionare il programma [steam] (cottura a vapore) → "Elenco dei programmi" ved. pagina 63
 8. Premere il tasto ✓ per avviare il programma.

Al termine del programma viene emesso un segnale acustico e il tasto ✓ lampeggiava.

9. Aprire il coperchio.
 10. Estrarre la parte superiore e quella inferiore della vaporiera dal recipiente.

Sicurezza bambini

La sicurezza bambini può essere attivata e disattivata durante la preparazione di un piatto. Quando la sicurezza bambini è attivata, tutti i tasti dell'apparecchio sono bloccati e non è possibile effettuare impostazioni.

⚠️ Avviso

Con la sicurezza bambini attivata non è possibile modificare o interrompere i processi in corso. Occorre prima disattivare la sicurezza bambini.

Premere la seguente combinazione di tasti:

1. Attivazione

Tenere premuti contemporaneamente i tasti ⚡ e ☰ per 3 secondi. Viene emesso un breve segnale acustico. La sicurezza bambini è attivata.

2. Disattivazione

Tenere nuovamente premuti i tasti ⚡ e ☰ per 3 secondi. Viene emesso un breve segnale acustico. La sicurezza bambini è disattivata.

Preparazione

Consigli generali

Per ottenere i migliori risultati e il massimo del gusto consigliamo di seguire le ricette del nostro ricettario, che sono state create appositamente per il multicooker.

Il ricettario indica le quantità necessarie, fornisce consigli sul tempo di cottura e sulla temperatura e spiega come combinare i programmi.

Seguite le ricette consigliate per farvi le prime esperienze. Quando conoscerete i vantaggi e la versatilità dell'apparecchio potrete divertirvi a sperimentare nuove ricette sfruttando le possibilità di personalizzazione spiegate nelle pagine che seguono. Per offrirvi una visione d'insieme di tutti i programmi abbiamo creato per voi una tabella riassuntiva. → "Elenco dei programmi" ved. pagina 63

Cottura sottovuoto

Cuocere sottovuoto significa cuocere „senza aria“ a basse temperature.

La cottura sottovuoto è una forma di preparazione delicata e a basso contenuto di grassi per carni, pesce, verdure e dessert. Le pietanze vengono sigillate ermeticamente in uno speciale sacchetto da cottura resistente al calore con una confezionatrice sottovuoto.

⚠️ Rischi per la salute!

La cottura sottovuoto avviene a basse temperature. Attenersi pertanto scrupolosamente alle seguenti avvertenze per l'uso e igieniche:

- Utilizzare solamente alimenti di buona qualità.
- Lavarsi le mani e disinfeccarle. Utilizzare guanti monouso oppure una pinza da cucina o da griglia.

- Gli alimenti delicati, come per es. pollame, uova e pesce, vanno preparati con particolare attenzione.
- Per il pollame la temperatura deve essere di minimo 65 °C.
- Lavare sempre con cura la frutta e la verdura e/o sbucciatarla.
- Tenere sempre pulite le superfici e i taglieri. Utilizzare taglieri differenti per i diversi tipi di alimenti.
- Mantenere la catena del freddo. Interromperla solamente poco prima della preparazione degli alimenti; in seguito, conservare le pietanze sottovuoto in frigorifero prima di iniziare il procedimento di cottura.
- I cibi sono adatti solo per il consumo immediato. Dopo il procedimento di cottura consumare subito e non conservare a lungo, neanche in frigorifero. Non riscaldare.

Sacchetti per sottovuoto

- Per la cottura sottovuoto utilizzare solamente appositi sacchetti resistenti al calore.
- Non cuocere i cibi nei sacchetti in cui sono stati acquistati (per es. pesce in pezzi). Tali sacchetti non sono adatti per la cottura sottovuoto.

Messa sottovuoto

- Per mettere cibi sottovuoto utilizzare solamente una confezionatrice sottovuoto a campana che sia in grado di generare un vuoto del 99%. Solo in questo modo il calore può essere trasmesso in modo uniforme, raggiungendo un risultato di cottura perfetto.

Note

- La quantità massima inseribile per la cottura sottovuoto è di 2,5 l. Dopo l'aggiunta dei cibi il livello dell'acqua nel recipiente non deve superare 2,5 l.
- Per la cottura sottovuoto è assolutamente necessario chiudere il coperchio.

Possibilità di personalizzazione delle impostazioni

I valori preimpostati per la durata e la temperatura possono essere adattati alle esigenze individuali e alle istruzioni della ricetta.

Impostazione della durata

1. In modalità di selezione della funzione premere il tasto  fino a selezionare il programma desiderato.

Sul pannello di comando si accende il LED corrispondente e viene visualizzata la durata preimpostata del programma selezionato.

2. Premere una volta il tasto .

Sul display lampeggia la durata preimpostata.

3. Premere il tasto  finché non viene visualizzata la durata desiderata.

Premendo brevemente il tasto  si prolunga la durata di 1 minuto. La durata aumenta fino al valore massimo preimpostato, per poi tornare al valore minimo preimpostato. Premendo il tasto  più a lungo si aumenta la durata di 10 minuti.

4. Quando viene visualizzata la durata desiderata, premere il tasto .

Per personalizzare la durata di tutte le fasi di preparazione di un programma selezionato, ripetere i punti da 2 a 4 prima di avviare la rispettiva fase di preparazione.

Nota: queste impostazioni non vengono memorizzate. Quando viene selezionato nuovamente questo programma, viene di nuovo visualizzata la durata predefinita.

Impostazione della temperatura

1. In modalità di selezione della funzione premere il tasto  fino a selezionare il programma desiderato.

Sul pannello di comando si accende il LED corrispondente e viene visualizzata la durata preimpostata del programma selezionato.

2. Premere una volta il tasto .

Sul display lampeggia la temperatura preimpostata.

3. Premere il tasto  finché non viene visualizzata la temperatura desiderata.

Premendo brevemente il tasto  si aumenta la temperatura di 5 gradi. La temperatura aumenta fino al valore massimo preimpostato, per poi tornare al valore minimo preimpostato. Premendo il tasto  un po' più a lungo si aumenta la temperatura di 10 gradi.

4. Quando viene visualizzata la temperatura desiderata, premere il tasto .

Per personalizzare la temperatura di tutte le fasi di preparazione di un programma selezionato, ripetere i punti da 2 a 4 prima di avviare la rispettiva fase di preparazione.

Nota: queste impostazioni non vengono memorizzate. Quando viene selezionato nuovamente questo programma, viene di nuovo visualizzata la durata preimpostata.

my mode (la mia modalità – manuale)

Modalità di impostazione rapida per personalizzare la durata e la temperatura di una preparazione.

In modalità di selezione della funzione il tasto  e l'indicatore [my mode] (la mia modalità) sono accesi. Il tasto  lampeggia. Sul display viene visualizzato „00:00“.

1. Premere una volta il tasto .

Sul display lampeggia „00:00“.

2. Premere il tasto  finché non viene visualizzata la durata desiderata.

3. Premere una volta il tasto .

Sul display lampeggia „0000“.

4. Premere il tasto  finché non viene visualizzata la temperatura desiderata.
5. Premere il tasto  per avviare la preparazione con le impostazioni selezionate.

L'apparecchio riscalda il recipiente fino al raggiungimento della temperatura impostata.

Una volta raggiunta la temperatura impostata, le lineette scompaiono e sul display viene indicata la durata del programma. La preparazione del cibo si avvia automaticamente.

recipe 1 / recipe 2 (ricetta 1 / ricetta 2) – Memorizzazione dei programmi personalizzati

A seconda del modello → *“Modelli e dati tecnici” ved. pagina 66*

Nelle posizioni di memoria [recipe 1] (ricetta 1) e [recipe 2] (ricetta 2) è possibile memorizzare programmi con impostazioni personalizzate per durata e temperatura.

1. In modalità di selezione della funzione premere una volta il tasto .

Il LED [recipe 1] (ricetta 1) si accende.

Il display indica la durata preimpostata.

Nota: se in precedenza non è stato memorizzato nessun programma personalizzato, il display indica „00:00“.

2. Premere una volta il tasto .

Il display lampeggia. Nel pannello di comando si accende il LED 1 (fase di preparazione 1).

3. Premere il tasto  finché non viene visualizzata la durata desiderata.

Premendo brevemente il tasto  si prolunga la durata di 1 minuto. Premendo il tasto  più a lungo si aumenta la durata di 10 minuti. La durata aumenta fino al valore massimo preimpostato, per poi tornare al valore minimo preimpostato.

4. Premere una volta il tasto .

Il display indica la temperatura preimpostata.

Nota: se in precedenza non è stato memorizzato nessun programma personalizzato, il display indica „0000“.

5. Premere il tasto  finché non viene visualizzata la temperatura desiderata.

6. Premere a lungo il tasto  (>2 secondi) per memorizzare i valori impostati.

Per programmare altre fasi della preparazione, ripetere i punti da 2 a 6.

È possibile programmare fino a 3 fasi.

Si può selezionare il programma memorizzato [recipe 1] (ricetta 1) come di consueto, tramite la modalità di selezione della funzione → “Selezione e avvio di un programma” ved. pagina 54

Nota: per memorizzare un secondo programma personalizzato sotto [recipe 2] (ricetta 2) procedere come descritto sopra per [recipe 1] (ricetta 1).

Per eliminare un programma personalizzato, procedere come indicato di seguito:

1. In modalità di selezione della funzione premere una volta il tasto
- Il LED [recipe 1] (ricetta 1) si accende.
Il display indica la durata memorizzata.
2. Premere una volta il tasto
- Il display lampeggia. Nel pannello di comando si accende il LED 1 (fase di preparazione 1).
3. Premere a lungo il tasto X (>2 secondi). Le impostazioni di [recipe 1] (ricetta 1) sono cancellate.

Nota: per eliminare il secondo programma personalizzato [recipe 2] (ricetta 2) procedere come descritto sopra per [recipe 1] (ricetta 1).

Pulizia e cura quotidiana

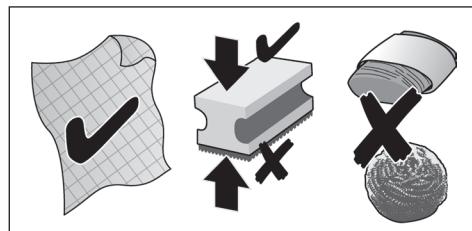
⚠ Pericolo di scossa elettrica

- Non immergere mai l'apparecchio in acqua.
- Non pulire con il vapore.
- Prima della pulizia staccare la spina di alimentazione.

Attenzione!

- Non impiegare detergenti a base d'alcol.
- Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.

- Non usare panni o detergenti abrasivi.



L'apparecchio va pulito accuratamente dopo ogni utilizzo.

1. Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.
2. Aprire il coperchio.
3. Rimuovere il recipiente, l'inserto del coperchio, lo scarico vapore e gli accessori. → “Prima del primo utilizzo” ved. pagina 52

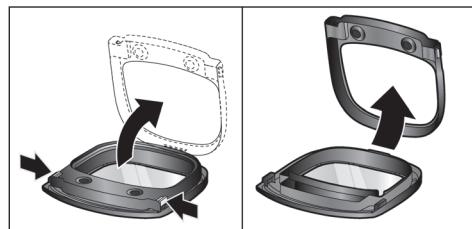
Pulizia dell'apparecchio base

1. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido umido e asciugarlo.
2. Pulire l'interno con un panno morbido umido e asciugarlo.
3. Pulire il pannello di comando con un panno in microfibra asciutto.

Smontaggio dello scarico vapore

Scarico vapore con vetrospia:

1. Premere le chiusure a scatto bianche poste a destra e sinistra sul lato inferiore dello scarico vapore e staccare la parte inferiore.

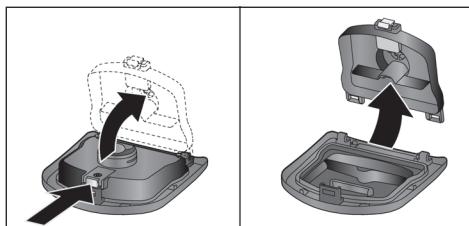


- Per il rimontaggio agganciare la parte inferiore a quella superiore tramite la fessura e premere verso il basso finché la chiusura a scatto non si innesta in posizione.

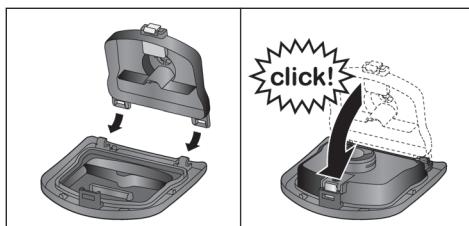


Scarico vapore senza vetrospia:

- Premere la chiusura a scatto bianca sul lato inferiore dello scarico vapore, staccare la parte inferiore e sganciarla dalle guide.



- Per il rimontaggio agganciare la parte inferiore con le due guide e premerla verso il basso finché la chiusura a scatto non si innesta in posizione.



Lavaggio dell'inserto del coperchio e dello scarico vapore

- Lavare i componenti con detersivo e un panno morbido o una spugna.
- Risciacquare con acqua pulita e asciugare.
- Rimontare i componenti asciutti e applicarli all'apparecchio base.

Lavaggio del recipiente e degli accessori

- Lavare i componenti con detersivo e un panno morbido o una spugna.
- Risciacquare con acqua pulita e asciugare.

Nota: il recipiente, il cestello per frittura con il manico, la vaporiera, la pinza per il cestello, la spatola, il mestolo e il misurino possono essere lavati anche in lavastoviglie.

Attenzione!

Prima di inserire il recipiente controllare che l'interno dell'apparecchio sia asciutto e pulito e che dentro non vi siano oggetti.

Smaltimento



Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente. Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi validi su tutto il territorio dell'Unione Europea. Informarsi presso il rivenditore specializzato sulle attuali disposizioni per la rottamazione.

Garanzia

Per questo apparecchio sono valide le condizioni di garanzia pubblicate dal nostro rappresentante nel paese di vendita. Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito. Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto.

Con riserva di modifica.

Elenco dei programmi

AutoCook comprende in totale 48 programmi, ossia 16 programmi base con 3 possibilità di impostazione della durata ciascuno. Nella tabella che segue sono riportati i dati più importanti dei diversi programmi.

Programma	Numero di fasi di preparazione	Funzione scaldavivande disponibile	Coperchio
my mode (la mia modalità) Personalizzazione della temperatura e della durata	1	—	Aperto / chiuso*
recipe 1&2 (ricetta 1&2) 2 posizioni di memoria per le proprie ricette (a seconda del modello)	1-3	—	Aperto / chiuso*
warm up (riscaldamento) Per riscaldare cibi freddi (già cotti)	1	✓	Chiuso
soup (minestra) Per preparare zuppe e minestre	corto: 1 medio: 2 lungo: 2	✓	Aperto / chiuso*
steam (cottura a vapore) Per cuocere a vapore verdura, carne e pesce (serve la vaporiera)	1	✓	Chiuso
stew (stufare) Per stufare verdura, carne e pesce.	corto: 1 medio: 2 lungo: 2	✓	Aperto / chiuso*
fry (rosolare) Per rosolare verdura, carne e pesce.	1	✓	Aperto
deep fry (friggere) Per friggere carne, pesce, patatine ecc. (serve il cestello per frittura)	1	—	Aperto
baking (cottura al forno) Per cuocere al forno	1	—	Chiuso
cooking (cottura) Per cuocere in modo tradizionale	1	✓	Chiuso
porridge (porridge) Per preparare il porridge	1	✓	Chiuso
rice (riso/cereali) Per cuocere cereali o riso	1	—	Chiuso
jam (marmellata) Per cuocere frutta per fare la marmellata	1	—	Aperto
legumes (legumi) Per cuocere i legumi	corto: 1 medio: 2 lungo: 2	✓	Chiuso

* A seconda della ricetta / fase di preparazione – Per informazioni sull'utilizzo corretto dei programmi e sugli ingredienti, le dosi e i tempi di cottura consultare il ricettario allegato.

Programma	Numero di fasi di preparazione	Funzione scaldavivande disponibile	Coperchio
sous vide (sottovuoto) Per cuocere delicatamente nel sacchetto per sottovuoto	1	—	Chiuso
risotto (risotto) Per preparare il risotto	corto: 3 medio: 3 lungo: 3	✓	Aperto / chiuso*
pasta (pasta) Per cuocere la pasta	1	—	Chiuso / aperto*
yogurt (yogurt) Per preparare lo yogurt	1	—	Chiuso

* A seconda della ricetta / fase di preparazione – Per informazioni sull'utilizzo corretto dei programmi e sugli ingredienti, le dosi e i tempi di cottura consultare il ricettario allegato.

Tempi di cottura

Nella tabella che segue sono riportati i tempi di cottura di diversi alimenti. I tempi di cottura dipendono dallo spessore e dalla consistenza degli alimenti e sono da intendersi come tempi minimi consigliati. Adattarli di volta in volta. Per gli alimenti surgelati prolungare il tempo di cottura di almeno il 20%.

Programma	Impostazione	Durata	Alimento	Quantità consigliata (massimo)
steam (cottura a vapore)	media	30 min.	Fagiolini (freschi)	500 g (800 g)
	corta	10 min.	Cavolfiore (rosette di dimensioni uniformi)	500 g (800 g)
	lunga	50 min.	Patate (intero, grandezza media)	500 g (1200 g)
	corta	10 min.	Filetto di pesce	500 g (1000 g)
	media	30 min.	Polpette	500 g (700 g)
	corta	10 min.	Uova	8 uova (12)
	media	30 min.	Canederli / gnocchi	500 g (600 g)
	corta	5 min.	Broccoli	500 g (800 g)
	corta	5 min.	Piselli	500 g (800 g)
	media	30 min.	Carote	500 g (800 g)
	media	30 min.	Petto di pollo	500 g (800 g)
	media	30 min.	Barbabietole (intero, grandezza media)	500 g (800 g)

Programma	Impostazione	Durata	Alimento	Quantità consigliata (massimo)
rice (riso/cereali)	media	30 min.	Riso bianco a grana media (contorno)	500 g di riso, 700 ml di acqua
	media	25 min.	Riso bianco a grana media (contorno)	250 g di riso, 500 ml di acqua
	lunga	60 min.	Riso nero	500 g di riso, 500 ml di acqua
	lunga	45 min.	Riso nero	250 g di riso, 350 ml di acqua
porridge (porridge)	lunga	45 min.	Riso al latte	250 g di riso a chicchi tondi, 1000 ml di latte, 100 g di zucchero
	media	30 min.	Riso al latte	125 g di riso a chicchi tondi, 500 ml di latte, 50 g di zucchero
deep fry (friggere)	lunga	40 min.	Cosce di pollo	200 g
	corta	10 min.	Champignon	200 g
	media	20 min.	Patatine fritte	300 g
	media	20 min.	Cannelloni	300 g
	corta	10 min.	Filetto di pesce	200 g
	corta	10 min.	Bistecca alla viennese (tacchino)	200 g
	corta	10 min.	Bistecca alla milanese (maiale)	200 g
steam (cottura a vapore) + deep fry (friggere)	corta + corta	10 min. + 10 min.	Verdura cruda (ad es. cavolfiore)	200 g
baking (cottura al forno)	lunga	60 min.	Coppa di maiale	1500 g
	media	40 min.	Polpettone	800 g
	lunga	60 min.	Pane	800 g di impasto
	media	40 min.	Biscotti, torte	500 g
	corta – impostazione manuale: 160 °C	impostazione manuale: 25 min.	Pizza	200 g di impasto
fry (rosolare)	media	15 min.	Verdura	300 g
	media	15 min.	Pesce	200 g
	media	15 min.	Carne	500 g
	corta	impostazione manuale: 5 min.	Cipolle	200 g

Programma	Impostazione	Durata	Alimento	Quantità consigliata (massimo)
sous vide¹⁾ (sottovuoto)	media, 65 °C ²⁾	80 min.	Filetto di manzo, 2 cm	
	media, 65 °C ²⁾	90 min.	Filetto di manzo, 3 cm	
	media, 65 °C ²⁾	100 min.	Filetto di manzo, 4 cm	
	media, 65 °C	70 min.	Pesce (salmone), 2 cm	
	media, 65 °C	80 min.	Pesce (salmone), 3 cm	
	media, 65 °C	90 min.	Pesce (salmone), 4 cm	
	media, 65 °C	70 min.	Pollame (petto di pollo), 2 cm	
	media, 65 °C	80 min.	Pollame (petto di pollo), 3 cm	
	media, 65 °C	90 min.	Pollame (petto di pollo), 4 cm	
	lunga, 85 °C	60 min.	Asparagi	1000 g
lunga, 85 °C	80 min.	Patate	800 g	
	100 min.	Tuberi	800 g	

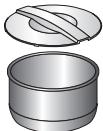
1) Per la cottura sottovuoto si devono adottare particolari misure igieniche. Osservare tassativamente le avvertenze di sicurezza e i consigli per la preparazione! ➔ „Cottura sottovuoto“ vedere a pagina 58

2) Cottura del filetto di manzo: 60 °C = al sangue 65 °C = media; 70 °C = ben cotto

Modelli e dati tecnici

	MUC22...	MUC24...	MUC28...	MUC48...
	✓	✓	✓	✓
	—	✓	✓	✓
Posizioni di memoria per programmi personalizzati	—	2	2	2
Capacità massima (litri)	4	4	4	4
Scarico vapore con vetrospia	—	✓	✓	✓
Rivestimento del recipiente	Teflon	Ceramica	Ceramica	Teflon
Materiale esterno	Plastica	Plastica	Metallo	Metallo
Campo di temperatura	40-160 °C	40-160 °C	40-160 °C	40-160 °C
Collegamento elettrico (tensione – frequenza)	220-240 V – 50/60 Hz			
Potenza del riscaldamento	900 W	900 W	900 W	1200 W
Induzione	—	—	—	✓
Lunghezza del cavo di alimentazione	1,5 m	1,5 m	1,5 m	1,5 m
Peso, vuoto	3,7 kg	4,1 kg	4,1 kg	5,4 kg

Accessori speciali

	MAZ4BI Recipiente in acciaio inox lucido, con rivestimento antiaderente e coperchio per conservare gli alimenti*, adatto per il multicooker a induzione MUC48	Capacità 5 l; lavabile in lavastoviglie; estremamente resistente; spessore 2,5 mm; esterno in acciaio inox lucido; rivestimento antiaderente; pratico coperchio* per conservare gli alimenti nel recipiente, ad es. nel frigorifero
	MAZ2BT Recipiente con rivestimento antiaderente in teflon e coperchio per conservare gli alimenti*, adatto per il multicooker a induzione MUC22	Capacità 5 l; lavabile in lavastoviglie; rivestimento antiaderente in teflon; pratico coperchio* per conservare gli alimenti nel recipiente, ad es. nel frigorifero
	MAZ2BC Recipiente con rivestimento antiaderente in ceramica e coperchio per conservare gli alimenti*, adatto per il multicooker MUC24/28	Capacità 5 l; lavabile in lavastoviglie; rivestimento antiaderente in ceramica; pratico coperchio* per conservare gli alimenti nel recipiente, ad es. nel frigorifero
	MAZ0FB Cestello per frittura	Cestello in acciaio inox con manico rimovibile per un utilizzo agevole; lavabile in lavastoviglie

*Il coperchio per conservare gli alimenti non è compreso nella dotazione standard dell'apparecchio. Viene fornito soltanto con i recipienti che fanno parte degli accessori speciali. Se un accessorio non è compreso nella dotazione, può essere acquistato presso i rivenditori e presso il servizio di assistenza clienti.

Rimedi in caso di guasti

Problema	Causa	Rimedio
Il cibo è mezzo crudo.	È stata inserita una quantità eccessiva.	Non riempire il recipiente oltre la marcatura [4,0 litri]!
	Il rapporto tra l'acqua e gli ingredienti non è corretto.	Correggere il rapporto tra l'acqua e gli ingredienti.
	All'interno dell'apparecchio vi sono dei corpi estranei.	Rimuovere tutti i corpi estranei. Non utilizzare acqua!
	Il recipiente è deformato.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
	Errore nell'apparecchio.	
	Errore nel sensore.	
Il cibo è bruciato.	Vi è della sporcizia sotto il recipiente.	Pulire a fondo il recipiente e l'interno dell'apparecchio.
	Il recipiente è deformato.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
	Errore nell'apparecchio.	
	Errore nel sensore.	

it Rimedi in caso di guasti

Problema	Causa	Rimedio
Il cibo trabocca dall'apparecchio.	È stata inserita una quantità eccessiva.	Ridurre la quantità.
	La temperatura è troppo alta.	Ridurre la temperatura.
	Il programma selezionato richiede la cottura dei cibi con il coperchio aperto.	Aprire il coperchio dell'apparecchio.
Il LED non si accende.	L'apparecchio è spento.	Accendere l'apparecchio.
	Errore di alimentazione di corrente.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
La piastra riscaldante non funziona.	Errore nell'apparecchio.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
	La piastra riscaldante è danneggiata.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Dall'apparecchio esce dell'acqua.	L'apparecchio è dotato di una protezione anti-traboccamiento.	Rimuovere l'acqua. Rimuovere il recipiente e asciugare l'interno dell'apparecchio con un panno. Prestare attenzione affinché non entri acqua all'interno dell'apparecchio.
Indicazioni sul display E1~E6	Errore nell'apparecchio.	Interrompere il programma. Staccare l'apparecchio dalla corrente. Riaccendere l'apparecchio. Se il problema persiste, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Indicazione sul display E0	Errore nell'apparecchio.	Se l'indicazione rimane attiva per oltre 20 secondi, staccare l'apparecchio dalla corrente e rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Indicazione sul display E1	È stato inserito un recipiente errato o il recipiente non è stato riconosciuto.	Staccare l'apparecchio dalla corrente e rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Indicazioni sul display E2, E5, E6 o E7	L'apparecchio è surriscaldato.	Staccare l'apparecchio dalla corrente e lasciarlo raffreddare. Quando si è raffreddato, riavviarlo.
	Cortocircuito nell'apparecchio.	Staccare l'apparecchio dalla corrente e rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Indicazione sul display E3	Tensione di rete troppo alta.	Contattare il fornitore dell'energia elettrica o il gestore della rete. Far controllare l'alimentazione di tensione da un tecnico.
Indicazione sul display E4	Tensione di rete troppo bassa.	
Indicazione sul display E8	Errore di comunicazione	Quando si è raffreddato, riavviarlo.
Se non è possibile risolvere un problema, chiamare il servizio di assistenza telefonica! I numeri di telefono si trovano sull'ultima pagina del manuale.		

Utilização correta

Ler atentamente as instruções, proceder em conformidade e guardá-las! Se o aparelho mudar de proprietário, estas instruções devem acompanhá-lo.

A não observância das indicações sobre a utilização correta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes.

Este aparelho destina-se ao processamento de volumes habituais ao uso doméstico ou aplicações similares não-comerciais.

Aplicações similares incluem, por exemplo: utilização em cozinhas para colaboradores em lojas, escritórios, explorações agrícolas e outros estabelecimentos comerciais, assim como a utilização por hóspedes em pensões, pequenos hotéis e modalidades residenciais semelhantes.

O aparelho destina-se a cozinhar, cozer, assar, estufar, cozer a vapor, fritar e pasteurizar alimentos, bem como a aquecê-los e mantê-los quentes. Não pode ser utilizado para processar outros tipos de objetos ou substâncias. Todos os ingredientes devem estar em perfeitas condições higiênicas. Cumprir as regras de higiene na cozinha ao processar os ingredientes. Utilizar o aparelho somente com os acessórios originais. Utilizar a panela e os acessórios apenas com o aparelho base.

Utilize o aparelho apenas em espaços interiores à temperatura ambiente e até 2000 m acima do nível do mar. Ao instalar o aparelho, certifique-se de que não existem por cima ou por baixo do mesmo superfícies ou dispositivos delicados que possam ser danificados pela emissão de temperaturas elevadas e de vapor de água. Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, desde que supervisionadas ou informadas sobre como trabalhar com o aparelho de forma segura e instruídas sobre os perigos inerentes. O aparelho e o cabo elétrico devem ser mantidos fora do alcance de crianças. As crianças não podem brincar com o aparelho. As crianças não podem efetuar a limpeza e manutenção do aparelho.

Instruções de segurança

⚠ Perigo de choque elétrico e de incêndio!

O aparelho deve ser ligado a uma rede elétrica com corrente alternada apenas através de uma tomada corretamente instalada. Certifique-se de que o sistema fio terra da alimentação elétrica doméstica foi instalado corretamente. Ligar e utilizar o aparelho apenas de acordo com as indicações da chapa de características.

Utilizar o aparelho somente se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos. Reparações no aparelho só devem ser efetuadas pelos nossos Serviços de Assistência Técnica, para se evitarem situações de perigo. Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, ele deve ser substituído por um cabo de ligação específico, disponível nos nossos Serviços de Assistência Técnica. Nunca ligar o aparelho a relógios temporizadores ou a tomadas telecomandadas. Vigiar sempre o aparelho durante o funcionamento! Em caso de anomalia, desligar imediatamente a ficha da tomada ou desligar a tensão de alimentação. Não permita que o cabo de alimentação toque em peças quentes nem o puxe sobre arestas vivas. Nunca mergulhar o aparelho nem o cabo de alimentação em água nem lavar na máquina de lavar loiça. Antes da limpeza, desligar a ficha da tomada.

⚠ Perigo de queimaduras!

Durante o funcionamento, nunca utilizar o aparelho sem a panela colocada. Durante a utilização do aparelho, a caixa, a panela e os componentes metálicos aquecem! Retirar a panela e os acessórios apenas com os instrumentos fornecidos. Utilizar luvas de forno. Dentro do aparelho forma-se vapor quente. Não se incline sobre o aparelho. Abrir a tampa com cuidado. Deixar o aparelho arrefecer completamente antes de o transportar ou limpar!

⚠ Risco para a saúde!

A cozedura a vácuo realiza-se a baixas temperaturas. Cumprir impreterivelmente as instruções de segurança e as sugestões de preparação! → “Cozedura a vácuo” ver página 81

⚠ Perigo de asfixia!

Não permitir a crianças brincar com o material de embalagem.

⚠ Importante!

É impreterível limpar cuidadosamente o aparelho após cada utilização ou após um longo período de não utilização.

→ “Conservação e limpeza diária” ver página 84

⚠ Atenção!

Nunca utilizar a espátula nem a concha em gordura ou óleo quentes, nem deixar na panela quente. Estes instrumentos podem derreter!

Muitos parabéns por ter comprado um novo aparelho da marca Bosch.

Optou, assim, por um eletrodoméstico moderno e de elevada qualidade. Nas páginas seguintes deste manual de instruções, encontrará preciosas indicações para uma utilização segura deste aparelho. Pedimos-lhe que leia atentamente este manual e siga todas as instruções. Deste modo, poderá usufruir deste aparelho durante mais tempo e os resultados do seu trabalho virão confirmar a sua escolha acertada.

Guarde este manual de instruções para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.

Na nossa página da Internet poderá encontrar mais informações sobre os nossos produtos.

Índice

Utilização correta.....	69
Instruções de segurança	69
Panorâmica do aparelho	71
Painel de comandos	71
Antes da primeira utilização	73
Utilização	75
Preparação	80
Opções de regulação individuais.....	81
Conservação e limpeza diária	84
Eliminação do aparelho	85
Garantia.....	85
Lista dos programas de preparação	86
Tempos de cozedura	87
Lista de modelos e dados técnicos	89
Acessórios especiais	90
Ajuda em caso de anomalia	90

Panorâmica do aparelho

→ Fig. A

- 1 Aparelho multifunções (aparelho base)
- 2 Painel de comandos
- 3 Tampa
- 4 Tecla de abertura da tampa
- 5 Saída de vapor amovível (com visor*), duas peças
- 6 Pega de transporte
- 7 Alimentação elétrica
- 8 Panela com revestimento antiaderente
- 9 Encaixe da tampa amovível
- 10 Cesto de fritura com pega amovível*
- 11 Encaixe para cozedura a vapor, duas peças
- 12 Pinça para panela
- 13 Espátula
- 14 Concha
- 15 Medidor *
- 16 Cabo de alimentação
- 17 Manual de instruções
- 18 Livro de receitas

* conforme o modelo

O manual de instruções aplica-se a diferentes modelos do aparelho. → “Lista de modelos e dados técnicos” ver página 89

Painel de comandos

O painel de comandos integra comandos (teclas) e indicadores (LEDs). As teclas permitem selecionar os respetivos programas de preparação, bem como as diferentes opções de regulação, como, p. ex., da temperatura e da duração de preparação. As regulações são mostradas através dos LEDs iluminados ou do visor.

Elementos de comando

→ Fig. B

(1) Stand-by

Ativa ou desativa o modo de stand-by do aparelho.

(2) Regulação do atraso da hora de início

Regula o tempo até ao arranque do programa de preparação selecionado.

(3) Seleção de um programa de preparação da lista (g)

Premindo repetidamente a tecla 3, é possível aceder sucessivamente a cada um dos programas de preparação. O LED correspondente acende-se no painel de comandos.

(4) Regulação de uma temperatura de preparação individual

Ajusta a temperatura de preparação às suas preferências individuais.

≡← Ajuste do tempo de preparação

O tempo predefinido de um programa de preparação [medium] (médio) pode ser reduzido [short] (breve) ou prolongado [long] (longo). O indicador correspondente (f) acende-se. O respetivo tempo de preparação predefinido é exibido no visor (a).

☒ Regulação de um tempo de preparação individual

Ajusta o tempo de preparação às suas preferências individuais.

✓ Confirmação do programa

O programa de preparação selecionado inicia-se premindo a tecla ✓.

X Eliminar uma regulação ou cancelar um programa

Premindo a tecla X, as regulações são eliminadas ou um programa já iniciado é terminado.

Indicadores

→ Fig. C

a Visor

Exibe o tempo restante ou a temperatura.

b timer (temporizador)

Indica que o atraso da hora de início se encontra ativo. O visor (a) exibe o tempo que falta até ao arranque do programa de preparação selecionado.

c Passos de preparação/estado do programa

Exibe cada um dos passos de preparação, bem como o estado do programa. Caso sejam necessários vários passos de preparação (p. ex., os ingredientes são adicionados após aquecer o óleo), cada um deles é indicado visualmente através da iluminação dos respetivos LEDs 1, 2, 3 ou 4. Além disso, o aparelho emite um sinal sonoro, caso o programa exija um passo de preparação seguinte.

d finished (pronto)

Indica que o prato está pronto. O visor (a) pisca e exibe a indicação "00:00". Além disso, o aparelho emite um sinal sonoro.

e keep warm (manter quente)

Indica que a função Manter quente após a conclusão do programa de preparação está ativada. No visor acende-se um retângulo (linha tracejada).

f Indicação do tempo de preparação predefinido

A tecla ≡← permite reduzir [short] (breve) ou prolongar [long] (longo) o tempo predefinido de um programa de preparação [medium] (médio). O indicador correspondente acende-se.

g Lista dos programas de preparação

O aparelho disponibiliza 16 programas de preparação predefinidos. Premindo repetidamente a tecla 3, é possível aceder sucessivamente a cada um dos programas de preparação. O LED correspondente acende-se no painel de comandos.

h recipe 1&2 (receita 1 e 2) (conforme o modelo)

Posições de memória para programas de preparação com seleção individual de tempo e temperatura.

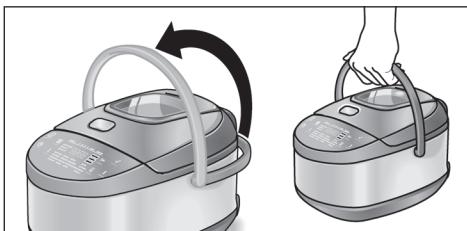
i my mode (modo pessoal)

Modo de regulação rápida para regular individualmente o tempo e a temperatura de um ciclo de preparação.

Antes da primeira utilização

Antes de poder utilizar o novo aparelho, tem de o desembalar e limpar por completo e ligá-lo à tomada. Para o efeito, executar os seguintes passos:

1. Retire o aparelho e todos os acessórios da embalagem.
2. Para levantar o aparelho, utilize a pega de transporte. Para isso, puxe a pega para cima.



Atenção!

Para transportar o aparelho em segurança, também deve usar-se exclusivamente a pega de transporte.

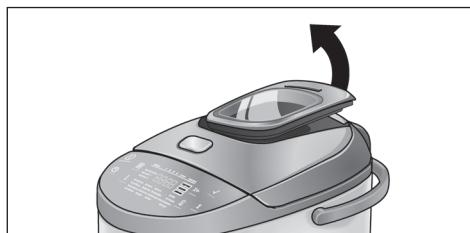
3. Colocar o aparelho sobre uma bancada estável, horizontal e lisa.

Atenção!

Por cima ou por baixo do aparelho não devem existir superfícies nem dispositivos delicados que possam ser danificados pela emissão de temperaturas elevadas e de vapor de água.

4. Retirar a saída de vapor

Pegar na parte de trás da saída de vapor e puxar para cima.



5. Abrir a tampa do aparelho

Premir a tecla de abertura existente na tampa.

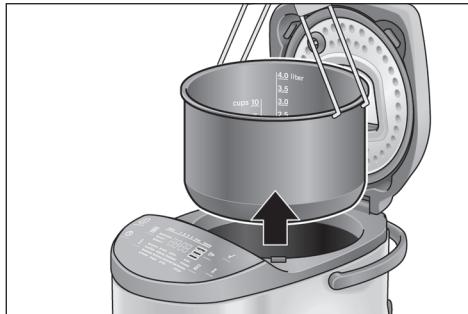


6. Remover o encaixe da tampa

Agarrar no encaixe da tampa pelas linguetas do lado esquerdo e direito, puxar para fora e remover.



7. Levantar a panela do interior do aparelho.



8. Remova o material de embalagem existente no aparelho e nos acessórios.
9. Verifique se foram fornecidas todas as peças. → Fig. A
10. Verifique se o aparelho ou os acessórios apresentam danos visíveis.

Atenção!

Nunca coloque um aparelho em funcionamento caso se encontre danificado!

11. Antes da primeira utilização, limpe bem e seque todas as peças.
→ "Conservação e limpeza diária" ver página 84

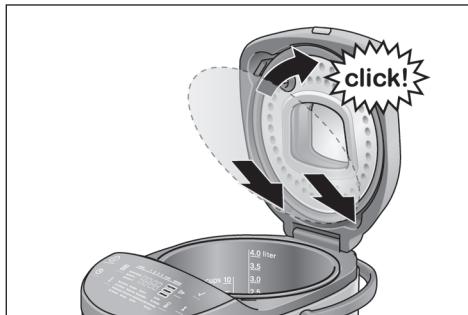
12. Após limpar, coloque a panela novamente no interior do aparelho.

Atenção!

Antes de colocar a panela, verifique se o interior do aparelho está seco e limpo.

13. Colocar o encaixe da tampa

Engatar o encaixe da tampa nas duas guias em baixo e premir a parte superior contra a tampa.

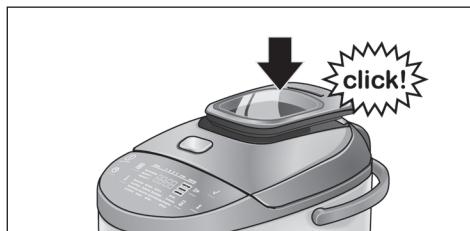


14. Fechar a tampa

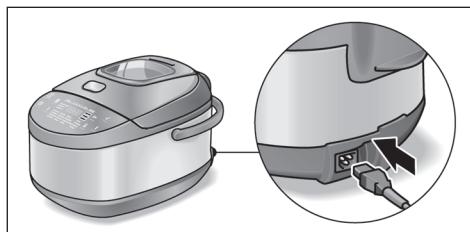
Premir a tampa para baixo até engatar.

15. Colocar a saída de vapor

Colocar a saída de vapor na tampa na vertical e premir com firmeza.



16. Ligar o cabo de alimentação fornecido ao aparelho em primeiro lugar e, em seguida, à tomada.



Atenção!

Utilize exclusivamente o cabo de alimentação fornecido com o aparelho.

No painel de comandos, as teclas ①, ✓ e todos os LEDs acendem-se brevemente por uma vez, enquanto é emitido um sinal sonoro de cinco níveis. No final, a tecla ① pisca. O aparelho encontra-se agora no modo de stand-by e está pronto a ser utilizado.

Utilização

Modo de seleção de funções

No modo de seleção de funções é possível selecionar todos os programas de preparação e efetuar todas as regulações do aparelho. Para o efeito, executar os seguintes passos:

⚠ Perigo de queimaduras!

Durante o funcionamento, nunca utilizar o aparelho sem a panela ou a saída de vapor colocadas.

Atenção!

Sempre que colocar o aparelho em funcionamento, é necessário verificar previamente se o mesmo apresenta danos, se está completo, limpo e corretamente instalado. → “Antes da primeira utilização” ver página 73

1. O aparelho está pronto a funcionar.

Premir a tecla ① para aceder ao modo de seleção de funções.

No modo de seleção de funções, a tecla ① acende-se permanentemente, bem como o indicador [my mode] (modo pessoal). A tecla ✓ pisca. No visor é exibida a indicação “00:00”.



Nota: Caso não seja efetuada nenhuma entrada no painel de comandos nos primeiros 5 minutos, o aparelho muda automaticamente para o modo de stand-by.

Seleção e início de um programa de preparação

Tem à sua escolha 16 programas de preparação predefinidos. → “Lista dos programas de preparação” ver página 86

1. Colocar os ingredientes pretendidos no aparelho. Para o efeito, abrir a tampa e inserir os ingredientes na panela. Adicionalmente, a escala de medição no interior da panela permite ler a quantidade.

Atenção!

- Encher a panela, no máximo, até à marca de [4.0 liter]!
 - Para mexer, utilizar apenas a espátula fornecida (não utilizar instrumentos de metal).
2. Fechar a tampa e premir a tecla ① para aceder ao modo de seleção de funções.

Nota: Determinados programas ou passos de preparação realizam-se com a tampa aberta. → consultar o livro de receitas fornecido

3. Premir a tecla ☰ as vezes necessárias até selecionar o programa de preparação pretendido.



No painel de comandos, o LED correspondente acende-se e o tempo de preparação predefinido para o programa selecionado pisca.

4. Premir a tecla ✓ para iniciar o programa de preparação.



O aparelho aquece a panela até atingir a temperatura pretendida. Durante a fase de aquecimento, o visor exibe linhas que se acendem no sentido dos ponteiros do relógio.

Assim que a temperatura pretendida é atingida, as linhas apagam-se e o tempo de preparação surge no visor.

O ciclo de preparação inicia-se automaticamente.

Nota: Se selecionar o programa [pasta] (massa) ou [deep fry] (fritar), é emitido um sinal sonoro repetido e o visor e a tecla ✓ piscam até que os alimentos sejam completamente adicionados e a tecla ✓ seja premida.

O tempo de preparação é contado regressivamente.



O vapor de água que se forma durante a preparação do prato é eliminado do aparelho multifunções pela saída de vapor, evitando, deste modo, que se crie demasiada pressão no aparelho. Em função do modelo, a saída de vapor pode incluir um visor.

Aumentar ou diminuir a temperatura durante a preparação

Se a temperatura atual de preparação estiver regulada para um nível demasiado elevado ou demasiado baixo, é possível aumentá-la (até +10 °C, no máx.) ou diminuí-la (até -10 °C, no máx.) durante o ciclo de preparação.

Para aumentar a temperatura, prima e mantenha premida a tecla ⌂. O visor exibe brevemente a temperatura atual e, em seguida, o valor é aumentado sucessivamente em incrementos de 1 °C, até ao valor máximo (+10 °C). Premir a tecla até atingir a temperatura mais elevada pretendida.

Para diminuir a temperatura, prima e mantenha premida a tecla ⌂. O visor exibe brevemente a temperatura atual e, primeiro, o valor é aumentado sucessivamente em incrementos de 1 °C até ao valor máximo (+10 °C). Assim que o valor máximo é atingido, a indicação regressa imediatamente ao valor mínimo (em 20 °C). Premir a tecla até atingir a temperatura mais baixa pretendida.

Para prosseguir com o programa de preparação, prima a tecla ✓.

Nota: Se não premir a tecla ✓, o programa de preparação prossegue com a temperatura previamente definida.

Quando o programa de preparação termina, o aparelho emite um sinal sonoro, enquanto o indicador [finished] (pronto) e a tecla ✓ se acendem. O visor pisca e exibe a indicação "00:00".

5. Abrir a tampa do aparelho e servir o prato confeccionado.

⚠ Perigo de queimaduras!

- Durante a preparação, pode acumular-se muito vapor no aparelho. Abrir a tampa com cuidado. Não se incline sobre a tampa do aparelho.

- A panela e os encaixes eventualmente utilizados podem estar muito quentes. Use sempre a pinça para panela, as respetivas pegas ou luvas de forno.

Notas:

- A tecla X permite parar o programa de preparação em qualquer altura. Nesse caso, o aparelho passa para o modo de seleção de funções.
- Caso o programa de preparação inclua a função Manter quente, esta função é ativada automaticamente após a confeção do prato estar concluída, mantendo-o a uma temperatura de 40 °C durante 10 horas, no máximo. [finished] (pronto) e [keep warm] (manter quente) acendem-se. No visor acende-se um retângulo (linhas tracejadas). A função Manter quente pode ser terminada com a tecla X. Nesse caso, o aparelho passa para o modo de seleção de funções.

Caso o programa de preparação selecionado inclua vários passos, o aparelho emite um sinal sonoro assim que é necessário realizar o passo seguinte. Nesse momento, o painel de comandos exibe os LEDs 1, 2, 3 ou 4 respetivamente e a tecla ✓ pisca. Executar os seguintes passos:

- Abrir a tampa do aparelho.
- Adicionar mais ingredientes.
- Fechar a tampa do aparelho.
- Premir a tecla ✓ para iniciar o passo de preparação seguinte.

O interior do aparelho é aquecido até atingir a temperatura pretendida do passo de preparação seguinte. Durante a fase de aquecimento, o visor exibe linhas que se acendem no sentido dos ponteiros do relógio. Assim que a temperatura pretendida é atingida, as linhas apagam-se e o tempo de preparação seguinte surge no visor. O ciclo de preparação inicia-se automaticamente. O tempo de preparação é contado regressivamente.

Selecionar um tempo de preparação predefinido

O painel de comandos exibe o tempo de preparação de nível [medium] (médio) predefinido para cada um dos programas de preparação.

O tempo de preparação pode ser reduzido [short] (breve) ou prolongado [long] (longo).

1. Premir a tecla ⇠ as vezes necessárias até o indicador pretendido se acender. A indicação passa de [medium] (médio) para [long] (longo) e, em seguida, para [short] (breve), regressando depois a [medium] (médio).

No visor são exibidos os valores predefinidos correspondentes do tempo de preparação.

2. Premir a tecla ✓ para iniciar o programa de preparação.

Prolongar o tempo de preparação durante a preparação

É possível prolongar o tempo de preparação, se os ingredientes ainda não estiverem cozinhados pouco antes do final do programa.

1. Para o efeito, premir a tecla ☰ e manter premida.

O visor exibe brevemente o tempo de preparação atual e, em seguida, o valor é aumentado sucessivamente em incrementos de 1 minuto.

2. Premir a tecla até atingir o tempo de preparação pretendido.
3. Com a tecla ✓, iniciar o novo tempo de preparação definido.

Nota: O tempo de preparação pode ser prolongado em 30 minutos, no máximo. Caso o tempo de preparação pretendido tenha sido ultrapassado, manter a tecla ☰ premida até atingir o valor máximo. Em seguida, a regulação regressa imediatamente para 5 minutos.

Regular um atraso da hora de início

Para poder desfrutar de um prato acabado de confeccionar a uma determinada hora, é possível regular o tempo até ao arranque do programa de preparação selecionado.

Nota: O atraso da hora de início só pode ser regulado para determinados programas de preparação e encontra-se predefinido de modo diferente para estes programas.

1. Selecionar o programa de preparação.
2. Premir a tecla . A tecla  pisca. No visor pisca a indicação "00:10".

O tempo exibido é aumentado premindo repetidamente a tecla . Premindo brevemente, o tempo é aumentado sucessivamente em incrementos de 5 minutos.

Premindo mais prolongadamente, o tempo é aumentado sucessivamente em incrementos de 10 minutos. Se mantiver a tecla  premida durante aproximadamente 2 segundos, o tempo aumenta sucessivamente em incrementos de 30 minutos.

3. Premir a tecla , assim que o atraso pretendido da hora de início for exibido.

O atraso selecionado da hora de início é exibido no visor. No painel de comandos acende-se [timer] (temporizador).

O tempo até ao início é contado regressivamente. O ciclo de preparação inicia-se automaticamente após o final da contagem.

Notas:

- Basta premir a tecla  para desativar o atraso da hora de início em qualquer altura. Nesse caso, o programa de preparação inicia-se imediatamente.
- Se a indicação "00:10" não piscar no visor, não é possível regular um atraso da hora de início para o programa de preparação selecionado.

Terminar antecipadamente o atual passo de preparação

Se, durante o passo de preparação, os ingredientes ficarem cozinhados antes do tempo previsto, é possível terminar manualmente a preparação.

1. Para o efeito, premir a tecla  durante, pelo menos, 2 segundos.

O passo de preparação atual foi terminado. Em seguida, o aparelho emite o sinal sonoro habitual, assim que for possível realizar o passo seguinte. Nesse momento, o painel de comandos exibe os LEDs 1, 2, 3 ou 4 respetivamente e a tecla  pisca.

2. Executar o passo de preparação seguinte.

Utilizar o cesto de fritura

Para preparar carne, peixe, batatas fritas, etc., em óleo quente, é necessário utilizar o cesto de fritura (conforme o modelo).

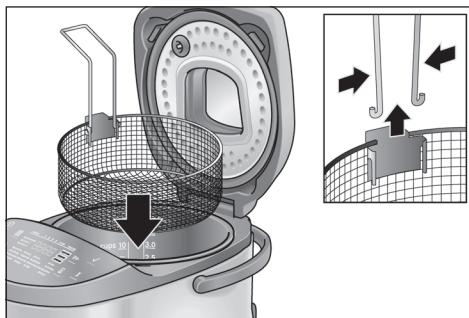
Nota: Para obter os melhores e mais saborosos resultados, recomendamos que siga as sugestões apresentadas no nosso livro de receitas.

Ter em atenção o seguinte ao utilizar o cesto de fritura:

Perigo de queimaduras!

- Adicionar óleo ou gordura no máximo até à marca superior [1.0 ].
- Não utilizar mais de 200 g de alimentos congelados nem mais de 300 g de alimentos não congelados.
- Durante a preparação, pode acumular-se muito vapor no aparelho. Abrir a tampa com cuidado. Não se incline sobre a tampa do aparelho.
- A panela e os encaixes eventualmente utilizados podem estar muito quentes. Use sempre a pinça para panela, as respetivas pegas ou luvas de forno.
- Nunca utilizar a espátula nem a concha em gordura ou óleo quentes.

1. Abrir a tampa do aparelho.
2. Encher a panela com, no máximo, 1 litro de óleo. Adicionalmente, a escala de medição no interior da panela permite ler a quantidade.
3. Fechar a tampa.
4. No modo de seleção de funções, selecionar o programa de preparação [deep fry] (fritar) → “Lista dos programas de preparação” ver página 86
5. Premir a tecla ✓ para iniciar o programa de preparação.
O óleo é aquecido. Assim que a temperatura pretendida é atingida, o aparelho emite um sinal sonoro e a tecla ✓ pisca.
6. Encher o cesto de fritura com os alimentos que pretende fritar.
7. Abrir a tampa do aparelho.
8. Colocar o cesto de fritura com a pega fornecida e retirar a pega.



9. Não fechar a tampa.
10. Iniciar o programa de preparação com a tecla ✓.
Quando o programa de preparação está concluído, o aparelho emite um sinal sonoro.
11. Para deixar escorrer a gordura ou o óleo, levantar o cesto de fritura com a pega e engatá-lo com a lingueta no bordo da panela.

Utilizar o encaixe para cozedura a vapor

O encaixe para cozedura a vapor é necessário para cozinar legumes, carne e peixe a vapor. Com este encaixe de duas peças, é possível cozinar simultaneamente diferentes ingredientes em separado, p. ex., legumes na parte inferior e peixe na parte superior.

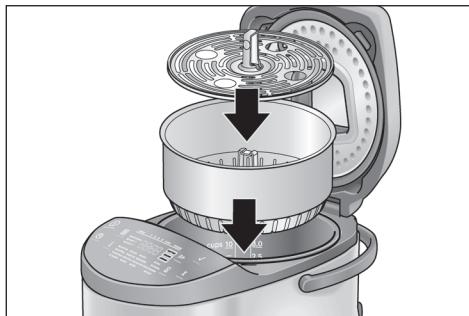
Nota: Para obter os melhores e mais saborosos resultados, recomendamos que siga as sugestões apresentadas no nosso livro de receitas.

Ter em atenção o seguinte ao utilizar o encaixe de cozedura a vapor:

⚠ Perigo de queimaduras!

- Encher com água até à marca [0.5] no máximo.
 - Durante a preparação, pode acumular-se muito vapor no aparelho. Abrir a tampa com cuidado. Não se incline sobre a tampa do aparelho.
 - A panela e os encaixes eventualmente utilizados podem estar muito quentes. Use sempre a pinça para panela, as respetivas pegadas ou luvas de forno.
1. Abrir a tampa do aparelho.
 2. Encher a panela com, no máximo, 0,5 litro de água. Adicionalmente, a escala de medição no interior da panela permite ler a quantidade.
 3. Engatar a parte inferior do encaixe de cozedura a vapor na panela.
 4. Para cozer a vapor ingredientes diferentes, encher a parte inferior até ao canto inferior.

5. Colocar a parte superior e adicionar mais ingredientes.



6. Fechar a tampa.
7. No modo de seleção de funções, selecionar o programa de preparação [steam] (cozer a vapor) → “Lista dos programas de preparação” ver página 86
8. Premir a tecla ✓ para iniciar o programa de preparação.
Quando o programa de preparação está concluído, o aparelho emite um sinal sonoro e a tecla ✓ pisca.
9. Abrir a tampa.
10. Levantar a parte superior e a parte inferior do encaixe de cozedura a vapor da panela.

Fecho de segurança para crianças

O fecho de segurança para crianças pode ser ativado ou desativado durante um ciclo de preparação. Caso o fecho de segurança para crianças seja ativado, todas as teclas do aparelho são bloqueadas e não é possível efetuar regulações no aparelho.

Aviso

Com o fecho de segurança para crianças ativo, não é possível alterar ou interromper os ciclos de preparação. Antes de poder proceder a essas operações, é necessário desativar o fecho de segurança para crianças.

Premir a seguinte combinação de teclas:

- 1. Ativar**
Manter as teclas ⌂ e ☰ premidas simultaneamente durante 3 segundos. É emitido um breve sinal sonoro. O fecho de segurança para crianças está ativado.
- 2. Desativar**
Manter novamente as teclas ⌂ e ☰ premidas simultaneamente durante 3 segundos. É emitido um breve sinal sonoro. O fecho de segurança para crianças está desativado.

Preparação

Recomendações gerais

Para obter os melhores e mais saborosos resultados, recomendamos que siga as sugestões apresentadas no nosso livro de receitas, o qual foi desenvolvido especificamente para ser utilizado com este aparelho multifunções.

No livro de receitas encontrará explicações detalhadas sobre as quantidades necessárias de ingredientes, recomendações para o tempo e a temperatura de preparação, bem como combinações adequadas dos programas de preparação.

Utilize estas sugestões de receitas para ganhar experiência com o aparelho.

Quando puder apreciar as vantagens e as variadas possibilidades de aplicação, irá, com certeza, experimentar novas receitas. Para tal, utilize as opções de regulação individuais que explicamos detalhadamente nas páginas seguintes. Para ter uma perspetiva abrangente de todos os programas de preparação disponíveis, criámos uma tabela de leitura fácil para sua consulta. → “Lista dos programas de preparação” ver página 86

Cozedura a vácuo

Cozinhar com a técnica de cozedura a vácuo (sous-vide) significa cozinhar "em vácuo" a baixas temperaturas. O método de cozedura a vácuo é um tipo de preparação delicado e com baixo teor de gordura para carne, peixe, legumes e sobremesas. Os alimentos são selados hermeticamente por uma embaladora a vácuo numa bolsa especial e resistente ao calor.

Risco para a saúde!

A cozedura a vácuo realiza-se a baixas temperaturas. Respeite obrigatoriamente as seguintes indicações de utilização e higiene:

- Utilize apenas alimentos frescos de boa qualidade.
- Lave e desinfete as mãos. Use luvas descartáveis ou uma pinça de cozinhar/para grelhados.
- Preparar alimentos mais sensíveis como, p. ex. aves, ovos e carne, com especial atenção.
- Preparar aves a uma temperatura de, pelo menos, 65 °C.
- Lavar sempre muito bem e/ou descascar legumes e frutas.
- Manter as superfícies e a tábua de cozinha sempre limpas. Use diferentes tábuas de cozinha para diferentes tipos de alimentos.
- Manter a cadeia de frio. Interrompa-a pouco antes de preparar os alimentos e, em seguida, volte a guardar os alimentos em vácuo no frigorífico, antes de iniciar o processo de cozedura.
- Os alimentos apenas são adequados para o consumo imediato. Após o processo de cozedura, consumir imediatamente os alimentos e não armazenar durante muito tempo, nem mesmo no frigorífico. Não devem voltar a ser aquecidos.

Bolsa a vácuo

- Para cozinhar pelo método de cozedura a vácuo, utilize apenas bolsas de vácuo resistentes ao calor e previstas para o efeito.
- Não cozinhe os alimentos nas bolsas em que foram comprados (p. ex., porção de peixe). Estas bolsas não são adequadas para a cozedura a vácuo.

Criar vácuo

- Para fechar os alimentos em vácuo, utilize uma embaladora a vácuo que consiga gerar 99% de vácuo. Só assim se consegue uma transmissão de calor uniforme e um resultado de cozedura perfeito.

Notas:

- A capacidade máxima do aparelho no caso do método de cozedura vácuo é de 2,5 l. Após colocar os ingredientes dentro da panela, o nível da água não deve ultrapassar a marca de 2,5 l.
- Se optar pela cozedura a vácuo, é impreterível fechar a tampa da panela.

Opções de regulação individuais

Os valores predefinidos do tempo e da temperatura de preparação podem ser adaptados às suas preferências individuais e às indicações da respetiva receita.

Regulação do tempo de preparação

1. No modo de seleção de funções, premir a tecla  as vezes necessárias até selecionar o programa de preparação pretendido.

No painel de comandos, o LED correspondente acende-se e é exibido o tempo de preparação predefinido para este programa.

2. Premir a tecla  uma vez.

O tempo de preparação predefinido pisca no visor.

3. Premir a tecla  as vezes necessárias até ser exibido o tempo de preparação pretendido.

Premindo brevemente a tecla , o tempo de preparação é prolongado por mais 1 minuto. O tempo aumenta até atingir o valor máximo predefinido, regressando, em seguida, ao valor mínimo predefinido. Se mantiver a tecla  premida durante mais algum tempo, a duração aumenta sucessivamente em incrementos de 10 minutos.

4. Premir a tecla  assim que for exibido o tempo de preparação pretendido.

Caso pretenda adaptar individualmente o tempo de todos os passos de um programa de preparação selecionado, repita os pontos 2 a 4 antes de iniciar o respetivo passo.

Nota: Estas regulações não são memorizadas. Caso selecione novamente este programa de preparação, o aparelho torna a exibir o tempo de preparação predefinido.

Regulação da temperatura de preparação

1. No modo de seleção de funções, premir a tecla  as vezes necessárias até seleccionar o programa de preparação pretendido.

No painel de comandos, o LED correspondente acende-se e é exibido o tempo de preparação predefinido para este programa.

2. Premir a tecla  uma vez.

A temperatura de preparação predefinida pisca no visor.

3. Premir a tecla  as vezes necessárias até ser exibida a temperatura de preparação pretendida.

Premindo brevemente a tecla , a temperatura de preparação é aumentada em 5 graus. A temperatura aumenta até atingir o valor máximo predefinido, regressando, em seguida, ao valor mínimo predefinido. Se mantiver a tecla  premida durante mais algum tempo, a temperatura aumenta sucessivamente em incrementos de 10 graus.

4. Premir a tecla  assim que for exibida a temperatura de preparação pretendida.

Caso pretenda adaptar individualmente a temperatura de todos os passos de um programa de preparação selecionado, repita os pontos 2 a 4 antes de iniciar o respetivo passo.

Nota: Estas regulações não são memorizadas. Caso selecione novamente este programa de preparação, o aparelho torna a exibir a duração de preparação predefinida.

my mode (modo pessoal – manual)

Modo de regulação rápida para regular individualmente o tempo e a temperatura de um ciclo de preparação.

No modo de seleção de funções, a tecla  acende-se permanentemente, bem como o indicador [my mode] (modo pessoal).

A tecla  pisca. No visor é exibida a indicação “00:00”.

1. Premir a tecla  uma vez.

No visor pisca a indicação “00:00”.

2. Premir a tecla  as vezes necessárias até ser exibido o tempo de preparação pretendido.

3. Premir a tecla  uma vez.

No visor pisca a indicação “0000”.

4. Premir a tecla  as vezes necessárias até ser exibida a temperatura de preparação pretendida.

5. Premir a tecla  para iniciar a preparação com as regulações seleccionadas.

O aparelho aquece a panela até atingir a temperatura pretendida.

Assim que a temperatura pretendida é atingida, as linhas apagam-se e o tempo de preparação surge no visor. O ciclo de preparação inicia-se automaticamente.

recipe 1 / recipe 2 (receita 1 / receita 2) – Guardar programas de preparação pessoais

Conforme o modelo → “Lista de modelos e dados técnicos” ver página 89

Nas posições de memória [recipe 1] (receita 1) e [recipe 2] (receita 2), é possível guardar programas de preparação pessoais com tempos e temperaturas individuais.

1. No modo de seleção de funções, premir a tecla ☰ uma vez.
O LED [recipe 1] (receita 1) acende-se. O visor exibe o tempo de preparação predefinido.

Nota: Caso não haja nenhum programa de preparação pessoal previamente memorizado, o visor exibe a indicação “00:00”.

2. Premir a tecla ☱ uma vez.

O visor pisca. O LED 1 (passo de preparação 1) acende-se no painel de comandos.

3. Premir a tecla ☱ as vezes necessárias até ser exibido o tempo de preparação pretendido.

Premindo brevemente a tecla ☱, o tempo de preparação é prolongado por mais 1 minuto. Se mantiver a tecla ☱ premida durante mais algum tempo, a duração aumenta sucessivamente em incrementos de 10 minutos. O tempo aumenta até atingir o valor máximo predefinido, regressando, em seguida, ao valor mínimo predefinido.

4. Premir a tecla ☱ uma vez.

A temperatura de preparação predefinida é exibida no visor.

Nota: Caso não haja nenhum programa de preparação pessoal previamente memorizado, o visor exibe a indicação “0000”.

5. Premir a tecla ☱ as vezes necessárias até ser exibida a temperatura de preparação pretendida.
6. Manter a tecla ✓ premida (>2 segundos) para guardar os valores predefinidos.

Para programar os restantes passos de preparação, repetir os pontos 2 a 6. É possível programar até 3 passos de preparação.

Através do modo de seleção de funções, é possível selecionar como habitualmente o programa de preparação memorizado [recipe 1] (receita 1) → “Seleção e início de um programa de preparação” ver página 75

Nota: Para guardar um segundo programa de preparação pessoal em [recipe 2] (receita 2), proceda conforme descrito em cima para a opção [recipe 1] (receita 1).

Se pretender eliminar o programa de preparação pessoal, realize os seguintes passos:

1. No modo de seleção de funções, premir a tecla ☰ uma vez.

O LED [recipe 1] (receita 1) acende-se. O visor exibe o tempo de preparação memorizado.

2. Premir a tecla ☱ uma vez.

O visor pisca. O LED 1 (passo de preparação 1) acende-se no painel de comandos.

3. Manter a tecla X premida (>2 segundos).

As regulações da opção [recipe 1] (receita 1) são eliminadas.

Nota: Para eliminar o segundo programa de preparação pessoal em [recipe 2] (receita 2), proceda conforme descrito em cima para a opção [recipe 1] (receita 1).

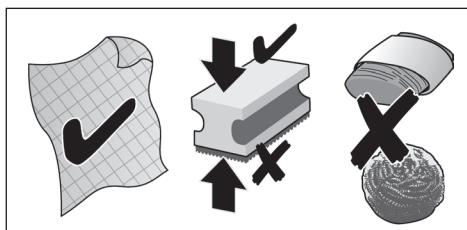
Conservação e limpeza diária

⚠ Perigo de choque elétrico

- Nunca mergulhar o aparelho em água.
- Nunca utilizar aparelhos de limpeza a vapor.
- Antes da limpeza, desligar a ficha da tomada.

Atenção!

- Não utilizar detergentes que contenham álcool ou álcool etílico.
- Não utilize objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
- Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.



O aparelho tem de ser bem limpo após cada utilização.

1. Deixar o aparelho arrefecer totalmente.
2. Abrir a tampa.
3. Retirar a panela, o encaixe da tampa, a saída de vapor e os acessórios.

Limpar o aparelho base

1. Limpar a caixa com um pano macio humedecido e secar.
2. Limpar o interior com um pano macio humedecido e secar.
3. Limpar o painel de comandos com um pano de microfibras seco.

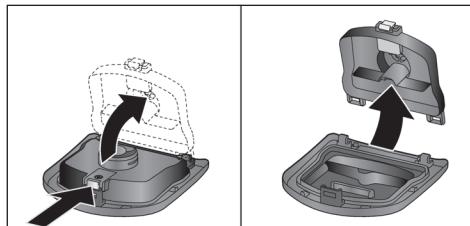
Desmontar a saída de vapor

Saída de vapor com visor:

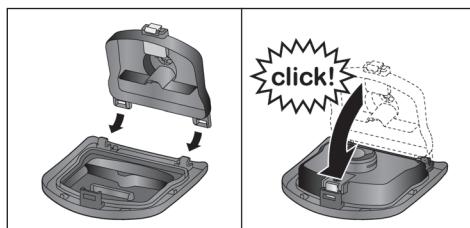
1. Pressionar os trincos brancos esquerdo e direito no lado inferior da saída de vapor e retirar a parte inferior.
2. Para montar, engatar a parte inferior com a ranhura na parte superior e premir para baixo até os trincos encaixarem.

Saída de vapor sem visor:

1. Premir o trinco branco no lado inferior da saída de vapor, retirar a parte inferior e desengatar das duas guias.



2. Para montar, engatar a parte inferior nas duas guias e premir para baixo até o trinco encaixar.



Limpar o encaixe da tampa e a saída de vapor

1. Limpe as peças individualmente com uma solução de lavagem e um pano macio ou uma esponja.
2. Lave com água limpa e enxugue.
3. Montar novamente as partes individuais secas e colocá-las no aparelho base.

Limpar a panela e os acessórios

1. Limpe as peças individualmente com uma solução de lavagem e um pano macio ou uma esponja.
2. Lave com água limpa e enxugue.

Nota: A panela, o cesto de fritura com pega, os encaixes de cozedura a vapor, a pinça do cesto, a espátula, a concha e o medidor também podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Atenção!

Antes de colocar a panela, verifique se o interior do aparelho está seco e limpo e se não se encontram objetos dentro.

Eliminação do aparelho



Eliminar a embalagem de forma ecológica. Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment – WEEE). A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia. Contactar o revendedor especializado para mais informações.

Garantia

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país em que o mesmo for adquirido. O representante onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto. Para a prestação de qualquer serviço dentro da garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

Salvo alterações técnicas.

Lista dos programas de preparação

No total, estão disponíveis 48 programas de preparação no AutoCook, compostos por 16 programas base com respetivamente 3 opções de regulação do tempo. Nas tabelas seguintes poderá consultar os dados mais importantes sobre os diversos programas de preparação.

Programa	Número de passos de preparação	Função Manter quente disponível	Tampa
my mode (modo pessoal) Regulação individual da temperatura e do tempo de preparação pretendidos	1	—	Aberta/fechada*
recipe 1&2 (receita 1 e 2) 2 posições de memória para as suas próprias receitas (conforme o modelo)	1-3	—	Aberta/fechada*
warm up (aquecer) Aquecer pratos frios (pré-cozinhados)	1	✓	Fechada
soup (sopa) Preparação de sopas e guisados	Breve: 1 Médio: 2 Longo: 2	✓	Aberta/fechada*
steam (cozinhar a vapor) Cozinhar legumes, carne e peixe a vapor (é necessário encaixe para cozedura a vapor)	1	✓	Fechada
stew (estufar) Estufar legumes, carne e peixe	Breve: 1 Médio: 2 Longo: 2	✓	Aberta/fechada*
fry (alourar) Alourar legumes, carne e peixe	1	✓	Aberta
deep fry (fritar) Fritar carne, peixe, batatas fritas, etc. (é necessário cesto de fritura)	1	—	Aberta
baking (cozer) Cozer alimentos	1	—	Fechada
cooking (cozinhar) Cozinhar alimentos	1	✓	Fechada
porridge (pratos de leite) Preparar pratos de leite	1	✓	Fechada
rice (arroz/cereais) Cozinhar cereais ou arroz	1	—	Fechada
jam (compota) Reducir frutos a compota	1	—	Aberta
legumes (leguminosas) Cozinhar leguminosas	Breve: 1 Médio: 2 Longo: 2	✓	Fechada

* Em função da receita/do passo de preparação – Consulte o livro de receitas fornecido com o aparelho para obter mais informações sobre a utilização correta dos programas, bem como sobre os ingredientes, as quantidades e os tempos de cozedura necessários.

Programa	Número de passos de preparação	Função Manter quente disponível	Tampa
sous vide (cozedura a vácuo) Confeção delicada de pratos numa bolsa de vácuo	1	—	Fechada
risotto (risotto) Preparar risotto	Breve: 3 Médio: 3 Longo: 3	✓	Aberta/fechada*
pasta (massa) Cozinhar pratos de massa	1	—	Fechada/ aberta*
yogurt (iogurte) Preparar iogurte	1	—	Fechada

* Em função da receita/do passo de preparação – Consulte o livro de receitas fornecido com o aparelho para obter mais informações sobre a utilização correta dos programas, bem como sobre os ingredientes, as quantidades e os tempos de cozedura necessários.

Tempos de cozedura

Na tabela seguinte encontrará um resumo dos tempos de cozedura dos diferentes pratos. Os tempos de cozedura variam em função da espessura e da consistência dos alimentos e constituem recomendações relativas aos tempos mínimos. Adapte os tempos de cozedura ao respetivo prato. No caso de alimentos ultracongelados, aconselhamos que o tempo de cozedura seja prolongado em pelo menos 20%.

Programa	Regulação	Tempo	Alimentos	Quantidade recomendada (máxima)
steam (cozinhar a vapor)	Média	30 min.	Feijão verde (fresco)	500 g (800 g)
	Breve	10 min.	Couve-flor (raminhos de tamanho igual)	500 g (800 g)
	Longa	50 min.	Batatas (inteiras, tamanho médio)	500 g (1200 g)
	Breve	10 min.	Filete de peixe	500 g (1000 g)
	Média	30 min.	Almôndegas de carne	500 g (700 g)
	Breve	10 min.	Ovos	8 unidades (12)
	Média	30 min.	Bolinhos de batata	500 g (600 g)
	Breve	5 min.	Brócolos	500 g (800 g)
	Breve	3 min.	Ervilhas	500 g (800 g)
	Média	30 min.	Batatas/cenouras	500 g (800 g)
	Média	30 min.	Peito de frango	500 g (800 g)
	Média	30 min.	Beterraba (inteira, tamanho médio)	500 g (800 g)

pt Tempos de cozedura

Programa	Regulação	Tempo	Alimentos	Quantidade recomendada (máxima)
rice (arroz/cereais)	Média	30 min.	Arroz branco, grãos médios (acompanhamento)	500 g de arroz, 700 ml de água
	Média	25 min.	Arroz branco, grãos médios (acompanhamento)	250 g de arroz, 500 ml de água
	Longa	60 min.	Arroz negro	500 g de arroz, 500 ml de água
	Longa	45 min.	Arroz negro	250 g de arroz, 350 ml de água
porridge (pratos de leite)	Longa	45 min.	Papas de leite	250 g de arroz carolino, 1000 ml de leite, 100 g de açúcar
	Média	30 min.	Papas de leite	125 g de arroz carolino, 500 ml de leite, 50 g de açúcar
deep fry (fritar)	Longa	40 min.	Pernas de frango	200 g
	Breve	10 min.	Cogumelos	200 g
	Média	20 min.	Batatas fritas	300 g
	Média	20 min.	Cannelloni	300 g
	Breve	10 min.	Filete de peixe	200 g
	Breve	10 min.	Escalopes à vienense (peru)	200 g
	Breve	10 min.	Escalopes à vienense (porco)	200 g
steam (cozinhar a vapor) + deep fry (fritar)	Breve + breve	10 min. + 10 min.	Legumes crus (p. ex., couve-flor)	200 g
baking (cozer)	Longa	60 min.	Cachaço de porco	1500 g
	Média	40 min.	Rolo de carne picada	800 g
	Longa	60 min.	Pão	800 g de massa
	Média	40 min.	Bolachas, bolos	500 g
	Breve – regulação manual: manual: 160 °C	Regulação manual: 25 min.	Pizza	200 g de massa
fry (alourar)	Média	15 min.	Legumes	300 g
	Média	15 min.	Peixe	200 g
	Média	15 min.	Carne	500 g
	Breve	Regulação manual: 5 min.	Cebolas	200 g

Programa	Regulação	Tempo	Alimentos	Quantidade recomendada (máxima)
sous vide ¹⁾	Média, 65 °C ²⁾	80 min.	Lombo de vaca, 2 cm	
(cozedura a vácuo)	Média, 65 °C ²⁾	90 min.	Lombo de vaca, 3 cm	
	Média, 65 °C ²⁾	100 min.	Lombo de vaca, 4 cm	
	Média, 65 °C	70 min.	Peixe (salmão), 2 cm	
	Média, 65 °C	80 min.	Peixe (salmão), 3 cm	
	Média, 65 °C	90 min.	Peixe (salmão), 4 cm	
	Média, 65 °C	70 min.	Aves (peito de frango), 2 cm	
	Média, 65 °C	80 min.	Aves (peito de frango), 3 cm	
	Média, 65 °C	90 min.	Aves (peito de frango), 4 cm	
	Longa, 85 °C	60 min.	Espargos	1000 g
	Longa, 85 °C	80 min.	Batatas	800 g
	Longa, 85 °C	100 min.	Legumes de raiz	800 g

1) A cozedura a vácuo exige medidas de higiene especiais. Cumprir impreterivelmente as instruções de segurança e as sugestões de preparação! → Cozedura a vácuo, ver página 81

2) Níveis de cozedura para lombo de vaca: 60 °C = mal passado/rare; 65 °C = médio/medium; 70 °C = bem passado/well done

Lista de modelos e dados técnicos

	MUC22..	MUC24..	MUC28..	MUC48..
	✓	✓	✓	✓
	—	✓	✓	✓
Posições de memória pessoais	—	2	2	2
Capacidade máx. (litros)	4	4	4	4
Saída de vapor com visor	—	✓	✓	✓
Revestimento da panela	Teflon	Cerâmico	Cerâmico	Teflon
Material da caixa	Plástico	Plástico	Metal	Metal
Intervalo de temperaturas	40-160 °C	40-160 °C	40-160 °C	40-160 °C
Ligaçāo elétrica (tensāo – freqüêncāa)	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
Potēncia do aquecimento	900 W	900 W	900 W	1200 W
Induçāo	—	—	—	✓
Comprimento do cabo de alimentaçāo	1,5 m	1,5 m	1,5 m	1,5 m
Peso, vazia	3,7 kg	4,1 kg	4,1 kg	5,4 kg

Acessórios especiais

MAZ4BI Panela de aço inoxidável, polida com revestimento antiaderente e tampa de conservação*; adequada para o aparelho multifunções de indução MUC48	Panela de 5 l, muito robusta e adequada para lavagem na máquina de lavar loiça; 2,5 mm de espessura; aço inoxidável polido no exterior; revestimento antiaderente; tampa* para a prática conservação de alimentos na panela, p. ex., no frigorífico
MAZ2BT Panela com revestimento Teflon antiaderente e tampa de conservação*; adequada para o aparelho multifunções MUC22	Panela de 5 l, adequada para lavagem na máquina de lavar loiça; revestimento Teflon antiaderente; tampa* para a prática conservação de alimentos na panela, p. ex., no frigorífico
MAZ2BC Panela com revestimento cerâmico antiaderente e tampa de conservação*; adequada para o aparelho multifunções MUC24/28	Panela de 5 l, adequada para lavagem na máquina de lavar loiça; revestimento cerâmico antiaderente; tampa* para a prática conservação de alimentos na panela, p. ex., no frigorífico
MAZ0FB Cesto de fritura	Cesto de aço inoxidável com pega amovível para um manuseamento fácil; adequado para lavagem na máquina de lavar loiça

*A tampa de conservação não está incluída no fornecimento padrão do aparelho, sendo fornecida apenas com panelas incluídas nos acessórios especiais. * Se um acessório não estiver incluído no fornecimento, ele pode ser adquirido no comércio da especialidade ou nos Serviços de Assistência Técnica.

Ajuda em caso de anomalia

Problema	Causa	Solução
O prato preparado está meio cru.	Demasiada quantidade.	Encher a panela, no máximo, até à marca de [4.0 liter]!
	A relação entre quantidade de água e ingredientes não é correta.	Ajustar a relação entre quantidade de água e ingredientes.
	Objeto estranho no interior do aparelho.	Remover todos os objetos estranhos. Não utilizar água para o efeito!
	A panela apresenta deformações.	Contacte os Serviços de Assistência Técnica.
	Anomalia no aparelho.	
	Anomalia no sensor.	
O prato preparado está queimado.	A parte inferior da panela está suja.	Limpar bem a panela e o interior do aparelho.
	A panela apresenta deformações.	Contacte os Serviços de Assistência Técnica.
	Anomalia no aparelho.	
	Anomalia no sensor.	

Problema	Causa	Solução
Os alimentos transbordam durante a preparação.	Demasiada quantidade.	Ajustar a quantidade.
	A temperatura é demasiado elevada.	Reducir a temperatura.
	O programa de preparação selecionado exige que o prato seja confeccionado com a tampa aberta.	Abrir a tampa do aparelho.
O LED não acende.	O aparelho está desligado.	Ligar o aparelho.
	Anomalia na alimentação elétrica.	Contacte os Serviços de Assistência Técnica.
O aquecimento não funciona.	Anomalia no aparelho.	Contacte os Serviços de Assistência Técnica.
	O aquecimento está danificado.	
Escorre água do aparelho.	O aparelho integra uma proteção contra transbordo.	Retirar água. Remover a panela e esfregar o interior do aparelho com um pano. Ter atenção para que não entre água no interior do aparelho.
Indicação do visor E1~E6	Anomalia no aparelho.	Cancelar o programa de preparação. Desligar o aparelho da tomada. Voltar a ligar o aparelho. Se o problema persistir, contacte os Serviços de Assistência Técnica.
Indicação do visor E0	Anomalia no aparelho.	Se a indicação for exibida durante mais de 20 segundos, desligar o aparelho da tomada e contactar os Serviços de Assistência Técnica.
Indicação do visor E1	Foi colocada a panela errada ou o aparelho não reconheceu a panela.	Desligar o aparelho da tomada e contactar os Serviços de Assistência Técnica.
Indicação do visor E2, E5, E6 ou E7	O aparelho está demasiado quente.	Desligar o aparelho da tomada e deixar arrefecer. Assim que o aparelho estiver frio, reiniciar.
	Curto-círcuito no aparelho	Desligar o aparelho da tomada e contactar os Serviços de Assistência Técnica.
Indicação do visor E3	Tensão de rede demasiado elevada.	Contactar o fornecedor de eletricidade ou a operadora da rede. Mandar verificar a alimentação de tensão por um técnico especializado.
Indicação do visor E4	Tensão de rede demasiado baixa.	
Indicação do visor E8	Erro de comunicação	Assim que o aparelho estiver frio, reiniciar.

Na impossibilidade de resolver um problema, contacte imediatamente os Serviços de Assistência Técnica! Os números de telefone encontram-se nas últimas páginas destas instruções.

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού
Διαβάστε παρακαλώ προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης,
ενεργήστε σύμφωνα με αυτές και φυλάξτε τις! Η συσκευή
θα πρέπει να συνοδεύεται από τις παρούσες οδηγίες όταν
παραδίδεται σε έναν άλλο χρήστη.

Η μη τίροηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για τις προκύπτουσες τυχόν ζημιές. Αυτή η συσκευή προορίζεται για την επεξεργασία ποσοτήτων που συνηθίζονται στην οικιακή χρήση ή σε παρόμοιες μη επαγγελματικές χρήσεις. Στις συνήθεις οικιακές χρήσεις περιλαμβάνεται π.χ. η χρήση σε κουζίνες συνεργατών σε καταστήματα, γραφεία, γεωργικές και άλλες μικρές επιχειρήσεις, καθώς και η χρήση από τους ενοίκους πανδοχείων, μικρών ξενοδοχείων και παρόμοιων χώρων διαμονής. Η συσκευή είναι κατάλληλη για μαγείρεμα, ψήσιμο, μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος, μαγείρεμα σε ατμό, τηγάνισμα στη φριτέζα, παστερίωση τροφίμων, ζέσταμα φαγητού και διατήρηση του φαγητού ζεστού. Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων ουσιών ή αντικειμένων. Όλα τα υλικά πρέπει να είναι από άποψη υγιεινής άψογα. Κατά την επεξεργασία τηρείτε τους κανόνες υγιεινής της κουζίνας. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα γνήσια εξαρτήματα. Χρησιμοποιείτε την κατσαρόλα και τα εξαρτήματα μόνο με τη βασική συσκευή.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους, σε θερμοκρασία δωματίου και σε υψόμετρο μέχρι 2000 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας. Σε περίπτωση τοποθέτησης της συσκευής προσέξτε, ώστε πάνω και πίσω από τη συσκευή να μη βρίσκονται ευαίσθητες επιφάνειες και συσκευές, οι οποίες με την αύξηση της θερμοκρασίας και τον εξερχόμενο υδρατμό μπορούν να υποστούν ζημιά. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και/ή ανεπαρκείς γνώσεις, όταν επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους πιθανούς από τη χρήση της συσκευής κινδύνους. Τα παιδιά πρέπει να κρατιούνται μακριά από τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης και δεν επιτρέπεται να χειρίστούν τη συσκευή. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελείται από παιδιά.

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας και κίνδυνος πυρκαγιάς!

Η συσκευή επιτρέπεται να συνδεθεί σε ένα δίκτυο εναλλασσομένου ρεύματος μόνο μέσω μιας πρίζας, εγκατεστημένης σύμφωνα με τους κανονισμούς.

Εξασφαλίστε, ότι το σύστημα αγωγών προστασίας (γείωση) της ηλεκτρικής εγκατάστασης του σπιτιού έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με τους κανονισμούς. Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο, όταν το ηλεκτρικό καλώδιο και η συσκευή δεν παρουσιάζουν καμία ζημιά. Οι επισκευές στη συσκευή επιτρέπεται να πραγματοποιούνται μόνο από το σέρβις πελατών της εταιρείας μας, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων. Όταν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από ένα ειδικό ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης, το οποίο διατίθεται από το σέρβις πελατών της εταιρείας μας. Μη συνδέσετε ποτέ τη συσκευή σε χρονοδιακόπτες ή σε τηλεχειριζόμενες πρίζες. Παρακολουθείτε πάντοτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας! Σε περίπτωση σφάλματος βγάλτε αμέσως το φίς από την πρίζα ή διακόψτε την τάση του δικτύου. Μη φέρετε το καλώδιο σύνδεσης σε επταφή με καυτά αντικείμενα ή μην το τραβάτε πάνω από κοφτερές ακμές. Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή ή το καλώδιο σύνδεσης στο νερό ή μην την βάζετε στο πλυντήριο πιάτων. Πριν τον καθαρισμό τραβήξτε το φίς από την πρίζα.

⚠ Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ποτέ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας χωρίς τοποθετημένη κατσαρόλα. Κατά τη διάρκεια της χρήσης της συσκευής ζεστάίνονται το περίβλημα, η κατσαρόλα και τα μεταλλικά εξαρτήματα! Αφαιρείτε την κατσαρόλα και τα εξαρτήματα μόνο με τα συμπαραδίδόμενα βιοηθητικά μέσα. Χρησιμοποιείτε κατάλληλα γάντια. Στη συσκευή δημιουργείται καυτός ατμός. Μη σκύβετε πάνω από τη συσκευή. Ανοίξτε προσεκτικά το καπάκι. Μεταφέρετε ή καθαρίστε τη συσκευή, αφού πρώτα κρυώσει εντελώς!

⚠ Κίνδυνος για την υγεία!

Το μαγείρεμα Sous-vide πραγματοποιείται σε χαμηλές θερμοκρασία μαγειρέματος. Προσέξτε οπωσδήποτε τις υποδείξεις ασφαλείας και τις συστάσεις παρασκευής! → «Μαγείρεμα Sous-vide (σουβίντ)» βλέπε στη σελίδα 104

⚠ Κίνδυνος ασφυξίας!

Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.

⚠ Σημαντικό!

Καθαρίζετε οπωσδήποτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση ή όταν η συσκευή παραμένει για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα αχρησιμοποίητη. → «Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 107

⚠ Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε τη σπάτουλα και την κουτάλα προτέ σε καυτό λίπος ή λάδι ή μην την αφήνετε μάσα στην καυτή κατσαρόλα.
Μπορεί να λιώσουν!

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο Bosch.

Μ' αυτή διαλέξατε μια μοντέρνα, υψηλής ποιότητας οικιακή συσκευή. Στις ακόλουθες σελίδες αυτών των οδηγιών χρήσης θα βρείτε πολύτιμες υποδείξεις για μια ασφαλή χρήση αυτής της συσκευής.
Θέλουμε να σας παρακαλέσουμε, να διαβάσετε αυτές το εγχειρίδιο οδηγιών προσεκτικά και να τηρήσετε όλες τις υποδείξεις. Έτσι αυτή τη συσκευή θα συνεχίσει για πολύ να σας είναι χρήσιμη και τα αποτελέσματα της εργασίας σας θα επιβεβαιώνουν την απόφασή σας για την αγορά αυτής της συσκευής.

Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης για μια τυχόν μετέπειτα χρήση ή για τον επόμενο χρήστη.
Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

Περιεχόμενα

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού	92
Υποδείξεις ασφαλείας	92
Με μια ματιά	94
Πεδίο χειρισμού	94
Πριν την πρώτη χρήση	96
Χειρισμός	98
Παρασκευή	103
Εξατομικευμένες δυνατότητες ρύθμισης	104
Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός ..	107
Απόσυρση	108
Όροι εγγύησης	109
Λίστα των προγραμμάτων παρασκευής ..	110
Χρόνοι μαγειρέματος	111
Επισκόπηση μοντέλων και τεχνικά στοιχεία	113
Ειδικά εξαρτήματα	114
Αντιμετώπιση βλαβών	114

Με μια ματιά

→ Εικ. Α

- 1 Πολυμάγειρας (βασική συσκευή)
- 2 Πεδίο χειρισμού
- 3 Καπάκι
- 4 Πλήκτρο ανοίγματος καπακιού
- 5 Αποσπώμενη έξοδος ατμού (με παράθυρο*), δύο τεμαχίων
- 6 Λαβή μεταφοράς
- 7 Σύνδεση στο δίκτυο
- 8 Κατσαρόλα με αντικολλητική επίστρωση
- 9 Αποσπώμενο ένθετο καπακιού
- 10 Καλάθι φριτέζας με αποσπώμενη λαβή*
- 11 Ένθετο απομάγειρα φούρνου, δύο τεμαχίων
- 12 Λαβίδα καταρόλας
- 13 Σπάτουλα
- 14 Μεγάλη κουτάλα
- 15 Κύπελλο μέτρησης*
- 16 Καλώδιο σύνδεσης
- 17 Οδηγίες χρήσης
- 18 Βιβλίο συνταγών

* ανάλογα με το μοντέλο

Οι οδηγίες χρήσης περιγράφουν διάφορες εκδόσεις της συσκευής. → «Επισκόπηση μοντέλων και τεχνικά στοιχεία» βλέπε στη σελίδα 113

Πεδίο χειρισμού

Το πεδίο χειρισμού αποτελείται από στοιχεία χειρισμού (πλήκτρα) και στοιχεία ένδειξης (φωτοδίοδοι (LED)).
Με τα πλήκτρα επιλέγονται τα ξεχωριστά προγράμματα παρασκευής καθώς και οι διάφορες δυνατότητες ρύθμισης (π.χ. Θερμοκρασία και διάρκεια παρασκευής).
Οι ρυθμίσεις εμφανίζονται με τις φωτισμένες φωτοδιόδους (LED) ή με την οθόνη ενδείξεων.

Στοιχεία χειρισμού

→ Εικ. Β

① Standby (κατάσταση ετοιμότητας)

Ενεργοποιεί ή απενεργοποιεί τη λειτουργία ετοιμότητας (Standby) της συσκευής.

④ Ρύθμιση της καθυστέρησης του χρόνου έναρξης

Η χρονική διάρκεια μέχρι την έναρξη του επιλεγμένου προγράμματος παρασκευής μπορεί να ρυθμιστεί.

⑤ Επιλογή ενός προγράμματος παρασκευής από την κατάσταση (g)

Πατώντας επανειλημμένα το πλήκτρο ⑤ καλούνται διαδοχικά το ένα μετά το άλλο τα ξεχωριστά προγράμματα παρασκευής. Στο πεδίο χειρισμού ανάβει η αντίστοιχη φωτοδίοδος (LED).

⑥ Ρύθμιση μιας εξατομικευμένης θερμοκρασίας παρασκευής

Για την εξατομικευμένη προσαρμογή της θερμοκρασίας παρασκευής.

← Προσαρμογή της διάρκειας παρασκευής

Η προρρυθμισμένη για ένα πρόγραμμα παρασκευής διάρκεια παρασκευής [medium] (μέτρια) μπορεί να μειωθεί [short] (μικρή) ή να αυξηθεί [long] (μεγάλη). Το αντίστοιχο στοιχείο ένδειξης (f) ανάβει.

Η αντίστοιχη, προρρυθμισμένη διάρκεια παρασκευής εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων (a).

☒ Ρύθμιση μιας εξατομικευμένης διάρκειας παρασκευής

Για την εξατομικευμένη προσαρμογή της διάρκειας παρασκευής.

✓ Επιβεβαίωση του προγράμματος

Πατώντας το πλήκτρο ✓, ξεκινά το επιλεγμένο πρόγραμμα παρασκευής.

X Διαγραφή μιας ρύθμισης ή διακοπή του προγράμματος

Πατώντας το πλήκτρο X, διαγράφονται οι ρυθμίσεις ή σταματά ένα ήδη ξεκινημένο πρόγραμμα.

Στοιχεία ενδείξεων

→ Εικ. Σ

a Οθόνη ενδείξεων

Ένδειξη της υπόλοιπης διάρκειας ή της θερμοκρασίας.

b timer (χρονοδιακόπτης)

Δείχνει, ότι η καθυστέρηση του χρόνου έναρξης είναι ενεργοποιημένη. Η οθόνη ενδείξεων (a) δείχνει τη χρονική διάρκεια μέχρι την έναρξη του επιλεγμένου προγράμματος παρασκευής.

c Βήματα παρασκευής / πρόοδος προγράμματος

Ένδειξη των ξεχωριστών βημάτων παρασκευής ή της προόδου του προγράμματος. Σε περίπτωση περισσότερων βημάτων παρασκευής (π.χ. μετά το ζέσταμα του λαδιού τηγανίσματος προστίθενται τα υλικά) εμφανίζεται αυτά οπτικά με το άναμμα των φωτοδίοδων (LED) 1, 2, 3 ή 4. Σε περίπτωση που είναι απαραίτητο ένα επόμενο βήμα παρασκευής, ακούγεται επιπλέον ένα ηχητικό σήμα.

d finished (έτοιμο)

Δείχνει, ότι το φαγητό είναι έτοιμο. Η οθόνη ενδείξεων (a) αναβοσβήνει και δείχνει «00:00». Ακούγεται επιπλέον ένα ηχητικό σήμα.

e keep warm (διατήρηση ζεστού)

Δείχνει, ότι η λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας μετά τη λήξη ενός προγράμματος παρασκευής είναι ενεργοποιημένη. Στην οθόνη ενδείξεων ανάβει ένα ορθογώνιο (διακεκομένη γραμμή).

f Ένδειξη της προρρυθμισμένης διάρκειας παρασκευής

Η προρρυθμισμένη για ένα πρόγραμμα παρασκευής διάρκεια παρασκευής [medium] (μέτρια) μπορεί να μειωθεί με το πλήκτρο ← [short] (μικρή) ή να αυξηθεί [long] (μεγάλη). Το αντίστοιχο στοιχείο ένδειξης ανάβει.

ει Πριν την πρώτη χρήση

g Λίστα των προγραμμάτων παρασκευής

Είναι διαθέσιμα 16 προρρυθμισμένα προγράμματα παρασκευής. Πατώντας επανειλημμένα το πλήκτρο , καλούνται διαδοχικά τα ξεχωριστά προγράμματα παρασκευής. Στο πεδίο χειρισμού ανάβει η αντίστοιχη φωτοδίοδος (LED).

h recipe 1&2 (συνταγή 1 και 2) (ανάλογα το μοντέλο)

Θέσεις αποθήκευσης για προγράμματα παρασκευής με εξατομικευμένη επιλογή χρόνου και θερμοκρασίας.

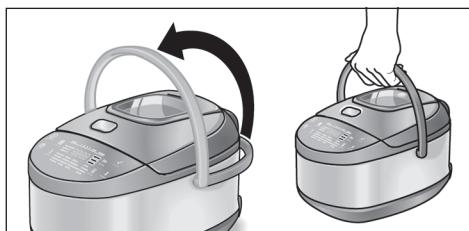
i my mode (η λειτουργία μου)

Γρήγορη λειτουργία ρύθμισης για τη ρύθμιση της διάρκειας και της θερμοκρασία παρασκευής εξατομικευμένα για μια διαδικασία μαγειρέματος.

Πριν την πρώτη χρήση

Προτού να μπορεί να χρησιμοποιηθεί η νέα συσκευή, πρέπει πρώτα να ξεπακεταριστεί εντελώς, να καθαριστεί και να συνδεθεί στην σύνδεση του ρεύματος. Γι' αυτό εκτελέστε τα ακόλουθα βήματα:

1. Αφαιρέστε τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία.
2. Για το σήκωμα της συσκευής χρησιμοποιήστε τη λαβή μεταφοράς. Στρέψτε τη λαβή μεταφοράς αντίστοιχα προς τα επάνω.



Προσοχή!

Επίσης και για την ασφαλή μεταφορά της συσκευής χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τη λαβή μεταφοράς.

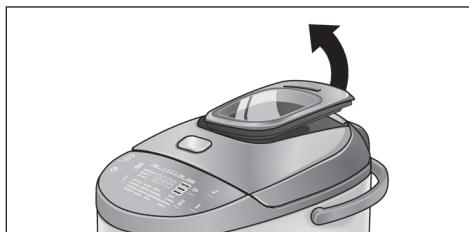
3. Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια σταθερή, οριζόντια επιφάνεια εργασίας.

Προσοχή!

Δεν επιτρέπεται να βρίσκονται πάνω και πίσω από τη συσκευή ευαίσθητες επιφάνειες και συσκευές, οι οποίες με την αύξηση της θερμοκρασίας και τον εξερχόμενο υδρατμό μπορούν να υποστούν ζημιά.

4. Αφαίρεση της εξόδου ατμού

Πιάστε την έξοδο ατμού από πίσω και τραβήξτε την προς τα επάνω.



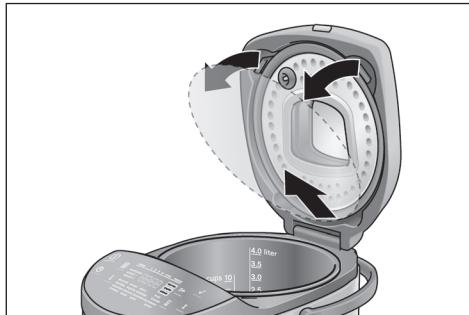
5. Άνοιγμα του καπτακιού της συσκευής

Πατήστε το πλήκτρο ανοίγματος πάνω στο καπάκι.

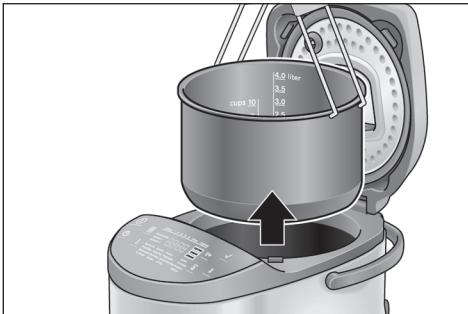


6. Αφαίρεση του ένθετου καπτακιού

Πιάστε επάνω το ένθετο του καπτακιού από τις δύο γλώσσες αριστερά και δεξιά, τραβήξτε το έξω και αφαιρέστε το.



7. Σηκώστε την κατσαρόλα από τον εσωτερικό χώρο της συσκευής.



8. Απομακρύνετε τα υπάρχοντα υλικά συσκευασίας από τη συσκευή και τα εξαρτήματα.
 9. Ελέγξτε την πληρότητα όλων των εξαρτημάτων. → **Εικ. Α**
 10. Ελέγξτε τη συσκευή και τα εξαρτήματα για εμφανείς ζημιές.

Προσοχή!

Μη θέσετε σε λειτουργία ποτέ μια συσκευή που έχει βλάβη!

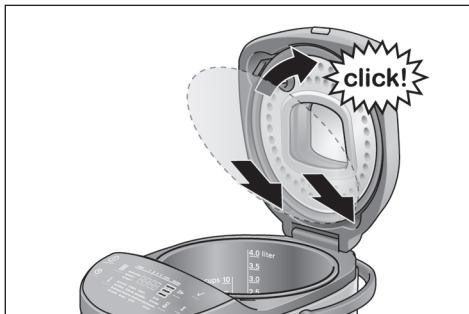
11. Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε προσεκτικά όλα τα μέρη και στεγνώστε τα. → «Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 107
 12. Μετά τον καθαρισμό τοποθετήστε την κατσαρόλα ξανά στον εσωτερικό χώρο της συσκευής.

Προσοχή!

Πριν την τοποθέτηση της κατσαρόλας ελέγξτε, εάν ο εσωτερικός χώρος της συσκευής είναι στεγνός και καθαρός.

13. Τοποθέτηση του ένθετου καπακιού

Τοποθετήστε το ένθετο του καπακιού κάτω στους δύο οδηγούς και πιέστε το επάνω μέσα στο καπάκι.

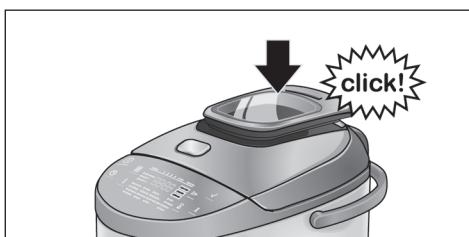


14. Κλείσιμο του καπακιού

Πιέστε κάτω το καπάκι, μέχρι να ασφαλίσει.

15. Τοποθέτηση της εξόδου ατμού

Τοποθετήστε την έξοδο ατμού από επάνω πάνω στο καπάκι και πιέστε την δυνατά.



16. Συνδέστε το συμπαραδιδόμενο καλώδιο σύνδεσης πρώτα στη συσκευή και μετά στην πρίζα.

Προσοχή!

Χρησιμοποιήστε αποκλειστικά το συμπαραδιδόμενο καλώδιο σύνδεσης.

Στο πεδίο χειρισμού ανάβουν σύντομα μια φορά τα δύο πλήκτρα ①, ✓ και όλες οι φωτοδίοδοι (LED) και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα πέντε βαθμίδων. Στη συνέχεια αναβοσβήνει το πλήκτρο ①. Η συσκευή βρίσκεται στη λειτουργία ετοιμότητας (Standby) και είναι έτοιμη για λειτουργία.

Χειρισμός

Λειτουργία επιλογής λειτουργίας

Στη λειτουργία επιλογής λειτουργίας επιλέγονται όλα τα προγράμματα παρασκευής και πραγματοποιούνται όλες οι ρυθμίσεις της συσκευής. Γι' αυτό εκτελέστε τα ακόλουθα βήματα:

⚠ Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ποτέ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας χωρίς τοποθετημένη κατσαρόλα και έξοδο ατμού.

Προσοχή!

Πριν από κάθε θέση σε λειτουργία ελέγχετε τη συσκευή για τυχόν ζημιές, πληρότητα, καθαριότητα και σωστή τοποθέτηση.

→ «Πριν την πρώτη χρήση» βλέπε στη σελίδα 96

1. Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας. Πατήστε το πλήκτρο ①, για να περάσετε στη λειτουργία επιλογής λειτουργίας.

Στη λειτουργία επιλογής λειτουργίας ανάβει το πλήκτρο ① συνεχώς καθώς και το στοιχείο ένδειξης [my mode] (η λειτουργία μου). Το πλήκτρο ✓ αναβοσβήνει. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «00:00».



Υπόδεξη: Εάν μέσα σε 5 λεπτά δεν πραγματοποιηθεί καμία εισαγωγή στο πεδίο χειρισμού, περνά η συσκευή αυτόματα στη λειτουργία ετοιμότητας (Standby).

Επιλογή και έναρξη ενός προγράμματος παρασκευής

Υπάρχουν 16 προρρυθμισμένα προγράμματα παρασκευής για επιλογή. → «Λίστα των προγραμμάτων παρασκευής» βλέπε στη σελίδα 110

1. Προσθέστε στη συσκευή τα επιθυμητά υλικά. Γι' αυτό ανοίξτε το καπάκι και βάλτε τα υλικά μέσα στην κατσαρόλα. Για την ανάγνωση της ποσότητας χρησιμεύει μια πρόσθετη κλίμακα μέτρησης στην εσωτερική πλευρά της κατσαρόλας.

Προσοχή!

- Γεμίστε την κατσαρόλα το πολύ μέχρι το μαρκάρισμα [4.0 liter]!
- Για το ανακάτεμα χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τη συμπαραδίδομενη σπάτουλα (κανένα μεταλλικό κουτάλι).
- 2. Κλείστε το καπάκι και πατήστε το πλήκτρο ①, για να περάσετε στη λειτουργία επιλογής λειτουργίας.

Υπόδεξη: Ορισμένα προγράμματα παρασκευής ή βήματα εκτελούνται με ανοιχτό καπάκι. → βλέπε στο συμπαραδίδομενο βιβλίο συνταγών

3. Πατήστε το πλήκτρο ② τόσες φορές, μέχρι να επιλεγεί το επιθυμητό πρόγραμμα παρασκευής.



Στο πεδίο χειρισμού ανάβει η αντίστοιχη φωτόδιόδος (LED) και η προρρυθμισμένη διάρκεια παρασκευής για το επιλεγμένο πρόγραμμα παρασκευής αναβοσβήνει.

4. Πατήστε το πλήκτρο ✓, για να ξεκινήσετε το πρόγραμμα παρασκευής.



Η συσκευή θερμαίνει την κατσαρόλα μέχρι να επιτευχθεί η τελική θερμοκρασία. Κατά τη διάρκεια της φάσης θέρμανσης εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων γραμμές, οι οποίες φωτίζουν προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού. Μόλις επιτευχθεί η τελική θερμοκρασία, σβήνουν οι γραμμές και η διάρκεια παρασκευής εμφανίζεται στην οθόνη. Η διαδικασία παρασκευής ξεκινά αυτόματα.

Υπόδειξη: Σε περίπτωση επιλογής του προγράμματος [pasta] (ζυμαρικά) ή [deep fry] (τηγάνισμα στη φριτέζα) ακούγεται ένα επαναλαμβανόμενο ηχητικό σήμα, η οθόνη ενδείξεων και το πλήκτρο ✓ αναβοσβήνουν, μέχρι να προστεθούν τα τρόφιμα και να πατηθεί το πλήκτρο ✓.

Η διάρκεια παρασκευής επαναφέρεται.



Από την έξοδο ατμού εξέρχεται ο υδρατμός, που δημιουργείται κατά τη διάρκεια της παρασκευής των φαγητών, από τον πολυμάγειρα και εμποδίζει έτσι την υπερβολική αύξηση της πίεσης. Ανάλογα το μοντέλο η έξοδος ατμού είναι εξοπλισμένη με ένα παράθυρο ελέγχου.

Αύξηση ή μείωση της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της παρασκευής

Όταν κατά τη διάρκεια της παρασκευής η τρέχουσα θερμοκρασία είναι ρυθμισμένη πολύ υψηλή ή πολύ χαμηλή, μπορεί αυτή επίσης κατά τη διάρκεια της διαδικασίας του μαγειρέματος αντίστοιχα να αυξηθεί (το πολύ κατά +10 °C) ή να μειωθεί (το πολύ κατά -10 °C).

Για την αύξηση της θερμοκρασίας, πατήστε το πλήκτρο ⌂ και κρατήστε το πατημένο. Στην οθόνη εμφανίζεται σύντομα η τρέχουσα θερμοκρασία και στη συνέχεια αυξάνεται κάθε φορά κατά 1 °C μέχρι τη μέγιστη τιμή (+10 °C). Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο τόσο, μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή υψηλότερη θερμοκρασία. Για τη μείωση της θερμοκρασίας, πατήστε το πλήκτρο ⌂ και κρατήστε το πατημένο. Στην οθόνη εμφανίζεται σύντομα η τρέχουσα θερμοκρασία και στην αρχή αυξάνεται κάθε φορά κατά 1 °C μέχρι τη μέγιστη τιμή (+10 °C). Όταν επιτευχθεί η μέγιστη τιμή, επιστρέφει η ένδειξη στην ελάχιστη τιμή (κατά 20 °C). Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο τόσο, μέχρι να επιτευχθεί η χαμηλότερη υψηλότερη θερμοκρασία.

Για τη συνέχιση του προγράμματος παρασκευής, πατήστε το πλήκτρο ✓.

Υπόδειξη: Εάν το πλήκτρο ✓ δεν πατηθεί, συνεχίζεται το πρόγραμμα παρασκευής με την προηγουμένως ρυθμισμένη θερμοκρασία.

Όταν λήξει το πρόγραμμα παρασκευής, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, το στοιχείο ένδειξης [finished] (έτοιμο) και το πλήκτρο ✓ ανάβει. Η οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει και δείχνει «00:00».

5. Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής και σερβίρετε το παρασκευασμένο φαγητό.

⚠ Κίνδυνος εγκαυμάτων!

- Κατά τη διάρκεια της παρασκευής μπορεί να συγκεντρωθεί στη συσκευή πάρα πολύς ατμός. Ανοίξτε προσεκτικά το καπάκι. Μη σκύβετε πάνω από το καπάκι της συσκευής.
- Η κατσαρόλα και ενδεχομένως τα χρησιμοποιούμενα ένθετα μπορεί να είναι πολύ καυτά. Χρησιμοποιείτε πάντοτε λαβίδα καταρόλας, αντίστοιχες λαβές ή γάντια κουζίνας.

Υποδείξεις:

- Το πρόγραμμα παρασκευής μπορεί να σταματήσει οποτεδήποτε με το πλήκτρο X. Η συσκευή περνά μετά στη λειτουργία επιλογής λειτουργίας.
- Εάν το πρόγραμμα παρασκευής περιλαμβάνει τη λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας, μετά την ολοκλήρωση του φαγητού ενεργοποιείται αυτή αυτόματα και διατηρεί το φαγητό μέχρι και 10 ώρες στους 40 °C ζεστό. [finished] (έτοιμο) και [keep warm] (διατήρηση ζεστού) ανάβουν. Στην οθόνη ενδείξεων ανάβει ένα ορθογώνιο (διακεκομένη γραμμή). Η λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας μπορεί να τερματιστεί με το πλήκτρο X. Η συσκευή περνά μετά στη λειτουργία επιλογής λειτουργίας.

Εάν το επιλεγμένο πρόγραμμα παρασκευής αποτελείται από περισσότερα βήματα παρασκευής, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, μόλις πρέπει να πραγματοποιηθεί το επόμενο βήμα. Στο πεδίο χειρισμού εμφανίζεται η που αντίστοιχη φωτοδίοδος (LED) 1, 2, 3 ή 4 και το πλήκτρο ✓ αναβοσβήνει. Εκτελέστε τα ακόλουθα βήματα:

- Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής.
- Προσθέστε περαιτέρω υλικά.
- Κλείστε το καπάκι της συσκευής.
- Με το πλήκτρο ✓ ξεκινήστε το επόμενο βήμα παρασκευής.

Η συσκευή θερμαίνει τον εσωτερικό χώρο της συσκευής, μέχρι να επιτευχθεί η τελική θερμοκρασία του επόμενου βήματος παρασκευής. Κατά τη διάρκεια της φάσης θέρμανσης εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων γραμμές, οι οποίες φωτίζουν προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού. Μόλις επιτευχθεί η τελική θερμοκρασία, σβήνουν οι γραμμές και η επόμενη διάρκεια παρασκευής εμφανίζεται στην οθόνη. Η διαδικασία παρασκευής ξεκινά αυτόματα. Η διάρκεια παρασκευής επαναφέρεται.

Επιλογή μιας προρρυθμισμένης διάρκειας παρασκευής

Για κάθε πρόγραμμα παρασκευής εμφανίζεται στο πεδίο χειρισμού η προρρυθμισμένη διάρκεια παρασκευής της βαθμίδας [medium] (μέτρια).

Η διάρκεια παρασκευής μπορεί να μειωθεί [short] (μικρή) ή να αυξηθεί [long] (μεγάλη).

1. Πατήστε το πλήκτρο ⇛ τόσες φορές, μέχρι να ανάψει το επιθυμητό στοιχείο ένδειξης. Η ένδειξη αλλάζει από [medium] (μέτρια), [long] (μεγάλη) σε [short] (μικρή), μετά ξανά σε [medium] (μέτρια).

Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζονται οι αντίστοιχες, προρρυθμισμένες τιμές για τη διάρκεια παρασκευής.

2. Πατήστε το πλήκτρο ✓, για να ξεκινήσετε το πρόγραμμα παρασκευής.

Παράταση της διάρκειας παρασκευής κατά τη διάρκεια της παρασκευής

Εάν τα τρόφιμα λίγο πριν τη λήξη ενός προγράμματος παρασκευής δεν είναι ακόμη μαγιερέμενα, μπορεί να παραταθεί η διάρκεια παρασκευής.

1. Γ' αυτό πατήστε το πλήκτρο ☰ και κρατήστε το πατημένο.

Στην οθόνη εμφανίζεται σύντομα η τρέχουσα διάρκεια παρασκευής και στη συνέχεια αυξάνεται κάθε φορά κατά 1 λεπτό.

2. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο τόσο, μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή διάρκεια παρασκευής.
3. Με το πλήκτρο ✓ ξεκινήστε τη νέα ρυθμισμένη διάρκεια παρασκευής.

Υπόδεξη: Η διάρκεια παρασκευής μπορεί να αυξηθεί το πολύ κατά 30 λεπτά. Εάν ξεπεράστηκε η επιθυμητή διάρκεια παρασκευής, κρατήστε πατημένο το πλήκτρο ☰ μέχρι την επίτευξη της μέγιστης τιμής, μετά επιστρέφει η ρύθμιση στα 5 λεπτά.

Ρύθμιση μιας καθυστέρησης του χρόνου έναρξης

Για να μπορείτε να απολαύσετε ένα φρεσκομαγειρεμένο φαγητό σε έναν ορισμένο χρόνο, μπορεί να ρυθμιστεί η χρονική διάρκεια μέχρι την έναρξη του επιλεγμένου προγράμματος παρασκευής.

Υπόδεξη: Η καθυστέρηση του χρόνου έναρξης μπορεί να ρυθμιστεί μόνο για ορισμένα προγράμματα παρασκευής. Η καθυστέρηση του χρόνου έναρξης για αυτά τα προγράμματα παρασκευής είναι προρρυθμισμένη διαφορετικά.

1. Επιλέξτε πρόγραμμα παρασκευής.
2. Πατήστε το πλήκτρο . Το πλήκτρο αναβοσβήνει. Στην οθόνη αναβοσβήνει «00:10».

Πατώντας επανειλημμένα το πλήκτρο , αυξάνει η εμφανιζόμενη διάρκεια. Πατώντας σύντομα, αυξάνει η διάρκεια κάθε φορά κατά 5 λεπτά. Πατώντας λίγο περισσότερο, αυξάνει η διάρκεια κάθε φορά κατά 10 λεπτά. Εάν πατηθεί το πλήκτρο περίπου για 2 δευτερόλεπτα, αυξάνεται η διάρκεια κάθε φορά κατά 30 λεπτά.

3. Πατήστε το πλήκτρο , όταν εμφανιστεί η επιθυμητή καθυστέρηση του χρόνου έναρξης.

Η επιλεγμένη καθυστέρηση του χρόνου έναρξης εμφανίζεται στην οθόνη. Στο πεδίο ενδείξεων ανάβει [timer] (χρονοδιακόπτης). Η χρονική διάρκεια μέχρι την έναρξη τρέχει προς τα κάτω. Η διαδικασία παρασκευής ξεκινά μετά αυτόματα.

Υποδείξεις:

- Πατώντας το πλήκτρο , μπορεί να απενεργοποιηθεί οποτεδήποτε η καθυστέρηση του χρόνου έναρξης. Το πρόγραμμα παρασκευής ξεκινά μετά αμέσως.
- Εάν στην οθόνη ενδείξεων δεν αναβοσβήνει η ένδειξη «00:10», δεν μπορεί για το επιλεγμένο πρόγραμμα παρασκευής να ρυθμιστεί καμία καθυστέρηση του χρόνου έναρξης.

Πρόωρος τερματισμός του τρέχοντος βήματος παρασκευής

Εάν τα τρόφιμα κατά τη διάρκεια ενός βήματος παρασκευής είναι πρόωρα μαγειρεμένα, μπορεί να τερματιστεί αυτό το βήμα επίσης χειροκίνητα.

1. Γι' αυτό πατήστε το πλήκτρο λιγότερο για 2 δευτερόλεπτα. Το τρέχον βήμα παρασκευής τερματίζεται. Στη συνέχεια ακούγεται, όπως συνήθως, ένα ηχητικό σήμα, μόλις μπορεί να πραγματοποιηθεί το επόμενο βήμα. Στο πεδίο χειρισμού εμφανίζεται η που αντίστοιχη φωτοδίοδος (LED) 1, 2, 3 ή 4 και το πλήκτρο αναβοσβήνει.
2. Εκτελέστε το επόμενο βήμα παρασκευής.

Χρήση του καλαθιού φριτέζας

Για την παρασκευή κρέατος, ψαριού, τηγανητών πατατών, κλπ. σε καυτό λάδι είναι απαραίτητη η χρήση του καλαθιού φριτέζας (ανάλογα το μοντέλο).

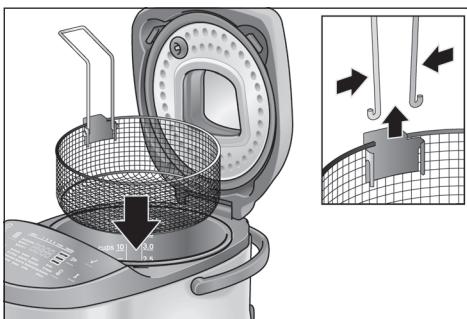
Υπόδεξη: Για την επίτευξη των καλύτερων δυνατών και γευστικότατων αποτελεσμάτων, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τις προτάσεις από το βιβλίο των συνταγών μας.

Κατά τη χρήση του καλαθιού φριτέζας προσέξτε τα ακόλουθα:

⚠ Κίνδυνος εγκαυμάτων!

- Προσθέστε λάδι ή λίπος για φριτέζα το πολύ μέχρι το μαρκάρισμα [1.0].
- Μη χρησιμοποιήστε πάνω από 200 γρ. κατεψυγμένα ή 300 γρ. μη κατεψυγμένα τρόφιμα για τηγάνισμα.
- Κατά τη διάρκεια της παρασκευής μπορεί να συγκεντρωθεί στη συσκευή πάρα πολύς ατμός. Ανοίξτε προσεκτικά το καπάκι. Μη σκύβετε πάνω από το καπάκι της συσκευής.
- Η κατσαρόλα και ενδεχομένως τα χρησιμοποιούμενα ένθετα μπορεί να είναι πολύ καυτά. Χρησιμοποιείτε πάντοτε λαβίδα καταρόλας, αντίστοιχες λαβές ή γάντια κουζίνας.

- Μη χρησιμοποιείτε τη σπάτουλα και τη μεγάλη κουτάλα ποτέ σε καυτό λίπος ή λάδι.,
- 1. Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής.
- 2. Προσθέστε στην κατσαρόλα το πολύ 1 λίτρο λάδι. Για την ανάγνωση της ποσότητας χρησιμεύει μια πρόσθετη κλίμακα μέτρησης στην εσωτερική πλευρά της κατσαρόλας.
- 3. Κλείστε το καπάκι.
- 4. Στη λειτουργία επιλογής λειτουργίας επιλέξτε το πρόγραμμα παρασκευής [deep fry] (τηγάνισμα στη φριτέζα) → «*Λίστα των προγραμμάτων παρασκευής*» βλέπε στη σελίδα 110
- 5. Πατήστε το πλήκτρο ✓, για να ξεκινήσετε το πρόγραμμα παρασκευής. Το λάδι ζεστάινεται. Μόλις επιτευχθεί η τελική θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και το πλήκτρο ✓ αναβοσβήνει.
- 6. Βάλτε στο καλάθι φριτέζας το φαγητό που είναι για τηγάνισμα.
- 7. Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής.
- 8. Τοποθετήστε το καλάθι φριτέζας με τη συμπαραδίδομενη λαβή μέσα στην κατσαρόλα και αφαιρέστε τη λαβή.



9. Μην κλείσετε το καπάκι.
10. Με το πλήκτρο ✓ ξεκινήστε το πρόγραμμα παρασκευής. Όταν λήξει το πρόγραμμα παρασκευής, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
11. Για το στράγγισμα του τηγανισμένου φαγητού στηκώστε το καλάθι φριτέζας με τη λαβή και αναρτήστε το με το άγκιστρο στην άκρη της κατσαρόλας.

Χρήση του ένθετου ατμομάγειρα φούρνου

Για το μαγείρεμα σε ατμό λαχανικών, κρέατος και ψαριού είναι απαραίτητη η χρήση του ένθετου ατμομάγειρα φούρνου. Με το ένθετο ατμομάγειρα φούρνου δύο τεμαχίων μπορούν να μαγειρευτούν ταυτόχρονα ξεχωριστά μεταξύ τους διαφορετικά τρόφιμα (π.χ. στο κάτω μέρος λαχανικά, στο επάνω μέρος ψάρι).

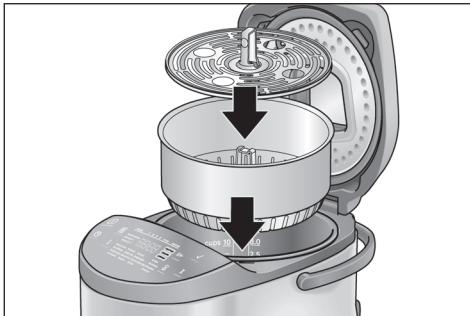
Υπόδεξη: Για την επίτευξη των καλύτερων δυνατών και γευστικότατων αποτελεσμάτων, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τις προτάσεις από το βιβλίο των συνταγών μας.

Κατά τη χρήση του ένθετου ατμομάγειρα φούρνου προσέξτε τα ακόλουθα:

⚠ Κίνδυνος εγκαυμάτων!

- Προσθέστε νερό το πολύ μέχρι το μαρκάρισμα [0,5 ☰].
- Κατά τη διάρκεια της παρασκευής μπορεί να συγκεντρωθεί στη συσκευή πάρα πολύς ατμός. Ανοίξτε προσεκτικά το καπάκι. Μη σκύβετε πάνω από το καπάκι της συσκευής.
- Η κατσαρόλα και ενδεχομένως τα χρησιμοποιούμενα ένθετα μπορεί να είναι πολύ καυτά. Χρησιμοποιείτε πάντοτε λαβίδα καταρόλας, αντίστοιχες λαβές ή γάντια κουζίνας.
- 1. Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής.
- 2. Προσθέστε στην κατσαρόλα το πολύ 0,5 λίτρα νερό. Για την ανάγνωση της ποσότητας χρησιμεύει μια πρόσθετη κλίμακα μέτρησης στην εσωτερική πλευρά της κατσαρόλας.
- 3. Αναρτήστε το κάτω μέρος του ένθετου ατμομάγειρα φούρνου μέσα στην κατσαρόλα.
- 4. Για το μαγείρεμα σε ατμό διαφορετικών τροφίμων γεμίστε το κάτω μέρος μέχρι την κάτω ακμή.

- Τοποθετήστε το επάνω μέρος και προσθέστε περαιτέρω υλικά.



- Κλείστε το καπάκι.
- Στη λειτουργία επιλογής λειτουργίας επιλέξτε το πρόγραμμα παρασκευής [steam] (μαγείρεμα σε ατμό) → «Λίστα των προγραμμάτων παρασκευής» βλέπε στη σελίδα 110
- Πλατήστε το πλήκτρο ✓, για να ξεκινήσετε το πρόγραμμα παρασκευής. Όταν λήξει το πρόγραμμα παρασκευής, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και το πλήκτρο ✓ αναβοσβήνει.
- Ανοίξτε το καπάκι.
- Σηκώστε το επάνω και το κάτω μέρος του ένθετου ατμομάγειρα φούρνου από την κατσαρόλα.

Ασφάλεια παιδιών

Η ασφάλεια παιδιών μπορεί να ενεργοποιηθεί ή να απενεργοποιηθεί κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας παρασκευής. Όταν ενεργοποιηθεί η ασφάλεια παιδιών, όλα τα πλήκτρα στη συσκευή είναι κλειδωμένα και δεν μπορούν να πραγματοποιηθούν πλέον άλλες ρυθμίσεις στη συσκευή.

⚠ Προειδοποίηση

Σε περίπτωση ενεργοποιημένης ασφάλειας παιδιών δεν μπορεί να αλλάξουν ή να διακοπούν οι διαδικασίες παρασκευής. Η ασφάλεια παιδιών πρέπει πρώτα να απενεργοποιηθεί.

Πατήστε τον ακόλουθο συνδυασμό πλήκτρων:

1. Ενεργοποίηση

Κρατήστε ταυτόχρονα πατημένα τα πλήκτρα ⏹ και ☰ για 3 δευτερόλεπτα. Ακούγεται ένα σύντομο ηχητικό σήμα. Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη.

2. Απενεργοποίηση

Κρατήστε ξανά ταυτόχρονα πατημένα τα πλήκτρα ⏹ και ☰ για 3 δευτερόλεπτα. Ακούγεται ένα σύντομο ηχητικό σήμα. Η ασφάλεια παιδιών είναι απενεργοποιημένη.

Παρασκευή

Γενικές συστάσεις

Για την επίτευξη των καλύτερων δυνατών και γευστικότατων αποτελεσμάτων, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τις προτάσεις από το βιβλίο των συνταγών μας, οι οποίες έχουν εξελιχτεί ειδικά για χρήση με τον πολυμάγειρα.

Στο βιβλίο συνταγών επεξηγούνται λεπτομερώς οι απαραίτητες ποσότητες των υλικών της συνταγής, δίδονται συμβουλές για τη διάρκεια και τη θερμοκρασία παρασκευής καθώς και χρήσιμοι συνδυασμοί των προγραμμάτων παρασκευής.

Χρησιμοποιήστε αυτές τις συστάσεις συνταγών, για να αποκτήσετε τις πρώτες εμπειρίες. Εάν εκτιμάτε τα πλεονεκτήματα και την ποικιλία των δυνατοτήτων χρήσης, θα πειραματιστείτε με ευχαρίστηση για νέες συνταγές. Χρησιμοποιήστε επιπλέον τις εξαπομικευμένες δυνατότητες ρύθμισης, οι οποίες επεξηγούνται στις ακόλουθες σελίδες. Για να έχετε μια επισκόπιση όλων των προγραμμάτων παρασκευής, έχουμε συντάξει για σας έναν ευσύνοπτο πίνακα. → «Λίστα των προγραμμάτων παρασκευής» βλέπε στη σελίδα 110

Μαγείρεμα Sous-vide (σουβίντ)

Μαγείρεμα Sous-vide σημαίνει μαγείρεμα «σε κενό αέρος» σε χαμηλές θερμοκρασίες. Το μαγείρεμα Sous-vide είναι ένας ήπιος και φωτάχος σε λίπος τρόπος μαγειρέματος για κρέας, ψάρι, λαχανικά και επιδόρπια. Τα φαγητά σφραγίζονται ερμητικά σε μια ειδική, ανθεκτική στη θερμότητα σακούλα μαγειρέματος με μια συσκευή συσκευασίας σε κενό αέρος.

⚠ Κίνδυνος για την υγεία!

Το μαγείρεμα Sous-vide πραγματοποιείται σε χαμηλές θερμοκρασία μαγειρέματος. Προσέχετε γι' αυτό οπωσδήποτε στην τίρηση των ακόλουθων υποδείξεων εφαρμογής και υγιεινής:

- Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα τρόφιμα, καλής ποιότητας.
- Πλύνετε και απολυμάνετε τα χέρια. Χρησιμοποιείτε γάντια μιας χρήσης ή μια τσιμπίδα μαγειρέματος / τσιμπίδα γκριλ.
- Παρασκευάζετε τα ευαίσθητα τρόφιμα, όπως π.χ. πουλερικά, αυγά και ψάρι με ιδιαίτερη προσοχή.
- Παρασκευάζετε τα πουλερικά το λιγότερο στους 65 °C.
- Πλένετε και/ ή αποφλοιώνετε τα λαχανικά και τα φρούτα πάντοτε καλά.
- Κρατάτε τις επιφάνειες και τις σανίδες κοπής πάντοτε καθαρές. Χρησιμοποιείτε για διαφορετικά είδη τροφίμων διαφορετικές σανίδες κοπής.
- Διατηρήστε την ψυκτική αλυσίδα. Διακόψτε την ψυκτική αλυσίδα μόνο για λίγο για την προετοιμασία των τροφίμων και αποθηκεύστε τα σφραγισμένα σε κενό αέρος φαγητά στη συνέχεια ξανά στο ψυγείο, προτού ξεκινήσετε με τη διαδικασία του μαγειρέματος.
- Τα φαγητά είναι κατάλληλα μόνο για την άμεση κατανάλωση. Μετά τη διαδικασία μαγειρέματος καταναλώστε αμέσως τα φαγητά και μην τα αποθηκεύσετε άλλο, ούτε στο ψυγείο. Δεν είναι κατάλληλα για το ξαναζέσταμα.

Σακούλες συσκευασίας σε κενό αέρος

- Χρησιμοποιείτε για το μαγείρεμα Sous-vide μόνο τις προβλεπόμενες για αυτό το σκοπό, ανθεκτικές στη θερμότητα σακούλες συσκευασίας σε κενό αέρος.
- Μη μαγειρέψετε τα φαγητά στις σακούλες, στις οποίες τα αγοράσατε (π.χ. ψάρι σε μερίδες). Αυτές οι σακούλες δεν είναι κατάλληλες για το μαγείρεμα Sous-vide.

Σφράγιση σε κενό αέρος

- Χρησιμοποιήστε για τη σφράγιση σε κενό αέρος των φαγητών μια συσκευή συσκευασίας σε κενό αέρος, η οποία μπορεί να δημιουργήσει ένα κενό αέρος 99 %. Μόνο έτσι μπορεί να επιτευχθεί μια ομοιόμορφη μεταφορά της θερμότητας και έτσι ένα τέλειο αποτέλεσμα του μαγειρέματος.

Υποδείξεις:

- Η μέγιστη ποσότητα πλήρωσης στο μαγείρεμα Sous-vide ανέρχεται στα 2,5 λίτρα. Η στάθμη του νερού στην κατσαρόλα μετά την τοποθέτηση των τροφίμων δεν επιτρέπεται να ξεπερνά τα 2,5 λίτρα.
- Στο μαγείρεμα Sous-vide κλείστε οπωσδήποτε το καπάκι.

Εξατομικευμένες δυνατότητες ρύθμισης

Οι προρρυθμισμένες τιμές για τη διάρκεια παρασκευής και τη θερμοκρασία παρασκευής μπορούν να προσαρμοστούν στις εξατομικευμένες ανάγκες και στα στοιχεία της συνταγής.

Ρύθμιση της διάρκειας παρασκευής

1. Στη λειτουργία επιλογής λειτουργίας πατήστε το πλήκτρο τόσες φορές, μέχρι να επιλεγεί το επιθυμητό πρόγραμμα παρασκευής.

Στο πεδίο χειρισμού ανάβει η αντίστοιχη φωτοδίοδος (LED) και εμφανίζεται η προρρυθμισμένη διάρκεια παρασκευής για αυτό το πρόγραμμα παρασκευής αναβοσβήνει.

2. Πατήστε το πλήκτρο ☰ 1 φορά.
Στην οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει η προρρυθμισμένη διάρκεια παρασκευής.
3. Πατήστε το πλήκτρο ☰ τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή διάρκεια παρασκευής.

Πατώντας σύντομα το πλήκτρο ☰ αυξάνει ή διάρκεια παρασκευής κατά 1 λεπτό.

Η χρονική διάρκεια ανεβαίνει μέχρι την προρρυθμισμένη μέγιστη τιμή και μετά επιστρέφει στην προρρυθμισμένη ελάχιστη τιμή. Εάν πατηθεί το πλήκτρο ☰ περισσότερο, ανεβαίνει η διάρκεια κάθε φορά κατά 10 λεπτά.

4. Όταν εμφανιστεί η επιθυμητή διάρκεια παρασκευής, πατήστε το πλήκτρο ✓.
Εάν η διάρκεια σε όλα τα βήματα παρασκευής ενός επιλεγμένου προγράμματος πρέπει να προσαρμοστεί εξατομικευμένα, τότε επαναλάβετε το σημείο 2 μέχρι 4 πριν το ξεκίνημα του εκάστοτε βήματος παρασκευής.

Υπόδεξη: Αυτές οι ρυθμίσεις δεν αποθηκεύονται. Σε περίπτωση ξανά επιλογής αυτού του προγράμματος παρασκευής, εμφανίζεται ξανά η προρρυθμισμένη διάρκεια παρασκευής.

Ρύθμιση της θερμοκρασίας παρασκευής

1. Στη λειτουργία επιλογής λειτουργίας πατήστε το πλήκτρο ☰ τόσες φορές, μέχρι να επιλεγεί το επιθυμητό πρόγραμμα παρασκευής.

Στο πεδίο χειρισμού ανάβει η αντίστοιχη φωτοδίοδος (LED) και εμφανίζεται η προρρυθμισμένη διάρκεια παρασκευής για αυτό το πρόγραμμα παρασκευής αναβοσβήνει.

2. Πατήστε το πλήκτρο ☰ 1 φορά.
Στην οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει η προρρυθμισμένη θερμοκρασία παρασκευής.
3. Πατήστε το πλήκτρο ☰ τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία παρασκευής.

Πατώντας σύντομα το πλήκτρο ☰, αυξάνει η θερμοκρασία παρασκευής κατά 5 βαθμούς. Η θερμοκρασία ανεβαίνει μέχρι την προρρυθμισμένη μέγιστη τιμή και μετά επιστρέφει στην προρρυθμισμένη ελάχιστη τιμή. Εάν πατηθεί το πλήκτρο ☰ λίγο περισσότερο, ανεβαίνει η θερμοκρασία κάθε φορά κατά 10 βαθμούς.

4. Όταν εμφανιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία παρασκευής, πατήστε το πλήκτρο ✓.

Εάν η θερμοκρασία σε όλα τα βήματα παρασκευής ενός επιλεγμένου προγράμματος πρέπει να προσαρμοστεί εξατομικευμένα, τότε επαναλάβετε το σημείο 2 μέχρι 4 πριν το ξεκίνημα του εκάστοτε βήματος παρασκευής.

Υπόδεξη: Αυτές οι ρυθμίσεις δεν αποθηκεύονται. Σε περίπτωση ξανά επιλογής αυτού του προγράμματος παρασκευής, εμφανίζεται ξανά η προρρυθμισμένη διάρκεια παρασκευής.

my mode

(η λειτουργία μου - χειροκίνητα)

Γρήγορη λειτουργία ρύθμισης για τη ρύθμιση της διάρκειας και της θερμοκρασία παρασκευής εξατομικευμένα για μια διαδικασία μαγειρέματος.

Στη λειτουργία επιλογής λειτουργίας ανάβει το πλήκτρο ☰ συνεχώς καθώς και το στοιχείο ένδειξης [my mode] (η λειτουργία μου). Το πλήκτρο ✓ αναβοσβήνει. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «00:00».

1. Πατήστε το πλήκτρο ☰ 1 φορά.
Στην οθόνη αναβοσβήνει «00:00».
2. Πατήστε το πλήκτρο ☰ τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή διάρκεια παρασκευής.
3. Πατήστε το πλήκτρο ☰ 1 φορά.
Στην οθόνη αναβοσβήνει «0000».
4. Πατήστε το πλήκτρο ☰ τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία παρασκευής.
5. Πατήστε το πλήκτρο ✓, για να ξεκινήσετε με τις επιλεγμένες ρυθμίσεις.
Η συσκευή θερμαίνει την κατσαρόλα μέχρι να επιτευχθεί η τελική θερμοκρασία.

Μόλις επιτευχθεί η τελική θερμοκρασία, σβήνουν οι γραμμές και η διάρκεια παρασκευής εμφανίζεται στην οθόνη. Η διαδικασία παρασκευής ξεκινά αυτόμata.

recipe 1 / recipe 2 (συνταγή 1 / συνταγή 2) – Αποθήκευση δικών σας προγραμμάτων παρασκευής

Ανάλογα με το μοντέλο → «Επισκόπηση μοντέλων και τεχνικά στοιχεία» βλέπε στη σελίδα 113

Κάτω από τις θέσεις αποθήκευσης [recipe 1] (συνταγή 1) και [recipe 2] (συνταγή 2) μπορούν να αποθηκευτούν δικά σας προγράμματα παρασκευής με εξατομικευμένη επιλογή χρόνου και θερμοκρσίας.

1. Στη λειτουργία επιλογής λειτουργίας πατήστε το πλήκτρο 1 φορά.

Η φωτοδίοδος (LED) [recipe 1] (συνταγή 1) ανάβει. Η οθόνη ενδείξεων δείχνει την προρρυθμισμένη διάρκεια παρασκευής.

Υπόδειξη: Εάν προηγουμένως δεν έχει αποθηκευτεί κανένα δικό σας πρόγραμμα παρασκευής, η οθόνη ενδείξεων δείχνει «00:00».

2. Πατήστε το πλήκτρο 1 φορά.

Η οθόνη αναβοσβήνει. Στο πεδίο χειρισμού ανάβει η φωτοδίοδος (LED) 1 (βήμα παρασκευής 1).

3. Πατήστε το πλήκτρο τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή διάρκεια παρασκευής.

Πατώντας σύντομα το πλήκτρο αυξάνει η διάρκεια παρασκευής κατά 1 λεπτό.

Εάν πατηθεί το πλήκτρο περισσότερο, ανεβαίνει η διάρκεια κάθε φορά κατά 10 λεπτά. Η χρονική διάρκεια ανεβαίνει μέχρι την προρρυθμισμένη μέγιστη τιμή και μετά επιστρέφει στην προρρυθμισμένη ελάχιστη τιμή.

4. Πατήστε το πλήκτρο 1 φορά.

Η οθόνη ενδείξεων δείχνει την προρρυθμισμένη θερμοκρασία παρασκευής.

Υπόδειξη: Εάν προηγουμένως δεν έχει αποθηκευτεί κανένα δικό σας πρόγραμμα παρασκευής, η οθόνη ενδείξεων δείχνει «0000».

5. Πατήστε το πλήκτρο τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία παρασκευής.
6. Πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο (>2 δευτερόλεπτα), για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις τιμές.

Για να προγραμματίσετε περαιτέρω βήματα παρασκευής, επαναλάβετε τα σημεία 2 έως 6. Μπορούν να προγραμματιστούν μέχρι και 3 βήματα παρασκευής.

Το αποθηκευμένο πρόγραμμα παρασκευής [recipe 1] (συνταγή 1) μπορεί να επιλεγεί με τη λειτουργία επιλογής λειτουργίας, όπως συνήθως → «Επιλογή και έναρξη ενός προγράμματος παρασκευής» βλέπε στη σελίδα 98

Υπόδειξη: Για να αποθηκεύσετε ένα δεύτερο δικό σας πρόγραμμα παρασκευής κάτω από [recipe 2] (συνταγή 2), ενεργήστε ανάλογα, όπως περιγράφεται πιο επάνω για [recipe 1] (συνταγή 1).

Για να διαγράψετε το δικό σας πρόγραμμα παρασκευής, εκτελέστε τα ακόλουθα βήματα:

1. Στη λειτουργία επιλογής λειτουργίας πατήστε το πλήκτρο 1 φορά.
- Η φωτοδίοδος (LED) [recipe 1] (συνταγή 1) ανάβει. Η οθόνη ενδείξεων δείχνει την αποθηκευμένη διάρκεια παρασκευής.
2. Πατήστε το πλήκτρο 1 φορά.
- Η οθόνη αναβοσβήνει. Στο πεδίο χειρισμού ανάβει η φωτοδίοδος (LED) 1 (βήμα παρασκευής 1).
3. Πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο (>2 δευτερόλεπτα).

Οι ρυθμίσεις για [recipe 1] (συνταγή 1) διαγράφηκαν.

Υπόδειξη: Για να διαγράψετε το δεύτερο δικό σας πρόγραμμα παρασκευής [recipe 2] (συνταγή 2), ενεργήστε ανάλογα, όπως περιγράφεται πιο επάνω για [recipe 1] (συνταγή 1).

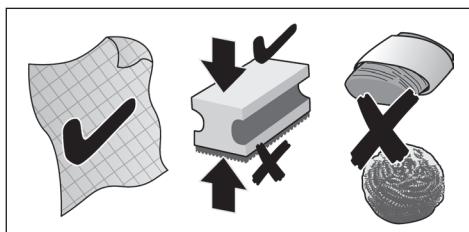
Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.
- Μη χρησιμοποιήστε κανέναν ατμοκαθαριστή.
- Πριν τον καθαρισμό τραβήξτε το φις από την πρίζα.

Προσοχή!

- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλ ή οινόπνευμα.
- Μη χρησιμοποιήστε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή καθαριστικά.



Η συσκευή μετά από κάθε χρήση πρέπει να καθαρίζεται προσεκτικά.

1. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς.
2. Ανοίξτε το καπάκι.
3. Αφαιρέστε την κατσαρόλα, το ένθετο καπακιού, την έξοδος ατμού και τα εξαρτήματα. → «Πριν την πρώτη χρήση» βλέπε στη σελίδα 96

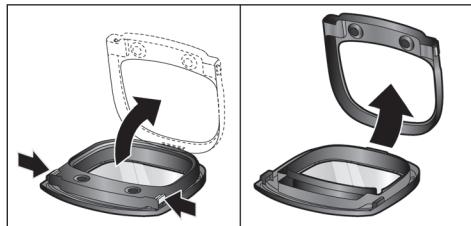
Καθαρισμός της βασικής συσκευής

1. Σκουπίστε το περίβλημα με ένα μαλακό, βρεγμένο πανί και στεγνώστε το.
2. Σκουπίστε τον εσωτερικό χώρο με ένα μαλακό, βρεγμένο πανί και στεγνώστε τον.
3. Καθαρίστε το πεδίο χειρισμού με ένα στεγνό πανί από μικροΐνες.

Αποσυναρμολόγηση της εξόδου ατμού

Έξοδος ατμού με παράθυρο:

1. Συμπιέστε τα άσπρα κλίπ αριστερά και δεξιά στην κάτω μεριά της εξόδου ατμού και αφαιρέστε το κάτω μέρος.

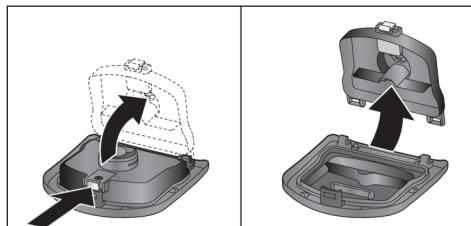


2. Για τη συναρμολόγηση αναρτήστε το κάτω μέρος με τη σχίσμη στο επάνω μέρος και πιέστε το προς τα κάτω, μέχρι να ασφαλίσουν τα κλίπ.

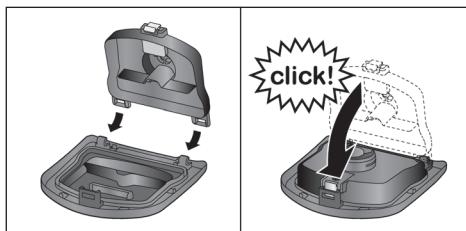


Έξοδος ατμού χωρίς παράθυρο:

1. Πιέστε το άσπρο κλίπ στην κάτω μεριά της εξόδου ατμού, αφαιρέστε το κάτω μέρος και ελευθερώστε το από τους δύο οδηγούς.



2. Για τη συναρμολόγηση αναρτήστε το κάτω μέρος με τους δύο οδηγούς και πιέστε το προς τα κάτω, μέχρι να ασφαλίσει το κλίτη.



Καθαρισμός του ένθετου καπακιού και της εξόδου ατμού

1. Καθαρίστε τα ξεχωριστά εξαρτήματα με σαπουνάδα και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι.
2. Ξεπλύντε όλα τα εξαρτήματα με καθαρό νερό και στεγνώστε τα.
3. Συναρμολογήστε ξανά τα στεγνά ξεχωριστά εξαρτήματα και τοποθετήστε τα στη βασική συσκευή.

Καθαρισμός της κατσαρόλας και των εξαρτημάτων

1. Καθαρίστε τα ξεχωριστά εξαρτήματα με σαπουνάδα και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι.
2. Ξεπλύντε όλα τα εξαρτήματα με καθαρό νερό και στεγνώστε τα.

Υπόδειξη: Η κατσαρόλα, το καλάθι φριτέζας με λαβή, το ένθετο ατμομάγειρα φούρνου, η λαβίδα καλαθιού, η σπάτουλα, η μεγάλη κουτάλα και το κύπελλο μέτρησης μπορούν να μπουν επίσης στο πλυντήριο πιάτων.

Προσοχή!

Πριν την τοποθέτηση της κατσαρόλας ελέγχετε, εάν ο εσωτερικός χώρος της συσκευής είναι στεγνός και καθαρός και δε βρίσκονται μέσα τυχόν αντικείμενα.

Απόσυρση



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/EΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ. Για τους τρόπους αποκομιδής που ισχύουν επί του παρόντος, θα σας ενημερώσει ο ειδικός έμπορος.

Όροι εγγύησης

1. Η Εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επιδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.
 2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πληγή των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ).
Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πολυμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Οικιακές Συσκευές A.B.E. ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ.
 3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές A.B.E. θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκεύαστηκε, χωρίς να υπάρχει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
 4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι χρεώσεις και οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις της BSH Οικιακές Συσκευές A.B.E.
 5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές A.B.E.
 6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται τέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π.χ. οικιακή χρήση).
 7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.
 8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:
 - Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο service μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Οικιακές Συσκευές A.B.E.
 - Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πτώσης της συσκευής κλπ.
 - Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.
 - Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραφές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή του εξουσιοδοτημένου συνεργείου.
 9. Η εγγύηση που προσφέρεται παύει να ισχύει εφόσον η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αρχικό αγοραστή το όνομα του οποίου αναγράφεται στο παραστατικό αγοράς της συσκευής.
 10. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές A.B.E.
 11. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
 12. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.
- Με επιφύλαξη για τις όποιες αλλαγές.

Λίστα των προγραμμάτων παρασκευής

Στη συσκευή AutoCook έχετε στη διάθεσή σας συνολικά 48 προγράμματα παρασκευής. Αυτά αποτελούνται από 16 βασικά προγράμματα με κάθε φορά 3 δυνατότητες ρύθμισης του χρόνου. Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε τα σημαντικότερα στοιχεία για τα διάφορα προγράμματα παρασκευής.

Πρόγραμμα	Αριθμός βημάτων παρασκευής	Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας διαθέσιμη	Καπάκι
my mode (η λειτουργία μου) Εξαπομπένη ρύθμιση της επιθυμητής θερμοκρασίας και του χρόνου παρασκευής	1	—	ανοιχτό / κλειστό*
recipe 1&2 (συνταγή 1 και 2) 2 θέσεις αποθήκευσης για δικές σας συνταγές (ανάλογα το μοντέλο)	1-3	—	ανοιχτό / κλειστό*
warm up (ζέσταμα) Ζέσταμα κρύων (προμαγειρεμένων) φαγητών	1	✓	κλειστό
soup (σούπα) Παρασκευή σουπών και τουρλού	μικρή: 1 μέτρια: 2 μεγάλη: 2	✓	ανοιχτό / κλειστό*
steam (μαγείρεμα σε ατμό) Μαγείρεμα σε ατμό λαχανικών, κρέατος και ψαριού (απαραίτητο το ένθετο απομαγείρα φούρνου)	1	✓	κλειστό
stew (μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος) Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος λαχανικών, κρέατος και ψαριού.	μικρή: 1 μέτρια: 2 μεγάλη: 2	✓	ανοιχτό / κλειστό*
fry (σοτάρισμα) Σοτάρισμα λαχανικών, κρέατος και ψαριού.	1	✓	ανοιχτό
deep fry (τηγάνισμα στη φριτέζα) Τηγάνισμα στη φριτέζα κρέατος, ψαριού, πατατών κλπ. (απαραίτητο καλάθι φριτέζας)	1	—	ανοιχτό
baking (ψήσιμο) Ψήσιμο τροφίμων	1	—	κλειστό
cooking (μαγείρεμα) Μαγείρεμα τροφίμων	1	✓	κλειστό
porridge (κουάκερ) Παρασκευή κουάκερ	1	✓	κλειστό
rice (ρύζι/δημητριακά) Μαγείρεμα δημητριακών ή ρυζιού	1	—	κλειστό
jam (μαρμελάδα) Βράσιμο διατήρησης φρούτων σε μαρμελάδα	1	—	ανοιχτό

* Ανάλογα με τη συνταγή / το βήμα παρασκευής - Υποδειξίες για τη σωστή χρήση των προγραμμάτων καθώς και στοιχεία για τα υλικά, τις ποσότητες και τους χρόνους μαγειρέματος θα βρείτε στο συνημμένο βιβλίο συνταγών.

Πρόγραμμα	Αριθμός βημάτων παρασκευής	Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας διαθέσιμη	Καπάκι
legumes (όσπρια) Μαγείρεμα φασολιών	μικρή: 1 μέτρια: 2 μεγάλη: 2	✓	κλειστό
sous vide (sous vide) Απαλό μαγείρεμα των φαγητών σε σακούλα συσκευασίας σε κενό αέρος	1	—	κλειστό
risotto (ριζότο) Παρασκευή ριζότο	μικρή: 3 μέτρια: 3 μεγάλη: 3	✓	ανοιχτό / κλειστό*
pasta (ζυμαρικά) Μαγείρεμα ζυμαρικών	1	—	κλειστό / ανοιχτό*
yogurt (γιαούρτι) Παρασκευή γιαούρτιού	1	—	κλειστό

* Ανάλογα με τη συνταγή / το βήμα παρασκευής - Υποδειξείς για τη σωστή χρήση των προγραμμάτων καθώς και στοιχεία για τα υλικά, τις ποσότητες και τους χρόνους μαγειρέματος θα βρείτε στο συνημμένο βιβλίο συνταγών.

Χρόνοι μαγειρέματος

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε μια επισκόπηση για τους χρόνους μαγειρέματος των διαφόρων φαγητών. Οι χρόνοι μαγειρέματος εξαρτώνται από το πόσο χοντρά και συνεκτικά είναι τα τρόφιμα και πρέπει να λαμβάνονται υπόψη ως συνιστούμενοι ελάχιστοι χρόνοι.

Προσαρμόστε αντίστοιχα τους χρόνους μαγειρέματος. Για κατεψυγμένα τρόφιμα πρέπει να αυξήσετε το χρόνο μαγειρέματος το λιγότερο 20%.

Πρόγραμμα	Ρύθμιση	Διάρκεια	Τρόφιμα	Συνιστούμενη ποσότητα (μέγιστη)
steam (μαγείρεμα σε ατμό)	μέτρια	30 λεπτά	Φρέσκα φασολάκια	500 γρ. (800 γρ.)
	μικρή	10 λεπτά	Κουνουπίδι (άνθη ίδιου μεγέθους)	500 γρ. (800 γρ.)
	μεγάλη	50 λεπτά	Πιπάτες (ολόκληρες, μεσαίο μέγεθος)	500 γρ. (1.200 γρ.)
	μικρή	10 λεπτά	Φιλέτο ψαριού	500 γρ. (1.000 γρ.)
	μέτρια	30 λεπτά	Κεφτεδάκια	500 γρ. (700 γρ.)
	μικρή	10 λεπτά	Αυγά	8 κομμάτια (12)
	μέτρια	30 λεπτά	Γιουβαρλάκια / κεφτέδες	500 γρ. (600 γρ.)
	μικρή	5 λεπτά	Μπρόκολο	500 γρ. (800 γρ.)
	μικρή	3 λεπτά	Αρακάς	500 γρ. (800 γρ.)
	μέτρια	30 λεπτά	Καρότα	500 γρ. (800 γρ.)
	μέτρια	30 λεπτά	Στήθος κοτόπουλου	500 γρ. (800 γρ.)
	μέτρια	30 λεπτά	Παντζάρια (ολόκληρα, μεσαίο μέγεθος)	500 γρ. (800 γρ.)

ει Χρόνοι μαγειρέματος

Πρόγραμμα	Ρύθμιση	Διάρκεια	Τρόφιμα	Συνιστούμενη ποσότητα (μέγιστη)
rice (ρύζι/δημητριακά)	μέτρια	30 λεπτά	Άσπρο, μεσαίο ρύζι (συνοδευτικό)	500 γρ. ρύζι και 700 ml νερό
	μέτρια	25 λεπτά	Άσπρο, μεσαίο ρύζι (συνοδευτικό)	250 γρ. ρύζι και 500 ml νερό
	μεγάλη	60 λεπτά	Μαύρο ρύζι	500 γρ. ρύζι και 500 ml νερό
	μεγάλη	45 λεπτά	Μαύρο ρύζι	250 γρ. ρύζι και 350 ml νερό
porridge (κουάκερ)	μεγάλη	45 λεπτά	Χυλός με βάση το γάλα	250 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 1.000 ml γάλα, 100 γρ. ζάχαρη
	μέτρια	30 λεπτά	Χυλός με βάση το γάλα	125 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 500 ml γάλα, 50 γρ. ζάχαρη
deep fry (τηγάνισμα στη φριτέζα)	μεγάλη	40 λεπτά	Μπούτια κοτόπουλου	200 γρ.
	μικρή	10 λεπτά	Μανιτάρια champignons	200 γρ.
	μέτρια	20 λεπτά	Τηγανητές πιατάτες	300 γρ.
	μέτρια	20 λεπτά	Καννελόνια	300 γρ.
	μικρή	10 λεπτά	Φιλέτο ψαριού	200 γρ.
	μικρή	10 λεπτά	Σύντσελ Βιέννης (γαλοπούλα)	200 γρ.
	μικρή	10 λεπτά	Σύντσελ Βιέννης (χοιρινό)	200 γρ.
steam (μαγείρεμα σε ατμό) + deep fry (τηγάνισμα στη φριτέζα)	μικρή + μικρή	10 λεπτά + 10 λεπτά	Ωμά λαχανικά (π.χ. κουνουπίδι)	200 γρ.
baking (ψήσιμο)	μεγάλη	60 λεπτά	Χοιρινό, σβέρκος	1.500 γρ.
	μέτρια	40 λεπτά	Ψητός κιμάς	800 γρ.
	μεγάλη	60 λεπτά	Ψωμί	800 γρ. ζύμη
	μέτρια	40 λεπτά	Μπισκότα, γλυκά	500 γρ.
	μικρή - χειροκίνητη ρύθμιση: 160 °C	χειροκίνητη ρύθμιση: 25 λεπτά	Πίτσα	200 γρ. ζύμη
	μικρή	χειροκίνητη ρύθμιση: 5 λεπτά	Κρεμμύδια	200 γρ.
fry (σοτάρισμα)	μέτρια	15 λεπτά	Λαχανικά	300 γρ.
	μέτρια	15 λεπτά	Ψάρι	200 γρ.
	μέτρια	15 λεπτά	Κρέας	500 γρ.
	μικρή	χειροκίνητη ρύθμιση: 5 λεπτά	Κρεμμύδια	200 γρ.

Πρόγραμμα	Ρύθμιση	Διάρκεια	Τρόφιμα	Συνιστούμενη ποσότητα (μέγιστη)
sous vide¹⁾ (sous vide)	μέτρια, 65 °C ²⁾	80 λεπτά	Βοδινό φιλέτο, 2 cm	
	μέτρια, 65 °C ²⁾	90 λεπτά	Βοδινό φιλέτο, 3 cm	
	μέτρια, 65 °C ²⁾	100 λεπτά	Βοδινό φιλέτο, 4 cm	
	μέτρια, 65 °C	70 λεπτά	Ψάρι (σολομός), 2 cm	
	μέτρια, 65 °C	80 λεπτά	Ψάρι (σολομός), 3 cm	
	μέτρια, 65 °C	90 λεπτά	Ψάρι (σολομός), 4 cm	
	μέτρια, 65 °C	70 λεπτά	Πουλερικά (στήθος κοτόπουλου), 2 cm	
	μέτρια, 65 °C	80 λεπτά	Πουλερικά (στήθος κοτόπουλου), 3 cm	
	μέτρια, 65 °C	90 λεπτά	Πουλερικά (στήθος κοτόπουλου), 4 cm	
	μεγάλη, 85 °C	60 λεπτά	Σπαράγγια	1.000 γρ.
μεγάλη, 85 °C	80 λεπτά	Πατάτες	800 γρ.	
	100 λεπτά	Ριζώδη λαχανικά	800 γρ.	

- 1) Στο μαγείρεμα Sous-vide πρέπει να τηρηθούν ιδιαίτερα μέτρα υγιεινής. Προσέξτε οπωσδήποτε τις υποδείξεις ασφαλείας και τις συστάσεις παρασκευής! ➔ «Μαγείρεμα Sous-vide» βλέπε στη σελίδα 104
2) Βαθμίδες μαγειρέματος για βοδινό φιλέτο: 60 °C = μέσα ωμό / rare, 65 °C = μισοψημένο / medium, 70 °C = καλωψημένο / well done

Επισκόπηση μοντέλων και τεχνικά στοιχεία

	MUC22..	MUC24..	MUC28..	MUC48..
	✓	✓	✓	✓
	—	✓	✓	✓
Εξατομικευμένες θέσεις αποθήκευσης	—	2	2	2
Μέγιστη χωρητικότητα (λίτρα)	4	4	4	4
Έξοδος απού με παράθυρο ελέγχου	—	✓	✓	✓
Επίστρωση κατσαρόλας	Τεφλόν	Κεραμικό	Κεραμικό	Τεφλόν
Υλικό περιβλήματος	Πλαστικό	Πλαστικό	Μέταλλο	Μέταλλο
Περιοχή θερμοκρασίας	40-160 °C	40-160 °C	40-160 °C	40-160 °C
Ηλεκτρική σύνδεση (τάση - συχνότητα)	220-240 V – 50/60 Hz			
Ισχύς συστήματος θέρμανσης	900 W	900 W	900 W	1.200 W
Επαγωγή	—	—	—	✓
Μήκος καλωδίου	1,5 m	1,5 m	1,5 m	1,5 m
Βάρος, άδεια συσκευή	3,7 kg	4,1 kg	4,1 kg	5,4 kg

Ειδικά εξαρτήματα

	MAZ4BI Κατσαρόλα ανοξείδωτου χάλυβα, στιλβωμένη με αντικολλητική επίστρωση και καπάκι φύλαξης*, κατάλληλη για τον επαγγελματικό πολυμάγειρα MUC48	Κατσαρόλα 5 λίτρων, κατάλληλη για πλυντήριο πιάτων, πολύ σταθερή κατσαρόλα, πάχος 2,5 mm, εξωτερικά στιλβωμένος ανοξείδωτος χάλυβας, αντικολλητική επίστρωση, καπάκι* για την πρακτική φύλαξη των τροφίμων στην κατσαρόλα, π.χ. στο ψυγείο
	MAZ2BT Κατσαρόλα με αντικολλητική επίστρωση τεφλόν, και καπάκι φύλαξης*, κατάλληλη για τον πολυμάγειρα MUC22	Κατσαρόλα 5 λίτρων, κατάλληλη για πλυντήριο πιάτων, αντικολλητική επίστρωση τεφλόν, καπάκι* για την πρακτική φύλαξη των τροφίμων στην κατσαρόλα, π.χ. στο ψυγείο
	MAZ2BC Κατσαρόλα με κεραμική αντικολλητική επίστρωση και καπάκι φύλαξης*, κατάλληλη για τον πολυμάγειρα MUC24/28	Κατσαρόλα 5 λίτρων, κατάλληλη για πλυντήριο πιάτων, κεραμική αντικολλητική επίστρωση, καπάκι* για την πρακτική φύλαξη των τροφίμων στην κατσαρόλα, π.χ. στο ψυγείο
	MAZ0FB Καλάθι φριτέζας	Καλάθι ανοξείδωτο χάλυβα με αποσπώμενη λαβή για έναν απλό χειρισμό, κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων,

*Το καπάκι φύλαξης δεν ανήκει στα στάνταρ υλικά παράδοσης της συσκευής. Αυτό παραδίδεται μόνο με τις κατσαρόλες από τα ειδικά εξαρτήματα. Εάν ένα εξάρτημα δεν συμπεριλαμβάνεται στη συσκευασία παραδοσης, μπορείτε να το προμηθευτείτε από το εμπόριο και την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Αντιμετώπιση βλαβών

Πρόβλημα	Αιτία	Αντιμετώπιση
Το παρασκευασμένο φαγητό είναι μισομαγιρεμένο.	Ποσότητα πλήρωσης πολύ μγάλη.	Γερίστε την κατσαρόλα το πολύ μέχρι το μαρκάρισμα [4.0 liter]!
	Η αναλογία νερού και ποσότητας υλικών δεν είναι σωστή.	Προσαρμόστε την αναλογία νερού και ποσότητας υλικών.
	Ξένα σώματα στον εσωτερικό χώρο της συσκευής.	Απομακρύνετε όλα τα ξένα σώματα. Μη χρησιμοποιήστε γι' αυτό καθόλου νερό!
	Η κατσαρόλα είναι παραμορφωμένη.	Αποταθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
	Σφάλμα στη συσκευή.	
	Σφάλμα στον αισθητήρα.	
Το παρασκευασμένο φαγητό είναι καμένο.	Κάτω από την κατσαρόλα υπάρχει ρύπανση.	Καθαρίστε προσεκτικά την κατσαρόλα και τον εσωτερικό χώρο της συσκευής.
	Η κατσαρόλα είναι παραμορφωμένη.	Αποταθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
	Σφάλμα στη συσκευή.	
	Σφάλμα στον αισθητήρα.	

Πρόβλημα	Αιτία	Αντιμετώπιση
Η συσκευή υπερχειλίζει.	Ποσότητα πλήρωσης πολύ μεγάλη.	Προσαρμόστε την ποσότητα πλήρωσης.
	Η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή.	Μειώστε τη θερμοκρασία.
	Το επιλεγμένο πρόγραμμα παρασκευής απαιτεί το μαγείρεμα των φαγητών με ανοιχτό καπάκι.	Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής.
Η φωτοδίοδος (LED) δεν ανάβει.	Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.	Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
	Σφάλμα στο ηλεκτρικό καλώδιο παροχής.	Αποταθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
Η θερμαντική πλάκα δε λειτουργεί.	Σφάλμα στη συσκευή.	Αποταθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
	Η θερμαντική πλάκα είναι χαλασμένη.	
Από τη συσκευή τρέχει νερό.	Η συσκευή διαθέτει μια προστασία υπερχείλισης.	Απομακρύνετε το νερό. Αφαιρέστε την κατσαρόλα και αποκυπίστε στεγνά τον εσωτερικό χώρο της συσκευής με ένα πανί. Προσέξτε, να μην περάσει καθόλου νερό στον εσωτερικό χώρο της συσκευής.
Ένδειξη οθόνης E1~E6	Σφάλμα στη συσκευή.	Διακόψτε το πρόγραμμα παρασκευής. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή. Εάν το πρόβλημα εξακολουθεί να υπάρχει, αποταθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
Ένδειξη οθόνης E0	Σφάλμα στη συσκευή.	Εάν η ένδειξη παραμείνει πάνω από 20 δευτερόλεπτα, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και αποταθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
Ένδειξη οθόνης E1	Έχει τοποθετηθεί λάθος κατσαρόλα ή η κατσαρόλα δεν αναγνωρίστηκε.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και αποταθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
Ένδειξη οθόνης E2, E5, E6 ή E7	Η συκευή είναι υπερθερμασμένη.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και αφήστε την να κρυώσει. Μόλις η συσκευή κρυώσει, ζεκινήστε εκ νέου.
	Βραχυκύλωμα στη συσκευή.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και αποταθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
Ένδειξη οθόνης E3	Πολύ υψηλή τάση δικτύου.	Ελάτε σε επαφή με την εταιρεία παροχής ηλεκτρικής ενέργειας. Αναθέστε τον έλεγχο της τροφοδοσίας ρεύματος σε έναν ειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
Ένδειξη οθόνης E4	Πολύ χαμηλή τάση δικτύου.	
Ένδειξη οθόνης E8	Αποτυχία επικοινωνίας	Μόλις η συσκευή κρυώσει, ζεκινήστε εκ νέου.

Σε περίπτωση που τυχόν προβλήματα δεν μπορούν να επιλυθούν, καλέστε οπωσδήποτε τη Hotline! Οι αριθμοί τηλεφώνων βρίσκονται στις τελευταίες σελίδες των οδηγιών.

Bestemmelsesmæssig brug

Læs brugsanvisningen grundigt, følg den, og opbevar den på et sikkert sted! Ved overdragelse af apparatet skal denne vejledning vedlægges.

Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af instrukserne vedr. korrekt brug af apparatet.

Dette apparat er beregnet til forarbejdning af almindelige mængder i husholdningen og til husholdningslignende ikke-kommercielle anvendelser. Husholdningslignende anvendelser omfatter f.eks. brug i køkkener for ansatte i butikker, kontorer, landbrugsbedrifter og andre kommercielle virksomheder, eller gæsters brug i pensioner, små hoteller og lignende.

Apparatet er beregnet til kogning, stegning, grydestegning, dampkogning, friturestegning, pasteurisering, opvarmning og varmholdning af madvarer. Det må ikke bruges til at forarbejde andre substanser eller genstande. Alle ingredienser skal være hygiejnemæssigt i orden. Overhold reglerne for køkkenhygiejne under forarbejdningen. Brug kun apparatet med originalt tilbehør. Brug kun gryden og tilbehøret sammen med basisapparatet.

Apparatet må kun anvendes indendørs ved stuetemperatur og maks. 2000 m over havets overflade. Når du placerer apparatet, skal du sørge for, at der bag apparatet ikke er nogen følsomme overflader eller apparater, som kan blive beskadiget som følge af temperaturudviklingen og den udslippende vanddamp.

Dette apparat kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn og er blevet instrueret i brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer. Apparatet og tilslutningsledningen skal være utilgængelige for børn, og de må ikke betjene apparatet. Apparatet er ikke legetøj for børn. Børn må ikke foretage rengøringen og bruger-vedligeholdelsen.

Sikkerhedshenvisninger

⚠ Fare for elektrisk stød og brandfare!

Apparatet må kun tilsluttes en strømforsyning med vekselstrøm via en stikdåse med jord, der er installeret forskriftsmæssigt. Kontroller, om jordledningssystemet for den elektriske husinstallation er installeret forskriftsmæssigt. Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet. Brug kun apparatet, hvis netledningen og apparatet er uden skader. Reparationer på vægten må kun udføres af vores kundeservice for at undgå risici. Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel tilslutningsledning, som kan fås hos vores kundeservice. Tilslut aldrig apparatet til kontakture eller stikdåser, der kan fjernbetjenes. Apparatet skal altid være under opsyn, når det anvendes! I tilfælde af fejl træk med det samme netstikket ud eller sluk netspændingen. Netkablet må ikke komme i kontakt med varme dele eller trækkes over skarpe kanter. Apparatet eller netkablet må aldrig dyppes ned i vand eller kommer i opvaskemaskine. Træk netstikket ud før rengøring.

⚠ Fare for forbrænding!

Apparatet må aldrig bruges, uden at gryden er sat i. Når apparatet bruges, bliver kabinetet, gryden og metaldelene varme! Gryden og tilbehøret må kun tages ud med de medfølgende hjælpemidler. Brug grydelapper. Der dannes varm damp i apparatet. Bøj dig ikke ind over apparatet. Åbn låget forsigtigt. Apparatet må først transporteres eller rengøres, når det er helt afkølet!

⚠ Sundhedsrisiko!

Sous-vide-madlavning foregår ved lave tilberedningstemperaturer. Det er vigtigt at tage hensyn til sikkerhedsanvisningerne og tilberedningsanbefalingerne! → "Sous-vide-tilberedning" se side 126

⚠ Fare for kvælning!

Lad ikke børn lege med emballagematerialet.

⚠ Vigtigt!

Rengør altid apparatet grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. Rengør altid apparatet grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. → "Pleje og daglig rengøring" se side 129

⚠ Bemærk!

Spatlen og grydeskeen må aldrig bruges i varmt fedt eller olie eller efterlades i den varme gryde. De kan smelte!

Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet Bosch.

Dermed har du valgt et moderne, førsteklasses husholdningsapparat. På de følgende sider i denne brugsanvisning kan du finde nyttige henvisningerne angående sikker brug af apparatet.

Vi beder dig om at læse denne vejledning grundigt igennem og følge alle anvisninger. Dermed får du glæde at dette apparat i lang tid, og resultaterne af dit arbejde vil bekræfte dig i, at du har købt det helt rigtige produkt.

Opbevar denne brugsanvisning til senere brug, og giv den videre til en senere ejer.

Flere informationer om vores produkter findes på vores internetside.

Indhold

Bestemmelsesmæssig brug	116
Sikkerhedshenvisninger	117
Overblik	118
Betjeningsfelt	118
Før første brug	120
Betjening	121
Tilberedning	126
Individuelle indstillingsmuligheder	127
Pleje og daglig rengøring	129
Bortskaffelse	130
Reklamationsret	130
Liste med tilberedningsprogrammer	131
Tilberedningstider	132
Modeloversigt og tekniske data	134
Ekstra tilbehør	135
Hjælp i tilfælde af fejl	135

Overblik

→ Billeder A

- 1 Multicooker (basisapparat)
- 2 Betjeningsfelt
- 3 Låg
- 4 Åbningstast for låget
- 5 Aftageligt dampafløb (med vindue*), todelt
- 6 Håndtag
- 7 Nettislutning
- 8 Gryde med slip-let-belægning
- 9 Aftagelig lågindsats
- 10 Friteurekurv med aftageligt håndtag*
- 11 Dampkogerindsats, todelt
- 12 Grydetang
- 13 Spatel
- 14 Øse
- 15 Målebæger*
- 16 Nettislutningskabel
- 17 Brugsanvisning
- 18 Kogebog

* afhængigt af model

Brugsanvisningen beskriver forskellige apparatmodeller. → "Modeloversigt og tekniske data" se side 134

Betjeningsfelt

Betjeningsfeltet består af betjeningslementer (taster) og indikatorelementer (LED'er). Tasterne bruges til at vælge de individuelle tilberedningsprogrammer og til at foretage de forskellige indstillingsmuligheder (f.eks. tilberedningstemperaturen og -varigheden). Indstillingerne vises ved hjælp af lysende LED'er hhv. på displayet.

Betjeningselementer

→ Billede

Standby

Slår enhedens standbytilstand til og fra.

Indstilling af starttidsforsinkelsen

Tidsrummet inden det valgte tilberedningsprogram startes kan indstilles.

Valg af et tilberedningsprogram på listen (g)

Ved at trykke flere gange på tasten  kan du vælge de individuelle tilberedningsprogrammer. I betjeningsfeltet tændes den tilsvarende LED.

Indstilling af en individuel tilberedningstemperatur

Til individuel tilpasning af tilberedningstemperaturen.

Tilpasning af tilberedningsvarigheden

Den forudindstillede tilberedningsvarighed for et tilberedningsprogram [medium] (mellem) kan gøres kortere [short] (kort) eller længere [long] (lang). Det tilsvarende indikatorelement (f) lyser. Den dertil hørende forudindstillede tilberedningsvarighed vises på displayet (a).

Indstilling af en individuel tilberedningsvarighed

Til individuel tilpasning af tilberedningsvarigheden.

Bekræftelse af programmet

Hvis du trykker på tasten , starter det valgte tilberedningsprogram.

Sletning af en indstilling hhv. afbrydelse af programmet

Hvis du trykker på tasten X, slettes indstillingerne hhv. stoppes et startedt program.

Displayelementer

→ Billede

a Display

Visning af den resterende varighed eller temperaturen.

b timer (timer)

Angiver, at starttidforsinkelsen er slægt til. Displayet (a) viser varigheden, indtil det valgte tilberedningsprogram startes.

c Tilberedningstrin/programstatus

Visning af de individuelle tilberedningstrin hhv. programstatus.

Hvis der er flere tilberedningstrin (f.eks. påfyldning af ingredienserne efter opvarmningen af friteureolien), angives disse visuelt ved, at LED'erne 1, 2, 3 eller 4 tændes. Desuden høres der en signaltone, hvis der kræves et efterfølgende tilberedningstrin.

d finished (færdig)

Angiver, at retten er færdig. Displayet (a) blinker og viser „00:00“. Desuden høres en signaltone.

e keep warm (hold varm)

Angiver, at varmholdefunktionen er slægt til, efter at et tilberedningsprogram er afsluttet. På displayet vises et rektangel (stiplet linje).

f Visning af den forudindstillede tilberedningsvarighed

Den forudindstillede tilberedningsvarighed for et tilberedningsprogram [medium] (mellem) kan gøres kortere [short] (kort) eller længere [long] (lang) med tasten . Det tilsvarende indikatorelement lyser.

g Liste med

tilberedningsprogrammerne

Der er 16 forudindstillede tilberedningsprogrammer til rådighed. Ved at trykke flere gange på tasten  kan du vælge de individuelle tilberedningsprogrammer. I betjeningsfeltet tændes den tilsvarende LED.

da Før første brug

h recipe 1&2 (opskrift 1&2)

(afhængigt af modellen)

Hukommelsespladser til tilberedningsprogrammer med individuelt tids- og temperaturvalg.

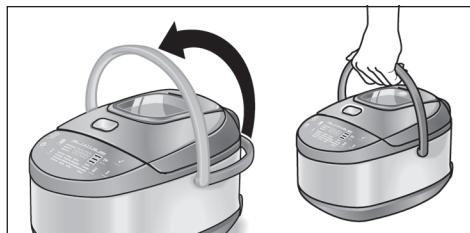
i my mode (min tilstand)

Hurtig indstillingstilstand til at indstille tilberedningsvarigheden og -temperaturen individuelt for en tilberedningsproces.

Før første brug

Inden det nye apparat kan bruges, skal det pakket helt ud, rengøres og tilsluttes strømforsyningen. Udfør i den forbindelse følgende trin:

1. Tag apparatet og alle tilbehørsdele ud af emballagen.
2. Brug håndtaget til at løfte apparatet. Sving håndtaget opad eller nedad efter behov.



Bemærk!

Til sikker transport af apparatet må du også kun bruge håndtaget.

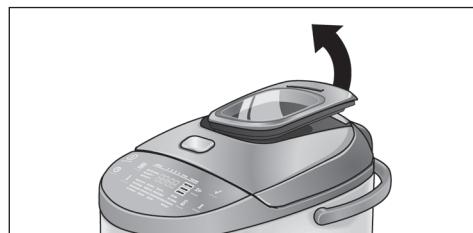
3. Stil apparatet på et stabilt, vandret og glat arbejdsunderlag.

Bemærk!

Der må ikke være nogen følsomme overflader eller apparater over eller bag ved apparatet, da disse kan blive beskadiget på grund af temperaturudviklingen og den udsippende vanddamp.

4. Fjernelse af dampafløbet

Tag fat bag på dampafløbet, og træk det opad.



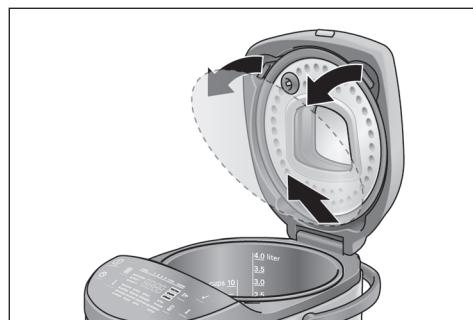
5. Åbning af apparatets låg

Tryk på åbningstasten på låget.

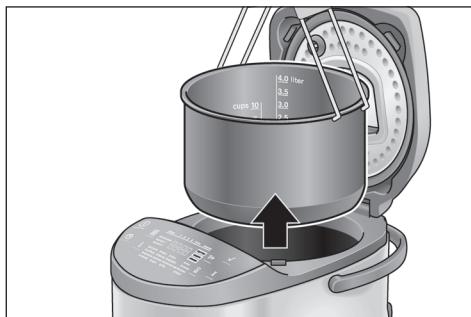


6. Fjernelse af lågindsatsen

Tag fat i lågindsatsen ved de to tapper til venstre og højre, træk den ud, og fjern den.



7. Løft gryden ud af apparatets indre.



8. Fjern eventuelt emballagemateriale fra apparatet og tilbehørssdelene.
9. Kontrollér, om alle dele er fuldstændige.
→ **Billede A**
10. Kontroller apparatet og tilbehørssdelene for synlige skader.

Bemærk!

Et beskadiget apparat må aldrig tages i brug!

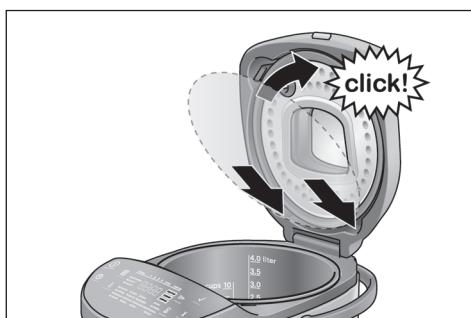
11. Før den første brug skal alle dele rengøres grundigt. → "Pleje og daglig rengøring" se side 129
12. Efter rengøringen skal du sætte gryden tilbage i apparatets indre.

Bemærk!

Inden du sætter gryden i, skal du kontrollere, at apparatets indre er tørt og rent.

13. Indsætning af lågindsatsen

Sæt lågindsatsen ind nederst i de to tiller, og tryk den ind i låget øverst.

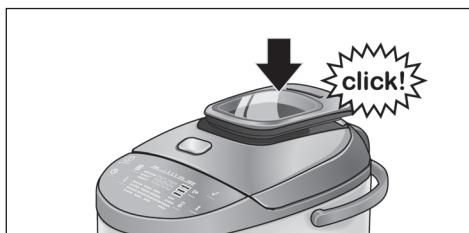


14. Lukning af låget

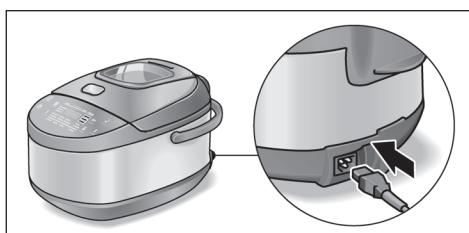
Tryk låget nedad, til det klikker på plads.

15. Indsætning af dampafløbet

Sæt dampafløbet på låget ovenfra, og tryk det fast.



16. Tilslut først det medfølgende nettilslutningskabel til apparatet og derefter til stikdåsen.



Bemærk!

Brug kun det medfølgende nettilslutningskabel.

På betjeningsfeltet lyser tasterne ① og ✓ samt alle LED'er kortvarigt én gang, og der høres en 5-trins signaltone. Derefter blinker tasten ①. Apparatet er i standbytilstand og er klar til brug.

Betjening

Funktionsvalgtilstand

I funktionsvalgtilstand vælges alle tilberedningsprogrammer og alle apparatets indstillinger. Udfør i den forbindelse følgende trin:

⚠ Fare for forbrænding!

Brug aldrig apparatet, uden at gryden og dampafløbet er sat i.

Bemærk!

Hver gang apparatet skal tages i brug, skal du kontrollere det for skader, komplethed, renhed og korrekt opstilling. → "Før første brug" se side 120

- Apparatet er klar til brug. Tryk på tasten ① for at skifte til funktionsvalgtilstand.

I funktionsvalgtilstanden lyser tasten ① og indikatorelementen [my mode] (min tilstand) konstant. Tasten ✓ blinker. På displayet vises „00:00“.



Bemærk: Hvis der i 5 minutter ikke foretages nogen indtastning i betjeningsfeltet, skifter apparatet automatisk til standbytilstand.

Valg og start af et tilberedningsprogram

Der er 16 forudindstillede tilberedningsprogrammer til rådighed.

→ "Liste med tilberedningsprogrammer" se side 131

- Fyld apparatet med de ønskede ingredienser. Det gør du ved at åbne låget og fylde ingredienserne i gryden. Måleskalaen på grydens underside bruges også til at aflæse mængden.

Bemærk!

- Fyld maksimalt gryden op til markeringen [4,0 liter]!
- Brug kun den medfølgende spatel (ikke metalbestik) til omrøring.
- Luk låget, og tryk på tasten ① for at skifte til funktionsvalgtilstand.

Bemærk: Visse tilberedningsprogrammer og trin udføres med åbent låg. → se den medfølgende kogebog

- Tryk på tasten ②, indtil det ønskede tilberedningsprogram vises.



I betjeningsfeltet tændes den tilsvarende LED, og den forudindstillede tilberedningsvarighed for det valgte tilberedningsprogram blinker.

- Tryk på tasten ✓ for at starte tilberedningsprogrammet.



Apparatet opvarmer gryden, indtil måltemperaturen er nået. Under opvarmningsfasen viser displayet linjer, der tændes i urets retning.

Så snart måltemperaturen er nået, forsvinder linjerne, og tilberedningsvarigheden vises på displayet.

Tilberedningsprocessen starter automatisk.

Bemærk: Hvis du vælger programmet [pasta] (pasta) eller [deep fry] (friturestegning), høres der gentagne gange en signaltone, og displayet og tasten ✓ blinker, indtil fødevarerne er fyldt på, og der er trykket på tasten ✓.

Tilberedningsvarigheden tælles ned.



Den vanddamp, der dannes under tilberedningen af maden, kommer ud af multi-madlaveren gennem dampafløbet, hvilket forhindrer, at der dannes for stort tryk. Afhængigt af modellen kan dampafløbet være udstyret med en rude.

Øgning eller sænkning af temperaturen under tilberedningen

Hvis den aktuelle temperatur er indstillet for højt eller for lavt under tilberedningen, kan den også under tilberedningsprocessen øges (med maks. +10 °C) eller sænkes (med maks. -10 °C).

Hvis du vil øge temperaturen, skal du trykke på tasten og holde den nede. På displayet vises den aktuelle temperatur kortvarigt, og derefter øges den med 1 °C ad gangen op til maksimumværdien (+10 °C). Hold tasten nede, indtil den ønskede højere temperatur er nået.

Hvis du vil reducere temperaturen, skal du trykke på tasten og holde den nede. På displayet vises den aktuelle temperatur kortvarigt og øges først den med 1 °C ad gangen op til maksimumværdien (+10 °C). Hvis maksimumværdien er nået, hopper visningen tilbage til minimalværdien (20 °C). Hold tasten nede, indtil den ønskede lavere temperatur er nået.

Tryk på tasten for at fortsætte tilberedningsprogrammet.

Bemærk: Hvis der ikke trykkes på tasten , fortsættes tilberedningsprogrammet med den tidligere indstillede temperatur.

Når tilberedningsprogrammet er afsluttet, høres en signaltone, og indikatorelementet [finished] (færdig) og tasten lyser.

Displayet blinker og viser „00:00“.

5. Åbn apparatets låg, og server den tilberedte ret.

Fare for forbrænding!

- Under tilberedningen kan der samle sig meget damp i apparatet. Åbn låget forsigtigt. Bøj dig ikke ind over apparatets låg.

- Gryden og eventuelle anvendte indsatser kan være meget varme. Brug altid grydetang, egnede håndtag eller grydehandsker.

Bemærkninger:

- Tilberedningsprogrammet kan til enhver tid stoppes med tasten X. Apparatet skifter derefter til funktionsvalgtilstand.
- Hvis tilberedningsprogrammet indeholder varmholdningsfunktionen, aktiveres det automatisk, når retten er færdig, og holder retten 40 °C varm i op til 10 timer. [finished] (færdig) og [keep warm] (hold varm) lyser. På displayet vises et rektangel (stiplede linjer). Varmholdefunktionen kan afsluttes med tasten X. Apparatet skifter derefter til funktionsvalgtilstand.

Hvis tilberedningsprogrammet består af flere tilberedningstrin, høres en signaltone, så snart det næste trin skal udføres.

I betjeningsfeltet lyser tilsvarende LED'erne 1, 2, 3 eller 4, og tasten blinker. Udfør følgende trin:

- Åbn apparatets låg.
- Tilsæt yderligere ingredienser.
- Luk apparatets låg.
- Start det næste tilberedningstrin med tasten .

Apparatet opvarmer apparatets indvendige rum, indtil måltemperaturen for det næste tilberedningstrin er nået. Under opvarningsfasen viser displayet linjer, der tændes i urets retning. Så snart måltemperaturen er nået, forsvinder linjerne, og den næste tilberedningsvarighed vises på displayet. Tilberedningsprocessen starter automatisk. Tilberedningsvarigheden tælles ned.

Valg af en forudindstillet tilberedningsvarighed

For hvert tilberedningsprogram vises den forudindstillede tilberedningsvarighed med niveauet [medium] (mellem) i betjeningsfeltet. Tilberedningsvarigheden kan gøres kortere [short] (kort) eller længere [long] (lang).

- Tryk på tasten $\equiv\leftarrow$, indtil det ønskede indikatorelement lyser. Visningen skifter fra [medium] (mellem) over [long] (lang) til [short] (kort) og derefter igen til [medium] (mellem).

På displayet vises de tilsvarende, forudindstillede værdier for tilberedningsvarigheden.

- Tryk på tasten \checkmark for at starte tilberedningsprogrammet.

Forlængelse af tilberedningsvarigheden under tilberedningen

Hvis ingredienserne endnu ikke er færdigtilberedt kort inden et tilberedningsprograms slutning, kan tilberedningstiden forlænges.

- Hvis du vil gøre det, skal du trykke på tasten \otimes og holde den nede.

På displayet vises den aktuelle tilberedningstid kortvarigt, og derefter øges den med 1 minut ad gangen.

- Hold tasten nede, indtil den ønskede tilberedningsvarighed er nået.
- Start den nyindstillede tilberedningsvarighed med tasten \checkmark .

Bemærk: Tilberedningsvarigheden kan højst forlænges med 30 minutter. Hvis den ønskede tilberedningsvarighed overskrides, skal du holde tasten \otimes nede, indtil den maksimale værdi er nået. Derefter hopper indstillingen tilbage til 5 minutter.

Indstilling af en starttidsforsinkelse

For at gøre det muligt at spise en frisklavet ret på et bestemt tidspunkt kan varigheden indstilles indtil starten på det valgte tilberedningsprogram.

Bemærk: Starttidsforsinkelsen kan kun indstilles for visse tilberedningsprogrammer. Starttidsforsinkelsen er forudindstillet forskelligt for disse tilberedningsprogrammer.

- Vælg et tilberedningsprogram.
- Tryk på knappen \odot . Tasten \checkmark blinker. På displayet blinker „00:10“.

Tryk flere gange på \odot for at øge den viste varighed. Tryk kort for at øge varigheden med 5 minutter ad gangen. Tryk lidt længere for at øge varigheden med 10 minutter ad gangen. Hvis du holder tasten \odot nede i ca. 2 sekunder, øges varigheden med 30 minutter ad gangen.

- Tryk på tasten \checkmark , når den ønskede starttidsforsinkelse vises.

Den valgte starttidsforsinkelse vises på displayet. I indikatorfeltet lyser [timer] (timer).

Varigheden inden starten tælles ned.

Tilberedningsprocessen starter derefter automatisk.

Tip:

- Ved at trykke på tasten \checkmark kan starttidsforsinkelsen til enhver tid slås fra. Tilberedningsprogrammet starter så med det samme.
- Hvis visningen „00:10“ ikke blinker på displayet, er det ikke muligt at indstille en starttidsforsinkelse for det valgte tilberedningsprogram.

Afslutning af det aktuelle tilberedningstrin før tid

Hvis ingredienserne er færdigtilberedt under et tilberedningstrin, kan dette også afsluttes manuelt.

- Det gør du ved at trykke på tasten \checkmark i mindst 2 sekunder.

Det aktuelle tilberedningstrin afsluttes. Derefter høres som sædvanlig en signaltone, når det næste trin kan udføres. I betjeningsfeltet lyser tilsvarende LED'erne 1, 2, 3 eller 4, og tasten \checkmark blinker.

- Udfør det næste tilberedningstrin.

Anvendelse af friturekurven

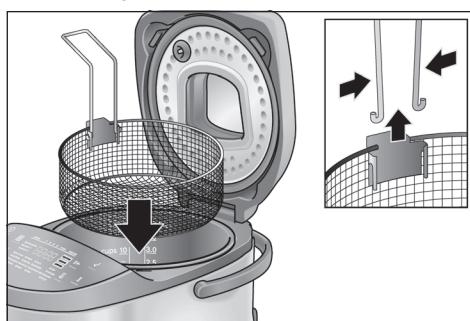
Ved tilberedning af kød, fisk, pommes frites osv. i varm olie er det nødvendigt at bruge friturekurven (afhængigt af modellen).

Bemærk: For at opnå de bedst mulige og mest velmagende resultater anbefaler vi, at du bruger forslagene fra vores kogebog.

Ved anvendelse af friturekurven skal du være opmærksom på følgende:

⚠ Fare for forbrænding!

- Fyld maksimalt olie eller friturefedt op til markeringen [1,0].
 - Brug ikke mere end 200 g frosne eller 300 g ikke-frosne madvarer til friturestegning.
 - Under tilberedningen kan der samle sig meget damp i apparatet. Åbn låget forsigtigt. Bøj dig ikke ind over apparatets låg.
 - Gryden og eventuelle anvendte indsatser kan være meget varme. Brug altid grydetang, egnede håndtag eller grydehandsker.
 - Brug aldrig en spatel eller øse i varmt fedt eller olie
1. Åbn apparatets låg.
 2. Fyld maks. 1 liter olie i gryden. Måleskalaen på grydens inderseite bruges også til at aflæse mængden.
 3. Luk låget.
 4. Vælg i funktionsvalgt tilstand tilberedningsprogrammet [deep fry] (friturestegning) → "Liste med tilberedningsprogrammer" se side 131
 5. Tryk på tasten for at starte tilberedningsprogrammet.
- Olien opvarmes. Når måltemperaturen er nået, høres en signaltone, og tasten blinker.
6. Fyld de madvarer, der skal frituresteges, i friturekurven.
 7. Åbn apparatets låg.
 8. Sæt friturekurven i gryden ved hjælp af det medfølgende håndtag, og tag håndtaget af.



9. Luk ikke låget.

10. Start tilberedningsprogrammet med tasten .

Når tilberedningsprogrammet er afsluttet, høres en signaltone.

11. Lad de friturestegte madvarer dryppe af ved at tage friturekurven med håndtaget og hænge den på kanten af gryden med tappen.

Anvendelse af dampkogerindsatsen

Til dampkogning af grøntsager, kød og fisk skal damptilberedningsindsatsen anvendes. Med den todelte damptilberedningsindsats kan du på samme tid tilberede forskellige ingredienser adskilt fra hinanden (f.eks. grøntsager i underdelen og fisk i overdelen).

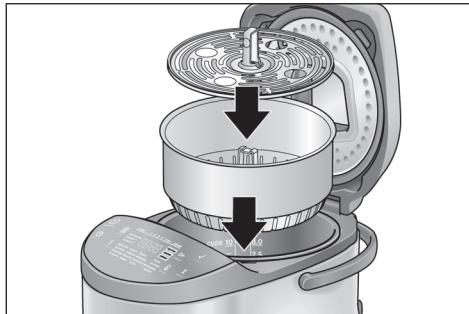
Bemærk: For at opnå de bedst mulige og mest velsmagende resultater anbefaler vi, at du bruger forslagene fra vores kogebog.

Ved anvendelse af dampkogerindsatsen skal du være opmærksom på følgende:

⚠ Fare for forbrænding!

- Fyld maksimalt vand op til markeringen [0,5].
 - Under tilberedningen kan der samle sig meget damp i apparatet. Åbn låget forsigtigt. Bøj dig ikke ind over apparatets låg.
 - Gryden og eventuelle anvendte indsatser kan være meget varme. Brug altid grydetang, egnede håndtag eller grydehandsker.
1. Åbn apparatets låg.
 2. Fyld gryden med maks. 0,5 liter vand. Måleskalaen på grydens inderseite bruges også til at aflæse mængden.
 3. Hæng dampkogerindsatsens underdel i gryden.
 4. Hvis du vil dampkoge forskellige ingredienser, skal du fyldе underdelen op til den nederste kant.

- Sæt overdelen på, og fyld yderligere ingredienser på.



- Luk låget.
 - Vælg i funktionsvalgt tilstand tilberedningsprogrammet [steam] (dampkogning) → "Liste med tilberedningsprogrammer" se side 131
 - Tryk på tasten ✓ for at starte tilberedningsprogrammet.
- Når tilberedningsprogrammet er afsluttet, høres en signaltone, og tasten ✓ blinker.
- Åbn låget.
 - Tag dampkogerindsatsens over- og underdel ud af gryden.

Børnesikring

Børnesikringen kan aktiveres eller deaktiveres under tilberedningsprocessen. Hvis børnesikringen er aktiveret, er alle taster på apparatet spærret, og der kan ikke længere foretages indstillinger på apparatet.

⚠️ Advarsel

Når børnesikringen er aktiveret, kan tilberedningsprocesserne ikke ændres eller afbrydes. Børnesikringen skal først deaktiveres.

Tryk på følgende tastekombinationer:

1. Aktiver

Tryk samtidig på tasterne ☰ og ☱ i 3 sekunder. Der høres en kort signaltone. Børnesikringen er aktiveret.

2. Deaktiver

Tryk igen samtidig på tasterne ☰ og ☱ i 3 sekunder. Der høres en kort signaltone. Børnesikringen er deaktiveret.

Tilberedning

Generelle anbefalinger

For at opnå de bedst mulige og mest velsmagende resultater anbefaler vi, at du bruger forslagene fra vores kogebog, som er udviklet specifikt til anvendelse med multi-madlaveren.

I kogebogen finder du udførlige forklaringer af de krævede ingrediensmængder, anbefalinger for tilberedningsvarigheden og tilberedningstemperaturen samt meningsfulde kombinationer af tilberedningsprogrammerne.

Brug disse opskriftanbefalinger til at gøre dine første erfaringer. Når du har lært fordelene og de alsidige anvendelsesmuligheder at kende, vil du med fornøjelse kunne eksperimentere med nye opskrifter. Til dette formål kan du bruge de individuelle indstillingsmuligheder, som forklares på de følgende sider. For at give dig et overblik over alle tilberedningsprogrammerne har vi lavet en overskuelig tabel. → "Liste med tilberedningsprogrammer" se side 131

Sous-vide-tilberedning

Sous-vide-tilberedning betyder tilberedning „under vakuum“ ved lave temperaturer. Sous-vide-tilberedning er en skånsom og fedtfattig tilberedningsmetode til kød, fisk, grøntsager og desserter. Maden forsegles i en særlig varmebestandig kogepose ved hjælp af en vakuumpakker.

⚠️ Sundhedsfare!

Sous-vide-madlavning foregår ved lave tilberedningstemperaturer. Det er derfor meget vigtigt, at du er opmærksom på følgende anvendelses- og hygiejneanvisninger:

- Brug kun friske fødevarer af god kvalitet.
- Vask og desinficer hænderne. Brug engangshandsker eller en gryde-/grilltang.
- Problematiske fødevarer som f.eks. fjerkræ, æg og fisk skal tilberedes med særlig opmærksomhed.
- Tilbered fjerkræ ved mindst 65 °C.

- Grøntsager og frugt skal altid skyldes grundigt og/eller skrælles.
- Sørg altid for at holde overflader og skærebrætter rene. Brug forskellige skærebrætter til forskellige typer levnedsmidler.
- Overhold kølekæden. Afbryd den kun kortvarigt for at forberede levnedsmidlerne, og opbevar igen de vakuumpakkede fødevarer i køleskabet, inden du går i gang med tilberedningsprocessen.
- Retterne eigner sig kun til at blive spist med det samme. Efter tilberedningsprocessen skal retterne spises med det samme, og de må ikke opbevares i længere tid (heller ikke i køleskab). De eigner sig ikke til genopvarmning.

Vakuumposer

- Til sous-vide-madlavning må du kun bruge varmebestandige vakuumposer, der er beregnet til dette formål.
- Tilbered ikke fødevarerne i de poser, som du har købt dem i (f.eks. portionsopdelt fisk). Disse poser eigner sig ikke til sous-vide-madlavning.

Vakuumpakning

- Til vakuumpakningen af fødevarerne skal du bruge en kamervakuumpakker, der kan skabe et 99 % vakuум. Kun på denne måde kan der opnås en ensartet varmeoverførsel og dermed et perfekt tilberedningsresultat.

Bemærkninger:

- Den maksimale påfyldningsmængde ved sous-vide-tilberedning er 2,5 l. Vandstanden i gryden må ikke overstige 2,5 l, efter at fødevarerne er lagt i.
- Ved sous-vide-tilberedning er det vigtigt, at du lukker låget.

Individuelle indstillingsmuligheder

De forudindstillede værdier for tilberedningsvarighed og tilberedningstemperatur kan tilpasses til de individuelle behov og til opskriftens angivelser.

Indstilling af tilberedningsvarigheden

1. Tryk på tasten  i funktionsvalgtilstand, indtil det ønskede tilberedningsprogram vises.
I betjeningsfeltet lyser den tilsvarende LED, og den forudindstillede tilberedningsvarighed for dette tilberedningsprogram vises.
2. Tryk på tasten  1x.
Den forudindstillede tilberedningsvarighed blinker på displayet.
3. Tryk på tasten , indtil den ønskede tilberedningsvarighed vises.

Hvis du trykker kort på tasten , øges tilberedningsvarigheden med 1 minut. Varigheden øges til den forudindstillede maksimalværdi og hopper derefter tilbage til den forudindstillede minimalværdi. Hvis du trykker længe på tasten , øges varigheden med 10 minutter.

4. Tryk på tasten , når den ønskede tilberedningsvarighed vises.
Hvis varigheden skal tilpasses individuelt ved alle et valgt programs tilberedningstrin, skal du gentage punkt 2 til 4 inden starten på hvert enkelt tilberedningstrin.

Bemærk: Disse indstillinger gemmes ikke. Når dette tilberedningsprogram vælges igen, vises den forudindstillede tilberedningsvarighed igen.

Indstilling af tilberedningstemperaturen

1. Tryk på tasten  i funktionsvalgtilstand, indtil det ønskede tilberedningsprogram vises.

I betjeningsfeltet lyser den tilsvarende LED, og den forudindstillede tilberedningsvarighed for dette tilberedningsprogram vises.

2. Tryk på tasten  1x.

Den forudindstillede tilberedningstemperatur blinker på displayet.

3. Tryk på tasten , indtil den ønskede tilberedningstemperatur vises.

Tryk kort på tasten  for at øge tilberedningstemperaturen med 5 grader. Temperaturen øges til den forudindstillede maksimalværdi og hopper derefter tilbage til den forudindstillede minimalværdi. Hvis du trykker lidt længere på tasten , øges temperaturen med 10 grader.

4. Tryk på tasten , når den ønskede tilberedningstemperatur vises.

Hvis temperaturen skal tilpasses individuelt ved alle et valgt programs tilberedningstrin, skal du gentage punkt 2 til 4 inden starten på hvert enkelt tilberedningstrin.

Bemærk: Disse indstillinger gemmes ikke. Når dette tilberedningsprogram vælges igen, vises den forudindstillede tilberedningsvarighed igen.

my mode (min tilstand – manuel)

Hurtig indstillingstilstand til at indstille tilberedningsvarigheden og -temperaturen individuelt for en tilberedningsproces.

I funktionsvalgtstanden lyser tasten  og indikatorelementen [my mode] (min tilstand) konstant. Tasten  blinker. På displayet vises „00:00“.

1. Tryk på tasten  1x.

På displayet blinker „00:00“.

2. Tryk på tasten , indtil den ønskede tilberedningsvarighed vises.

3. Tryk på tasten  1x.

På displayet blinker „0000“.

4. Tryk på tasten , indtil den ønskede tilberedningstemperatur vises.

5. Tryk på tasten  for at starte med de valgte indstillinger.

Apparatet opvarmer gryden, indtil måltemperaturen er nået.

Så snart måltemperaturen er nået, forsvinder linjerne, og tilberedningsvarigheden vises på displayet. Tilberedningsprocessen starter automatisk.

recipe 1 / recipe 2

(opskrift 1 / opskrift 2) – Lagring af et tilberedningsprogram

Afhænger af modellen → "Modeloversigt og tekniske data" se side 134

På hukommelsespladserne [recipe 1] (opskrift 1) og [recipe 2] (opskrift 2) kan du gemme dine egne tilberedningsprogrammer med individuelle tids- og temperaturvalg.

1. Tryk 1x på tasten  i funktionsvalgtstanden.

LED'en [recipe 1] (opskrift 1) lyser.

Displayet viser den forudindstillede tilberedningsvarighed.

Bemærk: Hvis du ikke tidligere har gemt dit eget tilberedningsprogram, viser displayet "00:00".

2. Tryk på tasten  1x.

Displayet blinker. I betjeningsfeltet lyser LED 1 (tilberedningstrin 1).

3. Tryk på tasten , indtil den ønskede tilberedningsvarighed vises.

Hvis du trykker kort på tasten , øges tilberedningsvarigheden med 1 minut.

Hvis du trykker længe på tasten , øges varigheden med 10 minutter. Varigheden øges til den forudindstillede maksimalværdi og hopper derefter tilbage til den forudindstillede minimalværdi.

4. Tryk på tasten  1x.

Displayet viser den forudindstillede tilberedningstemperatur.

Bemærk: Hvis du ikke tidligere har gemt dit eget tilberedningsprogram, viser displayet "0000".

5. Tryk på tasten , indtil den ønskede tilberedningstemperatur vises.

6. Tryk længe på tasten  (>2 sekunder) for at gemme de indstillede værdier.

Hvis du vil programmere flere tilberedningstrin, skal du gentage punkt 2 til 6. Der kan programmeres op til 3 tilberedningstrin.

Det gemte tilberedningsprogram [recipe 1] (opskrift 1) kan vælges som sædvanlig via funktionsvalgtilstanden → "Valg og start af et tilberedningsprogram" se side 122

Bemærk: Hvis du vil gemme et andet af dine egne tilberedningsprogrammer under [recipe 2] (opskrift 2), skal du gøre på tilsvarende måde som beskrevet overfor for [recipe 1] (opskrift 1).

Hvis du vil slette dit eget tilberedningsprogram, skal du udføre følgende trin:

- Tryk 1x på tasten  i funktionsvalgtilstand.

LED'en [recipe 1] (opskrift 1) lyser. Displayet viser den gemte tilberedningsvarighed.

- Tryk på tasten  1x. Displayet blinker. I betjeningsfeltet lyser LED 1 (tilberedningstrin 1).
- Tryk længe på tasten X (>2 sekunder). Indstillingerne for [recipe 1] (opskrift 1) er slettet.

Bemærk: Hvis du vil slette det andet af dine egne tilberedningsprogrammer [recipe 2] (opskrift 2), skal du gøre på tilsvarende måde som beskrevet overfor for [recipe 1] (opskrift 1).

Pleje og daglig rengøring

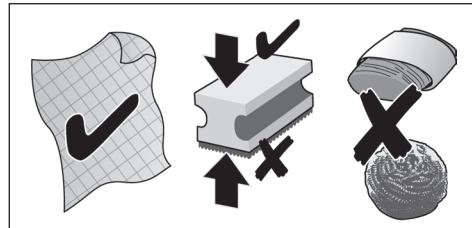
⚠ Fare for elektrisk stød

- Maskinen må aldrig dypes ned i vand.
- Anvend ikke nogen damprens.
- Træk netstikket ud før rengøring.

Bemærk!

- Der må ikke anvendes rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
- Der må ikke anvendes skarpe, spidse eller metalliske genstande.

- Der må ikke anvendes skurrende klude eller rengøringsmidler.



Apparatet skal rengøres grundigt efter hver brug.

- Lad apparatet køle helt af.
- Åbn låget.
- Fjern gryden, lågindsatsen, dampafløbet og tilbehøret. → "Før første brug" se side 120

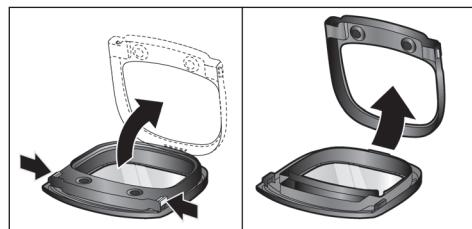
Rengøring af motorenhed

- Tør kabinetet af med med en blød, fugtig klud.
- Tør apparatet af indvendigt med med en blød, fugtig klud.
- Tør betjeningsfeltet af med en tør mikrofiberklud.

Adskillelse af dampafløbet

Dampafløb med rude:

- Tryk de hvide klemmer til venstre og højre på dampafløbets underside sammen, og tag underdelen af.



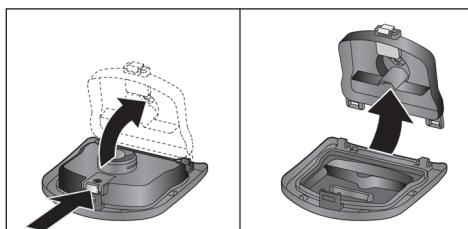
da Bortskaffelse

- Hvis du vil samle det igen, skal du hænge underdelen ind med rillen på overdelen og derefter trykke nedad, til klemmerne klikker på plads.

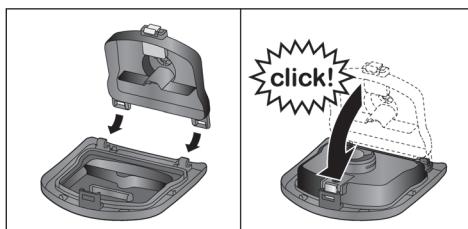


Dampafløb uden rude:

- Tryk på den hvide klemme på dampafløbets underside, tag underdelen af, og frigør den fra de to styreriller.



- Hvis du vil samle det igen, skal du hænge underdelen ind med de to styreriller og trykke nedad, til klemmen klikker på plads.



Rengøring af lågindsatsen og dampafløbet

- Rengør de enkelte dele med opvaskevand og en blød klud eller svamp.
- Skyl med rent vand, og lad dem tørre.
- Sæt de tørrede enkeltdele sammen igen, og placer dem på basisapparatet.

Rengøring af gryden og tilbehøret

- Rengør de enkelte dele med opvaskevand og en blød klud eller svamp.
- Skyl med rent vand, og lad dem tørre.

Bemærk: Gryden, friturekurven med håndtag, dampkogerindsatserne, kurvetangen, spatelen, øsen og målebægeret kan også vaskes i opvaskemaskine.

Bemærk!

Inden du sætter gryden i, skal du kontrollere, at apparatets indre er tørt og rent, og at der ikke er nogen genstande derinde.

Bortskaffelse



Emballagen skal bortskaffes på miljøvenlig vis. Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU. Du kan få nærmere informationer om aktuelle muligheder for bortskaffelse i faghandlen.

Reklamationsret

På dette apparat yder Bosch 2 års reklamationsret. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført indenfor retten til reklamation. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning.

Indsendelse til reparation

Skulle Deres Bosch apparat gå i stykker, kan det indsendes til vort serviceværksted: BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 4, 2750 Ballerup, tlf. 44 89 88 10.

Ret til ændringer forbeholdes.

Liste med tilberedningsprogrammer

AutoCook har 48 forudindstillede tilberedningsprogrammer til rådighed. De består af 16 basisprogrammer med hver 3 tidsindstillingsmuligheder. I den følgende tabellen finder du de vigtigste data for de forskellige tilberedningsprogrammer.

Program	Antal tilberedningstrin	Varmhold- ningsfunktion tilgængelig	Låg
my mode (min tilstand) Individuel indstilling af den ønskede temperatur og tilberedningstid	1	—	åben/lukket*
recipe 1&2 (opskrift 1&2) 2 hukommelsespladser til egne opskrifter (afhængigt af modellen)	1-3	—	åben/lukket*
warm up (opvarmning) Opvarmning af kolde (forkogte) retter	1	✓	lukket
soup (suppe) Tilberedning af supper og gryderetter	kort: 1 mellem: 2 lang: 2	✓	åben/lukket*
steam (dampkogning) Dampkogning af grøntsager, kød og fisk (kræver dampertilberedningsindsats)	1	✓	lukket
stew (grydestegning) Grydestegning af grøntsager, kød og fisk.	kort: 1 mellem: 2 lang: 2	✓	åben/lukket*
fry (stegning) Stegning af grøntsager, kød og fisk.	1	✓	åben
deep fry (friturestegning) Friturestegning af kød, fisk, pommes frites osv. (kræver friturekurv)	1	—	åben
baking (bagning) Bagning af fødevarer	1	—	lukket
cooking (kogning) Kogning af fødevarer	1	✓	lukket
porridge (mælkебudding) Tilberedning af mælkебudding	1	✓	lukket
rice (ris/korn) Kogning af korn eller ris	1	—	lukket
jam (marmelade) Indkogning af frugt til marmelade	1	—	åben
legumes (bælgfruger) Kogning af bønner	kort: 1 mellem: 2 lang: 2	✓	lukket

* Afhængigt af opskriften/tilberedningstrinnet – Anvisninger for korrekt anvendelse af programmet samt oplysninger om ingredienser, mængder og tilberedningstider finder du i den medfølgende kogebog.

da Tilberedningstider

Program	Antal tilberedningstrin	Varmhold- ningsfunktion tilgængelig	Låg
sous vide (sous vide) Skånsom tilberedning af fødevarer i vakuumpose	1	—	lukket
risotto (risotto) Tilberedning af risotto	kort: 3 mellem: 3 lang: 3	✓	åben/lukket*
pasta (pasta) Kogning af pastaretter	1	—	lukket / åben*
yogurt (yoghurt) Tilberedning af yoghurt	1	—	lukket

* Afhængigt af opskriften/tilberedningstrinnet – Anvisninger for korrekt anvendelse af programmet samt oplysninger om ingredienser, mængder og tilberedningstider finder du i den medfølgende kogebog.

Tilberedningstider

I den følgende tabellen finder du en oversigt over tilberedningstiderne for forskellige fødevarer. Tilberedningstiderne afhænger af fødevarernes tykkelse og konsistens og skal forstås som anbefalede mindstetider. Tilpas tilberedningstiderne tilsvarende. For dybfrosne fødevarer skal du forlænge tilberedningstiden med mindst 20 %.

Program	Indstilling	Varighed	Fødevarer	anbefalet mængde (maksimal)
steam (dampkogning)	mellem	30 min.	Grønne bønner (friske)	500 g (800 g)
	kort	10 min.	Blomkål (buketter af samme størrelse)	500 g (800 g)
	lang	50 min.	Kartofler (hele, mellemstore)	500 g (1200 g)
	kort	10 min.	Fiskefiletter	500 g (1000 g)
	mellem	30 min.	Frikadeller	500 g (700 g)
	kort	10 min.	Æg	8 stk. (12)
	mellem	30 min.	Dumplings/melboller	500 g (600 g)
	kort	5 min.	Broccoli	500 g (800 g)
	kort	3 min.	Ærter	500 g (800 g)
	mellem	30 min.	Gulerødder	500 g (800 g)
	mellem	30 min.	Kyllingebryst	500 g (800 g)
	mellem	30 min.	Rødbeder (hele, mellemstore)	500 g (800 g)

Program	Indstilling	Varighed	Fødevarer	anbefalet mængde (maksimal)
rice (ris/korn)	mellem	30 min.	hvide, mellemstore ris (tilbehør)	500 g ris, 700 ml vand
	mellem	25 min.	hvide, mellemstore ris (tilbehør)	250 g ris, 500 ml vand
	lang	60 min.	brune ris	500 g ris, 500 ml vand
	lang	45 min.	brune ris	250 g ris, 350 ml vand
porridge (mælkебudding)	lang	45 min.	Mælkedessert	250 g rundkornede ris, 1000 ml mælk, 100 g sukker
	mellem	30 min.	Mælkedessert	125 g rundkornede ris, 500 ml mælk, 50 g sukker
deep fry (friturestegning)	lang	40 min.	Kyllingelår	200 g
	kort	10 min.	Champignon	200 g
	mellem	20 min.	Pommes frites	300 g
	mellem	20 min.	Cannelloni	300 g
	kort	10 min.	Fiskefiletter	200 g
	kort	10 min.	Wienerschnitzel (kalkun)	200 g
	kort	10 min.	Wienerschnitzel (svinekød)	200 g
	kort + kort	10 min. + 10 min.	rå grøntsager (f.eks. blomkål)	200 g
steam (dampkogning) + deep fry (friturestegning)				
baking (bagning)	lang	60 min.	Grisenakke	1500 g
	mellem	40 min.	Farsbrød	800 g
	lang	60 min.	Brød	800 g dej
	mellem	40 min.	Kiks, kager	500 g
	kort – manuel indstilling: 160 °C	manuel indstilling: 25 min.	Pizza	200 g dej
fry (stegning)	mellem	15 min.	Grøntsager	300 g
	mellem	15 min.	Fisk	200 g
	mellem	15 min.	Kød	500 g
	kort	manuel indstilling: 5 min.	Løg	200 g

da Modeloversigt og tekniske data

Program	Indstilling	Varighed	Fødevarer	anbefalet mængde (maksimal)
sous vide¹⁾ (sous vide)	melleml., 65 °C ²⁾	80 min.	Oksefilet, 2 cm	
	melleml., 65 °C ²⁾	90 min.	Oksefilet, 3 cm	
	melleml., 65 °C ²⁾	100 min.	Oksefilet, 4 cm	
	melleml., 65 °C	70 min.	Fisk (laks), 2 cm	
	melleml., 65 °C	80 min.	Fisk (laks), 3 cm	
	melleml., 65 °C	90 min.	Fisk (laks), 4 cm	
	melleml., 65 °C	70 min.	Fjerkræ (kyllingebryst), 2 cm	
	melleml., 65 °C	80 min.	Fjerkræ (kyllingebryst), 3 cm	
	melleml., 65 °C	90 min.	Fjerkræ (kyllingebryst), 4 cm	
	lang, 85 °C	60 min.	Asparges	1000 g
	lang, 85 °C	80 min.	Kartofler	800 g
	lang, 85 °C	100 min.	Rodfrugter	800 g

1) Ved sous-vide-tilberedning skal der tages særlige hygiejneforholdsregler. Det er vigtigt, at du tager hensyn til sikkerhedsanvisningerne og tilberedningsanbefalingerne! ➔ „Sous-vide-tilberedning“ se side 126

2) Tilberedningstrin for oksefilet: 60 °C = rød/rare; 65 °C = medium; 70 °C = gennemstegt/well done

Modeloversigt og tekniske data

	MUC22..	MUC24..	MUC28..	MUC48..
	✓	✓	✓	✓
	—	✓	✓	✓
Individuelle hukommelsespladser	—	2	2	2
Maks. kapacitet (liter)	4	4	4	4
Dampafløb med rude	—	✓	✓	✓
Grydebelægning	Teflon	Keramik	Keramik	Teflon
Kabinetmateriale	Plast	Plast	Metal	Metal
Temperaturområde	40-160 °C	40-160 °C	40-160 °C	40-160 °C
Elektrisk tilslutning (spænding – frekvens)	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
Varmesystemets effekt	900 W	900 W	900 W	1200 W
Induktion	—	—	—	✓
Elledningens længde	1,5 m	1,5 m	1,5 m	1,5 m
Vægt, tom	3,7 kg	4,1 kg	4,1 kg	5,4 kg

Ekstra tilbehør

	MAZ4BI Gryde i rustfrit stål, poleret med anti-stickbelægning, og opbevaringslåg*; egner sig til induktions-multi-madlaveren MUC48	5 l gryde; opvaskemaskineegnet; yderst robust gryde; 2,5 mm tyk; udvendigt poleret rustfrit stål; anti-stickbelægning; låg* til praktisk opbevaring af fødevarer i gryden, f.eks. i køleskabet
	MAZ2BT Gryde med anti-stickbelægning af Teflon og opbevaringslåg*; egner sig til multi-madlaveren MUC22	5 l gryde; opvaskemaskineegnet; anti-stickbelægning af Teflon; låg* til praktisk opbevaring af fødevarer i gryden, f.eks. i køleskabet
	MAZ2BC Gryde med anti-stickbelægning af keramik og opbevaringslåg*; egner sig til multi-madlaveren MUC24/28	5 l gryde; opvaskemaskineegnet; anti-stickbelægning af keramik; låg* til praktisk opbevaring af fødevarer i gryden, f.eks. i køleskabet
	MAZ0FB Friteurekurv	Kurv i rustfrit stål med aftageligt håndtag, som gør den nem at håndtere; egnet til opvaskemaskine

*Opbevaringslåget følger ikke med apparatet som standard. Det udleveres kun sammen med gryder fra specialtilbehøret. Hvis en tilbehørsdel ikke følger med leveringen, kan den købes i handlen og hos kundeservice.

Hjælp i tilfælde af fejl

Problem	Årsag	Afhjælpning
Den tilberedte mad er halvrå.	For stor påfyldningsmængde.	Fyld maksimalt gryden op til markeringen [4,0 liter]!
	Forholdet mellem vand- og ingrediensmængde er ikke korrekt.	Tilpas forholdet mellem vand- og ingrediensmængde.
	Fremmedlegemer inde i apparatet.	Fjern alle fremmedlegemer. Brug ikke vand!
	Gryden er deformert.	Kontakt kundenservice.
	Fejl i apparatet.	
	Fejl i sensoren.	
Den tilberedte mad er brændt på.	Der er snavs under gryden.	Rengør gryden og apparatets indre grundigt.
	Gryden er deformert.	Kontakt kundenservice.
	Fejl i apparatet.	
	Fejl i sensoren.	

da Hjælp i tilfælde af fejl

Problem	Årsag	Afhjælpning
Apparatet koger over.	For stor påfyldningsmængde. Temperaturen er for høj. Det valgte tilberedningsprogram kræver, at retten koges med åbent låg.	Tilpas påfyldningsmængden. Sænk temperaturen. Åbn apparatets låg.
LED'en lyser ikke.	Apparatet er slukket. Fejl i strømforsyningen.	Tænd for apparatet. Kontakt kundenservice.
Kogepladen fungerer ikke.	Fejl i apparatet. Kogepladen er beskadiget.	Kontakt kundenservice.
Der løber vand ud af apparatet.	Apparatet har en overløbssikring.	Fjern vandet. Tag gryden ud, og tør apparatets indre med en klud. Sørg for, at der ikke kommer vand ind i apparatets indre.
Displayvisning E1~E6	Fejl i apparatet.	Afbryd tilberedningsprogrammet. Kobl apparatet fra strømforsyningen. Tænd apparatet igen. Kontakt kundeservice, hvis problemet ikke bliver løst.
Displayvisning E0	Fejl i apparatet.	Hvis visningen forbliver uændret i mere end 20 sekunder, skal du koble apparatet fra strømforsyningen og kontakte kundeservice.
Displayvisning E1	Der er sat en forkert gryde i, eller gryden blev ikke registreret.	Kobl apparatet fra strømforsyningen, og kontakt kundeservice.
Displayvisning E2, E5, E6 eller E7	Apparatet er overophedet.	Kobl apparatet fra strømforsyningen, og lad det køle af. Tænd apparatet igen, når det er kølet af.
	Kortslutning i apparatet.	Kobl apparatet fra strømforsyningen, og kontakt kundeservice.
Displayvisning E3	For høj lysnetspænding.	Kontakt elforsyningsselskabet. Få en fagmand til at kontrollere spændingsforsyningen.
Displayvisning E4	For lav lysnetspænding.	
Displayvisning E8	kommunikationsfejl	Tænd apparatet igen, når det er kølet af.
Hvis problemerne ikke kan afhjælpes, så ring altid til vores hotline! Telefonnumrene kan findes på de sidste side i denne vejledning.		

Määräyksenmukainen käyttö

Lue käyttöohje tarkkaan, noudata siinä olevia ohjeita ja säilytä se huolellisesti! Kun annat laitteen toiselle henkilölle, anna mukana myös tämä käyttöohje.

Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Tämä laite on tarkoitettu määritteille, jotka ovat normaalajeja kotitalouskäytössä tai siihen rinnastettavassa käytössä. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Kotitalouskäytöllä tarkoitetaan esim. käytöä työntekijöiden keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa, maataloilla ja muilla elinkeinoelämän alueilla, kuten pienien hotellien, motellien ja muiden asuintilojen asiakkaiden käytössä. Laite soveltuu elintarvikkeiden keittämiseen, paistamiseen, hauduttamiseen, höyrykypsennykseen, friteeraamiseen, pastörointiin, lämmittämiseen ja lämpimänäpitoon. Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden / aineiden käsittelyyn. Kaikkien aineksien on oltava hygieenisesti moitteettomia. Noudata niiden käsittelyssä keittiöhygienian yleisiä sääntöjä. Käytä laitteessa ainoastaan valmistajan alkuperäisiä lisävarusteita. Käytä astiaa ja varusteita vain peruslaitteen kanssa.

Käytä laitetta vain sisätiloissa huoneenlämmössä ja enint. 2000 metrin korkeudessa merenpinnan yläpuolella. Valitse laitteen sijoituspaikka niin, ettei sen yläpuolella tai takana ole herkkiä pintoja tai laitteita, jotka voivat vaurioitua lämpötilan tai laitteesta tulevan vesihöyryn vuoksi. Fyysisiltä, sensorilta tai henkisiltä valmiuksiltaan rajoitteiset taikka kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt voivat käyttää tätä laitetta, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo heitä tai on perehdyttänyt heidät laitteen turvalliseen käyttöön ja käytöstä aiheutuihin vaaroihin. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta ja virtajohdosta eivätkä he saa käyttää laitetta. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja itse tehtävää huoltoa.

Turvallisuusohjeet

⚠ Sähköisku- ja palovaara!

Laitteen saa liittää vain määräysten mukaisesti asennetun, maa-doitetun pistorasian kautta vaihtovirtaverkkoon. Varmista, että talon suojavaidoitusjärjestelmä on asennettu määräysten mukaisesti. Liitä laite ainoastaan tyypikilvessä olevien ohjeiden mukaiseen sähköverkkoon. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa. Laitteen saa korjata vain valtuutamme asiakaspalvelu, jotta vältytään mahdollisilta vaaratilanteilta. Jos laitteen verkkoliitäntäjohto vaurioituu, sen tilalle tulee vaihtaa erityinen liitäntäjohto, joita on saatavana huoltopalvelun kautta. Älä kytke laitetta ajastimeen tai kauko-ohjattavaan pistorasiaan. Valvo laitetta aina käytön aikana!

Irrota vian ilmetessä pistotulppa heti pistorasiasta tai katkaise verkkojännite. Verkkoliitäntäjohto ei saa joutua kosketuksiin kuumien osien kanssa eikä sitä saa vetää terävien reunojen yli. Älä koskaan upota laitetta tai verkkoliitäntäjohtoa veteen tai pese sitä astianpesukoneessa. Irrota verkkopistoke pistorasiasta ennen puhdistamista.

⚠ Palovamman vaara!

Älä koskaan käytä laitetta ilman astiaa. Laitteen runko, astia ja metalliosat kuumenevat käytön aikana! Poista astia ja varusteet vain tähän tarkoitettuilla apuvälineillä. Käytä patakintaita. Laitteessa syntyy kuumaa höyryä. Älä kumarru laitteen yläpuolelle. Avaa kansi varovasti. Kuljeta ja puhdista laite vasta, kun se on täysin jäähtynyt!

⚠ Terveysriski!

Sous-vide-kypsennys tapahtuu matalassa kypsennyslämpötilassa. Noudata ehdottomasti turvallisuusohjeita ja ruoan valmistusta koskevia suosituksia! → "Sous-vide-kypsennys" katso sivu 147

⚠ Tukehtumisvaara!

Älä anna lasten leikkiä pakausmateriaalilla.

⚠ Tärkeää!

Laite on ehdottomasti puhdistettava perusteellisesti aina käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. → "Hoito ja päivittäinen puhdistus" katso sivu 149

⚠ Huomio!

Älä missään tapauksessa käytä lastaa ja sekoitinta kuumassa rasvassa tai öljyssä äläkä jätä niitä kuumaan astiaan. Ne voivat sulaa!

Onneksi olkoon, valintasi on Bosch.

Uusi hankintasi on nykyaikainen ja laadukas kodinkone. Tämän käyttööhjeen sivuilta löydät tärkeitä ohjeita laitteen turvallista käyttöä varten.

Pyydämme sinua lukemaan ohjeet tarkasti ja noudattamaan kaikkia määräyksiä.

Näin sinulla on pitkään iloa laitteesta ja onnistunut lopputulos näyttää, että teit oikean ostopäätöksen.

Säilytä käyttöohje hyvin, jotta laitteen mahdollinen uusi omistaja voi tutustua ohjeisiin.

Lisätietoja tuotteistamme löydät internet-sivuiltamme.

Sisältö

Määräyksensmukainen käyttö	137
Turvallisuusohjeet	137
Yhdellä silmäyksellä	139
Ohjauspaneeli	139
Ennen ensimmäistä käyttöä	140
Käyttö	142
Ruoanvalmistus	146
Yksilölliset asetusmahdollisuudet	147
Hoito ja päivittäinen puhdistus	149
Jätehuolto	150
Takuu	150
Ruoanvalmistusohjelmien lista	151
Kypsennysajat	152
Mallitalukko ja tekniset tiedot	154
Lisävarusteet	155
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle	155

Yhdellä silmäyksellä

→ Kuva A

- 1 Monitoimikeitin (peruslaite)
- 2 Ohjauspaneeli
- 3 Kansi
- 4 Kannen avauspainike
- 5 Irrotettava (ikkunallinen*) höyryventtiili, kaksiosainen
- 6 Kantokahva
- 7 Verkkoliitintä
- 8 Astia, jossa tarttumaton pinoite
- 9 Kannen irrotettava sisäosa
- 10 Friteerauskori, jossa irrotettava kahva*
- 11 Höyrytysastia, kaksiosainen
- 12 Pihdit
- 13 Lasta
- 14 Kauha
- 15 Mitta-astia*
- 16 Verkkoliitintäjohto
- 17 Käyttöohje
- 18 Ruokaohjekirja

* mallista riippuen

Käyttöohje on tarkoitettu eri laitemalleille.
→ "Mallitalukko ja tekniset tiedot" katso sivu 154

Ohjauspaneeli

Ohjauspaneeli sisältää valitsimet (painikkeet) ja merkkivalot (LED). Painikkeilla valitaan ruoanvalmistusohjelmia ja erilaisia asetuksia (esim. valmistuksen lämpötila ja kesto). Asetukset osoitetaan LED-merkkivaloilla tai näytössä.

Valitsimet

→ Kuva B

- (1) **Valmiustila**
Kytkee laitteen valmiustilan päälle tai pois.
- (2) **Viivästysajan asetus**
Voit asettaa ajan, jonka kuluttua valitsemasi ruoanvalmistusohjelma käynnistyy.



Ruoanvalmistusohjelman valinta listasta (g)

Ohjelmat tulevat vuorotellen näkyviin, kun painelet useita kertoja painiketta ☰. Ohjauspaneelissa palaa LED-merkkivalo.



Yksilöllisen valmistuslämpötilan valinta

Tässä voidaan säättää valmistuslämpötilaa yksilöllisesti.



Valmistusajan muuttaminen

Ruoanvalmistusohjelmassa asetettua valmistusaikaa [medium] (keskimääräinen) voidaan lyhentää [short] (lyhyt) tai pidentää [long] (pitkä). Vastaava merkkivalo (f) palaa. Ohjelmaan asetettu valmistusaika näkyy näytössä (a).



Yksilöllisen valmistusajan asetus

Tässä voidaan säättää valmistusaikaa yksilöllisesti.



Ohjelman vahvistaminen

Kun painat valitsinta ✓, valitsemasi ruoanvalmistusohjelma käynnistytyy.



Asetuksen poistaminen tai ohjelman keskeyttäminen

Valitsinta X painamalla voidaan poistaa asetukset tai keskeyttää käynnistetty ohjelma.

Merkkivalot

→ Kuva C

a Näyttö

Jäljellä olevan ajan tai lämpötilan näyttö.

b timer (ajastin)

Ilmaisee, että viivästysaika on kytketty. Näyttö (a) ilmoittaa, kuinka paljon aikaa ruoanvalmistusohjelman käynnistykseen vielä on.

c Valmistusvaiheet / ohjelman edistyminen

Yksittäisten valmistusvaiheiden tai ohjelman edistymisen näyttö. Jos valmistusvaiheita on useita (esim. friteerausöljyn kuumennus ja sen jälkeen ainesten lisääminen), ne ilmaistaan LED-valoilla 1, 2, 3 tai 4. Lisäksi kuuluu merkkiäni, kun seuraava valmistusvaihe on ajankohtainen.

fi Ennen ensimmäistä käyttöä

d finished (valmis)

Ilmoittaa, että ruoka on valmis. Näytö (a) vilkkuu ja siinä näkyy "00:00". Lisäksi kuuluu merkkiäni.

e keep warm (lämpimänäpito)

Ilmaisee lämpimänäpitotoiminnon olevan päällä ohjelman päättyttyä. Näytössä palaa neliösymboli (katkoviiva).

f Asetetun valmistusajan näyttö

Ruoanvalmistusohjelmassa asetettua valmistusaikaa [medium] (keskimääräinen) voidaan lyhentää [short] (lyhyt) tai pidentää [long] (pitkä) valitsimella \leftarrow . Vastaava merkkivalo palaa.

g Ruoanvalmistusohjelmien lista

Käytettäväissä on 16 valmista ohjelmaa. Ruoanvalmistusohjelmat tulevat vuorotellen näkyviin, kun paineleet useita kertoja painiketta . Ohjauspaneelissa palaa LED-merkkivalo.

**h recipe 1&2 (resepti 1&2)
(mallista riippuen)**

Ruoanvalmistusohjelmien muistipaikat, joille voidaan valita yksilöllinen aika ja lämpötila.

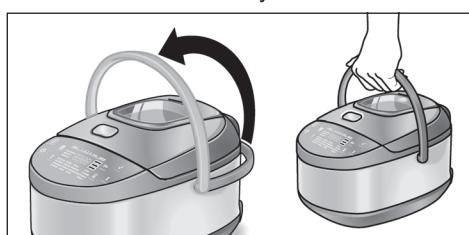
i my mode (oma käyttötila)

Pika-asetustila, jossa voidaan asettaa valmistusaika ja -lämpötila yksilöllisesti yhtä ruoanvalmistuskertaa varten.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Uusi laite on otettava pakkauksesta, puhdistettava ja kytettävä sähköverkkoon ennen käyttöä. Toimi seuraavasti:

1. Ota laite ja kaikki varusteet pakkauksesta.
2. Käytä laitteen nostamiseen kantokahvaa. Käännä kantokahva ylös täitä varten.



Huomio!

Käytä myös laitteen turvalliseen kuljetukseen aina kantokahvaa.

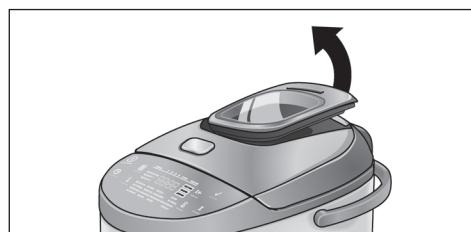
3. Aseta laite tukevalle, vaakasuoralle ja tasaiselle työasolle.

Huomio!

Laitteen yläpuolella tai takana ei saa olla herkkiä pintoja tai laitteita, jotka voivat vaurioitua lämpötilan tai laitteesta tulevan vesihöyryyn vuoksi.

4. Höyryventtiiliin irrottaminen

Tartu höyryventtiiliin ja vedä se ylös.



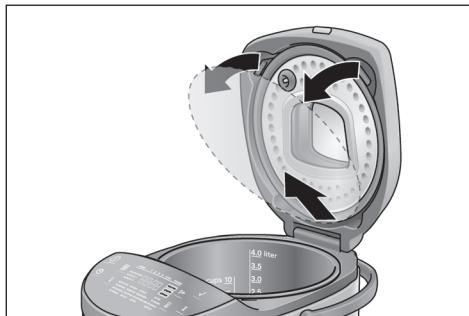
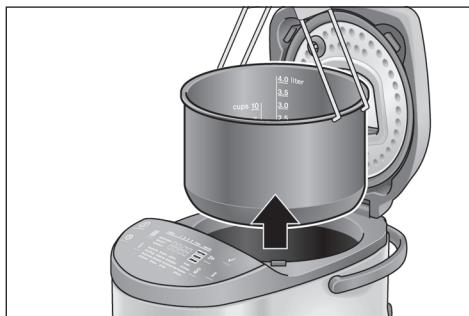
5. Laitteen kannen avaaminen

Paina kannessa olevaa avauspainiketta.



6. Kannen sisäosan irrottaminen

Tartu kannen sisäosan yläreunassa vasemmalla ja oikealla oleviin ulokkeisiin, vedä ja otta sisäosa pois.

**7. Nosta astia pois laitteen sisältä.**

8. Poista laitteen ja sen varusteiden pakkausmateriaali.

9. Tarkista, ovatko kaikki osat mukana.
→ **Kuva A**

10. Tarkista, ettei laitteessa ja varusteissa ole näkyviä vaurioita.

Huomio!

Viallista laitetta ei saa koskaan käyttää!

11. Puhdistaa ja kuivaa osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.
→ "Hoito ja päävittäinen puhdistus" katso sivu 149

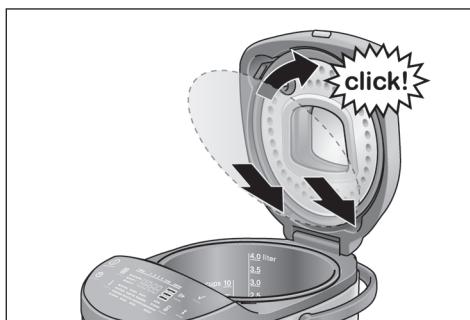
12. Kun olet puhdistanut astian, laita se takaisin laitteen sisälle.

Huomio!

Ennen kuin laitat astian laitteeseen, tarkista että sisätila on puhdas ja kuiva.

13. Kannen sisäosan kiinnittäminen

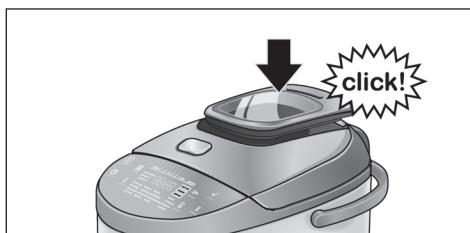
Aseta kannen sisäosa alhaalta kiinnikkeisiin ja paina sen yläreuna kiinni kanteen.

**14. Kannen sulkeminen**

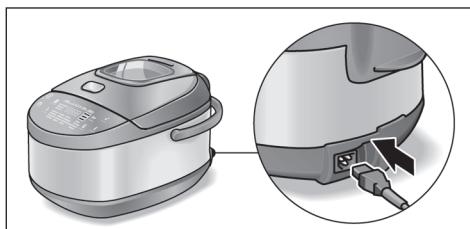
Paina kanta alas, kunnes se lukittuu.

15. Höyryventtiiliin kiinnittäminen

Aseta höyryventtiili ylhäältä pään kohdalleen kanteen ja paina se kiinni.



16. Liitä laitteen mukana toimitettu verkkoliitäntäjohto ensin laitteeseen ja sitten pistorasiaan.

**Huomio!**

Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettua verkkoliitäntäjohtoa.

Ohjauspaneelin painikkeet ①, ✓ ja kaikki LED-valot sytytät kerran lyhyesti ja kuuluu viisiosainen merkkiääni. Tämän jälkeen valitsin ① vilkkuu. Laite on valmiustilassa ja valmis käytettäväksi.

Käyttö

Toimintojen valintatila

Toimintojen valintatilassa valitaan kaikki ruoanvalmistusohjelmat ja tehdään laitteen kaikki asetukset. Toimi seuraavasti:

⚠ Palovamman vaara!

Älä koskaan käytä laitetta, jos astia ja höyryventtiili eivät ole paikoillaan.

Huomio!

Ennen jokaista käyttökertaa on tarkistettava, että laitteessa ei ole vaurioita, kaikki osat ovat paikoillaan ja laite on puhdas ja asianmukaisesti sijoitettu.

→ "Ennen ensimmäistä käyttöä" katso sivu 140

1. Laite on käyttövalmis. Paina valitsinta ①, jolloin pääset toimintojen valintatilaan.

Toimintojen valintatilassa valitsimen ① valo ja merkkivalo [my mode] (oma käyttötila) palavat jatkuvasti. Valitsin ✓ vilkkuu.

Näytössä näkyy "00:00".



Huomautus: Jos ohjauspaneeliin ei tehdä muutoksia 5 minuuttiin, laite siirtyy automaattisesti valmiustilaan.

Ruoanvalmistusohjelman valinta ja käynnistäminen

Käytettäväissä on 16 valmista ruoanvalmistusohjelmaa. → "Ruoanvalmistusohjelmien lista" katso sivu 151

1. Täytä haluamasi ainekset laitteeseen. Tätä varten avaa kansi ja laita ainekset astian. Määrään voit tarkistaa astian sisipuolella olevasta mitta-asteikosta.

Huomio!

- Täytä aineksia astiaan enintään merkkiin [4.0 litraa] saakka!
 - Käytä sekoittamiseen vain laitteen mukana toimitettua lastaa (ei metallivälineitä).
2. Sulje kansi ja paina valitsinta ①, jolloin pääset toimintojen valintatilaan.

Huomautus: Eräät ruoanvalmistusohjelmat tai vaiheet suoritetaan kannen ollessa avattuna. → *katso oheinen ruokaohjekirja*

3. Painele valitsinta ② niin monta kertaa, että haluamasi ruoanvalmistusohjelma on valittuna.



Ohjauspaneelissa palaa LED-merkkivalo ja valitun ohjelman asetettu valmistusaika vilkkuu näytössä.

4. Käynnistä ruoanvalmistusohjelma painamalla valitsinta ✓.



Laite kuumentaa astiaa, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu. Kuumennusajan kuluessa näyttöön ilmestyy viivoja, jotka sytytivät vuorotellen myötäpäivään. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, viivat katoavat näytöstä ja valmistusaika tulee näkyviin.

Ruoan valmistus alkaa automaattisesti.

Huomautus: Kun valitset ohjelman [pasta] (pasta) tai [deep fry] (friteeraus), kuuluu toistuvia merkkiäni, näytö ja valitsin ✓ vilkkuvat, kunnes elintarvikkeet on lisätty ja valitsinta ✓ painettu.

Valmistusajan näyttö ilmaisee jäljellä olevan ajan.



Monitoimikeittimen höyryventtiiliin kautta tulee ulos vesihöyryä, jota muodostuu ruoanvalmistuksen aikana. Venttiili estää paineen liiallisen kohoamisen. Mallista riippuen höyryventtiilissä voi olla läpinäkyvä ikkuna.

Lämpötilan korottaminen tai alentaminen ruoanvalmistuksen aikana

Jos ruoanvalmistuksen lämpötila on asetettu liian korkeaksi tai liian matalaksi, sitä voidaan korottaa (enint. +10°C) tai alentaa (enint. -10°C) myös valmistuksen aikana. Jos haluat korottaa lämpötilaa, pidä valitsinta & painettuna. Näytössä näkyy ensin ajankohtainen lämpötila, joka nousee 1°C kerrallaan enintään suurimpaan mahdolliseen arvoon (+10°C) saakka. Pidä painike painettuna, kunnes haluamasi korkeampi lämpötila on saavutettu.

Jos haluat alentaa lämpötilaa, pidä valitsinta & painettuna. Näytössä näkyy ensin ajankohtainen lämpötila, joka ensin nousee 1°C kerrallaan enintään suurimpaan mahdolliseen arvoon (+10°C) saakka. Kun suurin arvo on saavutettu, näyttö hyppää pienimpään mahdolliseen arvoon (20°C alas päin). Pidä painike painettuna, kunnes haluamasi alempi lämpötila on saavutettu. Jatka ruoanvalmistusohjelmaa painamalla valitsinta ✓.

Huomautus: Jos valitsinta ✓ ei paineta, ruoanvalmistusohjelmassa käytetään aiemmin asetettua lämpötilaa.

Kun ruoanvalmistusohjelma on päättynyt, kuuluu merkkiäni ja merkkivalo [finished] (valmis) ja valitsimen ✓ valo sytyvät. Näytö vilkkuu ja siinä näkyy "00:00".

5. Avaa kansi ja tarjoile valmistettu ruoka.

⚠ Palovamman vaara!

- Laitteen sisälle voi kertyä runsaasti höyryä ruoanvalmistuksen aikana. Avaa kansi varovasti. Älä kumarru laitteen yläpuolelle.
- Astia ja siinä mahdollisesti käytettävä varusteet voivat olla erittäin kuumia. Käytä aina piitejä, vastaavia kahvoja tai patakintaita.

Huomautuksia:

- Ruoanvalmistusohjelma voidaan keskeyttää milloin tahansa valitsimella X. Tällöin laite siirtyy toimintojen valintatilaan.
- Jos ruoanvalmistusohjelmaan kuuluu lämpimänäpitotoiminto, se kytketään päälle automaatisesti, kun ruoka on valmistunut, ja pitää sen lämpimänä (40 °C) enintään 10 tunnin ajan. Merkkivalot [finished] (valmis) ja [keep warm] (lämpimänäpito) palavat. Näytössä palaa neliosymboli (katkoviiva). Lämpimänäpitotoiminto voidaan lopettaa valitsimella X. Tällöin laite siirtyy toimintojen valintatilaan.

Jos valittu ruoanvalmistusohjelma sisältää useita valmistusvaiheita, kuuluu merkkiäni, kun seuraava vaihe on ajankohtainen. Ohjauspaneelissa näkyy vastaava LED-valo 1, 2, 3 tai 4 ja valitsimen ✓ valo vilkkuu.

Toimi seuraavasti:

- Avaa laitteen kansi.
- Lisää ainekset.
- Sulje laitteen kansi.
- Käynnistä seuraava valmistusvaihe valitsimella ✓.

Laitteen sisätila kuumenee, kunnes seuraavalle valmistusvaiheelle asetettu lämpötila on saavutettu. Kuumennusajan kuluessa näyttöön ilmestyy viivoja, jotka sytytivät vuorotellen myötäpäivään. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, viivat katoavat näytöstä ja seuraava valmistusaika tulee näkyviin. Ruovan valmistus alkaa automaattisesti. Valmistusajan näyttö ilmaisee jäljellä olevan ajan.

Valmiiksi asetetun valmistusajan valinta

Jokaiselle ruoanvalmistusohjelmalle näytetään ohjauspaneelissa valmiiksi asetettu valmistusaika [medium] (keskimääräinen).

Valmistusaikaa voidaan lyhentää [short] (lyhyt) tai pidentää [long] (pitkä).

1. Painele valitsinta niin monta kertaa, että haluamasi merkkivalo palaa. Näyttöön tulee vuorotellen asetus [medium] (keskimääräinen), [long] (pitkä), [short] (lyhyt) ja sitten jälleen [medium] (keskimääräinen). Valmistusajalle asetetut arvot näkyvät näytössä.
2. Käynnistä ruoanvalmistusohjelma painamalla valitsinta .

Valmistusajan pidentäminen ruoanvalmistuksen aikana

Jos ainekset eivät vielä ole kypsiä, vaikka ohjelma on lähes päättynyt, voit pidentää valmistusaikaa.

1. Paina tällöin valitsinta ja pidä se painettuna. Näytössä näkyy ensin ajankohainen valmistusaika, jota jatketaan 1 minuutti kerrallaan.
2. Pidä painike painettuna, kunnes haluamasi valmistusaika on saavutettu.
3. Käynnistä uusi valmistusaika painamalla valitsinta .

Huomautus: Valmistusaikaa voidaan pidentää enintään 30 minuuttia. Jos haluamasi valmistusaika meni näytössä ohi, paina valitsinta , kunnes suurin mahdollinen arvo on saavutettu, minkä jälkeen näyttö hyppää takaisin 5 minuuttiin.

Viivästysajan asettaminen

Jos haluat nauttia juuri valmistuneen ruoan tiettyyn aikaan, voit asettaa ajan, jonka kuluttua valitsemasi ruoanvalmistusohjelma käynnistyy.

Huomautus: Viivästysaika on mahdollinen vain tietyille ruoanvalmistusohjelmille. Viivästysajan esiasetus vaihtelee eri ohjelmissa.

1. Valitse ruoanvalmistusohjelma.
2. Paina painiketta Valitsin vilkkuu. Näytössä vilkkuu "00:10".

Aikaa voidaan pidentää painelemalla valitsinta useita kertoja. Kun painat sitä lyhesti, aika pitenee 5 minuuttia kerrallaan. Jos painat valitsinta hieman pitempää, aika pitenee 10 minuuttia kerrallaan. Kun pidät valitsinta painettuna noin 2 sekunnin ajan, aika pitenee 30 minuuttia kerrallaan.

3. Kun haluamasi viivästysaika on näytössä, paina valitsinta Valitsemasi viivästysaika näkyy näytössä. Näytössä palaa [timer] (ajastin). Näyttö ilmaisee ohjelman käynnistykseen jäljellä olevan ajan. Ruovan valmistus alkaa tämän jälkeen automaattisesti.

Huomautuksia:

- Viivästysaika voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa painamalla painiketta Tällöin ruoanvalmistusohjelma käynnistyy heti.
- Jos näytössä ei vilku "00:10", valitulle ruoanvalmistusohjelmalle ei voi asettaa viivästysaikaa.

Valmistusvaiheen ennenaikainen keskeyttäminen

Jos ainekset ovat valmistusvaiheen aikana kypsiä odottua nopeammin, vaihe voidaan keskeyttää manuaalisesti.

- Paina tällöin valitsinta ✓ vähintään 2 sekuntia.

Tämänhetkinen valmistusvaihe päätyy. Tämän jälkeen kuuluu totuttuun tapaan merkkiäni, kun seuraava vaihe on ajankohtainen. Ohjauspaneelissa näkyy vastaava LED-valo 1, 2, 3 tai 4 ja valitsimen ✓ valo vilkkuu.

- Käynnistä seuraava valmistusvaihe.

Friteerauskorin käyttö

Lihan, kalan, ranskanperunoiden tms. valmistamiseen kuumassa öljyssä vaaditaan friteerauskori (riippuu mallista).

Huomautus: Parhaan mahdollisen ja maukkaan lopputuloksen saavuttamiseksi suosittelemme, että käytät ruokaohjekirjamme ehdotuksia.

Friteerauskorin käytössä huomioitavaa:

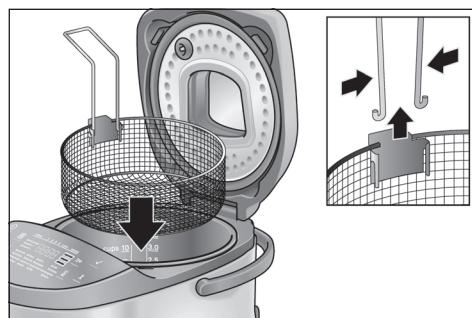
⚠ Palovamman vaara!

- Lisää öljyä tai friteerausrasvaa enintään merkkiin [1.0 ⚡] saakka.
- Friteeraa kerrallaan enintään 200 g pakastettuja tai 300 g pakastamattomia aineksia.
- Laitteen sisälle voi kertyä runsaasti höyryä ruoanvalmistuksen aikana. Avaa kansi varovasti. Älä kumarru laitteen yläpuolelle.
- Astia ja siinä mahdollisesti käytettävä varusteet voivat olla erittäin kuumia. Käytä aina pihtejä, vastaavia kahvoja tai patakintaita.
- Älä missään tapauksessa käytä lastaa ja kauhaha kuumassa rasvassa tai öljyssä.

1. Avaa laitteen kansi.
2. Täytä astian enintään 1 litra öljyä. Määän voit tarkistaa astian sisäpuolella olevasta mitta-asteikosta.
3. Sulje kansi.
4. Valitse toimintojen valintatilassa ruoanvalmistusohjelma [deep fry] (friteeraus) → "Ruoanvalmistusohjelmien lista" katso sivu 151
5. Käynnistä ruoanvalmistusohjelma painamalla valitsinta ✓.

Öljy kuumenee. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, kuuluu merkkiäni ja valitsimen ✓ valo vilkkuu.

6. Lisää ainekset friteerauskoriin.
7. Avaa laitteen kansi.
8. Aseta friteerauskori astiaan laitteen mukana toimitetun kahvan avulla ja poista sitten kahva.



9. Älä sulje kantta.

10. Käynnistä ruoanvalmistusohjelma painamalla valitsinta ✓.

Kun ruoanvalmistusohjelma on päättynyt, kuuluu merkkiäni.

11. Anna friteerattujen ainesten valua jonkin aikaa nostamalla friteerauskori kahvan avulla ylös ja ripustamalla se kiinnikkeen avulla astian reunaan.

Höyrytysastian käyttö

Vihanneksien, lihan ja kalan höyrykypsenykseen vaaditaan höyrytysastia. Kaksiosaisessa höyrytysastiassa voidaan kypsentää samanaikaisesti erilaisia aineksia (esim. alaosassa vihanneksia ja yläosassa kalaa).

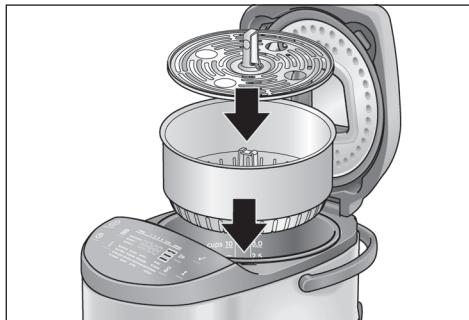
Huomautus: Parhaan mahdollisen ja maukkaan lopputuloksen saavuttamiseksi suosittelemme, että käytät ruokaohjekirjamme ehdotuksia.

Höyrytysastian käytössä huomioitavaa:

⚠ Palovamman vaara!

- Täytä laitteeseen vettä enintään merkkiin [0.5 ⚡] saakka.

- Laitteen sisälle voi kertyä runsaasti höyryä ruoanvalmistuksen aikana. Avaa kansi varovasti. Älä kumarru laitteen yläpuolelle.
 - Astia ja siinä mahdollisesti käytettävä varusteet voivat olla erittäin kuumia. Käytä aina pihtejä, vastaavia kahvoja tai patakintaita.
1. Avaa laitteen kansi.
 2. Täytä astiaan enintään 0,5 litraa vettä. Määräni voit tarkistaa astian sisäpuolella olevasta mitta-asteikosta.
 3. Ripusta höyrytysastian alaosa laitteessa olevaan astiaan.
 4. Jos haluat kypsentää erilaisia aineksia, täytä alaosa alempaan tasoona saakka.
 5. Aseta yläosa paikalleen ja lisää aineksia.



6. Sulje kansi.
 7. Valitse toimintojen valintatilassa ruoanvalmistusohjelma [steam] (höyrykypsennys)
→ "Ruoanvalmistusohjelmien lista" katso sivu 151
 8. Käynnistä ruoanvalmistusohjelma painamalla valitsinta ✓.
- Kun ruoanvalmistusohjelma on päättynyt, kuuluu merkkiäni ja valitsimen ✓ valo vilkkuu.
9. Avaa kansi.
 10. Nosta höyrytysastian ylä- ja alaosa ulos.

Lapsilukko

Lapsilukko voidaan aktivoida tai deaktivoida valmistusvaiheen aikana. Kun lapsilukko aktivoidaan, laitteen kaikkien valitsimien käyttö estetään eikä laitteen asetuksia voi muuttaa.

⚠ Varoitus

Lapsilukon ollessa päällä valmistusvaiheita ei voi muuttaa tai keskeyttää. Lapsilukko on ensin deaktivoitava.

Paina seuraavia valitsimia:

1. Aktivoointi

Paina samanaikaisesti valitsimia ⌂ ja ☒ 3 sekuntia. Kuuluu lyhyt merkkiäni. Lapsilukko on kytketty päälle.

2. Deaktivoointi

Paina uudelleen samanaikaisesti valitsimia ⌂ ja ☒ 3 sekuntia. Kuuluu lyhyt merkkiäni. Lapsilukko on kytketty pois päältä.

Ruoanvalmistus

Yleisiä suosituksia

Parhaan mahdollisen ja maukkaan lopputuloksen saavuttamiseksi suosittelemme, että käytät ruokaohjekirjamme ehdotuksia, jotka on laadittu erityisesti monitoimikeitintä varten. Ruokaohjekirjassa annetaan tarkkoja ohjeita ainesten vaadittavista määristä, suosituksia valmistusajoista ja -lämpötiloista sekä neuvuja ohjelmien järkevästä yhdistelyä varten.

Käytä aluksi reseptisuosituksiamme, kunnes saat hieman kokemusta laitteen käytöstä. Jos arvostat laitteen etuja ja monipuolisia käyttömahdollisuuksia, uusien reseptien kokeilu tuottaa sinulle varmasti iloa. Käytä tällöin yksilöllisiä asetusmahdollisuuksia, joiden käyttö selostetaan seuraavilla sivuilla. Jotta saat yleiskuvan kaikista ruoanvalmistusohjelmista, olemme koonneet ne selkeään taulukkoon.
→ "Ruoanvalmistusohjelmien lista" katso sivu 151

Sous-vide-kypsennys

Sous-vide-kypsennys tarkoittaa kypsenystä "tyhjiössä" matalissa lämpötiloissa. Sous-vide-kypsennys on hellävarainen ja vähärasvainen kypsennysmenetelmä lihalle, kalalle, vihanneksille ja jälkiruoille. Elintarvikkeet suljetaan ilmatiivisti tyhjiöpakkauksilaitteella erityiseen kuumuutta kestävään keittopussiin.

Terveysriski!

Sous-vide-kypsennys tapahtuu matalassa kypsennyslämpötilassa. Kiinnitä sen tähden ehdottomasti huomiota seuraaviin käyttöö ja hygieniaa koskeviin ohjeisiin:

- Käytä vain hyvälaatuisia tuoreita elintarvikkeita.
- Pese ja desinfioi kätesi. Käytä kertakäyttökäsineitä tai keittiö-/grillipiitejä.
- Käytä kriittisten elintarvikkeiden kuten esim. linnunlihan, kananmunien ja kalan valmistamisessa erityistä tarkkaavaisuutta.
- Valmista linnunliha vähintään 65°C:een lämpötilassa.
- Pese ja/tai kuori vihannekset ja hedelmät aina huolellisesti.
- Pidä pinnat ja leikkulaudat aina puhtaina. Käytä eri elintarvikelaaduille eri leikkuulautaa.
- Pidä kylmäketju katkeamattomana. Katkaise se vain lyhyesti elintarvikkeiden esivalmistelua varten, ja laita tyhjiöpakkat ruoat sen jälkeen taas jääräkaappiin odottamaan kypsennyksen aloittamista.
- Ruoat soveltuват vain heti nautittaviksi. Nauti ruoat heti kypsennyksen jälkeen äläkä säilytä niitä pidempää, edes jääräkaapissa. Ne eivät sovellu uudelleen lämmittäväksi.

Vakuumipussi

- Käytä sous-vide-kypsennykseen vain tätä tarkoitusta varten olevia, kuumuutta kestäviä vakuumipusseja.
- Älä kypsennä ruokia pakauksissa, joissa ostit ne (esim. pakattu kala). Nämä pakaukset eivät sovellu sous-vide-kypsennykseen.

Vakumointi

- Käytä ruokien tyhjiöpakkaamiseen tyhjiöpakkauksilaitetta, joka kykee tuottamaan 99 % tyhjiön. Vain siten voidaan saavuttaa tasainen lämmönsiirto ja sen myötä täydellinen kypsennystulos.

Ohjeita:

- Suurin mahdollinen täyttömäärä sous-vide-kypsennysessä on 2,5 l. Astian vedenpinta ei saa ylittää ruokien lisäämisen jälkeen 2,5 litran merkkiä.
- Sulje kansi aina sous-vide-kypsennynksen ajaksi.

Yksilölliset asetusmahdollisuudet

Valmistusajan ja -lämpötilan valmiaksi asetettuja arvoja voidaan muuttaa yksilöllisten toiveiden ja reseptin ohjeiden mukaisesti.

Valmistusajan asetus

1. Painele valitsinta  toimintojen valintatilassa niin monta kertaa, että haluamasi ruoanvalmistusohjelma on valittuna. Ohjauspaneelissa palaa LED-merkkivalo ja tämän ohjelman asetettu valmistusaika vilkkuu näytössä.
2. Paina 1 kerran valitsinta . Asetettu valmistusaika vilkkuu näytössä.
3. Painele valitsinta , kunnes näkyvissä on haluamasi valmistusaika. Kun painat valitsinta  lyhyesti, valmistusaika pitenee 1 minuutin. Kun suurin asetettu kesto on saavutettu, näyttö hypävä pienimpään asetettuun arvoon. Kun pidät valitsinta  pitempään painettuna, aika pitenee 10 minuuttia kerrallaan.
4. Kun haluamasi valmistusaika on näkyvissä, paina valitsinta . Jos haluat muuttaa valitun ohjelman kaikkien valmistusvaiheiden kestoja, toista vaiheet 2-4 ennen kunkin valmistusvaiheen alkua.

Huomautus: Nämä asetukset eivät tallennu. Kun sama ruoanvalmistusohjelma valitaan uudelleen, näkyviin tulee jälleen valmiiksi asetettu valmistasaike.

Valmistuslämpötilan asetus

1. Painele valitsinta  toimintojen valintatilassa niin monta kertaa, että haluamasi ruoanvalmistusohjelma on valittuna.
Ohjauspaneelissa palaa LED-merkkivalo ja tämän ohjelman asetettu valmistasaike vilkkuu näytössä.

2. Paina 1 kerran valitsinta .
Asetettu valmistuslämpötila vilkkuu näytössä.

3. Painele valitsinta , kunnes näkyvissä on haluamasi valmistuslämpötila.
Kun painat valitsinta  lyhyesti, valmistuslämpötila nousee 5 astetta. Kun suuri asetettu lämpötila on saavutettu, näyttö hyppää pienimpään asetettuun arvoon. Kun pidät valitsinta  pitempään painettuna, lämpötila nousee 10 astetta kerrallaan.

4. Kun haluamasi valmistuslämpötila on näkyvissä, paina valitsinta .
Jos haluat muuttaa valitun ohjelman kaikkien valmistusvaiheiden lämpötilaa, toista vaiheet 2-4 ennen kunkin valmistusvaiheen alkua.

Huomautus: Nämä asetukset eivät tallennu. Kun sama ruoanvalmistusohjelma valitaan uudelleen, näkyviin tulee jälleen valmiiksi asetettu valmistasaike.

my mode (oma käyttötila – manuaalinen)

Pika-asetustila, jossa voidaan asettaa valmistasaike ja -lämpötila yksilöllisesti yhtä ruoanvalmistuskertaa varten.

Toimintojen valintatilassa valitsimen  valo ja merkkivalo [my mode] (oma käyttötila) palavat jatkuvasti. Valitsin  vilkkuu.

Näytössä näkyy "00:00".

1. Paina 1 kerran valitsinta .
Näytössä vilkkuu "00:00".
2. Painele valitsinta , kunnes näkyvissä on haluamasi valmistasaike.

3. Paina 1 kerran valitsinta .
Näytössä vilkkuu "0000".
 4. Painele valitsinta , kunnes näkyvissä on haluamasi valmistuslämpötila.
 5. Käynnistä ohjelma valituilla asetuksilla painamalla valitsinta .
- Laite kuumentaa astiaa, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, viivat katoavat näytöstä ja valmistasaike tulee näkyviin. Ruuan valmistus alkaa automaattisesti.

recipe 1 / recipe 2 (resepti 1 / resepti 2) – omien ruoanvalmistusohjelmien tallentaminen

Mallista riippuen → "Mallitaulukko ja tekniset tiedot" katso sivu 154
Muistipaikkoihin [recipe 1] (resepti 1) ja [recipe 2] (resepti 2) voidaan tallentaa omia ruoanvalmistusohjelmia, joiden valmistasaike ja lämpötila voidaan valita yksilöllisesti.

1. Paina toimintojen valintatilassa 1 kerran valitsinta .
LED-valo [recipe 1] (resepti 1) syttyy.
Asetettu valmistasaike näkyy näytössä.

Huomautus: Jos omia ruoanvalmistusohjelmia ei ole aikaisemmin tallennettu, näytössä näkyy lukema "00:00".

2. Paina 1 kerran valitsinta .
Näyttö vilkkuu. Ohjauspaneelissa palaa LED-valo 1 (valmistusvaihe 1).
3. Painele valitsinta , kunnes näkyvissä on haluamasi valmistasaike.
Kun painat valitsinta  lyhyesti, valmistasaike pitenee 1 minuutin. Kun pidät valitsinta  pitempään painettuna, aika pitenee 10 minuuttia kerrallaan. Kun suuri asetettu kesto on saavutettu, näyttö hyppää pienimpään asetettuun arvoon.

4. Paina 1 kerran valitsinta .
Asetettu valmistuslämpötila näkyy näytössä.

Huomautus: Jos omia ruoanvalmistusohjelmia ei ole aikaisemmin tallennettu, näytössä näkyy lukema "0000".

5. Painele valitsinta , kunnes näkyvissä on haluamasi valmistuslämpötila.

6. Tallenna asettamasi arvot painamalla valitsinta  pitkään (> 2 sekuntia).

Jos haluat ohjelmoida lisää valmistusvaiheita, toista kohdat 2-6. Voit ohjelmoida enintään 3 valmistusvaihetta. Tallennettu ruoanvalmistusohjelma [recipe 1] (resepti 1) voidaan valita normaalista toimintojen valintatilassa → "Ruoanvalmistusohjelman valinta ja käynnistäminen" katso sivu 142

Huomautus: Jos haluat tallentaa toisen oman ruoanvalmistusohjelman kohtaan [recipe 2] (resepti 2), tee se yllä olevan kuvauksen [recipe 1] (resepti 1) mukaisesti.

Jos haluat poistaa tallentamasi oman ruoanvalmistusohjelman, toimi seuraavasti:

1. Paina toimintojen valintatilassa 1 kerran valitsinta .

LED-valo [recipe 1] (resepti 1) syttyy.

Tallennettu valmistusaika näkyy näytössä.

2. Paina 1 kerran valitsinta .

Näyttö vilkkuu. Ohjauspaneelissa palaa LED-valo 1 (valmistusvaihe 1).

3. Paina valitsinta X pitkään (> 2 sekuntia). Asetukset [recipe 1] (resepti 1) on poistettu.

Huomautus: Jos haluat poistaa toisen oman ruoanvalmistusohjelman kohdasta [recipe 2] (resepti 2), tee se yllä olevan kuvauksen [recipe 1] (resepti 1) mukaisesti.

Hoito ja päivittäinen puhdistus

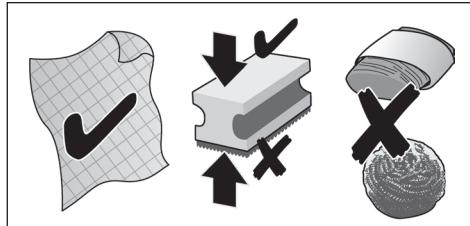
⚠ Sähköiskun vaara

- Älä koskaan upota laitetta veteen.
- Älä käytä höyrypuhdistinta.
- Irrota verkkopistoke pistorasiasta ennen puhdistamista.

Huomio!

- Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
- Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.

- Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.



Laite on puhdistettava huolellisesti aina käytön jälkeen.

1. Anna laitteen jäähtyä kokonaan.
2. Avaa kansi.
3. Poista astia, kannen sisäosa, höyryventtiili ja varusteet. → "Ennen ensimmäistä käyttöä" katso sivu 140

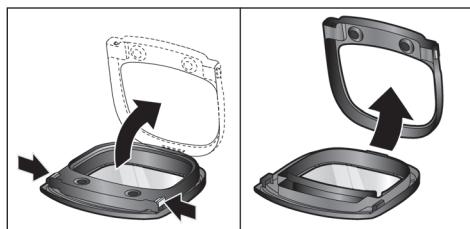
Peruslaitteen puhdistus

1. Pyyhi laitteen runko pehmeällä, kostealla liinalla ja kuivaa se.
2. Pyyhi laitteen sisätila pehmeällä, kostealla liinalla ja kuivaa se.
3. Puhdista ohjauspaneeli kuivalla mikrokuituliinalla.

Höyryventtiilin avaaminen

Ikkunallinen höyryventtiili:

1. Purista höyryventtiiliin alapuolella vasemmalla ja oikealla olevat valkoiset lukitsimet yhteen ja vedä venttiiliin alaosaa irti.

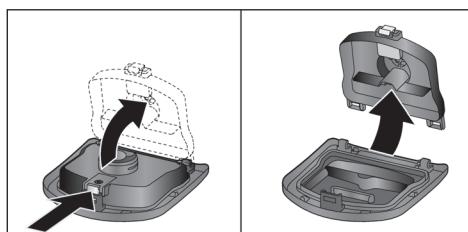


- Kiinnitä alaosa asettamalla sen ura kohdalleen yläosaan ja painamalla alas, kunnes lukitsimet kiinnittyvät.

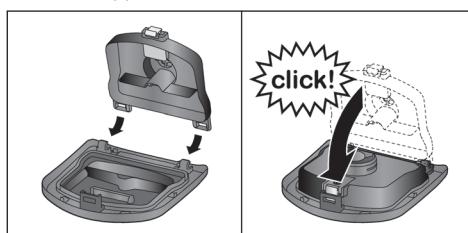


Höyryventtiili ilman ikkunaa:

- Paina höyryventtiiliin alapuolella olevaa valkoista lukitsinta, vedä venttiiliin alaosa irti ja irrota molemmat kiinnikkeet.



- Kiinnitä alaosa asettamalla sen molemmat kiinnikkeet kohdalleen ja painamalla alas, kunnes lukitsin kiinnittyy.



Kannen sisäosan ja höyryventtiilin puhdistus

- Puhdistaa osat astianpesuaineella ja pehmeällä liinalla tai sienellä.
- Huuhtele puhtaalla vedellä ja kuivaa.
- Kokoa kuivatut yksittäiset osat taas yhteen ja kiinnitä ne peruslaitteeseen.

Astian ja varusteiden puhdistus

- Puhdistaa osat astianpesuaineella ja pehmeällä liinalla tai sienellä.
- Huuhtele puhtaalla vedellä ja kuivaa.

Huomautus: Astia, friteerauskori ja kahva, höyrytysastian osat, pihdit, lasta, kauha ja mittä-astia voidaan pestää myös astianpesukoneessa.

Huomio!

Ennen kuin laitat astian laitteeseen, tarkista että sisältäön on puhdas ja kuiva eikä sen sisällä ole mitään esineitä.

Jätehuolto



Hävitä pakaus ympäristöystävällisesti. Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment – WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittelee käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella. Tietoja oikeasta jätehuolosta saa myyjältä tai kunnalliselta jätteneuvojalta.

Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot. Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen. Takuutapaikassa on näytettävä ostokuitti.

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Ruoanvalmistusohjelmien lista

AutoCook-tilassa on käytettävissä 48 ruoanvalmistusohjelmaa. Niihin kuuluu 16 perusohjelmaa, joissa on 3 mahdollista valmista aika-asetusta. Seuraavaan taulukkoon on koottu ruoanvalmistusohjelmien tärkeimmät tiedot.

Ohjelma	Valmistusvaiheiden lukumäärä	Lämpimänäpitotoiminto käytettävässä	Kansi
my mode (oma käyttötila) Lämpötilan ja valmistusajan yksilöllinen asetus	1	—	auki / kiinni*
recipe 1&2 (resepti 1&2) 2 muistipaikkaa omille resepteille (mallista riippuen)	1-3	—	auki / kiinni*
warm up (lämmitys) Kylmien (valmiiden) ruokien lämmittäminen	1	✓	kiinni
soup (keitto) Keittojen ja pataruokien valmistus	lyhyt: 1 keskimääräinen: 2 pitkä: 2	✓	auki / kiinni*
steam (höyrykypsennys) Vihanneksien, lihan ja kalan höyrykypsennys (vaaditaan höyrytysastia)	1	✓	kiinni
stew (haudutus) Vihanneksien, lihan ja kalan haudutus	lyhyt: 1 keskimääräinen: 2 pitkä: 2	✓	auki / kiinni*
fry (ruskistaminen) Vihanneksien, lihan ja kalan ruskistaminen	1	✓	auki
deep fry (friteeraus) Lihan, kalan, ranskanperunoiden tms. friteeraus (vaaditaan friteerauskori)	1	—	auki
baking (paistaminen) Elintarvikkeiden paistaminen	1	—	kiinni
cooking (keittäminen) Elintarvikkeiden keittäminen	1	✓	kiinni
porridge (puuro) Puurojen valmistaminen maitoon	1	✓	kiinni
rice (riisi/vilja) Viljan tai riisin keittäminen	1	—	kiinni
jam (hillo) Hedelmä- ja marjahillojen keittäminen	1	—	auki
legumes (palkovihannekset) Papujen keittäminen	lyhyt: 1 keskimääräinen: 2 pitkä: 2	✓	kiinni
sous vide (sous vide eli matalalämpökypsennys) Ruokien hellävarainen kypsennys vakuumipussissa	1	—	kiinni

* Reseptistä / valmistusvaiheesta riippuen – ohjeita ohjelmien oikeaan käyttöön sekä tietoja aineksista, määristä ja keittoajoista löydet oheisesta ruokaohjekirjasta.

Ohjelma	Valmistusvaiheiden lukumäärä	Lämpimänä-pitotoiminto käytettävässä	Kansi
risotto (risotto) Risoton valmistus	lyhyt: 3 keskimääräinen: 3 pitkä: 3	✓	auki / kiinni*
pasta (pasta) Pastaruokien valmistaminen	1	—	kiinni / auki*
yogurt (jogurtti) Jogurtin valmistus	1	—	kiinni

* Reseptistä / valmistusvaiheesta riippuen – ohjeita ohjelmien oikeaan käyttöön sekä tietoja aineksista, määristä ja keittoajoista löydet oheisesta ruokaohjekirjasta.

Kypsennysajat

Seuraava taulukko antaa tietoja eri ruokien kypsennysajoista. Kypsennysajat riippuvat elintarvikkeiden paksuudesta ja konsistenssista; ilmoitetut ajat ovat suositeltavia vähimmäisaikoja. Muuta kypsennysaikoa tarpeen mukaan. Pakastettujen elintarvikkeiden kypsennysaikojen tulisi pidentää vähintään 20 %.

Ohjelma	Asetus	Aika	Elintarvike	Suositeltava määrä (enintään)
steam (höyrykypsennys)	keskimääräinen	30 min	Vihreät pavut (tuoreet)	500 g (800 g)
	lyhyt	10 min	Kukkakaali (samankokoisina nuppuina)	500 g (800 g)
	pitkä	50 min	Perunat (kokonaисina, keskikokoiset)	500 g (1200 g)
	lyhyt	10 min	Kalafilee	500 g (1000 g)
	keskimääräinen	30 min	Lihapöyökät	500 g (700 g)
	lyhyt	10 min	Kananmunat	8 kpl (12)
	keskimääräinen	30 min	Knöödelit / mykyt	500 g (600 g)
	lyhyt	5 min	Parsakaali	500 g (800 g)
	lyhyt	3 min	Herneet	500 g (800 g)
	keskimääräinen	30 min	Porkkanat	500 g (800 g)

Ohjelma	Asetus	Aika	Eliantarvike	Suositeltava määrä (enintään)
rice (riisi/vilja)	keskimääräinen	30 min	Valkoinen, keskikokoinen riisi (lisuke)	500 g riisiä, 700 ml vettä
	keskimääräinen	25 min	Valkoinen, keskikokoinen riisi (lisuke)	250 g riisiä, 500 ml vettä
	pitkä	60 min	Musta riisi	500 g riisiä, 500 ml vettä
	pitkä	45 min	Musta riisi	250 g riisiä, 350 ml vettä
porridge (puuro)	pitkä	45 min	Maitoon tehtävä puuro	250 g pyöreäjyväistä riisiä, 1000 ml maitoa, 100 g sokeria
	keskimääräinen	30 min	Maitoon tehtävä puuro	125 g pyöreäjyväistä riisiä, 500 ml maitoa, 50 g sokeria
deep fry (friteeraus)	pitkä	40 min	Broilerin koipireisi	200 g
	lyhyt	10 min	Herkkusienet	200 g
	keskimääräinen	20 min	Ranskalaiset perunat	300 g
	keskimääräinen	20 min	Cannelloni	300 g
	lyhyt	10 min	Kalafilee	200 g
	lyhyt	10 min	Wieninleike kalkkunasta	200 g
	lyhyt	10 min	Wieninleike sianlihasta	200 g
steam (höyrykypsennys) + deep fry (friteeraus)	lyhyt +	10 min	Raa'at vihannekset	200 g
	lyhyt	10 min	(esim. kukkakaali)	
baking (paistaminen)	pitkä	60 min	Porsaan etuselkä	1500 g
	keskimääräinen	40 min	Lihamureke	800 g
	pitkä	60 min	Leipä	800 g:n taikina
	keskimääräinen	40 min	Pikkuleivät, kakku	500 g
	lyhyt – manuaalinen asetus: 160°C	manuaalinen asetus: 25 min.	Pizza	200 g:n taikina
fry (ruskistaminen)	keskimääräinen	15 min	Vihannekset	300 g
	keskimääräinen	15 min	Kala	200 g
	keskimääräinen	15 min	Liha	500 g
	lyhyt	manuaalinen asetus: 5 min.	Sipulit	200 g

Ohjelma	Asetus	Aika	Elintarvike	Suositeltava määrä (enintään)
sous vide¹⁾ (sous vide eli matalalämpökyp- sennys)	keskimääräinen, 65°C ²⁾	80 min	Naudanfilee, 2 cm	
	keskimääräinen, 65°C ²⁾	90 min	Naudanfilee, 3 cm	
	keskimääräinen, 65°C ²⁾	100 min	Naudanfilee, 4 cm	
	keskimääräinen, 65°C	70 min	Kala (lohi), 2 cm	
	keskimääräinen, 65°C	80 min	Kala (lohi), 3 cm	
	keskimääräinen, 65°C	90 min	Kala (lohi), 4 cm	
	keskimääräinen, 65°C	70 min	Linnunliha (broilerinrinta), 2 cm	
	keskimääräinen, 65°C	80 min	Linnunliha (broilerinrinta), 3 cm	
	keskimääräinen, 65°C	90 min	Linnunliha (broilerinrinta), 4 cm	
	pitkä, 85°C	60 min	Parsa	1000 g
	pitkä, 85°C	80 min	Perunat	800 g
	pitkä, 85°C	100 min	Juurekset	800 g

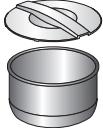
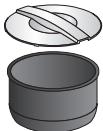
1) Sous-vide-kypsennysessä hygiениasta on huolehdittava erityisen tarkkaan. Noudata ehdottomasti turvallisuusohjeita ja ruoan valmistusta koskevia suosituksia. → "Sous-vide-kypsennys" katso sivu 147

2) Naudanfileen kypsennysaste: 60°C = sisältä punainen / rare; 65°C = medium; 70°C = läpikypsä / well done

Mallitaulukko ja tekniset tiedot

	MUC22..	MUC24..	MUC28..	MUC48..
	✓	✓	✓	✓
	—	✓	✓	✓
Yksilölliset muistipaikat	—	2	2	2
Maksimitilavuus (litraa)	4	4	4	4
Ikkunallinen höyryventtiili	—	✓	✓	✓
Astian pinoite	Teflon	Keraaminen	Keraaminen	Teflon
Rungon materiaali	Muovi	Muovi	Metalli	Metalli
Lämpötila-alue	40-160 °C	40-160 °C	40-160 °C	40-160 °C
Verkkoliitäntä (jännite - taajuus)	220-240 V – 50/60 Hz			
Lämmittimen teho	900 W	900 W	900 W	1200 W
Induktio	—	—	—	✓
Johdon pituus	1,5 m	1,5 m	1,5 m	1,5 m
Paino, tyhjänä	3,7 kg	4,1 kg	4,1 kg	5,4 kg

Lisävarusteet

	MAZ4BI Ruostumaton teräsastia, kiillotettu, tarttumista estäävä pinnoite ja säilytyskansi*; soveltuu induktiomonitoimikeittimeen MUC48	5 litran astia; konepesun kestävä; erittäin lijatekoinen astia; paksus 2,5 mm; ulkopuoli kiillotettua ruostumatonta terästä; tarttumista estäävä pinnoite; kansi* elintarvikkeiden esim. jäääkaapissa säilyttämistä varten
	MAZ2BT Astia, jossa tarttumista estäävä teflonpinnoite ja säilytyskansi*, soveltuu monitoimikeittimeen MUC22	5 litran astia; konepesun kestävä; tarttumista estäävä teflonpinnoite; kansi* elintarvikkeiden esim. jäääkaapissa säilyttämistä varten
	MAZ2BC Astia, jossa tarttumista estäävä keraaminen pinnoite ja säilytyskansi*; soveltuu monitoimikeittimeen MUC24/28	5 litran astia; konepesun kestävä; tarttumista estäävä keraaminen pinnoite; kansi* elintarvikkeiden esim. jäääkaapissa säilyttämistä varten
	MAZ0FB Friteerauskori	Ruostumaton teräskori, jossa käsitelyä helpottava irrotettava kahva; konepesun kestävä

*Säilytyskansi ei kuulu laitteen vakiovarusteisiin. Se toimitetaan vain lisävarusteena saatavien astioiden mukana. Jos jokin varuste ei ole laitteen mukana vakiovarusteena, voit hankkia sen alan liikkeistä tai huoltopalvelusta.

Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

Ongelma	Syy	Toimenpide
Valmistettu ruoka on puoliksi raakaa.	Täytönmäärä liian suuri. Veden ja aineksien määrän suhde ei ole oikea.	Täytä aineksia astian enintään merkkiin [4,0 litraa] saakka! Muuta veden ja aineksien määrän suhdetta.
	Laitteen sisällä ylimääräisiä esineitä.	Poista kaikki ylimääräiset esineet. Älä käytä tähän vettä!
	Astia on väännynty.	Ota yhteys huoltopalveluun.
	Laitteessa on vika.	
	Anturivika.	
Valmistettu ruoka on palanut pohjaan.	Astian alapuolella on likaa. Astia on väännynty. Laitteessa on vika. Anturivika.	Puhdista astia ja laitteen sisätila huolellisesti. Ota yhteys huoltopalveluun.

fi Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

Ongelma	Syy	Toimenpide
Ruoka kiehuu yli.	Täytönmäärä liian suuri. Lämpötila on liian korkea. Valittu ruoanvalmistusohjelma edellyttää, että ruoka keitetään kannen ollessa auki.	Muuta täytönmääriä. Laske lämpötilaa. Avaa laitteen kansi.
LED-valo ei pala.	Laitte on kytketty pois päältä. Vika verkkohojdossa.	Kytke laite päälle. Ota yhteys huoltopalveluun.
Lämpölevy ei toimi.	Laitteessa on vikaa. Lämpölevy on viallinen.	Ota yhteys huoltopalveluun.
Laitteesta vuotaa vettä.	Laitteessa on ylivuotosuoja.	Tyhjennä vesi. Poista astia ja kuivaa laitteen sisätila liinalla. Huolehdi siitä, ettei laitteen sisätilaan pääse vettä.
Näytössä teksti E1~E6	Laitteessa on vikaa.	Keskeytä ruoanvalmistusohjelma. Irrota laite sähköverkosta. Kytke laite taas päälle. Jos ongelma ei poistu, ota yhteys huoltopalveluun.
Näytössä teksti E0	Laitteessa on vikaa.	Jos näyttö on näkyvissä yli 20 sekunnin ajan, irrota laite sähköverkosta ja ota yhteys huoltopalveluun.
Näytössä teksti E1	Laitteen sisällä on väärä astia tai sitä ei tunnisteta.	Irrota laite sähköverkosta ja ota yhteys huoltopalveluun.
Näytössä teksti E2, E5, E6 tai E7	Laite on ylikuumentunut. Laitteessa on oikosulku.	Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähnytyä. Kun laite on jäähnyntynyt, käynnistä se uudelleen. Irrota laite sähköverkosta ja ota yhteys huoltopalveluun.
Näytössä teksti E3	Verkkojännite liian korkea.	Ota yhteyttä sähkölaitokseen. Anna ammattilaisen tarkastaa jännitelähde.
Näytössä teksti E4	Liian matala verkkojännite.	
Näytössä teksti E8	Kommunikaatiovirhe	Kun laite on jäähnyntynyt, käynnistä se uudelleen.

Jos ongelmien poistaminen ei onnistu, soita ehdottomasti hotline-palveluun!

Puhelinnumerot löytyvät käyttöohjeen viimeisiltä sivuilta.

Korrekt bruk

Vennligst les nøye igjennom bruksanvisningen og rett deg etter den. Den må oppbevares omhyggelig! Dersom apparatet blir levert videre, må denne veiledningen vedlegges.

Dersom det ikke blir tatt hensyn til henvisningene for riktig bruk av apparatet, er produsenten ikke ansvarlig for skader som oppstår på grunn av dette.

Dette apparatet er beregnet på tilberedning av mengder som er vanlige i husholdningen, og ikke på industriell bruk. Husholdningspreget bruk omfatter f.eks. bruk i medarbeiderkjøkkener i butikker, på kontorer, landbruksbedrifter eller andre produksjonsbedrifter, samt bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende boligheter. Apparatet er egnet til koking, baking, steking, surring, dampkoking, frittering, pasteurisering, oppvarming og varmholding av matvarer. Det må ikke brukes til bearbeidelse av andre substanser eller gjenstander. Alle ingredienser må være hygienisk upåklagelige. Under arbeidet skal hygienereglene for kjøkken overholdes.

Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør. Gryten og tilbehøret må bare brukes med basisapparatet. Apparatet skal kun brukes innendørs ved romtemperatur, og ikke høyere enn 2000 meter over havet. Når du stiller opp apparatet, må du passe på at det over og bak apparatet ikke finnes ømfintlige overflater og apparater som kan bli skadet av temperaturutviklingen og vanndampen som slipper ut. Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og er informert om farene ved bruk av apparatet.

Barn må holdes borte fra apparatet og tilkoblingsledningen. De må ikke få lov å betjene apparatet. Barn må ikke leke med apparatet.

Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn.

Sikkerhetshenvisninger

⚠ Fare for elektrisk støt og brannfare

Apparatet skal bare kobles til via en forskriftsmessig montert stikkontakt med jording til et strømnett med vekselstrøm. Kontroller at systemet for husets jordleder er forskriftsmessig installert.

Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade. Reparasjoner på apparatet må kun utføres av vår kundeservice for å unngå fare. Dersom det oppstår skader på ledningen til apparatet, må den skiftes ut med en egen tilkoblingsledning som kan bestilles fra kundeservice. Dette apparatet må aldri kobles til tidsur eller stikkontakter med fjernkontroll.

Hold alltid tilsyn med apparatet når det er i bruk! Dersom det skulle oppstå feil, må straks støpselet trekkes ut eller nettspenningen slås av. La aldri strømkabelen komme i berøring med varme deler, og trekk den aldri over skarpe kanter. Apparatet og strømkabelen må aldri dyppes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin. Før rengjøring må støpselet trekkes ut.

⚠ Fare for forbrenning!

Du må aldri bruke apparatet uten innsatt gryte. Huset, gryten og metalldelene blir varme når apparatet er i bruk! Gryte og tilbehør må bare tas ut med de hjelpeMidlene som følger med. Bruk grytehansker. Det utvikles varm damp i apparatet. Bøy deg ikke over apparatet. Åpne lokket forsiktig. Vent med å transportere eller rengjøre apparatet til det er blitt helt kaldt!

⚠ Helserisiko!

Sous vide-tilberedning foregår ved lave temperaturer. Les og følg sikkerhetsanvisningene og anbefalt tilberedning! → "Sous vide-tilberedning" se side 167

⚠ Fare for kvelning!

Barn må ikke få leke med emballasjen.

⚠ Viktig!

Det er tvingende nødvendig å rengjøre apparatet grundig etter hver bruk, eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode. → "Stell og daglig rengjøring" se side 169

⚠ Obs!

Du må aldri bruke spatel og sleiv i varmt fett eller olje, eller la dem stå i den varme gryten. De kan smelte!

Gratulerer med ditt nye Bosch-produkt.

Dermed har du bestemt deg for et moderne husholdningsapparat av høy kvalitet. På de neste sidene av denne bruksanvisningen finner du verdifull informasjon om sikker bruk av apparatet.

Vi ber deg lese grundig gjennom denne bruksanvisningen og følge alle instruksjonene. Da vil du ha glede av apparatet i lang tid, og resultatene av arbeidet med den vil bekrefte at du har gjort et godt valg.

Oppbevar bruksanvisningen for senere bruk eller for en senere eier.

Mer informasjon om våre produkter finner du på vår internettleide.

Innhold

Korrekt bruk	157
Sikkerhetshenvisninger	157
En oversikt	159
Betjeningsfelt	159
Før første gangs bruk	160
Betjening	162
Tilberedning	166
Individuelle innstillingsmuligheter	167
Stell og daglig rengjøring	169
Avfallshåndtering	170
Garanti	170
Liste over tilberedningsprogrammer	171
Tilberedningstider	172
Modelloversikt og tekniske data	174
Spesialtilbehør	174
Hjelp ved feil	175

En oversikt

→ Bilde A

- 1 Multikoker (basisapparat)
- 2 Betjeningsfelt
- 3 Løkk
- 4 Åpningstast for løkk
- 5 Uttakbart damputløp (med vindu*), todelt
- 6 Bærehåndtak
- 7 Strømtilkobling
- 8 Gryte med non-stick-belegg
- 9 Uttakbar lokkinnssats
- 10 Frityrkurv med avtakbart håndtak*
- 11 Dampkokerinnsats, todelt
- 12 Grytetang
- 13 Spatel
- 14 Øse
- 15 Målebeger*
- 16 Strømledning
- 17 Bruksanvisning
- 18 Oppskriftsbok

* avhengig av modell

Denne bruksanvisningen beskriver flere versjoner av apparatet. → "Modelloversikt og tekniske data" se side 174

Betjeningsfelt

Betjeningsfeltet består av betjeningslementer (taster) og visningselementer (lysdioder). Ved hjelp av tastene velges de enkelte tilberedningsprogrammene, og de ulike innstillingsmulighetene (f.eks. tilberedningstemperatur og -tid) utføres. Innstillingene vises med lysende lysisdoder og i displayet.

Betjeningselementer

→ Bilde B

- (1) **Standby**
Aktiverer og deaktiverer apparatets standby-modus.
- (2) **Innstilling av tid for forsinkel start**
Tiden fram til valgt tilberedningsprogramm skal starte, kan stilles inn.
- (3) **Valg av tilberedningsprogram fra listen (g)**
Ved å trykke gjentatte ganger på tast (3) åpnes i tur og orden de enkelte tilberedningsprogrammene. Tilsvarende LED tennes i betjeningsfeltet.
- (4) **Innstilling av individuell tilberedningstemperatur**
For individuell tilpasning av tilberedningstemperaturen.
- (5) **Tilpasning av tilberedningstiden**
Forhåndsinnstilt tilberedningstid for et tilberedningsprogram [medium] (middels) kan forkortes [short] (kort) eller forlenges [long] (lang). Tilsvarende visningselement (f) lyser. Tilhørende, forhåndsinnstilte tilberedningstid vises i displayet (a).
- (6) **Innstilling av individuell tilberedningstid**
For individuell tilpasning av tilberedningstiden.
- (7) **Bekrefteelse av programmet**
Ved å trykke på tast (7) startes det valgte tilberedningsprogrammet.
- (8) **Slette en innstilling eller avbryte programmet**
Ved å trykke på tast X slettes innstillingene, eller et allerede startet program stoppes.

Visningselementer

→ Bilde C

a Display

Visning av gjenværende tid eller temperatur.

b timer (tidsur)

Indikerer at forsinket start er aktivert. Displayet (a) viser tiden fram til valgt tilberedningsprogram starter.

c Tilberedningstrinn / programmets framdrift

Visning av de enkelte tilberedningstrinnene og programmets framdrift. Dersom det foreligger flere tilberedningstrinn (f.eks. når påfylling av ingredienser skjer etter at frityroljen er varmet opp) vises dette optisk ved at LED 1, 2, 3 eller 4 tennes. I tillegg avgir apparatet en signaltone dersom et nytt tilberedningstrinn er nødvendig.

d finished (ferdig)

Viser at retten er ferdig. Displayet (a) blinker og viser „00:00“. I tillegg avgir apparatet en signaltone.

e keep warm (holde varm)

Viser at. varmholdingsfunksjonen er aktivert etter at et tilberedningsprogram er avsluttet. I displayet lyser et rektangel (striplet linje).

f Visning av forhåndsinnstilt tilberedningstid

Tilberedningstiden [medium] (middels) som er forhåndsinnstilt for et tilberedningsprogram, kan forkortes [short] (kort) eller forlenges [long] (lang) med tast $\equiv\leftarrow$. Tilhørende visningselement lyser.

g Liste over tilberedningsprogrammene

16 forhåndsinnstilte tilberedningsprogrammer er tilgjengelige. Ved å trykke gjentatte ganger på tast \square åpnes i tur og orden de enkelte tilberedningsprogrammene. Tilsvarende LED tennes i betjeningsfeltet.

h recipe 1&2 (oppskrift 1&2)

(alt etter modell)

Minneplasser for tilberedningsprogrammer med individuelle valg av tid og temperatur.

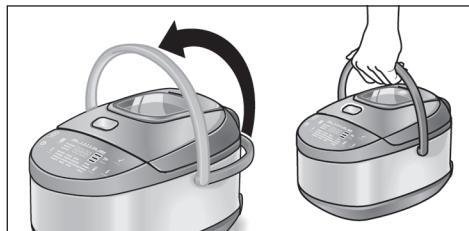
i my mode (min modus)

Hurtiginnstillingsmodus for å stille inn tilberedningstid og -temperatur individuelt for en matlaging.

Før første gangs bruk

Før det ny apparatet kan tas i bruk, må det pakkes fullstendig ut, rengjøres og kobles til strømmen. Utfør da følgende punkter:

1. Ta apparatet og alle tilbehørsdelene ut av emballasjen.
2. Bruk bærehåndtaket når du løfter apparatet. Sving bærehåndtakket da opp.



Obs!

Du må også bare bruke bærehåndtaket for en sikker transport av apparatet.

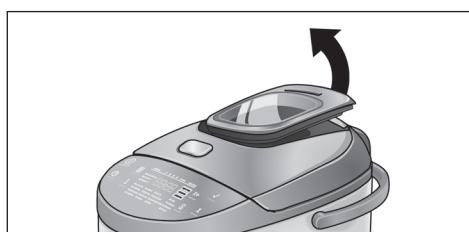
3. Plasser apparatet på en stabil, vannrett og glatt arbeidsflate.

Obs!

Over og bak apparatet må det ikke finnes ømfintlige overflater og apparater som kan bli skadet av temperaturutviklingen og vanndampen som slipper ut.

4. Fjerne damputløpet

Ta tak bak på damputløpet og trekk det opp.

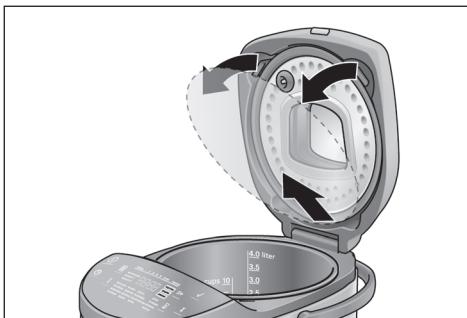
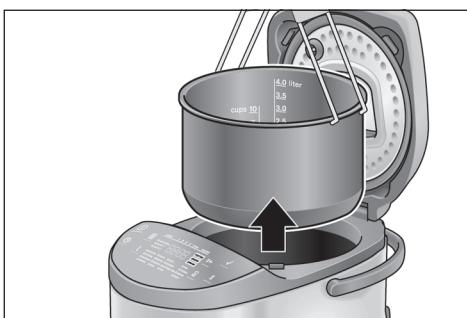


5. Åpne apparatets lokk

Trykk på åpningstasten på lokket.

**6. Ta ut lokkinnssats**

Ta tak i de to laskene på øverste venstre og høyre side av lokkinnssatsen, trekk den ut og fjern den.

**7. Løft gryten opp fra innsiden av apparatet.****8. Fjern eksisterende forpakningsmateriell på apparat og tilbehørsdeler.****9. Kontroller at alle delene er fullstendige.**
→ **Bilde A****10. Kontroller om det finnes synlige skader på apparatet og tilbehørsdelene.****Obs!**

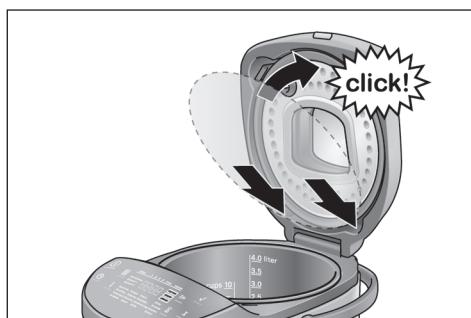
Du må aldri ta i bruk et apparat som har skader!

11. Rengjør og tørk alle deler grundig før første bruk. → "Stell og daglig rengjøring" se side 169**12. Etter rengjøringen må du sette gryten inn på innsiden av apparatet igjen.****Obs!**

Før du setter inn gryten, må du kontrollere at apparatets innside er tørr og ren.

13. Innsetting av lokkinnssatsen

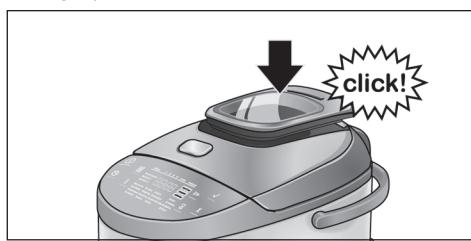
Sett lokkinnssatsen inn i de to føringene nederst og press den inn i lokket øverst.

**14. Lukke lokket**

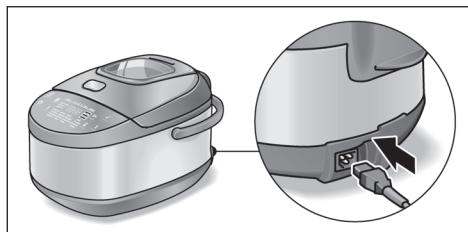
Trykk lokket ned til det går i lås.

15. Sett inn damputløpet

Sett damputløpet på lokket fra oppsiden og trykk det fast.



- 16.** Koble den vedlagte strømledningen først til apparatet og deretter til stikkontakten.



Obs!

Bruk kun den strømledningen som fulgte med i leveringen.

I betjeningsfeltet tennes de to tastene ①, ✓ og alle lysdiodene kort, og apparatet avgir en femtrinns signaltone. Deretter blinker tast ①. Apparatet er i standby-modus og klar til bruk.

Betjening

Funksjonsvalgmodus

I funksjonsvalgmodus velge alle tilberedningsprogrammer og utføres alle innstillingar på apparatet. Utfør da følgende punkter:

⚠ Fare for forbrenning!

Du må aldri bruke apparatet uten innsatt gryte og damputløp.

Obs!

Kontroller at apparatet ikke har skader, at det er komplett, rent og plassert korrekt før hver bruk. → "Før første gangs bruk" se side 160

1. Apparatet er klart til bruk. Trykk på tast ① for å gå til funksjonsvalgmodus.

I funksjonsvalgmodus lyser tast ① permanent, og det gjør også visningselementet [my mode] (min modus). Tasten ✓ blinker. Displayet viser „00:00“.



Merk: Hvis det ikke gjøres noen innstillingar på betjeningsfeltet i løpet av 5 minutter, skiftr apparatet automatisk til standby-modus.

Valg og start av tilberedningsprogram

Du kan velge mellom 16 forhåndsinnstilte programmer. → "Liste over tilberedningsprogrammer" se side 171

1. Fyll apparatet med ønskede ingredienser. Åpne da lokket og ha ingrediensene i gryten. Måleskalaen på innsiden av gryten kan i tillegg brukes til å avlese påfylt mengde.

Obs!

- Gryten må maks. fylles opp til merket [4.0 liter]!
- Du må kun bruke den inkluderte spatelen (ikke metallbestikk) til å røre i gryten.
- 2. Lukk lokket og trykk på tast ① for å gå til funksjonsvalgmodus.

Merk: Bestemte tilberedningsprogrammer eller trinn utføres med åpent lokk. → se vedlagt oppskriftsbok

3. Trykk gjentatte ganger på tast  helt til ønsket tilberedningsprogram er valgt.



I betjeningsfeltet tennes tilhørende LED, og forhåndsinnstilt tilberedningstid for valgt tilberedningsprogram blinker.

4. Trykk på tast  for å starte tilberedningsprogrammet.



Apparatet varmer opp gryten til måltemperatur er nådd. Under oppvarmingsfasen viser displayet linjer som lyser opp med urviseren.

Så snart måltemperaturen er nådd, slukkes linjene, og tilberedningstiden vises i displayet.

Tilberedningsprosessen starter automatisk.

Merk: Ved valg av program met [pasta] (pasta) eller [deep fry] (fritere) avgir apparatet en gjentatt signaltone, og displayet og tast  blinker til det er fylt på matvarer og tast  er trykket.

Tilberedningstiden telles ned.



Det kommer vanndamp ut av damputløpet. Vanndampen oppstår under tilberedningen av maten og strømmer ut av multikokeren, slik at det ikke oppstår for stor trykktvikling. Damputløpet er utstyrt med vindu, alt etter modell.

Øke eller redusere temperaturen under tilberedningen

Hvis den aktuelle temperaturen er innstilt for høyt eller for lavt under tilberedningen, kan den også økes (med maks. +10°C) eller reduseres (med maks. -10°C) under kokeprosessen.

Trykk og hold tast  for å øke temperaturen. Displayet viser kort den aktuelle temperaturen og deretter økningen i trinn på 1 °C opp til maksimal verdi (+10 °C). Hold tasten inne helt til den ønskede, høyere temperaturen er nådd. Trykk og hold tast  for å redusere temperaturen. Displayet viser kort den aktuelle temperaturen og deretter økningen i trinn på 1 °C til maksimal verdi (+10 °C). Når maksimal verdi er nådd, hopper displayet tilbake til minimal verdi (20 °C). Hold tasten inne til ønsket, lavere temperatur er nådd.

Trykk på tast  for å fortsette tilberedningsprogrammet.

Merk: Hvis tast  ikke trykkes, fortsettes tilberedningsprogrammet med den temperaturen som på forhånd var innstilt.

Når tilberedningsprogrammet er avsluttet, avgir apparatet en signaltone, visningselementet [finished] (ferdig) og tast  lyser. Displayet blinker og viser „00:00“.

5. Åpne lokket på apparatet og server den tilberedte retten.

⚠ Fare for forbrenning!

- Det kan samles opp svært mye damp i apparatet under tilberedningen. Åpne lokket forsiktig. Bøy deg ikke over apparatets lokk.

no Betjening

- Gryten og innsatser som ev. er i bruk, kan være svært varme. Bruk alltid grytetang, egnede håndtak eller grytehansker.

Merknader:

- Tilberedningsprogrammet kan til enhver tid stoppes med tast X. Deretter går apparatet over til funksjonsvalgmodus.
- Hvis tilberedningsprogrammet har varmholdingsfunksjon, aktiveres denne automatisk når retten er ferdig, og holder retten varm i inntil 10 timer på 40 °C. [finished] (ferdig) og [keep warm] (holde varm) lyser. I displayet lyser et rektangel (stripled linjer). Varmholdingsfunksjonen kan avsluttes med tast X. Deretter går apparatet over til funksjonsvalgmodus.

Hvis det valgte tilberedningsprogrammet består av flere tilberedningstrinn, avgir apparatet en signaltone så snart neste trinn må utføres. I betjeningsfeltet vises i henhold til dette LED 1, 2, 3 eller 4, og tast ✓ blinker. Utfør følgende punkter:

- Åpne apparatets lokk.
- Fyll på ytterligere ingredienser.
- Lukk apparatets lokk.
- Start neste tilberedningstrinn med tast ✓.

Apparatet varmes opp innvendig, helt til måltemperaturen for neste tilberedningstrinn er nådd. Under oppvarmingsfasen viser displayet linjer som lyser opp med urviseren. Så snart måltemperaturen er nådd, slukkes linjene, og neste tilberedningstid vises i displayet. Tilberedningsprosessen starter automatisk. Tilberedningstiden telles ned.

Valg av forhåndsinnstilt tilberedningstid

For hvert tilberedningsprogram vises forhåndsinnstilt tilberedningstid for trinn [medium] (middels) i betjeningsfeltet. Tilberedningstiden kan forkortes [short] (kort) eller forlenges [long] (lang).

1. Trykk gjentatte ganger på tast ⇠ til ønsket visningselement lyser. Visningen skifter fra [medium] (middels) via [long] (lang) til [short] (kort), og deretter igjen til [medium] (middels).

Displayet viser de aktuelle forhåndsinnstilte verdiene for tilberedningstid.

2. Trykk på tast ✓ for å starte tilberedningsprogrammet.

Forlenge tilberedningstiden under tilberedningen

Hvis ingrediensene fortsatt ikke er ferdigkokte rett før et tilberedningsprogram er ferdig, kan tilberedningstiden forlenges.

1. Trykk og hold da tast ☒.

Displayet viser kort aktuell tilberedningstid, og deretter økes denne med hhv. 1 minutt.

2. Hold tasten inne helt til ønsket tilberedningstid er nådd.

3. Start den nye innstilte tilberedningstiden med tast ✓.

Merk: Tilberedningstiden kan forlenges med maksimalt 30 minutter. Hvis ønsket tilberedningstid er overskredet, må du trykke og holde tast ☒ til maksimal verdi er nådd. Deretter hopper innstillingen tilbake til 5 minutter.

Innstilling av forsinket start

For å kunne nytte en nylaget rett på et bestemt tidspunkt, kan du stille inn tiden fram til valgt tilberedningsprogram skal starte.

Merk: Forsinket start kan bare stilles inn for bestemte tilberedningsprogrammer. For disse tilberedningsprogrammene er forsinket start innstilt med ulike forhåndsinnstillinger.

1. Velg tilberedningsprogram.

2. Trykk på tast ☒. Tasten ✓ blinker. I displayet blinker „00:10“.

Ved å trykke gjentatte ganger på tast økes den viste tiden. Ved å trykke kort på tasten økes tiden i trinn på 5 minutter. Hvis tasten trykkes lenger, økes tiden i trinn på 10 minutter. Hvis tast holdes inne i ca. 2 sekunder, økes tiden i trinn på 30 minutter.

3. Trykk på tast når ønsket tid for forsiktig start vises.

Valg tid for forsiktig start vises i displayet. I displayet lyser [timer] (tidsur).

Tiden fram til start telles ned. Deretter startes tilberedningsprosessen automatisk.

Merknader:

- Ved å trykke på tast kan forsiktig start når som helst deaktivertes. Da startes tilberedningsprogrammet umiddelbart.
- Hvis visningen „00:10“ ikke blinker i displayet, kan det ikke stilles inn forsiktig start for det valgte tilberedningsprogrammet.

Avslutte aktuelt tilberedningstrinn før tiden

Hvis ingrediensene i et tilberedningstrinn er ferdigkokte før tiden, kan trinnet avsluttet manuelt.

1. Hold da tast inne i minst 2 sekunder. Det aktuelle tilberedningstrinnet avsluttet. Deretter avgir apparatet som vanlig en signaltone så snart neste trinn kan utføres. I betjeningsfelget vises i henhold til dette LED 1, 2, 3 eller 4, og tast blinker.
2. Utfør neste tilberedningstrinn.

Bruke frityrkurv

Hvis du vil tilberede kjøtt, fisk, pommes frites, etc. i varm olje, er det nødvendig å bruke frityrkurv (alt etter modell).

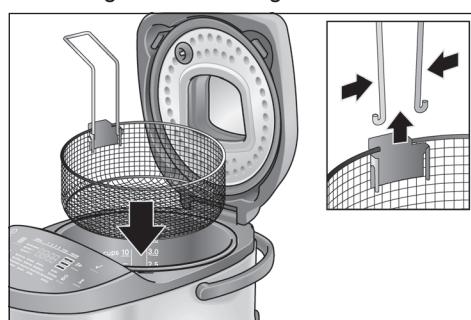
Merk: Vi anbefaler å bruke forslagene i oppskriftsboken for å oppnå best mulige og smakfulle resultater.

Vær oppmerksom på følgende når du bruker frityrkurv:

⚠ Fare for forbrenning!

- Olje eller frityrfett må maksimalt fylles opp til merket [1.0].

- Bruk ikke mer enn 200 g dypfrys eller 300 g ikke dypfrysede matvarer til friteringen.
- Det kan samles opp svært mye damp i apparatet under tilberedningen. Åpne lokket forsiktig. Bøy deg ikke over apparatets lokk.
- Gryten og innsatser som ev. er i bruk, kan være svært varme. Bruk alltid grytetang, egnede håndtak eller grytehansker.
- Du må aldri bruke spatel og sleiv i varmt fett eller varm olje.
- 1. Åpne apparatets lokk.
- 2. Fyll maks. 1 liter olje på gryten. Måleskalaen på innsiden av gryten kan i tillegg brukes til å avlese påfylt mengde.
- 3. Lukk lokket.
- 4. Velg tilberedningsprogrammet [deep fry] (frittere) i funksjonsvalgmodus → "Liste over tilberedningsprogrammer" se side 171
- 5. Trykk på tast for å starte tilberedningsprogrammet. Oljen varmes opp. Så snart måltemperaturen er nådd, avgir apparatet en signaltone, og tast blinker.
- 6. Fyll matvarer som skal friteres i frityrkurven.
- 7. Åpne apparatets lokk.
- 8. Sett frityrkurven i gryten med det vedlagte håndtaket og ta av håndtaket.



9. Lukk ikke lokket.
 10. Start tilberedningsprogrammet med tast .
- Når tilberedningsprogrammet er avsluttet, avgir apparatet en signaltone.

- 11.** Løft frityrkurven opp med håndtaket slik at oljen kan dryppe av de friterte matvarene, og heng den på kanten av gryten med lasken.

Bruk av dampkokerinnsats

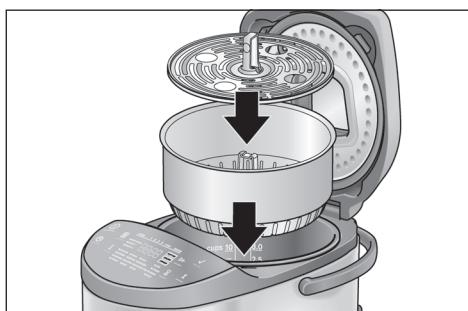
Når du skal dampkoke grønnsaker, kjøtt og fisk, er det nødvendig å bruke dampkokerinnsatsen. Med den todelte dampkokerinnsatsen kan du koke ulike ingredienser atskilt fra hverandre samtidig (f.eks. grønnsaker i underdelen og fisk i overdelen).

Merk: Vi anbefaler å bruke forslagene i oppskriftsboken for å oppnå best mulige og smakfulle resultater.

Vær oppmerksom på følgende når du bruker dampkokerinnsatsen:

⚠ Fare for forbrenning!

- Fyll på vann maksimalt opp til merket [0,5].
- Det kan samles opp svært mye damp i apparatet under tilberedningen. Åpne lokket forsiktig. Bøy deg ikke over apparatets lokk.
- Gryten og innsatser som ev. er i bruk, kan være svært varme. Bruk alltid gryte-tang, egnede håndtak eller grytehansker.
- 1. Åpne apparatets lokk.
- 2. Gryten må fylles med maks. 0,5 liter vann. Måleskalaen på innsiden av gryten kan i tillegg brukes til å avlese påfylt mengde.
- 3. Heng underdelen av dampkokerinnsatsen ned i gryten.
- 4. Fyll ulike ingredienser for dampkoking opp til den nederste kanten i underdelen.
- 5. Sett på overdelen og fyll på flere ingredienser.



6. Lukk lokket.
7. Velg tilberedningsprogrammet [steam] (dampkoking) i funksjonsvalgmodus
→ "Liste over tilberedningsprogrammer" se side 171

8. Trykk på tast ✓ for å starte tilberedningsprogrammet.

Når tilberedningsprogrammet avsluttes, avgir apparatet en signaltone, og tast ✓ blinker.

9. Åpne lokket.

10. Løft dampkokerinnsatsens over- og underdel ut av gryten.

Barnesikring

Barnesikringen kan aktiveres eller deaktiveres under en tilberedningsprosess. Hvis Barnesikringen aktiveres, er alle taster på apparatet sperret, og det er ikke lenger mulig å utføre innstillingar på apparatet.

⚠ Advarsel

Når barnesikringen er aktivert, kan tilberedningsprosessene ikke endres eller avbrytes. Barnesikringen må først deaktivertes.

Trykk følgende tastekombinasjon:

- 1. Aktivere**

Trykk tast ⌂ og ☰ samtidig og hold dem inne i 3 sekunder. Apparatet avgir en kort signaltone. Barnesikringen er aktivert.

- 2. Deaktivere**

Trykk på nytt på tast ⌂ og ☰ samtidig og hold dem inne i 3 sekunder. Apparatet avgir en kort signaltone. Barnesikringen er deaktivert.

Tilberedning

Generelle anbefalinger

Vi anbefaler å bruke forslagene i oppskriftsboken for å oppnå best mulige og smakfulle resultater. Disse er utviklet spesielt for matlaging med multikokeren. I oppskriftsboken finner du detaljert informasjon om de nødvendige mengder av ingredienser, anbefalinger om tilberedningstid og tilberedningstemperatur, samt hensiktsmessige kombinasjoner av tilberedningsprogrammer.

Bruk disse anbefalte oppskriftene for å samle dine første erfaringer. Når du har lært å sette pris på fordelene og de varierte bruksmulighetene, vil du finne glede i å eksperimentere med nye oppskrifter. Bruk da de individuelle innstillingsmulighetene som forklares på de neste sidene.

Vi har satt sammen en oversiktlig tabell som gir deg oversikt over alle tilberedningsprogrammene. → "Liste over tilberedningsprogrammer" se side 171

Sous vide-tilberedning

Sous vide-tilberedning betyr tilberedning "under vakuum" ved lave temperaturer. Sous vide-tilberedning er en skånsom og fettfattig måte å tilberede kjøtt, fisk, grønnsaker og desserter på. Rettene pakkes i spesielle varmebestandige kokeposer som er lukket med vakuum.

Helserisiko!

Sous vide-tilberedning foregår ved lave temperaturer. Vær derfor veldig nøyne på å overholde følgende instrukser om bruk og hygiene:

- Bruk bare ferske matvarer med god kvalitet.
- Vask og desinfiser hendene. Bruk engangshansker eller en grilltang.
- Under tilberedning av kritiske matvarer, som f.eks. fugl, egg og fisk, må disse følges ekstra nøye.
- Fugl skal tilberedes ved minst 65 °C.
- Vask og/eller skrell frukt og grønnsaker nøye.
- Hold alltid skjærebrett og overflater rene. Bruk forskjellige skjærebrett til forskjellige typer matvarer.
- Pass på å oppbevare matvarene kaldt. Vakuumpakkede retter skal bare være i romtemperatur mens de klargjøres og deretter legges tilbake i kjøleskapet frem til tilberedningen starter.
- Rettene er bare egnet til umiddelbar servering. Spis rettene etter at de er ferdig tilberedt, og ikke sett dem til oppbevaring, selv ikke i kjøleskapet. De er ikke egnet til gjenoppvarming.

Vakuumposer

- Ved sous vide-tilberedning må du bare bruke varmebestandige vakuumperposer som er beregnet på dette.
- Tilbered ikke maten i posen du kjøpte den i (f.eks. porsjonsfisk). Disse posene er ikke egnet for sous vide-tilberedning.

Vakuumering

- Bruk et vakuummammer som kan lage 99 % vakuum, til rettene. Bare slik oppnår du en jevn varmeoverføring og et perfekt resultat.

Merknader:

- Maksimal påfyllingsmengde ved sous-vide-tilberedning er 2,5 l. Vannstanden i gryten må ikke overskrice 2,5 l når rettene er lagt i.
- Under sous-vide-tilberedning er det tvingende nødvendig å lukke lokket.

Individuelle innstillingsmuligheter

De forhåndsinnstilte verdiene for tilberedningstid og tilberedningstemperatur kan tilpasses individuelle behov og det som er angitt i oppskriften.

Innstilling av tilberedningstid

1. Trykk gjentatte ganger på tast  i funksjonsvalgmodus, helt til ønsket tilberedningsprogram er valgt. I betjeningsfeltet lyser aktuell LED, og den forhåndsinnstilte tilberedningstiden for dette tilberedningsprogrammet vises.
2. Trykk 1 gang på tast . I displayet blinker forhåndsinnstilt tilberedningstid.
3. Trykk gjentatte ganger på tast , helt til ønsket tilberedningstid vises. Ved å trykke kort på tast  forlenges tilberedningstiden med 1 minutt. Tiden økes til forhåndsinnstilt maksimalverdi og hopper deretter tilbake til forhåndsinnstilt minimalverdi. Hvis tast  trykkes lengre, økes tiden i trinn på 10 minutter.
4. Trykk på tast  når ønsket tilberedningstid vises.

Hvis tiden skal tilpasses individuelt for alle tilberedningstrinn i et valgt program, må du gjenta punkt 2 til 4 før du starter det aktuelle tilberedningstrinnet.

Merk: Disse innstillingene lagres ikke. Neste gang du velger dette tilberedningsprogrammet, vises igjen forhåndsinnstilte tilberedningstider.

Innstilling av tilberedningstemperaturen

- Trykk gjentatte ganger på tast  i funksjonsvalgmodus, helt til ønsket tilberedningsprogram er valgt.
I betjeningsfeltet lyser aktuell LED, og den forhåndsinnstilte tilberedningstiden for dette tilberedningsprogrammet vises.
- Trykk 1 gang på tast .
I displayet blinker forhåndsinnstilt tilberedningstemperatur.
- Trykk gjentatte ganger på tast , helt til ønsket tilberedningstemperatur vises.
Ved å trykke kort på tast  økes tilberedningstemperaturen med 5 grader. Temperaturen øker til forhåndsinnstilt maksimalverdi og hopper deretter tilbake til forhåndsinnstilt minimalverdi. Hvis tast  trykkes lenger, øker temperaturen i trinn på 10 grader.
- Trykk på tast  når ønsket tilberedningstemperatur vises.

Hvis temperaturen skal tilpasses individuelt for alle tilberedningstinn i et valgt program, må du gjenta punkt 2 til 4 før du starter det aktuelle tilberedningstrinnet.

Merk: Disse innstillingene lagres ikke. Neste gang dette tilberedningsprogrammet velges, vises igjen forhåndsinnstilt tilberedningstid.

my mode (min modus – manuell)

Hurtiginnstillingsmodus for å stille inn tilberedningstid og -temperatur individuelt for en kokeprosess.

I funksjonsvalgmodus lyser tast  og visningselementet [my mode] (min modus) permanent. Tast  blinker. Displayet viser „00:00“.

- Trykk 1 gang på tast .
I displayet blinker „00:00“.
- Trykk gjentatte ganger på tast , helt til ønsket tilberedningstid vises.
- Trykk 1 gang på tast .
I displayet blinker „0000“.
- Trykk gjentatte ganger på tast , helt til ønsket tilberedningstemperatur vises.
- Trykk på tast  for å starte med de valgte innstillingene.

Apparatet varmer opp gryten til måltemperatur er nådd. Så snart måltemperaturen er nådd, slukkes linjene, og tilberedningstiden vises i displayet. Tilberedningsprosessen starter automatisk.

recipe 1 / recipe 2 (oppskrift 1 / oppskrift 2) – lagring av egne tilberedningsprogrammer

Alt etter modell → "Modelloversikt og tekniske data" se side 174

På minneplassene [recipe 1] (oppskrift 1) og [recipe 2] (oppskrift 2) kan du lagre egne tilberedningsprogrammer med individuelle tids- og temperaturvalg.

- Trykk 1 gang på tast  i funksjonsvalgmodus.
LED [recipe 1] (oppskrift 1) lyser. Displayet viser forhåndsinnstilt tilberedningstid.

Merk: Hvis det på forhånd ikke er lagret et eget tilberedningsprogram, viser displayet „00:00“.

- Trykk 1 gang på tast .
Displayet blinker. I betjeningsfeltet lyser LED 1 (tilberedningstrinn 1).
- Trykk gjentatte ganger på tast , helt til ønsket tilberedningstid vises.
Ved å trykke kort på tast  forlenges tilberedningstiden med 1 minutt. Hvis tast  trykkes lenger, økes tiden i trinn på 10 minutter. Tiden økes til forhåndsinnstilt maksimalverdi og hopper deretter tilbake til forhåndsinnstilt minimalverdi.
- Trykk 1 gang på tast .
Displayet viser forhåndsinnstilt tilberedningstemperatur.

Merk: Hvis det på forhånd ikke er lagret et eget tilberedningsprogram, viser displayet „0000“.

5. Trykk gjentatte ganger på tast , helt til ønsket tilberedningstemperatur vises.
6. Trykk lenge på tast  (>2 sekunder) for å lagre de innstilte verdiene.

Gjenta punkt 2 til 6 for å programmere flere tilberedningstrinn. Det er mulig å programmere inntil 3 tilberedningstrinn. Det lagrede tilberedningsprogrammet [recipe 1] (oppskrift 1) kan velges på vanlig måte ved hjelp av funksjonsvalgmodus → "Valg og start av tilberedningsprogram" se side 162

Merk: For å lagre et eget tilberedningsprogram til på [recipe 2] (oppskrift 2) må du gå fram tilsvarende det som er beskrevet for [recipe 1] (oppskrift 1) ovenfor.

Utfør følgende punkter for å slette et eget tilberedningsprogram:

1. Trykk 1 gang på tast  i funksjonsvalgmodus. LED [recipe 1] (oppskrift 1) lyser. Displayet viser den lagrede tilberedningstiden.
2. Trykk 1 gang på tast . Displayet blinker. I betjeningsfeltet lyser LED 1 (tilberedningstrinn 1).
3. Trykk lenge på tast X (>2 sekunder). Innstillingene for [recipe 1] (oppskrift 1) er slettet.

Merk: For å slette det andre tilberedningsprogrammet på [recipe 2] (oppskrift 2) må du gå fram tilsvarende det som er beskrevet for [recipe 1] (oppskrift 1) ovenfor.

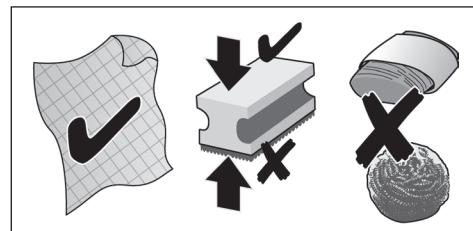
Stell og daglig rengjøring

Fare for elektrisk støt

- Apparatet må aldri legges i vann.
- Ikke bruk damprenser.
- Før rengjøring må støpselet trekkes ut.

Obs!

- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
- Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
- Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.



Apparatet må rengjøres grundig etter hver bruk.

1. La apparatet avkjøles fullstendig.
2. Åpne lokket.
3. Ta ut gryten, lokkinnsetsen, damputløpet og tilbehøret. → "Før første gangs bruk" se side 160

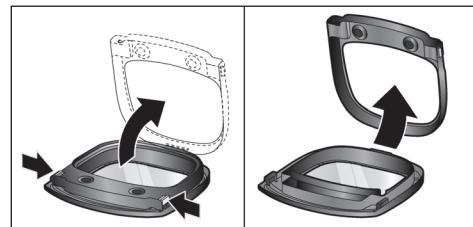
Rengjøring av basismaskinen

1. Tørk huset rent med en myk, fuktig klut og gni det deretter tørt.
2. Tørk apparatet rent innvendig med en myk, fuktig klut og gni det deretter tørt.
3. Rengjør betjeningsfeltet med en tørr mikrofiberklut.

Ta fra hverandre damputløpet

Damputløp med vindu:

1. Press sammen de hvite smekklåsene på venstre og høyre underside av damputløpet og trekk underdelen av.



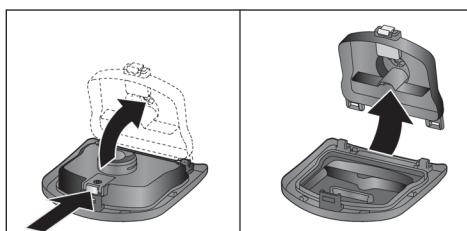
no Avfallshåndtering

- Når du skal sette den sammen, må du henge underdelen med slissen på overdelen og presse den ned til smekklåsene går i lås.

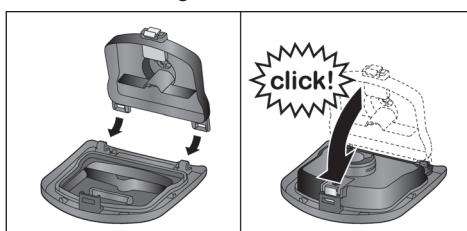


Damputløp uten vindu

- Trykk inn den hvite smekklåsen på undersiden av damputløpet, trekk underdelen av og løsne den fra de to føringene.



- Når du skal sette den sammen, må du henge inn underdelen med de to føringene og trykke den ned til smekklåsene går i lås.



Rengjøring av lokkinnsats og damputløp

- Rengjør de enkelte delene med såpevann og en myk klut eller svamp.
- Skyll med rent vann og tørk dem.
- Sett de tørkede enkeltdelene sammen igjen og monter dem på basisapparatet.

Rengjøring av gryte og tilbehør

- Rengjør de enkelte delene med såpevann og en myk klut eller svamp.
- Skyll med rent vann og tørk dem.

Merk: Gryte, frityrkurv med håndtak, dampkokerinnsatser, kurvtang, spadel, sleiv og målebeger kan også vaskes i oppvaskmaskin.

Obs!

Før du setter inn gryten, må du kontrollere at apparatet er tørt og rent innvendig, og at det ikke finnes gjenstander i det..

Avfallshåndtering



Vennligst kast innpakningsmaterialet på en miljø- og forskriftsmessig måte. Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter. Faghandelen kan gi opplysninger om aktuelle avfallsmottak.

Garanti

For dette apparatet gjelder de garantibetingelsene som er oppgitt av vår representant i de respektive land. Detaljer om disse garantibetingelsene får du ved å henvende deg til elektrohandelen der du har kjøpt apparatet. Ved krav i forbindelse med garantiytelser, er det i alle fall nødvendig å legge fram kvittering for kjøpet av apparatet.

Det tas forbehold om endringer.

Liste over tilberedningsprogrammer

Tilsammen AutoCook 48 tilberedningsprogrammer er tilgjengelige. Disse består av 16 basisprogrammer, hvert med 3 mulige tidsinnstillinger. I tabellen nedenfor finner du de viktigste data for de ulike tilberedningsprogrammene.

Program	Antall tilberedningstrinn	Varmhol-dingsfunksjon tilgjengelig	Lokk
my mode (min modus) Individuell innstilling av ønsket temperatur og tilberedningstid	1	—	åpen / lukket*
recipe 1&2 (oppskrift 1&2) 2 minneplasser for egne oppskrifter (alt etter modell)	1-3	—	åpen / lukket*
warm up (oppvarming) Oppvarming av kalde (tidligere kokte) retter	1	✓	lukket
soup (suppe) Tilberedning av supper og gryteretter	kort: 1 middels: 2 lang: 2	✓	åpen / lukket*
steam (dampkoking) Dampkoking av grønnsaker, kjøtt og fisk (krever bruk av dampkokerinnsats)	1	✓	lukket
stew (surring) Surring av grønnsaker, kjøtt og fisk.	kort: 1 middels: 2 lang: 2	✓	åpen / lukket*
fry (steking) Steking av grønnsaker, kjøtt og fisk.	1	✓	åpen
deep fry (frittere) Fritering av kjøtt, fisk, pommes frites, etc. (det kreves bruk av frityrkurv)	1	—	åpen
baking (baking) Baking av matvarer	1	—	lukket
cooking (koking) Koking av matvarer	1	✓	lukket
porridge (grøt) Tilberedning av grøt	1	✓	lukket
rice (ris/korn) Koking av korn eller ris.	1	—	lukket
jam (syltetøy) Koking av frukt til syltetøy	1	—	åpen
legumes (belgfrukter) Koking av bønner	kort: 1 middels: 2 lang: 2	✓	lukket
sous vide (sous vide) Skånsom koking av retter i vakuumpose	1	—	lukket

* Alt etter oppskrift / tilberedningstrinn – du finner instruksjon om korrekt bruk av programmene samt opplysninger om ingredienser, mengder og tilberedningstider i den vedlagte oppskriftsboken.

no Tilberedningstider

Program	Antall tilberedningstrinn	Varmholdingsfunksjon tilgjengelig	Lokk
risotto (risotto) Tilberedning av risotto	kort: 3 middels: 3 lang: 3	✓	åpen / lukket*
pasta (pasta) Koking av pastarekker	1	—	lukket / åpen*
yogurt (yoghurt) Tilberedning av yoghurt	1	—	lukket

* Alt etter oppskrift / tilberedningstrinn – du finner instruksjon om korrekt bruk av programmene samt opplysninger om ingredienser, mengder og tilberedningstider i den vedlagte oppskriftsboken.

Tilberedningstider

I tabellen nedenfor finner du en oversikt over tilberedningstidene for ulike retter. Tilberedningstidene avhenger av matvarenes tykkelse og konsistens og er ment å være anbefalte minimumstider. Du må tilpass tilberedningstidene tilsvarende. For dypfrysede matvarer bør du forlenge tilberedningstiden med minst 20 %.

Program	Innstilling	Tid	Type mat	Anbefalt mengde (maksimalt)
steam (dampkoking)	middels	30 min	Grønne bønner (ferske)	500 g (800 g)
	kort	10 min	Blomkål (buketter av samme størrelse)	500 g (800 g)
	lang	50 min	Poteter (hele, middels store)	500 g (1200 g)
	kort	10 min	Fiskefilet	500 g (1000 g)
	middels	30 min	Kjøtboller	500 g (700 g)
	kort	10 min	Egg	8 stk. (12)
	middels	30 min	Melboller / potetballer	500 g (600 g)
	kort	5 min	Brokkoli	500 g (800 g)
	kort	3 min	Erter	500 g (800 g)
	middels	30 min	Gulrøtter	500 g (800 g)
rice (ris/korn)	middels	30 min	Hvit ris, middels kornstørrelse (tilbehør)	500 g ris, 700 ml vann
	middels	25 min	Hvit ris, middels kornstørrelse (tilbehør)	250 g ris, 500 ml vann
	lang	60 min	Svart ris	500 g ris, 500 ml vann
	lang	45 min	Svart ris	250 g ris, 350 ml vann
porridge (grøt)	lang	45 min	Risengrynsgrøt	250 g rundkornet ris, 1000 ml melk, 100 g sukker
	middels	30 min	Risengrynsgrøt	125 g rundkornet ris, 500 ml melk, 50 g sukker

Program	Innstilling	Tid	Type mat	Anbefalt mengde (maksimalt)
deep fry (fritere)	lang	40 min	Kyllinglår	200 g
	kort	10 min	Sjampinjonger	200 g
	middels	20 min	Pommes frites	300 g
	middels	20 min	Cannelloni	300 g
	kort	10 min	Fiskefilet	200 g
	kort	10 min	Schnitzel „Wiener Art“ (kalkun)	200 g
	kort	10 min	Schnitzel „Wiener Art“ (svin)	200 g
steam (dampkoking) + deep fry (fritere)	kort + kort	10 min + 10 min	rå grønnsaker (f.eks. blomkål)	200 g
baking (baking)	lang	60 min	Svinenakke	1500 g
	middels	40 min	Kjøtpudding	800 g
	lang	60 min	Brød	800 g deig
	middels	40 min	Kjeks, kaker	500 g
	kort – manuell innstilling: 160 °C	manuell innstilling: 25 min	Pizza	200 g deig
	middels	15 min	Grønnsaker	300 g
fry (steking)	middels	15 min	Fisk	200 g
	middels	15 min	Kjøtt	500 g
	kort	manuell innstilling: 5 min	Løk	200 g
	middels, 65 °C ²⁾	80 min	Oksefilet, 2 cm	
sous vide¹⁾ (sous vide)	middels, 65 °C ²⁾	90 min	Oksefilet, 3 cm	
	middels, 65 °C ²⁾	100 min	Oksefilet, 4 cm	
	middels, 65 °C	70 min	Fisk (laks), 2 cm	
	middels, 65 °C	80 min	Fisk (laks), 3 cm	
	middels, 65 °C	90 min	Fisk (laks), 4 cm	
	middels, 65 °C	70 min	Fugl (kyllingbryst), 2 cm	
	middels, 65 °C	80 min	Fugl (kyllingbryst), 3 cm	
	middels, 65 °C	90 min	Fugl (kyllingbryst), 4 cm	
	lang, 85 °C	60 min	Asparges	1000 g
	lang, 85 °C	80 min	Poteter	800 g
	lang, 85 °C	100 min	Rotgrønnsaker	800 g

1) For sous-vide-tilberedning skal spesielle hygienetiltak iverksettes. Les og følg sikkerhetsanvisningene i anbefalingene om tilberedning! → „Sous-vide-tilberedning“, se side 167

2) tilberedningstrinn for oksefilet: 60°C = blodig / rare; 65 °C = medium; 70 °C = gjennomstekt / well done

Modelloversikt og tekniske data

	MUC22..	MUC24..	MUC28..	MUC48..
	✓	✓	✓	✓
	—	✓	✓	✓
Individuelle minneplasser	—	2	2	2
Maks. kapasitet (liter)	4	4	4	4
Damputløp med vindu	—	✓	✓	✓
Grytebelegg	Teflon	Keramisk	Keramisk	Teflon
Husmateriale	Kunststoff	Kunststoff	Metall	Metall
Temperaturområde	40-160 °C	40-160 °C	40-160 °C	40-160 °C
Elektrisk tilkobling (spenning – frekvens)	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
Varmeelementets effekt	900 W	900 W	900 W	1200 W
Induksjon	—	—	—	✓
Strømkabelens lengde	1,5 m	1,5 m	1,5 m	1,5 m
Vekt, tom	3,7 kg	4,1 kg	4,1 kg	5,4 kg

Spesialtilbehør

MAZ4BI Gryte av rustfritt stål, polert med antiklebebelegg og oppbevaringslokke*, egnet for induksjons-multikoker MUC48	5 l gryte, egnet for oppvaskmaskin; svært robust gryte; 2,5 mm tykk; utvendig polert rustfritt stål; antiklebebelegg; lokk for praktisk oppbevaring av matvarer i gryten, f.eks, i kjøleskapet
MAZ2BT Gryte med teflon-antiklebebelegg og oppbevaringslokke*, egnet for multikoker MUC22	5 l gryte, egnet for oppvaskmaskin; teflon-antiklebebelegg; lokk* for praktisk oppbevaring av matvarer i gryten, f.eks, i kjøleskapet
MAZ2BC Gryte med keramikk-antiklebebelegg og oppbevaringslokke*, egnet for multikoker MUC24/28	5 l gryte, egnet for oppvaskmaskin; keramikk-antiklebebelegg; lokk* for praktisk oppbevaring av matvarer i gryten, f.eks, i kjøleskapet
MAZ0FB Frityrkurv	Kurv av rustfritt stål med avtakbart håndtak for enkel håndtering, egnet til vask i oppvaskmaskin

*Oppbevaringslokket er ikke inkludert i standardleveringen av apparatet. Det leveres bare med gryter fra spesialtilbehøret. Dersom en av tilbehørsdelene ikke er med i leveringsomfanget, kan den fås i handelen og hos kundeservice.

Hjelp ved feil

Problem	Årsak	Utbedring
Den tilberedte retten er halvrå.	For stor fyllmengde.	Gryten må maks. fylles opp til merket [4,0 liter]!
	Feil forhold mellom vannmengde og mengde ingredienser.	Juster forholdet mellom vannmengde og mengde ingredienser.
	Uvedkommende gjenstander inne i apparatet.	Fjern alle uvedkommende gjenstander. Bruk ikke vann til dette!
	Gryten er deformert.	Henvend deg til kundeservice.
	Feil i apparatet,	
	Feil i sensoren.	
Den tilberedte retten er svidd,	Det finnes smuss under gryten.	Rengjør gryten og apparatets innside grundig.
	Gryten er deformert.	Henvend deg til kundeservice.
	Feil i apparatet,	
	Feil i sensoren.	
Apparatet koker over,	For stor fyllmengde.	Juster fyllmengden.
	Temperaturen er for høy.	Reduser temperaturen.
	Det valgte tilberedningsprogrammet krever at maten kokes med åpent lokk.	Åpne lokket på apparatet.
LED lyser ikke.	Apparatet er slått av.	Slå apparatet på.
	Feil i strømledningen,	Henvend deg til kundeservice.
Varmeplaten virker ikke.	Feil i apparatet,	Henvend deg til kundeservice.
	Varmeplaten er skadet.	
Det lekker vann ut av apparatet.	Apparatet er utstyrt med overløpsvern.	Fjern vannet. Ta ut gryten og gni apparatets innside tørr med en klut. Pass på at det ikke kommer vann inn i apparatet.
Displayvisning E1-E6	Feil i apparatet,	Avbryt tilberedningsprogrammet. Koble apparatet fra strømtiførselen. Slå apparatet på igjen. Ta kontakt med kundeservice hvis problemet fortsatt finnes.
Displayvisning E0	Feil i apparatet,	Hvis feilmeldingen vises i mer enn 20 sekunder, må du koble apparatet fra strømtiførselen og henvend deg til kundeservice.
Displayvisning E1	Det er satt inn feil gryte, eller gryten identifiseres ikke.	Koble apparatet fra strømtiførselen og henvend deg til kundeservice.
Displayvisning E2, E5, E6 eller E7	Apparatet er overopphevet.	Koble apparatet fra strømtiførselen og la det avkjøles. Start apparatet på nytt så snart det er avkjølt.
	Kortslutning i apparatet	Koble apparatet fra strømtiførselen og henvend deg til kundeservice.

no Hjelp ved feil

Problem	Årsak	Utbedring
Displayvisning E3	For høy nettspenning.	Kontakt strømleverandøren eller nettopperatøren. Få en fagmann til å kontrollere spenningsforsyningen.
Displayvisning E4	For lav nettspenning.	
Displayvisning E8	Kommunikasjonsfeil	Start apparatet på nytt så snart det er avkjølt.

Ring vår Hotline dersom du ikke kan løse problemene!
Telefonnumrene står på de siste sidene i veilederingen.

Användning för avsett ändamål

Läs igenom bruksanvisningen noggrant, följ den och spara den! Bifoga de här instruktionerna om du överläter apparaten till någon annan.

Om du inte följer instruktionerna för rätt användning av apparaten påtar sig sig tillverkaren inte något ansvar för eventuella skador som detta kan orsaka. Denna apparat är avsedd för tillagning av normala hushållsmängder eller för användning i hushållsliknande, icke yrkesmässiga förhållanden. Hushållsliknande användning omfattar t. ex. användning i pentrynen för medarbetare i butiker, kontor, jordbruk och andra yrkesmässiga företag, samt användning av gäster i pensionat, mindre hotell och liknande boendeinrättningar.

Apparaten är avsedd för kokning, bakning, stekning, grytstekning, ångkokning, fritering, pastörisering, uppvärming och varmhållning av matvaror. Den får inte användas för att bearbeta andra substanser eller föremål. Alla ingredienser måste vara hygieniskt felfria.

Följ kökshygieniska regler vid bearbetningen. Apparaten får bara användas med originaltillbehören. Kastrullen och tillbehören får bara användas tillsammans med basapparaten. Apparaten får bara användas inomhus vid rumstemperatur och inte på högre höjd än 2000 m över havsytan. När du ställer upp apparaten måste du se till att det inte finns några känsliga ytor och redskap ovanför och bakom apparaten som kan ta skada av temperaturutvecklingen och den utträffande vattenångan. Denna apparat får användas av personer med reducerade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor och brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de står under överinseende eller om de instruerats i användningen av maskinen och informerats om riskerna. Låt inte barn komma i närheten av apparaten och nätkabeln och låt dem inte manövrera apparaten. Låt inte barn leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn.

Säkerhetsanvisningar

⚠ Risk för elektrisk stöt och brand!

Maskinen får bara anslutas till ett växelströmselnät via ett jordat eluttag som har installerats enligt gällande bestämmelser. Förvissa dig om att skyddsledarsystemet i husets elektriska installation är installerat enligt gällande bestämmelser. Apparaten får bara anslutas och användas enligt uppgifterna på typskylten. Använd den bara om nätkabeln och apparaten är oskadade. Reparation av apparaten får bara utföras av vår kundtjänst, för att undvika risker. Om apparatens nätkabel blir skadad måste den bytas ut mot en speciell anslutningskabel som kan beställas från vår kundtjänst. Anslut aldrig produkten till timer eller eluttag som styrs med fjärrkontroll.

Ha alltid apparaten under tillsyn när den är igång! Ta genast ut stickkontakten ur eluttaget eller stäng av nätspänningen om ett fel uppstår. Låt inte nätkabeln komma i kontakt med varma delar och dra den inte över skarpa kanter. Sänk aldrig ned apparaten eller nätkabeln i vatten och maskindiska dem inte. Ta ut stickkontakten före rengöringen.

⚠ Risk för brännskador!

Använd aldrig apparaten under drift utan att kastrullen är insatt. Höljet, kastrullen och metalldelarna blir varma när apparaten används! Använd bara de medföljande hjälpmedlen för att ta ut kastrullen och tillbehören. Använd grytvantar. I apparaten utvecklas het ånga. Luta dig inte över apparaten. Öppna locket försiktigt. Flytta eller rengör inte apparaten förrän den har svalnat helt!

⚠ Hälsorisk!

Sous vide-tillagning sker vid låg tillagningstemperatur. Följ ovillkorligen säkerhetsföreskrifterna och tillagningsrekommendationerna!

→ "Sous vide-tillagning" se sidan 187

⚠ Risk för kvävning!

Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

⚠ Viktigt!

Rengör ovillkorligen apparaten noggrant efter varje användning och om den inte har använts under en längre tid. → "Skötsel och daglig rengöring" se sidan 189

⚠ Varning!

Använd aldrig spateln och sleven i varmt fett eller het olja och lämna inte kvar dem i kastrullen när den är varm. De kan smälta!

Vi gratulerar dig till ditt köp av en ny apparat från Bosch.

Därmed har du bestämt dig för en modern högvärdig hushållsapparat. På de följande sidorna i bruksanvisningen hittar finns värdefulla tips för hur du kan använda apparaten.

Vi ber dig att läsa igenom bruksanvisningen noga och att följa alla instruktionerna. Då kommer du att ha glädje av apparaten under lång tid, och dina arbetsresultat kommer att visa att du valde rätt vid köpet. Förvara bruksanvisningen för senare användning eller till nästa ägare.

Mer information om våra produkter finns på vår Internet-sida.

Innehåll

Användning för avsett ändamål	177
Säkerhetsanvisningar	177
Översikt	179
Manöverpanel	179
Före första användningen	180
Användning	182
Tillagning	186
Individuella inställningsalternativ	187
Skötsel och daglig rengöring	189
Avfallshantering	190
Konsumentbestämmelser	190
Lista över tillagningsprogram	191
Tillagningstider	192
Modellöversikt och tekniska data	194
Extratillbehör	194
Råd vid fel	195

Översikt

→ Figur A

- 1 Multikokare (basapparat)
- 2 Manöverpanel
- 3 Lock
- 4 Knapp för att öppna locket
- 5 Uttagbart ångutlopp (med synglas*), två delar
- 6 Bärhandtag
- 7 Nätanslutning
- 8 Kastrull med non stick-beläggning
- 9 Uttagbar lockinsats
- 10 Frityrkorg med löstagbart handtag*
- 11 Ångkokningsinsats, tvådelad
- 12 Kastrulltång
- 13 Spatel
- 14 Slev
- 15 Mätbägare*
- 16 Nätkabel
- 17 Bruksanvisning
- 18 Receptbok

* beroende på modell

I bruksanvisningen beskrivs olika utföranden av apparaten.

→ "Modellöversikt och tekniska data" se sidan 194

Manöverpanel

Manöverpanelen består av manöverorgan (knappar) och symboler (lysdioder). Med knapparna väljer du de olika tillagningsprogrammen och inställningsalternativen (t.ex. tillagningstemperatur och tillagningstid). Inställningarna visas med tända lysisdioder och på displayen.

Manöverorgan

→ Figur B

- (I) **Standby**
Startar och stänger av apparatens standby-läge.
- (L) **Inställning av starttidsfördräjning**
Tiden fram till starten för det valda tillagningsprogrammet går att ställa in.
- (M) **Val av ett tillagningsprogram från listan (g)**
Om du trycker flera gånger på knapp M anropas de olika tillagningsprogrammen i tur och ordning. På manöverpanelen tänds den tillhörande lysisdioden.
- (O) **Inställning av individuell tillagningstemperatur**
För individuell anpassning av tillagningstemperaturen.
- (E) **Anpassning av tillagningstiden**
Den tillagningstid som är förinställd för ett tillagningsprogram [medium] (medel) kan förkortas [short] (kort) eller förlängas [long] (lång). Det tillhörande symbolelementet (E) tänds. Den tillhörande förinställda tillagningstiden visas på displayen (a).
- (T) **Inställning av individuell tillagningstid**
För individuell anpassning av tillagningstiden.
- (V) **Bekräfelse av programmet**
Om du trycker på V startar det valda tillagningsprogrammet.
- (X) **Radering av en inställning eller avbrott av programmet**
Om du trycker på X raderas inställningarna och ett program som redan har startat avbryts.

Symbolelement

→ Figur C

a Display

Visar den åtestående tiden eller temperaturen.

b timer (Timer)

Anger att starttidsfördröjningen är inkopplad. Displayen (a) visar tiden till dess att det valda tillagningsprogrammet startar.

c Tillagningssteg / Programförlopp

Visar de olika tillagningsstegen resp. programförloppet. Om det finns flera tillagningssteg (t.ex. när frityroljan har hettats upp fylls ingredienserna på) visas de optiskt genom att lysdioderna 1, 2, 3 eller 4 tänds. Dessutom hörs en ljudsignal om ett påföljande tillagningssteg behövs.

d finished (färdig)

Visar att rätten är färdig. Displayen (a) blinkar och visar "00:00". Dessutom hörs en ljudsignal.

e keep warm (varmhållning)

Visar att varmhållningsfunktionen efter slutet av ett tillagningsprogram har startats. På displayen tänds en rektangel (streckad linje).

f Visning av förinställd tillagningstid

Den tillagningstid [medium] (medel) som är förinställd för ett tillagningsprogram kan förkortas [short] (kort) eller förlängas [long] (lång) med knappen $\equiv\leftarrow$. Det tillhörande symbolelementet tänds.

g Lista över tillagningsprogrammen

Det finns 16 förinställda tillagningsprogram. Om du trycker flera gånger på  anropas de olika tillagningsprogrammen i tur och ordning. På manöverpanelen tänds den tillhörande lysdioden.

h recipe 1&2 (recept 1&2)

(beroende på modell)

Minnesplatser för tillagningsprogram med individuellt tids- och temperaturval.

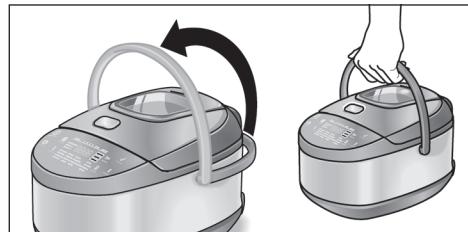
i my mode (mitt läge)

Snabbinställningsläge för individuell inställning av tid och temperatur för ett tillagningsförlopp.

Före första användningen

Innan du kan använda din nya apparat måste du packa upp den fullständigt, rengöra den och ansluta den till elnätet. Gör detta i följande steg.

1. Ta ut apparaten och alla tillbehören ur förpackningen
2. Använd bärhandtaget för att lyfta upp apparaten. Fäll då bärhandtaget uppåt.



Varng!

Använd också enbart bärhandtaget för att transportera apparaten säkert.

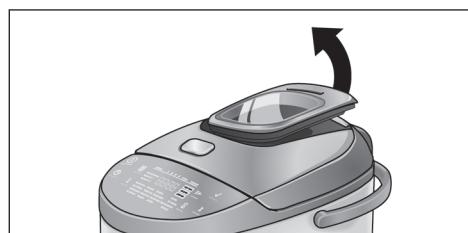
3. Ställ apparaten på en stabil, vågrät och slät arbetsytta.

Varng!

Ovanför och bakom apparaten får det inte finnas några känsliga ytor och redskap som kan ta skada av temperaturutvecklingen och den utträngande vattenångan.

4. Ta bort ångutloppet

Fatta ångutloppet bak till och dra det uppåt.

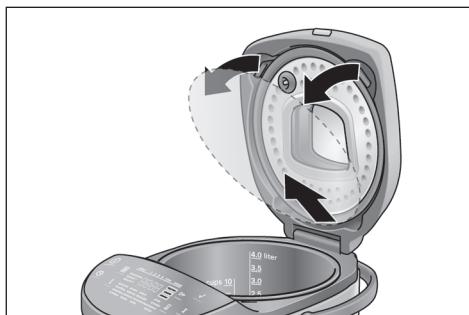
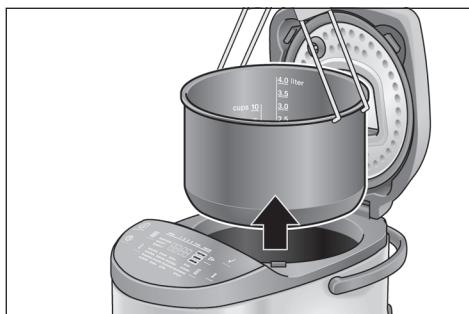


5. Öppna apparatens lock

Tryck på lockets öppningsknapp.

**6. Ta bort lockinsatsen**

Fatta lockinsatsen i den vänstra och den högra fliken, dra ut den och ta bort den.

**7. Lyft upp kastrullen ur apparatens inre.****8. Ta bort det befintliga**

förpackningsmaterialet från apparaten och tillbehören.

9. Kontrollera att alla delar är kompletta.

→ *Figur A*

10. Kontrollera att apparaten och tillbehören inte har några synliga skador.**Varning!**

Använd aldrig apparaten om den är skadad!

11. Rengör och torka alla delar noggrant före den första användningen.

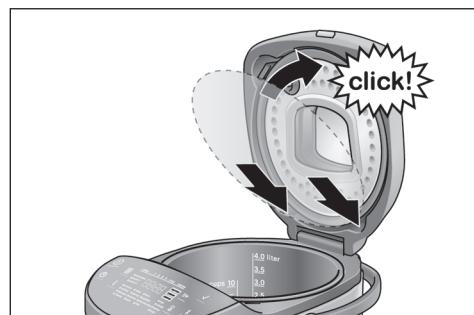
→ "Skötsel och daglig rengöring" se sidan 189

12. Rengör kastrullen och sätt tillbaka den i apparaten.**Varning!**

Kontrollera innan du sätter tillbaka kastrullen att apparaten är torr och ren invändigt.

13. Sätt in lockinsatsen

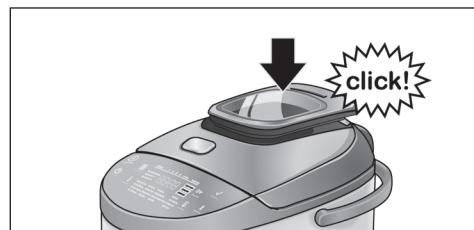
Sätt in lockinsatsen nedtill i de båda styrningarna och tryck in den på lockets ovansida.

**14. Stäng locket**

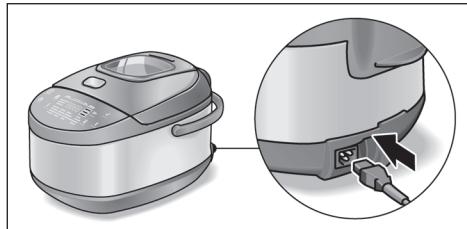
Tryck locket nedåt tills det snäpper fast.

15. Sätt in ångutloppet

Sätt på ångutloppet uppifrån på locket och tryck fast det.



- 16.** Anslut den medföljande nätkabeln först till apparaten och därefter till eluttaget.



Varning!

Använd enbart den medföljande nätkabeln.

På manöverpanelen tänds knapparna ① och ✓ och alla lysdioderna kortvarigt en gång och en ljudsignal med fem steg hörs. Därefter blinkar knapp ①. Apparaten står nu i standby-läge och är klar att användas.

Användning

Funktionsvalläge

I funktionsvalläget kan du välja alla tillagningsprogrammen och göra alla inställningar av apparaten. Gör detta i följande steg.

⚠ Risk för brännskador!

Använd aldrig apparaten om inte kastullen och ångutloppet är insatta.

Varning!

Kontrollera alltid innan du startar apparaten att den är oskadad, komplett, rengjord och uppställd enligt föreskrifterna. → "Före första användningen" se sidan 180

- Apparaten är klar att användas. Tryck på ① för att gå till funktionsvalläget.

I funktionsvalläget lyser hela tiden knappen ① och symbolelementet [my mode] (mitt läge). Knappen ✓ blinkar. Displayen visar "00:00".



Anm.: Om ingen inmatning har gjorts på manöverpanelen under 5 minuter övergår apparaten automatiskt till standby-läget.

Val och start av ett tillagningsprogram

Du kan välja mellan 16 förinställda tillagningsprogram. → "Lista över tillagningsprogram" se sidan 191

- Fyll på önskade ingredienser i apparaten. Öppna därvid locket och lägg ingredienserna i kastullen. Du kan också avläsa mängden på skalan på kastullens insida.

Varning!

- Fyll aldrig kastullen mer än till markeringen [4.0 liter]!
 - Använd enbart den medföljande spateln (inga metallbestick) för att röra om.
- Stäng locket och tryck på ① för att gå till funktionsvalläget.

Anm.: Vissa tillagningsprogram eller steg utförs med locket öppet. → se den medföljande receptboken

- Tryck flera gånger på ☰ tills det önskade tillagningsprogrammet har valts.



På manöverpanelen tänds den tillhörande lysdioden och den förinställda tillagnings-tiden för det valda tillagningsprogrammet blinkar.

4. Tryck på ✓ för att starta tillagningsprogrammet.



Apparaten värmer upp kastrullen tills måltemperaturen har uppnåtts. Under uppvärmningen visar displayen linjer som tänds medurs.

När måltemperaturen har uppnåtts släcks linjerna och tillagningstiden visas på displayen.

Tillagningsförlloppet startar automatiskt.

Anm.: Om du har valt programmet [pasta] (pasta) eller [deep fry] (fritering) hörs en återkommande ljudsignal, och displayen och knappen ✓ blinkar tills du har lagt i matvarorna och tryckt på ✓.

Tillagningstiden räknas ned.



Vattenånga som uppkommer under tillagningen av maten tränger ut genom multikokarens ångutlopp så att inte ett alltför högt tryck kan utvecklas. Beroende på modellen är ångutloppet försett med ett synglas.

Höjning eller sänkning av temperaturen under tillagningen

Om den aktuella temperaturen är för hög eller för lågt inställt under tillagningen kan den, även under pågående tillagning, höjas (med högst +10 °C) eller sänkas (med högst -10 °C).

Håll knappen ⏹ intryckt för att höja temperaturen. Den aktuella temperaturen visas kortvarigt på displayen och höjs därefter i steg om 1 °C upp till det högsta värdet (+10 °C).

Håll knappen intryckt tills den önskade högre temperaturen har uppnåtts.

Håll knappen ⏹ intryckt för att sänka temperaturen. Den aktuella temperaturen visas kortvarigt på displayen och höjs sedan i steg om 1 °C upp till det högsta värdet (+10 °C). När det högsta värdet har uppnåtts hoppar displayen bakåt till det lägsta värdet (differens 20 °C). Håll knappen intryckt tills den önskade lägre temperaturen har uppnåtts.

Fortsätt tillagningsprogrammet genom att trycka på ✓.

Anm.: Om du inte trycker på ✓ fortsätter tillagningsprogrammet med den tidigare inställda temperaturen.

När tillagningsprogrammet har slutförts hörs en ljudsignal. Symbolelementet [finished] (färdig) och knappen ✓ tänds. Displayen blinkar och visar "00:00".

5. Öppna apparatens lock och servera den tillagade rätten.

⚠ Risk för brännskador!

- Under tillagningen kan mycket ånga ansamlas i apparaten. Öppna locket försiktigt. Luta dig inte över apparatens lock.
- Kastrullen och eventuella insatser kan vara mycket varma. Använd alltid kastrulltången, lämpliga handtag eller grytvantar.

Anmärkningar:

- Du kan när du vill stoppa tillagningsprogrammet med knappen X. Apparaten övergår då till funktionsvälläget.
- Om varmhållning ingår i tillagningsprogrammet startar den automatiskt när rätten är färdig och håller rätten varm i 10 timmar vid 40 °C. [finished] (färdig) och [keep warm] (varmhållning) tänds. På displayen tänds en rektangel (streckad linje). Du kan avsluta varmhållningen med knappen X. Apparaten övergår då till funktionsvälläget.

Om det valda tillagningsprogrammet består av flera tillagningssteg hörs en ljudsignal när nästa steg ska starta. På manöverpanelen tänds lysdioderna 1, 2, 3 respektive 4 och knappen ✓ blinkar. Gör så här:

- Öppna apparatens lock.
- Lägg i ytterligare ingredienser.
- Stäng apparatens lock.
- Starta nästa tillagningssteg med knappen ✓.

Apparatens inre värmes upp tills måltemperaturen för nästa tillagningssteg har uppnåtts. Under uppvärmeningen visar displayen linjer som tänds medurs. När måltemperaturen har uppnåtts släcks linjerna och nästa tillagningstid visas på displayen. Tillagningsförllopet startar automatiskt. Tillagningstiden räknas ned.

Val av förinställd tillagningstid

För varje tillagningsprogram visas den förinställda tillagningstiden för steget [medium] (medel) på manöverpanelen. Tillagningstiden kan förkortas [short] (kort) eller förlängas [long] (lång).

1. Tryck flera gånger på ⇛ tills önskat symbolelement visas. Symbolen växlar från [medium] (medel) via [long] (lång) till [short] (kort) och sedan åter till [medium] (medel).

Displayen visar motsvarande förinställda värden för tillagningstiden.

2. Tryck på ✓ för att starta tillagningsprogrammet.

Förlängning av tillagningstiden under tillagningen

Om ingredienserna fortfarande inte är färdigkokta vid slutet av ett tillagningsprogram kan tillagningstiden förlängas.

1. Håll då knappen ☰ intryckt.

Displayen visar kortvarigt den aktuella tillagningstiden och ökar den därefter med 1 minut i sänder.

2. Håll knappen intryckt tills den önskade tillagningstiden har uppnåtts.
3. Starta den nya inställda tillagningstiden med knappen ✓.

Anm.: Tillagningstiden kan förlängas med högst 30 minuter. Om den önskade tillagningstiden överskrider håller du knappen ☰ intryckt tills det högsta värdet har uppnåtts. Därefter hoppar inställningen tillbaka till 5 minuter.

Inställning av starttidsfördröjning

För att kunna njuta av en nylagad rätt vid en viss tidpunkt kan du ställa in tiden fram till starten av det valda tillagningsprogrammet.

Anm.: Starttidsfördröjningen kan bara ställas in för vissa tillagningsprogram. Starttidsfördröjningen är olika förinställt för dessa tillagningsprogram.

1. Välj tillagningsprogram.
2. Tryck på ☰. Knappen ✓ blinkar. På displayen blinkar "00:10".

Om du trycker flera gånger på ☰ ökar den visade tiden. Om du trycker kortvarigt ökar tiden med 5 minuter i sänder. Om du trycker något längre ökar tiden med 10 minuter i sänder. Om du håller ☰ intryckt i ungefär 2 sekunder ökar tiden med 30 minuter i sänder.

3. Tryck på ✓ när den önskade starttidsfördröjningen visas.

Den valda starttidsfördröjningen visas på displayen. I symbolfältet tänds [timer] (timer).

Tiden fram till start räknas ned. Därefter startar tillagningen automatiskt.

Anmärkningar:

- Genom att trycka på ✓ kan du när som helst stänga av starttidsfördröjningen. Tillagningsprogrammet startar då omedelbart.
- Om symbolen "00:10" på displayen inte blinkar går det inte att ställa in någon starttidsfördröjning för det valda tillagningsprogrammet.

Förtida avbrott av det aktuella tillagningssteget

Om ingredienserna blir genomkokta i förtid under ett tillagningssteg kan steget också avslutas manuellt.

- Håll då knappen  intryckt i minst 2 sekunder.

Det aktuella tillagningssteget avslutas. Därefter hörs som vanligt en ljudsignal när nästa steg kan påbörjas. På manöverpanelen tänds lysdioderna 1, 2, 3 respektive 4 och knappen  blinkar.

- Utför nästa tillagningssteg.

Användning av frityrkorgen

Vid tillagnning av kött, fisk, pommes frites etc. i het olja måste frityrkorgen (beroende på modell) användas.

Anm.: För att du ska få bästa möjliga och smakrika resultat rekommenderar vi dig att använda förslagen i vår receptbok.

Tänk på följande när du använder frityrkorgen:

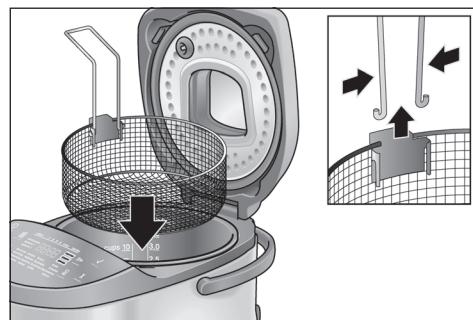
Risk för brännskador!

- Fyll inte på mer olja eller frityrfett än till markeringen [1.0 ].
 - Använd inte mer än 200 g frysta eller 300 g ofrysta friteringsmatvaror.
 - Under tillagningen kan mycket ånga ansamlas i apparaten. Öppna locket försiktigt. Luta dig inte över apparatens lock.
 - Kastrullen och eventuella insatser kan vara mycket varma. Använd alltid kastrulltången, lämpliga handtag eller grytvantar.
 - Använd aldrig spateln och sleven i varmt fett eller het olja
- Öppna apparatens lock.
 - Fyll på högst 1 liter olja i kastrullen. Du kan också avläsa mängden på skalan på kastrullens insida.
 - Stäng locket.
 - Gå till funktionsväläget och välj tillagningsprogrammet [deep fry] (fritering) → "Lista över tillagningsprogram" se sidan 191

- Tryck på  för att starta tillagningsprogrammet.

Oljan hettas upp. När måltemperaturen har uppnåtts hörs en ljudsignal och knappen  blinkar.

- Lägg frityrmatvarorna i frityrkorgen.
- Öppna apparatens lock.
- Ställ frityrkorgen med det medföljande handtaget i kastrullen och ta av handtaget.



- Stäng inte locket.
 - Starta tillagningsprogrammet med knappen .
- När tillagningsprogrammet har slutförts hörs en ljudsignal.
- Låt frityrmatvarorna droppa av genom att lyfta upp frityrkorgen med handtaget och hänga den med fliken på kastrullkanten.

Användning av ångkokningsinsatsen

Vid ångkokning av grönsaker, kött och fisk måste ångkokningsinsatsen användas. Med den tvådelade ångkokningsinsatsen kan du samtidigt ångkoka olika ingredienser åtskilda från varandra (t.ex. grönsaker i underdelen och fisk i överdelen).

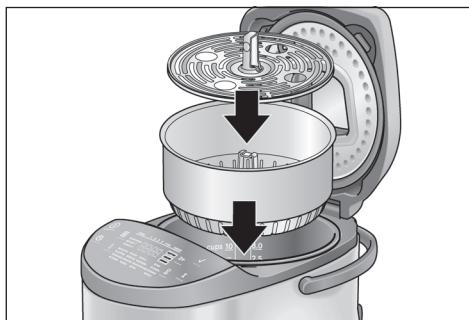
Anm.: För att du ska få bästa möjliga och smakrika resultat rekommenderar vi dig att använda förslagen i vår receptbok.

Tänk på följande när du använder ångkokningsinsatsen:

Risk för brännskador!

- Fyll inte på mer vatten än upp till markeringen [0.5 ].

- Under tillagningen kan mycket ånga ansamlas i apparaten. Öppna locket försiktigt. Luta dig inte över apparatens lock.
 - Kastrullen och eventuella insatser kan vara mycket varma. Använd alltid kastrulltången, lämpliga handtag eller grytvantar.
1. Öppna apparatens lock.
 2. Fyll på högst 0,5 liter vatten i kastrullen. Du kan också avläsa mängden på skalan på kastrullens insida.
 3. Häng upp ångkokningsinsatsens underdel i kastrullen.
 4. Lägg i de olika ingredienser som ska ångkokas i underdelen upp till den undre kanten.
 5. Sätt på överdelen och lägg i fler ingredienser.



6. Stäng locket.
 7. Gå till funktionsvalläget och välj tillagningsprogrammet [steam] (ångkokning) → "Lista över tillagningsprogram" se sidan 191
 8. Tryck på ✓ för att starta tillagningsprogrammet.
- När tillagningsprogrammet har slutförts hörs en ljudsignal och knappen ✓ blinkar.
9. Öppna locket.
 10. Lyft upp ångkokningsinsatsens över- och underdel ur kastrullen.

Barnspärr

Barnspärren kan aktiveras och avaktiveras under en tillagning. Om barnspärren är aktiv är alla knappar på apparaten spärrade och det går inte att göra några inställningar av apparaten.

⚠️ Varning

Om barnspärren är aktiv går det inte att ändra eller avbryta tillagningsförloppen. Avaktivera först barnspärren.

Tryck på följande knappkombination:

1. Aktivering

Håll knapparna ⚡ och ☒ intryckta samtidigt i 3 sekunder. En kort ljudsignal hörs. Barnspärren är inkopplad.

2. Avaktivering

Håll än en gång knapparna ⚡ och ☒ intryckta samtidigt i 3 sekunder. En kort ljudsignal hörs. Barnspärren är fränkopplad.

Tillagning

Allmänna rekommendationer

För att du ska få bästa möjliga och smakrika resultat rekommenderar vi dig att använda förslagen i vår receptbok, som är speciellt utarbetad för att användas tillsammans med multikokaren.

I receptboken finns utförliga förklaringar till ingrediensmängderna, rekommendationer för tillagningstid och tillagningstemperatur samt förtuftiga kombinationer av tillagningsprogrammen.

Utnyttja receptrekommendationerna för att samla dina första erfarenheter. Om du uppskattar fördelarna och mångfalden hos användningsalternativen kommer du med nöje att vilja experimentera med nya recept. Utnyttja de individuella inställningsalternativ som förklaras på de följande sidorna.

För att du ska få en överblick över alla tillagningsprogram har vi gjort i ordning en överskådlig tabell åt dig. → "Lista över tillagningsprogram" se sidan 191

Sous vide-tillagning

Sous vide-tillagning betyder tillagning "under vakuum" vid låga temperaturer. Sous vide-tillagning är ett skonsamt och fettsnålt tillagningssätt för kött, fisk, grönsaker och desserter. Matvarorna försluts lufttätt med ett vakuumsug i en speciell värmätälig kokpåse.

⚠️ Hälsorisk!

Sous vide-tillagning sker vid låg tillagningstemperatur. Var därför mycket noga med att följa användnings- och hygienföreskrifterna nedan:

- Använd enbart färsk matvaror av god kvalitet.
- Tvätta och desinficera händerna. Använd engångshandskar eller en matlagnings-/grilltång.
- Var särskilt noggrann när du tillagar kritiska matvaror som t.ex. fågel, ägg och fisk.
- Tillaga fågel vid lägst 65 °C.
- Skölj alltid noggrant av grönsaker och frukter och/eller skala dem.
- Håll alltid ytor och skärbrädor rena. Använd olika skärbrädor till olika slag av matvaror.
- Var noga med kylkedjan. Bryt den först strax innan du ska förbereda matvarorna och lägg sedan tillbaka de vakuumbehandlade matvarorna i kylskåpet innan du börjar med tillagningen.
- Rätterna är enbart avsedda för att ätas omedelbart. Ät upp maten omedelbart efter tillagningen och förvara den inte under längre tid, inte ens i kylskåp. Det är inte lämpligt att värma upp den på nytt.

Vakuumpåse

- Använd bara för ändamålet avsedda värmätäliga vakuumpåsar vid sous vide-tillagning.
- Tillaga inte maten i de påsar som du har köpt den i (t.ex. portionsförpackad fisk). Sådana påsar är inte lämpliga för sous vide-tillagning.

Vakuumförpackning

- Vakuumförpacka maten med en kammarvakuummaskin som kan alstra 99 % vakuum. Bara på så sätt får du en likformig värmeöverföring och ett perfekt tillagningsresultat.

Anm.:

- Den maximala påfyllningsvolymen vid sous vide-tillagning är 2,5 liter. Vattennivån i kastrullen får inte vara högre än 2,5 liter när matevarorna har lagts i.
- Locket måste ovillkorligen vara stängt under sous vide-tillagningen.

Individuella inställningsalternativ

De förinställda värdena för tillagningstid och tillagningstemperatur kan anpassas till dina individuella behov och till föreskrifterna i receptet.

Inställning av tillagningstid

1. Gå till funktionsvälget och tryck flera gånger på tills det önskade tillagningsprogrammet har valts.

På manöverpanelen tänds den tillhörande lysdioden och den förinställda tillagningstiden för tillagningsprogrammet visas.

2. Tryck en gång på .
- Den förinställda tillagningstiden blinkar på displayen.

3. Tryck flera gånger på tills den önskade tillagningstiden visas.

Om du trycker kortvarigt på förlängs tillagningstiden med 1 minut. Tiden ökar upp till det förinställda maximivärdet och hoppar därefter bakåt till det förinställda minimivärdet. Om du håller knappen intryckt längre ökar tiden med 10 minuter i sänder.

4. Tryck på när den önskade tillagningstiden visas.
- Om tiden ska anpassas för alla tillagningsstegen i det valda programmet upprepar du punkterna 2 till 4 innan du startar respektive tillagningssteg.

Anm.: De här inställningarna sparas inte. När du väljer samma tillagningsprogram nästa gång visas åter den förinställda tillagningstiden.

Inställning av tillagningstemperaturen

- Gå till funktionsvalläget och tryck flera gånger på tills det önskade tillagningsprogrammet har valts.

På manöverpanelen tänds den tillhörande lysdioden och den förinställda tillagningstiden för tillagningsprogrammet visas.

- Tryck en gång på .

Den förinställda tillagningstemperaturen blinkar på displayen.

- Tryck flera gånger på tills den önskade tillagningstemperaturen visas.

Om du trycker kortvarigt på höjs tillagningstemperaturen med 5 grader.

Temperaturen höjs upp till det förinställda maximivärdet och hoppar därefter bakåt till det förinställda minimivärdet. Om du håller knappen intryckt litet längre höjs temperaturen med 10 grader i sänder.

- Tryck på när den önskade tillagningstemperaturen visas.

Om temperaturen ska anpassas för alla tillagningsstegen i det valda programmet upprepar du punkterna 2 till 4 före starten av respektive tillagningssteg.

Anm.: De här inställningarna sparas inte.

När du väljer samma tillagningsprogram nästa gång visas åter den förinställda tillagningstiden.

my mode (mitt läge – manuellt)

Snabbinställningsläge för individuell inställning av tid och temperatur för en tillagning.

I funktionsvalläget lyser knappen och symbolelementet [my mode] (mitt läge) med fast sken. Knappen blinkar. Displayen visar "00:00".

- Tryck en gång på .

"00:00" blinkar på displayen.

- Tryck flera gånger på tills den önskade tillagningstiden visas.
- Tryck en gång på .
- "0000" blinkar på displayen.
- Tryck flera gånger på tills den önskade tillagningstemperaturen visas.
- Tryck på för att starta med de valda inställningarna.

Apparaten värmer upp kastrullen tills måltemperaturen har uppnåtts.

När måltemperaturen har uppnåtts släcks linjerna och tillagningstiden visas på displayen. Tillagningsförlloppet startar automatiskt.

recipe 1 / recipe 2 (recept 1 / recept 2) – Lagring av egna tillagningsprogram

(beroende på modell) ➔ "Modellöversikt och tekniska data" se sidan 194

På minnesplatserna [recipe 1] (recept 1) och [recipe 2] (recept 2) kan du lagra egna tillagningsprogram med individuellt vald tid och temperatur.

- Gå till funktionsvalläget och tryck en gång på .

Lysdioden [recipe 1] (recept 1) tänds.

På displayen visas den förinställda tillagningstiden.

Anm.: Om du inte tidigare har lagrat något eget tillagningsprogram visar displayen "00:00".

- Tryck en gång på .

Displayen blinkar. På manöverpanelen tänds lysdioden 1 (tillagningssteg 1).

- Tryck flera gånger på tills den önskade tillagningstiden visas.

Om du trycker kortvarigt på förlängs tillagningstiden med 1 minut. Om du håller knappen intryckt längre ökar tiden med 10 minuter i sänder. Tiden ökar upp till det förinställda maximivärdet och hoppar därefter bakåt till det förinställda minimivärdet.

- Tryck en gång på .

Displayen visar den förinställda tillagningstemperaturen.

Anm.: Om du inte tidigare har lagrat något eget tillagningsprogram visar displayen "0000".

5. Tryck flera gånger på  tills den önskade tillagningstemperaturen visas.
6. Håll knappen  intryckt (>2 sekunder) för att lagra de inställda värdena.

Upprepa punkterna 2 till 6 om du vill programmera fler tillagningssteg. Du kan programmera upp till 3 tillagningssteg. Det lagrade tillagningsprogrammet [recipe 1] (recept 1) kan väljas på vanligt sätt från funktionsvälläget → "Val och start av ett tillagningsprogram" se sidan 182

Anm.: Om du vill lagra ytterligare ett eget tillagningsprogram under [recipe 2] (recept 2) gör du det analogt med beskrivningen ovan för [recipe 1] (recept 1).

Om du vill ta bort ditt egna tillagningsprogram gör du det med följande steg:

1. Gå till funktionsvälläget och tryck en gång på .

Lysdioden [recipe 1] (recept 1) tänds.

Displayen visar den lagrade tillagningstiden.

2. Tryck en gång på .

Displayen blinkar. På manöverpanelen tänds lysdioden 1 (tillagningssteg 1).

3. Håll knappen X intryckt (>2 sekunder). Inställningarna för [recipe 1] (recept 1) har raderats.

Anm.: Om du vill ta bort ditt andra egna tillagningsprogram [recipe 2] (recept 2) gör du det analogt med beskrivningen ovan för [recipe 1] (recept 1).

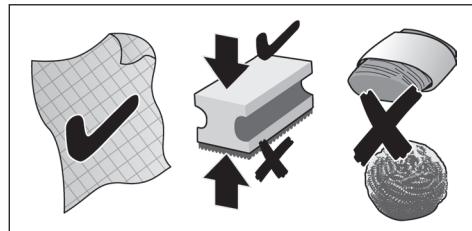
Skötsel och daglig rengöring

Risk för elektrisk stöt

- Doppa aldrig maskinen i vatten.
- Använd aldrig ångrengöring.
- Ta ut stickkontakten före rengöringen.

Varng! ■

- Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- Använd inga skarpa eller spetsiga föremål och inga metalföremål.
- Använd inga slipande trasor eller rengöringsmedel.



Rengör apparaten noggrant efter varje användning.

1. Låt apparaten svalna helt.
2. Öppna locket.
3. Ta ut kastrullen, lockinsatsen, ångutloppet och tillbehören. → "Före första användningen" se sidan 180

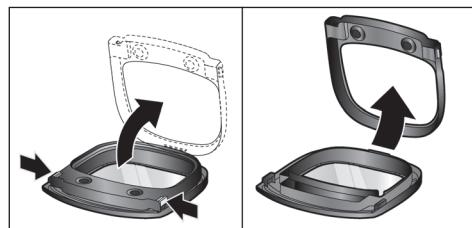
Rengöring av basapparaten

1. Torka av höljet med en mjuk fuktig trasa och låt det torka.
2. Torka ur apparatens inre med en mjuk fuktig trasa.
3. Rengör manöverpanelen med en torr mikrofiberduk.

Isärtagning av ångutloppet

Ångutlopp med synglas:

1. Tryck samman de vita snäppena till vänster och höger på ångutloppets undersida och dra av underdelen.

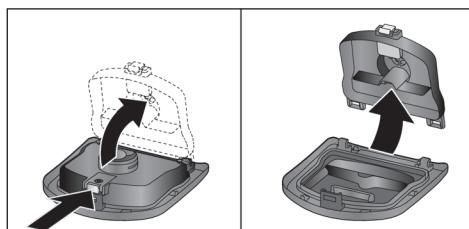


2. Sätt ihop ångutloppet genom att hänga upp underdelen med slitsen på överdelen och trycka den nedåt tills snäppen sitter fast.

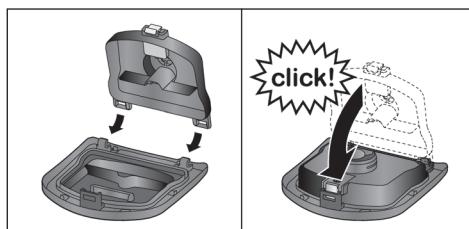


Ångutlopp utan synglas:

1. Tryck på det vita snäppet på ångutloppets undersida, dra av underdelen och ta ut den ur de båda skenorna.



2. Sätt ihop ångutloppet genom att föra in underdelen med de båda skenorna och trycka den nedåt tills snäppet sitter fast.



Rengöring av lockinsatsen och ångutloppet

1. Rengör de olika delarna med diskvatten och en mjuk trasa eller svamp.
2. Skölj dem med vatten och låt dem torka.
3. Sätt åter ihop de torra delarna och montera dem på basapparaten.

Rengöring av kastrullen och tillbehören

1. Rengör de olika delarna med diskvatten och en mjuk trasa eller svamp.
2. Skölj dem med vatten och låt dem torka.

Anm.: Kastrullen, frityrkorgen med handtag, ångkokningsinsatserna, kastrulltången, spateln, sleven och mätbägaren går också att maskindiska.

Varning!

Kontrollera innan du sätter in kastrullen att apparaten är torr och ren invändigt och att det inte finns kvar några föremål i den.

Avfallshantering



Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt. Denna enhet är märkt i enlighet med der europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektro- niska produkter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter. Kontakta din fackhandel om du vill ha ytterligare information.

Konsumentbestämmelser

I Sverige gäller av EHL antagna konsument- bestämmelser. Den fullständiga texten finns hos din handlare. Spar kvittot.

Rätt till ändringar förbehalts.

Listan över tillagningsprogram

Det finns sammanlagt 48 tillagningsprogram för AutoCook. De består av 16 grundprogram med vardera 3 tidinställningsalternativ. I tabellen nedan hittar du de viktigaste uppgifterna om de olika tillagningsprogrammen.

Program	Antal tillagningssteg	Varmhållnings-funktion finns	Lock
my mode (mitt läge) Individuell inställning av önskad temperatur och tillagningstid	1	—	öppen / stängd*
recipe 1&2 (recept 1&2) 2 minnesplatser för egna recept (beroende på modell)	1-3	—	öppen / stängd*
warm up (uppvärming) Uppvärmning av kalla (i förväg tillagade) rätter	1	✓	stängd
soup (soppa) Tillagning av soppor och grytor	kort: 1 medel: 2 lång: 2	✓	öppen / stängd*
steam (ångkokning) Ångkokning av grönsaker, kött och fisk (ångkokningsinsatsen behövs)	1	✓	stängd
stew (grytstekning) Grytstekning av grönsaker, kött och fisk.	kort: 1 medel: 2 lång: 2	✓	öppen / stängd*
fry (stekning) Stekning av grönsaker, kött och fisk.	1	✓	öppen
deep fry (fritering) Fritering av kött, fisk, pommes frites etc. (frityrkorgen behövs)	1	—	öppen
baking (bakning) Bakning av matvaror	1	—	stängd
cooking (kokning) Kokning av matvaror	1	✓	stängd
porridge (mjölkärretter) Tillagning av mjölkärretter	1	✓	stängd
rice (ris/spannmål) Kokning av spannmål eller ris	1	—	stängd
jam (sylt) Inkokning av frukt till sylt och marmelad	1	—	öppen
legumes (baljväxter) Kokning av bönor	kort: 1 medel: 2 lång: 2	✓	stängd
sous vide (sous vide) Skonsam tillagning av mat i vakuumpåse	1	—	stängd

* Beroende på recept / Tillagningssteg – Anvisningar för rätt användning av programmen samt uppgifter om ingredienser, mängder och koktider finns i den medföljande receptboken.

Program	Antal tillagningssteg	Varmhållnings-funktion finns	Lock
risotto (risotto) Tillagning av risotto	kort: 3 medel: 3 lång: 3	✓	öppen / stängd*
pasta (pasta) Kokning av nudelrätter	1	—	stängd / öppen*
yogurt (yoghurt) Tillagning av yoghurt	1	—	stängd

* Beroende på recept / Tillagningssteg – Anvisningar för rätt användning av programmen samt uppgifter om ingredienser, mängder och koktider finns i den medföljande receptboken.

Tillagningstider

I tabellen nedan finns en översikt över tillagningstiderna för olika rätter. Tillagningstiderna är beroende av matvarornas tjocklek och konsistens och ska betraktas som rekommenderade minimitider. Justera tillagningstiderna vid behov. För djupfrysta matvaror bör du förlänga tillagningstiden med minst 20 %.

Program	Inställning	Tid	Matvara	Rekommenderad mängd (högst)
steam (ångkokning)	medel	30 min.	Gröna bönor (färska)	500 g (800 g)
	kort	10 min.	Blomkål (lika stora buketter)	500 g (800 g)
	lång	50 min.	Potatis (hela, medelstora)	500 g (1200 g)
	kort	10 min.	Fiskfilé	500 g (1000 g)
	medel	30 min.	Köttbullar	500 g (700 g)
	kort	10 min.	Ägg	8 st (12)
	medel	30 min.	Klimpar	500 g (600 g)
	kort	5 min.	Broccoli	500 g (800 g)
	kort	3 min.	Ärter	500 g (800 g)
	medel	30 min.	Morötter	500 g (800 g)
	medel	30 min.	Kycklingfilé	500 g (800 g)
	medel	30 min.	Rödbetor (hela, medelstora)	500 g (800 g)
rice (ris/spannmål)	medel	30 min.	Vitt medelkornigt ris (tillbehör)	500 g ris, 700 ml vatten
	medel	25 min.	Vitt medelkornigt ris (tillbehör)	250 g ris, 500 ml vatten
	lång	60 min.	Svart ris	500 g ris, 500 ml vatten
	lång	45 min.	Svart ris	250 g ris, 350 ml vatten
porridge (mjölkrädder)	lång	45 min.	Risgrynsgröt	250 g rundkornigt ris, 1000 ml mjölk, 100 g socker
	medel	30 min.	Risgrynsgröt	125 g rundkornigt ris, 500 ml mjölk, 50 g socker

Program	Inställning	Tid	Matvara	Rekommenderad mängd (högst)
deep fry (fritering)	lång	40 min.	Kycklinglår	200 g
	kort	10 min.	Champinjoner	200 g
	medel	20 min.	Pommes frites	300 g
	medel	20 min.	Cannelloni	300 g
	kort	10 min.	Fiskfilé	200 g
	kort	10 min.	"Wienerschnitzel" (kalkon)	200 g
	kort	10 min.	"Wienerschnitzel" (fläsk)	200 g
steam (ångkokning) + deep fry (fritering)	kort +	10 min.	Råa grönsaker (t.ex. blomkål)	200 g
	kort	10 min.		
baking (bakning)	lång	60 min.	Fläskkarré	1500 g
	medel	40 min.	Köttfärslimpa	800 g
	lång	60 min.	Bröd	800 g deg
	medel	40 min.	Kex, kakor	500 g
	kort – manuell inställning 160 °C	manuell inställning: 25 min.	Pizza	200 g deg
fry (stekning)	medel	15 min.	Grönsaker	300 g
	medel	15 min.	Fisk	200 g
	medel	15 min.	Kött	500 g
	kort	manuell inställning: 5 min.	Lök	200 g
sous vide¹⁾ (sous vide)	medel, 65 °C ²⁾	80 min.	Oxfilé, 2 cm	
	medel, 65 °C ²⁾	90 min.	Oxfilé, 3 cm	
	medel, 65 °C ²⁾	100 min.	Oxfilé, 4 cm	
	medel, 65 °C	70 min.	Fisk (lax), 2 cm	
	medel, 65 °C	80 min.	Fisk (lax), 3 cm	
	medel, 65 °C	90 min.	Fisk (lax), 4 cm	
	medel, 65 °C	70 min.	Fågel (kycklingbröst), 2 cm	
	medel, 65 °C	80 min.	Fågel (kycklingbröst), 3 cm	
	medel, 65 °C	90 min.	Fågel (kycklingbröst), 4 cm	
	lång, 85 °C	60 min.	Sparris	1000 g
	lång, 85 °C	80 min.	Potatis	800 g
	lång, 85 °C	100 min.	Rotsaker	800 g

1) Vid sous vide-tillagning måste särskilda hygienåtgärder vidtas. Var noga med att följa säkerhetsföreskrifterna och tillagningsrekommendationerna! → "Sous vide-tillagning" se sida 187

2) Tillagningssteg för oxfilé 60 °C = blodig / rare; 65 °C = medium; 70 °C = genomstekt / well done

Modellöversikt och tekniska data

	MUC22..	MUC24..	MUC28..	MUC48..
	✓	✓	✓	✓
	—	✓	✓	✓
Individuella minnesplatser	—	2	2	2
Max. volym (liter)	4	4	4	4
Ångutlopp med synglas	—	✓	✓	✓
Kastrullbeläggning	Teflon	Keramik	Keramik	Teflon
Höljesmaterial	Plast	Plast	Metall	Metall
Temperaturområde	40-160 °C	40-160 °C	40-160 °C	40-160 °C
Elanslutning (spänning – frekvens)	220-240 V – 50/60 Hz			
Värmarens effekt	900 W	900 W	900 W	1200 W
Induktion	—	—	—	✓
Nätkabelns längd	1,5 m	1,5 m	1,5 m	1,5 m
Vikt, tom	3,7 kg	4,1 kg	4,1 kg	5,4 kg

Extratillbehör

	MAZ4BI Kastrull av rostfritt stål, polerad med non stick-beläggning och förvaringslock*; lämplig för induktionsmultikokaren MUC48	5 liters kastrull, maskindiskbar, mycket robust kastrull, tjocklek 2,5 mm; utvändigt polerat rostfritt stål; non stick-beläggning; lock* för praktisk förvaring av matvaror i kastrullen, t.ex. i kycklåp
	MAZ2BT Kastrull med non stick-beläggning av teflon och förvaringslock*; lämplig till multikokaren MUC22	5 liters kastrull, maskindiskbar, non stick-beläggning av teflon; lock* för praktisk förvaring av matvaror i kastrullen, t.ex. i kycklåp
	MAZ2BC Kastrull med non stick-beläggning av keramik och förvaringslock*; lämplig för multikokaren MUC24/28	5 liters kastrull, maskindiskbar, non stick-beläggning av keramik, lock* för praktisk förvaring av matvaror i kastrullen, t.ex. i kycklåp
	MAZ0FB Frityrkorg	Korg av rostfritt stål med avtagbart handtag som ger enkel hantering, maskindiskbar

*Förvaringslocket ingår inte i apparatens standardleverans. Det levereras bara tillsammans med kastruller som är specialtillbehör. * Om ett tillbehör inte ingår i leveransen kan det köpas i fackhandeln och från vår kundtjänst.

Råd vid fel

Problem	Orsak	Åtgärd
Den tillagade rätten är halvrå.	För stor påfylld mängd.	Fyll aldrig kastrullen mer än till markeringen [4,0 liter]!
	Förhållandet mellan vatten- och ingrediensmängderna är inte rätt.	Justerा förhållandet mellan vatten- och ingrediensmängderna.
	Främmande föremål i apparatens inre.	Ta bort alla främmande föremål. Använd då inget vatten!
	Kastrullen är deformeras.	Kontakta kundtjänsten.
	Fel hos apparaten.	
	Fel hos sensorn.	
Den tillagade rätten är vidbränd.	Det finns smuts under kastrullen.	Rengör kastrullen och apparatens inre noggrant.
	Kastrullen är deformeras.	Kontakta kundtjänsten.
	Fel hos apparaten.	
	Fel hos sensorn.	
Apparaten kokar över.	För stor påfylld mängd.	Anpassa den påfyllda mängden.
	För hög temperatur.	Sänk temperaturen.
	Det valda tillagningsprogrammet kräver att maten tillagas med locket öppet.	Öppna apparatens lock.
Lysdioden tänds inte.	Apparaten är avstängd.	Starta apparaten.
	Fel hos strömförsörjningen.	Kontakta kundtjänsten.
Värmeplattan fungerar inte.	Fel hos apparaten.	Kontakta kundtjänsten.
	Värmeplattan är skadad.	
Vatten rinner ut ur apparaten.	Apparaten har ett överrinnningsskydd.	Avlägsna vattnet. Ta av kastrullen och torka apparaten torrt invändigt med en trasa. Se noga till att inget vatten kommer in i apparaten.
Displaysymbol E1~E6	Fel hos apparaten.	Avbryt tillagningsprogrammet. Koppla bort apparaten från elnätet. Starta om apparaten. Kontakta kundtjänsten om problemet kvarstår.
Displaysymbol E0	Fel hos apparaten.	Om symbolen visas under längre tid än 20 sekunder måste du koppla bort apparaten från elnätet och kontakta kundtjänsten.
Displaysymbol E1	Felaktig kastrull insatt, eller kastrullen kunde inte identifieras.	Koppla bort apparaten från elnätet och kontakta kundtjänsten.
Displaysymbol E2, E5, E6 eller E7	Apparaten är överhettad.	Koppla bort apparaten från elnätet och låt den svalna. Starta om apparaten när den har svalnat.
	Kortslutning i apparaten.	Koppla bort apparaten från elnätet och kontakta kundtjänsten.
Displaysymbol E3	För hög nätpänning.	Ta kontakt med elleverantören eller nätoperatören. Låt en fackman kontrollera spänningsförsörjningen.
Displaysymbol E4	För låg nätpänning.	
Displaysymbol E8	Kommunikationsfel	Starta om apparaten när den har svalnat.
Om det inte går att avhjälpa problemet måste du ringa till vår Hotline! Telefonnumren finns på de båda sista sidorna i bruksanvisningen.		

Amaca uygun kullanım

Kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun, verilen bilgilere göre hareket edin ve ileride başvurmak üzere özenle saklayın!

Cihazı başka birine verirken cihaz ile birlikte bu kılavuzu da teslim ediniz.

Cihazın doğru kullanımına yönelik talimatların dikkate alınmaması nedeniyle oluşabilecek hasarlardan üretici sorumlu tutulamaz.

Bu cihaz, evde ya da ev ortamına benzer, ticari olmayan uygulamalarda küçük miktarlarda kullanım için öngörülmüştür. Ev ortamına benzer uygulamalar deyimiyle, dükkan, büro, tarımsal ve başka işletmelerin personel mutfaklarında ayrıca pansiyon, küçük otel ve benzer konaklama tesislerinin misafirleri tarafından kullanılması kastedilmektedir.

Cihaz, yiyecekleri pişirmek, fırında pişirmek, kızartmak, büğulamak, buharla pişirmek, pastörize etmek, ısıtmak ve sıcak tutmak için uygundur. Başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır. Dondurmanın içindeki tüm malzemeler hijyenik açıdan temiz olmalıdır. Kullanım sırasında mutfak hijyenini ile ilgili kuralları dikkate alın. Cihazı sadece orijinal aksesuarları ile birlikte kullanınız. Tencereyi ve aksesuarları sadece ana cihazla birlikte kullanın.

Cihazı sadece normal oda sıcaklığında ve deniz seviyesinden en fazla 2000 m yükseklikte kullanınız. Cihazı yerleştirirken cihazın üstünde ve arkasında, sıcaklığın olması ve çıkan su buhari sonucu hasar görebilecek olan hassas yüzeylerin ve cihazların bulunmamasına dikkat edin. Bu cihaz fiziksel, duyusal ya da zihinsel engeli olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından sadece, sorumlu bir kişinin nezareti altında veya cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmiş olmaları ve kullanımından kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir. Çocuklar cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutulmalıdır ve cihazı kullanmaları yasaktır. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik veya kullanıcı bakımı çalışmaları çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

Güvenlikle ilgili uyarılar

⚠ Elektrik çarpması tehlikesi ve yangın tehlikesi!

Cihaz sadece kurallara uygun şekilde monte edilmiş olan topraklamalı bir priz üzerinden alternatif akımlı bir akım şebekesine bağlanabilir. Evinizdeki elektrik tesisatına ait koruyucu iletken sisteminin usulüne uygun şekilde takılmış olduğundan emin olunuz. Cihazı kesinlikle tip etiketi üzerindeki bilgilere uygun şekilde bağlayınız ve çalıştırınız.

Cihazın kendisinde veya elektrik kablosunda hasar varsa cihazı kesinlikle kullanmayın. Tehlikeleri önlemek için cihazda sadece yetkili servisimiz tarafından onarımlar yapılmalıdır. Bu cihazın şebeke bağlantı kablosu hasar görürse, müşteri hizmetlerimizden temin edebileceğiniz özel bir bağlantı kablosuyla değiştirilmek zorundadır. Cihazı kesinlikle zaman ayarlı şalterlere veya uzaktan kumandalı prizlere bağlamayınız. Cihazı işletim sırasında sürekli olarak gözetim altında tutunuz! Hata durumunda derhal elektrik fişini çekip prziden çıkarınız veya elektrik şebekesinin gerilimini kapatınız. Elektrik şebekesi bağlantı kablosunu sıcak parçalar ile temas ettirmeyin veya sıvri kenarlar üzerine çekmeyin. Cihazı veya elektrik şebekesi bağlantı kablosunu kesinlikle suya daldırmayın veya bulaşık makinesine koymayın. Temizlik yapmadan önce elektrik fişini çekiniz.

⚠ Yanma tehlikesi!

Çalışma esnasında cihazı kesinlikle tencere yerleştirilmeden kullanmayın. Cihazı kullanırken gövde, tencere ve metal parçalar ısınır! Tencereyi ve aksesuarları sadece ürün ile birlikte teslim edilen yardımcı araçlarla çıkartın. Fırın eldiveni kullanın. Cihaz içerisinde sıcak buhar oluşur. Cihazın üstüne doğru eğilmeyin. Kapağı dikkatli bir şekilde açın. Cihazı ancak tamamen soğuduktan sonra taşıyın veya temizleyin!

⚠ Sağlık riski!

Vakum poşetinde pişirme, düşük pişirme sıcaklıklarında gerçekleşir. Güvenlik uyarılarını ve hazırlama önerilerini mutlaka dikkate alın!

→ “Vakumlu torbada pişirme” bkz. sayfa 206

⚠ Boğulma tehlikesi!

Çocukların ambalaj malzemesiyle oynamasına izin vermeyin.

⚠ Önemli!

Cihaz her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir. → “Bakım ve günlük temizlik” bkz. sayfa 209

⚠ Dikkat!

Malayı ve yemek pişirme kaşığını asla sıcak yağ içinde kullanmayın veya sıcak tencere içinde bırakmayın. Aksi takdirde eriyebilirler!

EEE yönetmeliğine uygundur.

Yeni bir Bosch cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz.

Böylelikle kararınızı modern ve yüksek kaliteli bir ev aleti yönünde vermiş oldunuz. Bu kullanım kılavuzunun devamındaki sayfalarda, bu cihazı güvenli bir şekilde kullanmanızı sağlayacak çok değerli bilgiler yer almaktadır.

Sizden bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okumanızı ve tüm talimatlara uymanızı rica ediyoruz. Böylelikle cihazınızı uzun süre keyifle kullanabilir ve elde ettiğiniz sonuçları görerek bu cihazı satın almaktan bir kez daha memnuniyet duyabilirsiniz.

Bu kullanım kılavuzunu ilerde başvurmak veya cihazı kullanan diğer kişilere teslim etmek üzere muhafaza ediniz.

Ürünlerimiz hakkındaki ayrıntılı bilgileri internet sayfamızda bulabilirsiniz.

İçerik

Amaca uygun kullanım	196
Güvenlikle ilgili uyarılar.....	196
Genel Bakış	198
Kumanda bölümü	198
İlk kullanımdan önce	200
Kullanım.....	201
Hazırlama	206
Özel ayarlama seçenekleri	207
Bakım ve günlük temizlik	209
Elden çıkartılması	210
Garanti.....	210
Hazırlama programları listesi.....	211
Pişirme süreleri.....	212
Modellere genel bakış ve teknik veriler ..	214
Özel aksesuar.....	215
Arıza durumunda yardım	215

Genel Bakış

→ Resim ▲

- 1 Çok fonksiyonlu pişirme cihazı (ana cihaz)**
- 2 Kumanda bölümü**
- 3 Kapak**
- 4 Kapak için açma düğmesi**
- 5 Çıkarılabilir buhar çıkıştı (camlı*), iki parçalı**
- 6 Taşıma kulpu**
- 7 Elektrik bağlantısı**
- 8 Yapılmaz kaplamalı tencere**
- 9 Çıkarılabilir kapak elemanı**
- 10 Çıkarılabilir tutamaklı kızartma sepeti***
- 11 Buharlı fırın tertibatı, iki parçalı**
- 12 Tencere maşası**
- 13 Mala**
- 14 Kepçe**
- 15 Ölçme kabı***
- 16 Şebeke bağlantı kablosu**
- 17 Kullanım kılavuzu**
- 18 Yemek tarifi kitabı**

* modele bağlı

Kullanım kılavuzunda cihazın çeşitli modelleri açıklanmıştır. → "Modellere genel bakış ve teknik veriler" bkz. sayfa 214

Kumanda bölümü

Kumanda alanı, kumanda elemanlarından (tuşlar) ve gösterge elemanlarından (LED'ler) oluşur. Tuşlar üzerinden hazırlama programları seçilir ve çeşitli ayarlar (örn. Hazırlama sıcaklığı ve süresi) yapılır. Ayarlar, yanın LED'ler veya ekran üzerinden gösterilir.

Kumanda elemanları

→ Resim B

(1) Bekleme

Cihazın bekleme modunu açar veya kapatır.

(2) Başlatma zamanı gecikmesinin ayarlanması

Seçilen hazırlama programı başlayana dek olan süre ayarlanabilir.

(3) Listeden bir hazırlama programının seçilmesi (g)

☒ tuşuna tekrar basıldığında, arka arkaya farklı hazırlama programları açılır. Kumanda alanında ilgili LED yanar.

(4) Özel bir hazırlama sıcaklığının ayarlanması

Hazırlama sıcaklığını özel olarak uyardırmak için.

≡← Hazırlama süresinin ayarlanması

Bir hazırlama programı için önceden ayarlanan hazırlama süresi [medium] (orta) kısaltılabilir [short] (kısa) veya uzatılabilir [long] (uzun). İlgili gösterge elemanı (f) yanar. Bununla ilgili önceden ayarlanmış olan hazırlama süresi ekranда (a) gösterilir.

☒ Özel bir hazırlama süresinin ayarlanması

Hazırlama süresini özel olarak uyardırmak için.

✓ Programın onaylanması

✓ tuşuna basıldığında, seçilen hazırlama programı başlar.

X Bir ayarın silinmesi veya programın iptal edilmesi

X tuşuna basıldığında ayarlar silinir veya başlatılmış olan bir program durdurulur.

Gösterge elemanları

→ Resim C

a Ekran

Kalan süre veya sıcaklık göstergesi.

b timer (zamanlayıcı)

Başlatma zamanı gecikmesinin açık olduğunu gösterir. Ekranda (a) seçilen hazırlama programı başlayana dek olan süre gösterilir.

c Hazırlama adımları /

Program ilerleme durumu

Tek tek hazırlama adımlarının veya program ilerleme durumunun göstergesi. Eğer birden fazla hazırlama adımı varsa (örneğin kızartma yağı ısıtıldıktan sonra malzemeler koyulur), bu durum, 1, 2, 3 veya 4 LED'inin yanması ile görsel olarak gösterilir. Sonraki bir hazırlama adımı gereklisi ise, ilave olarak bir sinyal sesi duyulur.

d finished (bitti)

Yemeğin hazır olduğunu gösterir. Ekran (a) yanıp söner ve ekranда "00:00" gösterilir. Buna ilave olarak bir sinyal sesi duyulur.

e keep warm (sıcak tutma)

Hazırlama programı sona erdikten sonra sıcak tutma özelliği fonksiyonunun açık olduğunu gösterir. Ekranda bir dikdörtgen (aralıklı çizgi) yanar.

f Önceden ayarlanan hazırlama süresinin göstergesi

Bir hazırlama programı için önceden ayarlanan hazırlama süresi [medium] (orta) ≡ tuşyla kısaltılabilir [short] (kısa) veya uzatılabilir [long] (uzun). İlgili gösterge elemanı yanar.

g Hazırlama programlarının listesi

Önceden ayarlanmış 16 hazırlama programı mevcuttur. ☒ tuşuna tekrar basıldığında, arka arkaya farklı hazırlama programları açılır. Kumanda alanında ilgili LED yanar.

h recipe 1&2 (yemek tarifi 1&2)

(modele göre)

Özel zaman ve sıcaklık seçimi ile hazırlama programları için hafıza alanları.

tr İlk kullanımdan önce

i **my mode (benim modum)**

Hazırlama süresini ve sıcaklığı bir pişirme işlemi için özel olarak ayarlamak için hızlı ayarlama modu.

İlk kullanımdan önce

Yeni cihaz kullanılmadan önce ambalajından komple çıkartılmalı, temizlenmeli ve elektrik bağlantısına bağlanmalıdır. Bunun için aşağıdaki adımlar takip edilmelidir:

1. Cihaz ve tüm aksesuar parçaları ambalajdan çıkartılmalıdır.
2. Cihazı kaldırmak için taşıma kulpunu kullanın. Taşıma kulpunu yukarı doğru çevirin.

Dikkat!

Cihazı güvenli bir şekilde taşımak için de sadece taşıma kulpunu kullanın.

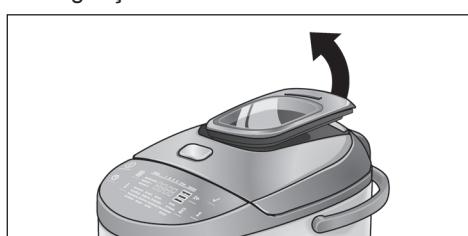
3. Cihazı sağlam, yatay ve düz bir çalışma alanı üzerine yerleştirin.

Dikkat!

Cihazın üstünde ve arkasında, sıcaklığın oluşması ve çıkan su buharı sonucu hasar görebilecek olan hassas yüzeyler ve cihazlar olmamalıdır.

4. Buhar çıkışının çıkartılması

Buhar çıkışını arkadan tutun ve yukarı doğru çekin.



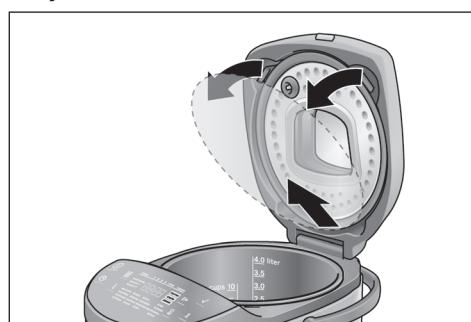
5. Cihaz kapağının açılması

Kapaktaki açma düğmesine basın.

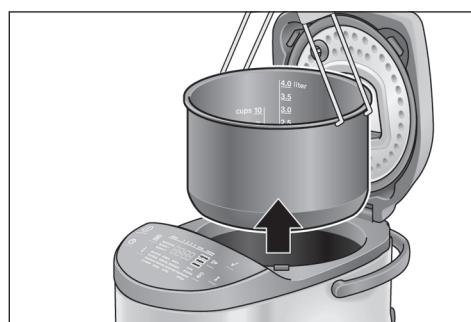


6. Kapak elemanın çıkarılması

Kapak elemanını sol ve sağ üst kulaklılarından tutun, dışarı çekin ve çıkartın.



7. Cihazın iç bölümünden tencereyi kaldırın.



8. Cihazda ve aksesuar parçalarında mevcut olan ambalaj malzemesini çıkartın.

9. Tüm parçaların eksiksiz olduğu kontrol edilmelidir. → Resim A

- 10.** Cihazı ve aksesuar parçalarını gözle görürler hasarlar olup olmadığına dair kontrol edin.

Dikkat!

Hasarlı bir cihazı kesinlikle kullanmayın!

- 11.** İlk kullanımından önce tüm parçaları iyi temizleyiniz ve kurutunuz. → "Bakım ve günlük temizlik" b.kz. sayfa 209

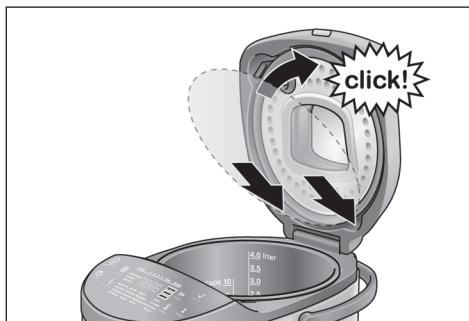
- 12.** Temizleme işleminin ardından tencereyi tekrar cihazın iç bölümüne yerleştirin.

Dikkat!

Tencereyi yerleştirmeden önce cihazın iç bölümünün kuru ve temiz olduğunu kontrol edin.

13. Kapak elemanın yerleştirilmesi

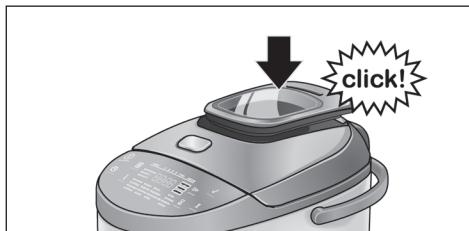
Kapak elemanını alta iki kılavuza yerleştirin ve üstte kapağın içine bastırın.

**14. Kapağın kapatılması**

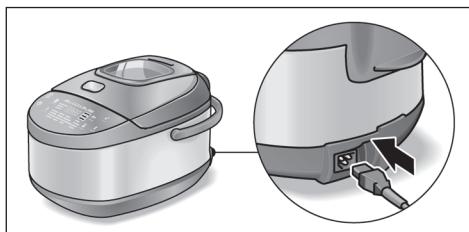
Kapağı yerine oturana dek aşağıya bastırın.

15. Buhar çıkışının yerleştirilmesi

Buhar çıkışını üstten kapağa yerleştirin ve sıkica bastırın.



- 16.** Ürün ile birlikte teslim edilen şebeke bağlantı kablosunu önce cihaza ve ardından prize bağlayın.

**Dikkat!**

Sadece ürün ile birlikte teslim edilen şebeke bağlantı kablosunu kullanın.

Kumanda alanında ①, ✓ tuşu ve tüm LED'ler bir kere kısa süreliğine yanar ve beş kademeli bir sinyal sesi duyulur. Ardından ① tuşu yanıp söner. Cihaz, bekleme modundadır ve çalıştırılmak için hazırlıdır.

Kullanım**Fonksiyon seçme modu**

Fonksiyon seçme modunda tüm hazırlama programları seçilir ve cihazın tüm ayarları yapılır. Bunun için aşağıdaki adımlar takip edilmelidir:

⚠ Yanma tehlikesi!

Çalışma esnasında cihazı kesinlikle tencere ve buhar çıkıştı yerleştirilmeden kullanmayın.

Dikkat!

Cihazı her çalıştırmadan önce hasar, eksiksizlik, temizlik ve kurallara uygun yerleştirme bakımından kontrol edin. → "İlk kullanımından önce" b.kz. sayfa 200

1. Cihaz çalışmaya hazır. Fonksiyon seçme moduna gitmek için ① tuşuna basın.

Fonksiyon seçme modunda ① tuşu ve [my mode] (benim modum) gösterge elemanı sürekli yanar. ✓ tuşu yanıp söner. Ekranda “00:00” gösterilir.



Bilgi: 5 dakika içerisinde kumanda alanında herhangi bir giriş yapılmazsa, cihaz otomatik olarak bekleme moduna geçer.

Bir hazırlama programının seçilmesi ve başlatılması

Önceki ayarlanmış 16 hazırlama programı arasından seçim yapılabilir. → “Hazırlama programları listesi” bkz. sayfa 211

- Cihaza istediğiniz malzemeleri doldurun. Bunun için kapağı açın ve malzemeleri tencereye koyn. Miktarı okumak için ilave olarak tencerenin iç bölümündeki ölçüm skalasını kullanabilirsiniz.

Dikkat!

- Tencereyi en fazla işareteye [4.0 litre] kadar doldurun!
 - Karıştırmak için sadece ürün ile birlikte teslim edilen malayı (metal kaşık değil) kullanın.
- Kapağı kapatın ve fonksiyon seçme moduna gitmek için ① tuşuna basın.

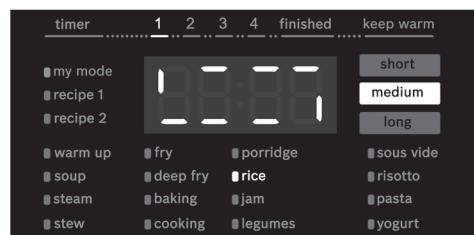
Bilgi: Belirli hazırlama programları veya adımları, kapak açıkken uygulanır. → ekteki yemek tarifi kitabına bakınız

- İstedığınız hazırlama programını seçene kadar ② tuşuna tekrar tekrar basın.



Kumanda alanında ilgili LED yanar ve seçilen hazırlama programı için önceden ayarlanan hazırlama süresi yanıp söner.

- Hazırlama programını başlatmak için ✓ tuşuna basın.



Cihaz, hedef sıcaklığa ulaşana dek tencereyi ısıtır. Isıtma aşaması esnasında ekranda, saat yönünde yanan çizgiler görüntülenir.

Hedef sıcaklığı ulaşıldığında, çizgiler söner ve ekranda hazırlama süresi gösterilir. Hazırlama işlemi otomatik olarak başlar.

Bilgi: [pasta] (makarna) veya [deep fry] (kıçartma) programı seçildiğinde, yiyecekler doldurulup ✓ tuşuna basıldıkça dek tekrarlayan bir sinyal sesi duyulur, ekran ve ✓ tuşu yanıp söner.

Hazırlama süresi geriye doğru sayılır.



Yemeklerin hazırlanması esnasında oluşan su buharı, buhar çıkışı üzerinden çok fonksiyonlu pişirme cihazından çıkar ve böylece aşırı basınç oluşumu önlenir. Modele bağlı olarak buhar çıkışı bir kontrol camı ile donatılmıştır.

Hazırlama esnasında sıcaklığın arttırılması veya azaltılması

Hazırlama esnasında güncel sıcaklık çok yüksek veya çok düşük ayarlanmışsa, sıcaklık, pişirme işlemi esnasında da artırılabilir (en fazla +10°C) veya azaltılabilir (en fazla -10°C).

Sıcaklığı artırmak için tuşuna basın ve basılı tutun. Ekranda kısa süreliğine güncel sıcaklık gösterilir ve ardından azami değere (+10°C) kadar 1°C'lik adımlarla artırılır. İstediğiniz daha yüksek sıcaklığa ulaşana kadar tuşu basılı tutun.

Sıcaklığı azaltmak için tuşuna basın ve basılı tutun. Ekranda kısa süreliğine güncel sıcaklık gösterilir ve ardından azami değere (+10°C) kadar 1°C'lik adımlarla artırılır. Azami değere ulaştıktan sonra gösterge asgari değere (20°C kadar) geri döner. İstediğiniz daha düşük sıcaklığa ulaşana kadar tuşu basılı tutun.

Hazırlama programını devam ettirmek için tuşuna basın.

Bilgi: tuşuna basılmazsa, hazırlama programı, daha önce ayarlanmış olan sıcaklığı devam ettirilir.

Hazırlama programı sona erdiğinde bir sinyal sesi duyulur, gösterge elemanı [finished] (bitti) ve tuşu yanıp söner. Ekran yanıp söner ve ekranда “00:00” gösterilir.

5. Cihazın kapağını açın ve hazırlanmış olan yemeği servis edin.

Yanma tehlikesi!

- Hazırlama esnasında cihazın içinde çok fazla buhar birikebilir. Kapağı dikkatli bir şekilde açın. Cihaz kapağının üstüne doğru eğilmeyin.

- Tencere ve kullanılan tertibatlar çok sıcak olabilir. Her zaman fırın eldiveni, uygun tutamaklar veya mutfak eldiveni kullanın.

Bilgiler:

- Hazırlama programını istediğiniz zaman X tuşıyla durdurabilirsiniz. Bunun üzerine cihaz, fonksiyon seçme moduna geçer.
- Hazırlama programında sıcak tutma özelliği fonksiyonu mevcutsa, bu fonksiyon, yemek hazırlandıktan sonra otomatik olarak açılır ve yemeği 10 saatte kadar 40 °C'de sıcak tutar. [finished] (bitti) ve [keep warm] (sıcak tutma) yanar. Ekranda bir dikdörtgen (aralıklı çizgiler) yanar. Sıcak tutma özelliğini fonksiyonu, X tuşıyla sonlandırılabilir. Bunun üzerine cihaz, fonksiyon seçme moduna geçer.

Seçilen hazırlama programında birden fazla hazırlama adımı varsa, sonraki adımın uygulanması gerektiğinde bir sinyal sesi duyulur. Kumanda alanında 1, 2, 3 veya 4 LED'i gösterilir ve tuşu yanıp söner.

Aşağıdaki adımları uygulayın:

- Cihaz kapağını açın.
- Diğer malzemeleri koyun.
- Cihaz kapağını kapatın.
- tuşuyla sonraki uygulama adımını başlatın.

Cihaz, sonraki hazırlama adımının sıcaklığına ulaşana dek cihazın iç bölümünü ısıtır. Isıtma aşaması esnasında ekranada, saat yönünde yanın çizgiler görüntülenir. Hedef sıcaklığı ulaşıldığında, çizgiler söner ve ekranda sonraki hazırlama süresi gösterilir. Hazırlama işlemi otomatik olarak başlar. Hazırlama süresi geriye doğru sayılır.

Önceden ayarlanan bir hazırlama süresinin seçilmesi

Her bir hazırlama programı için [medium] (orta) kademesinde önceden ayarlanan hazırlama süresi, kumanda alanında gösterilir.

Hazırlama süresi kısaltılabilir [short] (kısa) veya uzatılabilir [long] (uzun).

- İstediğiniz gösterge elemanı yanana dek tuşuna tekrar tekrar basın. Gösterge [medium] (orta) durumundan [long] (uzun) ve [short] (kısa) durumuna ve ardından tekrar [medium] (orta) durumuna geçer.

Ekranda hazırlama süresi için önceden ayarlanan değerler gösterilir.

- Hazırlama programını başlatmak için tuşuna basın.

Hazırlama esnasında hazırlama süresinin uzatılması

Eğer malzemeler, bir hazırlama programının bitmesine yakın henüz pişmediyse, hazırlama süresi uzatılabilir.

- Bunun için tuşuna basın ve basılı tutun. Ekranda kısa süreliğine güncel hazırlama süresi gösterilir ve ardından 1 dakikalık adımlarla arttırılır.
- İstediğiniz hazırlama süresine ulaşana kadar tuşu basılı tutun.
- tuşyla yeni ayarlanan hazırlama süresini başlatın.

Bilgi: Hazırlama süresi en fazla 30 dakika uzatılabilir. İstenen hazırlama süresi aşındığında, azami değere ulaşana dek tuşunu basılı tutun; bunun üzerine ayar 5 dakikaya geri döner.

Başlatma zamanı gecikmesinin ayarlanması

Yeni hazırlanan bir yemeği belirli bir saatte yemek için seçilen hazırlama programı başlayana dek olan süre ayarlanabilir.

Bilgi: Başlatma zamanı gecikmesi sadece belirli hazırlama programları için ayarlanabilir. Başlatma zamanı gecikmesi, bu hazırlama programları için farklı olarak önceden ayarlanmıştır.

- Hazırlama programını seçin.
- tuşuna basın. tuşu yanıp söner. Ekranda "00:10" yanıp söner.

tuşuna birkaç kere bastığınızda, gösterilen süre arttırılır. Kısa süre bastığınızda, süre her defasında 5 dakika artırılır. Uzun bastığınızda, süre her defasında 10 dakika artırılır. tuşunu yaklaşık 2 saniye basılı tuttuğunuzda, süre her defasında 30 dakika artırılır.

- İstediğiniz başlatma zamanı gecikmesi gösterildiğinde tuşuna basın. Seçilen başlatma zamanı gecikmesi, ekranda gösterilir. Gösterge alanında [timer] (zamanlayıcı) yanar. Başlatmaya kadar olan süre geriye doğru sayılır. Ardından hazırlama işlemi otomatik olarak başlar.

Bilgiler:

- tuşuna basarak başlatma zamanı gecikmesini istediğiniz zaman kapatabilirsiniz. Bu durumda hazırlama programı hemen başlar.
- Ekranda "00:10" göstergesi yanıp sönmüyorsa, seçilen hazırlama programı için başlatma zamanı gecikmesi ayarlanamaz.

Güncel hazırlama adımının zamanından önce sonlandırılması

Eğer malzemeler, bir hazırlama adımı esnasında zamanından önce pişerse, bu adımı manuel olarak sonlandırabilirsiniz.

- Bunun için tuşunu en az 2 saniye basılı tutun.

Güncel hazırlama adımı sonlandırılır. Ardından sonraki adım uygulanabileceği zaman yine bir sinyal sesi duyulur. Kumanda alanında 1, 2, 3 veya 4 LED'i gösterilir ve tuşu yanıp söner.

- Sonraki hazırlama adımını uygulayın.

Kızartma sepetinin kullanılması

Et, balık, patates kızartmasını vs. sıcak yağda hazırlamak için bir kızartma sepeti (modele bağlı olarak) kullanılmalıdır.

Bilgi: Mمكün olan en iyi ve lezzetli sonuçlar elde etmek için yemek tarifi kitabımızdaki tavsiyelere uyulmasını öneririz.

**Kızartma sepeti kullanıldığından
aşağıdakiler dikkate alınmalıdır:**

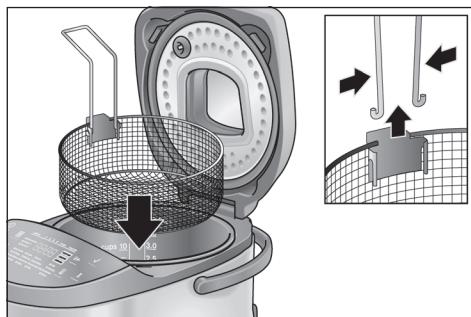
⚠ Yanma tehlikesi!

- En fazla işaretre [1.0] kadar olmak üzere yağı veya kızartma yağı doldurun.
 - Kızartmak için en fazla 200g dondurulmuş veya 300g dondurulmamış malzeme kullanın.
 - Hazırlama esnasında cihazın içinde çok fazla buhar birikebilir. Kapağı dikkatli bir şekilde açın. Cihaz kapağının üstüne doğru eğilmeyin.
 - Tencere ve kullanılan tertibatlar çok sıcak olabilir. Her zaman fırın eldiveni, uygun tutamaklar veya mutfak eldiveni kullanın.
 - Malayı ve kepçeyi asla sıcak yağı içinde kullanmayın
1. Cihaz kapağını açın.
 2. Tencereye en fazla 1 litre yağ doldurun. Miktarı okumak için ilave olarak tencerenin iç bölümündeki ölçüm skalasını kullanabilirsiniz.
 3. Kapağı kapatın.
 4. Fonksiyon seçme modunda [deep fry] (kızartma) hazırlama programını seçin → "Hazırlama programları listesi" bzk. sayfa 211
 5. Hazırlama programını başlatmak için ✓ tuşuna basın.

Yağ ısıtilır. Hedef sıcaklığı ulaşıldığında, bir sinyal sesi duyulur ve ✓ tuşu yanıp söner.

6. Kızartma sepetine kızartılacak olan yiyecekleri koyun.
7. Cihaz kapağını açın.

8. Kızartma sepetini, ürün ile birlikte teslim edilen tutamakla tencereye koyun ve tutamağı çıkartın.



9. Kapağı kapatmayın.
 10. ✓ tuşıyla hazırlama programını başlatın.
- Hazırlama programı sona erdiğinde bir sinyal sesi duyulur.
11. Kızartılan malzemelerin yağını damlatmak için kızartma sepetini tutamaktan tutarak kaldırın ve kulak ile tencerenin kenarına asın.

Buharlı fırın tertibatının kullanılması

Sebze, et ve balıkları buharda pişirmek için buharlı fırın tertibatı kullanılmalıdır. İki parçalı buharlı fırın tertibatı ile aynı anda farklı malzemeleri birbirinden ayrı olarak pişirebilirsiniz (örn. alt bölümde sebze, üst bölümde balık).

Bilgi: Mükemmel olan en iyi ve lezzetli sonuçlar elde etmek için yemek tarifi kitabımızdaki tavsiyelere uymasını öneririz.

**Buharlı fırın tertibatı kullanıldığından
aşağıdakiler dikkate alınmalıdır:**

⚠ Yanma tehlikesi!

- En fazla işaretre [0.5] kadar su doldurun.
- Hazırlama esnasında cihazın içinde çok fazla buhar birikebilir. Kapağı dikkatli bir şekilde açın. Cihaz kapağının üstüne doğru eğilmeyin.

- Tencere ve kullanılan tertibatlar çok sıcak olabilir. Her zaman fırın eldiveni, uygun tutamaklar veya mutfak eldiveni kullanın.
 - 1. Cihaz kapağını açın.
 - 2. Tencereye en fazla 0,5 litre su doldurun. Miktarı okumak için ilave olarak tencerenin iç bölümündeki ölçüm skalasını kullanabilirsiniz.
 - 3. Buharlı fırın tertibatının alt bölümünü tencereye asın.
 - 4. Farklı malzemeleri buharda pişirmek için alt bölüm alt kenara kadar doldurun.
 - 5. Üst bölümü yerleştirin ve diğer malzemeleri koyun.
 - 6. Kapağı kapatın.
 - 7. Fonksiyon seçme modunda [steam] (buharda pişirme) hazırlama programını seçin → "Hazırlama programları listesi" bkz. sayfa 211
 - 8. Hazırlama programını başlatmak için ✓ tuşuna basın.
- Hazırlama programı sona erdiğinde bir sinyal sesi duyulur ve ✓ tuşu yanıp söner.
- 9. Kapağı açın.
 - 10. Buharlı fırın tertibatının üst ve alt bölümünü kaldırarak tencereden çıkartın.

Çocuk emniyeti

Çocuk emniyeti, hazırlama işlemi esnasında etkinleştirilebilir veya devre dışı bırakılabilir. Çocuk emniyeti etkinleştirildiğinde, cihazdaki tüm tuşlar bloke edilir ve cihazda herhangi bir ayar yapılamaz.

⚠ Uyarı

Çocuk emniyeti etkin olduğunda, hazırlama işlemleri değiştirilemez veya iptal edilemez. Çocuk emniyeti önce devre dışı bırakılmalıdır.

Aşağıdaki tuş kombinasyonuna basın:

1. Etkinleştirme

⌘ ve ⌘ tuşlarını aynı anda 3 saniye basılı tutun. Kısa bir sinyal sesi duyulur. Çocuk emniyeti açık.

2. Devre dışı bırakma

⌘ ve ⌘ tuşlarını tekrar aynı anda 3 saniye basılı tutun. Kısa bir sinyal sesi duyulur. Çocuk emniyeti kapalı.

Hazırlama

Genel öneriler

Mümkün olan en iyi ve lezzetli sonuçlar elde etmek için çok fonksiyonlu pişirme cihazı ile birlikte kullanım için özel olarak hazırlanmış olan yemek tarifi kitabımızdaki tavsiyelere uymasını öneririz.

Yemek tarifi kitabında gerekli olan malzeme miktarı, hazırlama süresi ve hazırlama sıcaklığı için öneriler ve mantıklı hazırlama programı kombinasyonları açıklanır. İlk deneyimlerinizi kazanmak için bu yemek tarifi önerilerinden yararlanın.

Uygulama imkanlarının avantajlarını ve çok yönlüğünü gördüğünüzde, keyifle yeni yemek tarifleri deneyeceksiniz. Bunun için aşağıdaki sayfalarda açıklanan özel ayarlama seçeneklerini kullanın. Tüm hazırlama programlarına bir genel bakış sunmak için size kolay anlaşılır bir tablo hazırladık. → "Hazırlama programları listesi" bkz. sayfa 211

Vakumlu torbada pişirme

Vakumlu torbada pişirme, düşük sıcaklıkta "Vakumlu" pişirme anlamına gelir.

Vakumlu torbada pişirme et, balık, sebze ve tatlı için koruyucu ve yağısız bir hazırlama biçimidir. Yemekler özel, ısıya dayanıklı pişirme torbaları içinde bir vakumlama cihazıyla sızdırmaz biçimde kapatılır.

⚠ Sağlık riski!

Vakum poşetinde pişirme, düşük pişirme sıcaklıklarında gerçekleşir. Bu nedenle aşağıdaki uygulama ve hijyen uyarılarına mutlaka uymانız gereklidir:

- Sadece iyi kalitede, taze yiyecekler kullanınız.
- Ellerinizi yıkayınız ve dezenfekte ediniz. Tek kullanımlık eldivenler veya pişirme/izgara maşası kullanınız.

- Kümes hayvanları, yumurta ve balık gibi kritik yiyecekleri pişirirken özellikle dikkat edilmesi gereklidir.
- Kümes hayvanlarını en az 65°C'de hazırlayın.
- Meyve ve sebzeleri iyice yıkayınız ve/veya soyunuz.
- Yüzeyleri ve kesme tahtasını her zaman temiz tutunuz. Farklı yiyecek türleri için farklı kesme tahtaları kullanınız.
- Soğutma zincirini bozmayın. Bu zinciri sadece yemeği hazırlamak için kısa süre bozunuz ve vakumlanmış yiyecekleri pişirme işlemine başlayana kadar yeniden buzdolabına yerleştirerek burada saklayınız.
- Yiyecekler sadece hemen tüketilmek içindir. Pişirme sürecinin ardından yiyecekler hemen tüketilmelidir, buzdolabında olsa bile uzun süre saklanmamalıdır. Yeniden ısıtılmaları uygun değildir.

Vakum poşeti

- Vakumlu torbada pişirme için sadece bu amaçla üretilmiş, ısiya dayanıklı vakum poşeti kullanınız.
- Yiyecekleri, satın aldığınız poşetler içinde pişirmeyiniz (örneğin porsiyonluk balıklar). Bu poşetler vakumlu torbada pişirme için uygun değildir.

Vakumlama

- Yiyecekleri vakumlamak için, %99 oranında vakum sağlayabilen hızneli bir vakumlama cihazı kullanınız. Ancak böylece eşit bir ısı aktarımı ve mükemmel bir pişirme sonucu elde edilebilir.

Uyarılar:

- Vakumlu torbada pişirme için azami dolum kapasitesi 2,5 litredir. Tenceredeki su seviyesi, yiyecekler yerleştirildikten sonra 2,5 litreyi geçmemelidir.
- Vakumlu torbada pişirme işleminde kapağı mutlaka kapatın.

Özel ayarlama seçenekleri

Hazırlama süresi ve hazırlama sıcaklığı için önceden ayarlanan değerler, özel ihtiyaçlara ve yemek tarifindeki bilgilere uyarlanabilir.

Hazırlama süresinin ayarlanması

1. Fonksiyon seçme modunda istediğiniz hazırlama programını seçene kadar tuşuna tekrar tekrar basın.
- Kumanda alanında ilgili LED yanar ve bu hazırlama programı için önceden ayarlanan hazırlama süresi gösterilir.
2. tuşuna 1x basın.
- Ekranda önceden ayarlanmış olan hazırlama süresi yanıp söner.
3. İstediğiniz hazırlama süresi gösterilene dek tuşuna tekrar tekrar basın.
- tuşuna kısa bastığınızda, hazırlama süresi 1 dakika uzatılır. Süre, önceden ayarlanmış azami değere kadar artar ve ardından tekrar önceden ayarlanmış asgari değere geri döner. tuşuna uzun basıldığında, süre her defasında 10 dakika artar.
4. İstediğiniz hazırlama süresi gösterildiğinde, tuşuna basın.

Seçilen bir programın her bir hazırlama adımının süresi özel olarak uyarlanacaksa, ilgili hazırlama adımı başlamadan önce madde 2 ile 4 arası belirtilenleri tekrarlayın.

Bilgi: Bu ayarlar kaydedilmez. Bu hazırlama programı tekrar seçildiğinde, yeniden önceden ayarlanmış olan hazırlama süresi gösterilir.

Hazırlama sıcaklığının ayarlanması

1. Fonksiyon seçme modunda istediğiniz hazırlama programını seçene kadar tuşuna tekrar tekrar basın.
- Kumanda alanında ilgili LED yanar ve bu hazırlama programı için önceden ayarlanan hazırlama süresi gösterilir.
2. tuşuna 1x basın.
- Ekranda önceden ayarlanmış olan hazırlama sıcaklığı yanıp söner.

3. İstediğiniz hazırlama sıcaklığı gösterilene dek ☰ tuşuna tekrar tekrar basın.

☐ tuşuna kısa bastığınızda, hazırlama sıcaklığı her defasında 5 derece artırılır. Sıcaklık, önceden ayarlanmış azami değere kadar artar ve ardından tekrar önceden ayarlanmış asgari değere geri döner. ☰ tuşuna daha uzun bastığınızda, sıcaklık her defasında 10 derece artar.

4. İstediğiniz hazırlama sıcaklığı gösterildiğinde, ✓ tuşuna basın.

Seçilen bir programın her bir hazırlama adımıının sıcaklığı özel olarak uyarlanacaksa, ilgili hazırlama adımı başlamadan önce madde 2 ile 4 arası belirtilenleri tekrarlayın.

Bilgi: Bu ayarlar kaydedilmez. Bu hazırlama programı tekrar seçildiğinde, yeniden önceden ayarlanmış olan hazırlama süresi gösterilir.

my mode

(benim modum – manuel)

Hazırlama süresini ve sıcaklığı bir pişirme işlemi için özel olarak ayarlamak için hızlı ayarlama modu.

Fonksiyon seçme modunda ⓘ tuşu ve [my mode] (benim modum) gösterge elemanı sürekli yanar. ✓ tuşu yanıp söner. Ekranda "00:00" gösterilir.

1. ☰ tuşuna 1x basın.

Ekranda "00:00" yanıp söner.

2. İstediğiniz hazırlama süresi gösterilene dek ☰ tuşuna tekrar tekrar basın.

3. ☰ tuşuna 1x basın.

Ekranda "0000" yanıp söner.

4. İstediğiniz hazırlama sıcaklığı gösterilene dek ☰ tuşuna tekrar tekrar basın.

5. Seçilen ayarları başlatmak için ✓ tuşuna basın.

Cihaz, hedef sıcaklığa ulaşana dek tencereyi ısıtır.

Hedef sıcaklığa ulaşıldığında, çizgiler söner ve ekranda hazırlama süresi gösterilir.

Hazırlama işlemi otomatik olarak başlar.

recipe 1 / recipe 2

(yemek tarifi 1 / yemek tarifi 2) – Özel hazırlama programlarının kaydedilmesi

Modele bağlı olarak → "Modellere genel bakış ve teknik veriler" bkz. sayfa 214 [recipe 1] (yemek tarifi 1) ve [recipe 2] (yemek tarifi 2) hafıza alanlarında özel süre ve sıcaklık seçimi kendi hazırlama programlarınızı kaydedebilirsiniz.

1. Fonksiyon seçme modunda ☒ tuşuna 1x basın.

[recipe 1] (yemek tarifi 1) LED'i yanar. Ekranda önceden ayarlanmış olan hazırlama süresi gösterilir.

Bilgi: Eğer önceden kendi hazırlama programınızı kaydetmediyseniz, ekranda "00:00" gösterilir.

2. ☰ tuşuna 1x basın.

Ekrana yanıp söner. Kumanda alanında LED 1 (Hazırlama adımı 1) yanar.

3. İstediğiniz hazırlama süresi gösterilene dek ☰ tuşuna tekrar tekrar basın.

☐ tuşuna kısa bastığınızda, hazırlama süresi 1 dakika uzatılır. ☰ tuşuna uzun basıldığında, süre her defasında 10 dakika artar. Süre, önceden ayarlanmış azami değere kadar artar ve ardından tekrar önceden ayarlanmış asgari değere geri döner.

4. ☰ tuşuna 1x basın.

Ekranda önceden ayarlanmış olan hazırlama sıcaklığı gösterilir.

Bilgi: Eğer önceden kendi hazırlama programınızı kaydetmediyseniz, ekranda "0000" gösterilir.

5. İstediğiniz hazırlama sıcaklığı gösterilene dek ☰ tuşuna tekrar tekrar basın.

6. Ayarlanan değerleri kaydetmek için ✓ tuşuna uzun basın (>2 saniye).

Başka hazırlama adımları programlamak için madde 2 ile 6 arasını tekrarlayın. En fazla 3 hazırlama adımı programlanabilir.

Kaydedilen hazırlama programı [recipe 1] (yemek tarifi 1) fonksiyon seçme modu üzerinden alışıldık şekilde seçilebilir
→ “*Bir hazırlama programının seçilmesi ve başlatılması*” bkz. sayfa 202

Bilgi: [recipe 2] (yemek tarifi 2) altında ikinci bir özel hazırlama programı kaydetmek için [recipe 1] (yemek tarifi 1) için belirtilen adımların aynısını uygulayın.

Özel hazırlama programını silmek için aşağıdaki adımları uygulayın:

1. Fonksiyon seçme modunda tuşuna 1x basın.

[recipe 1] (yemek tarifi 1) LED'i yanar.

Ekranda kayıtlı olan hazırlama süresi gösterilir.

2. tuşuna 1x basın.

Ecran yanıp söner. Kumanda alanında LED 1 (Hazırlama adımı 1) yanar.

3. X tuşuna uzun basın (>2 saniye).

[recipe 1] (yemek tarifi 1) ayarları silindi.

Bilgi: İkinci özel hazırlama programını

[recipe 2] (yemek tarifi 2) silmek için

[recipe 1] (yemek tarifi 1) için belirtilen adımların aynısını uygulayın.

Bakım ve günlük temizlik

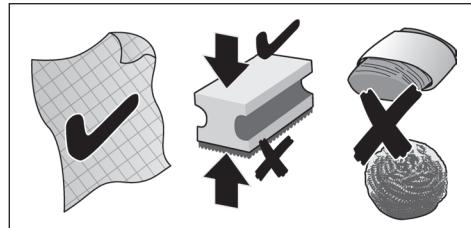
⚠ Elektrik çarpması tehlikesi

- Cihazı kesinlikle suya sokmayın.
- Buharlı temizleme aleti kullanmayın.
- Temizlik yapmadan önce elektrik fışını çekiniz.

Dikkat!

- Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayın.
- Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanılmamalıdır.

- Aşındırıcı nitelikte bez veya temizlik deterjanı kullanmayın.



Cihazı her kullanımdan sonra iyice temizleyiniz.

1. Cihazın tamamen soğumasını bekleyin.
2. Kapağı açın.
3. Tencereyi, kapak elemanını, buhar çıkışını ve aksesuarları çıkartın. → “*İlk kullanımdan önce*” bkz. sayfa 200

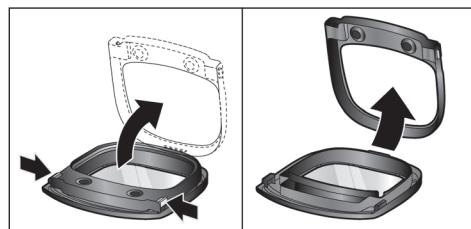
Ana cihazın temizlenmesi

1. Gövdeyi yumuşak ve nemli bir bezle silin ve kurulayın.
2. İç bölümü yumuşak ve nemli bir bezle silin ve kurulayın.
3. Kumanda alanını kuru, mikro lifli bir bezle temizleyin.

Buhar çıkışının parçalarına ayrılması

Camlı buhar çıkışısı:

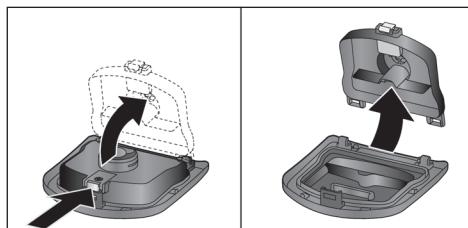
1. Buhar çıkışının alt tarafında solda ve sağda bulunan beyaz mandalları bastırın ve alt parçayı çekerek çıkartın.



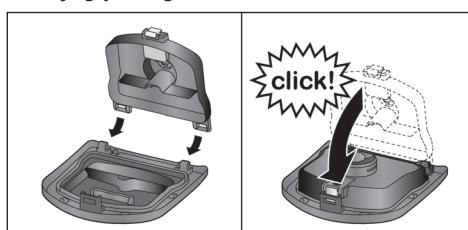
2. Birleştirmek için alt parçayı yarık ile üst parçaya asın ve mandallar yerlerine oturana dek aşağıya doğru bastırın.

Camsız buhar çıkışısı:

1. Buhar çıkışının alt tarafında bulunan beyaz mandala bastırın, alt parçayı çekin ve iki kılavuzdan çıkartın.



2. Birleştirmek için alt parçayı iki kılavuzla asın ve mandal yerine oturana dek aşağıya doğru bastırın.



Kapak elemanın ve buhar çıkışının temizlenmesi

1. Parçaları deterjanlı su ve yumuşak bir bez veya sünger ile tek tek temizleyiniz.
2. Temiz suyla durulayın ve sonra kurulayın.
3. Kuruyan parçaları yeniden birleştirin ve ana cihaza monte edin.

Tencerenin ve aksesuarların temizlenmesi

1. Parçaları deterjanlı su ve yumuşak bir bez veya sünger ile tek tek temizleyiniz.
2. Temiz suyla durulayın ve sonra kurulayın.

Bilgi: Tencere, tutamak ile birlikte kızartma sepeti, buharlı fırın tertibatları, sepet maşası, mala, kepçe ve ölçme kabı, bulaşık makinesinde de yıkabilir.

Dikkat!

Tencereyi yerleştirmeden önce cihazın iç bölümünün kuru ve temiz olduğunu ve içinde herhangi bir malzemenin olmadığını kontrol edin.

Elden çıkartılması



Ambalajı çevre dostu bir şekilde elden çıkarın. Bu ürün 2012/19/EU sayılı Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipmanlar Direktifi'ne göre etiketlenmiştir. Ulusal yönetmelik (Türkiye Resmi Gazetesi No:28300 Tarih: 22.05.2012) Avrupa genelinde geçerli olan, ürünlerin geri toplanması ve geri dönüştürülmesi ile ilgili yapıyı belirtir. Lütfen cihazı aldığınız mağazadan güncel imha etme yolları hakkında bilgi alınız.

Garanti

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizin vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususta daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya başvurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fıştı veya faturayı göstermeniz şarttır.

Değişiklik hakları mahfuzdur.

Makinenizi daha verimli kullanabilmeniz için:

- Bu cihazlar ev tipi kullanıma uygundur, endüstriyel (sanayi tipi) kullanıma uygun değildir.
- Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilere uygun bir şekilde elektrik prizine bağlayıp çalıştırınız.
- Cihazınızı kullanmayacaksanız, düşmesinden kapatıp kaldırınız.

Hazırlama programları listesi

AutoCook cihazında toplam 48 hazırlama programı mevcuttur. Bunlar 16 ana programdan oluşur ve her biri 3 süre ayar seçeneğine sahiptir. Aşağıdaki tabloda, çeşitli hazırlama programları için en önemli veriler verilmiştir.

Program	Hazırlama adımı sayısı	Sıcak tutma fonksiyonu mevcut	Kapak
my mode (benim modum) İstenen sıcaklık ve hazırlama süresi özel olarak ayarlanabilir	1	—	açık / kapalı*
recipe 1&2 (yemek tarifi 1&2) Özel yemek tarifleri için 2 hafıza alanı (modele bağlı olarak)	1-3	—	açık / kapalı*
warm up (ısıtma) Soğuk (önceden pişirilmiş) yemekleri ısıtma	1	✓	kapalı
soup (çorba) Çorba ve türlü hazırlama	kısa: 1 orta: 2 uzun: 2	✓	açık / kapalı*
steam (buharda pişirme) Sebze, et ve balıkları buharda pişirme (buharlı fırın tertibatı gereklidir)	1	✓	kapalı
stew (buğulama) Sebze, et ve balık büğulama.	kısa: 1 orta: 2 uzun: 2	✓	açık / kapalı*
fry (kızartmaya başlama) Sebze, et ve balık kızartmaya başlama.	1	✓	açık
deep fry (kızartma) Et, balık, patates kızartması vs. kızartma (kızartma sepeti gereklidir)	1	—	açık
baking (fırında pişirme) Yiyecekleri fırında pişirme	1	—	kapalı
cooking (Pişirme) Yiyecekleri pişirme	1	✓	kapalı
porridge (sütlü yiyecek) Sütlü yiyecekler hazırlama	1	✓	kapalı
rice (pilav/tahıl) Tahıl veya pirinç pişirme	1	—	kapalı
jam (marmelat) Meyveleri kaynatarak marmelat yapma	1	—	açık
legumes (baklagiller) Kuru fasulye pişirme	kısa: 1 orta: 2 uzun: 2	✓	kapalı

* Yemek tarifine / hazırlama adımına göre – Programların doğru kullanımı ve malzemeler, miktarlar ve pişirme süreleri ile ilgili bilgiler için lütfen ürün ile birlikte teslim edilen yemek tarifi kitabına bakınız.

Program	Hazırlama adımı sayısı	Sıcak tutma fonksiyonu mevcut	Kapak
sous vide (vakumlu torbada pişirme) Yiyecekleri vakumlu torbada koruyarak pişirme	1	—	kapalı
risotto (risotto) Risotto hazırlama	kısa: 3 orta: 3 uzun: 3	✓	açık / kapalı*
pasta (makarna) Makarna pişirme	1	—	kapalı / açık*
yogurt (yoğurt) Yoğurt hazırlama	1	—	kapalı

* Yemek tarfine / hazırlama adımına göre – Programların doğru kullanımı ve malzemeler, miktarlar ve pişirme süreleri ile ilgili bilgiler için lütfen ürün ile birlikte teslim edilen yemek tarifi kitabına bakınız.

Pişirme süreleri

Aşağıdaki tabloda, farklı yiyeceklerin pişirme sürelerine yönelik bir genel bakış verilmiştir. Pişirme süreleri, yiyeceklerin kalınlığına ve kıvamına bağlıdır ve önerilen asgari süreler olarak değerlendirilmelidir. Pişirme sürelerini uygun şekilde uyarlayın. Derin dondurulmuş yiyecekler için pişirme süresini en az %20 uzatın.

Program	Ayar	Süre	Yiyecek	önerilen miktar (azami)
steam (buharda pişirme)	orta	30 dak.	Taze fasulye (taze)	500 g (800 g)
	kısa	10 dak.	Karnabahar (aynı büyüklükte dallar)	500 g (800 g)
	uzun	50 dak.	Patates (tam, orta büyüklükte)	500 g (1200 g)
	kısa	10 dak.	Balık filetosu	500 g (1000 g)
	orta	30 dak.	Kıyma köftesi	500 g (700 g)
	kısa	10 dak.	Yumurta	8 adet (12)
	orta	30 dak.	Patates köftesi	500 g (600 g)
	kısa	5 dak.	Brokoli	500 g (800 g)
	kısa	3 dak.	Bezelye	500 g (800 g)
	orta	30 dak.	Havuç	500 g (800 g)
orta	30 dak.	Tavuk göğüsü	500 g (800 g)	
	30 dak.	Pancar (tam, orta büyüklükte)	500 g (800 g)	

Program	Ayar	Süre	Yiyecek	önerilen miktar (azami)
rice (pilav/tahıl)	orta	30 dak.	beyaz, orta büyülükte taneli pirinç (garnitür)	500 g pirinç, 700 ml su
	orta	25 dak.	beyaz, orta büyülükte taneli pirinç (garnitür)	250 g pirinç, 500 ml su
	uzun	60 dak.	siyah pirinç	500 g pirinç, 500 ml su
	uzun	45 dak.	siyah pirinç	250 g pirinç, 350 ml su
porridge (sütlü yiyecek)	uzun	45 dak.	Sütlaç	250 g baldo pirinç, 1000 ml süt, 100 g şeker
	orta	30 dak.	Sütlaç	125 g baldo pirinç, 500 ml süt, 50 g şeker
deep fry (kızartma)	uzun	40 dak.	Tavuk budu	200 g
	kısa	10 dak.	Mantar	200 g
	orta	20 dak.	Patates kızartması	300 g
	orta	20 dak.	Cannelloni	300 g
	kısa	10 dak.	Balık filetosu	200 g
	kısa	10 dak.	“Viyana usulü” şnitzel (tavuk)	200 g
	kısa	10 dak.	“Viyana usulü” şnitzel (domuz)	200 g
steam (buharda pişirme) + deep fry (kızartma)	kısa + kısa	10 dak. + 10 dak.	çiğ sebze (örn. Karnabahar)	200 g
baking (fırında pişirme)	uzun	60 dak.	Domuz boynu	1500 g
	orta	40 dak.	Dalyan köfte	800 g
	uzun	60 dak.	Ekmek	800 g hamur
	orta	40 dak.	Kurabiye, kek	500 g
	kısa – manuel ayar: 160°C	manuel ayar: 25 dak.	Pizza	200 g hamur
fry (kızartmaya başlama)	orta	15 dak.	Sebze	300 g
	orta	15 dak.	Balık	200 g
	orta	15 dak.	Et	500 g
	kısa	manuel ayar: 5 dak.	Soğan	200 g

Program	Ayar	Süre	Yiyecek	önerilen miktar (azami)
sous vide¹⁾ (vakumlu torbada pişirme)	orta, 65°C ²⁾	80 dak.	Sığır filetosu, 2 cm	
	orta, 65°C ²⁾	90 dak.	Sığır filetosu, 3 cm	
	orta, 65°C ²⁾	100 dak.	Sığır filetosu, 4 cm	
	orta, 65°C	70 dak.	Balık (somon), 2 cm	
	orta, 65°C	80 dak.	Balık (somon), 3 cm	
	orta, 65°C	90 dak.	Balık (somon), 4 cm	
	orta, 65°C	70 dak.	Kümes hayvanları (tavuk göğsü), 2 cm	
	orta, 65°C	80 dak.	Kümes hayvanları (tavuk göğsü), 3 cm	
	orta, 65°C	90 dak.	Kümes hayvanları (tavuk göğsü), 4 cm	
	uzun, 85°C	60 dak.	Kuşkonmaz	1000 g
	uzun, 85°C	80 dak.	Patates	800 g
	uzun, 85°C	100 dak.	Kök sebzeler	800 g

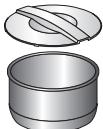
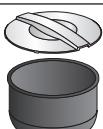
1) Vakumlu torbada pişirirken özel hijyen önlemleri alınmalıdır. Güvenlik uyarılarını ve hazırlama önerilerini mutlaka dikkate alın. → "Vakumlu torbada pişirme" bkz. Sayfa 206

2) Sığır filetosu için pişirme seviyeleri: 60°C = kanlı / rare; 65°C = medium / orta; 70°C = tam pişmiş / well done

Modellere genel bakış ve teknik veriler

	MUC22..	MUC24..	MUC28..	MUC48..
	✓	✓	✓	✓
	—	✓	✓	✓
Özel hafıza alanları	—	2	2	2
Azami hacim kapasitesi (litre)	4	4	4	4
Camlı buhar çıkıştı	—	✓	✓	✓
Tencere kaplaması	Teflon	Seramik	Seramik	Teflon
Gövde malzemesi	Plastik	Plastik	Metal	Metal
Sıcaklık aralığı	40-160 °C	40-160 °C	40-160 °C	40-160 °C
Elektrik bağlantısı (gerilim – frekans)	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
Isıtıcının gücü	900 W	900 W	900 W	1200 W
İndüksiyon	—	—	—	✓
Elektrik kablosu uzunluğu	1,5 m	1,5 m	1,5 m	1,5 m
Ağırlık, boş	3,7 kg	4,1 kg	4,1 kg	5,4 kg

Özel aksesuar

	MAZ4BI Cilaşılmış, yapışmaz kaplamalı ve saklama kapaklı* paslanmaz çelik tencere, endüksiyonlu çok fonksiyonlu pişirme cihazı MUC48 için uygundur	5 l tencere; bulaşık makinesine konulabilir; çok sağlam tencere; 2,5 mm kalınlık; dıştan cilaşılmış paslanmaz çelik; yapışmaz kaplama; yiyecekleri tencere içinde, örn. buzdolabında pratik bir şekilde saklamak için kapak*
	MAZ2BT Teflon yapışmaz kaplamalı ve saklama kapaklı* tencere, endüksiyonlu çok fonksiyonlu pişirme cihazı MUC22 için uygundur	5 l tencere; bulaşık makinesine konulabilir; teflon yapışmaz kaplama; yiyecekleri tencere içinde, örn. buzdolabında pratik bir şekilde saklamak için kapak*
	MAZ2BC Seramik yapışmaz kaplamalı ve saklama kapaklı* tencere, endüksiyonlu çok fonksiyonlu pişirme cihazı MUC24/28 için uygundur	5 l tencere; bulaşık makinesine konulabilir; seramik yapışmaz kaplama; yiyecekleri tencere içinde, örn. buzdolabında pratik bir şekilde saklamak için kapak*
	MAZ0FB Kızartma sepeti	Kolay kullanım için çıkarılabilir tutamaklı paslanmaz çelik sepet; bulaşık makinesine konulabilir

*Saklama kapağı, cihazın standart teslimat kapsamında değildir. Bu kapak sadece özel aksesuar olarak sunulan tencerelerle teslim edilir. Teslimat kapsamında yer almayan aksesuar parçalarını ilgili satıcılarından, yetkili servislerden ve müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz.

Arıza durumunda yardım

Sorun	Sebep	Çözüm
Hazırlanan yemeğin yarısı çıktı.	Dolum miktarı çok yüksek.	Tencereyi en fazla işareteye [4.0 litre] kadar doldurun!
	Su ve malzeme miktarı oranı doğru değil.	Su ve malzeme miktarı oranını uyarlayın.
	Cihazın iç bölümünde yabancı cisim mevcut.	Tüm yabancı cisimleri çıkartın. Bunun için su kullanmayın!
	Tencere deformeydi.	Müşteri hizmetlerine başvurun.
	Cihazda arıza var.	
	Sensörde arıza var.	
Hazırlanan yemek yandı.	Tencerenin altı kirli.	Tencereyi ve cihazın iç bölümünü iyice temizleyin.
	Tencere deformeydi.	Müşteri hizmetlerine başvurun.
	Cihazda arıza var.	
	Sensörde arıza var.	

tr Arıza durumunda yardım

Sorun	Sebep	Çözüm
Cihaz pişirken taşıyor.	Dolum miktarı çok yüksek. Sıcaklık çok yüksek. Seçilen hazırlama programı, yemeğin kapak açıkken pişirilmesini gerektirir.	Dolum miktarını uyarlayın. Sıcaklığını azaltın. Cihaz kapağını açın.
LED yanmıyor.	Cihaz kapalı. Elektrik besleme hattında arıza var.	Cihazı çalıştırınız. Müşteri hizmetlerine başvurun.
Isıtma gözü çalışmıyor.	Cihazda arıza var. Isıtma gözü hasarlı.	Müşteri hizmetlerine başvurun.
Cihazdan su çıkıyor.	Cihazda bir taşma emniyeti mevcuttur.	Suyu temizleyin. Tencereyi çıkartın ve cihazın iç bölümünü temiz bir bezle kurulayın. Cihazın iç bölümüne su girmemesine dikkat edin.
Ekran göstergesi E1~E6	Cihazda arıza var.	Hazırlama programını iptal edin. Cihazı elektrik beslemesinden ayırin. Cihazı tekrar açın. Sorun devam ederse, müşteri hizmetlerine başvurun.
Ekran göstergesi E0	Cihazda arıza var.	Eğer gösterge 20 saniyeden uzun süre mevcut kalırsa, cihazı elektrik beslemesinden ayırin ve müşteri hizmetlerine başvurun.
Ekran göstergesi E1	Yanlış tencere yerleştirilmiş veya tencere algılanmıyor.	Cihazı elektrik beslemesinden ayırin ve müşteri hizmetlerine başvurun.
Ekran göstergesi E2, E5, E6 veya E7	Cihaz aşırı ısınmış.	Cihazı elektrik beslemesinden ayırin ve soğumasını bekleyin. Cihaz soğuduğunda cihazı yeniden başlatın.
	Cihazda kısa devre.	Cihazı elektrik beslemesinden ayırin ve müşteri hizmetlerine başvurun.
Ekran göstergesi E3	Şebeke gerilimi çok yüksek.	Elektrik sağlayıcısı veya şebeke işletmecisi ile irtibata geçin. Gerilim beslemesinin bir uzman tarafından kontrol edilmesini sağlayın.
Ekran göstergesi E4	Şebeke gerilimi çok düşük.	
Ekran göstergesi E8	İletişim hatası	Cihaz soğuduğunda cihazı yeniden başlatın.

Gideremediğiniz bir sorun olduğunda mutlaka çağrı merkezimizi arayın!

Telefon numaraları kılavuzun sondaki sayfalarında yer almaktadır.



**Bosch Çağrı
Merkezi**
444 6 333
7/24 hizmetinizde



BOSCH

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda kullanmakta olduğunuz tarife üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise kayıtlı olduğunuz GSM operatörünün tarifesi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul

Bosch'u tercih ettiğiniz için teşekkür eder, ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı dileriz.



KÜÇÜK EV ALETLERİ
GARANTİ
B E L G E S İ

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldıgımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatlarında **2 (IKI) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Bu garanti belgesinde yer alan şartlar, Türkiye de satılan ürünler için geçerlidir.
- Arizaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamızca aittir.
- Malın tesliminden sonraki yüklemeye,bosaltma ve sevkîyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar, arza ve bliğlilikte fizmetleri garanti kapsamı dışındadır.
- Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı, hatalı elektrik tesisatı, ürün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelen hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Dogal afetler (Deprem -Sel baskını v.b.) yanığın ve yıldırım düşmesinden meydana gelecek arızalar ve hasarlar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerinde tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

- Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamami garantisini kapsamındadır.
- Malın ayıplı olduğunu anlaşılması durumda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

- a-Sözleşmeden döème,
 - b-Satış bedelinden indirim isteme,
 - c-Ucretisiz onarılmasını isteme,
 - d-Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,
- haklarının birinci kullanımına sahip olmakla birlikte tüketici tüketimde kullanabilir.

4. **Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir altıncı hiçbir ücret talep etmemekson malın onarımını yapmak veya yaptırılmak yükümfüdür.
Tüketicinin ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabılır. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteşekkile rızası bulunmaktadır.

5. **Tüketicinin ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlardan:
- tüketicinin malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edilir.
Satıcı, tüketicinin talebi reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı üreticide ithalatçı mütessesilin sorumludur.

6. Malın tamir süresi **10 İş gününe** geçmez. Bu süre, garanti süresi içerisinde malı ilişkin arızanın Yetkili Servis İstasyonuna veya satıcıya bildirimi tarihinden, garanti süresi dışında ise malın Yetkili Servis İstasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının **10 İş günü** içerisinde giderilmemesi halinde, üretici veya ithalatçı, malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir mal tüketicinin kullanımına tahtis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

7. Malın kullanım kılavuzunda yer alan hukümler arızanın kullanımından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

8. Tüketicisi, garanti süresi içinde doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işlemesinin yapıldığı yerdeki **Tüketicili Hakem Heyetine** veya **Tüketicili Mahkemesine** başvurabilir.

9. Satıcı tarafından bu **Garanti Belgesinin** verilmemesi durumunda, tüketici **Gümrük ve Ticaret Bakanlığının Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne** başvurabilir.

**Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş. tarafından
imal/ithal edilmektedir.**

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul
Tel.: (0216) 528 90 00 Faks: (0216) 528 91 88

Marka	Ürün İsmi
Bosch	Kahve Makinası
Bosch	Dilim Kesici
Bosch	Ekme Kızartma Mak.
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)
Bosch	Miksör
Bosch	Mutfak Robotu
Bosch	Kahve Değirmeni
Bosch	Tost Makinası
Bosch	Kıyma Makinası
Bosch	Suç Kurutma Mak.
Bosch	Baskül
Bosch	Şarjlı El Süpürgesi
Bosch	Ütü
Bosch	Blender
Bosch	Suç Şekillendirme cihazı
Bosch	Meyva Sıkacağı
Bosch	Meyva ve Sebze Sıkacağı
Bosch	Masaj Aletleri

Değerli Müşterimiz

Bosch Çağrı Merkezi 444 6 333 no.'lu telefon numarası ile, 7 gün 24 saat hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek satış öncesi ve satış sonrası hizmetlerimizden faydalanabilirsiniz.

Bosch Çağrı Merkezimize ayrıca www.bosch-home.com/tr adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.'lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz. Yetkili Servis listemize aşağıda yazılı internet adreslerinden veya çağrı merkezi numaramızdan ulaşabilirsiniz.

www.bosch-home.com/tr
www.bosch-yetkiliiservisi.com

Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıda yazılı telefonlardan Çağrı Merkezimizi arayınız.
3. Hizmet için gelen teknisyene "BOSCH YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemden sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.



DİKKAT

Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

ÜRETİCİ VEYA İTHALATÇI FİRMANIN SATICI FİRMANIN

Ünvanı : BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. Ünvanı :

Adresi : FSM Mh. Balkan Cd. No.51,
Ümraniye 34771 İstanbul

Telefonu : 0216 528 90 00 Pbx

Faks : 0216 528 91 88

E-posta : boschcagrimerkezi@bshg.com Fatura Tarih ve sayısı:

Yetkilinin imzası :


Firmanın Kaşesi:

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Firmanın Kaşesi :

MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ

Markası : BOSCH

Modeli :

Garanti Süresi : 2 YIL

Azami tamir süresi : 20 İŞ GÜNÜ

Bandrol ve Seri No. :

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Proszę dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, starannie ją przechowywać i postępować zgodnie z zawartymi w niej wskazówkami! Przekazując urządzenie innej osobie należy dołączyć niniejszą instrukcję.

Niezastosowanie się do wskazówek prawidłowego korzystania z urządzenia wyklucza odpowiedzialność producenta za wynikłe szkody.

To urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania małych ilości produktu na użytk domowy lub w warunkach zbliżonych do domowych, do zastosowań niekomercyjnych. Warunki zbliżone do domowych obejmują na przykład zastosowanie w kuchniach dla pracowników sklepów, biurach, gospodarstwach rolnych i innych małych firmach. Urządzenie może być także używane przez gości w pensjonatach, małych hotelach i podobnych obiektach mieszkalnych.

Urządzenie jest przeznaczone do gotowania, pieczenia, smażenia, duszenia, gotowania na parze, głębokiego smażenia, pasteryzowania, podgrzewania oraz utrzymywania żywności w ciepле. Nie używać do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji. Wszystkie składniki muszą spełniać wymagania higieniczne. Podczas przygotowywania lodów przestrzegać zasad higieny w kuchni. Urządzenie eksploatować tylko z oryginalnym wyposażeniem. Misę i akcesoria używać tylko razem z podstawowym urządzeniem.

Urządzenie wolno używać tylko w pomieszczeniach, w temperaturze pokojowej i na wysokości nie większej niż 2000 m n.p.m. Podczas instalowania urządzenia należy zwracać uwagę, aby powyżej i poniżej urządzenia nie znajdowały się wrażliwe na ciepło powierzchnie i sprzęt, które pod wpływem temperatury i uwolnionej pary mogłyby ulec uszkodzeniu. Urządzenie mogą obsługiwać osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały pouczone, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i są świadome związanego z tym niebezpieczeństwwa. Nie dopuszczać dzieci do urządzenia oraz do elektrycznego przewodu zasilającego. Nie wolno im obsługiwać urządzenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Nie wolno dzieciom czyścić urządzenia oraz dokonywać konserwacji w zakresie przewidzianym dla użytkownika.

Zasady bezpieczeństwa

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem i pożaru!

Urządzenie musi być podłączone do sieci elektrycznej prądu zmiennego poprzez prawidłowo zainstalowane gniazdo z uziemieniem. Proszę się upewnić, że układ przewodów ochronnych domowej instalacji elektrycznej jest wykonany zgodnie z przepisami. Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Urządzenia można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone. Ze względów bezpieczeństwa, naprawę urządzenia może przeprowadzać wyłącznie nasz serwis. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy go wymienić na specjalny przewód przyłączeniowy dostępny w naszym serwisie. Nigdy nie podłączać urządzenia do automatycznych wyłączników czasowych lub do zdalnie sterowanych gniazdów sieciowych. Zawsze nadzorować pracę urządzenia! W przypadku awarii natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego albo wyłączyć prąd. Nie doprowadzić do stykania się przewodu elektrycznego z gorącymi elementami lub nie przeciągać go nad ostrymi krawędziami. Nie wolno zanurzać urządzenia lub przewodu elektrycznego w wodzie ani umieszczać w zmywarce do naczyń. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

Nie wolno używać urządzenia bez włożonej na miejsce misy. W trakcie użytkowania urządzenia korpus, misa i metalowe części nagrzewają się! Misę i akcesoria wyjmować tylko za pomocą dostarczonych środków pomocniczych. Używać rękawic kuchennych. W urządzeniu powstaje gorąca para. Nie pochyłać się nad urządzeniem. Ostrożnie zdejmować pokrywę. Urządzenie przenosić i czyścić dopiero po całkowitym ostygnięciu!

⚠ Zagrożenie dla zdrowia!

Gotowanie sous vide odbywa się w niskich temperaturach. Należy przestrzegać zaleceń dotyczących bezpieczeństwa oraz przygotowywania! → „Gotowanie sous vide” patrz strona 230

⚠ Niebezpieczeństwo uduszenia!

Dzieciom nie wolno bawić się opakowaniem urządzenia.

⚠ Uwaga!

Urządzenie należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania. → „Konserwacja i codzienne czyszczenie” patrz strona 233

Uwaga!

Szpatułki i łyżki nigdy nie używać w gorącym tłuszczu lub oleju oraz nie pozostawiać w gorącej misie. Mogą się stopić!

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki Bosch.

Tym samym wybór Państwa padł na nowoczesne, wysokowartościowe urządzenie gospodarstwa domowego. Na kolejnych stronach tej instrukcji znajdują się cenne wskazówki na temat bezpiecznego korzystania tego urządzenia.

Zachęcamy, aby dokładnie przeczytać tę instrukcję i przestrzegać wszystkich podanych wskazówek. W ten sposób uzyska się stałą satysfakcję z korzystania z tego urządzenia, a wyniki pracy tylko potwierdzą słuszność decyzji o jego zakupie.

Starannie przechowywać tę instrukcję do późniejszego użycia i z myślą o dalszych użytkownikach.

Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdą Państwo na naszej stronie internetowej.

Spis treści

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	219
Zasady bezpieczeństwa	220
Opis urządzenia.....	221
Panel obsługi	221
Przed pierwszym użyciem	223
Obsługa	224
Przygotowanie potraw	230
Indywidualne ustawianie.....	231
Konserwacja i codzienne czyszczenie ...	233
Ekologiczna utylizacja	234
Gwarancja	234
Lista programów gotowania.....	235
Czasy gotowania	236
Przegląd modeli i dane techniczne.....	238
Akcesoria dodatkowe	239
Usuwanie drobnych usterek	239

Opis urządzenia

→ Rysunek A

- 1 Multiwar (urządzenie podstawowe)
- 2 Panel obsługi
- 3 Pokrywa
- 4 Przycisk do otwierania pokrywy
- 5 Zdejmowany wylot pary (z oknem*), dwuczęściowy
- 6 Uchwyt do przenoszenia
- 7 Gniazdo zasilania
- 8 Misa z powłoką nieprzywierającą
- 9 Wyjmowana wkładka pokrywy
- 10 Kosz do smażenia z wyjmowanym uchwytem*
- 11 Kosz do gotowania na parze, dwuczęściowy
- 12 Szczypce do misy
- 13 Szpatułka
- 14 Chochla
- 15 Miarka*
- 16 Przewód zasilający
- 17 Instrukcja obsługi
- 18 Broszura z przepisami kulinarnymi

* w zależności od modelu

Instrukcja obsługi opisuje różne wersje urządzenia. → „Przegląd modeli i dane techniczne” patrz strona 238

Panel obsługi

Panel obsługi składa się z elementów sterowania (przyciski) oraz wskaźników (diody LED). Przyciski służą do wybierania poszczególnych programów gotowania oraz wykonywania różnych ustawień (np. temperatury i czasu gotowania). Ustawienia są pokazywane świecącymi diodami LED lub na wyświetlaczu.

Elementy obsługi

→ Rysunek B

(1) Tryb gotowości

Włącza i wyłącza tryb gotowości urządzenia.

(2) Ustawienie opóźnionego startu

Pozwala ustawić czas do rozpoczęcia wybranego programu gotowania.

(3) Wybór programu gotowania z listy (g)

Wielokrotne naciśnięcie przycisku wywołuje kolejno poszczególne programy gotowania. Na panelu obsługi świeci się odpowiednia dioda LED.

(4) Ustawienie indywidualnej temperatury gotowania

Pozwala indywidualnie dostosować temperaturę gotowania.

← Ustawienie czasu gotowania

Ustawiony fabrycznie dla danego programu czas gotowania [medium] (średni) może zostać skrócony [short] (krótki) albo wydłużony [long] (długi). Świeci się odpowiedni wskaźnik (f). Na wyświetlaczu (a) jest pokazywany właściwy ustawiony czas gotowania.

⌚ Ustawienie indywidualnego czasu gotowania

Pozwala indywidualnie dostosować czas gotowania.

✓ Potwierdzenie programu

Naciśnięcie przycisku powoduje uruchomienie wybranego programu gotowania.

X Skasowanie ustawienia lub przerwanie programu

Naciśnięcie przycisku X powoduje skasowanie ustawień lub zatrzymanie już uruchomionego programu.

Wskaźniki

→ Rysunek C

a Wyświetlacz

Pokazuje czas do końca programu lub temperaturę.

b timer (minutnik)

Pokazuje, że jest włączony opóźniony start. Wyświetlacz (a) pokazuje czas do uruchomienia wybranego programu gotowania.

c Etapy gotowania/ zaawansowanie programu

Pokazanie poszczególnych etapów gotowania lub postępu w realizacji programu. Gdy istnieje kilka etapów gotowania (na przykład po podgrzaniu oleju do smażenia następuje podanie składników), są one pokazywane optycznie diodami LED 1, 2, 3 lub 4. Ponadto, jeśli konieczny jest następny etap gotowania, rozlega się sygnał dźwiękowy.

d finished (gotowe)

Pokazuje, że danie jest gotowe. Wyświetlacz (a) migą i pokazuje „00:00“. Dodatkowo rozlega się sygnał dźwiękowy.

e keep warm (podgrzewanie)

Pokazuje, że po zakończeniu programu gotowania jest włączona funkcja utrzymywania ciepła. Na wyświetlaczu świeci się prostokąt (linia przerywana).

f Pokazanie zaprogramowanego czasu gotowania

Ustawiony fabrycznie dla danego programu czas gotowania [medium] (średni) może zostać przyciskiem skrócony [short] (krótki) albo wydłużony [long] (długi). Świeci się odpowiedni wskaźnik.

g Lista programów gotowania

Dostępnych jest 16 predefiniowanych programów gotowania. Wielokrotne naciśnięcie przycisku wywołuje kolejno poszczególne programy gotowania. Na panelu obsługi świeci się odpowiednia dioda LED.

h recipe 1&2 (przepis 1&2)**(w zależności od modelu)**

Miejsca w pamięci dla programów gotowania z indywidualnie dobranym czasem i temperaturą.

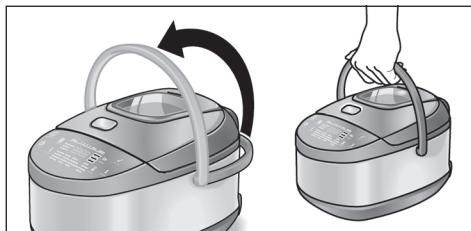
i my mode (mój tryb)

Tryb szybkiej konfiguracji, pozwalający indywidualnie ustawić czas i temperaturę dla danego procesu gotowania.

Przed pierwszym użyciem

Przed rozpoczęciem użytkowania nowego urządzenia należy je całkowicie rozpakować, oczyścić i podłączyć do sieci elektrycznej. W tym celu wykonać następujące czynności:

1. Wyjąć z opakowania urządzenie i wszystkie elementy wyposażenia.
2. Aby podnieść urządzenie, należy posłużyć się uchwytem do przenoszenia. W tym celu uchwyt odchylić do góry.

**Uwaga!**

Również do bezpiecznego transportowania urządzenia należy wykorzystywać wyłącznie uchwyt.

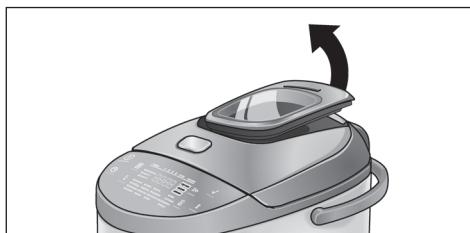
3. Postawić urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni.

Uwaga!

Należy zwracać uwagę, aby powyżej i poniżej urządzenia nie znajdowały się wrażliwe na ciepło powierzchnie i sprzęt, które pod wpływem temperatury i uwolnionej pary mogłyby ulec uszkodzeniu.

4. Usunąć wylot pary

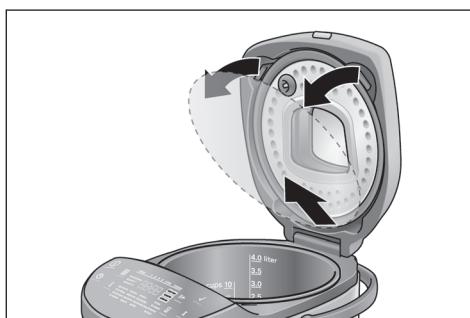
Chwycić z tyłu wylot pary i podnieść do góry.

**5. Otworzyć pokrywę urządzenia**

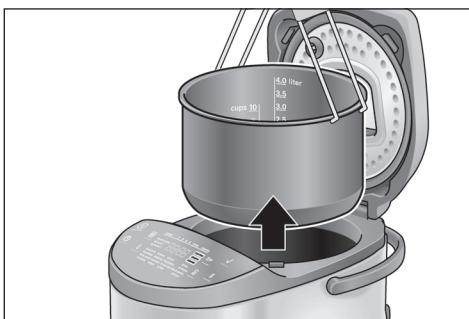
Nacisnąć przycisk otwierający na pokrywie.

**6. Wyjąć wkładkę pokrywy**

Chwycić za występy wkładki pokrywy z lewej i prawej strony, pociągnąć i wyjąć.



7. Wyjąć misę ze środka urządzenia.



8. Usunąć pozostały materiał opakowania z urządzenia i elementów wyposażenia.
9. Sprawdzić kompletność wszystkich części. → **Rysunek A**
10. Sprawdzić urządzenie oraz wszystkie części pod kątem widocznych uszkodzeń.

Uwaga!

Nigdy nie użytkować uszkodzonego urządzenia!

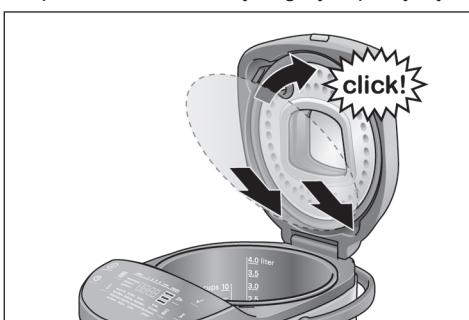
11. Przed pierwszym użyciem umyć dokładnie wszystkie części i osuszyć.
→ „Konserwacja i codzienne czyszczenie” patrz strona 233
12. Po umyciu misę z powrotem włożyć do środka urządzenia.

Uwaga!

Przed włożeniem misy upewnić się, że wnętrze urządzenia jest suche i czyste.

13. Włożyć wkładkę pokrywy

Wsunąć wkładkę pokrywy u dołu w obie prowadnice i wcisnąć u góry w pokrywę.

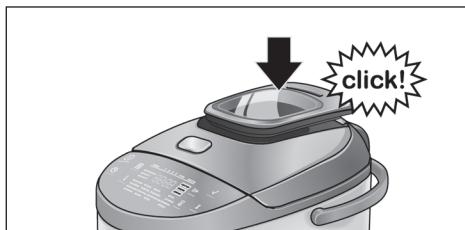


14. Zamknąć pokrywę

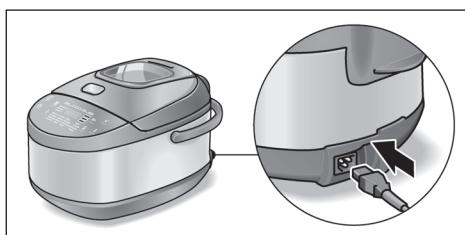
Dociśnąć pokrywę tak, by słyszalnie się zablokowała.

15. Wstawić wylot pary

Umieścić wylot pary u góry na pokrywie i mocno docisnąć.



16. Podłączyć dostarczony przewód zasilający do urządzenia, a potem do gniazdka sieciowego.



Uwaga!

Należy używać wyłącznie dostarczonego przewodu zasilającego.

Na panelu obsługi zaświecą się na chwilę oba przyciski ①, ✓ oraz wszystkie diody LED, jak również rozlegnie się pięciostopniowy sygnał dźwiękowy. Następnie miga przycisk ①. Urządzenie jest w trybie gotowości do pracy.

Obsługa

Tryb wyboru funkcji

W trybie wyboru funkcji można zaznaczać wszystkie programy gotowania oraz dokonać całej konfiguracji urządzenia. W tym celu wykonać następujące czynności:

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

Nie wolno nigdy używać urządzenia bez włożonej na miejsce misy oraz wylotu pary.

Uwaga!

Przed każdym uruchomieniem sprawdzić urządzenie pod kątem uszkodzeń, kompletności, czystości i prawidłowego ustawienia. → „*Przed pierwszym użyciem patrz strona 223*“

1. Urządzenie jest gotowe do pracy.
Wcisnąć przycisk ①, aby przejść do trybu wyboru funkcji.

W trybie wyboru funkcji świeci stale przycisk ① oraz element wskaźnika [my mode] (mój tryb). Miga przycisk ✓. Na wyświetlaczu pojawia się „00:00“.



Wskazówka: jeżeli w ciągu 5 minut nie dokona się żadnego wprowadzenia na panelu obsługi, urządzenie automatycznie przełączy się w tryb czuwania.

Wybór i uruchomienie programu gotowania

Dostępnych jest 16 fabrycznie ustawionych programów gotowania. → „*Lista programów gotowania*“ patrz strona 235

1. Napełnić urządzenie niezbędnymi składnikami. W tym celu należy otworzyć pokrywę i włożyć składniki do misy. Do odczytania ilości służy dodatkowo skala pomiarowa znajdująca się na wewnętrznej stronie misy.

Uwaga!

- Misę napełnić maksymalnie do oznaczenia [4.0 litry]!
 - Do mieszania stosować tylko dostarczoną z urządzeniem szpatułkę (nie używać metalowych sztućców).
2. Zamknąć pokrywę i wcisnąć przycisk ①, aby przejść do trybu wyboru funkcji.

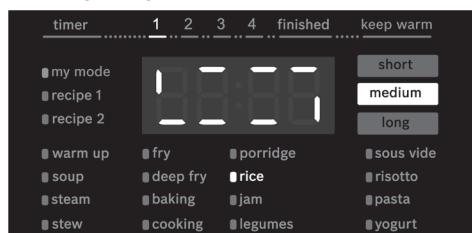
Wskazówka: niektóre programy i etapy gotowania są wykonywane wtedy, gdy pokrywa jest otwarta. → patrz *dodatek broszura z przepisami kulinarnymi*

3. Naciskać przycisk ②, aż zostanie wybrany żądany program gotowania.



Na panelu obsługi zaświeci się odpowiednia dioda i zacznie migać czas zaprogramowany dla wybranego programu gotowania.

4. Wcisnąć przycisk ✓, aby uruchomić program gotowania.



Urządzenie ogrzewa misę, aż zostanie osiągnięta zadana temperatura. Podczas fazy grzania wyświetlacz pokazuje linię zapalającą się zgodnie z ruchem wskaźówek. Po osiągnięciu zadanej temperatury linia gaśnie, a na wyświetlaczu pojawia się czas gotowania.

Proces gotowania rozpoczyna się automatycznie.

Wskazówka: w przypadku wyboru programu [pasta] (makaron) lub [deep fry] (głębokie smażenie) będzie rozlegał się powtarzalny sygnał dźwiękowy i zaczyna migać wyświetlacz oraz przycisk ✓, dopóki nie zostaną załadowane składniki i wcisnięty przycisk ✓.

Nastąpi odliczanie czasu gotowania.



Przez wylot pary uchodzi z multiwara para wodna powstająca podczas gotowania, zapobiegając w ten sposób powstaniu zbyt dużego ciśnienia. W niektórych modelach wylot pary jest zaopatrzony w okno do podglądu.

Zwiększenie lub zmniejszanie temperatury gotowania

Jeżeli ustawiona, aktualna temperatura gotowania jest zbyt wysoka lub zbyt niska, to w trakcie procesu gotowania można ją odpowiednio zwiększyć (maks. o +10°C) lub zmniejszyć (maks. o -10°C).

W celu podwyższenia temperatury należy nacisnąć i przytrzymać przycisk . Wyświetlacz pokaże na chwilę aktualną temperaturę, po czym zostanie ona podniesiona w krokach co 1°C aż do maksymalnej wartości (+10°C). Tak dugo trzymać wcisnięty przycisk, aż zostanie osiągnięta żądana, wyższa temperatura. W celu obniżenia temperatury należy nacisnąć i przytrzymać przycisk . Wyświetlacz pokaże na chwilę aktualną temperaturę, po czym zostanie ona najpierw podniesiona w krokach co 1°C aż do maksymalnej wartości (+10°C). Po osiągnięciu maksymalnej wartości, wyświetlacz powróci do wartości minimalnej (o 20°C). Tak dugo trzymać wcisnięty przycisk, aż zostanie osiągnięta żądana, niższa temperatura.

Nacisnąć przycisk , aby kontynuować program gotowania.

Wskazówka: jeżeli przycisk nie zostanie naciśnięty, to program gotowania będzie kontynuowany z poprzednio ustawioną temperaturą.

Na koniec programu gotowania odezwi się sygnał dźwiękowy oraz zaświeci się element wyświetlacz [finished] (gotowy) i przycisk . Wyświetlacz migra i pokazuje „00:00“.

- Otworzyć pokrywę i podać gotową potrawę na stół.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Podczas gotowania, w urządzeniu może zgromadzić bardzo dużo pary. Ostrożnie otwierać pokrywę. Nie pochyłać się nad pokrywą urządzenia.
- Miska i wstawione elementy, jeśli są stosowane, mogą być bardzo gorące. Zawsze używać szczypiec do wyjmowania misy, odpowiednich uchwytów lub rękawic kuchennych.

Wskazówki:

- Program gotowania można w każdej chwili zatrzymać przyciskiem . Urządzenie przechodzi wówczas w tryb wyboru funkcji.
- Jeśli program gotowania zawiera funkcję podtrzymywania ciepła, to funkcja ta włącza się automatycznie po ugotowaniu i utrzymuje potrawę nawet przez 10 godzin w temperaturze 40 °C. Świeci się [finished] (gotowy) oraz [keep warm] (podgrzewanie). Na wyświetlaczu świeci się prostokąt (linie przerywane). Funkcję podtrzymywania ciepła można zakończyć przyciskiem . Urządzenie przechodzi wówczas w tryb wyboru funkcji.

Jeśli wybrany program gotowania składa się z kilku etapów, to konieczność rozpoczęcia następnego etapu będzie sygnalizowana dźwiękiem. Na panelu obsługi zostaną odpowiednio pokazane diody 1, 2, 3 lub 4, a przycisk będzie migać. Wykonać następujące czynności:

- Otworzyć pokrywę urządzenia.
- Dodać dalsze składniki.

- Zamknąć pokrywę urządzenia.
- Uruchomić kolejny etap przyciskiem ✓. Urządzenie ogrzewa wnętrze do określonej temperatury następnego etapu gotowania. Podczas fazy nagrzewania pojawiają się na wyświetlaczu linie, które zapalają się zgodnie z kierunkiem wskazówek. Po osiągnięciu temperatury docelowej linie gasną i na wyświetlaczu pojawi się następny czas gotowania. Proces gotowania rozpoczyna się automatycznie. Nastąpi odliczanie czasu gotowania.

Wybranie zaprogramowanego czasu gotowania

Dla każdego programu gotowania panel obsługi pokazuje czas fabrycznie ustawiony na poziomie [medium] (średni).

Czas gotowania można skrócić [short] (krótki) lub wydłużyć [long] (długi).

1. Nacisnąć przycisk ≡ tak często, aż zaświeci się żądany element wskaźnika. Wskaźnik zmienia się z [medium] (średni) poprzez [long] (długi) na [short] (krótki), a następnie z powrotem na [medium] (średni).

Na wyświetlaczu zostają pokazane odpowiednio wybrane wartości czasu gotowania.

2. Wcisnąć przycisk ✓, aby uruchomić program gotowania.

Wydłużanie czasu gotowania

Jeżeli krótko przed końcem programu składniki nie są jeszcze ugotowane, to czas gotowania może zostać przedłużony.

1. W tym celu nacisnąć i przytrzymać przycisk ☰.

Wyświetlacz pokaże na chwilę aktualny czas gotowania, po czym zostanie on zwiększyony w krokach co 1 minuta.

2. Tak długo trzymać wcisnięty przycisk, aż zostanie osiągnięty żądany czas gotowania.
3. Uruchomić przyciskiem ✓ ustawiony na nowo czas gotowania.

Wskazówka: czas gotowania można wydłużyć maksymalnie o 30 minut. Jeżeli żądzany czas gotowania został przekroczony, trzymać wcisnięty przycisk ☰ aż do osiągnięcia wartości maksymalnej, następnie ustawienie przeskoczy z powrotem na 5 minut.

Ustawianie opóźnionego startu

Aby można było podać świeżo ugotowany posiłek w odpowiedniej chwili, istnieje możliwość ustawienia czasu do rozpoczęcia wybranego programu gotowania.

Wskazówka: ustawienie opóźnienia startu jest możliwe tylko dla określonych programów gotowania. Opóźnienie czasu rozpoczęcia jest dla tych programów gotowania różnie skonfigurowane.

1. Wybrać program gotowania.
2. Nacisnąć przycisk ☰. Miga przycisk ✓. Na wyświetlaczu miga „00:10“.

Kilkakrotne naciśnięcie przycisku ☰ powoduje podwyższenie pokazywanego czasu. Krótkie naciśnięcie zwiększa czas każdorazowo o 5 minut. Nieco dłuższe naciśnięcie zwiększa czas każdorazowo o 10 minut. Jeżeli przycisk ☰ zostanie naciśnięty na około 2 sekundy, to czas zwiększy się o 30 minut.

3. Nacisnąć przycisk ✓ tak dugo, aż ukaże się żądane opóźnienie startu.

Na wyświetlaczu pojawi się wybrane opóźnienie startu. W polu wyświetlacza świeci się [timer] (minutnik).

Nastąpi odliczanie czasu do startu. Po tym czasie proces gotowania rozpocznie się automatycznie.

Wskazówki:

- Opóźnienie startu można w każdej chwili wyłączyć przez naciśnięcie przycisku ✓. Wówczas program gotowania uruchomi się od razu.
- Jeżeli na wyświetlaczu nie miga „00:10“, to dla danego programu gotowania nie można ustawić opóźnionego startu.

Wcześniejsze kończenie aktualnego etapu gotowania

Jeżeli w trakcie danego etapu składniki ugotowały się za wcześnie, to może on zostać zakończony również ręcznie.

1. W tym celu nacisnąć przycisk na co najmniej 2 sekundy.

Aktualny etap gotowania zostaje zakończony. Następnie rozlegnie się jak zwykle sygnał dźwiękowy, informujący o możliwości rozpoczęcia następnego etapu. Na panelu obsługi zostaną odpowiednio pokazane diody 1, 2, 3 lub 4, a przycisk będzie migać.

2. Wykonać następny etap gotowania.

Użycie kosza do smażenia

Do smażenia mięsa, ryby, frytek itp. w gorącym oleju jest konieczne stosowanie kosza (występuje w zależności od modelu).

Wskazówka: aby przygotować smaczne dania, zalecamy stosowanie receptur podanych w naszej broszurze z przepisami kulinarnymi.

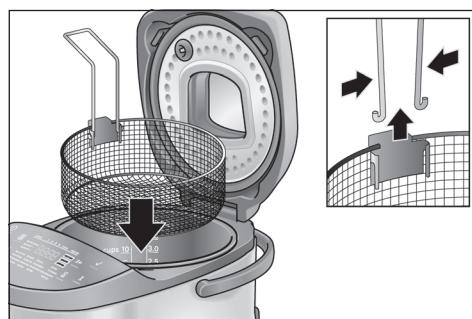
W trakcie korzystania z kosza do smażenia, należy stosować się do następujących wskazówek:

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Napełnić misę olejem lub tłuszczem do smażenia maksymalnie do oznaczenia [1.0].
- Ilość przygotowanych do smażenia produktów nie powinna przekraczać 200 g mrożonek lub 300 g produktów w stanie niezamrożonym.
- Podczas gotowania, w urządzeniu może zgromadzić bardzo dużo pary. Ostrożnie otwierać pokrywę. Nie pochyłać się nad pokrywą urządzenia.
- Miska i wstawione elementy, jeśli są stosowane, mogą być bardzo gorące. Zawsze używać szczypiec do wyjmowania misy, odpowiednich uchwytów lub rękawic kuchennych.
- Szpatułki i chochli nigdy nie używać w gorącym tłuszczu lub oleju
- 1. Otworzyć pokrywę urządzenia.

2. Do misy wlać maksymalnie 1 litr oleju. Do odczytania ilości służy dodatkowo skala pomiarowa znajdująca się na wewnętrznej stronie misy.

3. Zamknąć pokrywę.
 4. W trybie wyboru funkcji wybrać program gotowania [deep fry] (głębokie smażenie) → „Lista programów gotowania” patrz strona 235
 5. Wcisnąć przycisk , aby uruchomić program gotowania.
- Olej jest podgrzewany. Po osiągnięciu zadanej temperatury rozlega się sygnał dźwiękowy i migają przycisk .
6. Napełnić kosz produktem do głębokiego smażenia.
 7. Otworzyć pokrywę urządzenia.
 8. Wstawić kosz do misy używając uchwytu z wyposażenia i wyjąć uchwyty.



9. Nie zamykać pokrywy.
10. Uruchomić przyciskiem program gotowania.

Jeżeli program gotowania dojdzie do końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

11. W celu odsączenia usmażonego produktu należy podnieść kosz za pomocą uchwytu i zawiesić występem na krawędzi misy.

Użycie kosza do gotowania na parze

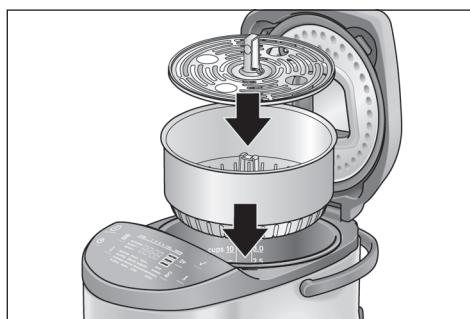
Gotowanie na parze warzyw, mięsa i ryby wymaga użycia kosza wstawianego do misy. Dwuczęściowy kosz pozwala na jednoczesne przygotowanie niezależnie od siebie różnych składników (na przykład na dole warzyw, a w górnej części mięsa).

Wskazówka: aby przygotować smaczne dania, zalecamy stosowanie receptur podanych w naszej broszurze z przepisami kulinarnymi.

W trakcie korzystania z kosza do gotowania na parze, należy stosować się do następujących wskazówek:

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Wodę wlewać maksymalnie do oznaczonego poziomu [0.5].
- Podczas gotowania, w urządzeniu może zgromadzić bardzo dużo pary. Ostrożnie otwierać pokrywę. Nie pochyłać się nad pokrywą urządzenia.
- Miska i wstawione elementy, jeśli są stosowane, mogą być bardzo gorące. Zawsze używać szczypiec do wyjmowania misy, odpowiednich uchwytów lub rękawic kuchennych.
- 1. Otworzyć pokrywę urządzenia.
- 2. Do misy wrzucić maksymalnie 0,5 litra wody. Do odczytania ilości służy dodatkowo skala pomiarowa znajdująca się na wewnętrznej stronie misy.
- 3. Zawiesić w misie dolną część kosza.
- 4. Aby ugotować na parze różne składniki, wypełnić dolną część kosza do dolnej krawędzi.
- 5. Ustawić górną część i napełnić pozostałyimi składnikami potrawy.



- 6. Zamknąć pokrywę.
- 7. W trybie wyboru funkcji wybrać program gotowania [steam] (gotowanie na parze)
→ „Lista programów gotowania” patrz strona 235

8. Wcisnąć przycisk , aby uruchomić program gotowania.

Jeżeli program gotowania dojdzie do końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i migają przyciski .

9. Otworzyć pokrywę.

10. Wyjąć z misy górną i dolną część kosza.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Zabezpieczenie przed dziećmi może być włączone lub wyłączone podczas procesu gotowania. Jeśli zabezpieczenie przed dziećmi jest włączone, to wszystkie przyciski urządzenia są zablokowane oraz nie jest już możliwe konfigurowanie urządzenia.

⚠ Ostrzeżenie

Gdy zabezpieczenie przed dziećmi jest włączone, to nie można dokonywać zmian w procesie gotowania, ani go przerywać. Najpierw trzeba wyłączyć zabezpieczenie przed dziećmi.

Należy użyć następującej kombinacji przycisków:

1. Włączanie

Przyciski i trzymać jednocześnie wciśnięte przez 3 sekundy. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.
Zabezpieczenie przed dziećmi jest włączone.

2. Wyłączanie

Przyciski i ponownie trzymać jednocześnie wciśnięte przez 3 sekundy. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.
Zabezpieczenie przed dziećmi jest wyłączone.

Przygotowanie potraw

Zalecenia ogólne

Aby przygotować smaczne dania, zalecamy stosowanie receptur podanych w naszej broszurze z przepisami kulinarnymi, specjalnie przygotowanej do użycia z multiwarem.

Broszura zawiera szczegółowe informacje o wymaganej ilości składników, zalecanym czasie i temperaturze gotowania oraz o korzystnych kombinacjach programów gotowania.

Skorzystaj z naszych rekomendowanych przepisów, aby zgromadzić pierwsze, własne doświadczenia. Jeżeli cenisz sobie zalety i różnorodność wariantów stosowania, będziesz z przyjemnością eksperymentował z nowymi przepisami. W tym celu wykorzystaj indywidualne możliwości konfiguracji, które są opisane na następnych stronach. Wszystkie programy gotowania zestawiliśmy w jednej uporządkowanej tabeli, co pozwoli na łatwe zapoznanie się z nimi. ➔ „*Lista programów gotowania*” patrz strona 235

Gotowanie sous vide

Gotowanie sous vide oznacza gotowanie „bez powietrza” w niskich temperaturach. Gotowanie sous vide jest delikatnym sposobem przyrządzania mięsa, ryb, warzyw i deserów, z użyciem małej ilości tłuszczu. Potrawy są hermetycznie zamknięte w specjalnym żaroodpornym woreczku przy użyciu pakowarki próżniowej.

⚠ Zagrożenie dla zdrowia!

Gotowanie sous vide odbywa się w niskich temperaturach. Dlatego należy bezwzględnie przestrzegać poniższych zasad dotyczących przyrządzania potraw i zachowania higieny:

- Używać wyłącznie świeżych produktów wysokiej jakości.
- Myć i dezynfekować ręce. Używać rękawiczek jednorazowych lub szczypiec do gotowania/grillowania.

- Delikatne produkty spożywcze, jak np. drób, jaja i ryby, należy przyrządzać z zachowaniem szczególnej staranności.
- Drób gotować w temperaturze przynajmniej 65°C.
- Warzywa i owoce zawsze dokładnie umyć i/lub obrać.
- Utrzymywać w czystości powierzchnie i deski do krojenia. Do poszczególnych rodzajów produktów używać osobnych desek do krojenia.
- Zachować ciągłość łańcucha chłodniczego. Można go przerwać wyłącznie na krótko w celu przygotowania produktów spożywczych, a zapakowane próżniowo potrawy należy ponownie przechować w lodówce, zanim dojdzie do gotowania.
- Potrawy są przeznaczone wyłącznie do natychmiastowego spożycia. Po zakończeniu gotowania natychmiast spożyć przyrządzone potrawy i nie przechowywać ich dłużej, nawet w lodówce. Nie nadają się do ponownego podgrzewania.

Woreczki próżniowe

- Do gotowania sous vide używać wyłącznie przeznaczonych do tego celu żaroodpornych woreczków próżniowych.
- Nie przyrządzać potraw w torebkach, w których zostały zakupione (np. porcjowana ryba). Torebki te nie nadają się do gotowania sous vide.

Pakowanie próżniowe

- Do próżniowego pakowania potraw używać komorowej pakowarki próżniowej, która wytwarza 99% próżni. Tylko w ten sposób można uzyskać równomierne przekazywanie ciepła, a tym samym optymalny rezultat gotowania.

Wskazówki:

- Przy gotowaniu sous-vide maksymalne napełnienie wynosi 2,5 l. Poziom wody w misie po włożeniu produktów nie powinien przekroczyć 2,5 l.
- Przy gotowaniu sous-vide koniecznie zamkniąć pokrywę.

Indywidualne ustawianie

Fabrycznie ustawione wartości czasu i temperatury gotowania mogą być dostosowane do indywidualnych potrzeb i danych przepisów.

Ustawianie czasu gotowania

1. W trybie wyboru funkcji nacisnąć przycisk aż zostanie zaznaczony żądany program gotowania.

Na panelu obsługi zaświeci się odpowiednia dioda i zostanie pokazany czas gotowania fabrycznie zaprogramowany dla tego programu.

2. Nacisnąć 1x przycisk .

Na wyświetlaczu migaj fabrycznie ustawiony czas gotowania.

3. Nacisnąć przycisk tak dugo, aż ukaże się żądana czas gotowania.

Krótkie naciśnięcie przycisku powoduje wydłużenie czasu gotowania o 1 minutę. Czas rośnie do ustawionej fabrycznie wartości maksymalnej, a następnie powraca do ustawionej fabrycznie wartości minimalnej. Jeżeli przycisk zostanie naciśnięty dłużej, to czas będzie zwiększał się co 10 minut.

4. Gdy ukaże się żądana czas gotowania, wcisnąć przycisk .

Jeśli potrzebne jest indywidualne ustawienie czasu przy wszystkich etapach gotowania wybranego programu, to przed rozpoczęciem danego etapu powtórzyć czynności od 2 do 4.

Wskazówka: te ustawienia nie są zapisywane. Przy ponownym wybraniu tego programu zostanie znowu wyświetlony czas fabrycznie zaprogramowany.

Ustawianie temperatury gotowania

1. W trybie wyboru funkcji nacisnąć przycisk aż zostanie zaznaczony żądany program gotowania.

Na panelu obsługi zaświeci się odpowiednia dioda i zostanie pokazany czas gotowania fabrycznie zaprogramowany dla tego programu.

2. Nacisnąć 1x przycisk .

Na wyświetlaczu migaj fabrycznie ustawiona temperatura gotowania.

3. Nacisnąć przycisk tak dugo, aż ukaże się żądana temperatura gotowania.

Krótkie naciśnięcie przycisku powoduje podwyższenie temperatury gotowania o 5 stopni. Temperatura rośnie do ustawionej fabrycznie wartości maksymalnej, a następnie powraca do ustawionej fabrycznie wartości minimalnej. Jeżeli przycisk C zostanie naciśnięty dłużej, to temperatura będzie zwiększała się co 10 stopni.

4. Gdy ukaże się żądana temperatura gotowania, wcisnąć przycisk .

Jeśli potrzebne jest indywidualne ustawienie temperatury przy wszystkich etapach gotowania wybranego programu, to przed rozpoczęciem danego etapu powtórzyć czynności od 2 do 4.

Wskazówka: te ustawienia nie są zapisywane. Przy ponownym wybraniu tego programu zostanie znowu wyświetlona temperatura fabrycznie zaprogramowana.

my mode (mój tryb – manualny)

Tryb szybkiej konfiguracji, pozwalający indywidualnie ustawić czas i temperaturę dla danego procesu gotowania.

W trybie wyboru funkcji świeci stale przycisk oraz element wskaźnika [my mode] (mój tryb). Migaj przycisk .

1. Nacisnąć 1x przycisk .

Na wyświetlaczu migaj „00:00“.

2. Nacisnąć przycisk tak dugo, aż ukaże się żądany czas gotowania.

3. Nacisnąć 1x przycisk
Na wyświetlaczu migą „0000“.
4. Nacisnąć przycisk tak dugo, aż ukaże się żądana temperatura gotowania.
5. Nacisnąć przycisk , aby rozpocząć gotowanie z wybranymi ustawieniami.
Urządzenie ogrzewa misę, aż zostanie osiągnięta zadana temperatura.
Po osiągnięciu zadanej temperatury linia gaśnie, a na wyświetlaczu pojawia się czas gotowania. Proces gotowania rozpoczyna się automatycznie.

recipe 1 / recipe 2 (przepis 1 / przepis 2) – zapisywanie własnych programów gotowania

W zależności od modelu → „Przegląd modeli i dane techniczne” patrz strona 238
W miejscach pamięci [recipe 1] (przepis 1) oraz [recipe 2] (przepis 2) można zapisać własne programy gotowania z indywidualnie dobranymi czasem i temperaturą.

1. W trybie wyboru funkcji wcisnąć 1x przycisk

Świeci się LED [recipe 1] (przepis 1).
Wyświetlacz pokazuje fabrycznie ustawiony czas gotowania.

Wskazówka: jeżeli nie został wcześniej zapisany własny program gotowania, to na wyświetlaczu pojawi się „00:00“.

2. Nacisnąć 1x przycisk .
3. Nacisnąć przycisk tak dugo, aż ukaże się żądany czas gotowania.

Krótkie naciśnięcie przycisku powoduje wydłużenie czasu gotowania o 1 minutę.
Jeżeli przycisk zostanie naciśnięty dłużej, to czas będzie zwiększał się co 10 minut.
Czas rośnie do ustawionej fabrycznie wartości maksymalnej, a następnie powraca do ustawionej fabrycznie wartości minimalnej.

4. Nacisnąć 1x przycisk .
- Wyświetlacz pokazuje fabrycznie ustawioną temperaturę gotowania.

Wskazówka: jeżeli nie został wcześniej zapisany własny program gotowania, to na wyświetlaczu pojawi się „0000“.

5. Nacisnąć przycisk tak dugo, aż ukaże się żądana temperatura gotowania.
6. Wcisnąć na dłużej przycisk (>2 sekundy), aby ustawione wartości zapisać w pamięci.

Aby zaprogramować kolejne etapy gotowania, powtórzyć czynności od 2 do 6. Można zaprogramować maksymalnie 3 etapy gotowania.

Zapisany program gotowania [recipe 1] (przepis 1) można, jak zwykle, wybrać poprzez tryb wyboru funkcji → „Wybór i uruchomienie programu gotowania” patrz strona 225

Wskazówka: aby zapisać drugi własny program gotowania pod [recipe 2] (przepis 2), należy postępować analogicznie, jak opisano powyżej dla [recipe 1] (przepis 1).

W celu skasowania własnego programu gotowania, wykonać następujące czynności:

1. W trybie wyboru funkcji wcisnąć 1x przycisk .
- Świeci się LED [recipe 1] (przepis 1).
Wyświetlacz pokazuje zapisany czas gotowania.
2. Nacisnąć 1x przycisk .

Miga wskaźnik. Na panelu obsługi świeci się LED 1 (etap gotowania 1).

3. Wcisnąć na dłużej przycisk (>2 sekundy).

Ustawienia pod [recipe 1] (przepis 1) są skasowane.

Wskazówka: aby skasować drugi własny program gotowania [recipe 2] (przepis 2), należy postępować analogicznie, jak opisano powyżej dla [recipe 1] (przepis 1).

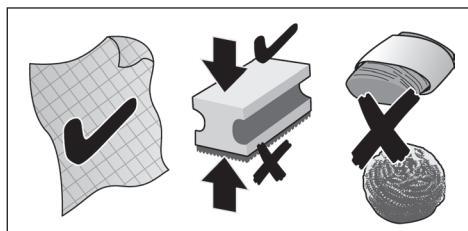
Konserwacja i codzienne czyszczenie

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Nie stosować myjek parowych.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Uwaga!

- Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
- Nie należy używać ostrych, spiczastych lub metalowych przedmiotów.
- Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.



Urządzenie musi być dokładnie oczyszczone po każdym użyciu.

1. Odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
2. Otworzyć pokrywę.
3. Wyjąć misę, wkładkę pokrywy, wylot pary i akcesoria → „Przed pierwszym użyciem” patrz strona 223

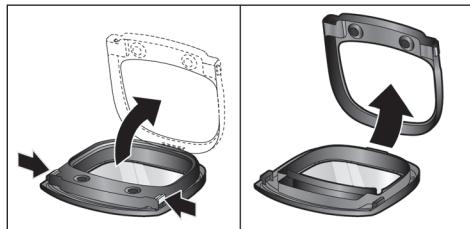
Czyszczenie korpusu urządzenia

1. Obudowę urządzenia wytrzeć do sucha miękką, wilgotną szmatką.
2. Wnętrze urządzenia wytrzeć do sucha miękką, wilgotną szmatką.
3. Panel obsługi czyścić suchą ściereczką z mikrolókna.

Rozmontowanie wylotu pary

Wylot pary z oknem:

1. Ścisnąć białe zatrzaski z lewej i prawej strony u dołu wylotu pary i wyjąć dolną część.

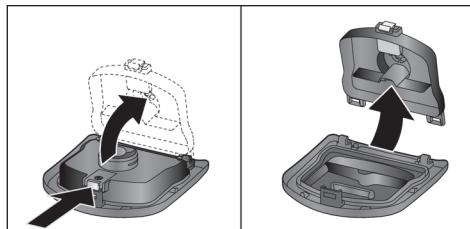


2. W celu zamontowania, wstawić dolną część w szczelinę w części górnej i docisnąć w dół, aby zablokować zatrzaski.

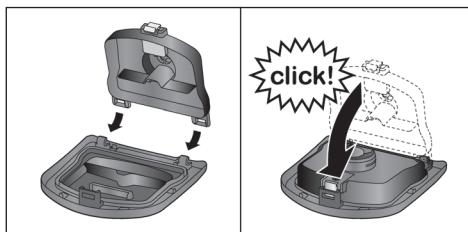


Wylot pary bez okna:

1. Ścisnąć biały zatrzask u dołu wylotu pary, wyciągnąć dolną część i odczepić z obu prowadnic.



2. W celu zamontowania, zaczepić dolną część w obu prowadnicach i docisnąć w dół, aby zablokować zatrzaszk.



Czyszczenie wkładki pokrywy i wylotu pary

1. Poszczególne części umyć płynem do mycia naczyń i miękką ściereczką lub gąbką.
2. Oplukać czystą wodą i wysuszyć.
3. Złożyć wysuszone części z powrotem i umieścić w korpusie urządzenia.

Czyszczenie misy i akcesoriów

1. Poszczególne części umyć płynem do mycia naczyń i miękką ściereczką lub gąbką.
2. Oplukać czystą wodą i wysuszyć.

Wskazówka: misę, kosz do smażenia z uchwytem, elementy kosza do gotowania na parze, szczypce, szpatułkę oraz miarkę można również myć w zmywarce do naczyń.

Uwaga!

Przed włożeniem misy upewnić się, że wewnętrzne urządzenia jest suche i czyste oraz nie zawiera żadnych przedmiotów.

Ekologiczna utylizacja



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzący z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącemu zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbiereanie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Gwarancja

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu. Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia. W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów”.

Zmiany zastrzeżone.

Lista programów gotowania

W AutoCook można skorzystać z 48 programów gotowania. Składa się na nie 16 programów podstawowych, z których każdy występuje w 3 wersjach z różnymi ustawieniami czasu. W poniższej tabeli zestawiono najważniejsze dane dotyczące różnych programów gotowania.

Program	Liczba etapów gotowania	Dostępna funkcja podtrzymywania ciepła	Pokrywa
my mode (mój tryb) Indywidualne ustawienie żądanej temperatury i czasu gotowania	1	—	otwarta / zamknięta*
recipe 1&2 (przepis 1&2) 2 miejsca w pamięci dla własnych przepisów (zależnie od modelu)	1-3	—	otwarta / zamknięta*
warm up (podgrzewanie) Podgrzewanie zimnych (wstępnie ugotowanych) potraw	1	✓	zamknięta
soup (zupa) Przygotowanie zup i gulaszów	krótki: 1 średni: 2 długi: 2	✓	otwarta / zamknięta*
steam (gotowanie na parze) Gotowanie na parze warzyw, mięsa i ryb (wymaga użycia kosza do gotowania na parze)	1	✓	zamknięta
stew (duszenie) Duszenie warzyw, mięsa i ryb.	krótki: 1 średni: 2 długi: 2	✓	otwarta / zamknięta*
fry (obsmażanie) Obsmażanie warzyw, mięsa i ryb.	1	✓	otwarta
deep fry (głębokie smażenie) Smażenie w głębokim tłuszczu mięsa, ryb, frytek itp. (potrzebny kosz do smażenia)	1	—	otwarta
baking (pieczenie) Pieczenie produktów spożywczych	1	—	zamknięta
cooking (gotowanie) Gotowanie produktów spożywczych	1	✓	zamknięta
porridge (potrawa mleczna) Gotowanie zup mlecznych	1	✓	zamknięta
rice (ryż/kasze) Gotowanie kasz lub ryżu	1	—	zamknięta
jam (marmolada) Konserwowanie owoców na marmoladę	1	—	otwarta

* W zależności od przepisu / etapu gotowania – Wskazówki dotyczące prawidłowego używania programów, jak również informacje o składnikach, ilościach i czasach gotowania są zawarte w załączonej broszurze z przepisami kulinarnymi.

Program	Liczba etapów gotowania	Dostępna funkcja podtrzymywania ciepła	Pokrywa
legumes (warzywa strączkowe) Gotowanie fasoli	krótki: 1 średni: 2 długi: 2	✓	zamknięta
sous vide (sous vide) Delikatne gotowanie potraw w woreczku próżniowym	1	—	zamknięta
risotto (risotto) Przygotowanie risotto	krótki: 3 średni: 3 długi: 3	✓	otwarta / zamknięta*
pasta (makaron) Gotowanie makaronu	1	—	zamknięta / otwarta*
yogurt (jogurt) Przygotowanie jogurtu	1	—	zamknięta

* W zależności od przepisu / etapu gotowania – Wskazówki dotyczące prawidłowego używania programów, jak również informacje o składnikach, ilościach i czasach gotowania są zawarte w załączonej broszurze z przepisami kulinarnymi.

Czasy gotowania

W poniższej tabeli zestawiono czasy gotowania różnych potraw. Czasy gotowania zależą od grubości oraz konsystencji produktów i powinny być rozumiane jako zalecane czasy minimalne. Należy odpowiednio dostosować czasy gotowania. Dla mrożonek powinno się wydłużyć czas gotowania o przynajmniej 20%.

Program	Ustawienie	Czas	Produkt spożywczy	Zalecana ilość (maksymalna)
steam (gotowanie na parze)	średni	30 min	zielona fasolka (świeża)	500 g (800 g)
	krótki	10 min	kalafior (różyczki kalafiora o jednakowej wielkości)	500 g (800 g)
	długi	50 min	ziemniaki (całe, średnie)	500 g (1200 g)
	krótki	10 min	filet rybny	500 g (1000 g)
	średni	30 min	kuleczki z mięsa mielonego	500 g (700 g)
	krótki	10 min	Jajka	8 sztuk (12)
	średni	30 min	kluski, knedle	500 g (600 g)
	krótki	5 min	brokuły	500 g (800 g)
	krótki	3 min	groszek	500 g (800 g)
	średni	30 min	marchew	500 g (800 g)
	średni	30 min	pierś kurczaka	500 g (800 g)
	średni	30 min	czerwone buraki (całe, średnie)	500 g (800 g)

Program	Ustawienie	Czas	Produkt spożywczy	Zalecana ilość (maksymalna)
rice (ryż/kasze)	średni	30 min	biały ryż średnioziarnisty (jako przystawka)	500 g ryżu, 700 ml wody
	średni	25 min	biały ryż średnioziarnisty (jako przystawka)	250 g ryżu, 500 ml wody
	długi	60 min	czarny ryż	500 g ryżu, 500 ml wody
	długi	45 min	czarny ryż	250 g ryżu, 350 ml wody
porridge (potrawa mleczna)	długi	45 min	deser mleczny	250 g ryżu okrągłoziarnistego, 1000 ml mleka, 100 g cukru
	średni	30 min	deser mleczny	125 g ryżu okrągłoziarnistego, 500 ml mleka, 50 g cukru
deep fry (głębokie smażenie)	długi	40 min	udka z kurczaka	200 g
	krótki	10 min	pieczarki	200 g
	średnia	20 min	frytki	300 g
	średni	20 min	cannelloni	300 g
	krótki	10 min	filet rybny	200 g
	krótki	10 min	sznycel po wiedeńsku (z indyka)	200 g
	krótki	10 min	sznycel po wiedeńsku (z wieprzowiny)	200 g
steam (gotowanie na parze) + deep fry (głębokie smażenie)	krótki + krótki	10 min + 10 min	surowe warzywa (np. kalafior)	200 g
baking (pieczenie)	długi	60 min	karkówka wieprzowa	1500 g
	średni	40 min	pieczeń rzymiska	800 g
	długi	60 min	chleb	800 g ciasta
	średni	40 min	keks, ciasto	500 g
	krótki – ręczne ustawienie: 160°C	25 min	pizza	200 g ciasta
fry (obsażanie)	średni	15 min	warzywa	300 g
	średni	15 min	ryby	200 g
	średni	15 min	mięso	500 g
	krótki	ręczne ustawienie: 5 min	cebula	200 g

pl Przegląd modeli i dane techniczne

Program	Ustawienie	Czas	Produkt spożywczy	Zalecana ilość (maksymalna)
sous vide¹⁾ (sous vide)	średni, 65°C ²⁾	80 min	filet wołowy, 2 cm	
	średni, 65°C ²⁾	90 min	filet wołowy, 3 cm	
	średni, 65°C ²⁾	100 min	filet wołowy, 4 cm	
	średni, 65°C	70 min	ryby (łosoś), 2 cm	
	średni, 65°C	80 min	ryby (łosoś), 3 cm	
	średni, 65°C	90 min	ryby (łosoś), 4 cm	
	średni, 65°C	70 min	drób (pierś kurczaka), 2 cm	
	średni, 65°C	80 min	drób (pierś kurczaka), 3 cm	
	średni, 65°C	90 min	drób (pierś kurczaka), 4 cm	
	długi, 85°C	60 min	szparagi	1000 g
	długi, 85°C	80 min	ziemniaki	800 g
	długi, 85°C	100 min	warzywa okopowe	800 g

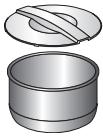
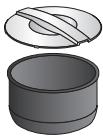
1) Podczas gotowania sous-vide muszą być zachowane specjalne środki higieny. Należy przestrzegać zaleceń dotyczących bezpieczeństwa oraz przygotowywania! → „Gotowanie sous vide“ patrz strona 230

2) Poziomy przygotowania wołowiny: 60°C = krwista; 65°C = średnia; 70°C = dobrze wysmażona

Przegląd modeli i dane techniczne

	MUC22..	MUC24..	MUC28..	MUC48..
	✓	✓	✓	✓
	—	✓	✓	✓
Pamięci indywidualnych ustawień	—	2	2	2
Maks. pojemność (litry)	4	4	4	4
Wylot pary z oknem	—	✓	✓	✓
Powłoka misy	teflonowa	ceramiczna	ceramiczna	teflonowa
Materiał obudowy	tworzywo szt.	tworzywo szt.	metal	metal
Zakres temperatur	40-160 °C	40-160 °C	40-160 °C	40-160 °C
Zasilanie elektryczne (napięcie – częstotliwość)	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
Moc układu grzejnego	900 W	900 W	900 W	1200 W
Indukcja	—	—	—	✓
Długość przewodu sieciowego	1,5 m	1,5 m	1,5 m	1,5 m
Ciążar pustego urządzenia	3,7 kg	4,1 kg	4,1 kg	5,4 kg

Akcesoria dodatkowe

	MAZ4BI Misa ze stali nierdzewnej, polerowana, z powłoką zapobiegającą przywieraniu i pokrywą* do zamknięcia produktów; nadaje się do indukcyjnego multiwara MUC48	Misa 5-litrowa; nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń; bardzo wytrzymała; grubość 2,5 mm; stal nierdzewna polerowana z zewnątrz; powłoka zapobiegająca przywieraniu; pokrywa* do przechowywania produktów w naczyniu, na przykład w lodówce
	MAZ2BT Misa z teflonową powłoką zapobiegającą przywieraniu i pokrywą* do zamknięcia produktów; nadaje się do multiwara MUC22	Misa 5-litrowa; nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń; teflonowa powłoka zapobiegająca przywieraniu; pokrywa* do przechowywania produktów w naczyniu, na przykład w lodówce
	MAZ2BC Misa z ceramiczną powłoką zapobiegającą przywieraniu i pokrywą* do zamknięcia produktów; nadaje się do multiwara MUC24/28	Misa 5-litrowa; nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń; ceramiczna powłoka zapobiegająca przywieraniu; pokrywa* do przechowywania produktów w naczyniu, na przykład w lodówce
	MAZ0FB Kosz do smażenia	Kosz ze stali nierdzewnej, ze zdejmowanym uchwytem dla łatwego posługiwania się; nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń

*Pokrywa do przechowywania produktów nie należy do standardowego wyposażenia urządzenia. Jest dostarczana tylko z misami z wyposażenia dodatkowego. * Jeżeli jakiś element wyposażenia nie należy do zakresu dostawy, można go dokupić w sklepach lub za pośrednictwem naszego serwisu.

Usuwanie drobnych usterek

Problem	Przyczyna	Sposób usunięcia
Przygotowana potrawa jest pół surowa.	Zbyt duża ilość produktów.	Misę napełnić maksymalnie do oznaczenia [4,0 litry]!
	Nieprawidłowa proporcja wody i składników.	Dostosować proporcję wody i składników.
	Ciała obce w środku urządzenia.	Usunąć wszystkie ciała obce. Nie używać do tego wody!
	Misa odkształciła się.	Zwrócić się do serwisu.
	Usterka w urządzeniu.	
	Usterka w czujniku.	
Przygotowana potrawa jest spalona.	Zanieczyszczenie pod misą.	Misę i wnętrze urządzenia dokładnie oczyścić.
	Misa odkształciła się.	Zwrócić się do serwisu.
	Usterka w urządzeniu.	
	Usterka w czujniku.	

pl Usuwanie drobnych usterek

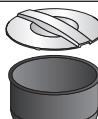
Problem	Przyczyna	Sposób usunięcia
Zawartość urządzenia wygotowuje się.	Zbyt duża ilość produktów.	Dostosować ilość produktów.
	Temperatura jest zbyt wysoka.	Zmniejszyć temperaturę.
	Wybrany program wymaga gotowania potrawy z otwartą pokrywą.	Otworzyć pokrywę urządzenia.
LED nie świeci się.	Urządzenie jest wyłączone.	Włączyć urządzenie.
	Usterka w zasilaniu napięciem.	Zwrócić się do serwisu.
Nie działa płyta grzewcza.	Usterka w urządzeniu.	Zwrócić się do serwisu.
	Płyta grzewcza jest uszkodzona.	
Wycieka woda z urządzenia.	Urządzenie posiada ochronę przed przepełnieniem.	Usunąć wodę. Wyjąć misę i wytrzeć do sucha szmatką wnętrze urządzenia. Zwracać uwagę, aby żadna woda nie przedostała się do wnętrza urządzenia.
Wyświetlacz pokazuje E1~E6	Usterka w urządzeniu.	Przerwać program gotowania. Odłączyć urządzenie od sieci. Ponownie włączyć urządzenie. Jeżeli problem nadal występuje, zwrócić się do serwisu.
Wyświetlacz pokazuje E0	Usterka w urządzeniu.	Jeśli wskazanie na wyświetlaczu utrzymuje się dłużej niż 20 sekund, odłączyć urządzenie od sieci i zwrócić się do serwisu.
Wyświetlacz pokazuje E1	Umieszczono niewłaściwą misę lub misa nie została rozpoznana.	Odłączyć urządzenie od sieci i zwrócić się do serwisu.
Wyświetlacz pokazuje E2, E5, E6 lub E7	Urządzenie uległo przegrzaniu.	Odłączyć urządzenie od sieci i pozostawić do ochłodzenia. Gdy urządzenie ostygnie, ponownie je uruchomić.
	Zwarcie w urządzeniu.	Odłączyć urządzenie od sieci i zwrócić się do serwisu.
Wyświetlacz pokazuje E3	Zbyt wysokie napięcie zasilania.	Skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej lub operatorem sieci.
Wyświetlacz pokazuje E4	Zbyt niskie napięcie zasilania.	Zlecić elektrykowi sprawdzenie napięcia zasilania.
Wyświetlacz pokazuje E8	Błąd komunikacji	Gdy urządzenie ostygnie, ponownie je uruchomić.

Jeśli problemu nie można rozwiązać, należy koniecznie skontaktować się z infolinią!

Numery telefonów znajdują się na ostatnich stronach instrukcji.

العلو	السبب	كيفية التصرف
الجهاز يطهو الطعام بشكل مفرط.	كمية الماء كبيرة للغاية. درجة الحرارة مرتفعة للغاية.	قم بمواءمة كمية الماء. اخفض درجة حرارة التخمير.
لمبة LED لا تضيء.	برنامج التحضير المختار يتطلب طهي الأكلة والغطاء مفتوح.	افتح غطاء الجهاز. قم بتشغيل الجهاز.
لوح التسخين لا يعمل.	وجود خلل بوصلة الإمداد بالتيار.	توجه إلى خدمة العملاء.
هذا ماء يتتسرب من الجهاز.	الجهاز مزود بنظام للحماية من الدفق الفائق.	تخلص من الماء. اخلع الوعاء وقم بفك النطاق الداخلي للجهاز بقطعة قماش للتجفيف. احرص على مراعاة ألا يتتسرب ماء إلى الحيز الداخلي للجهاز.
بيان وحدة العرض E1~E6	وجود خلل بالجهاز.	قطع عمل برنامج التحضير. افصل الجهاز عن نظام التغذية بالتيار. أعد تشغيل الجهاز. عند استمرار ظهور المشكلة فتوجه إلى خدمة العملاء.
بيان وحدة العرض E0	وجود خلل بالجهاز.	إذا استمر البيان لفترة تزيد عن 20 ثانية، فأفصل الجهاز عن نظام التغذية بالتيار وتوجه إلى خدمة العملاء.
بيان وحدة العرض E1	تم استخدام حلة خطأ أو أنه لم يتم التعرف على الحلة.	افصل الجهاز عن نظام التغذية بالتيار وتوجه إلى خدمة العملاء.
بيان وحدة العرض E2 أو E5 أو E6 أو E7	الجهاز به سخونة زائدة.	افصل الجهاز عن نظام التغذية بالتيار واتركه يبرد. بمجرد أن يبرد الجهاز فأعد تشغيله.
بيان وحدة العرض E3	جهد الشبكة شديد الارتفاع.	اتصل بعمق الخدمات الكهربائية أو مشغل الشبكة. قم بتكييف فني متخصص لفحص نظام التغذية بالجهد.
بيان وحدة العرض E4	جهد الشبكة شديد الانخفاض.	بمجرد أن يبرد الجهاز فأعد تشغيله.
بيان وحدة العرض E8	خلل في الاتصال	
إذا كانت هناك بعض المشاكل التي لم يمكن حلها، يرجى الاتصال بالخط الساخن فوراً! توجد أرقام telephones في الصفحة الأخيرة من الدليل.		

الكماليات الخاصة

<p>حلة 5 لتر، مناسبة للغسل في غسالة الأطباق، حلة شديدة المثانة، بسمك 2.5 ملم ومطلية من الخارج بالصلب، ومزودة ببطاقة تيفلون مضادة للالتصاق، وغطاء* لحفظ العملي للأطعمة في الحلة، مثلاً في الثلاجة</p> <p>حلة 5 لتر، مناسبة للغسل في غسالة الأطباق، ومزودة ببطاقة سيراميك مضادة للالتصاق، وغطاء* لحفظ العملي للأطعمة في الحلة، مثلاً في الثلاجة</p> <p>حلة 5 لتر، مناسبة للغسل في غسالة الأطباق، ومزودة ببطاقة سيراميك مضادة للالتصاق، وغطاء* لحفظ العملي للأطعمة في الحلة، مثلاً في الثلاجة</p> <p>صفاة صلب مزودة بمقبض قابل للخلع لسهولة الاستعمال، مناسبة للغسل في غسالة الأطباق</p>	MAZ4BI  حلة صلب، مطلية بطبقة مضادة للالتصاق وبها غطاء للحفظ*، مناسبة لغلايات الاستحاثات المتعددة MUC48	MAZ2BT  حلة مطلية بطبقة مضادة للالتصاق وبها غطاء للحفظ*، مناسبة للغلاية المتعددة MUC22	MAZ2BC  حلة مطلية بطبقة سيراميك مضادة للالتصاق وبها غطاء للحفظ*، مناسبة للغلاية المتعددة MUC24/28	MAZ0FB  صفة القلي
---	---	---	--	--

* غطاء الحفظ لا يندرج ضمن نطاق التوريد المعياري للجهاز. والغطاء يتم توريده فقط مع الحال التالية للكماليات الخاصة. في حالة ما إذا كان أحد الملحقات التكميلية غير موجود ضمن متضمنات التوريد، عندئذ يمكن شراؤه عن طريق طلبه لدى أحد المتأجر أو عن طريق مركز خدمة العملاء.

تعليمات معايدة لإزالة الأعطال

العلطل	السبب	كيفية التصرف
الأكلة المحضرة نصف نيئة.	كمية الماء كبيرة للغاية.	اماً الحلة بعد أقصى وصولاً إلى العلامة [4.0 لتر]!
توجد أجسام غريبة في الحيز الداخلي للجهاز.	النسبة بين كمية الماء والمكونات ليست صحيحة.	قم بمواءمة النسبة بين كمية الماء والمكونات.
الأكلة المحضرة احترقت.	الحلة تغير شكلها.	تخلص من كل الأجسام الغريبة. لا تستخدم الماء للقيام بذلك!
الحلة تغير شكلها.	وجود خلل بالجهاز.	توجه إلى خدمة العملاء.
الحلة تغير شكلها.	وجود خلل بالجهاز.	تنظيف الحلة والحيز الداخلي للجهاز جيداً.
الحلة تغير شكلها.	وجود خلل بالجهاز.	توجه إلى خدمة العملاء.

عرض عام للطراز والمواصفات الفنية

MUC48... MUC28... MUC24... MUC22...

✓	✓	✓	✓	
✓	✓	✓	—	
2	2	2	—	أماكن تخزين شخصية
4	4	4	4	السعة القصوى (لنر)
✓	✓	✓	—	مخرج البخار مزود بنافذة متابعة
تيفلون	خزف	خزف	تيفلون	طبقة تكسية الحلة
جزء معدني	جزء معدني	جزء بلاستيكي	جزء بلاستيكي	خامة العلبة
40-160 °م	40-160 °م	40-160 °م	40-160 °م	نطاق درجة الحرارة
220-240 فولت ~، 50 هيرتز / 60 واط	220-240 فولت ~، 50 هيرتز / 60 واط	220-240 فولت ~، 50 هيرتز / 60 واط	220-240 فولت ~، 50 هيرتز / 60 واط	وصلة الكهرباء (الجهد - التردد)
1200 واط	900 واط	900 واط	900 واط	قدرة التسخين
—	—	—	—	استهلاك
1.5 متر	1.5 متر	1.5 متر	1.5 متر	طول سلك الطاقة
5.4 كجم	4.1 كجم	4.1 كجم	3.7 كجم	الوزن، وهي غير مملوءة

البرنامج	وضع الضبط	المدة	الطعم	الكمية الموصى بها (بحد أقصى)
fry (التحمير السريع)	متوسط	15 دقيقة	خضروات	300 جم
	متوسط	15 دقيقة	سمك	200 جم
	متوسط	15 دقيقة	اللحوم	500 جم
	قصيرة	وضع الضبط بصل		200 جم
sous vide ¹⁾ (أكياس مفرغة من الهواء)	متوسط، 65 م ²⁾	80 دقيقة	scallop fillets، 2 سم	
	متوسط، 65 م ²⁾	90 دقيقة	scallop fillets، 3 سم	
	متوسط، 65 م ²⁾	100 دقيقة	scallop fillets، 4 سم	
	متوسط، 65 م	70 دقيقة	سمك (لاكس)، 2 سم	
	متوسط، 65 م	80 دقيقة	سمك (لاكس)، 3 سم	
	متوسط، 65 م	90 دقيقة	سمك (لاكس)، 4 سم	
	متوسط، 65 م	70 دقيقة	طبور (صدر دجاج)، 2 سم	
	متوسط، 65 م	80 دقيقة	طبور (صدر دجاج)، 3 سم	
	متوسط، 65 م	90 دقيقة	طبور (صدر دجاج)، 4 سم	
	طويلة: 85 م	60 دقيقة	اسبراجن	1000 جم
	طويلة: 85 م	80 دقيقة	بطاطس	800 جم
	طويلة: 85 م	100 دقيقة	خضروات جذرية	800 جم

1) عند الطهي في أكياس مفرغة من الهواء فيتعين الالتزام بإجراءات النظافة الشاملة الخاصة. احرص بشدة على قراءة تعليمات الأمان وتوصيات الإعداد والتجهيز ومن ثم مراعاتها! ← "الطهي في أكياس مفرغة من الهواء" انظر صفحة 10

2) مستويات الطهي للاسكالوب الفيلي: 60°م = بدم / غير مطهو جيداً، 65°م = وسط، 70°م = بالكامل / مطهو جيداً

البرنامج	وضع الضبط	المدة	الطعم	الكمية الموصى بها (حد أقصى)
rice (أرز/حبوب)	متوسط	30 دقيقة	أرز أبيض متوسط الحبة (طبق جانبي)	500 جم أرز، 700 مل ماء
	متوسط	25 دقيقة	أرز أبيض متوسط الحبة (طبق جانبي)	250 جم أرز، 500 مل ماء
	طويلة	60 دقيقة	أرز أسمر	500 جم أرز، 500 مل ماء
	طويلة	45 دقيقة	أرز أسمر	250 جم أرز، 350 مل ماء
porridge (عصيدة)	طويلة	45 دقيقة	بودينج اللبن	250 جم أرز مستدير، الحبة، 1000 مل لبن، 100 جم سكر
	متوسط	30 دقيقة	بودينج اللبن	125 جم أرز مستدير، الحبة، 500 مل لبن، 50 جم سكر
deep fry (القلي)	طويلة	40 دقيقة	أوراك دجاج	200 جم
	قصيرة	10 دقائق	فطر غاريقون	200 جم
	متوسط	20 دقيقة	بطاطس محمصة	300 جم
	متوسط	20 دقيقة	كانيلوني	300 جم
	قصيرة	10 دقائق	سمك فيلي	200 جم
	قصيرة	10 دقائق	إسكالوب فيبني (الحميدق روامي)	200 جم
	قصيرة	10 دقائق	إسكالوب فيبني (الحم خنزير)	200 جم
steam (الطهي بالبخار) + deep fry (القلي)	قصير + قصير	10 دقائق + 10 دقائق	خضروات نيئة (مثلًا قرنبيط)	200 جم
baking (التحمير)	طويلة	60 دقيقة	لحم رقية	1500 جم
	متوسط	40 دقيقة	لحم مفروم مقلي	800 جم
	طويلة	60 دقيقة	خبز	800 جم عجين
	متوسط	40 دقيقة	بسكويت، كيك	500 جم
	قصير - وضع الضبط اليدوي: الضبط اليدوي: 25 دقيقة م 160	بيتزا	وضع الضبط	200 جم عجين

البرنامج	خطوات التحضير متوفرة على الحرارة	عدد خطوات التحضير	وظيفة الحفاظ على الحرارة	غطاء
legumes طهي الفاصوليا	قصيرة: 1 متواسطة: 2 طويلة: 2	1	✓	مغلق
sous vide طهي الأطعمة الوقائي في أكياس مفرغة من الهواء	1	—	—	مغلق
(risotto) تحضير الريزوتو	قصيرة: 3 متواسطة: 3 طويلة: 3	3	✓	مفتوح / مغلق*
pasta طهي أطباق المكرونة	1	—	—	مغلق / مفتوح*
yogurt إعداد الزبادي	1	—	—	مغلق

* بحسب الوصفة / خطوة التحضير - يرجى الاطلاع على إرشادات الاستخدام الصحيح للبرامج والبيانات المتعلقة بالمكونات والكميات وأزمنة الطهي من كتاب الوصفات المرفق.

مواقيت النضج

في الجدول التالي سوف تجد عرضاً عاماً لمواقيت نضج مختلف الأكلات. تتعلق مواقيت النضج بسمك وقراص الأطعمة المعنية وهي الأزمنة الدنيا الموصى باتباعها. قم بمواءمة مواقيت النضج بحسب الموقف المعنى. بالنسبة للأطعمة شديدة التجفيف فيتعين عليك تمديد فترة النضج بنسبة 20% على الأقل.

البرنامج	وضع الضبط	المدة	الطعم	الكمية الموصى بها (بحد أقصى)
steam (الطهي بالبخار)	متوسط	30 دقيقة	فاصولياء خضراء (طازجة) 500 جرام (800 جرام)	500 جرام (800 جرام)
	قصيرة	10 دقائق	قطبيط (وريدات متماثلة الحجم)	500 جرام (800 جرام)
	طويلة	50 دقيقة	بطاطس (كاملة، متوسطة الحجم)	500 جرام (1200 جرام)
	قصيرة	10 دقائق	سمك فيليه	500 جرام (1000 جرام)
	متوسط	30 دقيقة	كريات لحم	500 جرام (700 جرام)
	قصيرة	10 دقائق	بيض (قطع 12)	500 جرام (600 جرام)
	متوسط	30 دقيقة	كببية / كفتة بطاطس	500 جرام (800 جرام)
	قصيرة	5 دقيقة	بروكلي	500 جرام (800 جرام)
	قصيرة	3 دقيقة	بازلاء	500 جرام (800 جرام)
	متوسط	30 دقيقة	جزر	500 جرام (800 جرام)
	متوسط	30 دقيقة	صدر الدجاج	500 جرام (800 جرام)
	متوسط	30 دقيقة	شمندر (كاملة، متوسطة الحجم)	500 جرام (800 جرام)

قائمة برامج التحضير

يقدم لك طراز 48 AutoCook برنامج تحضير في المجلد. وهذه مكونة من 16 برنامج أساسى يتيح 3 إمكانيات ضبط زمنية. في الجدول التالي سوف تجد أهم البيانات المتعلقة ببرامج التحضير المتنوعة.

البرنامج	غطاء	وظيفة الحفاظ	عدد خطوات التحضير على الحرارة متوفرة
my mode (وضع الشخصي) وضع الضبط الشخصي لدرجة الحرارة المرغوبة وزمن التحضير المعنى	مفتوح / مغلق*	—	1
recipe 1&2 (الوصفة 1 و 2) موضع حفظ في الذاكرة للوصفات الخاصة (بحسب الطراز)	مفتوح / مغلق*	—	1-3
warm up (التسخين) تسخين الأكلات الباردة (سابقة السلق)	مغلق	✓	1
soup (حساء) تحضير أنواع الحساء واليخنة	مفتوح / مغلق*	✓	قصيرة: 1 متوسطة: 2 طويلة: 2
steam (الطهي بالبخار) إنضاج الخضروات واللحوم والأسماك بالبخار (من الضروري استخدام وعاء الإنضاج بالبخار)	مغلق	✓	1
stew (التشويح) تشويح الخضروات واللحوم والأسماك.	مفتوح / مغلق*	✓	قصيرة: 1 متوسطة: 2 طويلة: 2
fry (التحمير السريع) التحمير السريع للخضروات واللحوم والأسماك.	مفتوح	✓	1
deep fry (القلي) قلي اللحوم والأسماك والبطاطس وما إلى ذلك (من الضروري استخدام مصفاة القلي)	مفتوح	—	1
baking (التحمير) تحمير الأطعمة	مغلق	—	1
cooking (الطهي) طهي الأطعمة	مغلق	✓	1
porridge (عصيدة) تحضير أطباق العصيدة	مغلق	✓	1
rice (أرز/حبوب) طهي الحبوب أو الأرز	مغلق	—	1
jam (مربي) إعداد الفواكه لإنتاج المربي	مفتوح	—	1

* بحسب الوصفة / خطوة التحضير - يرجى الاطلاع على إرشادات الاستخدام الصحيح للبرامج والبيانات المتعلقة بالمكونات والكميات وأزمنة الطهي من كتاب الوصفات المرفق.

لتخلص من الجهاز

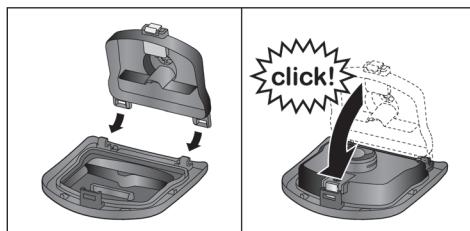
تخلص من عبوة الجهاز بأسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 2012/19/UE المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment – WEEE). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزعكم المحلي لمعرفة أحدث الانظمة المتبعة حالياً للتخلص من الأجهزة القديمة.

شروط الضمان

يتم تحديد شروط الضمان لهذا الجهاز من قبل ممثلنا في الدولة التي يتم فيها بيع الجهاز. يمكنك الحصول على تفاصيل هذه الشروط من قبل الموزع الذي اشتريت منه الجهاز. يرجى إحضار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طاري يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أي تعديلات.

- لغرض التجميع قم بتعليق الجزء السفلي مع كل المسارين الدليليين واضغطه إلى أسفل، إلى أن تثبت المفصلة.



تنظيف قالب الغطاء ومخروج البخار

- نظف قطع الغيار بالماء والصابون وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجية.
- قم بالسطف والتجفيف بماء فاتر.
- بعد ذلك قم بتجمیع الأجزاء المفردة مع بعضها وهي جافة وركبها على الجهاز الأساسي.

تنظيف الحلة والكماليات

- نظف قطع الغيار بالماء والصابون وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجية.
 - قم بالسطف والتجفيف بماء فاتر.
- ملحوظة:** يمكن أيضاً أن يتم استخدام غسالة الأطباق لتنظيف الحلة ومصفاة القلي بالمقبض وأوعية الطهي بالبخار وقمامطة المصفاة والملوق وملعقة الغرف وكأس القياس.

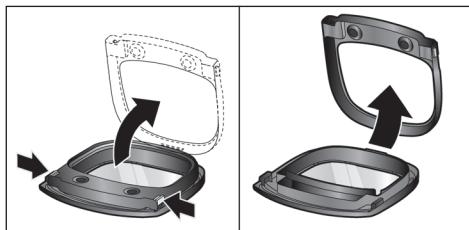
تنبيه هام!

قبل أن يتم استخدام الحلة تحقق من أن الحيز الداخلي للجهاز جاف ونظيف ومن عدم وجود أشياء بداخله.

تفكيك مخرج البخار

مخرج بخار بنافة:

- اضغط المفصلات البيضاء الموجودة على الجانبين الأيسر والأيمن أسفل مخرج البخار وأخلع الجزء السفلي.

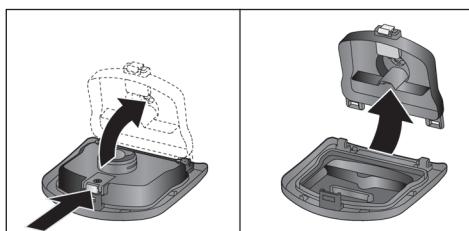


- لفرض التجمیع قم بتعليق الجزء السفلي مع الفتحة المشقوبة على الجزء العلوي واصبعه إلى أسفل، إلى أن تثبت المفصلات.



مخرج بخار بدون نافذة:

- اضغط المفصلات البيضاء الموجودة على أسفل مخرج البخار وأخلع الجزء السفلي وفك التعليق من كلا المسارين الدليليين.



الشاشة تومض. في لوحة الاستعمال تضي لمبة LED 1 (خطوة التحضير 1).

- اضغط على الزر X لفترة طويلة (>ثانيتين). تم حشو إعدادات [recipe 1] (الوصفة 1).

ملحوظة: لفرض حفظ برنامج تحضير ثان خاص [recipe 2] (الوصفة 2) فتصرف طبقاً للشرح الموضح أعلاه [recipe 1] (الوصفة 1).

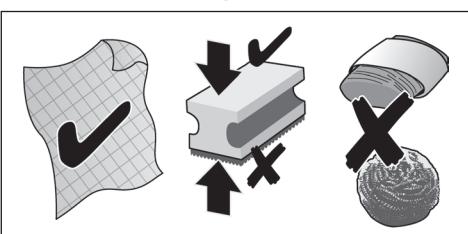
العناية والتنظيف اليومي

خطر الصعق الكهربائي

- لا تغمز الماكينة في الماء أبداً.
- لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار.
- قبل التنظيف، افصل القابس الكهربائي.

تنبيه هام!

- لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على الكحول في تنظيف الماكينة.
- لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مديبة في التنظيف.
- لا تستخدم أي قماش جلخ أو منظفات سنفرة.



يجب تنظيف الجهاز بعد كل استخدام جيداً.

1. احرص على ترك الجهاز يبرد تماماً.

2. افتح الغطاء.

3. انزع الحلة وفالب الغطاء ومخرج البخار والكماليات. ← «قبل الاستخدام لأول مرة»
انظر صفحة 4

تنظيف الجهاز الأساسي

1. امسح علىة المبيت بقطعة قماش ناعمة رطبة ثم جففها.

2. امسح الحيز الداخلي بقطعة قماش ناعمة رطبة ثم جففها.

3. قم بتنظيف حقل التشغيل باستخدام فوطة جافة مصنوعة من ألياف صناعية.

- تومض لمبة LED [recipe 1] (الوصفة 1).
تعرض الشاشة فترة التحضير سابقة الضبط.
ملحوظة: إذا لم يتم مسبقاً حفظ أي برنامج تحضير فسوف ت تعرض الشاشة البيان «00:00».
- 2.** اضغط على الزر ፩ مرة واحدة.
الشاشة تومض. في لوحة الاستعمال تضئ لمبة LED 1 (خطوة التحضير 1).
 - 3.** استمر في الضغط على الزر ፩ إلى أن يتم عرض فترة التحضير المرغوبة.
من خلال الضغط لفترة قصيرة على الزر ፩ فسوف يتم إطالة فترة التحضير بقيمة دقيقة واحدة. بالحفظ على الزر ፩ مضغوطاً لفترة أطول، فسوف تزيد الفترة بقيمة 10 دقائق. تزيد الفترة لتصل إلى القيمة القصوى سابقة الضبط، وترجع بعد ذلك إلى القيمة الدنيا سابقة الضبط.
 - 4.** اضغط على الزر ፩ مرة واحدة.
الشاشة تعرض درجة حرارة التحضير سابقة الضبط.
ملحوظة: إذا لم يتم مسبقاً حفظ أي برنامج تحضير فسوف تعرض الشاشة البيان «0000».
 - 5.** استمر في الضغط على الزر ፩ إلى أن يتم عرض درجة حرارة التحضير المرغوبة.
 - 6.** اضغط على الزر ✓ فترة طويلة (<ثانيتين>)
لحفظ القيم المضبوطة.
لبرمجة المزيد من خطوات التحضير فكرر النقاط من 2 إلى 6. يمكن أن يتم برمجة ما يصل إلى 3 خطوات تحضير.
- برنامجه التحضير المخزن [recipe 1] (الوصفة 1) يمكن أن يتم كالمعتاد اختياره من خلال وضع اختيار الوظيفة ← «اختيار وبدء عمل برنامج التحضير»
انظر صفحة 6
ملحوظة: لغرض حفظ برنامج تحضير ثان خاص أسفل [recipe 2] (الوصفة 2) فتصرف طبقاً للشرح الموضح أعلى [recipe 1] (الوصفة 1).
لمحو برنامج التحضير الخاص فقم بتنفيذ الخطوات التالية:
1. في وضع اختيار الوظيفة اضغط على الزر ፩ مرة واحدة.
تومض لمبة LED [recipe 1] (الوصفة 1).
تعرض الشاشة فترة التحضير المخزنة.
2. اضغط على الزر ፩ مرة واحدة.

إذا ما تعين ضبط درجة الحرارة بشكل فردي مع أي برنامج مختار مع كل خطوات التحضير، فكرر النقطة 2 إلى 4 قبل بدء خطوة التحضير المعنية.
ملحوظة: إن يتم حفظ هذه الإعدادات. عند إعادة اختيار برنامج التحضير هذا فسوف يتم عرض فترة التحضير سابقة الضبط مرة أخرى.

(وضعی الشخصی - یدویاً my mode)

وضع ضبط سريع يهدف إلى ضبط فترة ودرجة حرارة التحضير بشكل فردي لكل عملية طهي على حدة.
في وضع اختيار الوظيفة يضيء الزر ① باستمرار وعنصر البيان [my mode] (وضعی الشخصی).
يומض الزر ✓. يتم في الشاشة عرض البيان «00:00».

- 1.** اضغط على الزر ፩ مرة واحدة.
في الشاشة يومض البيان «00:00».
- 2.** استمر في الضغط على الزر ፩ إلى أن يتم عرض فترة التحضير المرغوبة.
- 3.** اضغط على الزر ፩ مرة واحدة.
في الشاشة يومض البيان «0000».
- 4.** استمر في الضغط على الزر ፩ إلى أن يتم عرض درجة حرارة التحضير المرغوبة.
- 5.** اضغط على الزر ✓ لبدء الإعدادات المختارة.
يقوم الجهاز بتسخين الحلة إلى أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المستهدفة.
بمجرد أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المستهدفة فسوف يتم محظوظ وعرض فترة التحضير في الشاشة. تبدأ عملية التحضير أو توماتيكياً.

recipe 1 / recipe 2 (الوصفة 1 / الوصفة 2)

حفظ بعض برامج التحضير

على حسب الطراز ← «عرض عام للطراز والمواصفات الفنية» انظر صفحة 19
أسفل أماكن الذاكرة [recipe 1] (الوصفة 1) و [recipe 2] (الوصفة 2) يمكن أن يتم حفظ بعض برامج التحضير مع خاصية الاختيار الفردي للزمن ودرجة الحرارة.

- 1.** في وضع اختيار الوظيفة اضغط على الزر ፩ مرة واحدة.

في لوحة الاستعمال تضيء لمبة LED المعنية ويتم عرض فترة التحضير سابقة الضبط لبرنامج التحضير هذا.

2. اضغط على الزر مرة واحدة.
 - في الشاشة تومض فترة التحضير سابقة الضبط.
 3. استمر في الضغط على الزر إلى أن يتم عرض فترة التحضير المرغوبة.
- من خلال الضغط لفترة قصيرة على الزر فسوف يتم إطالة فترة التحضير بقيمة دقيقة واحدة. تزيد الفترة لتصل إلى القيمة القصوى سابقة الضبط، وترجع بعد ذلك إلى القيمة الدنيا سابقة الضبط. بالحفظ على الزر مضغوطاً لفترة أطول، فسوف تزيد الفترة بقيمة 10 دقائق.

4. إذا ما تم عرض فترة التحضير المرغوبة فاضغط على الزر .

إذا ما تعين ضبط الفترة بشكل فردي مع أي برنامج مختار مع كل خطوات التحضير، فكرر النقطة 2 إلى 4 قبل بدء خطوة التحضير المعنية.

ملاحظة: لن يتم حفظ الإعدادات. عند إعادة اختيار برنامج التحضير هذا فسوف يتم عرض فترة التحضير سابقة الضبط مرة أخرى.

ضبط درجة حرارة التحضير

1. في وضع اختيار الوظيفة استمر في الضغط على الزر إلى أن يتم اختيار برنامج التحضير المرغوب.

في لوحة الاستعمال تضيء لمبة LED المعنية ويتم عرض فترة التحضير سابقة الضبط لبرنامج التحضير هذا.

2. اضغط على الزر مرة واحدة.
- في الشاشة تومض فترة التحضير سابقة الضبط.
3. استمر في الضغط على الزر إلى أن يتم عرض درجة حرارة التحضير المرغوبة.

من خلال الضغط لفترة قصيرة على الزر فسوف يتم زيادة درجة حرارة التحضير بقيمة 5 م. تزيد درجة الحرارة لتصل إلى القيمة القصوى سابقة الضبط، وترجع بعد ذلك إلى القيمة الدنيا سابقة الضبط. بالحفظ على الزر مضغوطاً لفترة أطول، فسوف تزيد درجة الحرارة بقيمة 10 م.

4. إذا ما تم عرض درجة حرارة التحضير المرغوبة فاضغط على الزر .

- حافظ دائماً على نظافة الأسطح وألا وج التقطيع.
- استخدم ألا وج تقطيع مختلفة مع المواد الغذائية المختلفة.

- التزم بسلسلة التبريد. لا توقفها إلا لفترة قصيرة فقط من أجل تحضير الأطعمة وقم بتخزين الأطعمة المفرغة بعد ذلك في الثلاجة مرة أخرى قبل البدء في عملية الطهي.
- الأطعمة مناسبة فقط للطهي الفوري. بعد الانتهاء من عملية الطهي، تناول الأطمة على الفور ولا تقم بتخزينها لفترة أطول، ولا حتى في الثلاجة. فهي غير مناسبة لإعادة التسخين.

كيس التفريغ

- للطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء، اقتصر على استخدام الأكياس المفرغة من الهواء المقاومة للسخونة المخصصة لهذا الغرض.
- لا تقم بطهي الأطعمة في الأكياس التي اشتريتها فيها (على سبيل المثال الأسماك المقسمة). بهذه الأكياس غير مناسبة للطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء.

التفريغ

- لتحقيق التفريغ بمقادير 99%. وبذلك فقط يمكن الحصول على توزيع متجانس للسخونة وبالتالي نتيجة طهي مثالية.

ارشادات:

- كمية الماء القصوى في طريقة الطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء تبلغ 2.5 لتر. مستوى الماء في الحلة لا يسمح بأن يتجاوز قيمة 2.5 لتر بعد وضع الأكلات بها.
- من الضروري أن تغطى الغطاء عند الطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء.

إمكانيات الضبط الفردية

القيم سابقة الضبط لفترة التحضير ودرجة حرارة التحضير يمكن أن يتم مواعيدهما مع المتطلبات الفردية ومع معايير الوصفة المطلوبة.

ضبط فترة التحضير

1. في وضع اختيار الوظيفة استمر في الضغط على الزر إلى أن يتم اختيار برنامج التحضير المرغوب.

طريقة التحضير

توصيات عامة

لغرض تحقيق أفضل نتائج والحصول على مذاق طيب، فإننا ننصحك باستخدام المقتنيات والتوصيات الواردة في كتاب الوصفات الخاص بنا الذي تم تطويره بشكل هادف للاستخدام مع الغلاية المتعددة. سوف تجد في كتاب الوصفات الكثير من الشروحات المساعدة للكميات الضرورية من المكونات والتوصيات الخاصة بفترة التحضير ودرجة حرارة التحضير والتجميعة المفيدة لبرامج التحضير.

استغل توصيات الوصفات هذه لتجميع الخبرات الأولى. إذا كنت تقيم المزايا وتنوع إمكانيات التطبيق، فسوف تستمتع بالوصفات الجديدة. للقيام بذلك استغل إمكانيات الضبط الفردية التي سيتم توضيحها لك في الصفحات التالية. للحصول على نظرة شاملة لكل برامج التحضير فقد قمنا بتجميع جدول شامل لك.

← قائمة برامج التحضير انظر صفحة 15

الطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء

الطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء معناه الطهي «في ظل التفريغ» في درجات حرارة منخفضة. يعتبر الطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء طريقة طهي معتدلة خالية من الدهون مناسبة لللحوم والطيور والخضروات والحلويات. يتم وضع الأطعمة بشكل محكم ضد تسرب الهواء في كيس طهي خاص مقاوم للسخونة مع جهاز تفريغ.

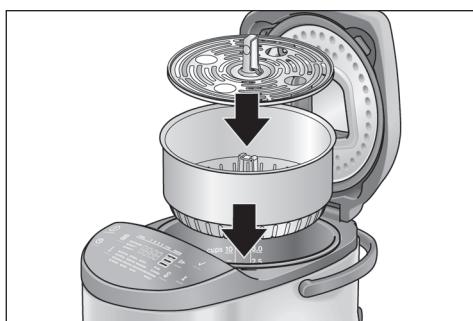
⚠ خطر على الصحة!

الطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء يتم في درجات حرارة منخفضة. لذلك يجب الالتزام بالإرشادات التالية للاستخدام والنظافة الصحيحة:

- اقتصر على استخدام الأطعمة الطازجة ذات الجودة العالية.

- أغسل الأيدي وعقهما. استخدم قفازات تُستخدم لمرة واحدة أو ماسك (ماشة) للطهي/الشواء.
- احرص على تحضير الأطعمة الحساسة، كالطيور والبيض والأسماك، بعناية فائقة.
- قم بإعداد الطيور على الأقل عند درجة حرارة 65 °م.
- أغسل الخضروات والفواكه بعناية دائمة وأو قم بتنقیشها.

5. ركب الجزء العلوي وأضف المزيد من المكونات.



6. أغلق الغطاء.

7. في وضع اختيار الوظيفة اختر برنامج التحضير [steam] (الإنصاج بالبخار) ← «قائمة برامج التحضير» انظر صفحة 15

8. اضغط على الزر ✓ لبدء برنامج التحضير. إذا ما تم إنهاء برنامج التحضير، فسوف يتم إصدار إشارة صوتية ويومض الزر ✓.

9. افتح الغطاء.

10. ارفع الجزأين العلوي والسفلي لوعاء الإنصاج بالبخار من الحلة.

قفل أمان الأطفال

يمكن أن يتم تفعيل قفل أمان الأطفال أو إيقاف تفعيله أثناء عملية التحضير. إذا ما تم تفعيل قفل أمان الأطفال، فسوف يتم قفل كل الأزرار في الجهاز ولن يمكن عنده تنفيذ أي أوضاع ضبط أخرى في الجهاز.

⚠ تحذير

عندما يكون قفل أمان الأطفال فعالاً فلن يمكن تغيير أو قطع أية عمليات تحضير. يجب أن يتم أولاً إيقاف قفل أمان الأطفال.

اضغط على مجموعة الأزرار التالية:

1. التفعيل

احتفظ بالزرين ⚡ و ⚡ مضغوطين في نفس الوقت لمدة 3 ثوان. سوف يتم إصدار إشارة صوتية قصيرة. ويتم تشغيل قفل أمان الأطفال.

2. إيقاف التفعيل

قم بمجدداً بالاحتفاظ على الزرين ⚡ و ⚡ مضغوطين في نفس الوقت لمدة 3 ثوان. سوف يتم إصدار إشارة صوتية قصيرة. ويتم إيقاف قفل أمان الأطفال.

9. لا تغلق الغطاء.
10. باستخدام الزر ✓ ابدأ برنامج التحضير. إذا ما تم إنتهاء برنامج التحضير، فسوف يتم إصدار إشارة صوتية.
11. لمنع تقاطر وسبيط القلي ارفع مصفاة القلي بالقبض وعلقها من اللسان على حرف الوعاء.

استخدام وعاء الإنضاج بالبخار
لفرض إنضاج الخضروات واللحوم والأسماك بالبخار فمن الضروري أن يتم استخدام وعاء الإنضاج بالبخار. باستخدام وعاء الإنضاج بالبخار المكون من جزأين فيمكن في نفس الوقت إنضاج مكونات مختلفة بالبخار بشكل منفصل عن بعضها البعض (مثلاً في الجزء السفلي الخضروات، في الجزء العلوي الأسماك).

ملحوظة: لغرض تحقيق أفضل نتائج والحصول على مذاق طيب، فإننا ننصح باستخدام المقررات والتوصيات الواردة في كتاب الوصفات الخاص بنا.

عند استخدام مصفاة القلي فاحرص على مراعاة ما يلي:

- **خطر الاحتراق!** املأ الماء بحد أقصى وصوّل إلى العلامة [0.5].
- أثناء التحضير يمكن أن يتجمع قدر كبير للغاية من البخار في الجهاز. افتح الغطاء بحذر. لا تتحن بجسمك أعلى غطاء الجهاز.
- الحلة والأجزاء التي يمكن استخدامها يمكن أن تلتهب للغاية. احرص دائمًا على استخدام قماطة الحلة أو المقابض المناسبة أو قفازات الطهي.
1. افتح غطاء الجهاز.
2. املأ الحلة بحد أقصى بكمية 0.5 لتر ماء. لمعرفة الكمية يمكن الاستعانة بشكل إضافي بتدريج القیاس الموجود على الجانب الداخلي للحلة.
3. علق الجزء السفلي من وعاء الإنضاج بالبخار في الحلة.
4. لفرض إنضاج مختلف المكونات بالبخار فاملأ الجزء السفلي وصوّل إلى الحافة السفلية.

عند استخدام مصفاة القلي فاحرص على مراعاة ما يلي:

⚠ خطر الاحتراق!

- قم بملء الزيت أو دهن القلي بحد أقصى وصوّل إلى العلامة [1.0]
- لا تستخدم وسيط القلي بكمية تزيد عن 200 جم إذا كان مبردًا أو 300 جم إذا لم يكن مبردًا.
- أثناء التحضير يمكن أن يتجمع قدر كبير للغاية من البخار في الجهاز. افتح الغطاء بحذر. لا تتحن بجسمك أعلى غطاء الجهاز.
- الحلة والأجزاء التي يمكن استخدامها يمكن أن تلتهب للغاية. احرص دائمًا على استخدام قماطة الحلة أو المقابض المناسبة أو قفازات الطهي.
- لا تستخدم الملوق وملعقة الغرف مطلقاً في دهن أو زيت ملتهب.

1. افتح غطاء الجهاز.

2. املأ الحلة بحد أقصى بكمية 1 لتر زيت. لمعرفة الكمية يمكن الاستعانة بشكل إضافي بتدريج القیاس الموجود على الجانب الداخلي للحلة.

3. أغلق الغطاء.

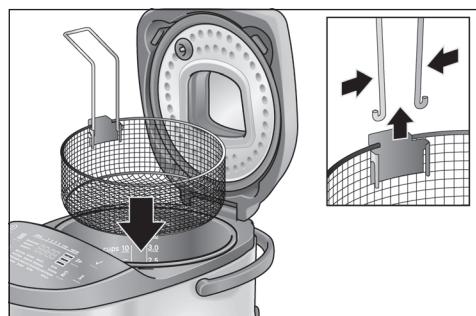
4. في وضع اختيار الوظيفة اختر برنامج التحضير [deep fry] (القلي) ← «قائمة برامج التحضير» انظر صفحة 15

5. اضغط على الزر ✓ لبدء برنامج التحضير. سيتم تسخين الزيت. بمجرد أن يتم بلوغ درجة الحرارة المستهدفة، فسوف يتم إصدار إشارة صوتية ويومض الزر ✓.

6. املأ مصفاة القلي بوسبيط القلي.

7. افتح غطاء الجهاز.

8. ضع مصفاة القلي مع المقبض المرفق في الحلة، ثم أخلع المقبض.



1. اختر برنامج التحضير.
2. اضغط على الزر يومض الزر في الشاشة يومض البيان «00:10».
3. من خلال الضغط عدة مرات على الزر فسوف تتم زيادة الفترة المبيضة. من خلال الضغط لفترة قصيرة فسوف تتم زيادة الفترة بقيمة 5 دقائق لكل فترة. من خلال الضغط لفترة طويلة نسبياً فسوف تتم زيادة الفترة بقيمة 10 دقائق لكل فترة، بالحافظ على الزر مضغوطاً لفترة ثانية، فسوف تزيد الفترة بقيمة 30 دقيقة.
3. اضغط على الزر عند عرض معدل تباطؤ زمن البدء المرغوب.

يتم عرض معدل تباطؤ زمن البدء المختار في الشاشة. في نطاق البيان يضيء **[timer]** (الميكانيكي). يتم إرجاع عد الفترة إلى البداية. تبدأ عملية التحضير أوتوماتيكياً بعد ذلك.

إرشادات:

- من خلال الضغط على الزر فيمكن في أي وقت إطفاء نظام تباطؤ زمن البدء. عندئذ يبدأ برنامج التحضير في العمل على الفور.
- إذا لم يومض في الشاشة البيان «00:10»، فلن يمكن ضبط أي معدل تباطؤ لزمن البدء بالنسبة لبرنامج التحضير المختار.

الإنهاء المبكر لخطوة التحضير الحالية

إذا نضحت المكونات مبكراً أثناء خطوة التحضير، فيمكن أن يتم إنهاء هذه الخطوة يدوياً أيضاً.

1. القيام بذلك اضغط على الزر لمدة ثانية.

يتم إنهاء خطوة التحضير الحالية. بعد ذلك فسوف يتم كالمعتاد إصدار إشارة صوتية بمجرد توفر إمكانية تنفيذ الخطوة التالية. في لوحة الاستعمال يتم طبقاً لذلك عرض لمبات 1 LED أو 2 أو 3 أو 4 ويومض الزر .

2. قم بتنفيذ خطوة التحضير التالية.

استخدام مصفاة القالي

لعرض تحضير اللحم والسمك والبطاطس المحمصة وما شابه في الزيت المغلي فمن الضروري أن يتم استخدام مصفاة القالي (بحسب الطراز).

ملحوظة: لغرض تحقيق أفضل نتائج والحصول على مذاق طيب، فإننا ننصح باستخدام المقررات والتوصيات الواردة في كتاب الوصفات الخاص بنا.

اختيار فترة التحضير سابقة الضبط

لكل برنامج تحضير فإنه يتم عرض مدة التحضير سابقة الضبط للمرحلة [medium] (المتوسطة) في لوحة الاستعمال.

فترة التحضير يمكن أن يتم تقصيرها [short] (قصيرة) أو إطالتها [long] (طويلة).

1. استمر في الضغط على الزر إلى أن يتم اختيار عنصر البيان المرغوب. ينتقل البيان من الدرجة [medium] (المتوسطة) مروراً بالمرحلة [long] (الطويلة) وصولاً إلى [short] (القصيرة)، ثم إلى [medium] (المتوسطة).

وتعرض على الشاشة القيم سابقة الضبط المعنية لفترة التحضير.

2. اضغط على الزر لبدء برنامج التحضير.

إطالة فترة التحضير أثناء التحضير

إذا لم تكن المكونات قد نضجت بعد، قبل انتهاء

برنامج التحضير، فيمكن أن تتم إطالة فترة التحضير.

1. للقيام بذلك اضغط على الزر واحتفظ به مضغوطاً.

يتم في الشاشة عرض فترة التحضير الحالية لفترة قصيرة وزيادتها بعد ذلك بقيمة دقة واحدة.

2. احتفظ بالزر مضغوطاً إلى أن يتم الوصول إلى فترة التحضير المرغوبة.

3. من خلال الزر ابدأ فترة التحضير المضبوطة حديثاً.

ملحوظة: يمكن أن يتم إطالة فترة التحضير بحد

أقصى بقيمة 30 دقيقة. إذا ما تم تجاوز فترة التحضير المرغوبة، فاحتفظ بالزر مضغوطاً وصولاً إلى القيمة القصوى، بعد ذلك يرجع وضع الضبط إلى قيمة 5 دقائق.

ضبط معدل تباطؤ زمن البدء

حتى يمكن الاستمتاع بأية وجبة طازجة التحضير في أي وقت، فيمكن أن يتم ضبط الفترة حتى بدء تشغيل برنامج التحضير المختار.

ملحوظة: يمكن أن يتم ضبط معدل تباطؤ زمن البدء البعض برامج التحضير فقط. معدل تباطؤ زمن البدء مضبوط مسبقاً بشكل متباين باختلاف برامج التحضير هذه.

يتم إرجاع عد فترة التحضير.

5. افتح غطاء الجهاز وقدم الوجبة المحضررة.

خطر الاحتراق!

- أثناء التحضير يمكن أن يتجمع قدر كبير للغاية من البخار في الجهاز. افتح الغطاء بحذر. لا تتحن بجسمك أعلى غطاء الجهاز.
- الحلة والأجزاء التي يمكن استخدامها يمكن أن تلتهب للغاية. احرص دائمًا على استخدام قماطة الحلة أو المقابض المناسبة أو قفازات الطهي.

إرشادات:

- يمكن في أي وقت إيقاف برنامج التحضير بالضغط على الزر X. يقوم الجهاز بعد ذلك بالتبديل والانتقال إلى وضع اختيار الوظيفة. إذا كان برنامج التحضير محتويًا على وظيفة الحفاظ على الحرارة، فسوف يتم تشغيلها أوتوماتيكياً بعد إنهاء الوجبة لحفظ الحرارة.
- الوجبة عند درجة 40 م° لمدة تصل إلى 10 ساعات. يضيء بيان [finished] (جاهز) و [keep warm] (الحفاظ على السخونة).
- تضيء عندئذ إحدى زوايا الشاشة (خطوط مشطوبة). يمكن إنهاء وظيفة الحفاظ على السخونة بالضغط على الزر X. يقوم الجهاز بعد ذلك بالتبديل والانتقال إلى وضع اختيار الوظيفة.
- إذا ما كان برنامج التحضير المختار مكونًا من عدة خطوات تحضير، فسوف يتم إصدار إشارة صوتية بمجرد الاضطرار إلى تنفيذ الخطوة التالية. في لوحة الاستعمال يتم طبقاً لذلك عرض لمبات LED 1 أو 2 أو 3 أو 4 ويومض الزر ✓. ول فعل ذلك قم بأداء الخطوات التالية:
 - افتح غطاء الجهاز.
 - أضف المزيد من المكونات.
 - أغلق غطاء الجهاز.
- باستخدام الزر ✓ أبدأ خطوة التحضير التالية. يقوم الجهاز بتسخين النطاق الداخلي للجهاز إلى أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المستهدفة لخطوة التحضير التالية. أثناء مرحلة التسخين فسوف يظهر في الشاشة خطوط تضيء في اتجاه عقارب الساعة. بمجرد أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المستهدفة فسوف يتم محوا الخطوط وعرض فترة التحضير التالية في الشاشة. تبدأ عملية التحضير أوتوماتيكياً.
- يتم إرجاع عد فترة التحضير.



من خلال مخرج البخار يخرج بخار الماء المتكون أثناء تحضير الوجبات، من الغلاية المتعددة، وهو ما يمنع بذلك الإفراط في إنشاء الضغط. بحسب الطراز يكون مخرج البخار مزودًا بنافذة متابعة.

زيادة أو تخفيض درجة الحرارة أثناء التحضير

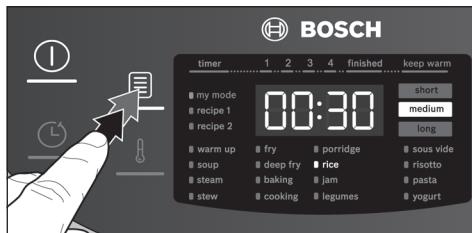
إذا ما تم ضبط درجة الحرارة الحالية أثناء التحضير على درجة شديدة الارتفاع أو الانخفاض، فيمكن أن يتم أثناء عملية الطهي زيادتها (بحد أقصى بقيمة +10 م°) أو تخفيضها (بحد أقصى بقيمة -10 م°). لغرض زيادة درجة الحرارة فاضغط على الزر ↗ واحتفظ به مضغوطاً. يتم في الشاشة لفترة قصيرة عرض درجة الحرارة الحالية وزيادتها بقيمة 1 م° وصولاً إلى القيمة القصوى (+10 م°). احتفظ بالزr مضغوطاً إلى أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة العليا المرغوبة.

لغرض تقليل درجة الحرارة فاضغط على الزر ↘ واحتفظ به مضغوطاً. يتم في الشاشة لفترة قصيرة عرض درجة الحرارة الحالية وزيادتها بقيمة 1 م° وصولاً إلى القيمة القصوى (-10 م°). إذا ما تم الوصول إلى القيمة الدنيا (قيمة 20 م°). احتفظ بالزر مضغوطاً إلى أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة الأقل المرغوبة.

اضغط على الزر ✓ لمواصلة برنامج التحضير. **ملحوظة:** إذا لم يتم الضغط على الزر ✓ فسوف يتم الاستمرار في برنامج التحضير مع درجة الحرارة السابقة الضبط.

إذا ما تم إنهاء برنامج التحضير، فسوف يتم إصدار إشارة صوتية وسوف يضيء عنصر البيان [finished] (جاهز) ويضيء الزر ✓. الشاشة تومض وتعرض البيان «00:00».

3. استمر في الضغط على الزر ① إلى أن يتم اختيار برنامج التحضير المرغوب.



في لوحة الاستعمال تضيء لمبة LED المعنية وتومض فترة التحضير سابقة الضبط لبرنامج التحضير المختار.

4. اضغط على الزر ② لبدء برنامج التحضير.



يقوم الجهاز بتسخين الحلة إلى أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المستهدفة. أثناء مرحلة التسخين فسوف يظهر في الشاشة خطوط تضيء في اتجاه عقارب الساعة. بمجرد أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المستهدفة فسوف يتم محظوظ عرض فترة التحضير في الشاشة.

تبدأ عملية التحضير أوتوماتيكياً.

ملحوظة: عند اختيار البرنامج [pasta] (مكرونة) أو [deep fry] (القلي) فسوف يتم إصدار إشارة صوتية ارتجاعية، وتستمر الشاشة والزر ② في الوميض، إلى أن يتم إضافة المواد الغذائية ويكون تم الضغط على الزر ②.

تنبيه هام!

قبل كل عملية تشغيل افحص الجهاز للتحقق من تعرضه لأضرار واقتalam أجزائه ونظافته ونصبه بشكل سليم. ← «قبل الاستخدام لأول مرة» انظر صفحة 4

1. ويصبح الجهاز جاهزاً للتشغيل. اضغط على الزر ① للوصول إلى وضع اختيار الوظيفة. في وضع اختيار الوظيفة يضيء الزر ① باستمرار وعنصر البيان [my mode] (وضعي الشخصي). يومض الزر ②. يتم في الشاشة عرض البيان «00:00».



ملحوظة: إذا لم يتم في خلال 5 دقائق إدخال أي بيان في لوحة الاستعمال، فسوف ينتقل الجهاز أوتوماتيكياً إلى وضع الاستعداد.

اختيار وبعد عمل برنامج التحضير

يوجد 16 برنامج تحضير سابق الضبط يمكن اختياره بينها. ← «قائمة برامج التحضير» انظر صفحة 15

1. املأ الجهاز بالمكونات المرغوبة. للقيام بذلك افتح الغطاء وأضف المكونات في الحلة. لمعرفة الكمية فيمكن الاستعانة بشكل إضافي بتدرج القياس الموجود على الجانب الداخلي للحلة.

تنبيه هام!

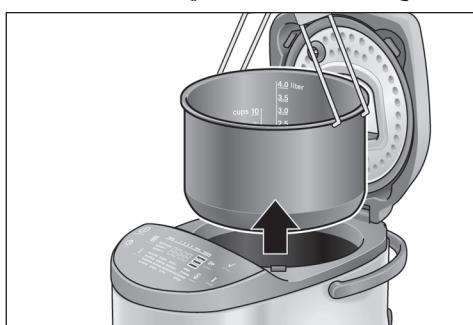
■ املأ الحلة بحد أقصى وصولاً إلى العلامة 4.0 [لتر]!

■ لغرض التقليل فاستخدم فقط الملوق المورد (لا تستخدم أدوات معدنية).

2.أغلق الغطاء واضغط على الزر ① للوصول إلى وضع اختيار الوظيفة.

ملحوظة: يتم تنفيذ بعض برامج التحضير أو بعض الخطوات عندما يكون الطعام مفتوحاً. ← انظر كتاب الوصفات المرفقة

7. ارفع الحلة من الحيز الداخلي للجهاز.



8. انزع مادة التغليف الموجودة على الجهاز وأجزاء الكماليات.

9. تأكّد من اكتمال جميع الأجزاء. ← الصورة A

10. افحص الجهاز وأجزاء الكماليات بحثاً عن أي أضرار ملحوظة.

تنبيه هام!

إياك أن تشغل جهازاً متضرراً!!

11. نظف جميع الأجزاء ثم جففها جيداً قبل الاستخدام الأولى. ← «العناية والتنظيف اليومي» انظر

صفحة 13

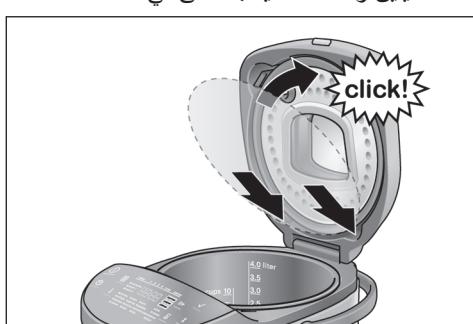
12. بعد الانتهاء من التنظيف أعد تركيب الحلة في الحيز الداخلي للجهاز.

تنبيه هام!

قبل أن يتم استخدام الحلة تحقق من أن الحيز الداخلي للجهاز جاف ونظيف.

13. تركيب قالب الغطاء

ركب قالب الغطاء بالأسفل في كلا المسارين الدليليين وأضغط عليه بالأعلى في الغطاء.



الاستعمال

وضع اختيار الوظيفة

في وضع اختيار الوظيفة يتم اختيار كل برامج التحضير واتخاذ كل أوضاع ضبط الجهاز. ول فعل ذلك يجب أداء هذه الخطوات:

⚠ خطر الاحتراق!

لا تستخدم الجهاز مطلقاً أثناء التشغيل بدون تركيب الحلة ومخرج البخار.

تنبيه هام!
استخدم المقابض فقط لغرض النقل الآمن للجهاز.

3. ضع الجهاز على سطح تشغيل أفقى ثابت أملس.

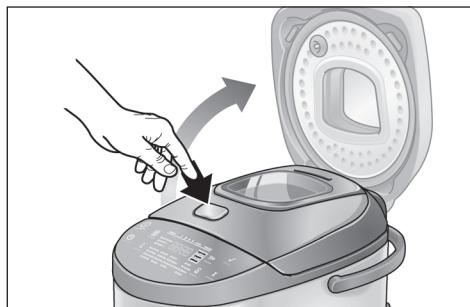
تنبيه هام!

لا يسمح بأن تكون هناك أي أسطح أو أجهزة حساسة أعلى الجهاز أو ورائه، يمكن أن تتضرر من درجات الحرارة المترکونة وبخار الماء المتسرّب.

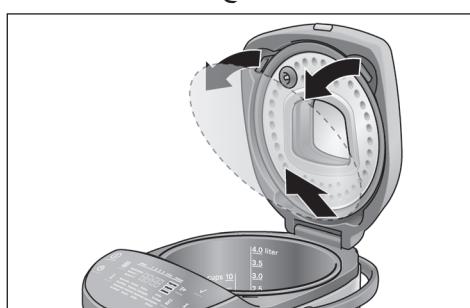
4. خلع مخرج البخار
 أمسك مخرج البخار من الوراء واسحبه إلى أعلى.



5. فتح غطاء الجهاز
اضغط زر الفتح على الغطاء.



6. خلع قالب الغطاء
أمسك بقالب الغطاء من كلا طرفيه من اليسار واليمين، واسحبه للخارج واقلعه.



finished d (جاهز)

يوضح أن الوجبة جاهزة. الشاشة (a) تومن
وتعرض البيان «00:00». وبالإضافة إلى ذلك
فسوف يتم إصدار إشارة صوتية.

keep warm e (الحفظ على السخونة)

توضح أن وظيفة الحفاظ على السخونة تكون
مشغلة بعد انتهاء برنامج التحضير. تضيء عندئذ
إحدى زوايا الشاشة (خط مشطوب).

f عرض مدة التحضير سابقة الضبط

فترة التحضير سابقة الضبط لبرنامج التحضير
المعني [medium] (متوسطة) يمكن باستخدام
الزر ⇨ أن يتم تقصيرها [short] (قصيرة) أو
إطالتها [long] (طويلة). يضيء عنصر العرض
المعني.

g قائمة برامج التحضير

يوجد 16 برنامج تحضير سابق الضبط. من
خلال الضغط عدة مرات على الزر ⏹ فإنه يتم
بالتابع استدعاء برامج التحضير المفردة. في
لوحة الاستعمال تضيء لمبة LED المعنية.

h recipe 1&2 (الوصفة 2&1)

(بحسب الطراز)

أماكن بالذاكرة لبرامج التحضير مع خاصية
الاختيار الفردي للزمن ودرجة الحرارة.

i my mode (وضع الشخصي)

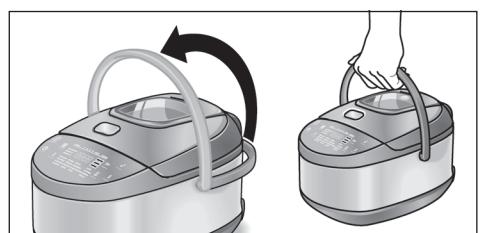
وضع ضبط سريع يهدف إلى ضبط فترة ودرجة
حرارة التحضير بشكل فردي لكل عملية طهي
على حدة.

قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام الجهاز الجديد، يجب إخراج محتوياته
بالكامل وتنظيفها ثم توصيلها بوصلة التيار. ول فعل
ذلك يجب أداء هذه الخطوات:

1. أخرج الجهاز وكل أجزاء الكماليات من العبوة.

**2. لغرض رفع الجهاز أمسكه من المقابض. حرك
المقبض بالشكل المناسب إلى أعلى.**



نقطة عامة	
الصورة	غلاية متعددة (الجهاز الأساسي)
1	لوحة الاستعمال
2	غطاء
3	زر فتح الغطاء
4	مخرج بخار قابل للخلع (بنافذة*), مكون من جزأين
5	مقبض الحمل
6	وصلة الطاقة
7	الحلة مكسوة بطبقة الحماية من الالتصاق
8	قلب غطاء قابل للخلع
9	سلة قلي بمقبض قابل للخلع *
10	وعاء الإنضاج بالبخار، مكون من جزأين
11	ملقط الحلة
12	ملوقة غرف
13	كوب قياس *
14	كابل الكهرباء
15	دليل الاستعمال
16	كتاب الوصفات
17	* على حسب الطراز يصف دليل الاستعمال إصدارات مختلفة من الجهاز.
18	«عرض عام للطراز والمواصفات الفنية» انظر صفحة 19
لوحة الاستعمال	
الصورة	لوحة الاستعمال تتكون من عناصر استعمال (أزرار) وعناصر بيان (لمبات LED). يتم من خلال الأزرار اختيار برامج التحضير المفردة وأيضاً إمكانات الضبط المتقدمة (مثل درجة حرارة التحضير ومدته). يتم عرض الإعدادات من خلال إضاعة لمبات LED أو الشاشة.
a	بيان الفترة المتبقية أو درجة الحرارة.
b	يوضح أن نظام إبطاء زمن البدء مشغل. الشاشة تعرض الفترة المتبقية حتى بدء تشغيل برنامج التحضير المختار.
c	عرض خطوات التحضير/تقدم البرنامج (متلاً بعد تسخين زيت القلي تتم إضافة المكونات) فسوف يتم عرضها مرئياً من خلال إضاعة لمبات LED 1 أو 2 أو 3 أو 4. وبالإضافة إلى ذلك فسوف يتم إصدار إشارة صوتية إذا كان من الضروري اتخاذ خطوة تحضير تالية.

عناصر الاستعمال	
الصورة	يقوم بتشغيل أو إطفاء وضع الاستعداد بالجهاز.
①	ضبط معدل تباطؤ زمن البدء يمكن أن يتم ضبط الفترة حتى بدء تشغيل برنامج التحضير المختار.
⑤	الاستعداد

⚠ خطر الاحتراق!

لا تستخدم الجهاز مطلقاً أثناء التشغيل بدون تركيب الحلة. أثناء استعمال الجهاز تسخن عليه المبيت والحلة والأجزاء المعدنية! لا تخلي الحلة والكماليات إلا باستخدام وسائل المساعدة الموردة. استخدم فقازات مسak الحلة. في الجهاز تكون أبخرة ملتهبة. لا تتحن على الجهاز. افتح الغطاء بحذر. لا تقم بنقل الجهاز أو تنظيفه إلا بعد أن يبرد تماماً!

⚠ خطر على الصحة!

الطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء يتم في درجات حرارة منخفضة. احرص بشدة على قراءة تعليمات الأمان وتوصيات الإعداد والتجهيز ومن ثم مراعاتها! ← «الطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء» انظر صفحة 10

⚠ خطر الاختناق!

لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التعبئة والتغليف للجهاز.

⚠ هام!

يجب تنظيف الجهاز جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام. ← «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة 13

⚠ تتبّيه هام!

لا تستعمل الملوق ولعلقة الطهي مطلقاً في دهن أو زيت ملتهب ولا تتركها في الحلة وهي ملتهبة. يمكن أن تتصهر!

المحتويات

ar-1	الاستعمال المطابق للتعليمات.....
ar-1	إرشادات الأمان.....
ar-3	نظرة عامة.....
ar-3	لوحة الاستعمال.....
ar-4	قبل الاستخدام لأول مرة.....
ar-5	الاستعمال.....
ar-10	طريقة التحضير.....
ar-11	إمكانيات الضبط الفردية.....
ar-13	العناية والتقطيف اليومي.....
ar-14	لتخلص من الجهاز.....
ar-14	شروط الضمان.....
ar-15	قائمة برامج التحضير.....
ar-16	مواقف النضج
ar-19	عرض عام للطراز والمواصفات الفنية.....
ar-20	الكماليات الخاصة.....
ar-20	تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال.....

نقدم لكم بأصدق التهاني على شرائهم لهذا الجهاز

.Bosch الجديد من ماركة

و بذلك يكون قد وقع اختيارك على جهاز منزلي حديث يتميز بالقيمة العالمية. ويمكنكم أن تجدوا في الصفحات التالية من دليل الاستعمال هذا إرشادات قيمة تتعلق بكيفية استخدام الجهاز استخداماً آمناً.

ويطيب لنا أن نشير إلى ضرورة قراءة هذا الدليل

جيداً واتباع جميع التعليمات الواردة فيه. ولسوف تطول سعادتكم بهذا الجهاز وستثبت لكم النتيجة صحة قرار الشراء.

يرجى الاحتفاظ بدليل الاستعمال من أجل أي استخدام لاحق أو لتسليمه للمستخدم التالي.

وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

الاستعمال المطابق للتعليمات
 يرجى قراءة هذه الإرشادات بعناية، والتصرف بناءً على ذلك ثم الحفاظ عليها! عند نقل الجهاز
 لغير يجب إرفاق هذا الدليل معه.

عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يتربّط عليه عدم تحمل منتج
 الجهاز لأي مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.

هذا الجهاز مخصص لتصنيع الكميات المعتادة في الاستخدام المنزلي أو في الاستخدامات
 المشابهة للاستخدام المنزلي، وليس للاستخدام التجاري. وتشمل التطبيقات المشابهة للاستخدام
 المنزلي على سبيل المثال: الاستخدام في مطابخ العاملين في المحلات التجارية والمكاتب
 والمنشآت الزراعية والتجارية الأخرى، وكذلك استخدامها بواسطة النزلاء في بيوت الضيافة
 والفنادق الصغيرة والمرافق السكنية المماثلة.

الجهاز مصمم لأغراض الطهي والخبز والتحمير والتشويح والإنضاج بالبخار والقلي والبسترة
 والتقطيع والحفظ على سخونة الأطعمة. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة آية أشياء أو
 أجسام أو عناصر أخرى. كل الإضافات يجب أن تكون نظيفة تماماً. عند الاستخدام احرص على
 مراعاة القواعد المتعلقة بنظافة المطبخ. يجب عدم استخدام الجهاز إلا مع الملحقات التكميلية
 الأصلية. لا تستعمل الحلة والكماليات إلا مع الجهاز الأساسي.

لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من
 2000 متر فوق مستوى سطح البحر. عند نصب الجهاز احرص على مراعاة إلا تكون هناك أي
 أسطح أو أجهزة حساسة أعلى الجهاز أو ورائه، يمكن أن تتضرر من درجات الحرارة المترکونة
 وبخار الماء المتسرب. يسمح باستخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص الذين يعانون من نقص في
 القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة
 شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكيد من إدراكهم
 للأخطار المرتبطة بذلك. أما الأطفال فيجب إبعادهم عن الجهاز وعن توصياته الكهربائية، ولا
 يسمح لهم بتشغيل الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. أعمال التنظيف وصيانة المستعمل لا
 يسمح بأن يقوم بها الأطفال.

إرشادات الأمان

⚠ خطر الصعق الكهربائي وخطر الحرائق!

ينبغي توصيل الجهاز بشبكة الكهرباء فقط عن طريق مقبس مركب بطريقة سلية ومزود
 بوصلة تأرض على أن تكون شبكة الكهرباء ذات تيار متعدد. تأكد من أن نظام أسلاك الحماية
 الأرضية الخاص بتركيبات المنزل الكهربائية مركباً وفقاً للوائح المعاينة. يجري توصيل وتشغيل
 الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري
 استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضرار قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص
 به. لا يسمح بإجراء إصلاحات على الجهاز، إلا من قبل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك
 من أجل تجنب المخاطر. إذا لحق ضرر بسلك التوصيل الكهربائي لهذا الجهاز فيجب استبداله
 بسلك التوصيل الخاص المتوفر لدى خدمة العملاء الخاصة بنا. لا توصل الجهاز بالمفاتيح
 الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بعد. احرص على مرافقه الجهاز دائمًا أثناء تشغيله! في
 حالة حدوث خلل، انزع على الفور قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي أو افصل
 مصدر الإمداد بالجهد الكهربائي. لا تجعل كابل الطاقة يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحبه على
 حوار حادة. لا تغمر الجهاز أو كابل الطاقة أبداً في المياه، ولا تضعه في آلة غسل الأطباق. قبل
 التنظيف، افصل القابس الكهربائي.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine
Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg
Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere
Infos unter:
www.bosch-home.com
Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040
<mailto:cp-servicecenter@bshg.com>
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar.

AE United Arab Emirates, الامارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE
Round About 13,
Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone – Dubai
Tel.: 04 881 4401
<mailto:service.uae@bshg.com>
www.bosch-home.com/ae

AL Republika e Shqiperise, Albania

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k
Rr. Shkelqim Fusha, Selite,
Pallati "Matrix Konstruksion",
Kati 0 dhe +1
1023 Tirane
Tel.: 4 2278 130, -131
Fax: 4 2278 130
<mailto:info@elektro-servis.com>

EXPERT SERVIS
Rruja e Kavajes,
Kulla B Nr 223/1 Kat I
1023 Tirane
Tel.: 4 480 6061
Tel.: 4 227 4941
Fax: 4 227 0448
Cel: +355 069 60 45555
<mailto:info@expert-servis.al>

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkkundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien
Online Reparaturannahme,
Ersatzteile und Zubehör und
viele weitere Infos unter:
www.bosch-home.at
Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produktinformationen
Tel.: 0810 550 511
<mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com>
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
für Sie erreichbar.

02/16

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
7-9 Arco Lane
HEATHERTON, Victoria 3202
Tel.: 1300 368 339
<mailto:bshaw-as@bshg.com>
www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačačka 29b
71000 Sarajevo
Tel.: 061 10 09 05
Fax: 033 21 35 13
mailto:bosch_siemens_sarajevo@yahoo.com

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 070 222 141
Fax: 024 757 291
<mailto:bru-repairs@bshg.com>
www.bosch-home.be

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi
Bulgaria EOOD
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.
European Trade Center Building,
5th floor
1784 Sofia
Tel.: 0700 208 17
Fax: 02 878 79 72
<mailto:informacia.servis-bg@bshg.com>
www.bosch.home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Est.
P.O. Box 5111
Manama
Tel.: 01 7400 553
<mailto:service@khalaifat.com>

BY Belarus, Беларусь

ООО "БХСХ Бытовая техника"
т.п.: 495 737 2961
<mailto:mok-kdhl@bshg.com>

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Werkkundendienst für
Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
<mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com>
Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
<mailto:ch-reparatur@bshg.com>
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
<mailto:ch-ersatzteil@bshg.com>
www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 7777 8007
Fax: 022 658 128
mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy

CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích
spotřebičů
Pekařská 10b
155 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
Fax: 0251 095 549
www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86
mailto:BSH-Service.dk@BSHG.com
www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ
Raua 55
10152 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
<mailto:teenindus@simson.ee>

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos
España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 902 245 255 o 976 305 713
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 7 snt/min (alv 24%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 17 snt/min (alv 24%)

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00
Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com
Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to
order spare parts and accessories
or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call
Tel.: 0344 892 8979*

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

GR Greece, Ελλάς

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82
(Αστική χρέωση)
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyway House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućni uređaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel.: 01 552 08 88
Fax: 01 640 36 03
mailto:informacije.servis-hr@
bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Házszolgáltató Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkeszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: +361 489 5461
Fax: +361 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: +361 489 5463
Fax: +361 201 8786
mailto:alkatreszrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655*
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.co.uk
*0.03 € per minute at peak.
Off peak 0.0088 € per minute

IL Israel, ייִשְׂרָאֵל

C/S/B/ Home Appliance Ltd.
1, Hamasger St.
North Industrial Park
Lod, 7129801
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Household Appliances
Mfg. Pvt. Ltd.
Arena House, 2nd Floor, Main Bldg,
Plot No. 103, Road No. 12, MIDC,
Andheri East
Mumbai 400 093
Toll Free 1800 266 1880
www.bosch-home.com/in

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavík
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.smminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829 120
mailto:info@bosch-elettrodomestici.it
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP Turebekov Yerhan
Nurmanovich
Jangeldina str. 15
Shimkent 160018
Tel.: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

Teheni, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh 1202 2040
Tel.: 01 255 211
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lithuania, Lietuva

Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 0372 12146
Fax: 0372 12165
www.senukai.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15, ZI Breedeweuze
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
Reparaturen: lux-repair@bshg.com
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvia, Latvija

General Serviss Limited
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv

Elkor Serviss

Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrus.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"
ул. Щусева 98
2012 Кишинев
тел./факс: 022 23 81 80
mailto:bosch-md@mail.ru

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ul. Slobode 17
84000 Bijelo Polje
Tel./Fax: 050 432 575
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@
t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenec@yahoo.com

MT Malta

Oxford House Ltd.
Notable Road
Mrieħel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

**MV Raajjeuge Jumhooriyyaa,
Maledives**

Lintel Investments
Ma. Maadhel, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@
lintel.com.mv

NL Nederland, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Tauruseavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4845
mailto:bosch-contactcenter@
bshg.com

Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4801
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
mailto:Bosch-Service-NO@
bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 09 477 0492
Fax: 09 477 2647
mailto:bshnz-cs@bshg.com
www.bosch-home.co.nz

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centralna Serwisu
Tel.: 801 191 534
Fax: 022 572 7709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal

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

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiești,
nr. 19-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
Fax: 021 203 9733
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.ro

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
т. 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Kingdom Saudi Arabia,

المملكة العربية السعودية
Abdul Latif Jameel Electronics
and Airconditioning Co. Ltd.
BOSCH Service centre,
Kilo 5 Old Makkah Road
(Next to Toyota), Jamiah Dist.
P.O.Box 7997
Jeddah 21472
Tel.: 800 244 0043
mailto:kunnumalsp@ajl.com
www.aljelectronics.com.sa

SE Sverige, Sweden

BSH Home Appliances AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77 local rate
mailto:Bosch-Service-SE@
bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
TECHPLACE I and
Mo Kio Avenue 10
Block 4012 #01-01
569628 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 07 00
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@
bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia

BSH domáci spotrebiče s.r.o.
Organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava
Tel.: 02 44 45 20 41
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/sk

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, İstanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr
*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramaman
bedeli şehir içi ücretlidirme, Cep
telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre
değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台灣

我們期盼您不斷的鼓勵與指導，
任何諮詢或服務需求，
歡迎洽詢客服專線

BSH Home Appliances Private Limited
台北市內湖區洲子街80號11樓
11F., No.80, Zhouzi St., Neihu Dist.
Taipei City 11493
Tel.: 0800 368 888
Fax: 02 2627 9788
mailto:bshtzn-service@bshg.com
www.bosch-home.com.tw

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
т. 044 490 2095
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo

NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
mailto:a_service@
gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića br. 9ž
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 353 70 08
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@
bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa

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

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



8001036704

960315

A