



**BOSCH**



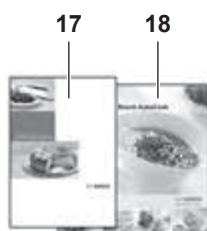
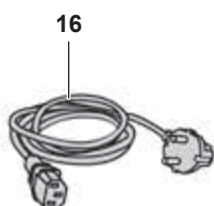
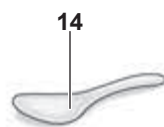
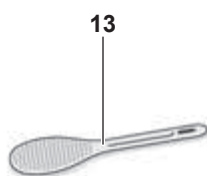
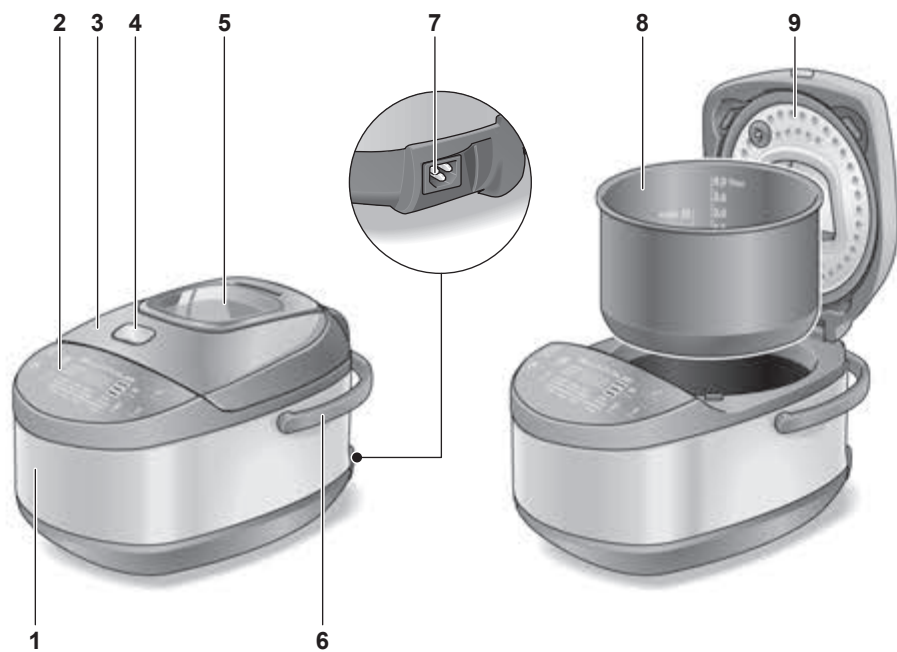
Register your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
[bosch-home.com/  
welcome](https://www.bosch-home.com/welcome)

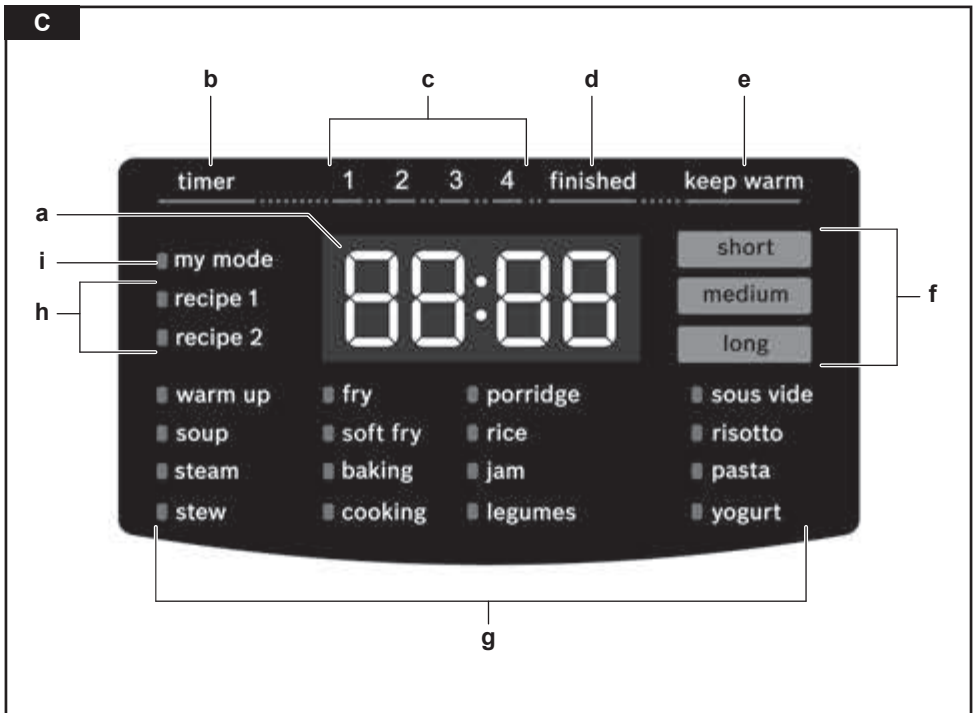
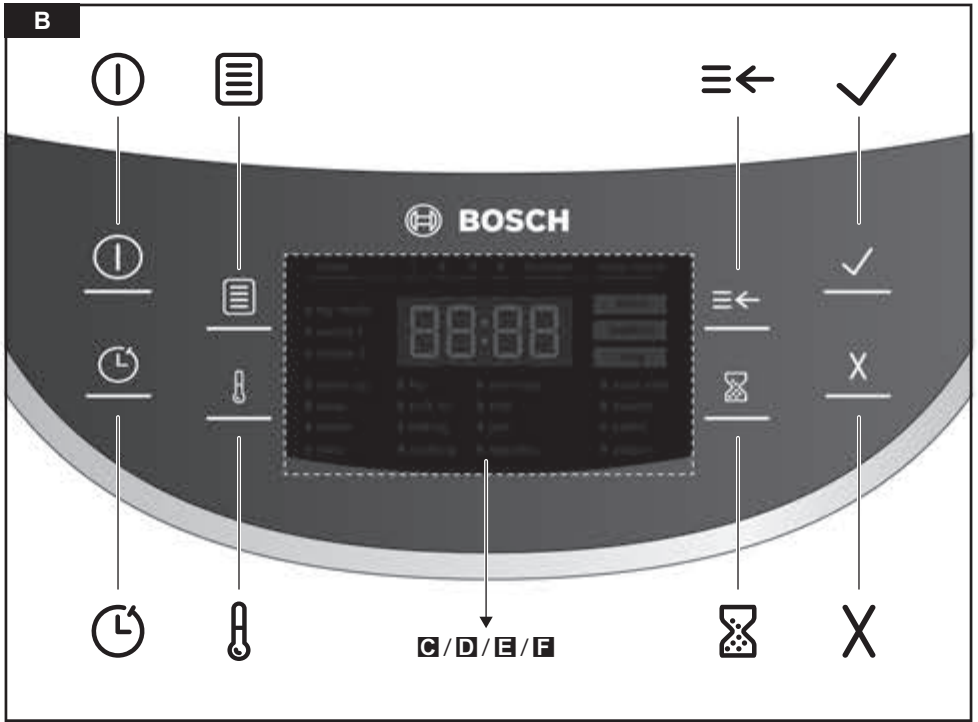
# AutoCook

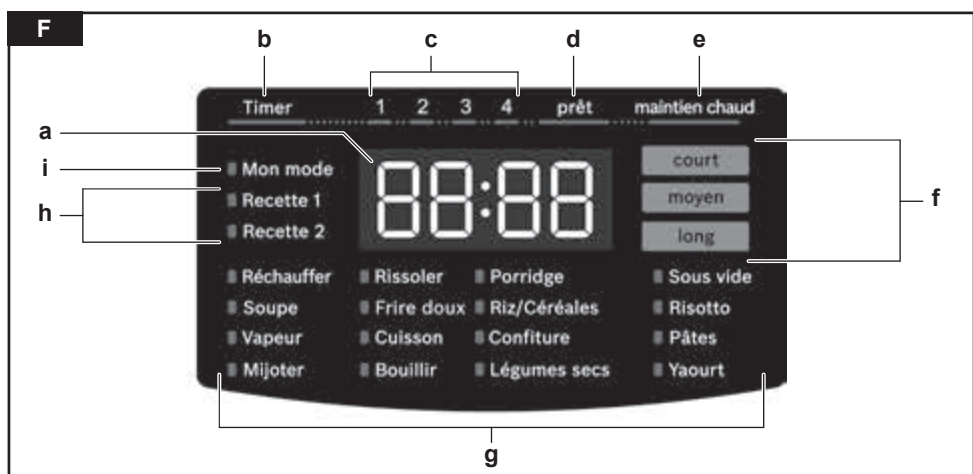
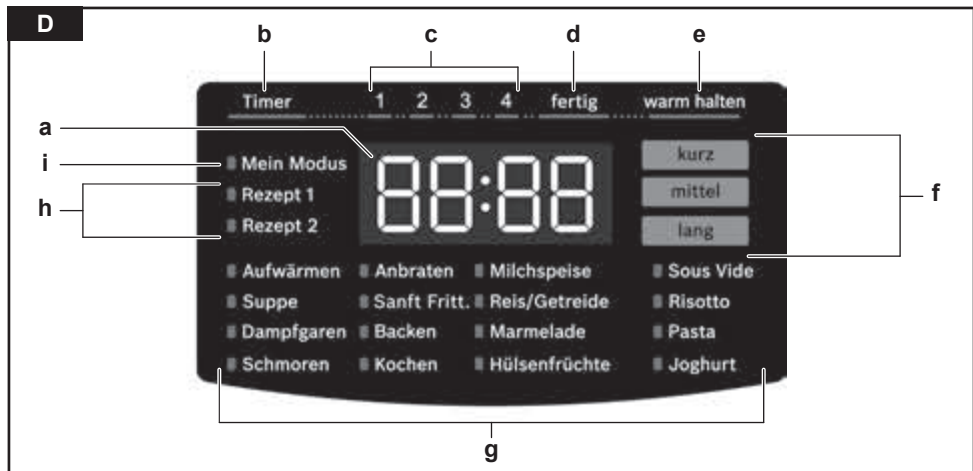
**MUC2...**

**MUC4...**

<b>[de]</b>	Gebrauchsanleitung	Multikocher	5
<b>[fr]</b>	Mode d'emploi	Multicuiseur	28
<b>[es]</b>	Instrucciones de uso	Olla programable multifunción	50
<b>[it]</b>	Istruzioni per l'uso	Multicooker	73

**A**





---

## **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

**Die Gebrauchsanleitung bitte sorgfältig durchlesen, danach handeln und aufbewahren! Bei Weitergabe des Geräts diese Anleitung beilegen.**

Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt.

Das Gerät ist zum Kochen, Backen, Braten, Schmoren, Dampfgaren, Sanft-Frittieren, Pasteurisieren, Erwärmen und Warmhalten von Lebensmitteln geeignet. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen bzw. Gegenständen benutzt werden. Alle Zutaten müssen hygienisch einwandfrei sein. Bei der Verarbeitung die Regeln der Küchenhygiene beachten. Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen. Topf und Zubehör nur mit dem Grundgerät benutzen.

Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden. Beim Aufstellen des Gerätes beachten, dass sich über und hinter dem Gerät keine empfindlichen Flächen und Geräte befinden, die durch die Temperaturentwicklung und den austretenden Wasserdampf beschädigt werden können.

Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten und dürfen das Gerät nicht bedienen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.

---

## **Sicherheitshinweise**

### **⚠ Stromschlaggefahr und Brandgefahr!**

Das Gerät darf nur über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Erdung an ein Stromnetz mit Wechselstrom angeschlossen werden. Stellen Sie sicher, dass das Schutzleitersystem der elektrischen Hausinstallation vorschriftsmäßig installiert ist.

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Reparaturen am Gerät dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden, die bei unserem Kundendienst erhältlich ist. Gerät niemals an Zeitschaltuhren oder fernbedienbaren Steckdosen anschließen. Das Gerät während des Betriebs stets beaufsichtigen! Im Fehlerfall sofort den Netzstecker ziehen oder die Netzspannung ausschalten. Das Netzanschlusskabel nicht mit heißen Teilen in Berührung bringen oder über scharfe Kanten ziehen. Das Gerät oder das Netzanschlusskabel niemals in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben. Vor dem Reinigen den Netzstecker ziehen.

**⚠ Verbrennungsgefahr!**

Das Gerät während des Betriebes niemals ohne eingesetzten Topf benutzen. Während der Nutzung des Gerätes erhitzen sich Gehäuse, Topf und metallische Bestandteile! Topf und Zubehör nur mit den mitgelieferten Hilfsmitteln entnehmen. Topfhandschuhe benutzen. Im Gerät entwickelt sich heißer Dampf. Nicht über das Gerät beugen. Deckel vorsichtig öffnen. Das Gerät erst nach dem vollständigen Abkühlen transportieren oder reinigen!

**⚠ Gesundheitsrisiko!**

Sous-vide-Garen erfolgt bei niedrigen Gartemperaturen. Unbedingt die Sicherheitshinweise und Zubereitungsempfehlungen beachten!

→ „Sous-vide-Garen“ siehe Seite 16

**⚠ Erstickungsgefahr!**

Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen lassen.

**⚠ Wichtig!**

Nach Verwendung oder Reinigung das Gerät bei entnommenem Topf mindestens 30 Minuten mit geöffnetem Deckel trocknen lassen, um Kondenswasserbildung zu verhindern.

Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „Pflege und tägliche Reinigung“ siehe Seite 19

**⚠ Achtung!**

Spatel und Kochlöffel niemals in heißem Fett oder Öl verwenden oder im heißen Topf belassen. Sie können schmelzen!

## Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause Bosch.

Damit haben Sie sich für ein modernes, hochwertiges Haushaltsgerät entschieden. Auf den folgenden Seiten dieser Gebrauchsanleitung finden Sie wertvolle Hinweise für einen sicheren Gebrauch dieses Gerätes.

Wir möchten Sie bitten, diese Anleitung gründlich zu lesen und alle Anweisungen zu befolgen. So werden Sie lange Freude an diesem Gerät haben und die Ergebnisse Ihrer Arbeit werden Ihre Kaufentscheidung bestätigen.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer auf.

Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.

---

## Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	5
Sicherheitshinweise.....	5
Auf einen Blick.....	7
Bedienfeld.....	7
Vor dem ersten Gebrauch .....	9
Bedienung .....	11
Zubereitung .....	16
Individuelle Einstellungsmöglichkeiten .....	17
Pflege und tägliche Reinigung.....	19
Entsorgung.....	21
Garantie.....	21
Liste der Zubereitungsprogramme .....	22
Garzeiten .....	23
Modellübersicht und technische Daten.....	25
Sonderzubehör .....	25
Hilfe bei Störungen.....	26

---

## Auf einen Blick

→ Bild 

- 1 Multikocher (Grundgerät)
- 2 Bedienfeld
- 3 Deckel
- 4 Öffnungstaste für den Deckel
- 5 Herausnehmbarer Dampfauslass (mit Fenster\*), zweiteilig
- 6 Tragegriff
- 7 Netzanschluss
- 8 Topf mit Antihafbeschichtung
- 9 Herausnehmbarer Deckeleinsatz
- 10 Frittierkorb mit abnehmbarem Griff \*
- 11 Dampfgarer-Einsatz, zweiteilig
- 12 Topfzange
- 13 Spatel
- 14 Schöpflöffel
- 15 Messbecher \*
- 16 Netzanschlusskabel
- 17 Gebrauchsanleitung
- 18 Rezeptbuch

\* je nach Modell

Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen des Gerätes.

→ „Modellübersicht und technische Daten“  
siehe Seite 25












---

## Bedienfeld

Das Bedienfeld besteht aus Bedienelementen (Tasten) und Anzeigeelementen (LEDs). Über die Tasten werden die einzelnen Zubereitungsprogramme ausgewählt sowie die verschiedenen Einstellungsmöglichkeiten (z. B. Zubereitungstemperatur und -dauer) vorgenommen. Die Einstellungen werden über leuchtende LEDs bzw. dem Display angezeigt.


## Bedienelemente

### → Bild

-  **Standby**  
Schaltet den Standby-Modus des Gerätes an bzw. aus.
-  **Einstellung der Startzeitverzögerung**  
Die Dauer bis zum Start des gewählten Zubereitungsprogramms kann eingestellt werden.
-  **Auswahl eines Zubereitungsprogramms aus der Liste (g)**  
Durch mehrmaliges Drücken der Taste  werden nacheinander die einzelnen Zubereitungsprogramme aufgerufen. Im Bedienfeld leuchtet die entsprechende LED auf.
-  **Einstellung einer individuellen Zubereitungstemperatur**  
Für die individuelle Anpassung der Zubereitungstemperatur.
-  **Anpassung der Zubereitungsdauer**  
Die für ein Zubereitungsprogramm voreingestellte Zubereitungsdauer [mittel] kann verkürzt [kurz] oder verlängert [lang] werden. Das entsprechende Anzeigeelement (f) leuchtet. Die dazugehörige, voreingestellte Zubereitungsdauer wird im Display (a) angezeigt.
-  **Einstellung einer individuellen Zubereitungsdauer**  
Für die individuelle Anpassung der Zubereitungsdauer.
-  **Bestätigung des Programms**  
Durch Drücken der Taste  startet das ausgewählte Zubereitungsprogramm.
-  **Löschen einer Einstellung bzw. Abbrechen des Programms**  
Durch Drücken der Taste  werden die Einstellungen gelöscht bzw. ein bereits gestartetes Programm gestoppt.


## Anzeigeelemente

### → Bild

- a Display**  
Anzeige der Restdauer oder der Temperatur.
- b Timer**  
Zeigt an, dass die Startzeitverzögerung eingeschaltet ist. Das Display (a) zeigt die Dauer bis zum Start des gewählten Zubereitungsprogramms.
- c Zubereitungsschritte/ Programmfortschritt**  
Anzeige der einzelnen Zubereitungsschritte bzw. des Programmfortschritts. Im Falle mehrerer Zubereitungsschritte (z. B. nach dem Erhitzen des Frittieröls erfolgt das Einfüllen der Zutaten) werden diese optisch durch das Aufleuchten der LEDs 1, 2, 3 oder 4 angezeigt. Zusätzlich wird ein Signalton ausgegeben, falls ein nächster Zubereitungsschritt erforderlich ist.
- d fertig**  
Zeigt an, dass das Gericht fertig ist. Das Display (a) blinkt und zeigt „00:00“. Zusätzlich wird ein Signalton ausgegeben.
- e warm halten**  
Zeigt an, dass die Warmhaltefunktion nach Ende eines Zubereitungsprogramms angeschaltet ist. Im Display leuchtet ein Rechteck (gestrichelte Linie).
- f Anzeige der voreingestellten Zubereitungsdauer**  
Die für ein Zubereitungsprogramm voreingestellte Zubereitungsdauer [mittel] kann mit der Taste  verkürzt [kurz] oder verlängert [lang] werden. Das entsprechende Anzeigeelement leuchtet.



**g Liste der Zubereitungsprogramme**

Es stehen 16 voreingestellte Zubereitungsprogramme zur Verfügung. Durch mehrmaliges Drücken der Taste  werden nacheinander die einzelnen Zubereitungsprogramme aufgerufen. Im Bedienfeld leuchtet die entsprechende LED auf.

**h Rezept 1&2 (je nach Modell)**

Speicherplätze für Zubereitungsprogramme mit individueller Zeit- und Temperaturwahl.

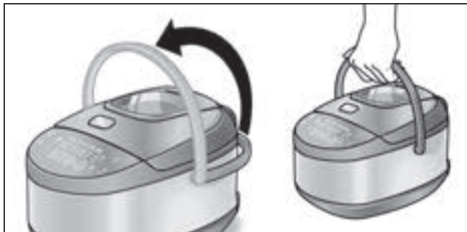
**i Mein Modus**

Schnell-Einstellungsmodus um die Zubereitungsdauer und -temperatur individuell für einen Kochvorgang einzustellen.

**Vor dem ersten Gebrauch**

Bevor das neue Gerät benutzt werden kann, muss dieses vollständig entpackt, gereinigt und an den Stromanschluss angeschlossen werden. Hierzu folgende Schritte durchführen:

1. Grundgerät und alle Zubehörteile aus der Verpackung nehmen und vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
2. Zum Anheben des Gerätes den Tragegriff verwenden. Den Tragegriff entsprechend nach oben schwenken.

**Achtung!**

Auch für den sicheren Transport des Gerätes ausschließlich den Tragegriff verwenden.

3. Das Gerät auf eine stabile, waagerechte und glatte Arbeitsfläche stellen.

**Achtung!**

Es dürfen sich über und hinter dem Gerät keine empfindlichen Flächen und Geräte befinden, die durch die Temperaturentwicklung und den austretenden Wasserdampf beschädigt werden können.

**4. Dampfauslass entfernen**

Den Dampfauslass hinten anfassen und nach oben ziehen.

**5. Deckel des Gerätes öffnen**

Die Öffnungstaste auf dem Deckel drücken.

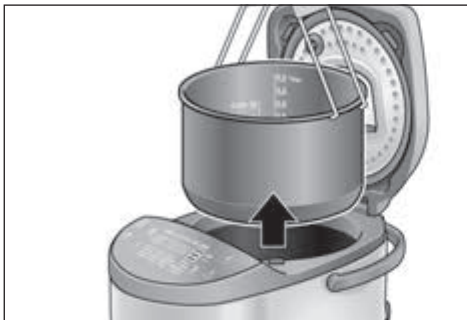


**6. Deckeleinsatz entnehmen**

Den Deckeleinsatz an den beiden Laschen links und rechts oben fassen, herausziehen und entnehmen.



7. Den Topf aus dem Geräteinnenraum heben.



8. Vorhandenes Verpackungsmaterial am Gerät und den Zubehörteilen entfernen.

9. Alle Teile auf Vollständigkeit prüfen.

→ Bild A

10. Das Gerät und die Zubehörteile auf sichtbare Schäden überprüfen.

**Achtung!**

Ein beschädigtes Gerät nie in Betrieb nehmen!

11. Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen.

→ „Pflege und tägliche Reinigung“ siehe Seite 19

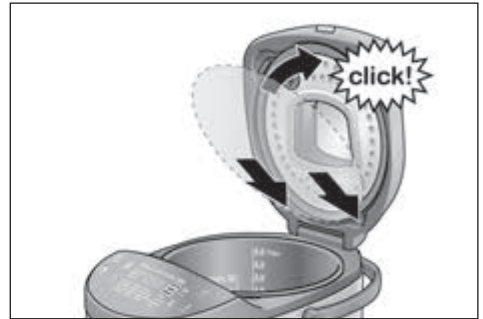
12. Nach der Reinigung den Topf wieder in den Geräteinnenraum einsetzen.

**Achtung!**

Vor dem Einsetzen des Topfes prüfen, ob der Geräteinnenraum trocken und sauber ist.

**13. Deckeleinsatz einsetzen**

Den Deckeleinsatz unten in die beiden Führungen einsetzen und oben in den Deckel drücken.

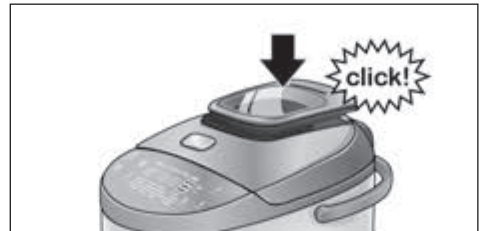


**14. Deckel schließen**

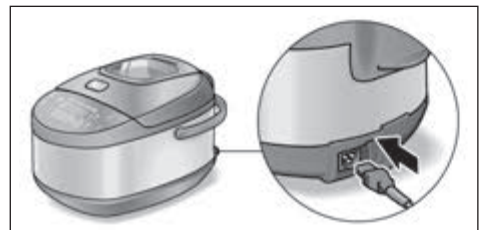
Den Deckel herunterdrücken, bis dieser einrastet.

**15. Dampfauslass einsetzen**

Den Dampfauslass von oben auf den Deckel setzen und festdrücken.



16. Das beiliegende Netzanschlusskabel zuerst am Gerät und dann an der Steckdose anschließen.



**Achtung!**

Ausschließlich das mitgelieferte Netzanschlusskabel verwenden.

Auf dem Bedienfeld leuchten die beiden Tasten ①, ✓ und alle LEDs einmal kurz auf und ein fünfstufiger Signalton wird ausgegeben. Anschließend blinkt die Taste ①. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus und ist betriebsbereit.

## Bedienung

### Funktionsauswahl-Modus

Im Funktionsauswahl-Modus werden alle Zubereitungsprogramme ausgewählt und alle Einstellungen des Gerätes vorgenommen. Hierzu folgende Schritte durchführen:

**⚠ Verbrennungsgefahr!**

Das Gerät niemals während des Betriebes ohne eingesetzten Topf und Dampfauslass verwenden.

**Achtung!**

Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät auf Schäden, Vollständigkeit, Sauberkeit und ordnungsgemäße Aufstellung hin überprüfen. → „Vor dem ersten Gebrauch“ siehe Seite 9

1. Das Gerät ist betriebsbereit. Die Taste ① drücken, um in den Funktionsauswahl-Modus zu gelangen.

Im Funktionsauswahl-Modus leuchtet die Taste ① durchgängig sowie das Anzeigeelement [Mein Modus]. Die Taste ✓ blinkt. Im Display wird „00:00“ angezeigt.



**Hinweis:** Wird innerhalb von 5 Minuten keine Eingabe am Bedienfeld vorgenommen, wechselt das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

### Auswahl und Starten eines Zubereitungsprogramms

Es stehen 16 voreingestellte Zubereitungsprogramme zur Auswahl.

→ „Liste der Zubereitungsprogramme“ siehe Seite 22

1. Das Gerät mit den gewünschten Zutaten befüllen. Hierzu den Deckel öffnen und die Zutaten in den Topf füllen. Zum Ablesen der Menge dient zusätzlich die Mess-Skala auf der Innenseite des Topfes.

**Achtung!**

- Den Topf maximal bis zur Markierung [4.0 liter] befüllen!
  - Zum Umrühren ausschließlich den mitgelieferten Spatel (kein Metallbesteck) verwenden.
2. Den Deckel schließen und die Taste ① drücken, um in den Funktionsauswahl-Modus zu gelangen.

**Hinweis:** Bestimmte Zubereitungsprogramme oder Schritte werden bei geöffnetem Deckel durchgeführt. → siehe beiliegendes Rezeptbuch

3. Die Taste [ ] so oft drücken, bis das gewünschte Zubereitungsprogramm ausgewählt ist.



Im Bedienfeld leuchtet die entsprechende LED auf und die voreingestellte Zubereitungsdauer für das gewählte Zubereitungsprogramm blinkt.

4. Die Taste ✓ drücken, um das Zubereitungsprogramm zu starten.



Das Gerät heizt den Topf auf, bis die Ziel-Temperatur erreicht ist. Während der Aufheizphase erscheinen im Display Linien, die im Uhrzeigersinn aufleuchten. Sobald die Ziel-Temperatur erreicht ist, erlöschen die Linien und die Zubereitungsdauer wird im Display angezeigt.

Der Zubereitungsprozess startet automatisch.

**Hinweis:** Bei Auswahl des Programms [Pasta] oder [Sanft Fritt.] wird ein wiederkehrender Signalton ausgegeben, das Display und die Taste ✓ blinkt, bis die Lebensmittel eingefüllt und die Taste ✓ gedrückt wurde.

Die Zubereitungszeit wird zurückgezählt.



Durch den Dampfauslass tritt Wasserdampf, der während der Zubereitung der Speisen entsteht, aus dem Multikocher aus und verhindert so übermäßige Druckentwicklung. Je nach Modell ist der Dampfauslass mit einem Sichtfenster versehen.

## Temperatur während der Zubereitung erhöhen oder verringern

Ist während der Zubereitung die aktuelle Temperatur zu hoch oder zu niedrig eingestellt, kann diese auch während des Kochvorgangs entsprechend erhöht (max. um +10°C) oder verringert (max. um -10°C) werden.

Zum Erhöhen der Temperatur, die Taste ⏸ drücken und halten. Auf dem Display wird kurz die aktuelle Temperatur angezeigt und anschließend um jeweils 1°C bis zum Maximalwert (+10°C) erhöht. Die Taste solange gedrückt halten, bis die gewünschte höhere Temperatur erreicht ist. Zum Verringern der Temperatur, die Taste ⏸ drücken und halten. Auf dem Display wird kurz die aktuelle Temperatur angezeigt und zunächst um jeweils 1°C bis zum Maximalwert (+10°C) erhöht. Ist der Maximalwert erreicht, springt die Anzeige zum Minimalwert (um 20°C) zurück. Die Taste solange gedrückt halten, bis die gewünschte niedrigere Temperatur erreicht ist.

Um das Zubereitungsprogramm fortzusetzen, die Taste ✓ drücken.

**Hinweis:** Wird die Taste ✓ nicht gedrückt, wird das Zubereitungsprogramm mit der zuvor eingestellten Temperatur fortgesetzt.

Ist das Zubereitungsprogramm beendet, wird ein Signalton ausgegeben, das Anzeigeelement [fertig] und die Taste ✓ leuchtet. Das Display blinkt und zeigt „00:00“ an.

5. Den Deckel des Gerätes öffnen und das zubereitete Gericht servieren.

### ⚠ Verbrennungsgefahr!

- Während der Zubereitung kann sich sehr viel Dampf im Gerät ansammeln. Deckel vorsichtig öffnen. Nicht über den Deckel des Gerätes beugen.
- Der Topf und evtl. verwendete Einsätze können sehr heiß sein. Stets Topfzange, entsprechende Griffe oder Kochhandschuhe verwenden.

**Hinweise:**

- Das Zubereitungsprogramm kann jederzeit mit der Taste X gestoppt werden. Das Gerät wechselt daraufhin in den Funktionsauswahl-Modus.
- Wenn das Zubereitungsprogramm die Warmhaltefunktion beinhaltet, wird diese nach Fertigstellung des Gerichts automatisch eingeschaltet und hält das Gericht bis zu 10 Stunden bei 40°C warm. [fertig] und [warm halten] leuchten. Im Display leuchtet ein Rechteck (gestrichelte Linien). Die Warmhaltefunktion kann mit der Taste X beendet werden. Das Gerät wechselt daraufhin in den Funktionsauswahl-Modus.

Besteht das gewählte Zubereitungsprogramm aus mehreren Zubereitungsschritten, wird ein Signalton ausgegeben, sobald der nächste Schritt erfolgen muss. Im Bedienfeld werden entsprechend die LEDs 1, 2, 3 oder 4 angezeigt und die Taste ✓ blinkt. Folgende Schritte durchführen:

- Den Deckel des Gerätes öffnen.
- Weitere Zutaten hinzugeben.
- Den Deckel des Gerätes schließen.
- Mit der Taste ✓ den nächsten Zubereitungsschritt starten.

Das Gerät heizt den Geräteinnenraum auf, bis die Ziel-Temperatur des nächsten Zubereitungsschrittes erreicht ist. Während der Aufheizphase erscheinen im Display Linien, die im Uhrzeigersinn aufleuchten. Sobald die Ziel-Temperatur erreicht ist, erlöschen die Linien und die nächste Zubereitungsdauer wird im Display angezeigt. Der Zubereitungsprozess startet automatisch. Die Zubereitungsdauer wird zurückgezählt.

**Auswahl einer voreingestellten Zubereitungsdauer**

Für jedes Zubereitungsprogramm wird die voreingestellte Zubereitungsdauer der Stufe [mittel] im Bedienfeld angezeigt.

Die Zubereitungsdauer kann verkürzt [kurz] oder verlängert [lang] werden.

1. Die Taste ⇐ so oft drücken, bis das gewünschte Anzeigeelement leuchtet. Die Anzeige wechselt von [mittel] über [lang] zu [kurz], dann wieder zu [mittel].

Im Display werden die entsprechenden, voreingestellten Werte für die Zubereitungsdauer angezeigt.

2. Die Taste ✓ drücken, um das Zubereitungsprogramm zu starten.

**Zubereitungsdauer während der Zubereitung verlängern**

Sind die Zutaten kurz vor Ende eines Zubereitungsprogramms noch nicht gar, kann die Zubereitungsdauer verlängert werden.



1. Hierzu die Taste ⌘ drücken und halten. Auf dem Display wird kurz die aktuelle Zubereitungsdauer angezeigt und anschließend um jeweils 1 Minute erhöht.
2. Die Taste solange gedrückt halten, bis die gewünschte Zubereitungsdauer erreicht ist.
3. Mit der Taste ✓ die neu eingestellte Zubereitungsdauer starten.



**Hinweis:** Die Zubereitungsdauer kann höchstens um 30 Minuten verlängert werden. Wenn die gewünschte Zubereitungsdauer überschritten wurde, die Taste ⌘ bis zum Erreichen des Maximalwerts gedrückt halten, danach springt die Einstellung auf 5 Minuten zurück.


## Einstellen einer Startzeitverzögerung

Um ein frisch zubereitetes Gericht zu einer bestimmten Zeit genießen zu können, kann die Dauer bis zum Start des gewählten Zubereitungsprogramms eingestellt werden.

**Hinweis:** Die Startzeitverzögerung kann nur für bestimmte Zubereitungsprogramme eingestellt werden. Die Startzeitverzögerung ist für diese Zubereitungsprogramme unterschiedlich voreingestellt.


1. Zubereitungsprogramm auswählen.
2. Taste  drücken. Die Taste  blinkt. Im Display blinkt „00:10“.

Durch mehrmaliges Drücken der Taste  wird die angezeigte Dauer erhöht. Durch kurzes Drücken wird die Dauer um jeweils 5 Minuten erhöht. Durch etwas längeres Drücken erhöht sich die Dauer um jeweils 10 Minuten. Wird die Taste  für etwa 2 Sekunden gehalten, erhöht sich die Dauer um jeweils 30 Minuten.

3. Die Taste  drücken, wenn die gewünschte Startzeitverzögerung angezeigt wird.

Die ausgewählte Startzeitverzögerung wird im Display angezeigt. Im Anzeigefeld leuchtet [Timer]. Die Dauer bis zum Start wird zurückgezählt. Der Zubereitungsprozess startet danach automatisch.


### Hinweise:

- Durch Drücken der Taste  kann die Startzeitverzögerung jederzeit ausgeschaltet werden. Das Zubereitungsprogramm startet dann sofort.
- Wenn im Display die Anzeige „00:10“ nicht blinkt, kann für das ausgewählte Zubereitungsprogramm keine Startzeitverzögerung eingestellt werden.

## Aktuellen Zubereitungsschritt vorzeitig beenden

Sind die Zutaten während eines Zubereitungsschrittes vorzeitig gar, kann dieser auch manuell beendet werden.

1. Hierzu die Taste  für mindestens 2 Sekunden drücken.

Der aktuelle Zubereitungsschritt wird beendet. Anschließend wird wie gewohnt ein Signalton ausgegeben, sobald der nächste Schritt erfolgen kann. Im Bedienfeld werden entsprechend die LEDs 1, 2, 3 oder 4 angezeigt und die Taste  blinkt.

2. Den nächsten Zubereitungsschritt ausführen.


## Frittierkorb verwenden

Zur Zubereitung von Fleisch, Fisch, Gebäck, etc. mit dem Programm [Sanft Fritt.] in heißem Öl ist die Verwendung des Frittierkorbes (je nach Modell) notwendig.

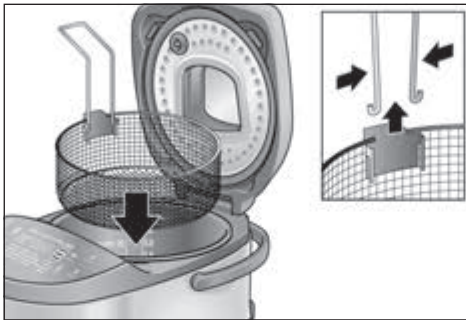
**Hinweis:** Um bestmögliche und schmackhafte Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir die Verwendung der Vorschläge aus unserem Rezeptbuch.

### Bei dem Einsatz des Frittierkorbes folgendes beachten:

#### Verbrennungsgefahr!

- Öl oder Frittierfett maximal bis zur Markierung [1.0 ] einfüllen.
  - Nicht mehr als 300g frisches oder aufgetautes Frittiergut verwenden.
  - Während der Zubereitung kann sich sehr viel Dampf im Gerät ansammeln. Deckel vorsichtig öffnen. Nicht über den Deckel des Gerätes beugen.
  - Der Topf und evtl. verwendete Einsätze können sehr heiß sein. Stets Topfzange, entsprechende Griffe oder Kochhandschuhe verwenden.
  - Spatel und Schöpflöffel niemals in heißem Fett oder Öl verwenden
1. Den Deckel des Gerätes öffnen.

2. Den Topf mit max. 1 Liter Öl befüllen.  
Zum Ablesen der Menge dient zusätzlich die Mess-Skala auf der Innenseite des Topfes.
3. Den Deckel schließen.
4. Im Funktionsauswahl-Modus das Zubereitungsprogramm [Sanft Fritt.] auswählen → „Liste der Zubereitungsprogramme“ siehe Seite 22
5. Die Taste ✓ drücken, um das Zubereitungsprogramm zu starten.  
Das Öl wird erhitzt. Sobald die Ziel-Temperatur erreicht ist, wird ein Signalton ausgegeben und die Taste ✓ blinkt.
6. Frittierkorb mit Frittiergut befüllen.
7. Den Deckel des Gerätes öffnen.
8. Frittierkorb mit dem beiliegenden Griff in den Topf stellen und den Griff abnehmen.



9. Den Deckel nicht schließen.
10. Mit der Taste ✓ das Zubereitungsprogramm starten.  
Ist das Zubereitungsprogramm beendet, wird ein Signalton ausgegeben.
11. Zum Abtropfen des Frittierguts den Frittierkorb mit dem Griff anheben und mit der Lasche am Topfrand einhängen.

### Dampfgarer-Einsatz verwenden

Zum Dampfgaren von Gemüse, Fleisch und Fisch ist die Verwendung des Dampfgarer-Einsatzes notwendig. Mit dem zweiteiligen Dampfgarer-Einsatz können gleichzeitig verschiedene Zutaten getrennt voneinander gegart werden (z. B. im Unterteil Gemüse, im Oberteil Fisch).

**Hinweis:** Um bestmögliche und schmackhafte Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir die Verwendung der Vorschläge aus unserem Rezeptbuch.

### Bei dem Einsatz des Dampfgarer-Einsatzes folgendes beachten:

#### ⚠ Verbrennungsgefahr!

- Wasser maximal bis zur Markierung [0.5 ] einfüllen.
- Während der Zubereitung kann sich sehr viel Dampf im Gerät ansammeln. Deckel vorsichtig öffnen. Nicht über den Deckel des Gerätes beugen.
- Der Topf und evtl. verwendete Einsätze können sehr heiß sein. Stets Topfzange, entsprechende Griffe oder Kochhandschuhe verwenden.

1. Den Deckel des Gerätes öffnen.
2. Den Topf mit max. 0,5 Liter Wasser befüllen. Zum Ablesen der Menge dient zusätzlich die Mess-Skala auf der Innenseite des Topfes.
3. Das Unterteil des Dampfgarer-Einsatzes in den Topf hängen.
4. Zum Dampfgaren verschiedener Zutaten das Unterteil bis zur unteren Kante befüllen.
5. Das Oberteil aufsetzen und weitere Zutaten einfüllen.



6. Den Deckel schließen.
7. Im Funktionsauswahl-Modus das Zubereitungsprogramm [Dampfgaren] auswählen → „Liste der Zubereitungsprogramme“ siehe Seite 22
8. Die Taste ✓ drücken, um das Zubereitungsprogramm zu starten.

Ist das Zubereitungsprogramm beendet, wird ein Signalton ausgegeben und die Taste ✓ blinkt.

9. Den Deckel öffnen.
10. Das Ober- und Unterteil des Dampfgarer-Einsatzes aus dem Topf heben.

## Kindersicherung



Die Kindersicherung kann während eines Zubereitungs Vorganges aktiviert bzw. deaktiviert werden. Wird die Kindersicherung aktiviert, sind alle Tasten am Gerät gesperrt und es können keine Einstellungen mehr an dem Gerät vorgenommen werden.

### ⚠ **Warnung**



Bei aktiver Kindersicherung können die Zubereitungs Vorgänge nicht verändert oder abgebrochen werden. Die Kindersicherung muss zuerst deaktiviert werden.

Die folgende Tastenkombination drücken:

#### 1. **Aktivieren**

Die Tasten  und  gleichzeitig für 3 Sekunden gedrückt halten. Ein kurzer Signalton wird ausgegeben. Die Kindersicherung ist eingeschaltet.

#### 2. **Deaktivieren**

Erneut die Tasten  und  gleichzeitig für 3 Sekunden gedrückt halten. Ein kurzer Signalton wird ausgegeben. Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.

---

## Zubereitung

### Generelle Empfehlungen

Um bestmögliche und schmackhafte Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir die Verwendung der Vorschläge aus unserem Rezeptbuch, welches gezielt für die Verwendung mit dem Multi-Kocher entwickelt wurde.

Im Rezeptbuch werden Ihnen die erforderlichen Mengen der Zutaten, Empfehlungen für Zubereitungs dauer und Zubereitungs temperatur sowie sinnvolle Kombinationen der Zubereitungsprogramme ausführlich erläutert.

Nutzen Sie diese Rezeptempfehlungen, um erste Erfahrungen zu sammeln. Wenn Sie die Vorteile und die Vielfältigkeit der Anwendungsmöglichkeit schätzen, werden Sie mit Freude an neuen Rezepten experimentieren. Nutzen Sie dazu die individuellen Einstellungsmöglichkeiten, die Ihnen auf den folgenden Seiten erläutert werden. Um einen Überblick über alle Zubereitungsprogramme zu erhalten, haben wir für Sie eine übersichtliche Tabelle zusammengestellt. → „Liste der Zubereitungsprogramme“ siehe Seite 22

### Sous-vide-Garen

Sous-vide-Garen bedeutet Garen „unter Vakuum“ bei niedrigen Temperaturen. Sous-vide-Garen ist eine schonende und fettarme Zubereitungsart für Fleisch, Fisch, Gemüse und Dessert. Die Speisen werden in einem speziellen hitzebeständigen Kochbeutel mit einem Vakuumierer luftdicht verschweißt.

### ⚠ **Gesundheitsrisiko!**

Sous-vide-Garen erfolgt bei niedrigen Gartemperaturen. Achten Sie daher unbedingt auf das Einhalten der folgenden Anwendungs- und Hygienehinweise:

- Nur frische Lebensmittel von guter Qualität verwenden.
- Hände waschen und desinfizieren. Einmalhandschuhe oder eine Koch-/ Grillzange verwenden.



- Kritische Lebensmittel wie z.B. Geflügel, Eier und Fisch mit besonderer Aufmerksamkeit zubereiten.
- Geflügel bei Mindestens 65°C zubereiten.
- Gemüse und Obst immer gründlich abwaschen und/ oder schälen.
- Oberflächen und Schneidebretter stets sauber halten. Für unterschiedliche Lebensmittelsorten unterschiedliche Schneidebretter verwenden.
- Kühlkette einhalten. Unterbrechen Sie diese nur kurz zum Vorbereiten der Lebensmittel und lagern Sie die vakuumierten Speisen anschließend wieder im Kühlschrank, bevor Sie mit dem Garprozess beginnen.
- Speisen sind nur zum Sofortverzehr geeignet. Nach dem Garprozess die Speisen sofort verzehren und nicht länger lagern, auch nicht im Kühlschrank. Sie eignen sich nicht zum Wiedererwärmen.

### Vakuumierbeutel

- Verwenden Sie zum Sous-vide-Garen nur für diesen Zweck vorgesehene, hitzebeständige Vakuumierbeutel.
- Garen Sie die Speisen nicht in den Beuteln, in denen Sie sie gekauft haben (z. B. portionierter Fisch). Diese Beutel sind nicht zum Sous-vide-Garen geeignet.

### Vakuumieren

- Nutzen Sie für das Vakuumieren der Speisen einen Kammervakuierer, der ein 99% Vakuum erzeugen kann. Nur so kann eine gleichmäßige Wärmeübertragung und somit perfektes Garergebnis erzielt werden.


### Hinweise:

- Die maximale Füllmenge beim Sous-vide-Garen beträgt 3 l. Der Wasserstand im Topf darf nach Einlegen der Speisen 3 l nicht überschreiten.
- Beim Sous-vide-Garen unbedingt den Deckel schließen.

## Individuelle Einstellungsmöglichkeiten

Die voreingestellten Werte für Zubereitungsdauer und Zubereitungstemperatur können an die individuellen Bedürfnisse und an die Vorgaben des Rezeptes angepasst werden.


### Einstellung der Zubereitungsdauer


1. Im Funktionsauswahl-Modus die Taste  so oft drücken, bis das gewünschte Zubereitungsprogramm angewählt ist.


Im Bedienfeld leuchtet die entsprechende LED und es wird die voreingestellte Zubereitungsdauer für dieses Zubereitungsprogramm angezeigt.


2. Die Taste  1x drücken.

Im Display blinkt die voreingestellte Zubereitungsdauer.

3. Die Taste  so oft drücken, bis die gewünschte Zubereitungsdauer angezeigt wird.

Durch kurzes Drücken der Taste  wird die Zubereitungsdauer um 1 Minute verlängert.

Die Dauer steigt bis zum voreingestellten Maximalwert und springt dann zum voreingestellten Minimalwert zurück. Wird die Taste  länger gedrückt, steigt die Dauer um jeweils 10 Minuten.


4. Wird die gewünschte Zubereitungsdauer angezeigt, die Taste  drücken.

Soll die Dauer bei allen

Zubereitungsschritten eines gewählten Programmes individuell angepasst werden, dann Punkt 2 bis 4 vor dem Start des jeweiligen Zubereitungsschrittes wiederholen.

**Hinweis:** Diese Einstellungen werden nicht gespeichert. Bei erneuter Auswahl dieses Zubereitungsprogrammes wird die voreingestellte Zubereitungsdauer wieder angezeigt.


## Einstellung der Zubereitungstemperatur



1. Im Funktionsauswahl-Modus die Taste  so oft drücken, bis das gewünschte Zubereitungsprogramm angewählt ist.


Im Bedienfeld leuchtet die entsprechende LED und es wird die voreingestellte Zubereitungsdauer für dieses Zubereitungsprogramm angezeigt.

2. Die Taste  1x drücken.

Im Display blinkt die voreingestellte Zubereitungstemperatur.

3. Die Taste  so oft drücken, bis die gewünschte Zubereitungstemperatur angezeigt wird.

Durch kurzes Drücken der Taste  wird die Zubereitungstemperatur um 5 Grad erhöht. Die Temperatur steigt bis zum voreingestellten Maximalwert und springt dann zum voreingestellten Minimalwert zurück. Wird die Taste  etwas länger gedrückt, steigt die Temperatur um jeweils 10 Grad.



4. Wird die gewünschte Zubereitungstemperatur angezeigt, die Taste  drücken.

Soll die Temperatur bei allen Zubereitungsschritten eines gewählten Programmes individuell angepasst werden, dann Punkt 2 bis 4 vor dem Start des jeweiligen Zubereitungsschrittes wiederholen.

**Hinweis:** Diese Einstellungen werden nicht gespeichert. Bei erneuter Auswahl dieses Zubereitungsprogrammes, wird die voreingestellte Zubereitungstemperatur wieder angezeigt.


## Mein Modus (manuell)

Schnell-Einstellungsmodus um die Zubereitungsdauer und -temperatur individuell für einen Kochvorgang einzustellen.

Im Funktionsauswahl-Modus leuchtet die Taste  durchgängig sowie das Anzeigeelement [Mein Modus]. Die Taste  blinkt. Im Display wird „00:00“ angezeigt.


1. Die Taste  1x drücken.


Im Display blinkt „00:00“.

2. Die Taste  so oft drücken, bis die gewünschte Zubereitungsdauer angezeigt wird.

3. Die Taste  1x drücken.

Im Display blinkt “0000“.

4. Die Taste  so oft drücken, bis die gewünschte Zubereitungstemperatur angezeigt wird.

5. Die Taste  drücken, um mit den gewählten Einstellungen zu starten.


Das Gerät heizt den Topf auf, bis die Ziel-Temperatur erreicht ist.

Sobald die Ziel-Temperatur erreicht ist, erlöschen die Linien und die Zubereitungs-dauer wird im Display angezeigt. Der Zubereitungs-vorgang startet automatisch.

## Rezept 1 / Rezept 2 – Speichern eigener Zubereitungsprogramme


Je nach Modell → „*Modellübersicht und technische Daten*“ siehe Seite 25


Unter den Speicherplätzen [Rezept 1] und [Rezept 2] können eigene Zubereitungsprogramme mit individueller Zeit- und Temperaturwahl gespeichert werden.



1. Im Funktionsauswahl-Modus die Taste  1x drücken.


Die LED [Rezept 1] leuchtet. Das Display zeigt die voreingestellte Zubereitungs-dauer an.

**Hinweis:** Wenn vorher kein eigenes Zubereitungsprogramm gespeichert wurde, zeigt das Display „00:00“ an.


2. Die Taste  1x drücken.  
Das Display blinkt. Im Bedienfeld leuchtet die LED 1 (Zubereitungsschritt 1).


3. Die Taste  so oft drücken, bis die gewünschte Zubereitungsdauer angezeigt wird.

Durch kurzes Drücken der Taste  wird die Zubereitungsdauer um 1 Minute verlängert. Wird die Taste  länger gedrückt, steigt die Dauer um jeweils 10 Minuten. Die Dauer steigt bis zum voreingestellten Maximalwert und springt dann zum voreingestellten Minimalwert zurück.

4. Die Taste  1x drücken.  
Das Display zeigt die voreingestellte Zubereitungs-temperatur an.

**Hinweis:** Wenn vorher kein eigenes Zubereitungsprogramm gespeichert wurde, zeigt das Display „0000“ an.

5. Die Taste  so oft drücken, bis die gewünschte Zubereitungs-temperatur angezeigt wird.


6. Die Taste  lange drücken (>2 Sekunden), um die eingestellten Werte zu speichern.

Um weitere Zubereitungsschritte zu programmieren, die Punkte 2 bis 6 wiederholen. Es können bis zu 3 Zubereitungsschritte programmiert werden.

Das gespeicherte Zubereitungsprogramm [Rezept 1] kann über den Funktionsauswahl-Modus wie gewohnt ausgewählt werden → „Auswahl und Starten eines Zubereitungsprogramms“ siehe Seite 11

**Hinweis:** Um ein zweites eigenes Zubereitungsprogramm unter [Rezept 2] zu speichern, analog wie oben für [Rezept 1] beschrieben, vorgehen.


Um das eigene Zubereitungsprogramm zu löschen, folgende Schritte durchführen:

1. Im Funktionsauswahl-Modus die Taste  1x drücken.

Die LED [Rezept 1] leuchtet. Das Display zeigt die abgespeicherte Zubereitungs-dauer an.

2. Die Taste  1x drücken.

Das Display blinkt. Im Bedienfeld leuchtet die LED 1 (Zubereitungs-schritt 1).

3. Die Taste  lange drücken (>2 Sekunden).

Die Einstellungen von [Rezept 1] sind gelöscht.

**Hinweis:** Um das zweite eigene Zubereitungsprogramm [Rezept 2] zu löschen, analog wie oben für [Rezept 1] beschrieben, vorgehen.

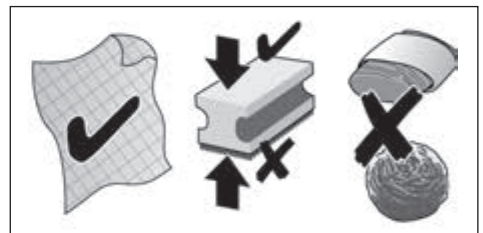
## Pflege und tägliche Reinigung

### Stromschlaggefahr

- Das Gerät niemals in Wasser tauchen.
- Keinen Dampfreiniger benutzen.
- Vor dem Reinigen den Netzstecker ziehen.

### Achtung!

- Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Keine scharfen, spitzen oder metallische Gegenstände benutzen.
- Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.



Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

1. Gerät vollständig abkühlen lassen.
2. Deckel öffnen.
3. Topf, Deckeleinsatz, Dampfauslass und Zubehör entnehmen. → „Vor dem ersten Gebrauch“ siehe Seite 9

## Grundgerät reinigen

1. Das Gehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen und abtrocknen.
2. Den Innenraum mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen und abtrocknen.
3. Das Bedienfeld mit einem trockenen Mikrofasertuch reinigen.

## Dampfauslass zerlegen

### Dampfauslass mit Fenster:

1. Die weißen Schnapper links und rechts auf der Unterseite des Dampfauslasses zusammendrücken und Unterteil abziehen.



2. Zum Zusammensetzen Unterteil mit dem Schlitz am Oberteil einhängen und nach unten drücken, bis die Schnapper einrasten.



### Dampfauslass ohne Fenster:

1. Den weißen Schnapper auf der Unterseite des Dampfauslasses drücken, Unterteil abziehen und aus den beiden Führungen aushängen.



2. Zum Zusammensetzen Unterteil mit den beiden Führungen einhängen und nach unten drücken, bis der Schnapper einrastet.



## Deckeleinsatz und Dampfauslass reinigen

1. Die Einzelteile mit Spüllauge und einem weichen Tuch oder Schwamm reinigen.
2. Mit klarem Wasser spülen und abtrocknen.
3. Die getrockneten Einzelteile wieder zusammensetzen und am Grundgerät anbringen.

## Topf und Zubehör reinigen

1. Die Einzelteile mit Spüllauge und einem weichen Tuch oder Schwamm reinigen.
2. Mit klarem Wasser spülen und abtrocknen.

**Hinweis:** Topf, Frittierkorb mit Griff, Dampfgarer-Einsätze, Korbzange, Spatel, Schöpflöffel und Messbecher können auch in den Geschirrspüler gegeben werden.

**Achtung!**

Vor dem Einsetzen des Topfes prüfen, ob der Geräteinnenraum trocken und sauber ist und sich keine Gegenstände darin befinden.

---

**Entsorgung**

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor. Über aktuelle Entsorgungswege bitte beim Fachhändler informieren.

---

**Garantie**

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen des Landes, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern. Die Garantiebedingungen für Deutschland und die Adressen finden Sie auf den letzten vier Seiten dieses Heftes. Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der benannten Webadresse hinterlegt. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

Änderungen vorbehalten.

## Liste der Zubereitungsprogramme

Insgesamt stehen Ihnen beim AutoCook 48 Zubereitungsprogramme zur Verfügung. Diese setzen sich aus 16 Grundprogrammen mit jeweils 3 Zeiteinstellungsmöglichkeiten zusammen. In der folgenden Tabelle finden Sie die wichtigsten Daten für die verschiedenen Zubereitungsprogramme.

Programm	Anzahl Zubereitungs-Schritte	Warmhalte-Funktion verfügbar	Deckel
<b>Mein Modus</b> Individuelle Einstellung der gewünschten Temperatur und Zubereitungszeit	1	—	offen / geschlossen*
<b>Rezept 1&amp;2</b> 2 Speicherplätze für eigene Rezepte (je nach Modell)	1-3	—	offen / geschlossen*
<b>Aufwärmen</b> Aufwärmen von kalten (vorgekochten) Speisen	1	✓	geschlossen
<b>Suppe</b> Zubereitung von Suppen und Eintöpfen	kurz: 1 mittel: 2 lang: 2	✓	offen / geschlossen*
<b>Dampfgaren</b> Dampfgaren von Gemüse, Fleisch und Fisch (Dampfgareinsatz notwendig)	1	✓	geschlossen
<b>Schmoren</b> Schmoren von Gemüse, Fleisch und Fisch.	kurz: 1 mittel: 2 lang: 2	✓	offen / geschlossen*
<b>Anbraten</b> Anbraten von Gemüse, Fleisch und Fisch.	1	✓	offen
<b>Sanft Fritt.</b> Sanftes Frittieren von geringen Mengen (z. B. Fleisch, Fisch, Gebäck, ...). Frittierkorb notwendig. Nicht geeignet für gefrorene Zutaten.	1	—	offen
<b>Backen</b> Backen von Lebensmitteln	1	—	geschlossen
<b>Kochen</b> Kochen von Lebensmitteln	1	✓	geschlossen
<b>Milchspeise</b> Zubereitung von Milchspeisen	1	✓	geschlossen
<b>Reis/Getreide</b> Kochen von Getreide oder Reis	1	✓	geschlossen
<b>Marmelade</b> Einkochen von Früchten zu Marmelade	1	—	offen
<b>Hülsenfrüchte</b> Kochen von Bohnen	kurz: 1 mittel: 2 lang: 2	✓	geschlossen

\* Je nach Rezept / Zubereitungsschritt – Hinweise zur richtigen Verwendung der Programme sowie Angaben zu Zutaten, Mengen und Kochzeiten entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Rezeptbuch.

Programm	Anzahl Zubereitungs- Schritte	Warmhalte- Funktion verfügbar	Deckel
<b>Sous Vide</b> Schonendes Garen von Speisen im Vakuum-Beutel	1	—	geschlossen
<b>Risotto</b> Zubereitung von Risotto	kurz: 3 mittel: 3 lang: 3	✓	offen / geschlossen*
<b>Pasta</b> Kochen von Nudelgerichten	1	—	geschlossen / offen*
<b>Joghurt</b> Zubereitung von Joghurt	1	—	geschlossen

\* Je nach Rezept / Zubereitungsschritt – Hinweise zur richtigen Verwendung der Programme sowie Angaben zu Zutaten, Mengen und Kochzeiten entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Rezeptbuch.

## Garzeiten

In der folgenden Tabelle finden Sie eine Übersicht über die Garzeiten verschiedener Speisen. Die Garzeiten hängen von der Dicke und Konsistenz der Lebensmittel ab und sind als empfohlene Mindestzeiten zu verstehen. Passen Sie die Garzeiten entsprechend an. Für tiefgefrorene Lebensmittel sollten Sie die Garzeit mindestens 20% verlängern.



Programm	Einstellung	Dauer	Lebensmittel	empfohlene Menge (maximal)
<b>Dampfgaren</b>	mittel	30 Min.	Grüne Bohnen (frisch)	500 g (800 g)
	kurz	10 Min.	Blumenkohl (Röschen gleicher Größe)	500 g (800 g)
	lang	50 Min.	Kartoffeln (ganz, mittlere Größe)	500 g (1200 g)
	kurz	10 Min.	Fischfilet	500 g (1000 g)
	mittel	30 Min.	Hackbällchen	500 g (700 g)
	kurz	10 Min.	Eier	8 Stück (12)
	mittel	30 Min.	Knödel / Klöße	500 g (600 g)
	kurz	5 Min.	Brokkoli	500 g (800 g)
	kurz	3 Min.	Erbsen	500 g (800 g)
	mittel	30 Min.	Karotten / Möhren	500 g (800 g)
	mittel	30 Min.	Hähnchenbrust	500 g (800 g)
	mittel	30 Min.	Rote Beete (ganz, mittlere Größe)	500 g (800 g)

Programm	Einstellung	Dauer	Lebensmittel	empfohlene Menge (maximal)
<b>Reis/Getreide</b>	mittel	30 Min.	weißer, mittelkörniger Reis (Beilage)	500 g Reis, 700 ml Wasser
	mittel	25 Min.	weißer, mittelkörniger Reis (Beilage)	250 g Reis, 500 ml Wasser
	lang	60 Min.	schwarzer Reis	500 g Reis, 500 ml Wasser
	lang	45 Min.	schwarzer Reis	250 g Reis, 350 ml Wasser
<b>Milchspeise</b>	lang	45 Min.	Milchbrei	250 g Rundkomreis, 1000 ml Milch, 100 g Zucker
	mittel	30 Min.	Milchbrei	125 g Rundkomreis, 500 ml Milch, 50 g Zucker
<b>Sanft Fritt.</b>	mittel	20 Min.	Hähnchenschenkel	300 g
	kurz	10 Min.	Champignons	200 g
	mittel	20 Min.	Cannelloni	300 g
	kurz	10 Min.	Fischfilet	200 g
	kurz	10 Min.	Schnitzel „Wiener Art“ (Pute)	200 g
	kurz	10 Min.	Schnitzel „Wiener Art“ (Schwein)	200 g
<b>Dampfgaren + Sanft Fritt.</b>	kurz + kurz	10 Min. + 10 Min.	rohes Gemüse (z. B. Blumenkohl)	200 g
<b>Backen</b>	lang	60 Min.	Schweinenacken	1500 g
	mittel	40 Min.	Hackbraten	800 g
	lang	60 Min.	Kuchen	500 g
<b>Anbraten</b>	mittel	15 Min.	Gemüse	300 g
	mittel	15 Min.	Fisch	200 g
	mittel	15 Min.	Fleisch	500 g
	kurz	manuelle Einstellung: 5 Min.	Zwiebeln	200 g
<b>Sous Vide <sup>1)</sup></b>	kurz, 60°C	60 Min.	Rinderfilet (blutig / rare)	Der Wasserstand im Topf darf nach Einlegen der Speisen 3.0 L nicht überschreiten.
	mittel, 65°C	50 Min.	Rinderfilet (medium)	
	mittel, 70°C	45 Min.	Rinderfilet (durch / well done)	
	kurz, 60°C	30 Min.	Fisch (Lachs)	
	mittel, 65°C	60 Min.	Geflügel (Hähnchenbrust)	
	lang, 85°C	60 Min.	Spargel	
	lang, 85°C	80 Min.	Kartoffeln	
	lang, 85°C	100 Min.	Wurzelgemüse	





1) Beim Sous-vide-Garen sind besondere Hygiene-Maßnahmen einzuhalten. Unbedingt die Sicherheitshinweise und Zubereitungsempfehlungen beachten! → „Sous-vide-Garen“ siehe Seite 16



## Modellübersicht und technische Daten

	MUC22...	MUC24...	MUC28...	MUC48...
	✓	✓	✓	✓
	—	✓	✓	✓
Individuelle Speicherplätze	—	2	2	2
Max. Fassungsvermögen (Liter)	4	4	4	4
Dampfauslass mit Sichtfenster	—	✓	✓	✓
Topfbeschichtung	Teflon	Keramik	Keramik	Teflon
Gehäusematerial	Kunststoff	Kunststoff	Metall	Metall
Temperaturbereich	40-160 °C	40-160 °C	40-160 °C	40-160 °C
Elektrischer Anschluss (Spannung – Frequenz)	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
Leistung der Heizung	900 W	900 W	900 W	1200 W
Induktion	—	—	—	✓
Länge der Zuleitung	1 m	1 m	1 m	1 m
Gewicht, ungefüllt	3,7 kg	4,1 kg	4,1 kg	5,4 kg

## Sonderzubehör

	<b>MAZ4BI</b> Edelstahl-Topf, poliert mit Antihft-Beschichtung und Aufbewahrungs-Deckel*; geeignet für den Induktions-Multikocher MUC48	5 l Topf; spülmaschinengeeignet; sehr robuster Topf; 2,5 mm stark; außen poliertes Edelstahl; Antihft-Beschichtung; Deckel* für die praktische Aufbewahrung von Lebensmitteln im Topf, z. B. im Kühlschrank
	<b>MAZ2BT</b> Topf mit Teflon-Antihft-Beschichtung und Aufbewahrungs-Deckel*; geeignet für den Multikocher MUC22	5 l Topf; spülmaschinengeeignet; Teflon-Antihft-Beschichtung; Deckel* für die praktische Aufbewahrung von Lebensmitteln im Topf, z. B. im Kühlschrank
	<b>MAZ2BC</b> Topf mit Keramik-Antihft-Beschichtung und Aufbewahrungs-Deckel*; geeignet für den Multikocher MUC24/28	5 l Topf; spülmaschinengeeignet; Keramik-Antihft-Beschichtung; Deckel* für die praktische Aufbewahrung von Lebensmitteln im Topf, z. B. im Kühlschrank
	<b>MAZ0FB</b> Frittierkorb	Edelstahl-Korb mit abnehmbarem Griff für eine einfache Handhabung; spülmaschinengeeignet

\*Der Aufbewahrungs-Deckel gehört nicht zum Standard Lieferumfang des Geräts. Dieser wird nur mit Töpfen aus dem Sonderzubehör ausgeliefert. Wenn ein Zubehörtel nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann es über den Handel und den Kundendienst erworben werden.

## Hilfe bei Störungen

Problem	Ursache	Abhilfe
Die zubereitete Speise ist halbroh.	Füllmenge zu hoch.	Den Topf maximal bis zur Markierung [4,0 liter] befüllen!
	Das Verhältnis von Wasser- und Zutatenmenge ist nicht korrekt.	Das Verhältnis von Wasser und Zutatenmenge anpassen.
	Fremdkörper im Geräteinnenraum.	Entfernen Sie alle Fremdkörper. Benutzen Sie hierfür kein Wasser!
	Der Topf ist verformt.	An den Kundendienst wenden.
	Fehler im Gerät. Fehler im Sensor.	
Die zubereitete Speise ist verbrannt.	Unterhalb des Topfes befindet sich Schmutz.	Topf und Geräteinnenraum gründlich reinigen.
	Der Topf ist verformt.	An den Kundendienst wenden.
	Fehler im Gerät. Fehler im Sensor.	
Das Gerät kocht über.	Füllmenge zu hoch.	Die Füllmenge anpassen.
	Die Temperatur ist zu hoch.	Temperatur reduzieren.
	Das ausgewählte Zubereitungsprogramm erfordert das Kochen der Speise mit geöffnetem Deckel.	Deckel des Gerätes öffnen.
LED leuchtet nicht.	Gerät ist ausgeschaltet.	Das Gerät einschalten.
	Fehler in der Stromzuleitung.	An den Kundendienst wenden.
Die Heizplatte funktioniert nicht.	Fehler im Gerät.	An den Kundendienst wenden.
	Die Heizplatte ist beschädigt.	
Es läuft Wasser aus dem Gerät.	Das Gerät besitzt einen Überlaufschutz.	Wasser entfernen. Den Topf entnehmen und den Geräteinnenraum mit einem Tuch trocken reiben. Darauf achten, dass kein Wasser in den Geräteinnenraum gelangt.
Displayanzeige E1~E6	Fehler im Gerät.	Das Zubereitungsprogramm abbrechen. Das Gerät von der Stromzufuhr trennen. Das Gerät wieder einschalten. Wenn das Problem weiterhin besteht, an den Kundendienst wenden.
Displayanzeige E0	Fehler im Gerät.	Wenn die Anzeige länger als 20 Sekunden bestehen bleibt, das Gerät von der Stromzufuhr trennen und an den Kundenservice wenden.
Displayanzeige E1	Falscher Topf eingesetzt oder Topf wird nicht erkannt.	Das Gerät von der Stromzufuhr trennen und an den Kundenservice wenden.

Problem	Ursache	Abhilfe
Displayanzeige E2, E5, E6 oder E7	Das Gerät ist überhitzt.	Das Gerät von der Stromzufuhr trennen und abkühlen lassen. Sobald das Gerät abgekühlt ist, neu starten.
	Kurzschluss im Gerät.	Das Gerät von der Stromzufuhr trennen und an den Kundenservice wenden.
Displayanzeige E3	Zu hohe Netzspannung.	Stromanbieter oder Netzbetreiber kontaktieren. Spannungsversorgung von einem Fachmann prüfen lassen.
Displayanzeige E4	Zu niedrige Netzspannung.	
Displayanzeige E8	Kommunikationsfehler	Sobald das Gerät abgekühlt ist, neu starten.

Können Probleme nicht behoben werden, unbedingt die Hotline anrufen!  
Die Telefonnummern befinden sich auf den letzten Seiten der Anleitung.

## **Conformité d'utilisation**

**Veillez lire la notice d'utilisation attentivement, respecter les instructions et la conserver soigneusement!**

**Si l'appareil change de propriétaire, remettez-lui cette notice.**

Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Cet appareil est adapté à la cuisson à la vapeur, à la cuisson, au rôtissage, au braisage, à la cuisson vapeur, à la friture douce, à la pasteurisation, au réchauffage et au maintien au chaud des plats cuisinés. Il ne doit pas servir à transformer d'autres substances/objets. Tous les ingrédients doivent être conformes à l'hygiène. Lors de la préparation, respectez les règles d'hygiène culinaire. N'utiliser l'appareil qu'avec des accessoires d'origine. Utiliser uniquement le récipient et les accessoires livrés avec cet appareil.

N'utiliser l'appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu'à 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

Lorsque vous posez cet appareil, faire attention qu'il n'y ait aucune surface, ni aucun ustensile sensible au-dessous et en dessous qui risqueraient d'être endommagés par le dégagement de chaleur et de vapeur d'eau. Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été informées de l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage. Il faut tenir les enfants à l'écart de l'appareil et du cordon de branchement et ne pas leur permettre d'utiliser l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

---

## **Consignes de sécurité**

### **Risque de chocs électriques et d'incendie!**

L'appareil doit être branché uniquement sur un réseau à courant alternatif par l'intermédiaire d'une prise secteur installée de manière conforme et disposant d'une connexion à la terre. S'assurer que le système à conducteur de protection de l'installation électrique de votre maison est conforme. Ne brancher et n'utiliser l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique.

N'utiliser l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Pour éviter tout risque, seul notre service après-vente est autorisé à effectuer des réparations sur l'appareil.

Si le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble de raccordement spécifique qui est disponible auprès de notre service après-vente. Ne jamais raccorder l'appareil à des minuteries ou à des prises pouvant être commandées à distance. Surveiller toujours l'appareil pendant son fonctionnement! En cas de défaut, débrancher immédiatement la fiche mâle de la prise de courant ou couper la tension du secteur. Ne pas mettre le cordon d'alimentation en contact avec des éléments brûlants et ne pas le faire glisser sur des arêtes vives. Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau et ne pas le mettre au lave-vaisselle. Avant le nettoyage, débrancher la fiche mâle de la prise de courant.

### **⚠ Risque de brûlure!**

Pendant le fonctionnement, ne jamais utiliser l'appareil sans le récipient fourni. Lors de l'utilisation de l'appareil, le boîtier, le récipient et les composants métalliques chauffent! Ne saisir le récipient et les accessoires qu'à l'aide des outils fournis. Utiliser le gant pour récipient. Dans l'appareil, de la vapeur chaude se forme. Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil. Ouvrir soigneusement le couvercle. Ne transporter ou ne nettoyer l'appareil qu'une fois totalement refroidi!

### **⚠ Risque pour la santé!**

La cuisson sous vide s'effectue à basses températures. Respecter, par conséquent, impérativement les consignes de sécurité et les conseils de préparation! → « *Cuisson sous vide* » voir page 39

### **⚠ Risque d'asphyxie!**

Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

### **⚠ Important!**

Après avoir utilisé ou nettoyé l'appareil, le laisser sécher avec le récipient retiré au moins 30 minutes, couvercle ouvert, pour éviter la condensation.

Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. → « *Entretien et nettoyage quotidiens* » voir page 42

### **⚠ Attention!**

Ne jamais utiliser de spatule ou de cuillère dans la graisse ou l'huile chaude et ne pas les laisser sur un récipient chaud. Elles risquent de foudre!

## **Vous venez d'acheter ce nouvel appareil Bosch et nous vous en félicitons cordialement.**

Vous venez ainsi d'opter pour un appareil électroménager moderne et de haute qualité. Au cours des pages suivantes de cette notice d'utilisation, vous trouverez de précieuses indications sur l'utilisation de cet appareil en toute sécurité.

Nous vous engageons à lire minutieusement cette notice d'utilisation et à respecter toutes les instructions. Vous aurez ainsi toute satisfaction de votre appareil pendant de nombreuses années et les résultats qu'il fournira confirmeront votre décision d'achat.

Veillez conserver cette notice d'utilisation en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.

Sur notre site web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.

---

## **Sommaire**

Conformité d'utilisation .....	28
Consignes de sécurité .....	28
Vue d'ensemble .....	30
Bandeau de commande .....	30
Avant la première utilisation .....	32
Utilisation .....	34
Préparation .....	39
Options de réglage personnalisées .....	40
Entretien et nettoyage quotidiens .....	42
Mise au rebut .....	43
Garantie .....	43
Liste des programmes de préparation .....	44
Temps de cuisson .....	45
Présentation générale du modèle et données techniques .....	47
Accessoires en option .....	48
Dérangements et solutions .....	48

---

## **Vue d'ensemble**

### → Figure

- 1 Multicuisseur (appareil de base)
- 2 Bandeau de commande
- 3 Couvercle
- 4 Bouton d'ouverture du couvercle
- 5 Dispositif d'évacuation de vapeur amovible (avec fenêtre\*), en deux parties
- 6 Poignée de transport
- 7 Raccordement au secteur
- 8 Récipient avec revêtement anti-adhérent
- 9 Couvercle intérieur amovible
- 10 Panier à friture avec poignée amovible\*
- 11 Insert de cuisson vapeur, en deux pièces
- 12 Pince du récipient
- 13 Spatule
- 14 Louche
- 15 Gobelet gradué\*
- 16 Cordon électrique
- 17 Mode d'emploi
- 18 Livre de recettes

### **\* selon le modèle**

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles. → « *Présentation générale du modèle et données techniques* » voir page 47












---

## **Bandeau de commande**

Le bandeau de commande est constitué d'éléments de commande (boutons) et d'éléments d'affichage (LED). Les boutons permettent de sélectionner chaque programme de préparation et d'exécuter les différentes options de réglage (par exemple température et durée de préparation). Les réglages s'affichent via des LED qui s'éclairent ou via un écran d'affichage.



## Éléments de commande

### → Figure

-  **Standby**  
Active ou désactive le mode Standby de l'appareil.
-  **Réglage du retardateur de mise en marche**  
La durée écoulée jusqu'au démarrage du programme de préparation sélectionné peut être réglée.
-  **Sélection d'un programme de préparation dans la liste (g)**  
En appuyant plusieurs fois sur le bouton , les programmes de préparation s'affichent l'un après l'autre. Dans le bandeau de commande, la LED correspondante s'éclaire.
-  **Réglage d'une température de préparation personnalisée**  
Pour le réglage personnalisé de la température de préparation.
-  **Réglage de la durée de préparation**  
La durée de préparation [moyen] pré-réglée pour un programme de préparation peut être raccourcie [court] ou allongée [long]. L'élément d'affichage correspondant (f) s'éclaire. La durée de préparation pré-réglée correspondante s'affiche en (a).
-  **Réglage d'une durée de préparation personnalisée**  
Pour le réglage personnalisé de la durée de préparation.
-  **Confirmation du programme**  
En appuyant sur le bouton , le programme de préparation sélectionné démarre.
-  **Suppression d'un réglage ou interruption du programme**  
En appuyant sur le bouton , les réglages sont supprimés ou un programme déjà lancé est arrêté.

## Éléments d'affichage

### → Figure

- a Affichage**  
Affichage de la durée restante ou de la température.
- b Minuteur**  
Indique que le minuteur est activé. L'affichage (a) indique la durée écoulée jusqu'au démarrage du programme de préparation sélectionné.
- c Étapes de préparation / Avancement du programme**  
Affichage de chaque étape de préparation ou de l'avancement du programme. Dans le cas de plusieurs étapes de préparation (par exemple après le chauffage de l'huile de friture, on introduit les ingrédients), ces dernières s'affichent grâce aux LED 1, 2, 3 ou 4 qui s'éclairent. Un signal sonore retentit pour indiquer la fin de chaque étape.
- d Prêt**  
Indique que le plat est prêt. L'affichage (a) clignote et indique „00:00“. De plus, un signal sonore retentit.
- e Maintien au chaud**  
Indique que la fonction maintien au chaud est activée à la fin d'un programme de préparation. Un rectangle s'éclaire à l'affichage (ligne en pointillés).
- f Affichage de la durée de préparation pré-réglée**  
La durée de préparation [moyen] pré-réglée pour un programme de préparation peut être raccourcie [court] ou allongée [long] à l'aide du bouton . L'élément d'affichage correspondant s'éclaire.
- g Liste des programmes de préparation**  
16 programmes de préparation pré-réglés sont proposés. En appuyant plusieurs fois sur le bouton , les programmes de préparation personnalisés s'affichent l'un après l'autre. Dans le bandeau de commande, la LED correspondante s'éclaire.

**h Recette 1 et 2 (suivant le modèle)**

Emplacements de stockage des programmes de préparation avec une sélection personnalisée du temps et de la température.

**i Mon mode**

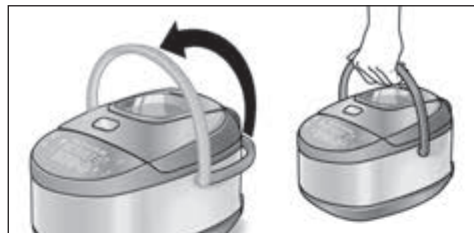
Mode de réglage rapide pour régler de manière personnalisée la durée et la température de préparation pour une cuisson.

---

## Avant la première utilisation

Avant de pouvoir utiliser l'appareil, le déballer complètement, le nettoyer et le brancher. Effectuer les étapes suivantes :

1. Sortir l'appareil de base ainsi que tous les accessoires de l'emballage et retirer les éventuels restes d'emballage.
2. Pour soulever l'appareil, utiliser la poignée de transport. Faire pivoter vers le haut la poignée de transport en conséquence.



**Attention !**

Pour le transport sécurisé de l'appareil, utiliser également exclusivement la poignée de transport.

3. Placer l'appareil sur un plan de travail stable, horizontal et lisse.

**Attention !**

Aucune surface, ni aucun ustensile sensible ne doit se trouver au-dessus ou en dessous de l'appareil, car le dégagement de chaleur et de vapeur d'eau risqueraient de l'endommager.

**4. Retirer le dispositif d'évacuation de vapeur**

Soulever et retirer le dispositif d'évacuation de vapeur.



**5. Ouvrir le couvercle de l'appareil**

Appuyer sur le bouton d'ouverture situé sur le couvercle.



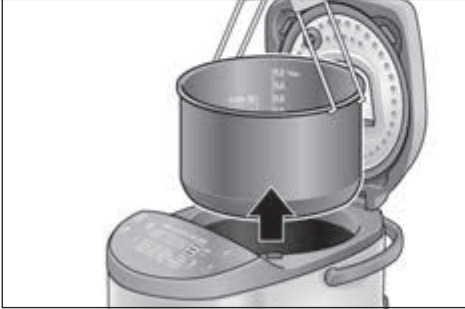
**6. Retirer la garniture de couvercle**

Saisir par le haut la garniture de couvercle par les deux poignées gauche et droite, la tirer et l'enlever.





**7. Retirer la cuve.**



- 8.** Retirer les emballages de l'appareil et de ses pièces d'accessoires.
- 9.** Contrôler l'intégrité de toutes les pièces. → **Figure A**
- 10.** Contrôler que l'appareil et les pièces d'accessoires ne présentent pas des dégâts visibles.

**Attention !**

Ne jamais mettre en service un appareil endommagé !

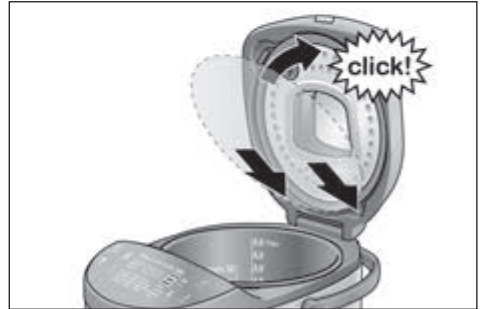
- 11.** Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces. → « *Entretien et nettoyage quotidiens* » voir page 42
- 12.** Après l'avoir nettoyé, replacer le récipient à l'intérieur de l'appareil.

**Attention !**

Avant d'insérer le récipient, vérifier que l'intérieur de l'appareil est sec et propre.

**13. Insérer la garniture de couvercle**

Insérer la garniture de couvercle, au niveau de la partie inférieure, dans les deux glissières de guidage et, au niveau de la partie supérieure, enfoncer dans le couvercle.

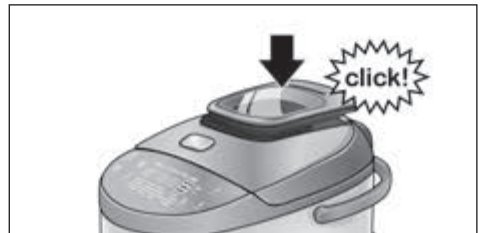


**14. Fermer le couvercle**

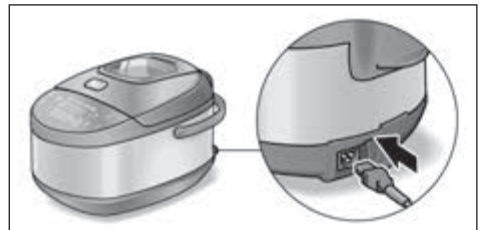
Appuyer sur le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

**15. Installer le dispositif d'évacuation de vapeur**

Placer le dispositif d'évacuation de vapeur par le haut sur le couvercle et l'enfoncer.



- 16.** Raccorder tout d'abord le cordon d'alimentation fourni à l'appareil et ensuite à la prise secteur.



**Attention !**

Utiliser exclusivement le cordon d'alimentation fourni.

Sur le bandeau de commande, les deux boutons ① et ✓ s'allument et toutes les LED s'allument une fois brièvement et un signal sonore à cinq niveaux retentit. Ensuite, le bouton ① clignote. L'appareil est en mode Standby et opérationnel.

**Utilisation****Mode Sélection des fonctions**

En mode Sélection des fonctions, tous les programmes de préparation sont sélectionnés et tous les réglages de l'appareil sont effectués. Effectuer les étapes suivantes dans ce but :

**⚠ Risque de brûlure !**

Ne jamais utiliser l'appareil pendant le fonctionnement sans le récipient et le dispositif d'évacuation de vapeur fournis.

**Attention !**

Avant chaque mise en service, contrôler l'état de l'appareil, s'il est complet, s'il est propre et s'il est correctement monté.

→ « Avant la première utilisation » voir page 32

1. L'appareil est opérationnel. Appuyer sur le bouton ① pour passer en mode Sélection des fonctions.

En mode Sélection des fonctions, le bouton ① s'allume en continu, ainsi que l'élément d'affichage [Mon mode]. Le bouton ✓ clignote. „00:00“ apparaît dans l'affichage.



**Remarque :** si, pendant 5 minutes, aucune saisie n'est réalisée sur le bandeau de commande, l'appareil passe automatiquement en mode Standby.

**Sélection et démarrage d'un programme de préparation**

Il y a 16 programmes de préparation pré-réglés au choix. → « Liste des programmes de préparation » voir page 44

1. Remplir l'appareil des ingrédients souhaités. Pour ce faire, ouvrir le couvercle et mettre les ingrédients dans le récipient. Pour lire les quantités, on utilise en plus la graduation située à l'intérieur du récipient.

**Attention !**

- Remplir au maximum le récipient jusqu'au repère [4,0 litres]!
  - Pour remuer, utiliser exclusivement la spatule livrée (pas de couvert en métal).
2. Fermer le couvercle et appuyer sur le bouton ① pour passer en mode Sélection des fonctions.

**Remarque :** les programmes de préparation ou les étapes défini(e)s sont exécuté(e)s lorsque le couvercle est ouvert. → Voir le livre de recettes fourni

3. Appuyer autant de fois sur le bouton ☰ que nécessaire pour que le programme de préparation souhaité soit sélectionné.



Sur le bandeau de commande, la LED correspondante s'allume et la durée de préparation pré-réglée pour le programme de préparation sélectionné clignote.

4. Appuyer sur le bouton ✓ pour lancer le programme de préparation.



L'appareil chauffe le récipient jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Au cours de la phase de chauffage, des lignes apparaissent sur l'écran d'affichage et tournent dans le sens des aiguilles d'une montre.

Dès que la température souhaitée est atteinte, les lignes disparaissent et la durée de préparation apparaît à l'écran d'affichage.

La préparation commence automatiquement.

**Remarque :** lors de la sélection du programme [Pâtes] ou [Frire doux], un signal sonore intermittent retentit, l'affichage et le bouton ✓ clignotent jusqu'à ce que l'aliment soit inséré et le bouton ✓ est à nouveau enfoncé.

La durée de préparation est décomptée.



Grâce au dispositif d'évacuation de vapeur, de la vapeur d'eau formée au cours de la préparation du plat est évacuée du multicuiseur et empêche ainsi une surpression. Suivant le modèle, le dispositif d'évacuation de vapeur est équipé d'une fenêtre d'observation.

## Augmenter ou réduire la température au cours de la préparation

Si en cours de préparation, la température réglée est élevée ou trop faible, elle peut être augmentée (de +10 °C max.) ou réduite (de -10 °C max.) pendant la cuisson.

Pour augmenter la température, maintenir le bouton ⏸ enfoncé. À l'affichage, la température actuelle s'affiche brièvement, puis est augmentée à chaque fois d'1 °C jusqu'à la valeur maximale (+10 °C). Maintenir le bouton enfoncé jusqu'à ce que la température supérieure souhaitée soit atteinte.

Pour réduire la température, maintenir le bouton ⏸ enfoncé. À l'affichage, la température actuelle s'affiche brièvement, puis est augmentée à chaque fois d'1 °C jusqu'à la valeur maximale (+10 °C). Si la valeur maximale est atteinte, l'affichage revient à la valeur minimale (de 20 °C). Maintenir le bouton enfoncé jusqu'à ce que la température inférieure souhaitée soit atteinte.

Appuyer sur le bouton ✓ pour poursuivre le programme de préparation.

**Remarque :** si le bouton ✓ n'est pas enfoncé, le programme de préparation se poursuit à la température préalablement réglée.

Si le programme de préparation est terminé, un signal sonore retentit, l'élément d'affichage [prêt] et le bouton ✓ s'éclairent. L'affichage clignote et affiche „00:00“.

5. Ouvrir le couvercle de l'appareil et servir le plat préparé.

### ⚠ Risque de brûlure !

- Pendant la préparation, une très grande quantité de vapeur peut s'accumuler dans l'appareil. Ouvrir soigneusement le couvercle. Ne pas se pencher sur le couvercle de l'appareil.
- Le récipient et les accessoires éventuellement utilisés peuvent être brûlants. Toujours utiliser la pince du récipient, la poignée correspondante ou un gant de cuisine.

**Remarques :**

- Le programme de préparation peut à tout moment être arrêté à l'aide du bouton X. L'appareil passe alors en mode Sélection des fonctions.
- Si le programme de préparation comprend la fonction maintien chaud, cette dernière est automatiquement activée une fois que le plat est prêt et peut maintenir le plat chaud à 40 °C pendant 10 heures. [prêt] et [maintien chaud] s'éclairent. À l'affichage, un rectangle (lignes en pointillés) s'éclaire. La fonction maintien chaud peut être désactivée à l'aide du bouton X. L'appareil passe alors en mode Sélection des fonctions.

Si le programme de préparation sélectionné est composé de plusieurs étapes de préparation, un signal sonore retentit dès qu'il faut passer à l'étape suivante. Sur le bandeau de commande, les LED 1, 2, 3 ou 4 s'affichent en conséquence et le bouton ✓ clignote. Effectuer les étapes suivantes :

- Ouvrir le couvercle de l'appareil.
- Ajouter d'autres ingrédients.
- Fermer le couvercle de l'appareil.
- À l'aide du bouton ✓, lancer l'étape de préparation suivante.

L'appareil chauffe l'intérieur de l'appareil jusqu'à ce que la température souhaitée de l'étape de préparation suivante soit atteinte. Au cours de la phase de chauffage, des lignes apparaissent à l'affichage et s'allument dans le sens des aiguilles d'une montre. Dès que la température souhaitée est atteinte, les lignes disparaissent et la durée de préparation suivante apparaît sur l'affichage. La préparation commence automatiquement. La durée de préparation est décomptée.

**Sélection d'une durée de préparation pré réglée**

Pour chaque programme de préparation, la durée de préparation pré réglée de l'étape [moyen] s'affiche sur le bandeau de commande.

La durée de préparation peut être raccourcie [court] ou allongée [long].

1. Appuyer autant de fois sur le bouton ⇐ que nécessaire pour que l'élément d'affichage souhaité s'éclaire. L'affichage passe de [moyen] à [long] et [court], puis revient sur [moyen].

Sur l'affichage, les valeurs pré réglées correspondantes pour la durée de préparation s'affichent.

2. Appuyer sur le bouton ✓ pour lancer le programme de préparation.

**Allonger la durée de préparation au cours de la préparation**

Si les ingrédients ne sont pas encore cuits à seulement quelques minutes de la fin du programme de préparation, la durée de préparation peut être allongée.

1. Maintenir pour cela le bouton ⏸ enfoncé.

À l'affichage, la durée de préparation actuelle s'affiche brièvement, puis est augmentée à chaque fois d'1 minute.





2. Maintenir le bouton enfoncé jusqu'à ce que la durée de préparation souhaitée soit atteinte.
3. À l'aide du bouton ✓, démarrer la nouvelle durée de préparation réglée.


**Remarque :** la durée de préparation peut être allongée de 30 minutes maximum. Si la durée de préparation souhaitée a été dépassée, appuyer sur le bouton ⏸ jusqu'à ce que la valeur maximale soit atteinte, puis le réglage revient à 5 minutes.

**Réglage d'un retardateur de mise en marche**

Pour pouvoir savourer à une heure précise un plat qui vient d'être préparé, la durée écoulée jusqu'au démarrage du programme de préparation sélectionné peut être réglée.

**Remarque :** le retardateur de mise en marche peut être réglé uniquement pour des programmes de préparation précis. Le retardateur de mise en marche est pré réglé indifféremment pour ces programmes de préparation.


1. Sélectionner le programme de préparation.
2. Appuyer sur le bouton . Le bouton  clignote. „00:10“ clignote à l’affichage. En appuyant plusieurs fois sur le bouton , la durée affichée est augmentée. En appuyant brièvement sur le bouton, la durée est augmentée de 5 minutes. En appuyant longuement sur le bouton, la durée est augmentée à chaque fois de 10 minutes. Si le bouton  est maintenu enfoncé pendant environ 2 secondes, la durée augmente à chaque fois de 30 minutes.

3. Appuyer sur le bouton  si le retardateur de mise en marche souhaité s’affiche.

Le retardateur de mise en marche sélectionné s’affiche. [Timer] s’allume sur le bandeau d’affichage.



La durée écoulée jusqu’au démarrage est décomptée. La préparation commence alors automatiquement.

#### Remarques :

- Il est possible de désactiver à tout moment le retardateur de mise en marche en appuyant sur le bouton . Le programme de préparation commence alors immédiatement.
- Si l’indication „00:10“ à l’affichage ne clignote pas, aucun retardateur de mise en marche ne peut être réglé pour le programme de préparation sélectionné.

### Terminer prématurément l’étape de préparation actuelle

Si les ingrédients sont cuits à l’avance au cours d’une étape de préparation, cette dernière peut être arrêtée également manuellement.

1. Appuyer pour cela sur le bouton  pendant au moins 2 secondes. L’étape de préparation actuelle est arrêtée. Ensuite, comme d’habitude, un signal sonore retentit dès qu’il est possible de passer à l’étape suivante. Sur le bandeau de commande, les LED 1, 2, 3 ou 4 s’affichent en conséquence et le bouton  clignote.
2. Exécuter l’étape de préparation suivante.




### Utiliser un panier à friture

Pour la préparation de viandes, de poissons, de gâteaux, etc. dans l’huile chaude avec le programme [Frire doux], il est indispensable d’utiliser un panier à friture (suivant le modèle).

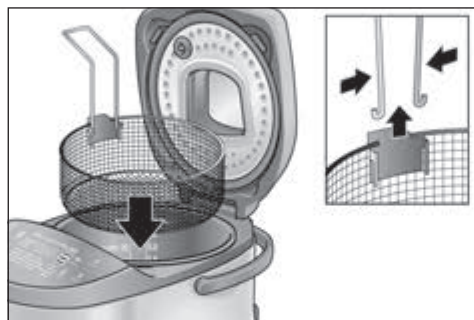
**Remarque :** Pour obtenir les meilleurs résultats et les plus savoureux, il est recommandé de suivre les conseils de notre livre de recettes.

#### Lors de l’utilisation du panier à friture, faire attention aux éléments suivants :

##### Risque de brûlure !

- Remplir d’huile ou de graisse de friture au maximum jusqu’au repère [1,0 ].
  - Pour la friture, ne jamais utiliser plus de 300 g d’aliments frais ou décongelés.
  - Pendant la préparation, une très grande quantité de vapeur peut s’accumuler dans l’appareil. Ouvrir soigneusement le couvercle. Ne pas se pencher sur le couvercle de l’appareil.
  - Le récipient et les accessoires éventuellement utilisés peuvent être brûlants. Toujours utiliser la pince fournie ou les poignées ou un gant de cuisine.
  - Ne jamais utiliser de spatule ou de louche dans la graisse ou l’huile chaude.
1. Ouvrir le couvercle de l’appareil.
  2. Remplir le récipient d’1 litre d’huile maximum. Pour lire les quantités, on utilise en plus la graduation située à l’intérieur du récipient.
  3. Fermer le couvercle.
  4. En mode Sélection des fonctions, sélectionner le programme de préparation [Frire doux] → « Liste des programmes de préparation » voir page 44
  5. Appuyer sur le bouton  pour lancer le programme de préparation. L’huile chauffe. Dès que la température souhaitée est atteinte, un signal sonore retentit et le bouton  clignote.
  6. Remplir le panier à friture d’ingrédients à frire.
  7. Ouvrir le couvercle de l’appareil.

8. Placer le panier à friture dans le récipient à l'aide de la poignée fournie et retirer la poignée.



9. Ne pas fermer le couvercle.  
 10. Appuyer sur le bouton ✓ pour lancer le programme de préparation.  
 Si le programme de préparation est terminé, un signal sonore retentit.  
 11. Pour égoutter les aliments frits, soulever le panier à friture à l'aide de la poignée et l'accrocher sur le bord du récipient par la languette.

### Utiliser le panier de cuisson vapeur

Pour cuire à la vapeur des légumes, de la viande et du poisson, il est nécessaire d'utiliser le panier de cuisson vapeur. Composé de deux parties, il permet de cuire en même temps différents ingrédients séparément (par exemple dans la partie inférieure des légumes et dans la partie supérieure du poisson).

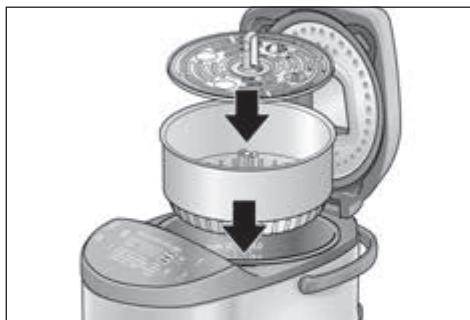
**Remarque :** Pour obtenir les meilleurs résultats et les plus savoureux, il est recommandé de suivre les conseils de notre livre de recettes.

**Lors de l'utilisation de l'insert à cuisson vapeur, faire attention aux éléments suivants :**

#### ⚠ Risque de brûlure !

- Remplir d'eau jusqu'au repère [0,5 ] maximum.

- Pendant la préparation, une très grande quantité de vapeur peut s'accumuler dans l'appareil. Ouvrir soigneusement le couvercle. Ne pas se pencher sur le couvercle de l'appareil.
  - Le récipient et les accessoires éventuellement utilisés peuvent être brûlants. Toujours utiliser la pince du récipient, la poignée correspondante ou un gant de cuisine.
1. Ouvrir le couvercle de l'appareil.
  2. Remplir le récipient de 0,5 litre d'eau maximum. Pour lire les quantités, on utilise en plus la graduation située à l'intérieur du récipient.
  3. Accrocher la partie inférieure de l'insert de cuisson vapeur dans le récipient.
  4. Pour cuire à la vapeur, remplir la partie inférieure de différents ingrédients jusqu'au bord inférieur.
  5. Placer la partie supérieure et remplir d'autres ingrédients.



6. Fermer le couvercle.
7. En mode Sélection des fonctions, sélectionner le programme de préparation [Vapeur] → « Liste des programmes de préparation » voir page 44
8. Appuyer sur le bouton ✓ pour lancer le programme de préparation.  
 Si le programme de préparation est terminé, un signal sonore retentit et le bouton ✓ clignote.
9. Ouvrir le couvercle.
10. Retirer la partie supérieure et la partie inférieure de l'insert de cuisson vapeur du récipient.



## Sécurité enfant

La sécurité enfants peut être activée ou désactivée au cours d'une préparation. Si la sécurité enfants est activée, tous les boutons situés sur l'appareil sont bloqués et plus aucun réglage ne peut être réalisé sur l'appareil.



### ⚠ Avertissement

Lorsque la sécurité enfants est activée, les modes de préparation ne peuvent ni être modifiés, ni être interrompus. La sécurité enfants doit tout d'abord être désactivée. Utiliser la combinaison de boutons suivante :

#### 1. Activation

Enfoncer simultanément les boutons  et  pendant 3 secondes. Un bref signal sonore retentit. La sécurité-enfants est activée.

#### 2. Désactivation

Enfoncer à nouveau simultanément les boutons  et  pendant 3 secondes. Un bref signal sonore retentit. La sécurité enfants est maintenant désactivée.

## Préparation

### Recommandations générales

Pour obtenir les meilleurs résultats et les plus savoureux, il est recommandé de suivre les conseils de notre livre de recettes qui a été élaboré précisément pour l'utilisation du multicuiseur.

Le livre de recettes indique en détails les quantités d'ingrédients nécessaires, fournit des conseils concernant la durée et la température de préparation et fournit également des combinaisons pertinentes de programmes de préparation.

Utilisez ces conseils pour réaliser parfaitement vos premières recettes. Si vous appréciez les atouts et la diversité des applications possibles, vous tenterez avec plaisir de nouvelles recettes. Utiliser pour cela les options de réglage personnalisées qui sont décrites sur les pages suivantes. Pour fournir une vue d'ensemble de tous les programmes de préparation, nous avons dressé un tableau. ➔ « *Liste des programmes de préparation* » voir page 44

## Cuisson sous vide

Sous vide signifie cuire « sous vide » à basse température. La cuisson sous vide est un mode de préparation diététique et sans graisse pour le poisson, la viande, les légumes et les desserts. Les mets sont scellés hermétiquement dans un sachet de cuisson thermorésistant spécial avec un appareil à mise sous vide.

### ⚠ Risque pour la santé !

La cuisson sous vide s'effectue à basse température. Veillez donc impérativement au respect des consignes d'utilisation et d'hygiène suivantes :

- N'utilisez que des aliments de bonne qualité.
- Lavez-vous et désinfectez-vous les mains. Utilisez des gants jetables ou une pince pour grillade.
- Préparer les aliments délicats tels que la volaille, les œufs et le poisson avec le plus grand soin.
- Préparez la volaille à au moins 65 °C.
- Lavez et/ou épluchez toujours soigneusement les fruits et les légumes.
- Maintenez les surfaces et les planches à découper toujours propres. Utilisez différentes planches à découper pour différents types d'aliments.
- Respectez la chaîne du froid. N'interrompez celle-ci que brièvement pour préparer les aliments et remettez les mets sous vide au réfrigérateur avant de commencer le processus de cuisson.
- Les mets doivent impérativement être consommés sur le champ. Après le processus de cuisson, consommez les mets sur le champ et ne les stockez pas plus longtemps, même pas au réfrigérateur. Ils ne se prêtent pas au réchauffage.

### Sachets sous vide

- Pour la cuisson sous vide, n'utilisez que des sachets sous vide thermorésistants prévus à cet effet.

- Ne cuisez pas les mets dans les sachets dans lesquels ils ont été achetés (par ex. poisson en portions). Ces sachets ne sont pas compatibles avec la cuisson sous vide.

### Mise sous vide

- Pour la mise sous vide des mets, utilisez un appareil à chambre de mise sous vide pouvant générer un vide de 99 %. C'est la seule façon d'obtenir un transfert de chaleur uniforme et donc, un résultat de cuisson parfait.

### Remarques :


- La contenance maximale pour la cuisson sous vide est de 3 l. Le niveau d'eau dans le récipient ne doit pas dépasser 3 l après avoir inséré les mets.
- Lors de la cuisson sous vide, fermer impérativement le couvercle.

---



## Options de réglage personnalisées



Les valeurs pré-réglées pour la durée et la température de préparation peuvent être adaptées aux besoins de chacun et aux indications de la recette.


### Réglage de la durée de préparation

1. En mode Sélection des fonctions, appuyer autant de fois sur le bouton  que nécessaire pour que le programme de préparation souhaité soit sélectionné.

Sur le bandeau de commande, la LED correspondante s'allume et la durée de préparation pré-réglée pour ce programme de préparation s'affiche.


2. Appuyer 1x sur le bouton . À l'affichage, la durée de préparation pré-réglée clignote.
3. Appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que s'affiche la durée de préparation souhaitée.

Appuyer brièvement sur le bouton  pour allonger la durée de préparation d'1 minute. La durée augmente jusqu'à atteindre la valeur maximale pré-réglée et repasse ensuite à la valeur minimale pré-réglée. Si le bouton  est maintenu enfoncé plus longtemps, la durée augmente à chaque fois de 10 minutes.



4. Si la durée de préparation souhaitée s'affiche, appuyer sur le bouton . Si la durée doit être adaptée de manière personnalisée à toutes les étapes de préparation d'un programme sélectionné, répéter le point 2 à 4 avant de lancer chaque étape de préparation.



**Remarque :** ces réglages ne sont pas mémorisés. Si ce programme de préparation est à nouveau sélectionné, la durée de préparation pré-réglée s'affiche à nouveau.


### Réglage de la température de préparation

1. En mode Sélection des fonctions, appuyer autant de fois sur le bouton  que nécessaire pour que le programme de préparation souhaité soit sélectionné.

Sur le bandeau de commande, la LED correspondante s'allume et la durée de préparation pré-réglée pour ce programme de préparation s'affiche.

2. Appuyer 1x sur le bouton . À l'affichage, la température de préparation pré-réglée clignote.
3. Appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que s'affiche la température de préparation souhaitée.

Appuyer brièvement sur le bouton  pour que la température de préparation augmente de 5 °degrés. La température augmente jusqu'à atteindre la valeur maximale pré-réglée et repasse ensuite à la valeur minimale pré-réglée. Si le bouton  est maintenu enfoncé plus longtemps, la température augmente à chaque fois de 10 degrés.

4. Appuyer sur le bouton  si la température de préparation souhaitée s'affiche.



Si la température doit être adaptée de manière personnalisée à toutes les étapes de préparation d'un programme sélectionné, répéter le point 2 à 4 avant de lancer chaque étape de préparation.

**Remarque :** ces réglages ne sont pas mémorisés. Si ce programme de préparation est à nouveau sélectionné, la température de préparation pré-réglée s'affiche à nouveau.

## Mon Mode (manuellement)

Mode de réglage rapide pour régler la durée et la température de préparation de manière personnalisée pour un mode de cuisson.

En mode Sélection des fonctions, le bouton ① s'allume en continu, ainsi que l'élément d'affichage [Mon mode]. Le bouton ✓ clignote. „00:00“ apparaît dans l'affichage.

1. Appuyer 1x sur le bouton ☒. „00:00“ clignote à l'affichage.
2. Appuyez sur le bouton ☒ jusqu'à ce que s'affiche la durée de préparation souhaitée.
3. Appuyer 1x sur le bouton ⏸. „0000“ clignote à l'affichage.
4. Appuyez sur le bouton ⏸ jusqu'à ce que s'affiche la température de préparation souhaitée.
5. Appuyer sur le bouton ✓ pour lancer les réglages sélectionnés.

L'appareil chauffe le récipient jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Dès que la température souhaitée est atteinte, les lignes disparaissent et la durée de préparation apparaît à l'affichage. La préparation commence automatiquement.

## Recette 1 / Recette 2 – Mémorisation d'un programme de préparation

Selon le modèle → « *Présentation générale du modèle et données techniques* » voir page 47

Dans les emplacements d'enregistrement [Recette 1] et [Recette 2], il est possible de mémoriser quelques programmes de préparation avec leur sélection personnalisée de durée et de température.

1. Appuyer 1x sur le bouton ☒ pour passer en mode Sélection des fonctions.

La LED [Recette 1] est allumée. À l'affichage, la durée de préparation pré-réglée apparaît.

**Remarque :** si auparavant aucun programme de préparation personnalisé n'a été mémorisé, l'affichage indique „00:00“.

2. Appuyer 1x sur le bouton ☒. L'affichage clignote. Sur le bandeau de commande, la LED 1 s'allume (étape de préparation 1).

3. Appuyez sur le bouton ☒ jusqu'à ce que s'affiche la durée de préparation souhaitée.

Appuyer brièvement sur le bouton ☒ pour allonger la durée de préparation d'1 minute.

Si le bouton ☒ est maintenu enfoncé plus longtemps, la durée augmente à chaque fois de 10 minutes. La durée augmente jusqu'à atteindre la valeur maximale pré-réglée et repasse ensuite à la valeur minimale pré-réglée.

4. Appuyer 1x sur le bouton ⏸.

À l'affichage, la température de préparation pré-réglée s'affiche.

**Remarque :** si auparavant aucun programme de préparation personnalisé n'a été mémorisé, l'affichage indique „0000“.

5. Appuyez sur le bouton ⏸ jusqu'à ce que s'affiche la température de préparation souhaitée.


6. Appuyer longtemps sur le bouton ✓ (plus de 2 secondes) pour mémoriser les valeurs réglées.

Pour programmer d'autres étapes de préparation, répéter les points 2 à 6. Il est possible de programmer jusqu'à 3 étapes de préparation.

Le programme de préparation mémorisé [Recette 1] peut être sélectionné via le mode Sélection des fonctions, comme d'habitude → « *Sélection et démarrage d'un programme de préparation* » voir page 34


**Remarque :** pour mémoriser un autre programme de préparation personnalisé dans [Recette 2], procéder de la même façon que décrit ci-dessus pour [Recette 1].

Pour supprimer le programme de réparation personnalisé, effectuer les étapes suivantes :

1. Appuyer 1x sur le bouton  pour passer en mode Sélection des fonctions.

La LED [Recette 1] est allumée.

À l'affichage, la durée de préparation mémorisée apparaît.

2. Appuyer 1x sur le bouton .

L'affichage clignote. Sur le bandeau de commande, la LED 1 s'allume (étape de préparation 1).

3. Appuyer longtemps sur le bouton  (plus de 2 secondes).

Les réglages de [Recette 1] sont supprimés.

**Remarque :** pour mémoriser le deuxième programme de préparation personnalisé dans [Recette 2], procéder de la même façon que décrit ci-dessus pour [Recette 1].

## Entretien et nettoyage quotidiens

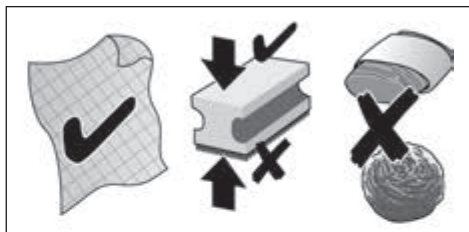
### Risque d'électrocution

- Ne jamais plonger la machine dans l'eau.
- N'utiliser jamais de nettoyeur à vapeur.
- Avant le nettoyage, débrancher la fiche mâle de la prise de courant.

### Attention !

- Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
- Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.

- Ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou de produits nettoyants.



L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation.

1. Laisser totalement refroidir l'appareil.
2. Ouvrir le couvercle.
3. Retirer le récipient, la garniture de couvercle, le dispositif d'évacuation de vapeur et les accessoires. → « Avant la première utilisation » voir page 32

### Nettoyage de l'appareil de base

1. Essuyer et sécher l'extérieur avec un chiffon doux humidifié.
2. Essuyer et sécher l'intérieur avec un chiffon doux humidifié.
3. Nettoyer le bandeau de commande avec un chiffon en microfibres sec.

### Démonter le dispositif d'évacuation de vapeur

#### Dispositif d'évacuation de vapeur avec fenêtre d'observation

1. Assembler les crochets blancs situés à gauche et à droite sur la partie inférieure du dispositif d'évacuation de vapeur et retirer la partie inférieure.



2. Pour l'assemblage, accrocher la partie inférieure à la fente de la partie supérieure, puis appuyer vers le bas jusqu'à ce que les crochets s'insèrent.



### Dispositif d'évacuation de vapeur sans fenêtre d'observation :

1. Appuyer sur les crochets blancs situés sur la partie inférieure du dispositif d'évacuation de vapeur, retirer la partie inférieure et la décrocher des deux glissières de guidage.



2. Pour l'assemblage, accrocher la partie inférieure aux deux glissières de guidage, puis appuyer vers le bas jusqu'à ce que le crochet s'insère.



### Nettoyer la garniture de couvercle et le dispositif d'évacuation de vapeur

1. Nettoyer les différentes pièces dans de l'eau savonneuse avec un chiffon doux ou une éponge.

2. Rincer toutes les pièces à l'eau claire et les sécher.
3. Assembler à nouveau les pièces séchées et les placer dans l'appareil de base.

### Nettoyer le récipient et les accessoires



1. Nettoyer les différentes pièces dans de l'eau savonneuse avec un chiffon doux ou une éponge.
2. Rincer toutes les pièces à l'eau claire et les sécher.

**Remarque :** le récipient, le panier à friture avec la poignée, les inserts de cuisson vapeur, la pince du panier, la spatule, la louche et le verre mesure peuvent également passer au lave-vaisselle.

### Attention !

Avant d'insérer le récipient, vérifier que l'intérieur de l'appareil est sec et propre et ne contient aucun objet.

### Mise au rebut

 Éliminez l'emballage en respectant l'environnement. Cet appareil est  marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE. S'informer auprès du revendeur sur la procédure actuelle de recyclage.

### Garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat. Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part. En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

Sous réserve de modifications.

## Liste des programmes de préparation

Au total, 48 programmes de préparation sont proposés avec AutoCook. Ils se décomposent en 16 programmes de base possédant chacun 3 options de réglage de la durée. Le tableau ci-dessous présente les données les plus importantes pour les différents programmes de préparation.

Programme	Nombre d'étapes de préparation	Fonction maintien chaud active	Couvercle
<b>Mon mode</b> Réglage personnalisé de la température souhaitée et de la durée de préparation	1	—	ouvert / fermé*
<b>Recette 1 et 2</b> 2 emplacements d'enregistrement pour des recettes personnalisées (suivant le modèle)	1-3	—	ouvert / fermé*
<b>Réchauffer</b> Réchauffage des plats froids (préalablement cuisinés)	1	✓	fermé
<b>Soupe</b> Préparation des soupes et des ragoûts	court : 1 moyen : 2 long : 2	✓	ouvert / fermé*
<b>Vapeur</b> Cuisson à la vapeur des légumes, de la viande et du poisson (insert de cuisson vapeur nécessaire)	1	✓	fermé
<b>Mijoter</b> Faire mijoter des légumes, de la viande et du poisson.	court : 1 moyen : 2 long : 2	✓	ouvert / fermé*
<b>Rissoler</b> Faire rissoler des légumes, de la viande et du poisson.	1	✓	ouvert
<b>Frir doux</b> Friture douce de petites quantités (p. ex. viande, poisson, gâteaux, ...). Panier à friture nécessaire. Ne convient pas pour les ingrédients congelés.	1	—	ouvert
<b>Cuisson</b> Cuisson des aliments	1	—	fermé
<b>Bouillir</b> Cuisson dans l'eau des aliments	1	✓	fermé
<b>Porridge</b> Préparation des produits laitiers et porridges	1	✓	fermé
<b>Riz/Céréales</b> Cuisson dans l'eau des céréales ou du riz	1	✓	fermé
<b>Confiture</b> Réduction des fruits pour faire de la confiture	1	—	ouvert

\* Suivant la recette ou l'étape de préparation – Vous trouverez des conseils pour bien utiliser les programmes et des indications concernant les ingrédients, les quantités et les temps de cuisson dans le livre de recettes fourni.

Programme	Nombre d'étapes de préparation	Fonction maintien chaud active	Couvercle
<b>Légumes secs</b> Cuisson dans l'eau des haricots	court : 1 moyen : 2 long : 2	✓	fermé
<b>Sous vide</b> Cuisson douce des plats dans le récipient sous vide	1	—	fermé
<b>Risotto</b> Préparation du risotto	court : 3 moyen : 3 long : 3	✓	ouvert / fermé*
<b>Pâtes</b> Cuisson dans l'eau des pâtes	1	—	fermé / ouvert*
<b>Yaourt</b> Préparation des yaourts	1	—	fermé

\* Suivant la recette ou l'étape de préparation – Vous trouverez des conseils pour bien utiliser les programmes et des indications concernant les ingrédients, les quantités et les temps de cuisson dans le livre de recettes fourni.

## Temps de cuisson

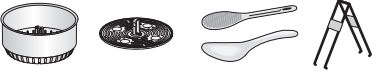

Le tableau ci-dessous présente une vue d'ensemble des temps de cuisson des différents plats. Les temps de cuisson dépendent de l'épaisseur et de la consistance des aliments et sont à prendre comme des temps de cuisson minimaux conseillés. Adapter les temps de cuisson en conséquence. Pour les aliments surgelés, le temps de cuisson doit être allongé d'au moins 20 %.

Programme	Réglage	Durée	Aliment	quantité (maximale) conseillée
<b>Vapeur</b>	moyen	30 min.	Haricots verts (frais)	500 g (800 g)
	court	10 min.	Chou-fleur (bouquets de même taille)	500 g (800 g)
	long	50 min.	Pommes de terre (entières, de taille moyenne)	500 g (1 200 g)
	court	10 min.	Filet de poisson	500 g (1 000 g)
	moyen	30 min.	Boulettes de viande hachée	500 g (700 g)
	court	10 min.	Oeufs	8 pièces (12)
	moyen	30 min.	Quenelles / boulettes	500 g (600 g)
	court	5 min.	Brocoli	500 g (800 g)
	court	3 min.	Petits pois	500 g (800 g)
	moyen	30 min.	Carottes	500 g (800 g)
	moyen	30 min.	Blanc de poulet	500 g (800 g)
	moyen	30 min.	Betteraves rouges (entières, de taille moyenne)	500 g (800 g)





Programme	Réglage	Durée	Aliment	quantité (maximale) conseillée
<b>Riz/Céréales</b>	moyen	30 min.	Riz blanc à grains moyens (supplément)	500 g de riz, 700 ml d'eau
	moyen	25 min.	Riz blanc à grains moyens (supplément)	250 g de riz, 500 ml d'eau
	long	60 min.	Riz noir	500 g de riz, 500 ml d'eau
	long	45 min.	Riz noir	250 g de riz, 350 ml d'eau
<b>Porridge</b>	long	45 min.	Bouillie	250 g de riz rond, 1 000 ml de lait, 100 g de sucre
	moyen	30 min.	Bouillie	125 g de riz rond, 500 ml de lait, 50 g de sucre
<b>Frire doux</b>	moyen	20 min.	Cuisses de poulet	300 g
	court	10 min.	Champignons	200 g
	moyen	20 min.	Cannellonis	300 g
	court	10 min.	Filet de poisson	200 g
	court	10 min.	Escalopes viennoises (de dinde)	200 g
	court	10 min.	Escalopes viennoises (de porc)	200 g
<b>Vapeur + Frire doux</b>	court + court	10 min. + 10 min.	Légumes crus (par ex. chou-fleur)	200 g
<b>Cuisson</b>	long	60 min.	Echine de porc	1 500 g
	moyen	40 min.	Rôti de viande hachée	800 g
	long	60 min.	Gâteaux	500 g
<b>Rissoler</b>	moyen	15 min.	Légumes	300 g
	moyen	15 min.	Poisson	200 g
	moyen	15 min.	Viandes	500 g
	court	réglage manuel : 5 minutes	Oignons	200 g
<b>Sous Vide <sup>1)</sup></b>	court, 60°C	60 min.	Filet de bœuf (saignant / rare)	Le niveau d'eau dans le récipient ne doit pas dépasser 3,0 l une fois les aliments mis en place.
	moyen, 65°C	50 min.	Filet de bœuf (médium)	
	moyen, 70°C	45 min.	Filet de bœuf (bien cuit / well done)	
	court, 60°C	30 min.	Poisson (saumon)	
	moyen, 65°C	60 min.	Volaille (blanc de poulet)	
	long, 85°C	60 min.	Asperges	
	long, 85°C	80 min.	Pommes de terre	
long, 85°C	100 min.	Légumes racines		

1) Lors de la cuisson sous vide, des mesures d'hygiène particulières sont à prendre. Tenir impérativement compte des consignes de sécurité et des conseils de préparation! ➔ „Cuisson sous vide“, voir la page 39

## Présentation générale du modèle et données techniques

	MUC22...	MUC24...	MUC28...	MUC48...
	✓	✓	✓	✓
	—	✓	✓	✓
Emplacements d'enregistrement personnalisés	—	2	2	2
Volume max. (litre)	4	4	4	4
Dispositif d'évacuation de vapeur avec fenêtre d'observation	—	✓	✓	✓
Revêtement du récipient	Téflon	Céramique	Céramique	Téflon
Matériau du boîtier	Plastique	Plastique	Métal	Métal
Plage de températures	40-160 °C	40-160 °C	40-160 °C	40-160 °C
Raccordement électrique (tension – fréquence)	220-240 V~ – 50/60 Hz	220-240 V~ – 50/60 Hz	220-240 V~ – 50/60 Hz	220-240 V~ – 50/60 Hz
Puissance de chauffe	900 W	900 W	900 W	1200 W
Induction	—	—	—	✓
Longueur du cordon d'alimentation	1 m	1 m	1 m	1 m
Poids, à vide	3,7 kg	4,1 kg	4,1 kg	5,4 kg

## Accessoires en option

	<p><b>MAZ4BI</b> Récipient en acier inoxydable poli, avec un revêtement anti-adhérent et un couvercle de conservation*, adapté pour le multicuiseur à induction MUC48</p>	<p>Récipient de 5 l pouvant passer au lave-vaisselle, très solide, de 2,5 mm d'épaisseur, acier inoxydable poli à l'extérieur, revêtement anti-adhérent, couvercle* pour la conservation pratique des aliments dans le récipient, par exemple au réfrigérateur</p>
	<p><b>MAZ2BT</b> Récipient avec un revêtement anti-adhérent en téflon et un couvercle de conservation*, adapté pour le multicuiseur MUC22</p>	<p>Récipient de 5 l pouvant passer au lave-vaisselle, revêtement anti-adhérent en téflon, couvercle* pour la conservation pratique des aliments dans le récipient, par exemple au réfrigérateur</p>
	<p><b>MAZ2BC</b> Récipient avec un revêtement anti-adhérent en céramique et un couvercle de conservation*, adapté pour le multicuiseur MUC24/28</p>	<p>Récipient de 5 l pouvant passer au lave-vaisselle, revêtement anti-adhérent en céramique, couvercle* pour la conservation pratique des aliments dans le récipient, par exemple au réfrigérateur</p>
	<p><b>MAZ0FB</b> Panier à friture</p>	<p>Panier en acier inoxydable avec poignée amovible pour une manipulation simple, peut passer au lave-vaisselle</p>

\*Le couvercle de conservation n'est pas livré d'office avec l'appareil. Il est livré seulement avec les récipients faisant partie des accessoires en option. Si un accessoire n'a pas été livré d'origine, vous pouvez vous le procurer dans le commerce et auprès du service après-vente.

## Dérangements et solutions

Problème	Cause	Solution
Le plat préparé est semi-cru.	contenance trop élevée.	Remplir au maximum le récipient jusqu'au repère [4,0 litres]!
	Le rapport entre la quantité d'eau et la quantité d'ingrédients est incorrect.	Adapter le rapport entre la quantité d'eau et la quantité d'ingrédients.
	Corps étrangers à l'intérieur de l'appareil.	Retirer tous les corps étrangers. Ne pas utiliser d'eau pour cela!
	Le récipient est déformé.	S'adresser au service après-vente.
	Défaut dans l'appareil.	
Défaut du capteur.		
Le plat préparé est trop cuit.	Il y a des résidus sous le récipient.	Nettoyer parfaitement le récipient et l'intérieur de l'appareil.
	Le récipient est déformé.	S'adresser au service après-vente.
	Défaut dans l'appareil.	
	Défaut du capteur.	



Problème	Cause	Solution
L'appareil cuit trop.	contenance trop élevée.	Adapter la contenance.
	La température est trop élevée.	Réduire la température.
	Le programme de préparation sélectionné exige la cuisson des mets avec le couvercle ouvert.	Ouvrir le couvercle de l'appareil.
LED pas allumée.	L'appareil est hors tension.	Mettre l'appareil en marche.
	Défaut du câble d'alimentation.	S'adresser au service après-vente.
La plaque chauffante ne fonctionne pas.	Défaut dans l'appareil.	S'adresser au service après-vente.
	La plaque chauffante est endommagée.	
De l'eau sort de l'appareil.	L'appareil est équipé d'une protection anti-débordement.	Retirer l'eau. Essuyer le récipient et l'intérieur de l'appareil avec un chiffon. Faire en sorte que de l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
Affichage E1~E6	Défaut dans l'appareil.	Interrompre le programme de préparation. Débrancher l'appareil. Remettre l'appareil sous tension. Si le problème persiste, s'adresser au service après-vente.
Affichage E0	Défaut dans l'appareil.	Si l'affichage reste plus de 20 secondes, débrancher l'appareil et contacter le service après-vente.
Affichage E1	Mauvais récipient utilisé ou récipient non reconnu.	Débrancher l'appareil et contacter le service après-vente.
Affichage E2, E5, E6 ou E7	L'appareil a surchauffé.	Débrancher l'appareil et le laisser refroidir. Dès que l'appareil est refroidi, redémarrer.
	Court-circuit dans l'appareil.	Débrancher l'appareil et contacter le service après-vente.
Affichage E3	Tension de secteur trop élevée.	Contacteur le fournisseur d'énergie ou l'opérateur du réseau. Faire contrôler l'alimentation électrique par un électricien qualifié.
Affichage E4	Tension de secteur trop faible.	
Affichage E8	Erreur de communication	Dès que l'appareil est refroidi, redémarrer.

Appeler impérativement la hotline si les problèmes ne peuvent pas être résolus !  
Les numéros de téléphone se trouvent dans les dernières pages de la notice.

## **Uso conforme a lo prescrito**

**Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior. No olvide adjuntar estas instrucciones si entrega el aparato a otra persona.**

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por posibles daños resultantes del incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico.

El aparato es apto para cocer, hornear, asar, estofar, cocinar a vapor, freír suave, pasteurizar, calentar y conservar calientes los alimentos con presión de vapor. No deberá usarse para procesar otro tipo de sustancias o productos. Todos los alimentos deben encontrarse en perfectas condiciones higiénicas. Al procesar los alimentos, tener en cuenta las reglas de higiene en la cocina. Usar el aparato solo en combinación con los accesorios originales del fabricante. Utilizar la olla y los accesorios solo con la base motriz.

Utilizar el aparato sólo en recintos interiores y a temperatura ambiente y no utilizarlo por encima de los 2000 m sobre el nivel del mar. Al instalar el aparato debe prestarse atención a que no queden superficies delicadas por encima o debajo del mismo que puedan resultar dañadas por la temperatura o el vapor de agua generados. Este aparato puede ser manejado por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o bien con falta de experiencia y/o de conocimientos, si lo hacen bajo supervisión o han sido instruidas acerca del uso seguro del aparato y han comprendido los peligros resultantes de ello. Los niños deben mantenerse alejados del aparato y del cable de alimentación y, además, no deben manejar el aparato. Impedir que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por niños.

---

## **Indicaciones de seguridad**

** ¡Peligro de electrocución y de incendio!**

El aparato sólo puede conectarse a una fuente de alimentación con corriente alterna través de un enchufe reglamentario con puesta a tierra. Asegúrese de que el terminal de tierra protector de la instalación doméstica esté instalado de acuerdo con las normas vigentes. Conectar y usar el aparato únicamente de acuerdo con las indicaciones especificadas en la placa de características del modelo. No utilizar el aparato en caso de que el cable de conexión o el propio aparato presenten daños visibles.

Para evitar posibles situaciones de peligro, las reparaciones del aparato solo podrán ser realizadas por nuestro servicio de asistencia técnica. Si el cable de conexión a la red de este aparato resulta dañado, debe sustituirse por un cable de conexión especial, que puede adquirirse en su servicio de asistencia técnica. No conectar nunca el aparato a temporizadores ni enchufes teledirigidos. ¡Vigilar siempre el aparato mientras esté funcionando! En caso de avería deberá extraerse inmediatamente el cable de conexión de la toma de corriente o desconectarse la tensión de red. Evitar que el cable de conexión del aparato entre en contacto con piezas calientes o cantos afilados. No sumergir nunca en agua el aparato o su cable de conexión ni lavarlo en el lavavajillas. Extraer el cable de conexión de la red eléctrica antes de limpiar el aparato.

### **⚠ ¡Peligro de quemaduras!**

No utilizar nunca el aparato sin colocar la olla. ¡Durante el funcionamiento pueden calentarse la carcasa, la olla y los componentes metálicos! Retirar la olla y los accesorios solo con los medios auxiliares que se suministran. Utilizar los guantes de cocina. En el aparato se genera vapor caliente. No inclinarse sobre el aparato. Abrir la tapa con precaución. ¡El aparato solo puede transportarse o limpiarse cuando se ha enfriado completamente!

### **⚠ ¡Riesgos para la salud!**

La cocción sous-vide se realiza con temperaturas de cocción bajas. ¡Es imprescindible observar las indicaciones de seguridad y las recomendaciones de elaboración! → «Cocción sous-vide» véase la página 61

### **⚠ ¡Peligro de asfixia!**

No deje que los niños jueguen con el embalaje.

### **⚠ ¡Importante!**

Después de su utilización o de su limpieza dejar secar el aparato, habiendo sacado la olla, durante al menos 30 minutos con la tapa abierta, para evitar la formación de agua condensada. Es imprescindible limpiar en profundidad el aparato después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. → «Cuidado y limpieza diaria» véase la página 64

### **⚠ ¡Atención!**

No utilizar nunca la espátula o la cuchara de cocina en grasa o aceite calientes ni dejarlas en la olla. ¡Pueden derretirse!

## Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la casa Bosch.

Con él, ha elegido un electrodoméstico moderno y de gran calidad. En las siguientes páginas de estas instrucciones de uso encontrará indicaciones útiles para un manejo seguro del aparato.

Le rogamos que lea detenidamente estas instrucciones y siga todas las indicaciones.

De este modo, podrá sacar el mayor provecho del aparato y obtendrá tan buenos resultados que estará seguro de haber realizado la mejor compra.

Conserve estas instrucciones de uso por si necesita consultarlas más tarde o entregársela al siguiente propietario.

En nuestra página web encontrará más información sobre nuestros productos.

---

## Contenido

Uso conforme a lo prescrito.....	50
Indicaciones de seguridad.....	50
Descripción del aparato.....	52
Panel de mando .....	52
Antes de usar el aparato	
por primera vez.....	54
Manejo.....	56
Elaboración.....	61
Posibilidades individuales de ajuste .....	62
Cuidado y limpieza diaria .....	64
Eliminación .....	66
Garantía.....	66
Lista de los programas de elaboración.....	67
Tiempos de cocción.....	68
Relación de modelos y datos técnicos .....	70
Accesorios especiales .....	71
Localización de averías .....	71

---

## Descripción del aparato

→ Figura

- 1 Robot de cocina (base motriz)
- 2 Panel de mando
- 3 Tapa
- 4 Botón de apertura de la tapa
- 5 Salida de vapor extraíble (con ventana\*), dos piezas
- 6 Asa de transporte
- 7 Conexión a la red eléctrica
- 8 Olla con recubrimiento antiadherente
- 9 Tapa extraíble
- 10 Cesta para freír con asa extraíble
- 11 Aplicación de aparato de cocción al vapor, dos piezas
- 12 Pinzas para la olla
- 13 Espátula
- 14 Cucharón
- 15 Vaso medidor \*
- 16 Cable de alimentación
- 17 Instrucciones de uso
- 18 Recetario

\* según modelo

Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato.

→ «Relación de modelos y datos técnicos» véase la página 70

---

## Panel de mando

El panel de mando se compone de elementos de mando (teclas) y elementos indicadores (LED). Por medio de las teclas se seleccionan los distintos programas de elaboración, así como las diferentes posibilidades de ajuste (p. ej., temperatura y tiempo de la elaboración). Los ajustes se muestran mediante la iluminación de los LED o la pantalla de visualización.

## Elementos de mando

### → Figura



#### **Espera**

Conmuta al modo de espera del aparato o lo desconecta.




#### **Ajuste del retraso de la hora de comienzo**

Puede ajustarse el tiempo hasta el comienzo del programa de elaboración seleccionado.



#### **Seleccionar un programa de elaboración de la lista (g)**

Pulsando varias veces la tecla  se muestran consecutivamente los distintos programas de elaboración. En el panel de mando se ilumina el LED correspondiente.



#### **Ajuste de una temperatura de elaboración individual**

Para el ajuste individual de una temperatura de elaboración.



#### **Ajuste del tiempo de elaboración**

El tiempo preestablecido de un programa de elaboración [Medio] puede acortarse [Corto] o prolongarse [Largo]. Se ilumina el elemento indicador correspondiente (f). El tiempo preestablecido de la elaboración correspondiente se muestra en la pantalla de visualización (a).




#### **Ajuste de un tiempo de elaboración individual**

Para el ajuste individual de un tiempo de elaboración.




#### **Confirmar el programa**

Al pulsar la tecla , comienza el programa de elaboración seleccionado.



#### **Suprimir un ajuste o cancelar el programa**

Pulsando la tecla  se suprimen todos los ajustes o se detiene el programa que se ha comenzado.

## Elementos indicadores

### → Figura

#### **a Pantalla de visualización**

Se muestra el tiempo restante o la temperatura.

#### **b Tiempo**

Muestra si está conectado el retraso de la hora de comienzo. La pantalla de visualización (a) muestra el tiempo hasta el comienzo del programa de elaboración seleccionado.

#### **c Etapas de elaboración/del programa**

Muestra las distintas etapas de elaboración o del programa. En caso de darse varias etapas de elaboración (p. ej., tras calentar el aceite de freír, se agregan los ingredientes), estas se muestran de forma óptica con la iluminación de los LED 1, 2, 3 o 4. Además, se emite una señal acústica en caso de que sea necesaria otra etapa de elaboración más.


#### **d Listo**

Muestra que el plato ya está cocinado. La pantalla de visualización (a) parpadea y aparece „00:00“. Además, se emite una señal acústica.

#### **e Mantener calor**


Muestra si está conectada la función de mantener caliente tras finalizar un programa de elaboración. En la pantalla de visualización aparece un rectángulo (línea de puntos).

#### **f Indicación del tiempo de elaboración preestablecido**

El tiempo preestablecido para un programa de elaboración [Medio] puede acortarse [Corto] o prolongarse [Largo] con la tecla . Se ilumina el elemento indicador correspondiente.

es Antes de usar el aparato por primera vez

### g Lista de los programas de elaboración

Hay disponibles 16 programas de elaboración preestablecidos. Pulsando varias veces la tecla  se muestran consecutivamente los distintos programas de elaboración. En el panel de mando se ilumina el LED correspondiente.

### h Receta 1&2 (según el modelo)

Espacios de memoria para programas de elaboración con selección individual de tiempo y temperatura.

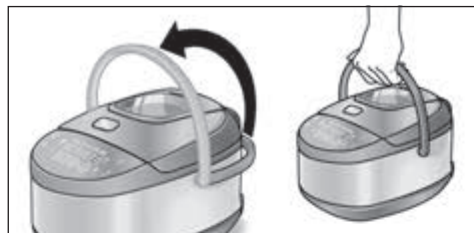
### i Mi Modo

Modo de ajuste rápido para regular la temperatura y tiempo individuales para la preparación de un proceso de cocinado.

## Antes de usar el aparato por primera vez

Antes de utilizar el aparato nuevo por primera vez, desembalarlo y limpiarlo completamente, así como conectarlo a la toma de corriente. Para ello, seguir los siguientes pasos:

1. Extraer la base motriz y todos los accesorios del embalaje y retirar el material de embalaje.
2. Utilizar el asa de transporte para levantar el aparato. Girar el asa de transporte hacia arriba de la forma correspondiente.



### ¡Atención!

Utilizar exclusivamente el asa de transporte, también para transportar el aparato de forma segura.

3. Colocar el aparato sobre una superficie de trabajo estable, horizontal y lisa.

### ¡Atención!

No pueden quedar superficies delicadas que puedan resultar dañadas por la temperatura y el vapor de agua generados ni por encima ni por debajo del aparato.

### 4. Retirar la salida de vapor

Coger la salida de vapor que se encuentra detrás y tirar hacia arriba.



### 5. Abrir la tapa del aparato

Pulsar la tecla de apertura que se encuentra sobre la tapa.

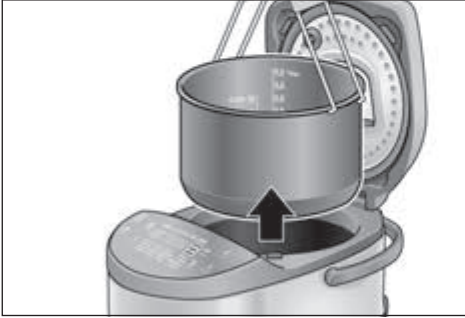


### 6. Retirar el inserto de la tapa

Coger el inserto de la tapa por las dos lengüetas a izquierda y derecha, arriba, extraerlo y retirarlo.



7. Sacar la olla del interior del aparato.



8. Retirar el material de embalaje existente del aparato y los accesorios.  
 9. Comprobar que estén todas las piezas.  
 → **Figura A**  
 10. Comprobar si el aparato o los accesorios presentan daños visibles.

**¡Atención!**

¡No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado!

11. Limpiar y secar bien todas las piezas antes del primer uso. → «Cuidado y limpieza diaria» véase la página 64  
 12. Volver a colocar la olla en el interior del aparato después de la limpieza.

**¡Atención!**

Antes de colocar la olla, debe comprobarse si el interior del aparato está seco y limpio.

13. Colocar el inserto de la tapa

Colocar el inserto de la tapa en las guías, abajo, y presionar en la tapa por la parte de arriba.

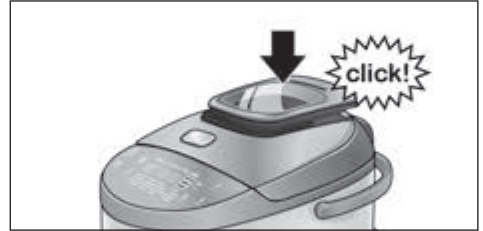


14. Cerrar la tapa

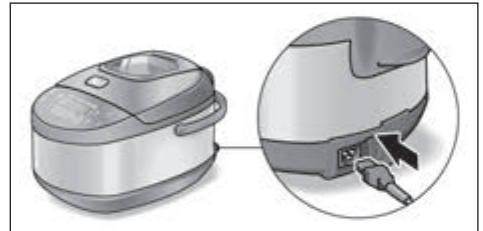
Empujar la tapa hacia abajo hasta que esta encaje.

15. Colocar la salida de vapor

Colocar desde arriba la salida de vapor sobre la tapa y apretar.



16. Conectar el cable de alimentación que se suministra primero al aparato y después en el enchufe.



**¡Atención!**

Utilizar únicamente el cable de alimentación que se suministra.

En el panel de mando se iluminan una vez brevemente las dos teclas ①, ✓ y todos los LED, así como se emite una señal acústica de cinco niveles. A continuación parpadea la tecla ①. El aparato se encuentra en modo de espera y está listo para el funcionamiento.

## Manejo

### Modo de selección de función


En el modo de selección de función pueden seleccionarse todos los programas de elaboración y regularse todos los ajustes del aparato. Para ello, seguir los siguientes pasos:



#### ⚠ ¡Peligro de quemaduras!

No utilizar nunca el aparato sin colocar la olla y la salida de vapor.

#### ¡Atención!

Antes de cada puesta en marcha debe comprobarse que el aparato no tenga daños, esté completo, limpio y la instalación sea correcta. → «Antes de usar el aparato por primera vez» véase la página 54

1. El aparato está listo para el funcionamiento. Pulsar la tecla  para acceder al modo de selección de función.

En general, en el modo de selección de función se ilumina la tecla , así como el elemento indicador [Mi Modo]. La tecla  parpadea. En la pantalla de visualización se muestra „00:00“.



**Nota:** Si durante 5 minutos no se ejecuta ninguna acción en el panel de mando, el aparato conmuta automáticamente al modo de espera.


### Selección y comienzo de un programa de elaboración

Pueden seleccionarse hasta 16 programas de elaboración preestablecidos. → «Lista de los programas de elaboración» véase la página 67


1. Llenar el aparato con los ingredientes deseados. Para ello abrir la tapa y llenar la olla con los ingredientes.

Adicionalmente, puede usarse la escala de medición en el lado interior de la olla para comprobar las cantidades.

#### ¡Atención!


- ¡Llenar la olla como máximo hasta la marca [4,0 litros]!
  - Para remover, usar exclusivamente la espátula que se suministra (ningún cubierto metálico).
2. Cerrar la tapa y pulsar la tecla  para acceder al modo de selección de función.

**Nota:** Algunos programas o etapas de elaboración se realizan con la tapa abierta. → véase el *recetario adjunto*

3. Pulsar la tecla  repetidamente hasta que se seleccione el programa de elaboración deseado.



En el panel de mando se ilumina el LED correspondiente y parpadea el tiempo preestablecido para el programa de elaboración seleccionado.

4. Pulsar la tecla  para comenzar el programa de elaboración.





El aparato calienta la olla hasta que se alcanza la temperatura deseada. Durante la fase de calentamiento, se ven líneas en la pantalla de visualización que se iluminan en el sentido de las agujas del reloj.

Tan pronto como se haya alcanzado la temperatura deseada, las líneas desaparecen y el tiempo de elaboración se muestra en la pantalla de visualización. El proceso de elaboración comienza de forma automática.

**Nota:** Al seleccionar el programa [Pastas] o [Freír suave], se emite una señal acústica periódica, así como parpadean la pantalla de visualización y la tecla ✓, hasta que se introduce el alimento y se pulsa la tecla ✓.

El tiempo de elaboración continúa descendiendo.



El vapor de agua que resulta durante la elaboración de la comida se expulsa fuera del robot de cocina por la salida de vapor, lo que impide que se genere una presión excesiva. Según el modelo, la salida de vapor está prevista con una ventana.

## Aumentar o reducir la temperatura durante la elaboración

Si la temperatura actual es demasiado alta o baja durante la elaboración, esta también puede aumentarse (máx. en +10 °C) o reducirse (máx. en -10 °C) durante el proceso de cocinado.

Pulsar y mantener pulsada la tecla ⏸ para aumentar la temperatura. En la pantalla de visualización se muestra brevemente la temperatura actual y seguidamente se aumenta en intervalos de 1 °C hasta el valor máximo (+10 °C).

La tecla debe mantenerse pulsada hasta que se alcance el aumento de temperatura que se desea.

Pulsar y mantener pulsada la tecla ⏸ para reducir la temperatura. En la pantalla de visualización se muestra brevemente la temperatura actual y seguidamente se aumenta en intervalos de 1 °C hasta el valor máximo (+10 °C). Si se ha alcanzado el valor máximo, el indicador retorna al valor mínimo (en 20 °C). La tecla debe mantenerse pulsada hasta que se alcance la reducción de temperatura que se desea. Pulsar la tecla ✓ para continuar el programa de elaboración.

**Nota:** Si no se pulsa la tecla ✓, el programa de elaboración continúa con la temperatura ajustada previamente.

Si ha finalizado el programa de elaboración, se emite una señal acústica, el elemento indicador [Listo] y la tecla ✓ se iluminan. La pantalla de visualización parpadea y aparece „00:00“.

**5.** Abrir la tapa del aparato y servir el plato preparado.

### ⚠ ¡Peligro de quemaduras!

- Durante la elaboración puede acumularse mucho vapor en el aparato. Abrir la tapa con precaución. No inclinarse sobre la tapa del aparato.
- La olla u otras aplicaciones empleadas eventualmente pueden estar muy calientes. Utilizar siempre las pinzas para la olla, las asas correspondientes o los guantes de cocina.

### Notas:

- El programa de elaboración puede detenerse en cualquier momento con la tecla X. A continuación el aparato cambia al modo de selección de función.
- Si el programa de elaboración incluye la función de mantener el calor, esta se conecta automáticamente cuando el plato está listo y lo mantiene a 40 °C de temperatura hasta durante 10 horas. Se iluminan [Listo] y [Mantener calor].

En la pantalla de visualización aparece un rectángulo (líneas de puntos). La función de mantener el calor puede detenerse con la tecla X. A continuación el aparato cambia al modo de selección de función.

Si el programa seleccionado consta de varias etapas de elaboración, se emite una señal acústica tan pronto como deba realizarse el siguiente paso. En el panel de mando se visualiza el LED 1, 2, 3 o 4 correspondiente y parpadea la tecla ✓.

Seguir los siguientes pasos:

- Abrir la tapa del aparato.
- Agregar los ingredientes.
- Cerrar la tapa del aparato.
- Comenzar la siguiente etapa de elaboración con la tecla ✓.

El aparato calienta el interior del mismo hasta que se alcanza la temperatura deseada de la siguiente etapa de elaboración. Durante la fase de calentamiento, se ven líneas en la pantalla de visualización que se iluminan en el sentido de las agujas del reloj. Tan pronto como se haya alcanzado la temperatura deseada, las líneas desaparecen y el siguiente tiempo de elaboración se muestra en la pantalla de visualización. El proceso de elaboración comienza de forma automática. El tiempo de elaboración continúa descendiendo.

## Seleccionar un tiempo de elaboración preestablecido

Se indica el tiempo de elaboración preestablecido del nivel [Medio] en el panel de mando para cada programa de elaboración.

El tiempo de elaboración puede acortarse [Corto] o prolongarse [Largo].

1. Pulsar la tecla ≡← repetidamente hasta que se ilumine el elemento indicador deseado. La indicación cambia de [Medio] pasando por [Largo] hasta [Corto], después vuelve a [Medio].

En la pantalla de visualización se muestran los valores correspondientes preestablecidos para el tiempo de elaboración.

2. Pulsar la tecla ✓ para comenzar el programa de elaboración.

## Prolongar el tiempo durante una elaboración

Si poco antes de finalizar un programa de elaboración los ingredientes aún no están listos, el tiempo de elaboración puede prolongarse.

1. Para ello pulsar la tecla ⏸ y mantenerla pulsada.

En la pantalla de visualización se muestra brevemente el tiempo actual de la elaboración y seguidamente se aumenta en intervalos de 1 minuto.

2. La tecla debe mantenerse pulsada hasta que se alcance el tiempo de elaboración que se desea.
3. Con la tecla ✓ se inicia el nuevo tiempo de elaboración ajustado.



**Nota:** El tiempo de elaboración puede prolongarse en 30 minutos como máximo. Si se ha sobrepasado el tiempo de elaboración deseado, mantener pulsada la tecla ⏸ hasta alcanzar el valor máximo, después el ajuste retrocede hasta los 5 minutos.


## Ajustar un retraso de la hora de comienzo

Para disfrutar de un plato recién preparado en un momento concreto, puede ajustarse el tiempo hasta que comience el programa de elaboración seleccionado.

**Nota:** El retraso de la hora de comienzo solo puede ajustarse para determinados programas de elaboración. El retraso de la hora de comienzo está preestablecido de forma diferente para dichos programas de elaboración.


1. Seleccionar el programa de elaboración.
2. Pulsar la tecla ⏰. La tecla ✓ parpadea. En la pantalla de visualización aparece „00:10“.

Puede aumentarse el tiempo indicado pulsando varias veces la tecla . Pulsando de forma breve, el tiempo aumenta en 5 minutos respectivamente. Mediante una pulsación algo más prolongada, el tiempo aumenta en 10 minutos respectivamente. Si la tecla  se mantiene pulsada durante aprox. 2 segundos, el tiempo aumenta en 30 minutos respectivamente.

3. Pulsar la tecla  cuando se visualice el retraso deseado de la hora de comienzo.


En la pantalla de visualización se muestra el retraso deseado de la hora de comienzo. En el panel indicador se ilumina [Tiempo]. Empieza a descontarse el tiempo hasta el comienzo. Más tarde, el proceso de elaboración comenzará de forma automática.


#### Notas:

- Pulsando la tecla , el retraso de la hora de comienzo puede desconectarse en cualquier momento. En tal caso, el programa de elaboración comienza de inmediato.
- Si en la pantalla de visualización no parpadea la indicación „00:10“, no es posible configurar el retraso de la hora de comienzo para el programa de elaboración seleccionado.

### Finalizar antes de tiempo la etapa de elaboración actual

Si los ingredientes están listos antes de tiempo durante una etapa de elaboración, esta puede finalizarse de forma manual.

1. Para ello pulsar la tecla  durante al menos 2 segundos.

Se finaliza la etapa de elaboración actual. Como es habitual, se emite una señal acústica a continuación tan pronto como pueda realizarse el siguiente paso. En el panel de mando se visualiza el LED 1, 2, 3 o 4 correspondiente y parpadea la tecla .

2. Ejecutar la siguiente etapa de elaboración.



### Utilizar la cesta para freír

La cesta para freír (según el modelo) es necesaria para la elaboración de carne, pescado, repostería, etc., en aceite caliente con el programa [Freír suave].

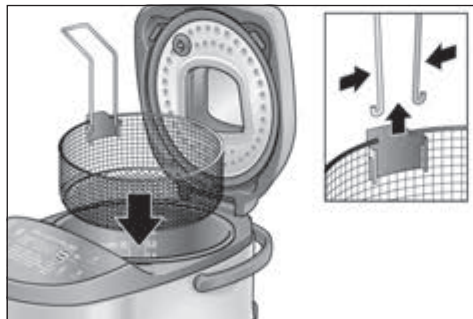
**Nota:** Para conseguir mejores y sabrosos resultados, recomendamos recurrir a las propuestas de nuestro recetario.

#### Observar lo siguiente al utilizar la cesta para freír:

##### ¡Peligro de quemaduras!

- Llenar con grasa o aceite de freír como máximo hasta la marca [1,0 l].
  - No utilizar más de 300 g de alimento fresco o descongelado para freír.
  - Durante la elaboración puede acumularse mucho vapor en el aparato. Abrir la tapa con precaución. No inclinarse sobre la tapa del aparato.
  - La olla u otras aplicaciones empleadas eventualmente pueden estar muy calientes. Utilizar siempre las pinzas para la olla, las asas correspondientes o los guantes de cocina.
  - No utilizar nunca la espátula o el cucharón en grasa o aceite calientes.
1. Abrir la tapa del aparato.
  2. Llenar la olla con un máx. de 1 litro de aceite. Adicionalmente, puede usarse la escala de medición en el lado interior de la olla para comprobar las cantidades.
  3. Cerrar la tapa.
  4. Seleccionar el programa de elaboración [Freír suave] en el modo de selección de función → «*Lista de los programas de elaboración*» véase la página 67
  5. Pulsar la tecla  para comenzar el programa de elaboración.
- El aceite empieza a calentarse. Tan pronto como se alcanza la temperatura deseada, se emite una señal acústica y parpadea la tecla .
6. Llenar la cesta para freír con los alimentos.
  7. Abrir la tapa del aparato.

- Colocar la cesta para freír en la olla usando el asa suministrada y retirar dicho asa.



- No cerrar la tapa.
- Pulsar la tecla ✓ para comenzar el programa de elaboración.  
Si ha finalizado el programa de elaboración, se emite una señal acústica.
- Para escurrir los alimentos ya fritos, levantar la cesta para freír con el asa y colgarla del borde de la olla mediante el enganche.

## Utilizar la aplicación de aparato de cocción al vapor

Para cocinar al vapor verdura, carne y pescado se necesita la aplicación de aparato de cocción al vapor. Con la aplicación de aparato de cocción al vapor de dos piezas pueden cocinarse al mismo tiempo diferentes ingredientes separados entre sí (p. ej., en la pieza inferior, verdura, en la superior, pescado).

**Nota:** Para conseguir mejores y sabrosos resultados, recomendamos recurrir a las propuestas de nuestro recetario.

**Observar lo siguiente al utilizar la aplicación de aparato de cocción al vapor:**

### ⚠ ¡Peligro de quemaduras!

- Llenar con agua hasta como máximo la marca [0,5 ].
- Durante la elaboración puede acumularse mucho vapor en el aparato. Abrir la tapa con precaución. No inclinarse sobre la tapa del aparato.

- La olla u otras aplicaciones empleadas eventualmente pueden estar muy calientes. Utilizar siempre las pinzas para la olla, las asas correspondientes o los guantes de cocina.

- Abrir la tapa del aparato.
- Llenar la olla con un máx. de 0,5 litros de agua. Adicionalmente, puede usarse la escala de medición en el lado interior de la olla para comprobar las cantidades.
- Colgar la pieza inferior de la aplicación de aparato de cocción al vapor en la olla.
- Para cocer al vapor diferentes ingredientes, llenar la pieza inferior hasta su borde inferior.
- Colocar la pieza superior y agregar los demás ingredientes.



- Cerrar la tapa.
- Seleccionar el programa de elaboración [Al vapor] en el modo de selección de función → «Lista de los programas de elaboración» véase la página 67
- Pulsar la tecla ✓ para comenzar el programa de elaboración.  
Si ha finalizado el programa de elaboración, se emite una señal acústica y parpadea la tecla ✓.
- Abrir la tapa.
- Sacar de la olla las piezas superior e inferior de la aplicación de aparato de cocción al vapor.

## Seguro a prueba de niños

El seguro para niños puede activarse o desactivarse durante un proceso de elaboración. Si el seguro para niños está activado, todas las teclas del aparato se bloquean y ya no pueden llevarse a cabo más ajustes en el mismo.

### **⚠ Advertencia**

Con el seguro para niños activado, los procesos de elaboración no pueden modificarse ni detenerse. Primero debe desactivarse el seguro para niños.

Pulsar la siguiente combinación de teclas:

#### **1. Activación**

Mantener pulsadas simultáneamente las teclas **⏸** y **⏹** durante 3 segundos. Se emite una breve señal acústica. El seguro para niños está activado.

#### **2. Desactivación**

Mantener otra vez pulsadas simultáneamente las teclas **⏸** y **⏹** durante 3 segundos. Se emite una breve señal acústica. El seguro para niños está desactivado.

## Elaboración

### Recomendaciones generales

Para conseguir mejores y sabrosos resultados, recomendamos recurrir a las propuestas de nuestro recetario que está especialmente pensado para emplear el robot de cocina.

En el recetario puede encontrar las explicaciones detalladas sobre la cantidad necesaria de ingredientes, recomendaciones para el tiempo y la temperatura de elaboración, así como prácticas combinaciones con los programas de elaboración.

Aproveche estas recomendaciones sobre las recetas para adquirir las primeras experiencias. Cuando descubra las ventajas y la variedad de las posibles aplicaciones, estará encantado de experimentar con nuevas recetas. Para ello haga uso de las diferentes posibilidades de ajuste que se presentan en las siguientes páginas.

Para que tenga una vista de conjunto de todos los programas de elaboración, hemos elaborado para usted una tabla sinóptica.

→ «Lista de los programas de elaboración» véase la página 67

### Cocción sous-vide

Este tipo de cocción consiste en cocinar „al vacío“ a bajas temperaturas.

La cocción sous-vide es un tipo de preparación poco agresivo y sin grasas para carne, pescado, verduras y postres. Los alimentos se envasan al vacío herméticamente en bolsas especiales resistentes al calor con una envasadora al vacío.

### **⚠ Riesgos para la salud**

La cocción sous-vide se realiza con temperaturas de cocción bajas. Por este motivo, deben respetarse las instrucciones sobre aplicación e higiene indicadas a continuación:

- Utilizar únicamente alimentos frescos de buena calidad.
- Lavar y esterilizar las manos. Utilizar guantes desechables o pinzas para grill/cocinar.
- Preparar con especial atención los alimentos delicados, por ejemplo, aves, huevos y pescado.
- Preparar las aves, como mínimo, a 65 °C.
- Lavar siempre las verduras y la fruta cuidadosamente y/o pelarlas.
- Mantener siempre limpias las superficies y la tabla de cortar. Utilizar distintas tablas de cortar para los distintos tipos de alimentos.
- Respetar la cadena de frío. Interrumpirla solo poco antes de preparar el alimento y, posteriormente, volver a guardar los alimentos al vacío en el frigorífico antes de iniciar el proceso de cocción.

- Los alimentos solo son aptos para un consumo inmediato. Tras el proceso de cocción, consumir los alimentos de inmediato y no guardarlos durante mucho tiempo ni siquiera en el frigorífico. No son aptos para recalentar.

### Bolsa de vacío

- Para la cocción sous-vide utilizar únicamente las bolsas de vacío resistentes al calor diseñadas para tal fin.
- No cocer los alimentos en las bolsas en que se han adquirido (por ejemplo, pescado en porciones). Esas bolsas no son aptas para la cocción sous-vide.

### Envasar al vacío

- Para envasar los alimentos al vacío, utilizar una envasadora al vacío con cámara, capaz de generar un 99 % de vacío. Solo de este modo se puede obtener una transferencia homogénea del calor y, por tanto, un resultado de la cocción perfecto.

### Notas:


- La capacidad de la cocción sous-vide es de 3 l. El nivel de agua en la olla no puede superar los 3 l tras introducir los alimentos.
- Con la cocción sous-vide es imprescindible cerrar la tapa.

---






## Posibilidades individuales de ajuste

Los valores preestablecidos para el tiempo y la temperatura de elaboración pueden adaptarse a las necesidades específicas e indicaciones de la receta.

### Ajuste del tiempo de elaboración

1. En el modo de selección de función, pulsar la tecla  repetidamente hasta que se seleccione el programa de elaboración deseado.




En el panel de mando se ilumina el LED correspondiente y se indica el tiempo preestablecido para el programa de elaboración seleccionado.

2. Pulsar la tecla  una vez. El tiempo preestablecido de elaboración se muestra en la pantalla de visualización.
3. Pulsar la tecla  repetidamente hasta que se muestre el tiempo de la elaboración que se desea. Pulsando brevemente la tecla , se prolonga el tiempo de elaboración en intervalos de 1 minuto. El tiempo se incrementa hasta el valor máximo preestablecido y retrocede entonces hasta el valor mínimo preestablecido. Si la tecla  se pulsa durante más tiempo, el tiempo aumenta en 10 minutos respectivamente.
4. Cuando se muestre el tiempo de elaboración que se desea, pulsar la tecla .

Si debe ajustarse de forma individual el tiempo de todas las etapas de elaboración de un programa seleccionado, deben repetirse los puntos 2 a 4 antes de comenzar la etapa de elaboración correspondiente.

**Nota:** Estos ajustes no se guardan. Al seleccionar de nuevo ese programa de elaboración, se muestra el tiempo de elaboración preestablecido.

### Ajuste de la temperatura de elaboración

1. En el modo de selección de función, pulsar la tecla  repetidamente hasta que se seleccione el programa de elaboración deseado. En el panel de mando se ilumina el LED correspondiente y se indica el tiempo preestablecido para el programa de elaboración seleccionado.
2. Pulsar la tecla  una vez. La temperatura preestablecida de elaboración se muestra en la pantalla de visualización.
3. Pulsar la tecla  repetidamente hasta que se muestre la temperatura de elaboración que se desea.

Pulsando brevemente la tecla **⏸**, se incrementa la temperatura de elaboración en 5 grados. La temperatura se incrementa hasta el valor máximo preestablecido y retrocede entonces hasta el valor mínimo preestablecido. Si la tecla **⏸** se pulsa durante más tiempo, la temperatura aumenta en 10 grados respectivamente.

4. Cuando se muestre la temperatura de elaboración que se desea, pulsar la tecla **✓**.

Si debe ajustarse de forma individual la temperatura de todas las etapas de elaboración de un programa seleccionado, deben repetirse los puntos 2 a 4 antes de comenzar la etapa de elaboración correspondiente.

**Nota:** Estos ajustes no se guardan. Al seleccionar de nuevo ese programa de elaboración, se muestra la función de presión de vapor preestablecida.

## Mi Modo (manual)

Modo de ajuste rápido para regular la temperatura y tiempo individuales para la preparación de un proceso de cocinado. En general, en el modo de selección de función se ilumina la tecla **⓪**, así como el elemento indicador [Mi Modo]. La tecla **✓** parpadea. En la pantalla de visualización se muestra „00:00“.

1. Pulsar la tecla **⏸** una vez.

En la pantalla de visualización parpadea „00:00“.

2. Pulsar la tecla **⏸** repetidamente hasta que se muestre el tiempo de la elaboración que se desea.

3. Pulsar la tecla **⏸** una vez.

En la pantalla de visualización parpadea „00:00“.

4. Pulsar la tecla **⏸** repetidamente hasta que se muestre la temperatura de elaboración que se desea.

5. Pulsar la tecla **✓** para comenzar con los ajustes seleccionados.

El aparato calienta la olla hasta que se alcanza la temperatura deseada.

Tan pronto como se haya alcanzado la temperatura deseada, las líneas desaparecen y el tiempo de elaboración se muestra en la pantalla de visualización. El proceso de elaboración comienza de forma automática.

## Receta 1/Receta 2: guardar los programas de elaboración propios

Según modelo → «Relación de modelos y datos técnicos» véase la página 70

En los espacios de memoria [Receta 1] y [Receta 2] pueden guardarse programas de elaboración propios con selección individual de tiempo y temperatura.

1. En el modo de selección de función, pulsar la tecla **⏸** una vez.

Se ilumina el LED [Receta 1]. La pantalla de visualización muestra el tiempo de elaboración preestablecido.

**Nota:** Si previamente no se había guardado un programa de elaboración propio, la pantalla de visualización muestra „00:00“.

2. Pulsar la tecla **⏸** una vez.

La pantalla de visualización parpadea. En el panel de mando se ilumina el LED 1 (etapa de elaboración 1).

3. Pulsar la tecla **⏸** repetidamente hasta que se muestre el tiempo de la elaboración que se desea.

Pulsando brevemente la tecla **⏸**, se prolonga el tiempo de elaboración en intervalos de 1 minuto. Si la tecla **⏸** se pulsa durante más tiempo, el tiempo aumenta en 10 minutos respectivamente. El tiempo se incrementa hasta el valor máximo preestablecido y retrocede entonces hasta el valor mínimo preestablecido.

4. Pulsar la tecla **⏸** una vez.

La pantalla de visualización muestra la temperatura de elaboración preestablecida.

**Nota:** Si previamente no se había guardado un programa de elaboración propio, la pantalla de visualización muestra „00:00“.

5. Pulsar la tecla repetidamente hasta que se muestre la temperatura de la elaboración que se desea.
6. Pulsar la tecla más tiempo (>2 segundos) para guardar los valores ajustados.

Para programar más etapas de elaboración, repetir los puntos 2 a 6. Pueden programarse hasta 3 etapas de elaboración.

El programa de elaboración guardado [Receta 1] puede seleccionarse de la forma habitual mediante el modo de selección de función → «Selección y comienzo de un programa de elaboración» véase la página 56

**Nota:** Para guardar un segundo programa de elaboración propio en [Receta 2], proceder de forma análoga a la descrita arriba para [Receta 1].

Para borrar un programa de elaboración propio, seguir los siguientes pasos:

1. En el modo de selección de función, pulsar la tecla una vez.

Se ilumina el LED [Receta 1]. La pantalla de visualización muestra el tiempo de elaboración memorizado.

2. Pulsar la tecla una vez.

La pantalla de visualización parpadea. En el panel de mando se ilumina el LED 1 (etapa de elaboración 1).

3. Pulsar la tecla más tiempo (>2 segundos).

Los ajustes de la [Receta 1] se han borrado.

**Nota:** Para borrar un segundo programa de elaboración propio [Receta 2], proceder de forma análoga a la descrita arriba para [Receta 1].

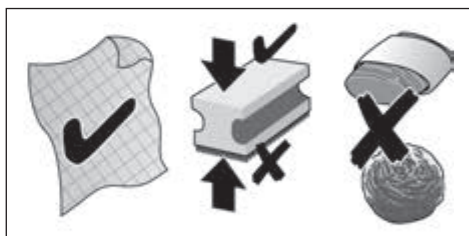
## Cuidado y limpieza diaria

### Peligro de descarga eléctrica

- No sumergir nunca el aparato en agua.
- No utilizar limpiadoras de vapor.
- Extraer el cable de conexión de la red eléctrica antes de limpiar el aparato.

### ¡Atención!

- No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
- No utilizar objetos afilados, en punta o metálicos.
- No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.



Limpiar bien el aparato después de cada uso.

1. Dejar que el aparato se enfríe completamente.
2. Abrir la tapa.
3. Retirar la olla, el inserto de la tapa, la salida de vapor y los accesorios.  
→ «Antes de usar el aparato por primera vez» véase la página 54

### Limpiar la base motriz

1. Limpiar y secar la carcasa con un paño suave y húmedo.
2. Limpiar y secar el interior del aparato con un paño suave y húmedo.
3. Limpiar el panel de mando con un paño de microfibra seco.



## Desmontar la salida de vapor

### Salida de vapor con ventana:

1. Presionar los pestillos de cierre blancos a izquierda y derecha de la pieza inferior de la salida de vapor y retirar dicha pieza inferior.



2. Para el montaje, enganchar la pieza inferior con la ranura en la pieza superior y presionar hacia abajo hasta que los pestillos de cierre encastran.

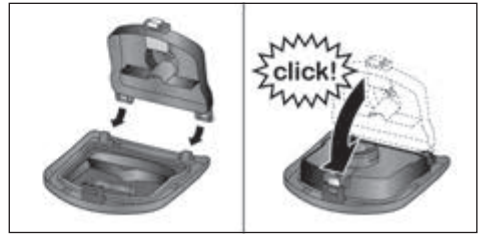


### Salida de vapor sin ventana:

1. Presionar el pestillo de cierre blanco sobre la pieza inferior de la salida de vapor, retirar la pieza inferior y desengancharla de las dos guías.



2. Para el montaje, enganchar la pieza inferior con ambas guías y presionar hacia abajo hasta que el pestillo de cierre encastra.



## Limpiar el inserto de la tapa y la salida de vapor

1. Limpiar las distintas partes con agua con un poco de jabón y un paño o esponja suaves.
2. Aclarar con agua limpia y secar.
3. Volver a montar las distintas piezas secas y colocarlas en la base motriz.

## Limpiar de la olla y accesorios

1. Limpiar las distintas partes con agua con un poco de jabón y un paño o esponja suaves.
2. Aclarar con agua limpia y secar.

**Nota:** La olla, la cesta para freír con asa, las aplicaciones de cocción al vapor, la pinza para cesta, la espátula, el cucharón y el vaso medidor pueden lavarse en el lavavajillas.

### ¡Atención!

Antes de colocar la olla, debe comprobarse si el interior del aparato está seco y limpio, así como que no se encuentre ningún objeto en él.

## Eliminación



Elimine el embalaje respetando el medio ambiente. Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos. Infórmese sobre las vías de eliminación actuales en su distribuidor.

## Garantía

Bosch se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante un período de 24 meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación, siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico Autorizado por Bosch.

En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento.

Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento de las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.

Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Autorizado de Bosch, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA que el usuario acompañará con el aparato cuando ante la eventualidad de una avería lo tenga que llevar al Taller Autorizado.

La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por Bosch, significa la pérdida de garantía.

**GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA.**

Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de Bosch.

Reservado el derecho a cambios y modificaciones sin previo aviso.

## Lista de los programas de elaboración

En el AutoCook hay disponibles 48 programas de elaboración en total. Estos constan de 16 programas básicos con 3 posibilidades de ajuste de tiempo cada uno. En la siguiente tabla se encuentran los datos más importantes para los distintos programas de elaboración.

Programa	Cantidad de etapas de elaboración	Disponible la función mantener calor	Tapa
<b>Mi Modo</b> Ajuste individual del tiempo y temperatura de elaboración deseados	1	—	cerrado/abierto*
<b>Receta 1&amp;2</b> 2 espacios de memoria para recetas propias (según el modelo)	1-3	—	cerrado/abierto*
<b>Recalentar</b> Recalentar comidas frías (ya cocinadas)	1	✓	cerrado
<b>Sopas</b> Elaboración de sopas y cocidos	corto: 1 medio: 2 largo: 2	✓	cerrado/abierto*
<b>Al vapor</b> Cocción al vapor de verduras, carne y pescado (aplicación de cocción al vapor necesaria)	1	✓	cerrado
<b>Estofar</b> Estofado de verduras, carne y pescado	corto: 1 medio: 2 largo: 2	✓	cerrado/abierto*
<b>Sofreír</b> Sofrito de verduras, carne y pescado	1	✓	abierto
<b>Freír suave</b> Para freír suave cantidades pequeñas (p. ej. carne, pescado, repostería, ...). Es necesaria la cesta para freír. No es adecuado para alimentos congelados.	1	—	abierto
<b>Hornear</b> Horneado de alimentos	1	—	cerrado
<b>Cocer</b> Cocción de alimentos	1	✓	cerrado
<b>Lacteos</b> Elaboración de lacteos	1	✓	cerrado
<b>Arroces</b> Cocción de arroces	1	✓	cerrado
<b>Mermeladas</b> Confitado de frutas para hacer mermelada	1	—	abierto
<b>Legumbres</b> Cocción de judías	corto: 1 medio: 2 largo: 2	✓	cerrado

\* Según la receta/etapa de elaboración – En el recetario adjunto se encuentran las notas para la aplicación correcta de los programas, así como para los datos sobre los ingredientes, cantidades y tiempos de cocinado.

Programa	Cantidad de etapas de elaboración	Disponible la función mantener calor	Tapa
<b>Sous-vide</b> Cocción suave de alimentos en bolsas de vacío	1	—	cerrado
<b>Risottos</b> Elaboración de risottos	corto: 3 medio: 3 largo: 3	✓	cerrado/abierto*
<b>Pastas</b> Cocción de platos con pasta	1	—	cerrado/abierto*
<b>Yogures</b> Elaboración de yogures	1	—	cerrado

\* Según la receta/etapa de elaboración – En el recetario adjunto se encuentran las notas para la aplicación correcta de los programas, así como para los datos sobre los ingredientes, cantidades y tiempos de cocinado.

## Tiempos de cocción

En la siguiente tabla se recoge una relación de los tiempos de cocción para diferentes alimentos. Los tiempos de cocción dependen del grosor y consistencia de los alimentos y deben entenderse como tiempos mínimos recomendados. Ajuste correspondientemente los tiempos de cocción. En caso de alimentos congelados, el tiempo de cocción debe prolongarse al menos un 20 %.

Programa	Ajustes	Duración	Alimentos	Cantidad recomendada (máxima)
<b>Al vapor</b>	medio	30 min	judías verdes (frescas)	500 g (800 g)
	corto	10 min	coliflor (cogollos del mismo tamaño)	500 g (800 g)
	largo	50 min	patatas (enteras, tamaño medio)	500 g (1200 g)
	corto	10 min	filete de pescado	500 g (1000 g)
	medio	30 min	albóndigas	500 g (700 g)
	corto	10 min	huevos	8 unidades (12)
	medio	30 min	albóndigas de patata*	500 g (600 g)
	corto	5 min	brócoli	500 g (800 g)
	corto	3 min	guisantes	500 g (800 g)
	medio	30 min	zanahorias	500 g (800 g)
	medio	30 min	pechuga de pollo	500 g (800 g)
	medio	30 min	remolacha (entera, tamaño medio)	500 g (800 g)

Programa	Ajustes	Duración	Alimentos	Cantidad recomendada (máxima)
<b>Arroces</b>	medio	30 min	arroz blanco, de grano medio (guarnición)	500 g arroz, 700 ml agua
	medio	25 min	arroz blanco, de grano medio (guarnición)	250 g arroz, 500 ml agua
	largo	60 min	arroz negro	500 g arroz, 500 ml agua
	largo	45 min	arroz negro	250 g arroz, 350 ml agua
<b>Lacteos</b>	largo	45 min	gachas de leche	250 g arroz de grano redondo, 1000 ml leche, 100 g azúcar
	medio	30 min	gachas de leche	125 g arroz de grano redondo, 500 ml leche, 50 g azúcar
<b>Freír suave</b>	medio	20 min	muslo de pollo	300 g
	corto	10 min	champiñones	200 g
	medio	20 min	canelones	300 g
	corto	10 min	filete de pescado	200 g
	corto	10 min	escalope vienés (pavo)	200 g
	corto	10 min	escalope vienés (cerdo)	200 g
<b>Al vapor + Freír suave</b>	corto + corto	10 min + 10 min	verdura cruda (p. ej., coliflor)	200 g
<b>Hornear</b>	largo	60 min	aguja de cerdo	1500 g
	medio	40 min	asado de carne picada	800 g
	largo	60 min	bizcochos	500 g
<b>Sofreír</b>	medio	15 min	verduras	300 g
	medio	15 min	pescado	200 g
	medio	15 min	carne	500 g
	corto	ajuste manual: 5 Min.	cebollas	200 g





Programa	Ajustes	Duración	Alimentos	Cantidad recomendada (máxima)
<b>Sous-vide</b> <sup>1)</sup>	corto, 60°C	60 min.	Filete de ternera (poco hecho / rare)	Después de introducir los alimentos, el nivel de agua de la olla no puede sobrepasar los 3,0 L.
	medio, 65°C	50 min.	Fielte de ternera (en su punto / medium)	
	medio, 70°C	45 min.	Filete de ternera (muy hecho / well done)	
	corto, 60°C	30 min.	Pescado (salmón)	
	medio, 65°C	60 min.	Ave (pechuga de pollo)	
	largo, 85°C	60 min.	Espárragos	
	largo, 85°C	80 min.	Patatas	
	largo, 85°C	100 min.	Tubérculos	

1) En la cocción sous-vide deben cumplirse medidas especiales de higiene. ¡Es imprescindible observar las indicaciones de seguridad y las recomendaciones de elaboración! ➔ „Cocción sous-vide“, véase la página 61

## Relación de modelos y datos técnicos

	MUC22...	MUC24...	MUC28...	MUC48...
	✓	✓	✓	✓
	—	✓	✓	✓
Espacios de memoria individuales	—	2	2	2
Capacidad máx. (litros)	4	4	4	4
Salida de vapor con ventana	—	✓	✓	✓
Recubrimiento de la olla	teflón	cerámica	cerámica	teflón
Material de la carcasa	plástico	plástico	metal	metal
Rango de temperatura	40-160 °C	40-160 °C	40-160 °C	40-160 °C
Conexión eléctrica (tensión – frecuencia)	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
Potencia de calefacción	900 W	900 W	900 W	1200 W
Inducción	—	—	—	✓
Longitud del cable de alimentación	1 m	1 m	1 m	1 m
Peso, vacío	3,7 kg	4,1 kg	4,1 kg	5,4 kg

## Accesorios especiales

	<p><b>MAZ4BI</b> Olla de acero inoxidable, pulida con recubrimiento antiadherente y tapa de conservación*; apta para el robot de cocina de inducción MUC48</p>	<p>Olla de 5 l; apta para lavavajillas; olla muy resistente de 2,5 mm grosor; exterior de acero inoxidable pulido; recubrimiento antiadherente; tapa* útil para la conservación de alimentos en la olla, p. ej., en el frigorífico</p>
	<p><b>MAZ2BT</b> Olla con recubrimiento antiadherente de teflón y tapa de conservación*; apta para el robot de cocina MUC22</p>	<p>Olla de 5 l; apta para lavavajillas; recubrimiento antiadherente de teflón; tapa* útil para la conservación de alimentos en la olla, p. ej., en el frigorífico</p>
	<p><b>MAZ2BC</b> Olla con recubrimiento antiadherente de cerámica y tapa de conservación*; apta para el robot de cocina MUC24/28</p>	<p>Olla de 5 l; apta para lavavajillas; recubrimiento antiadherente de cerámica; tapa* útil para la conservación de alimentos en la olla, p. ej., en el frigorífico</p>
	<p><b>MAZ0FB</b> Cesta para freír</p>	<p>Cesta de acero inoxidable con asa desmontable para una fácil manipulación, apta para lavavajillas</p>

\*La tapa de conservación no se incluye en el volumen de suministro estándar del aparato. Esta solo se suministra con las ollas de los accesorios especiales. En caso de que el volumen de suministro de su aparato no incluyera un accesorio determinado, puede adquirirlo en el comercio especializado o solicitarlo al servicio de asistencia técnica.

## Localización de averías

Problema	Causa	Solución
La comida elaborada está medio cruda.	Capacidad excedida.	¡Llenar la olla como máximo hasta la marca [4,0 litros]!
	La relación de agua e ingredientes no es correcta.	Ajustar la relación de agua e ingredientes.
	Cuerpos extraños en el interior del aparato.	Retire los cuerpos extraños. ¡No use agua para hacerlo!
	La olla está deformada.	Avisar al servicio de asistencia técnica.
	Avería del aparato.	
La comida elaborada se ha quemado.	Hay suciedad debajo de la olla.	Limpiar a fondo la olla y el interior del aparato.
	La olla está deformada.	Avisar al servicio de asistencia técnica.
	Avería del aparato.	
	Avería del sensor.	

Problema	Causa	Solución
El aparato rebosa hirviendo.	Capacidad excedida.	Ajustar la capacidad.
	La temperatura es demasiado elevada.	Disminuir la temperatura.
	El programa de elaboración seleccionado requiere que la tapa esté abierta para cocinar los alimentos.	Abrir la tapa del aparato.
El LED no está iluminado.	El aparato está desconectado.	Encender el aparato.
	Avería de la alimentación de corriente.	Avisar al servicio de asistencia técnica.
La placa calefactora no funciona.	Avería del aparato.	Avisar al servicio de asistencia técnica.
	La placa calefactora está dañada.	
Sale agua del aparato.	El aparato cuenta con una protección antirreboso.	Desechar el agua. Retirar la olla y secar el interior del aparato con un paño. Prestar atención a que no entre agua en el interior del aparato.
Indicación de la pantalla E1~E6	Avería del aparato.	Interrumpir el programa de elaboración. Desconectar el aparato de la alimentación de corriente. Volver a conectar el aparato. Si el problema persiste, avisar al servicio técnico de asistencia.
Indicación de la pantalla E0	Avería del aparato.	Si la indicación persiste más de 20 segundos, desconectar el aparato de la alimentación de corriente y avisar al servicio técnico de asistencia.
Indicación de la pantalla E1	Se ha colocado una olla incorrecta o no se detecta la olla.	Desconectar el aparato de la alimentación de corriente y avisar al servicio técnico de asistencia.
Indicación de la pantalla E2, E5, E6 o E7	El aparato se ha sobrecalentado.	Desconectar el aparato de la alimentación de corriente y dejar que se enfríe. Tan pronto como el aparato esté frío, volver a conectarlo.
	Cortocircuito en el aparato.	Desconectar el aparato de la alimentación de corriente y avisar al servicio técnico de asistencia.
Indicación de la pantalla E3	Tensión de alimentación demasiado alta.	Contactar con el proveedor de corriente o con el operador de red. Encargar la verificación de la tensión de alimentación a un profesional.
Indicación de la pantalla E4	Tensión de alimentación insuficiente.	
Indicación de la pantalla E8	Error de comunicación	Tan pronto como el aparato esté frío, volver a conectarlo.

Si no puede solucionar algún problema, póngase en contacto con el teléfono de asistencia. Los números de teléfono se encuentran en la última página de estas instrucciones.



---

## 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 pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico.

L'apparecchio è adatto per cuocere a pressione, cuocere in modo convenzionale, cuocere al forno, arrostitire, stufare, cuocere al vapore, frittura leggera, 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 forno. 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 83*

### **⚠ Pericolo di soffocamento!**

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

### **⚠ Importante!**

Dopo l'uso o il lavaggio lasciare asciugare l'apparecchio senza recipiente e con il coperchio aperto per almeno 30 minuti per prevenire la formazione di condensa. Lavare sempre l'apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. → *“Pulizia e cura quotidiana” ved. pagina 86*

### **⚠ Attenzione!**

Non immergere mai la spatola o cucchiari 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 .....	73
Avvertenze di sicurezza .....	73
Panoramica .....	75
Pannello di comando .....	75
Prima del primo utilizzo .....	77
Utilizzo .....	78
Preparazione .....	83
Possibilità di personalizzazione delle impostazioni .....	84
Pulizia e cura quotidiana .....	86
Smaltimento .....	87
Garanzia .....	87
Elenco dei programmi .....	88
Tempi di cottura .....	89
Modelli e dati tecnici .....	91
Accessori speciali .....	92
Rimedi in caso di guasti .....	92

---

## **Panoramica**

→ **Figura **

- 1 Multicooker (apparecchio base)**
- 2 Pannello di comando**
- 3 Coperchio**
- 4 Tasto di apertura del coperchio**
- 5 Scarico vapore estraibile (con vetrospia\*), due pezzi**
- 6 Maniglia di trasporto**
- 7 Spina di alimentazione**
- 8 Recipiente con rivestimento antiaderente**
- 9 Insetto 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 91*












---

## **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

-  **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 preimpostata 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

- 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 base e tutti gli accessori e rimuovere l'imballo.
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.

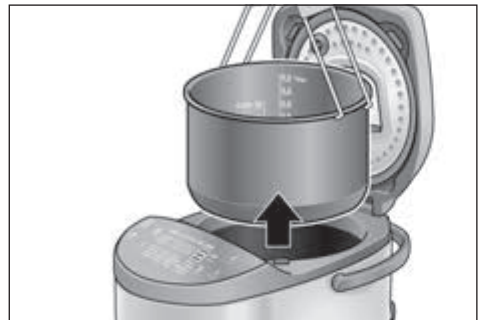


### 6. Togliere l'inserito del coperchio

Afferrare l'inserito 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 86*
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.

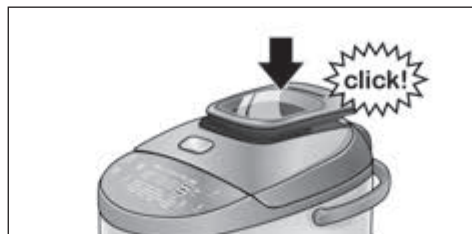


#### 14. Chiudere il coperchio

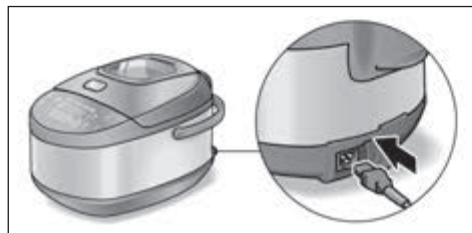
Premere il coperchio finché non scatta in posizione.

#### 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 77

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 88

1. 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).
2. 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

3. Premere il tasto [ ] fino a selezionare il programma desiderato.  
 Sul pannello di comando si accende il LED corrispondente e la durata preimpostata del programma selezionato lampeggia.
4. Premere il tasto ✓ 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 [soft fry] (frittura leggera) viene emesso un segnale acustico ricorrente e il display e il tasto ✓ lampeggiano finché non si inseriscono gli alimenti e si preme il tasto ✓.

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 [ ]. 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 [ ]. 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 preimpostata

Per ogni programma viene visualizzata nel pannello di comando la durata preimpostata 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, dolci ecc. in olio caldo con il programma [soft fry] (frittura leggera) 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:

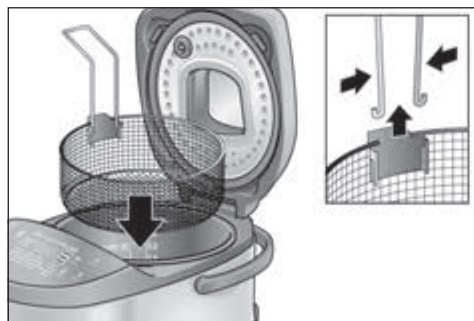
### Pericolo di ustioni!

- Versare olio o grasso per frittura al massimo fino alla marcatura [1.0 ].
- Non friggere insieme più di 300 g di alimenti freschi o scongelati.
- 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 [soft fry] (frittura leggera) → "Elenco dei programmi" ved. pagina 88
  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).

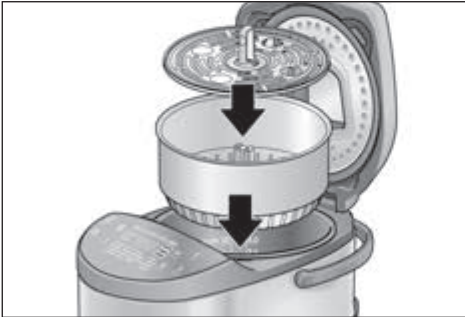
**Nota:** per ottenere i migliori risultati e il massimo del gusto consigliamo di seguire le ricette del nostro ricettario.

### 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 88*  
 8. Premere il tasto ✓ per avviare il programma.

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

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 88*

### 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 confezione 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 disinfettarle. 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 sbucciarla.
- 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 3 l. Dopo l'aggiunta dei cibi il livello dell'acqua nel recipiente non deve superare 3 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 funzione pressione vapore predefinita.


## 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 linee scompaiono e sul display viene indicata la durata del programma. La preparazione del cibo si avvia automaticamente.

## ricipe 1 / ricipe 2 (ricetta 1 / ricetta 2) – Memorizzazione dei programmi personalizzati

A seconda del modello → “Modelli e dati tecnici” ved. pagina 91

Nelle posizioni di memoria [ricipe 1] (ricetta 1) e [ricipe 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 [ricipe 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 [ricope 1] (ricetta 1) come di consueto, tramite la modalità di selezione della funzione → “Selezione e avvio di un programma” ved. pagina 79

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

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

## Pulizia e cura quotidiana

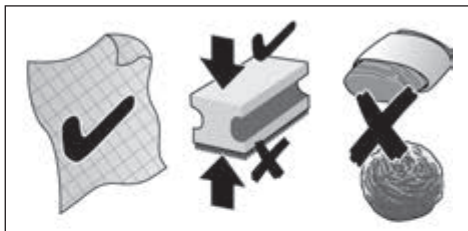
### Pericolo di scossa elettrica

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

### Attenzione!

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

- Non usare panni o detersivi abrasivi.



L'apparecchio va pulito accuratamente dopo ogni utilizzo.

1. Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.
2. Aprire il coperchio.
3. Rimuovere il recipiente, l'inserito del coperchio, lo scarico vapore e gli accessori. → “Prima del primo utilizzo” ved. pagina 77

## 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.



2. 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:

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



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



### Lavaggio dell'inserto del coperchio e dello scarico vapore

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

### Lavaggio del recipiente e degli accessori

1. Lavare i componenti con detersivo e un panno morbido o una spugna.
2. 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 valide 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
<b>my mode (la mia modalità)</b> Personalizzazione della temperatura e della durata	1	—	Aperto / chiuso*
<b>recipe 1&amp;2 (ricetta 1&amp;2)</b> 2 posizioni di memoria per le proprie ricette (a seconda del modello)	1-3	—	Aperto / chiuso*
<b>warm up (riscaldamento)</b> Per riscaldare cibi freddi (già cotti)	1	✓	Chiuso
<b>soup (minestra)</b> Per preparare zuppe e minestre	corto: 1 medio: 2 lungo: 2	✓	Aperto / chiuso*
<b>steam (cottura a vapore)</b> Per cuocere a vapore verdura, carne e pesce (serve la vaporiera)	1	✓	Chiuso
<b>stew (stufare)</b> Per stufare verdura, carne e pesce.	corto: 1 medio: 2 lungo: 2	✓	Aperto / chiuso*
<b>fry (rosolare)</b> Per rosolare verdura, carne e pesce.	1	✓	Aperto
<b>soft fry (frittura leggera)</b> Frittura delicata di piccole quantità (ad es. carne, pesce, dolci, ...). Serve il cestello per frittura. Non adatta per gli alimenti surgelati.	1	—	Aperto
<b>baking (cottura al forno)</b> Per cuocere al forno	1	—	Chiuso
<b>cooking (cottura)</b> Per cuocere in modo tradizionale	1	✓	Chiuso
<b>porridge (porridge)</b> Per preparare il porridge	1	✓	Chiuso
<b>rice (riso/cereali)</b> Per cuocere cereali o riso	1	✓	Chiuso
<b>jam (marmellata)</b> Per cuocere frutta per fare la marmellata	1	—	Aperto
<b>legumes (legumi)</b> 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
<b>sous vide (sottovuoto)</b> Per cuocere delicatamente nel sacchetto per sottovuoto	1	—	Chiuso
<b>risotto (risotto)</b> Per preparare il risotto	corto: 3 medio: 3 lungo: 3	✓	Aperto / chiuso*
<b>pasta (pasta)</b> Per cuocere la pasta	1	—	Chiuso / aperto*
<b>yogurt (yogurt)</b> 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%.

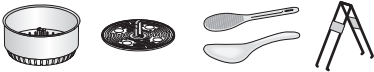
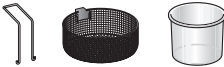
Programma	Impostazione	Durata	Alimento	Quantità consigliata (massimo)
<b>steam</b> <b>(cottura a vapore)</b>	media	30 min.	Fagiolini (freschi)	500 g (800 g)
	corta	10 min.	Cavolfiore (rosette di dimensioni uniformi)	500 g (800 g)
	lunga	50 min.	Patate (intere, grandezza media)	500 g (1200 g)
	corta	10 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 (intere, grandezza media)	500 g (800 g)

Programma	Impostazione	Durata	Alimento	Quantità consigliata (massimo)
<b>rice</b> (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
<b>porridge</b> (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
<b>soft fry</b> (frittura leggera)	media	20 min.	Cosce di pollo	300 g
	corta	10 min.	Champignon	200 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
<b>steam</b> (cottura a vapore) + <b>soft fry</b> (frittura leggera)	corta + corta	10 min. + 10 min.	Verdura cruda (ad es. cavolfiore)	200 g
	<b>baking</b> (cottura al forno)	lunga	60 min.	Coppa di maiale
media		40 min.	Polpettone	800 g
lunga		60 min.	Torte	500 g
<b>fry</b> (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)
<b>sous vide (Sottovuoto)</b> <sup>1)</sup>	Corta, 60 °C	60 min.	Filetto di manzo (al sangue)	Dopo l'aggiunta dei cibi il livello dell'acqua nel recipiente non deve superare 3,0 l.
	Media, 65 °C	50 min.	Filetto di manzo (cottura media)	
	Media, 70 °C	45 min.	Filetto di manzo (ben cotto)	
	Corta, 60 °C	30 min.	Pesce (salmone)	
	Media, 65 °C	60 min.	Pollame (petto di pollo)	
	Lunga, 85 °C	60 min.	Asparagi	
	Lunga, 85 °C	80 min.	Patate	
	Lunga, 85 °C	100 min.	Tuberi	

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 83

## 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	220-240 V – 50/60 Hz	220-240 V – 50/60 Hz	220-240 V – 50/60 Hz
Potenza del riscaldamento	900 W	900 W	900 W	1200 W
Induzione	—	—	—	✓
Lunghezza del cavo di alimentazione	1 m	1 m	1 m	1 m
Peso, vuoto	3,7 kg	4,1 kg	4,1 kg	5,4 kg

## Accessori speciali

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

\*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.	
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.	

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.	
Dall'apparecchio esce dell'acqua.	L'apparecchio è dotato di una protezione anti-traboccamento.	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.	Contattare il fornitore dell'energia elettrica o il gestore della rete. Far controllare l'alimentazione di tensione da un tecnico.
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.

# DE Garantiebedingungen BSH Hausgeräte GmbH, Deutschland Stand: Januar 2021

## Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen zu **kleinen Hausgeräten**:

**Tel.: 0911 70 440 040** oder unter  
**bosch-infoteam@bshg.com**

Nur für Deutschland gültig!

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 – 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen. Ebenfalls ausgenommen sind Teile, die einem gebrauchsbedingten oder sonstigen natürlichen Verschleiß unterliegen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist.

Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z.B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Lieferdatum oder wenigstens mit dem Kaufdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz aus dem lokalen Geräteportfolio geliefert.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für Geräte, die in Deutschland gekauft und betrieben werden. Werden Geräte in ein anderes Land der EU/der EFTA verbracht („Zielland“) und dort betrieben, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das Zielland aufweisen und die für die jeweiligen Umweltbedingungen geeignet sind, gelten die Garantiebedingungen des Ziellandes, soweit wir in diesem Land ein Kundendienstnetz haben.

Diese können Sie bei der Landesvertretung des Ziellandes anfordern. Bei Verbringung in Länder außerhalb der EU/der EFTA erlischt die Garantie.

### Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY



\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

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

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

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

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

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

### **Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

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



**8001069163**

(010407)