



BOSCH



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

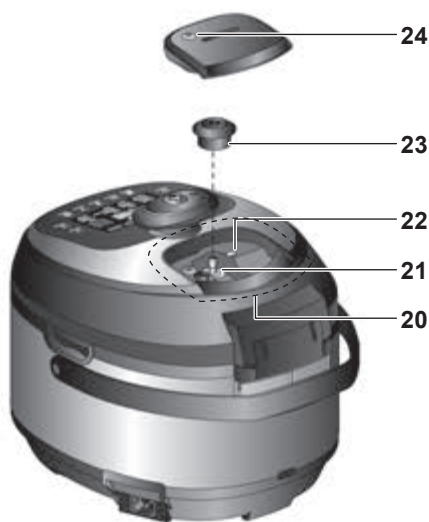
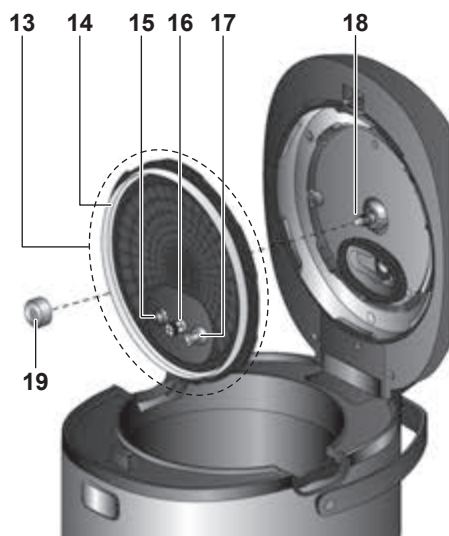
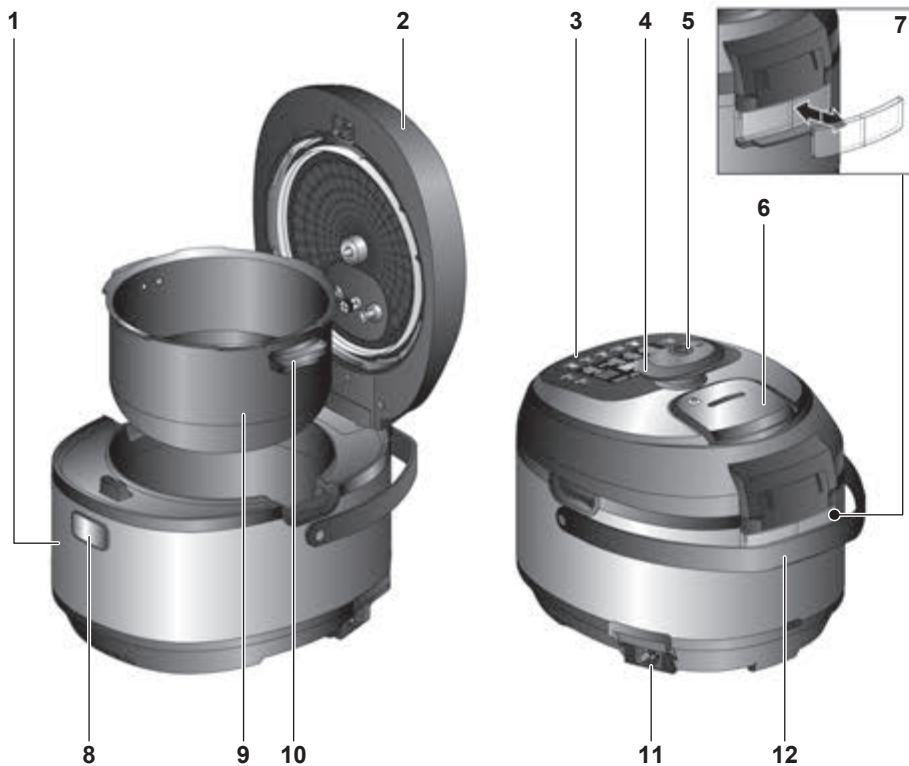
AutoCook

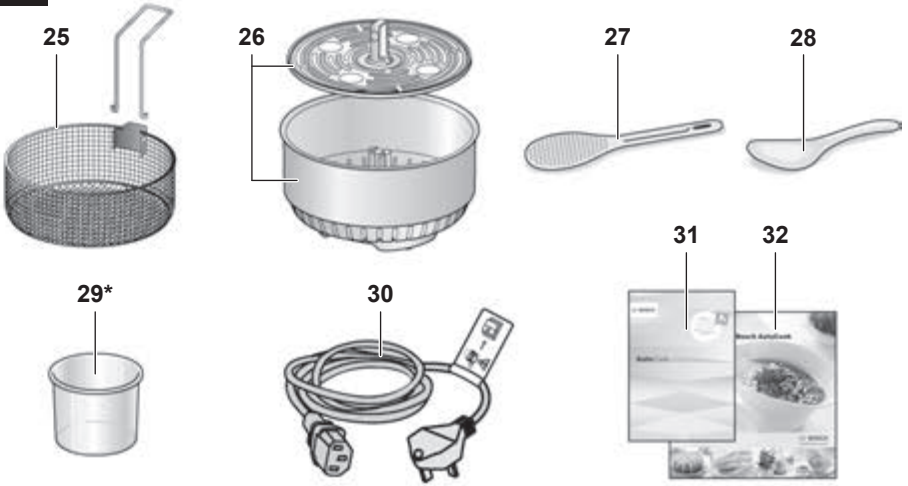
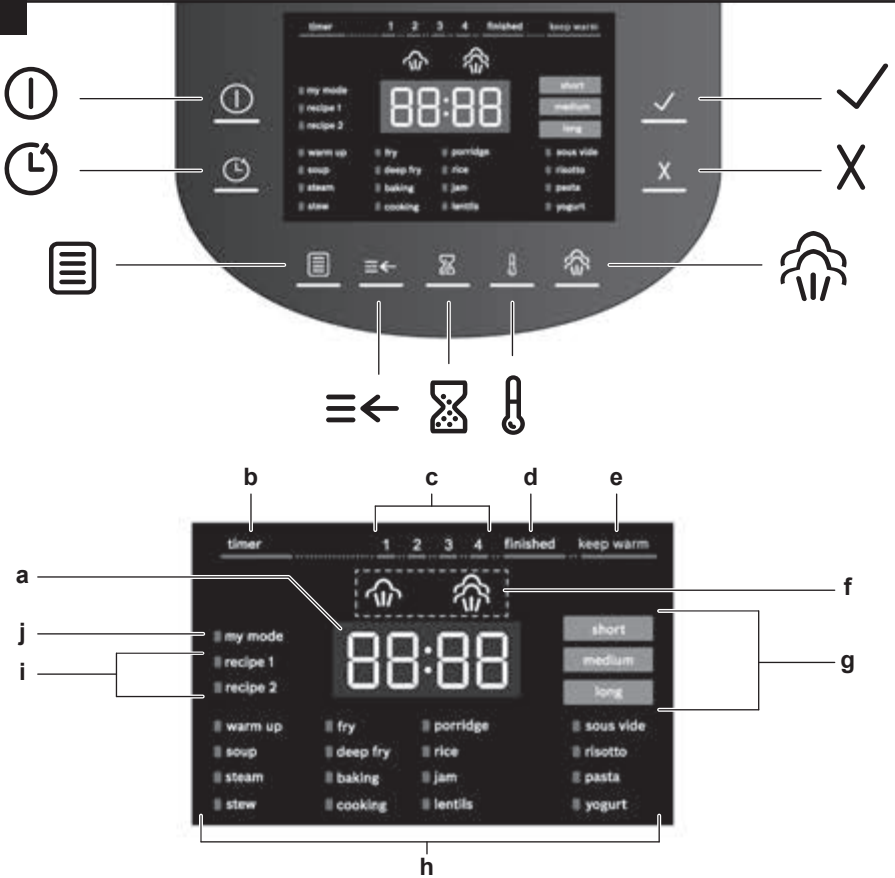
MUC6...GB

MUC8...GB

[en]	Instruction manual	Multicooker	5
[ms]	Arahan pengendalian	Periuk nasi serba guna	32
[zf]	使用説明書	多功能烹飪鍋	61
[zh]	使用说明书	多功能烹饪锅	83
[ar]	إرشادات الاستخدام	الطباخ مُتعدّد الوظائف	130

A



B**C**

Intended use

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

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

The appliance is suitable for cooking with steam pressure, cooking, baking, roasting, stewing, steam-cooking, soft frying, pasteurising and heating up food, as well as keeping food warm. It must not be used for processing other substances or objects. All ingredients must be hygienically faultless. During handling, the rules of kitchen hygiene must be observed.

The appliance should only be used for its intended purpose. Use the preparation programs only for the intended and described food.

→ *"Cooking times" see page 28*

The relevant heat source may only be used in accordance with the operating instructions. Only use the manufacturer's original spare parts in conformity with the individual appliance model. In particular, make sure that a basic appliance and a lid that are specified as being compatible are from the same manufacturer. Only use the pan and the accessories with the basic appliance.

Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level. When installing the appliance, ensure that there are no sensitive surfaces and appliances above and behind the appliance that may be damaged by the temperature development and the escaping steam.

This appliance may not be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and/or knowledge unless they have been given supervision or instruction. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

Safety instructions

Risk of electric shock and fire!

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

Risk of scalding!

The appliance uses steam pressure for cooking. There is a risk of scalding with improper use of the appliance. Before heating the appliance, check that it has been properly closed. Refer to the operating instructions. Before using the appliance each time, regularly check the steam valve openings to make sure that they are not blocked. Refer to the operating instructions. Never tamper with the safety systems in any manner that goes beyond the maintenance instructions described in the operating instructions.

➔ *“Care and daily cleaning” see page 25*

Never use the appliance to roast or soft fry food with the steam pressure function activated. During operation, the appliance must never be used without the pan inserted. Before starting a preparation programme, check whether the appliance has been properly closed. Never place the appliance in a heated oven. The housing, pan and metallic components heat up while the appliance is in use! The pan and the accessories may only be removed using the tools provided. Use oven gloves. Hot steam is generated in the appliance. Do not lean over the appliance.

Move the appliance with great care whenever it is under pressure. Do not touch any hot surfaces. Use the handles. Use appropriate protection if necessary.

Never use force to open the appliance! Do not open the appliance until you have checked that the internal pressure has been completely reduced. Refer to the operating instructions.

→ *“Preparation with steam pressure” see page 16*

After preparing doughy food, shake the appliance slightly before opening the lid to prevent the food spraying out. After preparing meat still with the skin on it (e.g. ox tongue) that can swell up under pressure, do not pierce the skin while swollen as there is a risk of scalding.

Open the lid with care. Only transport or clean the appliance once it has fully cooled down! Parts that show visible discolouration, cracks or other damage or are not seated correctly must be replaced with original spare parts.

Health risk!

Sous-vide cooking is a method of cooking at low temperatures. Please pay particular attention to the safety instructions and the recommendations for preparation! → *“Sous-vide cooking” see page 16*

Risk of suffocation!

Do not allow children to play with packaging material.

Important!

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

It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Care and daily cleaning” see page 25*

Caution!

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

Never use the appliance with the steam pressure function without adding water as this may cause serious damage.

Congratulations on the purchase of your new Bosch appliance.

On the following pages of these operating instructions you will find useful information for safe use of this appliance.

Please read these operating instructions carefully and observe all instructions.

This ensures you will be able to enjoy this appliance for a long time, and the results will confirm your choice of this appliance.

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

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

Contents

Intended use.....	5
Safety instructions	6
Overview.....	8
Control panel.....	9
Before using for the first time.....	10
Preparation.....	13
Additional functions	19
Using inserts.....	21
Customised setting options	22
Child lock.....	25
Care and daily cleaning.....	25
Disposal.....	26
Guarantee.....	26
List of preparation programmes.....	26
Cooking times.....	28
Model overview and technical data	29
Special accessories.....	30
Troubleshooting.....	30

Overview

→ Figure

1 Multi-cooker with steam pressure function (basic appliance)

- 2 Lid
- 3 Control panel
- 4 Pressure locking handle
- 5 Steam release button
- 6 Removable steam outlet
- 7 Removable condensation tank
- 8 Opening button for the lid
- 9 Pan with non-stick coating
- 10 Pan handles
- 11 Mains connection
- 12 Carrying handle

13 Removable lid insert

- 14 Sealing ring
- 15 Safety valve
- 16 Steam valve
- 17 Overpressure protection
- 18 Mount for lid insert
- 19 Fastening screw

20 Steam release chamber

- 21 Steam valve opening with seal
- 22 White steam release lever
- 23 Valve plug
- 24 Manual unlocking for overpressure protection

→ Fig.

- 25 Frying basket with removable handle *
- 26 Steamer insert, 2-part
- 27 Spatula
- 28 Ladle
- 29 Measuring beaker *
- 30 Mains cable with warning label
- 31 Operating instructions
- 32 Recipe book

* Depending on the model











The operating instructions refer to different models of the appliance. → “*Model overview and technical data*” see page 29

Control panel

The control panel consists of controls (buttons) and indicators (LEDs). The buttons can be used to select the individual preparation programmes and adopt the different setting options (e.g. to select steam pressure function, preparation temperature / time). The settings are indicated via the illuminated LEDs and/or the display.





Controls

→ Fig. 6

-  **Standby**
Switches from standby mode to function selection mode and back again.
-  **Set the start time delay**
The start time delay can be set for the selected preparation programme.
-  **Select a preparation programme from the list (h)**
The individual preparation programmes are displayed one after another by repeatedly pressing button . The corresponding LED lights up in the control panel.
-  **Adjust the preparation time**
The pre-configured preparation time [medium] for a preparation programme can be shortened [short] or lengthened [long]. The corresponding indicator () lights up. The corresponding pre-configured preparation time is shown in the display (.
-  **Set a customised preparation time**
For customised adjustment of the preparation time.
-  **Set a customised preparation temperature**
For customised adjustment of the preparation temperature. For preparation programmes with enabled steam pressure function, the temperature is pre-configured () and cannot be adjusted individually.




Steam pressure function

The steam pressure functions “low steam pressure” [] or “high steam pressure” [] are selected by pressing button . The respective indicators () light up.
→ “Preparation with steam pressure” see page 16




Confirm the programme

Pressing button  starts the selected preparation programme.






Delete a setting or abort the programme

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

Indicators

→ Fig. 6

- a Display**
Display of the remaining time or the temperature.
- b Timer**
Indicates that the start time delay is enabled. The display () shows the time until the start of the selected preparation programme.
- c Preparation steps / programme progress**
Display of the individual preparation steps and the programme progress. In the case of multiple preparation steps (e.g. the ingredients are added after heating the soft frying oil), these are visually indicated by the illumination of LEDs 1, 2, 3 or 4. An audible signal also sounds if a subsequent preparation step is required.
- d finished**
This indicates that the meal is ready. The display () flashes and shows “00:00”. An audible signal also sounds.
- e keep warm**
Indicates that the keep warm function is switched on at the end of a preparation programme. A rectangle lights up in the display (.

en Before using for the first time

f Steam pressure function

[☞] shows that low steam pressure (105°C) is selected.

[☞] shows that high steam pressure (115°C) is selected. → "Preparation with steam pressure" see page 16

g Display of the pre-configured preparation time

The pre-configured preparation time [medium] for a preparation programme can be shortened [short] or lengthened [long] using button ≡←. The corresponding indicator lights up.

h List of preparation programmes

There are 16 pre-configured preparation programmes available. The individual preparation programmes are displayed one after another by repeatedly pressing button [≡]. The corresponding LED lights up in the control panel.

i recipe 1&2

Memory locations to store individual preparation programmes with steam pressure function, preparation time and temperature.

j my mode

Quick setting mode for customising the steam pressure function, preparation time and temperature for a cooking process.

Before using for the first time

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

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



Caution!

You should only use the carrying handle to ensure safe transport of the appliance.

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

Caution!

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

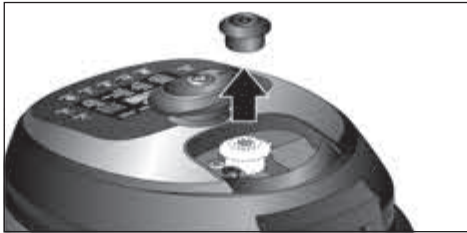
4. Remove the steam outlet

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



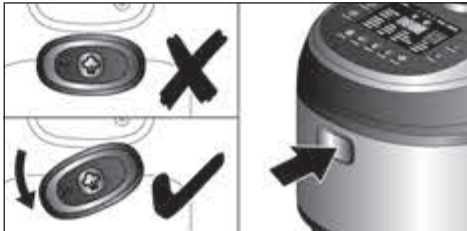
5. Remove the valve plug

Pull off the valve plug in the steam release chamber.



6. Open the appliance lid

Open the pressure locking handle (☞). For this purpose, rotate the pressure locking handle as far as possible in an anti-clockwise direction. Press the opening button on the basic appliance to open the lid.

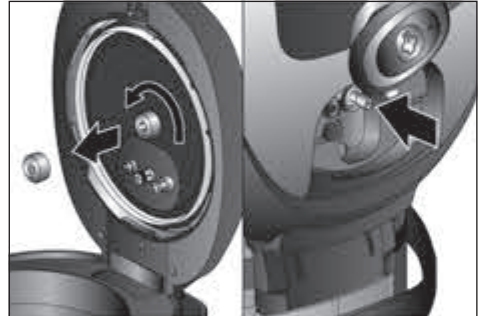


7. Lift the pan out of the appliance interior.



8. Remove the lid insert

Turn the fastening screw anti-clockwise and remove it. Use one hand to keep the lid insert in position on the inside of the lid. Use the other hand on the outside of the lid to push the steam valve in the steam release chamber through the opening by applying slight pressure. Carefully remove the lid insert from the lid.



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

10. Check all parts for completeness.

→ **Figure A**

11. Check the appliance and the accessory parts for visible damage.

Caution!

Never operate a damaged appliance!

12. Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time. → “Care and daily cleaning” see page 25

13. Check safety devices

Lid insert: Check the sealing ring on the lid insert for visible discolouration, cracks or other damage.

Check that the safety and steam valve as well as the overpressure protection are clean. They must not be blocked by foreign bodies. The overpressure protection must be able to move freely.

Steam release chamber: Check the steam valve seal in the steam release chamber for visible discolouration, cracks or other damage. Check that the white steam release lever is clean. It must not be blocked by foreign bodies.

en Before using for the first time

14. Insert pan

Reinsert the pan in the appliance interior. The pan handles must be sunk into the indentations.

Caution!

Before inserting the pan, check that the appliance interior is dry and clean.

15. Place lid insert

The pressure locking handle must be opened (☞). Place the lid insert on the lid insert mount with the steam valve at the bottom. At the same time, guide the steam valve through the steam valve opening. Tighten the fastening screw for the lid insert clockwise on the lid insert mount.

16. Close the lid

Press the lid down until it clicks into place. Close the pressure locking handle (☞). For this purpose, rotate the pressure locking handle as far as possible in a clockwise direction.

17. Insert the valve plug

Place the valve plug in the steam release chamber on the steam valve and press down firmly.



Caution!

Make sure that the white steam release lever is positioned below the valve plug.

18. Insert the steam outlet

Place the steam outlet on the lid from above and press down firmly.

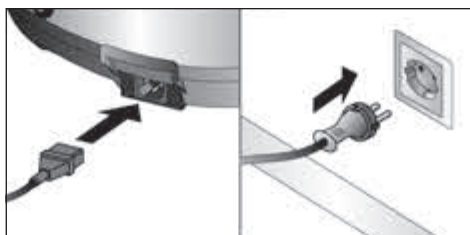


19. Insert the condensation water tank

Fold up the carrying handle. Hold the tank by the sides at the top and insert it at the rear of the appliance.



20. Connect the supplied mains cable to the appliance first and then connect it to the socket.



Caution!

Use only the supplied mains cable.

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

Preparation

General recommendations

For the best and tastiest results, we recommend using the suggestions in our recipe book, which was specially developed for use with the appliance.

The recipe book features detailed information on the required quantities of ingredients, recommendations for the preparation time and the preparation temperature, use of the steam pressure function and useful combinations of the preparation programmes.

Use these recipe recommendations in order to gain initial experience. Once you appreciate the benefits and the variety of the usage options, you will enjoy experimenting with new recipes. Use the individual setting options additionally offered by the appliance. → *“Customised setting options” see page 22*

To provide you with an overview of all preparation programmes, we have compiled this information in a clearly arranged table.

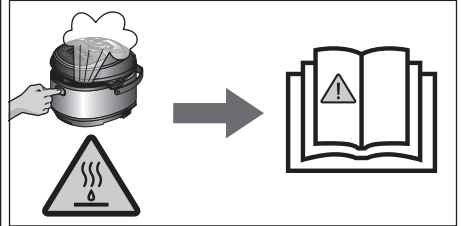
→ *“List of preparation programmes” see page 26*

Risk of scalding!

- Before using the appliance each time, check that the safety devices are in working order. → *“Before using for the first time” see page 10*
- During operation, the appliance must never be used without the pan, lid insert, valve plug and steam outlet inserted.
- Never move the appliance during operation.
- Never use force to open the appliance!

Risk of scalding!

Note the warning label on the power cable:



Use the preparation programs only for the intended and described food. → *“Cooking times” see page 28*

To prevent the risk of scalding caused by boiling or bubbling over, never use high temperature programs (steam, stew, fry, soft frying, baking, cooking) or manual settings above 100°C to cook the following foods: lentils, soy, liquids with a high proportion of protein or starch (eg. soup with beef), milk and similar liquids, vegetables or other food combinations prone to boiling or bubbling over.

Caution!

- Use only the spatula provided for stirring (do not use metal cutlery).
- Each time prior to operation, check the appliance for damage, completeness, cleanliness and proper installation. → *“Before using for the first time” see page 10*

Preparation without steam pressure

There are 16 pre-configured preparation programmes available to choose from.

→ *“List of preparation programmes” see page 26*

Note: When selecting and starting the preparation programme without the steam pressure function, make sure that the pressure locking handle is open at all times (☞).

1. The appliance is ready to use. Fill the appliance with the desired ingredients. To do this, open the lid and pour the ingredients into the pan. The measuring scale on the inside of the pan can also be used to read the quantity.

Caution!

- Fill the pan with a maximum of 4 litres. Only fill the pan at most half-full when preparing food that expands during cooking, e.g. rice or dried vegetables.
2. Close the appliance. Press the lid down until it clicks into place.
 3. Press button ① to access function selection mode.

The desired preparation programme is selected in function selection mode and all settings of the appliance are made. Button ① and the indicator [my mode] are permanently lit. Button ✓ flashes. "00:00" is shown in the display.



Notes:

- Certain preparation programmes or steps are carried out with the lid open. → See recipe book provided
- If no input is made on the control panel within 5 minutes, the appliance automatically switches to standby mode.

1. Keep pressing button ① until the desired preparation programme is selected.



The corresponding LED lights up in the control panel and the pre-configured preparation time for the selected preparation programme flashes.

2. Press button ✓ to start the preparation programme.



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

The preparation process starts automatically.

Note: When the programme [pasta] or [soft fry] is selected, a repeating audible signal is emitted and the display and button ✓ flash until the food has been added and button ✓ has been pressed.

The preparation time counts down.



Cooking produces steam, which escapes from the appliance to prevent excess pressure from building up.

Increasing or reducing the temperature during preparation

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

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

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

To continue with the preparation programme, press button **✓**.

Note: If button **✓** is not pressed, the preparation programme will continue with the temperature that was previously set.

When the preparation programme ends, an audible signal sounds, and the indicator [finished] and button **✓** light up, or the keep warm function is activated. → “Keep warm function” see page 20

The display flashes and shows “00:00”.

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

⚠ Risk of scalding!

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

Caution!

Condensation is formed during cooking. Empty the condensation tank regularly.

Notes:

- The preparation programme can be stopped at any time using button **X**. The appliance subsequently switches to function selection mode.
- Certain preparation programmes can consist of several preparation steps. → “Multiple preparation steps” see page 20

Extending the preparation time during preparation

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

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

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

Sous-vide cooking

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

Health risk!

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

- Use only fresh, good-quality food.
- Wash and disinfect your hands. Use disposable gloves or cooking/grill tongs.
- Take extra care when preparing critical food, such as poultry, eggs and fish.
- Always prepare poultry at min. 65°C.
- Always thoroughly rinse and/or peel fruit and vegetables.
- Always keep work surfaces and chopping boards clean. Use different chopping boards for different types of food.
- Maintain the cold chain. Make sure that you only interrupt it briefly to prepare the food, and then return the food in its vacuum-sealed bag to the refrigerator for storage before you cook it.
- Food is suitable for immediate consumption only. Once the food is cooked, consume it immediately. Do not store it after cooking – not even in the refrigerator. It is not suitable for reheating.

Vacuum-sealing bags

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

Vacuum-sealing

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

Notes:

- The maximum capacity for sous-vide cooking is 3 l. After the food is added, the water level in the pan should not exceed 3 l.
- Make sure you put the lid on whenever using the sous-vide cooking method.

Preparation with steam pressure

The multi-cooker is additionally equipped with a steam pressure function. With the steam pressure function, the food cooks under pressure, i.e. at temperatures above 100°C. This significantly reduces the cooking time. In addition, this represents a significant energy saving. Aroma, taste and vitamins are largely preserved with the short cooking time under steam.

There are 8 pre-configured preparation programmes which can be used with the steam pressure function. → *“List of preparation programmes” see page 26*

Low steam pressure

Use low steam pressure for the preparation of delicate food like vegetables, fish or fruit to cook the food particularly gently. Pressure that is too high is automatically controlled via the steam outlet.

High steam pressure

Use high steam pressure for the preparation of all other food to achieve optimum results. Pressure that is too high is automatically controlled via the steam outlet.

Steam pressure function activated

To be able to select preparation programmes with the steam pressure function, the pressure locking handle must first of all be closed (☹). For this purpose, rotate the pressure locking handle as far as possible in a clockwise direction.



An audible signal is emitted when the appliance is correctly closed and the steam pressure function is switched on. Only then can the respective preparation programme with the steam pressure function be selected in function selection mode. The indicators “low steam pressure” [☺] or “high steam pressure” [☹] light up. → “Preparation with steam pressure” see page 16

Steam pressure function deactivated

To be able to select preparation programmes without the steam pressure function, the pressure locking handle must always be opened (☺). For this purpose, rotate the pressure locking handle as far as possible in an anti-clockwise direction.



The desired preparation programmes can be selected in function selection mode without the steam pressure function. → “Preparation without steam pressure” see page 13

There are 8 pre-configured preparation programmes which can be used with the steam pressure function. → “List of preparation programmes” see page 26

⚠ Risk of scalding!

- Ingredients which are liable to froth up, e.g. like milk and cream must not be heated under steam pressure.
 - Do not use the steam pressure function to soft fry food in oil under pressure.
1. Open the appliance. Open the pressure locking handle for this purpose (☺) and press the opening button on the basic appliance.
 2. Fill the pan with the desired ingredients. The measuring scale on the inside of the pan can also be used to read the quantity.

Caution!

- Never heat up the appliance under steam pressure without having added water or other liquids beforehand. Add at least 250 ml of water.
 - Fill the pan with a maximum of 3.3 litres. Only fill the pan at most half-full when preparing food that expands during cooking, e.g. rice or dried vegetables.
3. Close the appliance. Press the lid down for this purpose until it clicks into place and close the pressure locking handle (☹).


An audible signal sounds. The steam pressure function is switched on.

4. Press button ① to access function selection mode.






The desired preparation programme is selected in function selection mode and all settings of the appliance are made. Button ① and the indicators [my mode] and [☺] are permanently lit. Button ✓ flashes. “00:00” is shown in the display.






Note: If no input is made on the control panel within 5 minutes, the appliance automatically switches to standby mode.

5. Keep pressing button  until the desired preparation programme is selected.



The corresponding LED lights up in the control panel and the pre-configured preparation time for the selected preparation programme flashes. The indicator “low steam pressure” [] or “high steam pressure” [] lights up. Press button  to switch between [] and [].

Note: If [] or [] does not light up, the steam pressure function is not available for the selected programme.

6. Press button  to start the preparation programme.



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


The preparation process starts automatically. The preparation time counts down.




Once the preparation time is completed, an audible signal sounds, the display flashes and shows “P”. Steam automatically escapes from the appliance intermittently to reduce the pressure in the appliance interior.

⚠ Risk of scalding!

Never bend over the appliance while steam is escaping from it!

When the pressure in the appliance interior has been completely reduced, the indicator [finished] and button  light up or the keep warm function is activated.

A rectangle lights up in the display (dotted lines). The preparation programme is completed.

7. Open the appliance. Open the pressure locking handle for this purpose () and press the opening button on the basic appliance.

Notes:

- Never use force to open the appliance!
- Always shake the appliance gently before opening in order to dissolve any steam bubbles that may have formed in the food and to prevent blocking.
- The pressure locking handle can be easily opened when the steam has completely escaped from the appliance interior and the appliance is fully depressurised.

- Automatic steam release can take some time. In order to accelerate the process or if the appliance is not completely depressurised, the steam can also be released manually. → *“Release steam manually” see page 19*

8. Serve the prepared meal.

⚠ Risk of scalding!

- The pan and any inserts that are used may be very hot. Always use suitable handles or oven gloves.

Caution!

Condensation is formed during cooking. Empty the condensation tank regularly.

Notes:

- The preparation programme can be stopped at any time using button X. The appliance subsequently switches to function selection mode. Before the appliance can be opened, the steam in the appliance interior must be released manually. → *“Release steam manually” see page 19*
- Certain preparation programmes consist of several preparation steps. → *“Multiple preparation steps” see page 20*

Release steam manually

Steam can also be released manually in the following cases:

- If automatic steam release is to be accelerated at the end of a preparation programme.
- If a preparation programme has been aborted.
- If the pressure locking handle cannot be opened because the appliance is not completely depressurised.

⚠ Risk of scalding!

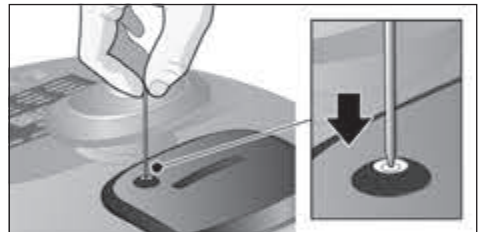
When pressing the steam release button, hot steam escapes from the steam outlet under high pressure. Never bend over the appliance while the steam release button is being pressed!

1. Keep the steam release button pressed until no more steam escapes from the steam outlet.



2. Open the appliance. Open the pressure locking handle for this purpose (⊖) and press the opening button on the basic appliance.

Note: If the pressure locking handle cannot be opened, the appliance is not completely depressurised. In this case, manually depress the overpressure protection using a thin pin until no more steam escapes from the appliance. Then open the pressure locking handle (⊖) and press the opening button on the basic appliance.



Additional functions

The following additional functions are available for preparation programmes with and without steam pressure function.

Selecting a pre-configured preparation time

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

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

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

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

Setting a start time delay

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

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

1. Select the preparation programme.
2. Press button \odot . Button \checkmark flashes. "00:10" flashes in the display.

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

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

The desired start time delay is shown in the display. [timer] lights up in the display.

The time until the start counts down. Once this time has elapsed, the preparation process starts automatically.

Notes:

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

Multiple preparation steps

Certain preparation programmes can consist of several preparation steps. An audible signal sounds once the next step is required. In the control panel, LEDs 1, 2, 3 or 4 are shown accordingly and button \checkmark flashes.

- Open the lid of the appliance.
- Add additional ingredients.
- Depending on the recipe, refer to the preparation method (e.g. with or without steam pressure function, open lid).
→ See recipe book provided
- Start the next preparation step using button \checkmark .

The appliance heats up the appliance interior until the target temperature or the selected steam pressure of the next preparation step is reached. During the heating phase, lines that light up in a clockwise direction appear in the display. Once the target temperature or selected steam pressure is reached, the lines go out and the next preparation time is shown in the display. The preparation process starts automatically. The preparation time counts down.

Prematurely terminating the current preparation step

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

1. To do this, press button \checkmark for at least 2 seconds.

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

2. Perform the next preparation step.

Keep warm function

Certain preparation programmes include the keep warm function. → "List of preparation programmes" see page 26

If the preparation programme features the keep warm function, this is switched on automatically once the dish is ready and keeps the dish warm for up to 10 hours at 40°C (pre-configured keep warm time depending on the preparation programme). [finished] and [keep warm] light up. A rectangle lights up in the display (dotted lines). The keep warm function can be ended using button X. The appliance subsequently switches to function selection mode.

Using inserts


Using the frying basket

To prepare meat, fish, baked items etc. in hot oil using the [soft fry] programme, it is necessary to use the soft frying basket (depending on the model in question).

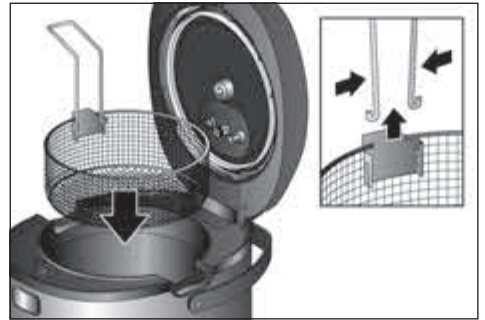
Note: For the best and tastiest results, we recommend using the suggestions in our recipe book. → See recipe book provided

Example: Preparation programme [soft fry]

⚠ Risk of scalding!

- Never use the steam pressure function when soft frying. It is automatically disabled for the preparation programme [soft fry].
 - Fill with oil or deep-frying fat up to the mark [1.0  - Do not use more than 300 g fresh or defrosted food when frying.
 - During preparation, large amounts of steam may accumulate in the appliance. Open the lid with care. Do not lean over the lid of the appliance.
 - The pan and any inserts that are used may be very hot. Always use pan tongs, suitable handles or oven gloves.
 - Never use spatulas or ladles with hot fat or oil.
1. Open the lid of the appliance.
 2. Fill the pan with a maximum of 1 litre of oil. The measuring scale on the inside of the pan can also be used to read the quantity.
 3. Put the lid on.

4. In function selection mode, select the preparation programme [soft fry] → “List of preparation programmes” see page 26
5. Press button ✓ to start the preparation programme.
The oil is heated. Once the target temperature is reached, an audible signal sounds and button ✓ flashes.
6. Fill the frying basket with food for soft frying.
7. Open the lid of the appliance.
8. Place the frying basket in the pan using the handle supplied and remove the handle.



9. Do not put the lid on.
10. Press button ✓ to start the preparation programme.
Once the preparation programme ends, an audible signal sounds.
11. To drain the deep-fried food, lift the frying basket using the handle and hang on the edge of the pan using the flange.

Using the steamer insert


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

Notes:


- For the best and tastiest results, we recommend using the suggestions in our recipe book.
- The steamer insert can be used with and without the steam pressure function.


Example: Preparation programme [steam] without steam pressure function

⚠ Risk of scalding!

- Fill with water up to the mark [0.5  - During preparation, large amounts of steam may accumulate in the appliance. Open the lid with care. Do not lean over the lid of the appliance.
 - The pan and any inserts that are used may be very hot. Always use suitable handles or oven gloves.
1. Open the lid of the appliance.
 2. Fill the pan with a maximum of 0.5 litres of water. The measuring scale on the inside of the pan can also be used to read the quantity.
 3. Hang the bottom part of the steamer insert in the pan.
 4. For steam-cooking different ingredients, fill the bottom part up to the lower edge.
 5. Position the top part and add additional ingredients.



6. Put the lid on.
7. In function selection mode, select the preparation programme [steam] → “List of preparation programmes” see page 26
8. Press button  to start the preparation programme.


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

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

Customised setting options

The pre-configured values for the preparation time and the preparation temperature or steam pressure can be adapted to individual needs and the recipe guidelines.


Setting the preparation time



1. In function selection mode, keep pressing button  until the desired preparation programme is selected.


The corresponding LED lights up in the control panel and the pre-configured preparation time for this preparation programme is shown.

2. Press button  once.

The pre-configured preparation time flashes in the display.

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

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

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


The preparation programme with the set preparation time is started.

If the time needs to be adjusted individually for all preparation steps in a selected programme, then repeat points 2 to 4 prior to starting the respective preparation step.


Note: These settings are not saved. If this preparation programme is selected again, the pre-configured preparation time will be shown in the display once more.

Setting the preparation temperature


For preparation programmes without the steam pressure function, the temperature can be selected individually.



1. In function selection mode, keep pressing button  until the desired preparation programme is selected.


The corresponding LED lights up in the control panel and the pre-configured preparation time for this preparation programme is shown.

2. Press button  once.

The pre-configured preparation temperature flashes in the display.

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

When button  is briefly pressed, the preparation temperature is increased by 5°C. The temperature increases up to the pre-configured maximum value and then returns to the pre-configured minimum value. When button  is pressed for a slightly longer period, the temperature is increased by 10°C.



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


The preparation programme with the set preparation temperature is started.



If the temperature needs to be adjusted individually for all preparation steps in a selected programme, then repeat points 2 to 4 prior to starting the respective preparation step.



Note: These settings are not saved. If this preparation programme is selected again, the pre-configured preparation temperature will be shown in the display once more.




Setting the steam pressure


For preparation programmes with pre-set steam pressure function, the temperature can be selected via “low steam pressure” [] or “high steam pressure” [.

1. In function selection mode, keep pressing button  until the desired preparation programme is selected.

The corresponding LED lights up in the control panel and the pre-configured preparation time for this preparation programme is shown. The indicator “low steam pressure” [] or “high steam pressure” [] additionally lights up.

Note: If [] or [] does not light up, the steam pressure function is not available for the selected programme.

2. Press button  to switch between [] and [.



3. If the desired steam pressure is displayed, press button .



The preparation programme is started with the set steam pressure function.

Note: These settings are not saved. If this preparation programme is selected again, the set steam pressure function will be shown in the display once more.

my mode (manual)

Quick setting mode for customising the steam pressure function, preparation time and temperature setting for a cooking process.


In function selection mode, button  and the indicator [my mode] are permanently lit. Button  flashes. “00:00” is shown in the display.

Note: In order to switch on the steam pressure function, the pressure locking handle must be closed (). The indicator [] lights up.

Setting the preparation time




1. Press button  once.

“00:00” flashes in the display.





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

Setting the preparation temperature or steam pressure

3. **Without steam pressure function:**

The pressure locking handle must be opened (). Press button  once. “0000” flashes in the display. Button  must then be pressed repeatedly until the desired preparation temperature is displayed.

or

With steam pressure function: The pressure locking handle must be closed (). Press button  to switch between [] and [.

4. Press button ✓ to start with the selected settings.

The appliance heats up the pan until the target temperature or the steam pressure is reached.

Once the target temperature or steam pressure is reached, the lines go out and the next preparation time is shown in the display. The preparation process starts automatically.

recipe 1 / recipe 2 – saving personal preparation programmes

Personal preparation programmes with customised time / temperature and steam pressure function can be saved under the memory locations [recipe 1] and [recipe 2].

Notes:

- If you have not previously saved any personal preparation programmes, the display does not show any values.
- In order to switch on the steam pressure function, the pressure locking handle must be closed (☞).

1. In function selection mode, press button ☐ once.

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

Saving the preparation time:

2. Press button ☒ once.

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

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

When button ☒ is briefly pressed, the preparation time is increased by 1 minute.

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

Saving the preparation temperature or steam pressure:

4. **Preparation temperature:** Press button ☒ once. The pre-configured preparation temperature is shown in the display. Press button ☒ repeatedly until the desired preparation temperature is displayed.

or

Steam pressure: Press button ☒ to switch between [☒] and [☒].

5. Press and hold button ✓ (>2 seconds) to save the set values.

Note: Either the temperature or the steam pressure can be set and stored for one preparation step. The value last selected is saved.

In order to programme other preparation steps, repeat points 2 to 6. Up to 3 preparation steps can be programmed. The saved preparation programme [recipe 1] can be selected as usual via function selection mode.

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

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

1. In function selection mode, press button ☐ once.

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

2. Press button ☒ once.

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

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

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

Child lock



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

⚠ Warning



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

Press the following button combination:

1. Activate

Press and hold buttons  and  simultaneously for 3 seconds. A short audible signal sounds. The child lock is activated.

2. Deactivate

Press and hold buttons  and  simultaneously for 3 seconds once again. A short audible signal sounds. The child lock is switched off.

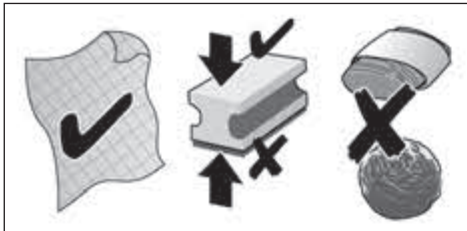
Care and daily cleaning

⚠ Risk of electric shock


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

Caution!

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



The appliance must be thoroughly cleaned after each use.

1. Let the appliance cool down completely.
2. Open the pressure locking handle ().
3. Press the opening button on the basic appliance to open the lid.
4. Remove the pan, lid insert, steam outlet, valve plug, condensation tank and accessories. → "Before using for the first time" see page 10

Cleaning the basic appliance

1. Wipe the outside of the appliance with a soft, damp cloth and dry off.
2. Wipe the interior of the appliance with a soft, damp cloth and dry off.
3. Clean the control panel using a dry micro-fibre cloth.

Cleaning the lid insert, steam outlet and valve plug

1. Clean the individual parts with a detergent solution and a soft cloth or sponge.
2. Rinse with clean water and dry off.

Caution!

The following parts are not suitable for the dishwasher: removable lid insert, fastening screw, steam outlet and valve plug.

Cleaning the pan, condensation tank and accessories

1. Clean the individual parts with a detergent solution and a soft cloth or sponge.
2. Rinse with clean water and dry off.

The following parts are suitable for dishwashers:

pan, condensation tank, frying basket with handle, steamer inserts, spatula, ladle and measuring beaker.

Caution!

After cleaning, replace all dried individual parts again on the basic appliance and check the functionality of the safety devices. → "Before using for the first time" see page 10

Disposal



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU. Please ask your specialist retailer about current disposal facilities.

Guarantee

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

Changes reserved.

List of preparation programmes

AutoCook Pro offers you a total of 50 preparation programmes. They consist of 16 basic programmes, each with 3 time setting options, as well as 2 additional steam pressure functions. The following table contains the most important data for the various preparation programmes.

Programme	Number of preparation steps	Keep warm function available	Steam pressure function available	Lid
my mode Customised setting for the desired temperature and preparation time	1	—	✓	Open / closed*
recipe 1&2 2 memory locations for personal recipes	1-3	—	✓	Open / closed*
warm up Warming up cold (pre-cooked) meals	1	✓	—	Closed
soup Preparing soups and stews	short: 1 medium: 2 long: 2	✓	✓	Open / closed*
steam Steam-cooking vegetables, meat and fish (steamer insert required)	1	✓	✓	Closed
stew Stewing vegetables, meat and fish	short: 1 medium: 2 long: 2	✓	✓	Open / closed*
fry Frying vegetables, meat and fish	1	✓	—	Open

* Depending on recipe / preparation step – “Lid closed” for activated steam pressure function
Please see the recipe book provided for notes on correct use of the programmes and for information on ingredients, quantities and cooking times.

Programme	Number of preparation steps	Keep warm function available	Steam pressure function available	Lid
soft fry Soft frying of small quantities (e.g. meat, fish, baked items etc.). Soft frying basket required. Not suitable for frozen ingredients.	1	—	—	Open
baking The maximum quantity of dough is 1000 g flour with water (ratio: 54 ml water to 100 g flour)	1	—	—	Closed
cooking Cooking food	1	✓	✓	Closed
porridge Preparing dairy foods	1	✓	✓	Closed
rice Cooking cereals or rice	1	—	✓	Closed
jam Preserving fruit as jams	1	—	—	Open
legumes Cooking beans	short: 1 medium: 2 long: 2	✓	✓	Closed
sous vide Gently cooking foods in a vacuum bag	1	—	—	Closed
risotto Preparing risotto	short: 3 medium: 3 long: 3	✓	✓	Open / closed*
pasta Cooking pasta dishes	1	—	—	Closed / open*
yogurt Preparing yogurt	1	—	—	Closed

* Depending on recipe / preparation step – “Lid closed” for activated steam pressure function
Please see the recipe book provided for notes on correct use of the programmes and for information on ingredients, quantities and cooking times.

Cooking times



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

Programme	Setting	Time (without steam pressure function)	Food	Recommended quantity (maximum)
steam	medium	30 mins	Green beans (fresh)	500 g (800 g)
	short	10 mins	Cauliflower (same-sized florets)	500 g (800 g)
	long	50 mins	Potatoes (medium-sized, whole)	500 g (1200 g)
	short	10 mins	Fish fillet	500 g (1000 g)
	medium	30 mins	Meatballs	500 g (700 g)
	short	10 mins	Eggs	x 8 (x 12)
	medium	30 mins	Dumplings	500 g (600 g)
	short	5 mins	Broccoli	500 g (800 g)
	short	3 mins	Peas	500 g (800 g)
	medium	30 mins	Carrots	500 g (800 g)
	medium	30 mins	Chicken breast	500 g (800 g)
	medium	30 mins	Beetroot (medium-sized, whole)	500 g (800 g)
rice	medium	30 mins	White, medium grain rice (side dish)	500 g rice, 700 ml water
	medium	25 mins	White, medium grain rice (side dish)	250 g rice, 500 ml water
	long	60 mins	Black rice	500 g rice, 500 ml water
	long	45 mins	Black rice	250 g rice, 350 ml water
porridge	long	45 mins	Milk porridge	250 g round grain rice, 1000 ml milk, 100 g sugar
	medium	30 mins	Milk porridge	125 g round grain rice, 500 ml milk, 50 g sugar
soft fry	medium	20 mins	Chicken legs	300 g
	short	10 mins	Button mushrooms	200 g
	medium	20 mins	Cannelloni	300 g
	short	10 mins	Fish fillet	200 g
	short	10 mins	Wiener schnitzel (turkey)	200 g
	short	10 mins	Wiener schnitzel (pork)	200 g
steam + soft fry	short + short	10 mins + 10 mins	Raw vegetables (e.g. cauliflower)	200 g

Programme	Setting	Time (without steam pressure function)	Food	Recommended quantity (maximum)
baking	long	60 mins	Shoulder of pork	1500 g
	medium	40 mins	Meat loaf	800 g
	long	60 mins	Cake	500 g
fry	medium	15 mins	Vegetables	300 g
	medium	15 mins	Fish	200 g
	medium	15 mins	Meat	500 g
	short	manual setting: 5 mins	Onions	200 g
sous vide ¹⁾	short, 60°C	60 mins	Fillet of beef (rare)	After adding the food, the water level in the pan should not exceed 3.0 l.
	medium, 65°C	50 mins	Fillet of beef (medium)	
	medium, 70°C	45 mins	Fillet of beef (well done)	
	short, 60°C	30 mins	Fish (salmon)	
	medium, 65°C	60 mins	Poultry (chicken breast)	
	long, 85°C	60 mins	Asparagus	
	long, 85°C	80 mins	Potatoes	
long, 85°C	100 mins	Root vegetables		

1) Special hygiene measures must be observed when using the sous vide cooking method. Please pay particular attention to the safety instructions and the recommendations for preparation! → "Sous vide cooking" see page 16

Model overview and technical data

	MUC68...	MUC88...
	✓	✓
	✓	✓
Individual memory locations	2	2
Nominal volume	5 l	5 l
Maximum capacity without steam pressure function	4 l	4 l
Maximum capacity with steam pressure function	3.3 l	3.3 l
Temperature range	40-160°C	40-160°C
Operating pressure	80 kPa	80 kPa
Safety pressure	150 kPa	150 kPa
Electrical connection (voltage – frequency)	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
Heater wattage	1050 W	1200 W
Induction	—	✓
Length of power cable	1.5 m	1.5 m
Weight, empty	5.8 kg	6.5 kg

Special accessories



MAZ8BI
Stainless steel pan, polished, with a non-stick coating and storage lid*; suitable for the induction multi-cooker with steam pressure function MUC88...

5-litre pan; dishwasher-safe; very robust pan; 3 mm thick; stainless steel polished exterior; non-stick coating; lid* for the practical storage of food in the pan, e.g. in the refrigerator



MAZ0FB
Frying basket

Stainless steel basket with removable handle for easy handling; dishwasher-safe

*The storage lid is not supplied as standard with the appliance. It is only supplied with pans as a special accessory. If an accessory is not included in the product package, it can be purchased via trade stockists or customer service.

Troubleshooting

Problem	Cause	Remedy
The prepared meal is half-raw.	Filled beyond capacity.	Do not fill the pan beyond the marking [4.0 litres]!
	The ratio of the amount of water and the ingredients is incorrect.	Adjust the ratio of the amount of water and the ingredients.
	Foreign objects in the appliance interior.	Remove all foreign objects. Do not use any water for this purpose!
	The pan is deformed.	Contact customer service.
	Fault in the appliance. Fault in the sensor.	
The prepared meal is burnt.	There is dirt underneath the pan.	Thoroughly clean the pan and the appliance interior.
	The pan is deformed.	Contact customer service.
	Fault in the appliance. Fault in the sensor.	
The appliance boils over.	Filled beyond capacity.	Adjust the amount.
	The temperature is too high.	Reduce the temperature.
	The selected preparation programme requires the meal to be cooked with the lid open.	Open the lid of the appliance.
LED does not light up.	The appliance is switched off.	Switch on the appliance.
	Fault in the power cord.	Contact customer service.
The hotplate does not function.	Fault in the appliance.	Contact customer service.
	The hotplate is damaged.	
Water is flowing out of the appliance.	The appliance features overflow protection. The condensation tank is full and overflowing.	Remove water from condensation tank. Remove the pan and use a cloth to rub the appliance interior dry. Ensure that no water enters the appliance interior.

Problem	Cause	Remedy
The pressure locking handle of the appliance cannot be opened.	Food is obstructing the overpressure lock and the pressure locking handle is blocked.	Proceed as described in chapter → <i>“Release steam manually”</i> see page 19. If the problem persists, contact customer service.
Steam constantly escapes from the steam outlet, even though the steam pressure function is switched on.	The valve plug is not properly placed on the valve.	Disconnect the appliance from the power supply and allow to cool down. Remove the steam outlet and place the valve plug properly on the valve.
Display screen P	This is not an error. The steam is released automatically.	Wait until the steam has been released completely or release steam manually.
Display screen OPEn	Pressure locking handle closed (☞) for a preparation programme without steam pressure function.	Open pressure locking handle (☞) to deactivate the steam pressure function.
Display screen CLOSE	Pressure locking handle open (☞) for a preparation programme with steam pressure function.	Close the pressure locking handle (☞) to activate the steam pressure function.
Display screen E1-E6	Fault in the appliance.	Abort the preparation programme. Disconnect the appliance from the power supply. Switch the appliance on again. If the problem persists, contact customer service.
Display screen E0	Electric circuit malfunction.	Disconnect the appliance from the power supply and restart. If the problem persists, contact customer service.
Display screen E1	Pan is damaged or not present in appliance or not original pan was used.	Insert the original pan. If the problem persists, contact customer service.
Display screen E2, E5, E6 or E7	The appliance has overheated.	Disconnect the appliance from the power supply and allow to cool down. Restart the appliance once it has cooled down.
	Short-circuit in the appliance.	Disconnect the appliance from the power supply and contact customer service.
Display screen E3	Mains voltage too high.	Contact electricity provider or grid operator. Have the power supply checked by an expert.
Display screen E4	Mains voltage too low.	Contact electricity provider or grid operator. Have the power supply checked by an expert.
Display screen E8	Communication failure	Restart the appliance once it has cooled down.
Display screen E12	When selecting a programme with a high temperature (e.g. “soft fry”), unsuitable ingredients have been added (e.g. water). The programme is aborted to prevent overpressure.	Remove the unsuitable ingredients from the pan. Clean pan and then fill correctly (e.g. with oil for the programme “soft fry”). Leave the lid open depending on the programme selected → <i>“List of preparation programmes”</i> see page 26. Restart preparation programme.

If you are unable to solve the problem, always call the hotline!
 You will find the telephone numbers at the back of these instructions.

Pengendalian mengikut peraturan

Sila baca dengan teliti arahan pengendalian, kemudian pegang dan simpan! Baca semua arahan! Baca arahan pengendalian dengan teliti, patuhinya dan simpan!

Ketidakpatuhan terhadap arahan bagi penggunaan perkakas dengan betul akan mengecualikan pengeluar dari liabiliti kerosakan yang berlaku. Perkakas ini hanya sesuai untuk penggunaan di dalam rumah atau persekitaran sekitarnya.

Perkakas ini sesuai untuk masakan tekanan stim, masak, bakar, panggang, rebus, kukus, goreng lembut, pasteur, pemanasan dan mengekalkan kepanasan makanan. Ia tidak boleh digunakan untuk memproses objek atau bahan yang lain. Semua bahan mestilah bersih. Beri perhatian kepada peraturan kebersihan dapur ketika pemrosesan. Perkakas hanya boleh digunakan untuk tujuan yang telah ditetapkan padanya. Gunakan program penyediaan yang dikhaskan untuk makanan yang dimasak, yang telah ditentukan dan diterangkan. → *“Masa memasak” lihat halaman 56*

Gunakan sumber haba yang berkenaan dengan merujuk pada arahan pengendalian. Hanya gunakan bahagian ganti yang asli daripada pengilang mengikut model perkakas yang sesuai. Secara khusus, gunakan perkakas asal dan pelindung yang serasi daripada pengilang yang sama. Gunakan periuk dan aksesori hanya dengan perkakas asal

Gunakan perkakas ini hanya di dalam bangunan pada suhu bilik dan ketinggian sehingga 2000 m di atas paras laut. Apabila memasang perkakas, beri perhatian, yang tiada permukaan yang sensitif pada atas dan belakang perkakas yang boleh dirosakkan oleh pembangunan suhu dan kebocoran stim air.

Perkakas ini tidak akan digunakan oleh individu (termasuk kanak-kanak) dengan kecacatan fizikal, deria, atau keupayaan mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali di bawah seliaan atau diarahkan. Kanak-kanak hendaklah dijauhkan daripada perkakas dan kabel penyambungan serta tidak dibenarkan mengendalikan perkakas ini. Kanak-kanak tidak dibenarkan bermain dengan perkakas ini. Kanak-kanak tidak dibenarkan mencuci atau menyelenggara perkakas ini.

Arahan keselamatan

⚠ Bahaya kejutan elektrik dan kebakaran!

Perkakas hanya dibenarkan disambung pada soket yang telah dipasang menurut arahan dengan pembumian pada bekalan kuasa. Sila pastikan sistem litar pelindung bagi pemasangan dalaman dipasang menurut arahan. Sambung dan kendalikan perkakas hanya mengikut spesifikasi pada plat kadaran.

Hanya kendalikan sekiranya tiada tanda kerosakkan pada perkakas dan kord kuasa. Pembaikan pada perkakas hanya boleh dilakukan oleh perkhidmatan pelanggan kami untuk mengelakkan bahaya. Jika kord bekalan kuasa perkakas ini rosak, ia mesti digantikan dengan kabel sambungan khas yang disediakan oleh khidmat pelanggan kami. Jangan sambungkan perkakas pada pemasa atau soket yang dikawal dengan alat kawalan jauh. Sentiasa awasi perkakas semasa menggunakannya! Sekiranya berlaku kerosakan, tarik plag utama atau matikan bekalan kuasa elektrik dengan serta merta. Jangan biarkan kabel bekalan kuasa bersentuhan dengan bahagian panas atau menariknya di atas bahagian sisi yang tajam. Jangan sesekali merendam peralatan atau kabel bekalan kuasa ke dalam air atau pembasuh pinggan mangkuk. Cabut plag sebelum membasuh.

⚠ Bahaya kebakaran!

Perkakas memasak dengan pertolongan tekanan stim. Penggunaan perkakas dengan cara yang salah boleh mengakibatkan lecur. Sebelum perkakas dipanaskan, pastikan ia ditutup dengan betul. Beri perhatian pada arahan pengendalian Setiap kali sebelum menggunakan perkakas, periksa pembukaan injap stim dengan kerap untuk memastikan ia tidak tersekat. Beri perhatian pada arahan pengendalian Jangan sesekali mengganggu sistem keselamatan yang melebihi arahan penyelenggaraan yang dinyatakan dalam arahan pengendalian. ➔ *“Penjagaan dan pembersihan harian” lihat halaman 52*

Jangan sesekali menggunakan perkakas untuk menggoreng lembut makanan dengan fungsi tekanan stim. Jangan sesekali menggunakan perkakas tanpa periuk. Sebelum memulakan program penyediaan, periksa sama ada perkakas telah ditutup dengan baik. Jangan sesekali letakkan perkakas di dalam ketuhar yang panas. Semasa pengendalian, perkakas memanaskan perumah, periuk dan komponen berlogam! Tanggalkan periuk dan aksesori hanya dengan peralatan yang disediakan. Gunakan sarung tangan. Perkakas menghasilkan stim panas. Jangan bongkok di atas perkakas.

Gerakkan perkakas dengan berhati-hati apabila berada di bawah tekanan. Jangan sentuh permukaan panas. Gunakan pemegang. Jika perlu, gunakan perlindungan yang sesuai.

Jangan sesekali menggunakan kekerasan untuk buka! Jangan buka perkakas sebelum memastikan tekanan dalaman telah dikeluarkan. Beri perhatian pada arahan pengendalian → *“Penyediaan dengan tekanan stim” lihat halaman 43*

Selepas penyediaan makanan pastri, goncangkan perkakas sedikit sebelum membuka penutup untuk mengelakkan makanan daripada tersembur keluar. Selepas penyediaan daging dengan kulit (cth. lidah lembu) yang boleh membengkak di bawah tekanan, kulit tidak boleh ditembusi atau ditusuk selagi ia membengkak kerana terdapat risiko melecur.

Buka penutup dengan berhati-hati. Jangan alihkan atau cuci perkakas hingga sudah sejuk sepenuhnya. Bahagian yang mempunyai perubahan warna, keretakan atau kerosakan lain atau tidak diletakkan dengan betul perlu ditukar dengan bahagian ganti yang asli.

⚠ Risiko kesihatan!

Memasak sous-vide dimasak dengan suhu yang rendah. Beri perhatian secara berhati-hati arahan keselamatan dan cadangan pengendalian! → *“Masakan Sous-vide” lihat halaman 42*

⚠ Risiko lemas!

Jangan biarkan kanak-kanak bermain dengan bahan pembungkusan.

⚠ Penting!

Selepas pengendalian dan pembersihan, biarkan perkakas untuk kering selama 30 minit dengan penutup terbuka untuk mengelakkan pengkondensasian.

Perkakas mestilah dibasuh dengan teliti selepas setiap penggunaan atau selepas tidak menggunakannya untuk jangka waktu yang panjang. → *“Penjagaan dan pembersihan harian” lihat halaman 52*

⚠ Perhatian!

Jangan sesekali menggunakan spatula dan sudu memasak dalam lemak atau minyak panas atau tinggalkannya dalam periuk panas. Ia boleh mencair!

Jangan sesekali menggunakan perkakas dengan fungsi tekanan stim tanpa menambah air, yang boleh menyebabkan kerosakan teruk.

Tahniah atas pembelian perkakas Bosch baru anda.

Pada halaman berikutnya dalam arahan pengendalian ini, anda akan menjumpai tip yang berharga bagi keselamatan penggunaan peralatan ini. Kami ingin meminta anda untuk membaca arahan ini dengan teliti dan mematuhi kesemuanya. Dengan ini anda akan dapat menikmati keseronokan penggunaan peralatan ini yang berpanjangan dan hasil kerja anda akan dapat mengesahkan keputusan pembelian anda. Sila simpan arahan pengendalian ini untuk kegunaan berikutnya atau untuk pengguna seterusnya. Anda boleh mendapatkan maklumat lanjut tentang produk kami di halaman web kami.

Kandungan

Pengendalian mengikut peraturan.....	32
Arahan keselamatan.....	33
Sepintas lalu.....	35
Panel kawalan.....	36
Sebelum penggunaan kali pertama.....	37
Penyediaan.....	39
Fungsi tambahan.....	46
Gunakan sisipan.....	48
Kemungkinan tetapan secara individu.....	49
Keselamatan kanak-kanak.....	52
Penjagaan dan pembersihan harian.....	52
Arahan tentang pelupusan.....	53
Syarat-syarat waranti.....	53
Senarai program penyediaan.....	54
Masa memasak.....	56
Gambaran keseluruhan model dan data teknikal.....	58
Aksesori pilihan.....	58
Penyelesaian masalah.....	59

Sepintas lalu

→ Rajah A

- 1 **Alat masak pelbagai fungsi dengan fungsi tekanan stim (perkakas asas)**
- 2 Tudung
- 3 Panel kawalan
- 4 Pemegang penguncian stim
- 5 Butang melepaskan stim
- 6 Salur keluar stim boleh tanggal
- 7 Bekas pengkondensasian boleh tanggal
- 8 Butang buka penutup
- 9 Periuk dengan salut tidak melekat
- 10 Pemegang periuk
- 11 Bekalan kuasa
- 12 Pemegang

13 Masukkan penutup boleh tanggal

- 14 Gasket
- 15 Injap keselamatan
- 16 Injap stim
- 17 Perlindungan tekanan berlebihan
- 18 Pemegang untuk penutup
- 19 Skru pelekap
- 20 **Bekas salur keluar stim**
- 21 Pembukaan injap stim dengan gasket
- 22 Tuil salur keluar stim
- 23 Plag injap
- 24 Pelepasan manual untuk perlindungan stim berlebihan

→ Rajah B

- 25 Bekas goreng dengan pemegang boleh tanggal*
- 26 Pasang pengukus, dua bahagian
- 27 Spatula
- 28 Senduk
- 29 Cawan sukat*
- 30 Kabel bekalan kuasa dengan tanda amaran
- 31 Arahan pengendalian
- 32 Buku resipi

* bergantung kepada model

Arahan pengendalian menerangkan penggunaan berbeza bagi peralatan.

→ "Gambaran keseluruhan model dan data teknikal" lihat halaman 58

Panel kawalan

Panel kawalan terdiri daripada elemen kawalan (butang) dan elemen penunjuk (LED). Program penyediaan individu dipilih melalui butang begitu juga dengan tetapan lain (cth. Tetapan ditunjukkan dengan LED atau paparan yang menyala).

Elemen kawalan

→ Rajah



Standby

Ditukar daripada mod sedia kepada mod pilihan fungsi dan kembali.




Tetapan masa mula tertunda

Tempoh hingga mula pemilihan program penyediaan boleh ditetapkan.



Pemilihan program penyediaan daripada senarai (h)

Dengan menekan butang  berulang kali, program penyediaan individu akan dipanggil satu per satu. LED berkenaan menyala dalam panel kawalan.



Pelarasan tempoh penyediaan

Masa untuk tempoh penyediaan bagi program penyediaan [medium] (sederhana) boleh dipendekkan [short] (pendek) atau dipanjangkan [long] (panjang). Elemen penunjuk berkenaan (g) menyala. Tempoh penyediaan pratetap yang sepadan akan dipaparkan dalam paparan (a).



Tetapan masa penyediaan individu

Tetapan masa penyediaan individu.






Tetapan suhu masakan individu

Tetapan suhu penyediaan individu. Untuk program penyediaan dengan fungsi tekanan stim, suhu adalah pratetap (f) dan tidak boleh diselaraskan secara individu.




Fungsi tekanan stim

Tekan butang  untuk memilih fungsi tekanan stim “tekanan stim rendah” [] atau “tekanan stim tinggi” []. Elemen penunjuk yang berkenaan (f) menyala.

→ “Penyediaan dengan tekanan stim” lihat halaman 43




Pengesahan program

Tekan butang  untuk memulakan program penyediaan yang dipilih.



Padamkan tetapan atau batalkan program

Tekan butang  untuk memadamkan tetapan atau untuk menghentikan program yang telah dimulakan.

Elemen penunjuk

→ Rajah

a Display

Penunjuk masa yang tinggal atau suhu.

b timer (pemas)

Menunjukkan masa mula tertunda telah dihidupkan. Paparan (a) memaparkan tempoh hingga permulaan program penyediaan yang dipilih.

c Langkah penyediaan / langkah program

Paparan langkah penyediaan individu atau langkah program. Sekiranya terdapat beberapa langkah penyediaan (cth. selepas pemanasan minyak goreng, bahan dimasukkan), ia akan dipaparkan secara visual dengan penyalan LED 1, 2, 3 atau 4. Di samping itu, isyarat bunyi akan kedengaran jika langkah penyediaan seterusnya diperlukan.


d finished (selesai)


Menunjukkan hidangan sudah siap. Paparan (a) berkelip dan menunjukkan “00:00”. Di samping itu, bunyi bip akan kedengaran.

e keep warm (memanaskan)

Menunjukkan fungsi memanaskan dihidupkan selepas program penyediaan berakhir. Segi empat tepat akan menyala dalam paparan (garisan putus).

f Fungsi tekanan stim

[] menunjukkan tekanan stim yang rendah (105°C) dipilih.

[] menunjukkan tekanan stim yang tinggi (115°C) dipilih. → “Penyediaan dengan tekanan stim” lihat halaman 43

g Paparan tempoh penyediaan yang dipratetapkan

Tempoh penyediaan yang dipratetapkan bagi program penyediaan [medium] (sederhana) boleh dipendekkan dengan butang \Leftarrow [short] (pendek) atau dipanjangkan [long] (panjang). Elemen penunjuk berkenaan menyala.

h Senarai program penyediaan

Terdapat 16 program penyediaan yang dipratetapkan. Dengan menekan butang \square berulang kali, program penyediaan individu akan dipanggil satu satu. LED berkenaan menyala dalam panel kawalan.

i recipe 1&2 (resipi 1&2)

Tempat penyimpanan untuk menyimpan program penyediaan individu dengan fungsi tekanan stim, tempoh dan suhu penyediaan.

j my mode (mod saya)

Mod tetapan pantas untuk fungsi tekanan stim, tempoh dan suhu penyediaan individu untuk proses memasak individu.

Sebelum penggunaan kali pertama

Sebelum perkakas baru boleh digunakan, perkakas ini perlu dikeluarkan sepenuhnya, dibersihkan dan disambungkan pada bekalan kuasa. Lakukan langkah berikut:

1. Keluarkan unit asas dan semua aksesori daripada pembungkusan dan buang bahan bungkusan yang ada.
2. Untuk mengangkat perkakas, gunakan pemegang pengangkat. Ayun pemegang pengangkat yang berkenaan ke atas.



Perhatian!

Seterusnya, gunakan pemegang pengangkat untuk mengangkat perkakas dengan selamat.

3. Letakkan perkakas atas permukaan kerja yang stabil, mendatar dan licin.

Perhatian!

Tiada permukaan yang sensitif atau perkakas boleh berada di atas atau di belakangnya yang boleh dirosakkan oleh peningkatan suhu dan kebocoran stim air.

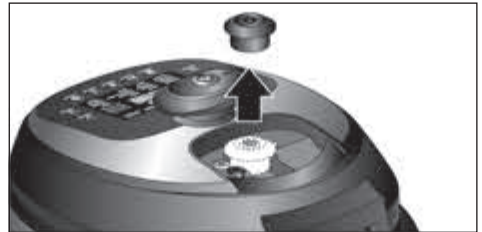
4. Tanggalkan salur keluar stim

Pegang salur keluar stim di belakang dan tarik ke atas.



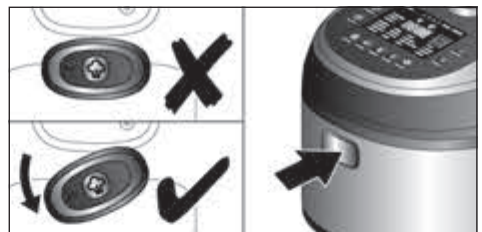
5. Tanggalkan plag injap

Tarik keluar plag injap dalam bekas salur keluar stim.



6. Buka penutup perkakas

Buka pemegang penguncian tekanan (☞). Selepas itu, pusing pemegang penguncian stim mengikut arah lawan jam sehingga berhenti. Tekan butang buka pada perkakas asas untuk membuka penutup.

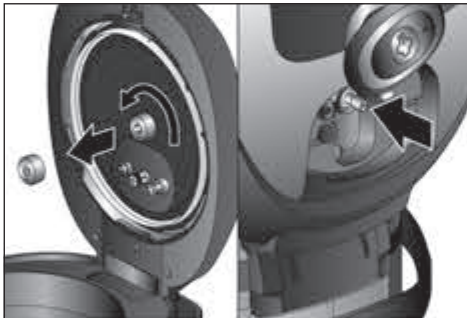


7. Angkat periuk dari dalam perkakas.



8. Tanggalkan sisipan penutup

Putar dan buka skru ikat ke arah lawan jam. Pegang penutup dengan tangan pada bahagian dalam penutup. Dengan tangan yang lain di bahagian luar penutup, tolak injap stim ke dalam bekas salur keluar stim dengan tekanan rendah melalui pembukaan. Tanggalkan sisipan penutup daripada penutup dengan berhati-hati.



9. Tanggalkan bahan pembungkusan yang ada pada perkakas dan aksesori.
10. Periksa kesempurnaan semua alat.
→ **Rajah A**
11. Periksa perkakas dan aksesori untuk kerosakan yang nyata.

Perhatian!

Jangan kendalikan peralatan yang rosak!

12. Sebelum penggunaan pertama basuh semua bahagian dengan teliti dan keringkan. → “*Penjagaan dan pembersihan harian*” lihat halaman 52

13. Periksa pemasangan keselamatan

Sisipan penutup: Periksa perubahan warna, keretakan atau kerosakan lain gasket pada sisipan penutup. Periksa injap keselamatan dan injap stim begitu juga dengan kebersihan perlindungan tekanan berlebihan. Ini tidak boleh dihalang oleh objek asing. Perlindungan tekanan berlebihan perlu bergerak bebas.

Bekas salur keluar stim: Periksa perubahan warna, keretakan atau kerosakan lain pada gasket injap stim dalam bekas salur keluar stim. Periksa kebersihan tuil salur keluar stim yang berwarna putih. Ini tidak boleh dihalang oleh objek asing.

14. Masukkan periuk

Masukkan semula periuk ke dalam ruang dalaman perkakas.. Pemegang periuk perlu tenggelam ke dalam lekuk.

Perhatian!

Sebelum memeriksa kemasukan periuk, pastikan ruang dalam perkakas kering dan bersih.

15. Masukkan penutup

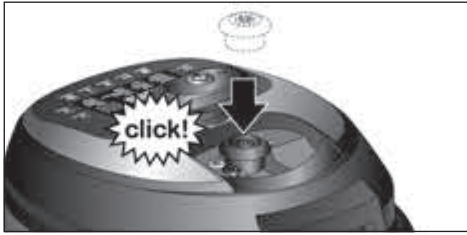
Pemegang penguncian tekanan perlu dibuka (☞). Letakkan penutup dengan injap stim di bawah pemegang penutup. Pastikan injap stim melalui pembukaan injap stim pada masa yang sama. Putar skru ikat untuk penutup pada pemegang penutup mengikut arah pusingan jam.

16. Tutup penutup

Tekan penutup ke bawah sepenuhnya. Tutup pemegang penguncian tekanan (☞). Selepas itu, pusing pemegang penguncian stim mengikut arah pusingan jam sehingga berhenti.

17. Masukkan plag injap

Letakkan plag injap ke dalam bekas salur keluar stim pada injap stim dan tekan dengan kuat.



Perhatian!

Pastikan tuil salur keluar stim putih berada di bawah plag injap.

18. Masukkan salur keluar stim

Letakkan salur keluar stim di atas penutup dan tekan dengan kuat.

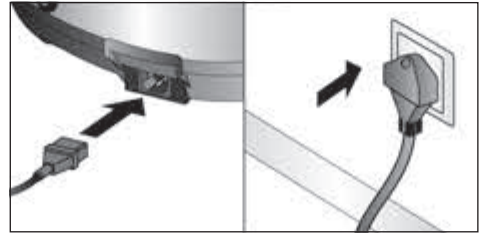


19. Masukkan bekas air tersejat

Lipat pemegang ke atas. Pegang bekas di atas bahagian tersebut dan masukkan ke dalam bahagian belakang perkakas.



20. Sambungkan kabel bekalan kuasa pada perkakas dan pada soket.



Perhatian!

Hanya gunakan kabel bekalan kuasa yang telah disediakan.

Kedua-dua butang ①, ✓ dan semua LED menyala pada panel kawalan dan lima langkah isyarat bunyi dikeluarkan. Kemudian, butang ① berkelip. Perkakas ini dalam mod siap sedia dan sedia untuk beroperasi.

Penyediaan

Cadangan umum

Untuk keputusan yang terbaik, kami mencadangkan dalam buku resipi kami, bagaimana untuk menggunakan perkakas ini. Dalam buku resipi terdapat kuantiti bahan yang diperlukan, cadangan untuk tempoh penyediaan, suhu penyediaan dan penggunaan fungsi tekanan stim begitu juga dengan kombinasi berguna program penyediaan yang diterangkan secara terperinci.

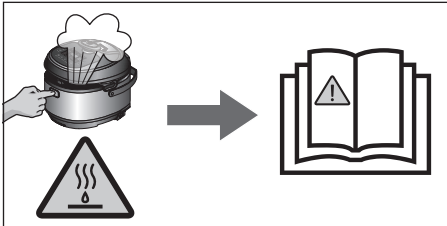
Gunakan cadangan resipi ini untuk mendapatkan pengalaman. Jika anda menghargai kelebihan dan kepelbagaian perkakas ini, anda akan berasa gembira untuk mencuba resipi baru. Gunakan tetapan individu yang disediakan oleh perkakas ini. → *"Kemungkinan tetapan secara individu" lihat halaman 49* Untuk mendapatkan gambaran keseluruhan program penyediaan, kami telah membuat jadual yang jelas untuk anda.

⚠ Bahaya kebakaran!

- Setiap kali sebelum menggunakan perkakas, periksa fungsi keselamatan perkakas. → “*Sebelum penggunaan kali pertama*” lihat halaman 37
- Jangan sesekali menggunakan perkakas sewaktu beroperasi tanpa periuk, penutup, plag injap dan salur keluar stim.
- Jangan sesekali menggerakkan perkakas sewaktu beroperasi.
- Jangan sesekali menggunakan kekerasan untuk buka!

⚠ Risiko lecur!

Beri perhatian kepada tanda amaran pada kabel bekalan kuasa:



Gunakan program penyediaan yang dikhaskan untuk makanan yang dimasak, yang telah ditentukan dan diterangkan. Untuk mengelakkan lecur disebabkan pendidihan atau perebusan terlampau, program suhu tinggi atau tetapan manual melebihi 100 C untuk memasak makanan berikut (stim, stu, goreng, goreng lembut, bakar, masak) adalah tidak dibenarkan: kacang dal, kacang soya, cecair dengan kandungan putih telur atau kanji yang tinggi (cth. sup daging), susu dan cecair serupa dengannya, sayur dan juga campuran makanan lain, yang senang terlebih didih atau rebus.

Perhatian!

- Untuk mengacau, hanya gunakan spatula yang disediakan (jangan gunakan kutleri logam).
- Setiap kali sebelum menggunakan perkakas, periksa kerosakan, kesempurnaan, kebersihan dan pemasangan yang betul. → “*Sebelum penggunaan kali pertama*” lihat halaman 37

Penyediaan tanpa tekanan stim

Terdapat 16 program penyediaan untuk dipilih. → “*Senarai program penyediaan*” lihat halaman 54

Nota: Apabila memilih dan memulakan program penyediaan tanpa fungsi tekanan stim, pastikan pemegang penguncian tekanan dibuka (↺).

1. Perkakas sedia untuk beroperasi. Isikan perkakas dengan bahan yang dikehendaki. Buka penutup dan isikan bahan ke dalam periuk. Skala pengukur juga digunakan untuk membaca kuantiti di bahagian dalam periuk.

Perhatian!

- Isikan periuk dengan maksimum 4 liter. Isikan maksimum setengah dalam periuk apabila menyediakan makanan yang berkembang, contohnya, nasi atau sayur-sayuran yang kering.
- 2. Tutup perkakas. Tekan ke bawah penutup sepenuhnya.
- 3. Tekan butang ① untuk pergi ke mod pilihan fungsi.


Dalam mod pilihan fungsi, program penyediaan yang diinginkan dipilih dan semua tetapan perkakas akan diguna pakai.

Butang ① menyala begitu juga dengan elemen penunjuk [my mode] (mod saya).

Butang ✓ berkerlip. Dalam paparan, "00:00" akan dipaparkan.



Nota:

- Program penyediaan atau langkah tertentu beroperasi dengan penutup yang dibuka. → *rujuk buku resipi yang dilampirkan*
 - Jika tiada input dimasukkan pada panel kawalan dalam masa 5 minit, perkakas akan bertukar secara automatik kepada mod sedia.
1. Tekan butang  berulang kali hingga program penyediaan yang dikehendaki dipilih.



Dalam panel kawalan, LED berkenaan menyala dan tempoh penyediaan yang dipratetapkan untuk program penyediaan yang dipilih berkerlip.

2. Tekan butang ✓ untuk memulakan program penyediaan.



Perkakas memanaskan periuk hingga mencapai suhu sasaran. Semasa fasa pemanasan, garis akan terpapar dalam paparan, yang menyala mengikut arah pusingan jam.

Apabila suhu sasaran dicapai, garisan terpadam dan tempoh penyediaan akan dipaparkan dalam paparan.

Proses penyediaan bermula secara automatik.

Nota: Apabila program [pasta] (pasta) atau [soft fry] (menggoreng lembut) dipilih, isyarat bunyi akan kedengaran, paparan dan butang ✓ berkerlip, hingga makanan diisi dan butang ✓ ditekan.



Tempoh hingga mula akan dihitung undur.



Sewaktu penyediaan hidangan, wap air keluar daripada perkakas untuk mengelakkan peningkatan tekanan yang berlebihan.

Peningkatan atau penurunan suhu sewaktu penyediaan

Jika suhu semasa ditetapkan terlalu tinggi atau terlalu rendah sewaktu penyediaan, ia boleh ditambah (maks. dengan +10°C) atau dikurangkan (maks. dengan -10°C) sewaktu proses memasak.

Untuk meningkatkan suhu, tekan dan tahan butang . Suhu semasa akan dipaparkan pada paparan dan kemudian suhu meningkat 1°C hingga nilai maksimum (+10°C). Tekan dan tahan butang hingga mencapai suhu tinggi yang dikehendaki. Untuk menurunkan suhu, tekan dan tahan butang . Suhu semasa akan dipaparkan pada paparan dan kemudian suhu meningkat 1°C hingga nilai maksimum (+10°C). Apabila mencapai nilai maksimum, paparan kembali kepada nilai minimum (20°C).

Tekan dan tahan butang hingga mencapai suhu rendah yang dikehendaki.

Untuk meneruskan program penyediaan, tekan butang ✓.

Nota: Jika butang ✓ tidak ditekan, program penyediaan diteruskan dengan suhu yang ditetapkan sebelum ini.

Apabila program penyediaan sudah selesai, isyarat bunyi akan kedengaran, elemen penunjuk menyala [finished] (selesai) dan butang ✓ atau fungsi pemanasan akan diaktifkan. → *“Fungsi mengekalkan panas” lihat halaman 48*

Paparan berkelip dan memaparkan “00:00”.

3. Buka penutup perkakas dan hidangkan hidangan yang disediakan.

⚠ Bahaya kebakaran!

- Sewaktu penyediaan, banyak stim terkumpul dalam perkakas. Buka penutup dengan berhati-hati. Jangan bongkok di atas penutup perkakas.
- Periuk dan juga sisipan yang digunakan boleh menjadi sangat panas. Sentiasa gunakan pemegang atau sarung tangan memasak yang berkenaan.

Perhatian!

Semasa proses memasak, air tersejak boleh terbentuk. Sentiasa kosongkan bekas air tersejat.

Nota:

- Program penyediaan boleh dihentikan dengan butang X pada bila-bila masa. Perkakas akan berubah ke mod pilihan fungsi.
- Program penyediaan tertentu boleh terdiri daripada beberapa langkah penyediaan. → *“Beberapa langkah penyediaan” lihat halaman 47*

Memanjangkan tempoh penyediaan sewaktu penyediaan

Jika bahan masih tidak cukup masak sebelum program penyediaan berakhir, tempoh penyediaan boleh dipanjangkan.

1. Tekan dan tahan butang ⏸.

Tempoh penyediaan semasa akan dipaparkan pada paparan dan kemudian masa meningkat 1 minit.

2. Tekan butang tersebut hingga mencapai tempoh penyediaan yang dikehendaki.

3. Tekan butang ✓ untuk memulakan tempoh penyediaan baru.

Nota: Tempoh penyediaan boleh dipanjangkan maksimum 30 minit. Apabila telah melebihi tempoh penyediaan yang dikehendaki, tekan butang ⏸ hingga mencapai nilai maksimum, kemudian tetapan akan kembali kepada 5 minit.

Masakan Sous-vide

Masakan Sous-vide bermaksud makanan “dimasak dalam vakum” dengan suhu rendah. Masakan Sous-vide ialah cara yang lembut dan kurang lemak untuk menyediakan daging, ikan, sayur-sayuran dan pencuci mulut. Makanan ini disimpan di dalam bekas memasak khas yang tahan panas dengan pemateri vakum yang kedap udara.

⚠ Risiko kesihatan!

Memasak sous-vide dimasak dengan suhu yang rendah. Pastikan anda mengikuti arahan pengendalian dan kebersihan berikut:

- Hanya gunakan makanan segar daripada kualiti yang terbaik.
- Basuh dan bersihkan tangan. Gunakan sarung tangan pakai buang atau penyepit dapur / barbeku.
- Makanan kritikal, cth. menyediakan ayam, telur dan ikan dengan perhatian khusus.
- Sediakan ayam itik dengan sekurang-kurangnya 65°C.
- Sentiasa basuh dan / atau kupas sayur-sayuran dan buah-buahan.
- Sentiasa menjaga permukaan kerja dan papan memotong supaya bersih. Gunakan papan memotong yang berlainan untuk jenis makanan yang berlainan.
- Patuhi rantaian sejuk. Berhenti seketika untuk menyediakan makanan dan simpan makanan yang divakum di dalam peti sejuk sebelum memulakan proses memasak.

- Makanan ini hanya sesuai untuk dimakan segera. Selepas proses memasak selesai, terus makan makanan tersebut dan jangan disimpan terlalu lama walaupun di dalam peti sejuk. Makanan ini tidak sesuai dipanaskan semula.

Bekas vakum

- Gunakan masakan Sous-vide hanya untuk bekas vakum tahan panas yang disediakan.
- Jangan masak makanan ini di dalam bekas, di mana anda membelinya (cth. bahagian ikan). Bekas ini tidak sesuai dengan masakan Sous-vide.

Memvakum

- Untuk memvakum makanan, gunakan bekas vakum yang boleh menghasilkan 99% vakum. Hanya dengan cara ini pemindahan haba secara seragam dan hasil masakan yang sempurna boleh dicapai.

Nota:

- Kapasiti maksimum untuk masakan Sous-vide adalah 3 l. Paras air di dalam periuk tidak melebihi 3 l apabila anda memasukkan makanan.
- Pastikan tudung ditutup apabila memasak masakan Sous-vide.

Penyediaan dengan tekanan stim

Alat masak pelbagai fungsi dilengkapi dengan fungsi tekanan stim. Dengan fungsi tekanan stim, makanan dimasak di bawah tekanan, bermaksud dengan suhu melebihi 100°C. Ini akan memendekkan jangka masa memasak. Maka ini bermaksud penjimatan tenaga yang ketara. Aroma, rasa dan vitamin yang sebahagian besarnya akan dikekalkan melalui jangka masa memasak yang pendek.

Terdapat 8 program penyediaan yang telah ditetapkan, yang boleh digunakan dengan fungsi tekanan stim. → “Senarai program penyediaan” lihat halaman 54

Tekanan stim rendah

Untuk memasak makanan secara perlahan-lahan, gunakan tekanan stim rendah bagi penyediaan makanan yang lembut seperti sayur-sayuran, ikan atau buah-buahan. Tekanan yang berlebihan dikawal secara automatik melalui alur keluar stim.

Tekanan stim tinggi

Untuk mendapatkan hasil yang optimum, gunakan tekanan stim tinggi bagi penyediaan kesemua makanan Isin. Tekanan yang berlebihan dikawal secara automatik melalui alur keluar stim.

Fungsi tekanan stim diaktifkan

Untuk memilih program penyediaan dengan fungsi tekanan stim, pemegang penguncian tekanan perlu ditutup terlebih dahulu (☹). Selepas itu, pusing pemegang penguncian stim mengikut arah pusingan jam sehingga berhenti.



Satu nada isyarat dipancarkan apabila peranti ditutup dengan sempurna dan fungsi tekanan stim dihidupkan. Hanya selepas itu, program penyediaan dengan fungsi tekanan stim yang berkenaan boleh dipilih dalam md pilihan fungsi. Elemen penunjuk seperti “Tekanan stim rendah” [☹] atau “Tekanan stim tinggi” [☺] akan menyala.

Fungsi tekanan stim dinyahaktif

Untuk memilih program penyediaan tanpa fungsi tekanan stim, pemegang penguncian tekanan (☞) perlu sentiasa dibuka.

Selepas itu, pusing pemegang penguncian stim mengikut arah lawan jam sehingga berhenti.



Dalam mod pilihan fungsi, program penyediaan tanpa fungsi tekanan stim yang diinginkan boleh dipilih. → “Penyediaan tanpa tekanan stim” lihat halaman 40

Terdapat 8 program penyediaan yang telah ditetapkan, yang boleh digunakan dengan fungsi tekanan stim. → “Senarai program penyediaan” lihat halaman 54

⚠ Bahaya kebakaran!

- Bahan berbuih, cth. susu, krim, tidak boleh dipanaskan di bawah tekanan stim.
- Jangan gunakan fungsi tekanan stim untuk menggoreng makanan di bawah tekanan dengan minyak.

1. Buka perkakas. Buka pemegang penguncian tekanan (☞) dan tekan butang buka pada perkakas asas.
2. Isikan periuk dengan bahan yang dikehendaki. Skala pengukur juga digunakan untuk membaca kuantiti di bahagian dalam periuk.

Perhatian!

- Jangan sesekali memanaskan perkakas di bawah tekanan stim tanpa pengisian sebelumnya dalam air atau cecair yang lain. Isikan sekurang-kurangnya 250 ml cecair.
- Isikan periuk maksimum sebanyak 3.3 liter. Isikan maksimum setengah dalam periuk apabila menyediakan makanan yang berkembang, contohnya, nasi atau sayur-sayuran yang kering.

3. Tutup perkakas. Tekan penutup ke bawah, sehingga ia dikunci ke tempatnya dan tutup pemegang penguncian tekanan (☞).

Satu nada isyarat dipancarkan. Fungsi tekanan stim telah diaktifkan.

4. Tekan butang ① untuk pergi ke mod pilihan fungsi.

Dalam mod pilihan fungsi, program penyediaan yang diinginkan dipilih dan semua tetapan perkakas akan diguna pakai.

Butang ① menyala berterusan begitu juga elemen paparan [my mode] (mod saya) dan [☞]. Butang ✓ berkerlip. Dalam paparan, “00:00” akan dipaparkan.



Nota: Sekiranya tidak input dalam panel kawalan dalam masa 5 minit, perkakas akan bertukar ke mod sedia secara automatik.

5. Tekan butang ☞ berulang kali hingga program penyediaan yang dikehendaki dipilih.



Dalam panel kawalan, LED berkenaan menyala dan tempoh penyediaan yang dipratetapkan untuk program penyediaan yang dipilih berkerlip. Elemen penunjuk seperti “Tekanan wap rendah” [☞] atau “Tekanan wap tinggi” [☞] akan menyala. Tekan butang ☞ untuk menukar antara [☞] dan [☞].

Nota: Jika [🔒] atau [🔒] tidak menyala, fungsi tekanan stim untuk program yang dipilih tidak tersedia.

6. Tekan butang ✓ untuk memulakan program penyediaan.



Perkakas akan memanaskan periuk sehingga tekanan stim yang telah ditetapkan dicapai. Semasa fasa pemanasan, garis akan terpapar dalam paparan, yang menyala mengikut arah pusingan jam.

Apabila tekanan stim yang ditetapkan dicapai, garis ini akan padam dan tempoh penyediaan akan dipaparkan dalam paparan.

Tempoh penyediaan akan dihitung undur. Tempoh hingga mula akan dihitung undur.



Apabila program penyediaan telah tamat, satu ton isyarat akan dipicu, paparan akan berkerlip dan menunjukkan "P". Ini akan melepaskan stim keluar daripada perkakas secara automatik bagi mengurangkan tekanan di dalam bahagian dalam perkakas.

⚠ Bahaya kebakaran!

Jangan sesekali bongkok di atas perkakas semasa stim dilepa daripada perkakas.

Apabila tekanan telah dikeluarkan sepenuhnya dalam bahagian dalaman perkakas, elemen paparan [finished] (selesai) akan menyala dan butang ✓ atau fungsi mengekal panas akan diaktifkan.

→ "Fungsi mengekalkan panas" lihat halaman 48

Segi empat tepat (garisan putus) akan menyala pada paparan. Program penyediaan akan ditamatkan.

7. Buka perkakas. Buka pemegang penguncian tekanan (🔒) dan tekan butang buka pada perkakas asas.

Nota:

- Jangan sesekali menggunakan kekerasan untuk buka!
- Sebelum buka, sentiasa goncang sendiri perkakas dan sekiranya perlu buangan buih stim yang terbentuk pada bahan kukus untuk mengelakkan halangan.
- Buka sedikit pemegang penguncian tekanan apabila stim telah melepai sepenuhnya daripada bahagian dalaman perkakas dan perkakas telah bebas tekanan sepenuhnya.
- Saluran wap berautomatik akan mengambil masa yang lama. Untuk mempercepatkan proses atau jika perkakas tidak bebas tekanan sepenuhnya, stim boleh dilepaskan secara manual.

8. Hidangkan hidangan yang disediakan.

⚠ Bahaya kebakaran!

- Periuk dan juga sisipan yang digunakan boleh menjadi sangat panas. Sentiasa gunakan pemegang atau sarung tangan memasak yang berkenaan.

Perhatian!

Semasa proses memasak, air tersejat boleh terbentuk. Sentiasa kosongkan bekas air tersejat.

Nota:

- Program penyediaan boleh dihentikan dengan butang X pada bila-bila masa. Perkakas akan berubah ke mod pilihan fungsi. Sebelum perkakas boleh dibuka, stim dalam bahagian dalam perkakas boleh dilepaskan secara manual.
→ *“Melepaskan stim secara manual” lihat halaman 46*
- Program penyediaan tertentu terdiri daripada beberapa langkah penyediaan.
→ *“Beberapa langkah penyediaan” lihat halaman 47*

Melepaskan stim secara manual

Dalam kes berikutnya, stim boleh dilepaskan secara manual:

- Jika pelepasan stim secara automatik perlu dipercepatkan diakhir sesuatu program penyediaan.
- Jika program penyediaan perlu dibatalkan.
- Jika pemegang penguncian tekanan tidak boleh dibuka kerana perkakas tidak bebas daripada tekanan sepenuhnya.

⚠ Bahaya kebakaran!

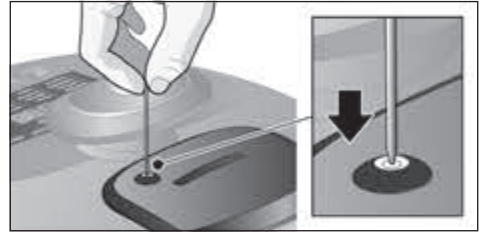
Dengan menekan butang pelepasan stim, stim panas akan melega di bawah tekanan tinggi daripada pelepasan stim. Beri perhatian pada langkah penyediaan bergantung kepada resipi (cth. dengan atau tanpa fungsi tekanan stim, penutup yang dibuka).

1. Tekan butang pelepasan stim selama mungkin sehingga tiada stim lagi yang melega daripada pelepasan stim.



2. Buka perkakas. Buka pemegang penguncian tekanan (☞) dan tekan butang buka pada perkakas asas.

Nota: Jika pemegang penguncian tekanan tidak boleh dibuka, perkakas tidak bebas daripada tekanan sepenuhnya. Dalam kes ini, tekan keselamatan tekanan tinggi dengan pin halus ke bawah sehingga tiada stim lagi melega daripada perkakas. Seterusnya, buka pemegang penguncian tekanan (☞) dan tekan butang buka pada perkakas asas.



Fungsi tambahan

Fungsi tambahan berikut tersedia untuk program penyediaan dengan atau tanpa fungsi tekanan stim.

Pilihan masa penyediaan yang ditetapkan

Untuk setiap program penyediaan, tempoh penyediaan yang telah ditetapkan akan memaparkan [medium] (sederhana) dalam paparan.

Masa penyediaan boleh dipendekkan [short] (pendek) atau dipanjangkan [long] (panjang).

1. Tekan butang ⇐ berulung kali sehingga elemen paparan yang dikehendaki menyala. Paparan bertukar dari [medium] (sederhana) ke [long] (panjang) ke [short] (pendek) dan kembali ke [medium] (sederhana).



Dalam paparan, nilai berkenaan yang telah ditetapkan untuk tempoh penyediaan akan dipaparkan.



2. Tekan butang ✓ untuk memulakan program penyediaan.


Menetapkan masa mula tertunda

Untuk menikmati hidangan yang telah disediakan pada sesuatu masa tertentu, tempoh ke masa mula bagi program penyediaan yang dipilih boleh ditetapkan.


Nota: Masa mula tertunda boleh ditetapkan hanya untuk program penyediaan tertentu. Masa mula tertunda untuk program penyediaan ini boleh ditetapkan terlebih dahulu secara berasingan.

1. Pilih program penyediaan.
2. Tekan butang . Butang  berkerlip. "00:10" berkerlip dalam paparan.


Dengan menekan butang  berulang kali, tempoh yang dipaparkan akan meningkat. Dengan menekat seketika, tempoh akan meningkat sebanyak 5 minit setiap kali. Dengan menekan seketika, tempoh akan meningkat sebanyak 10 minit setiap kali. Jika butang  ditekan lebih kurang selama 2 saat, tempoh akan meningkat 30 minit setiap kali.

3. Tekan butang  apabila masa mula tertunda yang diingini dipaparkan. Masa mula tertunda yang dipilih akan dipaparkan dalam paparan. Dalam panel paparan, [timer] (pemasa) menyala. Tempoh hingga mula akan dihitung undur. Proses penyediaan akan dimulakan selepas itu secara automatik.


Nota:

- Dengan menekan butang , masa mula tertunda boleh dimatikan pada bila-bila masa. Program penyediaan akan bermula serta-merta.
- Jika paparan "00:10" dalam paparan tidak berkerlip, masa mula tertunda tidak boleh ditetapkan untuk program penyediaan yang dipilih.

Beberapa langkah penyediaan

Program penyediaan tertentu boleh terdiri daripada beberapa langkah penyediaan. Satu ton isyarat akan dipicu apabila langkah seterusnya dimulakan. Dalam panel kawalan, LED 1, 2, 3 dan 4 yang berkenaan akan menyala dan butang  akan berkerlip.

- Buka penutup perkakas.


- Tambah bahan seterusnya.
- Beri perhatian pada langkah penyediaan bergantung kepada resipi (cth. dengan atau tanpa fungsi tekanan stim, penutup yang dibuka). → *rujuk buku resipi yang dilampirkan*
- Mulakan langkah penyediaan seterusnya dengan butang .

Perkakas akan memanaskan bahagian dalaman perkakas sehingga apabila suhu sasaran atau tekanan stim langkah penyediaan berikut yang dipilih dicapai. Semasa fasa pemanasan, garis akan terpapar dalam paparan, yang menyala mengikut arah pusingan jam. Apabila suhu sasaran atau tekanan stim yang dipilih dicapai, garis ini akan pada dan tempoh penyediaan berikutnya akan dipaparkan dalam paparan. Tempoh penyediaan akan dihitung undur. Tempoh hingga mula akan dihitung undur.

Menamatkan langkah penyediaan semasa sebelum masanya

Jika bahan masak awal semasa sesuatu langkah penyediaan, ini juga boleh ditamatkan secara manual.

1. Tekan butang  untuk sekurang-kurangnya selama 2 saat.

Langkah penyediaan semasa ditamatkan. Seterusnya seperti biasa, satu ton isyarat akan dipicu apabila langkah seterusnya dimulakan. Dalam panel kawalan, LED 1, 2, 3 dan 4 yang berkenaan akan menyala dan butang  akan berkerlip.

2. Melaksanakan langkah penyediaan yang seterusnya.

Fungsi mengekalkan panas

Program penyediaan tertentu mengandungi fungsi mengekalkan panas.

Jika program penyediaan mengandungi fungsi mengekalkan panas, ini akan dihidupkan secara automatik selepas hidangan selesai dimasak dan mengekalkan hidangan panas pada lebih kurang 40 C selama maksimum 10 jam (tempoh mengekalkan kepanasan yang telah ditetapkan bergantung kepada program penyediaan). [finished] (selesai) dan [keep warm] (memanaskan) akan menyala. Segi empat tepat (garisan putus) akan menyala pada paparan. Fungsi mengekalkan panas dapat dihentikan dengan butang X. Perkakas akan berubah ke mod pilihan fungsi.

Gunakan sisipan

Gunakan bakul menggoreng

Untuk penyediaan daging, ikat, biskut dsb. di dalam minyak panas dengan program [menggoreng lembut], penggunaan bakul menggoreng [bergantung kepada model] adalah diperlukan.

Nota: Untuk keputusan yang terbaik, kami mencadangkan untuk menggunakan cadangan daripada buku resipi kami.

→ rujuk buku resipi yang dilampirkan

Contoh: Program penyediaan [menggoreng lembut]

⚠ Bahaya kebakaran!

- Jangan sesekali menggunakan fungsi tekanan stim semasa menggoreng secara lembut. Ini secara automatik dimatikan semasa program penyediaan [soft fry] (menggoreng lembut).
- Isikan minyak atau lemak goreng maksimum sehingga tanda [1.0 1.0]
- Jangan gunakan lebih daripada 300 g makanan segar atau yang dicairkan.

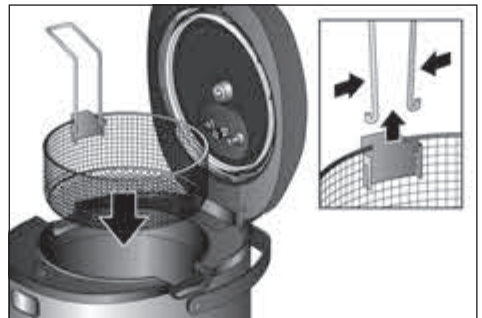
- Semasa penyediaan, stim boleh terkumpul dengan banyak di dalam perkakas. Buka penutup dengan berhati-hati. Jangan bongkok di atas penutup perkakas.
- Periuik dan juga sisipan yang digunakan boleh menjadi sangat panas. Sentiasa gunakan pengapit periuik, pemegang atau sarung tangan memasak yang berkenaan.
- Jangan sekali-kali menggunakan sudip dan sendok dalam lemak panas atau minyak

1. Buka penutup perkakas.
2. Isi periuik dengan minyak maksimum 1 liter air. Untuk membaca kuantiti, gunakan skala pengukur di bahagian dalam periuik.
3. Tutup penutup.
4. Dalam mod pilihan fungsi, pilih program penyediaan [soft fry] (menggoreng lembut). → “Senarai program penyediaan” lihat halaman 54

5. Tekan butang ✓ untuk memulakan program penyediaan.

Minyak akan dipanaskan. Apabila suhu sasaran dicapai, satu ton isyarat akan dipicu dan butang ✓ akan berkerlip.

6. Isikan bakul menggoreng dengan makanan yang bergoreng.
7. Buka penutup perkakas.
8. Letakkan bakul menggoreng dengan pemegang yang disediakan di dalam periuik dan tanggalkan pemegang.



9. Jangan tutup penutup.
10. Mulakan program penyediaan dengan butang ✓.

Apabila program penyediaan telah tamat, satu ton isyarat akan dipicu.

11. Untuk mengeringkan bahan gorengan, angkat bakul menggoreng dengan pemegang dan gantung pada tepi periuk dengan penyangkut.

Menggunakan sisipan pengukus.


Untuk mengukus sayuran, daging dan ikan, penggunaan sisipan pengukus adalah diperlukan. Dengan dua bahagian sisipan pengukus, ia membolehkan bahan yang berbeza dimasak secara berasingan pada masa yang sama (contohnya, bahagian bawah sayur-sayuran, bahagian atas ikan).

Nota:

- Untuk hasil yang terbaik dan lazat, kami mencadangkan menggunakan segala pandangan daripada buku resipi kami.
- Sisipan pengukus boleh digunakan dengan atau tanpa fungsi tekanan stim.

Contoh: Program penyediaan [steam] (stim) tanpa fungsi tekanan stim.

⚠ Bahaya kebakaran!

- Air diisi ke tahap maksimum sehingga ke tanda [0.5 ].
 - Semasa penyediaan, stim boleh terkumpul dengan banyak di dalam perkakas. Buka penutup dengan berhati-hati. Jangan bongkok di atas penutup perkakas.
 - Periuk dan juga sisipan yang digunakan boleh menjadi sangat panas. Sentiasa gunakan pemegang atau sarung tangan memasak yang berkenaan.
1. Buka penutup perkakas.
 2. Isi periuk dengan air maksimum 0.5 liter air. Untuk membaca kuantiti, gunakan skala pengukur di bahagian dalam periuk.
 3. Gantungkan bahagian bawah pengukus di dalam periuk.
 4. Untuk mengukur bahan yang berlainan, letak bahagian bawah hingga ke sisi bawah.

5. Letakkan bahagian atas dan masukkan bahan seterusnya.



6. Tutup penutup.
7. Pilih mod pilihan fungsi bagi program penyediaan [**steam**] (stim) → “Senarai program penyediaan” lihat halaman 54
8. Tekan butang ✓ untuk memulakan program penyediaan.




Jika program penyediaan berakhir, ton isyarat akan dipicu dan butang ✓ berkerlip.



9. Buka penutup perkakas.
10. Angkat bahagian atas dan bawah sisipan pengukus daripada periuk.


Kemungkinan tetapan secara individu

Nilai pratetap untuk tempoh penyediaan dan suhu penyediaan atau tekanan stim boleh diselaraskan mengikut keperluan individu dan spesifikasi resipi.

Tetapan tempoh penyediaan

1. Dalam mod pilihan fungsi, tekan butang  beberapa kali, sehingga program penyediaan yang diinginkan dipilih. Dalam Panel kawalan, LED yang berkenaan akan menyala dan tempoh penyediaan yang telah ditetapkan untuk program penyediaan ini akan dipaparkan.
2. Tekan butang  1x. Dalam paparan, tempoh penyediaan yang telah ditetapkan akan berkerlip.
3. Tekan butang  beberapa kali sehingga tempoh penyediaan yang diinginkan dipaparkan.

Dengan menekan seketika butang , tempoh penyediaan akan dipanjangkan 1 minit. Tempoh meningkat sehingga ke nilai maksimum yang telah ditetapkan dan kemudian akan kembali ke nilai minimum yang telah ditetapkan. Sekiranya butang  ditekan lebih lama, tempoh akan meningkat setiap kali sebanyak 10 minit.

4. Sekiranya tempoh penyediaan yang diinginkan dipaparkan, tekan butang .


Program penyediaan dengan tempoh penyediaan yang ditetapkan akan dimulakan.

Sekiranya tempoh bagi semua langkah penyediaan sesuatu program yang dipilih perlu diselaraskan secara individu, ulang poin 2 hingga 4 sebelum setiap langkah penyediaan.


Nota: Tetapan ini tidak akan disimpan. Dengan memilih semula program penyediaan ini, tempoh penyediaan yang telah ditetapkan akan dipaparkan semula.

Tetapan suhu penyediaan


Bagi program penyediaan tanpa fungsi tekanan stim, suhu boleh dipilih secara individu.


1. Dalam mod pilihan fungsi, tekan butang  beberapa kali, sehingga program penyediaan yang diinginkan dipilih.


Dalam Panel kawalan, LED yang berkenaan akan menyala dan tempoh penyediaan yang telah ditetapkan untuk program penyediaan ini akan dipaparkan.


2. Tekan butang  1x.

Suhu penyediaan yang telah ditetapkan berkerlip dalam paparan.

3. Tekan butang  berkali-kali sehingga suhu penyediaan yang diinginkan dipaparkan.

Dengan sekali menekan butang , suhu penyediaan akan meningkat sebanyak 5 darjah.



Suhu meningkat sehingga ke nilai maksimum yang telah ditetapkan dan kemudian akan kembali ke nilai minimum yang telah ditetapkan. Jika butang  ditekan lama sedikit, suhu meningkat sebanyak 10 darjah


4. Tekan butang  berkali-kali sehingga suhu penyediaan yang diinginkan dipaparkan.



Program penyediaan dengan suhu penyediaan yang ditetapkan akan bermula. Sekiranya suhu bagi semua langkah penyediaan bagi program yang dipilih perlu diselaraskan secara berasingan, ulang poin 2 hingga 4 sebelum memulakan langkah penyediaan yang berkenaan.



Nota: Tetapan ini tidak akan disimpan. Dengan memilih semula program penyediaan ini, suhu penyediaan yang telah ditetapkan akan dipaparkan semula.

Tetapan tekanan stim


Bagi program penyediaan dengan fungsi tekanan stim yang telah ditetapkan, suhu melebihi “tekanan stim rendah” [] atau “tekanan stim tinggi” [] boleh dipilih.

1. Dalam mod pilihan fungsi, tekan butang  beberapa kali, sehingga program penyediaan yang diinginkan dipilih.

Dalam Panel kawalan, LED yang berkenaan akan menyala dan tempoh penyediaan yang telah ditetapkan untuk program penyediaan ini akan dipaparkan. Elemen paparan “tekanan stim rendah” [] atau “tekanan stim tinggi” [] akan menyala bersama.

Nota: Jika [] atau [] tidak menyala, fungsi tekanan stim untuk program yang dipilih tidak tersedia.

2. Tekan butang  untuk menukar antara [] dan [].



3. Jika tekanan stim yang diinginkan dipaparkan, tekan butang .



Program penyediaan dengan fungsi tekanan stim yang ditetapkan akan bermula.

Nota: Tetapan ini tidak akan disimpan. Bagi pemilihan program penyediaan baharu, fungsi tekanan stim yang telah ditetapkan akan dipaparkan semula.


my mode (mod saya) (manual)

Mod tetapan pantas untuk menetapkan fungsi tekanan stim, tempoh dan suhu penyediaan secara individu bagi proses memasak.


Dalam mod pilihan fungsi, butang  akan menyala secara berterusan, begitu juga elemen paparan [my mode] (mod saya). Butang  berkerlip. Dalam paparan, "00:00" akan dipaparkan.

Nota: Untuk menghidupkan fungsi tekanan stim, pemegang penguncian tekanan mestilah ditutup (). Elemen paparan [] akan menyala.

Menetapkan tempoh penyediaan




1. Tekan butang  1x.

Dalam paparan, "00:00" akan berkerlip.

2. Tekan butang  beberapa kali sehingga tempoh penyediaan yang diinginkan dipaparkan.





Tetapan suhu penyediaan atau tekanan stim


3. **Tanpa fungsi tekanan stim:**

Pemegang penguncian tekanan mesti dibuka (). Tekan butang  1x. Dalam paparan, "0000" akan berkerlip. Seterusnya tekan butang  beberapa kali sehingga suhu penyediaan yang diinginkan dipaparkan.

atau

Dengan fungsi tekanan stim:

Pemegang penguncian tekanan mestilah ditutup (). Tekan butang  untuk menukar di antara [] and [].

4. Tekan butang  untuk memulakan dengan tetapan yang dipilih.


Perkakas akan memanaskan periuk sehingga mencapai suhu atau tekanan stim yang ditetapkan.


Apabila suhu atau tekanan stim yang ditetapkan dicapai, baris akan dipadam dan tempoh penyediaan akan dipaparkan dalam paparan. Tempoh penyediaan akan dihitung undur.

**recipe 1 / recipe 2
(resipi 1 / resipi 2) – Simpan program penyediaan sendiri.**

Di bawah tempat simpanan [recipe 1] (resipi 1) dan [recipe 2] (resipi 2), program penyediaan sendiri dengan pilihan masa dan suhu individu dan fungsi tekanan stim boleh disimpan.


Nota:

- Sekiranya tiada program penyediaan yang disimpan sebelum itu, tiada nilai yang telah ditetapkan dipaparkan.
- Untuk menghidupkan fungsi tekanan stim, pemegang penguncian tekanan mestilah ditutup ().


1. Dalam mod pilihan fungsi, tekan butang  1x.



LED [recipe 1] (resipi 1) akan menyala. Paparan akan memaparkan tempoh penyediaan yang telah ditetapkan.

Simpan tempoh penyediaan:



2. Tekan butang  1x.

Paparan berkerlip. Dalam panel kawalan, LED 1 (langkah penyediaan 1) akan menyala.


3. Tekan butang  beberapa kali sehingga tempoh penyediaan yang diinginkan dipaparkan.

Dengan menekan seketika butang , tempoh penyediaan akan dipanjangkan 1 minit. Sekiranya butang  ditekan lebih lama, tempoh akan meningkat setiap kali sebanyak 10 minit. Tempoh meningkat sehingga ke nilai maksimum yang telah ditetapkan dan kemudian akan kembali ke nilai minimum yang telah ditetapkan.

Simpan suhu penyediaan atau tekanan stim:

4. **Suhu penyediaan:** Tekan butang  1x. Paparan akan memaparkan suhu penyediaan yang telah ditetapkan. Seterusnya tekan butang  beberapa kali sehingga suhu penyediaan yang diinginkan dipaparkan.

atau

Tekanan stim: Tekan butang , untuk menukar di antara [] dan [].

5. Tekan butang ✓ lama (>2 saat) untuk menyimpan nilai yang telah ditetapkan.


Nota: Bagi setiap langkah penyediaan hanya suhu atau tekanan stim boleh ditetapkan dan simpan. Nilai terakhir yang ditetapkan akan disimpan.

Untuk memprogramkan langkah penyediaan berikut, ulang poin 2 hingga 6. Sehingga 3 langkah penyediaan boleh diprogramkan.


Program penyediaan yang disimpan [resipi 1] boleh dipilih seperti biasa melalui mod pilihan fungsi.

Nota: untuk menyimpan program penyediaan sendiri kedua di bawah [recipe 2] (resipi 2), ikuti langkah analog seperti yang diterangkan di atas bagi [recipe 1] (resipi 1).

Untuk memadam program penyediaan sendiri, lakukan langkah berikut:

1. Dalam mod pilihan fungsi, tekan butang  1x.

LED [recipe 1] (resipi 1) akan menyala. Paparan akan memaparkan tempoh penyediaan yang telah ditetapkan.

2. Tekan butang  1x.

Paparan berkerlip. Dalam panel kawalan, LED 1 (langkah penyediaan 1) akan menyala.

3. Tekan butang X lama (>2 saat).

Tetapan [recipe 1] (resipi 1) dipadam.

Nota: untuk memadam program penyediaan sendiri kedua di bawah [recipe 2] (resipi 2), ikuti langkah analog seperti yang diterangkan di atas bagi [recipe 1] (resipi 1).

Keselamatan kanak-kanak



Keselamatan kanak-kanak boleh diaktifkan atau dinyahaktifkan semasa proses penyediaan. Jika keselamatan kanak-kanak aktif, semua butang pada panel kawalan akan disekat dan tiada tetapan boleh dilakukan pada perkakas.

Amaran



Bagi keselamatan kanak-kanak yang aktif, proses penyediaan tidak boleh diubah atau dibatalkan. Keselamatan kanak-kanak mestilah dinyahaktifkan terlebih dahulu.

Tekan kombinasi butang berikut:

1. Aktif

Tekan butang  dan  serentak seketika selama 3 saat. Ton isyarat singkat akan dipicu. Keselamatan kanak-kanak telah diaktifkan.

2. Nyahaktif

Tekan butang  dan  serentak seketika selama 3 saat sekali lagi. Ton isyarat singkat akan dipicu. Keselamatan kanak-kanak telah dinyahaktifkan.

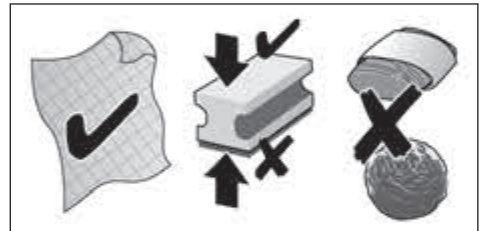
Penjagaan dan pembersihan harian

Risiko kejutan elektrik!


- Jangan sesekali merendam perkakas di dalam air.
- Jangan gunakan pembersih wap.
- Cabut plag sebelum membasuh.

Perhatian!

- Jangan gunakan alkohol atau agen pembersih yang mengandungi spirit yang melelas.
- Jangan menggunakan objek tajam, berbucu atau metal.
- Jangan gunakan kain atau agen pembersih yang melelas.



Peralatan mestilah dibersihkan dengan teliti selepas setiap penggunaan.

1. Biarkan perkakas sejuk sepenuhnya.
2. Buka pemegang penguncian tekanan ().
3. Tekan butang buka pada perkakas asas untuk membuka penutup.

4. Tanggalkan periuk, sisipan penutup, alur keluar stim, injap propena, bekas air tersejat dan aksesori.

Membersihkan unit asas

1. Lap perumah dengan tuala lembut dan lembap, dan keringkan.
2. Lap bahagian dalam dengan tuala yang lembut dan lembap dan keringkan.
3. Bersihkan panel kawalan dengan tuala mikro gentian kering.

Membersih sisipan penutup, alur keluar stim dan injap propena

1. Cuci setiap alat dengan air sabun dan kain lembut atau span.
2. Bilas dengan air bersih dan keringkan.

Perhatian!

Bahagian berikut tidak sesuai untuk mesin pembasuh pinggan mangkuk: sisipan penutup boleh tanggal, skru pengetat, alur keluar stim dan injap propena.

Bersihkan periuk, bekas air tersejat dan aksesori

1. Cuci setiap alat dengan air sabun dan kain lembut atau span.
2. Bilas dengan air bersih dan keringkan.

Bahagian berikut tidak sesuai untuk mesin pembasuh pinggan mangkuk:

periuk, bekas air tersejat, bakul goreng dengan pemegang, sisipan pengukus, pencedok, senduk dan bekas pengukur.

Perhatian!

Selepas dibersihkan, pasang semula setiap bahagian yang telah kering pada perkakas asas dan periksa kebolehfungsian pemasangan keselamatan. → *“Sebelum penggunaan kali pertama” lihat halaman 37*

Arahan tentang pelupusan



Alat ini bersesuaian dengan garis panduan Eropa 2012/19/EU tentang alat-alat tua elektrik dan elektronik (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Garis panduan tersebut memberi rangka rujukan yang berlaku di seluruh Eropa untuk penerimaan balik dan penggunaan alat-alat tua.

Sila bertanya wakil penjual anda atau pihak berkuasa tempatan anda tentang cara-cara pelupusan semasa.

Syarat-syarat waranti

Syarat-syarat jaminan untuk perkakas ini adalah seperti yang ditakrifkan oleh wakil kami di negara tempat ia dijual.

Butir-butir tentang syarat-syarat ini boleh didapati daripada wakil penjual tempat perkakas dibeli.

Bil jualan atau resit mestilah ditunjukkan apabila anda hendak membuat apa-apa tuntutan di bawah terma-terma jaminan ini.

Tertakluk pada pindaan.

Senarai program penyediaan

Kesemuanya terdapat 50 program penyediaan Auto Cook Pro yang tersedia untuk anda. Ia terdiri daripada 16 program asas dengan setiap satunya 3 pilihan tetapan masa, begitu juga 2 fungsi tekanan stim tambahan. Di dalam jadual berikut, terdapat data penting bagi program penyediaan yang berlainan.

Program	Bilangan langkah penyediaan	Fungsi kekal panas tersedia	Fungsi tekanan stim tersedia	Tudung
my mode (mod saya) Tetapan suhu dan masa penyediaan individu yang diingini	1	—	✓	buka / tutup*
recipe 1&2 (resipi 1&2) 2 tempat simpanan untuk resipi sendiri	1-3	—	✓	buka / tutup*
warm up (memanaskan) Pemanasan makanan sejuk (yang telah dimasak)	1	✓	—	tutup
soup (sup) Penyediaan sup dan stu	seketika: 1 sederhana: 2 lama: 2	✓	✓	buka / tutup*
steam (stim) Mengukus sayuran, daging dan ikan (sisipan mengukus diperlukan)	1	✓	✓	tutup
stew (stu) Mengstu sayuran, daging dan ikan	seketika: 1 sederhana: 2 lama: 2	✓	✓	buka / tutup*
fry (menggoreng) Menggoreng sayuran, daging dan ikan	1	✓	—	buka
soft fry (menggoreng lembut) Menggoreng lembut kuantiti sedikit (cth. daging, ikan, pastri, ...). Bakul goreng diperlukan. Tidak sesuai untuk bahan makanan yang sejuk beku.	1	—	—	buka
baking (membakar) Kuantiti dos maksimum adalah sebanyak 1000 g tepung dengan air (nisbah: 54 ml air pada 100 g tepung)	1	—	—	tutup
cooking (memasak) Memasak bahan makanan	1	✓	✓	tutup
porridge (bubur) Penyediaan bubur	1	✓	✓	tutup
rice (nasi/bijian) Memasak bijian atau nasi	1	—	✓	tutup

* Bergantung kepada resipi / langkah penyediaan - "penutup ditutup" apabila fungsi tekanan stim diaktifkan

Tip untuk penggunaan program yang betul dan juga maklumat bahan, kuantiti dan masa masakan boleh didapati di dalam buku resipi yang disertakan.

Program	Bilangan langkah penyediaan	Fungsi kekal panas tersedia	Fungsi tekanan stim tersedia	Tudung
jam (jem) Memasak buahhan untuk jem	1	—	—	buka
lentils (kekacang) Memasak kekacang	seketika: 1 sederhana: 2 lama: 2	✓	✓	tutup
sous vide (sous vide) Memasak lembut bahan di dalam beg vakum	1	—	—	tutup
risotto (risotto) Penyediaan risotto	seketika: 3 sederhana: 3 lama: 3	✓	✓	buka / tutup*
pasta (pasta) Memasak masakan mi	1	—	—	tutup / buka*
yogurt (yogurt) Penyediaan yogurt	1	—	—	tutup

* Bergantung kepada resipi / langkah penyediaan - “penutup ditutup” apabila fungsi tekanan stim diaktifkan

Tip untuk penggunaan program yang betul dan juga maklumat bahan, kuantiti dan masa masakan boleh didapati di dalam buku resipi yang disertakan.

Masa memasak


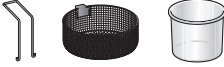
Di dalam jadual berikut, anda boleh mendapatkan gambaran keseluruhan berkaitan dengan masa memasak bagi masakan yang berlainan. Masa memasak bergantung kepada ketebalan dan konsisten bahan makanan dan masa ini perlu dirujuk sebagai masa minimum yang dicadangkan. Selaraskan masa memasak yang berkenaan. Untuk bahan makanan sejuk beku, anda perlu memanjangkan masa memasak sekurang-kurangnya 20%.

Program	Tetapan	Tempoh (tanpa fungsi tekanan stim)	Bahan makanan	Kuantiti cadangan (maksimum)
steam (stim)	seketika	30 min.	Kacang hijau (segar)	500 g (800 g)
	seketika	10 min.	Bunga kobis (florete yang sama saiz)	500 g (800 g)
	lama	50 min.	Kentang (sangat, sederhana besar)	500 g (1200 g)
	seketika	10 min.	Filet ikan	500 g (1000 g)
	seketika	30 min.	Bebola daging	500 g (700 g)
	seketika	10 min.	Telur	8 unit (12)
	seketika	30 min.	Lobak	500 g (600 g)
	seketika	5 Min.	Brokoli	500 g (800 g)
	seketika	3 Min.	Pea	500 g (800 g)
	seketika	30 min.	Lobak	500 g (800 g)
	seketika	30 min.	Bebola daging	500 g (800 g)
	seketika	30 min.	Ubi bit (sangat, sederhana besar)	500 g (800 g)
rice (nasi/bijirin)	seketika	30 min.	nasi putih saiz sederhana (hidangan sampingan)	500 g nasi, 700 ml air
	seketika	25 Min.	nasi putih saiz sederhana (hidangan sampingan)	250 g nasi, 500 ml air
	lama	60 Min.	Nasi hitam	500 g nasi, 500 ml air
	lama	45 Min.	Nasi hitam	250 g nasi, 350 ml air
porridge (bubur)	lama	45 Min.	Puding susu	250 g nasi bijian bulat, 1000 ml susu, 100 g gula
	seketika	30 min.	Puding susu	125 g nasi bijian bulat, 500 ml susu, 50 g gula



Program	Tetapan	Tempoh (tanpa fungsi tekanan stim)	Bahan makanan	Kuantiti cadangan (maksimum)
soft fry (menggoreng lembut)	sederhana	20 Min.	Paha ayam	300 g
	seketika	10 min.	Cendawan butang	200 g
	sederhana	20 Min.	Cannelloni	300 g
	seketika	10 min.	Filet ikan	200 g
	seketika	10 min.	Schnitzel "Wiener Art" (ayam belanda)	200 g
	seketika	10 min.	Schnitzel "Wiener Art" (babi)	200 g
steam (stim) + soft fry (menggoreng lembut)	sekejap + sekejap	10 Min. + 10 min.	Sayuran mentah (cth. Bunga kobis)	200 g
baking (membakar)	lama	60 Min.	Leher babi	1500 g
	sederhana	40 Min.	lof daging	800 g
	lama	60 Min.	Kek	500 g
fry (menggoreng)	sederhana	15 Min.	Sayuran	300 g
	sederhana	15 Min.	Ikan	200 g
	sederhana	15 Min.	Daging	500 g
	seketika	Tetapan manual: 5 min.	Bawang	200 g
sous vide (Sous Vide) ¹⁾	seketika, 60°C	60 Min.	Filet daging lembu (berdarah / rare)	Paras air di dalam periuk tidak boleh melebihi 3.0 L selepas makanan diletakkan.
	sederhana, 65 C	50 Min.	Filet daging lembu (medium)	
	sederhana, 70°C	45 Min.	Filet daging lembu (sepenuh masak / well done)	
	seketika, 60°C	30 Min.	Ikan (salmon)	
	sederhana, 65 C	60 Min.	Ayam (dada ayam)	
	lama, 85 C	60 Min.	Asparagus	
	lama, 85 C	80 Min.	Kentang	
lama, 85 C	100 Min.	Sayuran berbentuk dadu		

1) Untuk memasak sous vide, beri perhatian pada langkah kebersihan. Beri perhatian terutamanya pada langkah keselamatan dan cadangan penyediaan! Rujuk halaman → "Memasak sous dive" → "Masakan Sous-vide" lihat halaman 42

Gambaran keseluruhan model dan data teknikal

	MUC68...	MUC88...
	✓	✓
	✓	✓
tempat simpan individu	2	2
Isipadu standard	5 L	5 L
Kuantiti isian maksimum tanpa fungsi tekanan stim	4 L	4L
Kuantiti isian maksimum dengan fungsi tekanan stim	3,3 L	3,3 L
Julat suhu	40-160 °C	40-160 °C
Tekanan kerja	80 kPa	80 kPa
Tekanan keselamatan	150 kPa	150 kPa
Sambungan elektrik (voltan - frekuensi)	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
Kuasa pemanas	1050 W	1200 W
Pengaruh	—	✓
Panjang kabel	1,5 m	1,5 m
Berat, tidak diisi	5,8 kg	6,5 kg

Aksesori pilihan

	MAZ8BI Periuk keluli, digilap dengan lapisan anti lekatan dan penutup simpanan*; sesuai untuk periuk aruhan pelbagai fungsi dengan fungsi tekanan stim MUC88...	Periuk 5 l; sesuai untuk mesin pembasuh pinggan mangkuk; periuk tahan lasak; tebal 3 mm; besi yang digilap di bahagian luar; lapisan anti lekatan; tudung* untuk penyimpanan bahan makanan yang praktis di dalam periuk, cth. di dalam peti sejuk
	MAZ0FB Bakul menggoreng	Bakul keluli dengan pemegang boleh tanggal supaya senang dikendalikan, sesuai untuk mesin pembasuh pinggan mangkuk

*Penutup penyimpanan tidak didatangkan dengan set standard perkakas. Ini hanya dihantar dengan periuk daripada aksesori istimewa. Jika satu bahagian aksesori tidak terdapat di dalam set penghantaran, ini boleh didapati daripada pengedar dan khidmat pelanggan.

Penyelesaian masalah

Masalah	Punca	Pembaikan
Makanan yang disediakan setengah masak.	Kuantiti isian terlalu banyak.	Isi periuk maksimum sehingga penanda [4.0 liter]!
	Nisbah kuantiti air kepada bahan tidak betul.	Selaraskan nisbah kuantiti air kepada bahan.
	Bendasing di dalam ruang dalaman perkakas.	Keluarkan semua bendasing. Jangan gunakan air untuk ini!
	Periuk berubah bentuk.	Hubungi khidmat pelanggan.
	Ralat dalam perkakas.	
	Ralat dalam sensor.	
Makanan yang disediakan rentung.	Dibahagian bawah periuk terdapat kotoran.	Bersihkan periuk dan bahagian dalam perkakas dengan teliti.
	Periuk berubah bentuk.	Hubungi khidmat pelanggan.
	Ralat dalam perkakas.	
	Ralat dalam sensor.	
Perkakas melimpah keluar.	Kuantiti isian terlalu banyak.	Selaraskan kuantiti isian.
	Suhu terlalu tinggi.	Kurangkan suhu.
	Program penyediaan yang dipilih memerlukan makanan dimasak dengan penutup yang dibuka.	Buka penutup perkakas.
LED tidak menyala.	Perkakas dimatikan.	Hidupkan perkakas.
Perkakas dimatikan.	Ralat pada kabel kuasa.	Hubungi khidmat pelanggan.
Plat pemanas tidak berfungsi.	Ralat dalam perkakas.	Hubungi khidmat pelanggan.
	Plat pemanas rosak.	
Air mengalir keluar daripada perkakas.	Perkakas mempunyai pelindung aliran keluar. Bekas air tersejat telah penuh dan mengalir keluar.	Buang air daripada bekas air tersejat. Tanggalkan periuk dan lap kering ruang dalaman perkakas dengan kain. Pastikan yang tiada air masuk ke dalam ruang dalaman perkakas.
Pemegang penguncian tekanan tidak boleh dibuka.	Keselamatan tekanan lebih melekat disebabkan makanan dan pemegang penguncian tekanan telah disekat.	Ikut arahan yang dinyatakan di dalam bab → <i>“Melepaskan stim secara manual”</i> lihat halaman 46 Sekiranya masih terdapat masalah, hubungi khidmat pelanggan.
Stim keluar daripada pengalir keluar stim secara berterusan, walaupun fungsi tekanan stim telah dihidupkan.	Propena injap tidak dipasang dengan betul pada injap.	Matikan perkakas dan biarkan kering. Tanggalkan pengalir keluar stim dan betulkan pemasangan propena injap pada injap.
Paparan P	Ini bukan ralat. Stim akan dibebaskan secara automatik.	Tunggu, sehingga stim dibebaskan sepenuhnya atau bebaskan stim secara manual.

Masalah	Punca	Pembaikan
Paparan OPEN	Pemegang penguncian tekanan ditutup (☹) bagi program penyediaan tanpa fungsi tekanan stim.	Buka pemegang penguncian tekanan (☺) untuk menyahaktifkan fungsi tekanan stim.
Paparan CLOSE	Buka pemegang penguncian tekanan (☺) bagi program penyediaan dengan fungsi tekanan stim.	Tutup pemegang penguncian tekanan (☹) untuk mengaktifkan fungsi tekanan stim.
Paparan E1~E6	Ralat dalam perkakas.	Batalkan progra penyediaan. Pisahkan perkakas daripada sumber kuasa. Hidupkan semula perkakas. Jika masih terdapat masalah, hubungi khidmat pelanggan.
Paparan E 0	Gangguan fungsi litar.	Putuskan perkakas daripada bekalan kuasa dan hidupkan semula. Jika masih terdapat masalah, sila hubungi khidmat pelanggan.
Paparan E 1	Periuk rosak atau tidak terdapat di dalam perkakas, atau periuk asal tidak digunakan.	Guna periuk asal. Jika masih terdapat masalah, sila hubungi khidmat pelanggan.
Paparan E2, E5, E6 atau E7	Perkakas terlebih panas.	Matikan perkakas dan biarkan kering. Setelah perkakas sejuk, hidupkan semula.
	Litar pintas di dalam perkakas.	Pisahkan perkakas daripada sumber kuasa dan hubungi khidmat pelanggan.
Paparan E3	Voltan terlalu tinggi.	Hubungi pembekal kuasa elektrik. Biarkan bekalan voltan diperiksa oleh pakar.
Paparan E4	Voltan terlalu rendah.	
Paparan E8	Ralat komunikasi	Setelah perkakas sejuk, hidupkan semula.
Paparan E12	Semasa memilih satu program dengan suhu tinggi (cth. Program telah dibatalkan bagi mengelakkan tekanan lebihan.	Keluarkan bahan yang tidak sesuai daripada periuk, bersihkan periuk dan seterusnya isi dengan betul (cth. minyak untuk program "soft fry (menggoreng lembut)"). Bergantung kepada pilihan program, biarkan penutup dibuka → "Senarai program penyediaan" lihat halaman 54. Program penyediaan dimulakan semula.

Sekiranya masalah tidak dapat diselesaikan, sila hubungi Hotline!
Nombor telefon boleh didapati di halaman belakang manual.

使用須知

請仔細閱讀並妥善保管本說明書，以備日後使用！請閱讀所有指示說明！將本機轉交給他人使用時，請將本說明書一併轉交。

若不遵守本機的正确使用規程，由此造成的任何損失，生產廠家不負任何責任。本機僅限於私人家庭及非商業環境中使用。

本機適用於將食材加壓蒸煮、烹調、烤、燒、燉、蒸、軟炸、巴氏殺菌、復熱和保溫。不得將其用於處理其他物質或物體。所有配料必須完全乾淨衛生。處理時請注意廚房衛生的規定。

本機僅限用於指定的用途。僅限將烹調程序用於指定且加以描述的烹調食物。→“烹調時間”參見第 78 頁

僅限根據使用說明書之規定使用適當的熱源。請按照相應的機型使用製造商所生產的原廠備件。尤其是指定需要兼容的主機和上蓋，必須來自同一製造商。內鍋和配件僅限與主機一同搭配使用。

僅限在室溫及海拔 2000 米以下的室內使用本機。安裝本機時，請注意本機上方和後方不得有靈敏的表面和機器，否則可能因為溫度的變化和逸出的水蒸氣造成損壞。

凡身體、感官或智力有缺陷的人士以及缺乏相關經驗和知識的人士（包括兒童），應在負責安全使用機器人員的監督或指導下，了解使用機器可能帶來的危險後，方能使用本機。請勿讓孩童靠近本機和電源線，且不得讓兒童操作本機。請勿讓孩童將本機當成玩具。孩童不得對本機進行清潔和保養。

安全注意事項

⚠ 電擊和火災危險！

本機僅可透過標準接地插座與交流電供電系統連接。請確保建築內妥善安裝電氣接地系統。僅可依據銘牌上的說明連接和操作本機。電源線及本機必須完好無損方可使用。本機修理事宜，僅由本公司的客戶服務執行，才能避免危險發生。本機電源線若損壞，應向客戶服務購買專門的電源線更換。請勿將機器連接到定時開關或遙控插座上。請在操作過程中隨時監看本機！故障發生時，請立即拔下電源插頭或關閉電源電壓。請勿讓電源線與高溫零件接觸，或在尖銳邊緣處拉動電源線。請勿將本機或電源線浸泡在水中，或放入洗碗機洗滌。在清潔之前拔下電源插頭。

⚠ 燙傷的危險！

本機藉助蒸氣壓力蒸煮。不當使用本機可能導致燙傷。本機加熱之前，請確保機器已正確關妥。請注意使用說明書。每次使用本機之前，請定期檢查蒸氣閥的開口，以確保其未阻塞。請注意使用說明書。切勿超出使用說明書所述的維護指示範圍操作安全系統。

→“維護和日常清潔”參見第 76 頁

請勿將本機以啟動的蒸氣壓力功能將食材軟炸或烘烤。在操作期間，切勿在沒有插入內鍋的情況下使用本機。開始烹調程序之前，請檢查本機是否已關妥。切勿將本機放入加熱的烤箱內。使用本機期間，外殼、內鍋和金屬部件會發熱！僅限使用隨附的輔具取出內鍋和配件。請使用隔熱手套。本機將產生高溫蒸氣。請勿俯身靠近本機。若本機處在壓力下，請小心謹慎移動。請勿觸摸發熱的表面。請使用把手。如有必要，使用適當的保護措施。

切勿強行打開本機！確保內部壓力已經完全排放之前，請勿打開本機。請注意使用說明書。→“含蒸氣壓力的烹調”參見第 69 頁
烹調麵團食材後，請在打開上蓋之前輕搖本機以避免食材飛濺。烹調連皮的肉類（例如牛舌）後，其在壓力下可能出現發脹，表皮無法穿透或刺穿，一旦這類食材發生發脹可能造成燙傷的危險。
小心打開上蓋。只有在本機完全冷卻後才能進行搬運或清潔！顯眼的褪色、裂紋或其他損壞或不正確安裝的部件均必須以原廠備件更換。

⚠ 健康風險！

請在低溫下進行低溫慢煮。請務必注意使用說明書當中的安全注意事項。→“低溫慢煮”參見第 70 頁

⚠ 窒息的危險！

請勿讓兒童玩耍包裝材料。

⚠ 重要！

使用或清潔本機之後，在取出內鍋時應打開上蓋晾乾至少 30 分鐘，以防止冷凝水產生。

請將本機於每次使用後或長時間未使用重新使用前，務必徹底清潔。

→“維護和日常清潔”參見第 76 頁

⚠ 注意！

請勿將鍋鏟或烹飪勺留置在加熱的油或油脂或在加熱的內鍋中。這些用具可能會融化！

本機配備有蒸氣壓力功能，請勿在無水的狀況下使用，否則可能會導致嚴重的損壞。

恭喜您購買了博世家用系列的新產品，您已經選擇了一款新潮而一流的家用電器。

在本使用說明書的以下頁面中可以找到有關安全使用本機的重要提示。

我們希望您能完整地閱讀本說明書，並遵守所有說明。這樣您可以長期使用本機享受烹調的樂趣，您操作的結果會更加證明您購買本機是正確的決定。

請妥善保管本使用說明書，以便日後隨時查閱或者提供給以後的使用者。

如需更多關於產品的詳細資訊，請瀏覽本公司網站。

內容

使用須知	61
安全注意事項	61
產品一覽	63
操作面板	64
第一次使用前	65
烹調	67
附加功能	72
使用插入件	72
個性化設定選項	74
兒童安全鎖	75
維護和日常清潔	76
棄置	76
保證	76
烹調程序列表	77
烹調時間	78
機型一覽和技術資料	80
特殊配件	80
故障排除	81

產品一覽

→ 圖 ㉔

- 1 萬用蒸氣壓力鍋（主機）
- 2 上蓋
- 3 操作面板
- 4 壓力鎖定桿
- 5 排氣按鍵
- 6 可拆式蒸氣出口
- 7 可拆式冷凝水儲罐
- 8 開蓋按鈕
- 9 不沾鍋
- 10 內鍋把手
- 11 電源接口
- 12 提手

13 可拆式上蓋內層

- 14 密封環
- 15 安全閥
- 16 蒸氣閥
- 17 超壓保護裝置
- 18 上蓋支座
- 19 固定螺絲
- 20 蒸氣出口室
- 21 配備密封的蒸氣閥開口
- 22 白色蒸氣出口調整桿
- 23 閥塞
- 24 手動超壓保護解鎖裝置

→ 圖 ㉕

- 25 配備把手的可拆式油炸籃*
- 26 蒸籠，兩件式
- 27 鍋鏟
- 28 烹飪勺
- 29 量杯
- 30 具有警告注意事項的電源連接線
- 31 使用說明書
- 32 食譜

* 視機型而定

本使用說明書描述了不同規格的機器。
















→ “機型一覽和技術資料”參見第 80 頁

操作面板






操作面板包含控制元件（按鍵）和顯示元件（指示燈）。透過按鍵可以選擇個別烹調程序以及進行各種設定選項（例如 選擇蒸氣壓力功能、烹調溫度和烹調時間）。設定將透過亮起的指示燈或顯示螢幕顯示。

操作控件

→ 圖

-  **待機**
您可以在待機模式到功能選擇模式之間來回切換。
-  **設定啟動時間延遲**
您可以為啟動所選的烹調程序設定所需的時間。
-  **從列表中選擇烹調程序 (h)**
透過連續按下按鍵 ，依次調出各個烹調程序。操作面板亮起相應的指示燈。
-  **調整烹調時間**
為烹調程序預設的烹調時間 [medium] (中) 可以縮短 [short] (短) 或延長 [long] (長)。相應的顯示控件 (g) 將亮起。相關的預設烹調時間將顯示在顯示螢幕上 (a)。
-  **設定個性化烹調時間**
適用於個性化調整烹調時間。
-  **設定個性化烹調溫度**
適用於個性化調整烹調溫度。使用開啟的蒸氣壓力功能烹調程序時，溫度是預先設定的 (f) 且無法被個性化調整。
-  **蒸氣壓力功能**
透過按下按鍵 ，選擇蒸氣壓力功能為“低蒸氣壓力” [] 或“高蒸氣壓力” []。相應的顯示控件 (f) 將亮起。→ “含蒸氣壓力的烹調” 參見第 69 頁
-  **確認程序**
透過按下按鍵 ，啟動所選的烹調程序。
-  **刪除設定或取消程序**
透過按下按鍵 ，刪除設定或將已啟動的程序停止。

顯示控件

- 圖 
 - a **顯示螢幕**
顯示剩餘時間或溫度。
 - b **timer (定時)**
表示啟動時間延遲已開啟。顯示螢幕 (a) 顯示啟動所選烹調程序所需的時間。
 - c **烹調步驟 / 程序進程**
表示各個烹調步驟或程序進程。在數個烹調步驟的情況下（例如加熱油後添加配料），將透過亮起的指示燈 1、2、3、4 目視顯示。此外，若需要進入下一個烹調步驟，將會響起一聲信號音。
 - d **finished (完成)**
表示料理已完成。顯示螢幕 (a) 閃爍並顯示“00:00”。此外，將響起一聲信號音。
 - e **keep warm (保溫)**
表示在烹調程序結束後將開啟保溫功能。顯示螢幕顯示一個矩形（虛線）。
 - f **蒸氣壓力功能**
[] 表示已選擇低蒸氣壓力 (105°C)。[] 表示已選擇高蒸氣壓力 (115°C)。→ “含蒸氣壓力的烹調” 參見第 69 頁
 - g **顯示預設烹調時間**
為烹調程序預設的烹調時間 [medium] (中) 可以使用按鍵  縮短 [short] (短) 或延長 [long] (長)。相應的顯示元件將亮起。
 - h **烹調程序列表**
總共有 16 個預設的烹調程序提供選擇。透過連續按下按鍵 ，依次調出烹調程序。操作面板亮起相應的指示燈。
 - i **recipe 1&2 (食譜 1&2)**
保存位置，主要是保存含蒸氣壓力功能的個性化烹調程序、烹調時間和烹調溫度。
 - j **my mode (我的模式)**
快速設定模式，主要是為烹調過程個性化設定蒸氣壓力功能、烹調時間和烹調溫度。

第一次使用前

使用新機前，請先將包裝完全拆開，清潔並檢查機器是否完好未損壞，然後再接通電源。為此要執行以下步驟：

1. 請取下主機和所有配件包裝，並除去所有的包裝材料。
2. 使用提手抬起本機。將提手相應地向上擺動。



注意！

僅限使用提手搬運本機以確保安全。

3. 請將本機放置在一個穩固、水平和平整的工作台面上。

注意！

本機上方和後方不得有靈敏的表面和機器，否則可能因為溫度的變化和逸出的水蒸氣造成損壞。

4. 取下蒸氣出口

握住蒸氣出口後部，並將其向上拉。



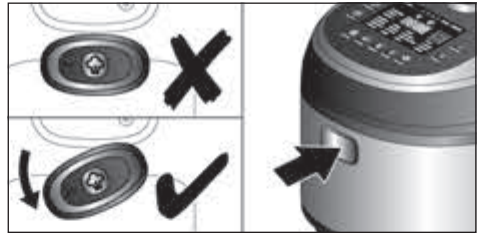
5. 取下閥塞

取出蒸氣出口室的閥塞。



6. 打開本機上蓋

打開壓力鎖定桿 (☞)。逆時針方向將壓力鎖定桿轉動到底。按下主機上的開蓋按鈕，打開上蓋。

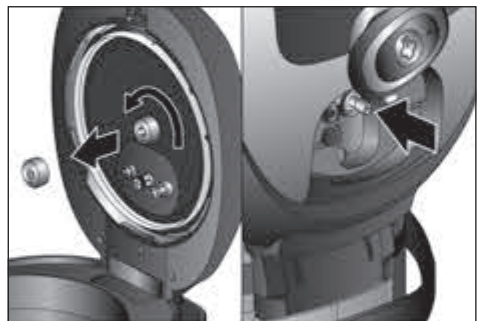


7. 將內鍋從機器內部提起。



8. 取下上蓋內層

逆時針方向鬆開並取下固定螺絲。用一隻手將上蓋內層保持在蓋內固定。用在蓋外的另一隻手將蒸氣出口室的蒸氣閥輕輕壓下推入開口。請小心將上蓋內層從上蓋中取下。



9. 去除機器和配件上的包材。

10. 檢查零件是否完整。→ 圖 A

11. 檢查本機和配件是否有可見的損壞。

注意!

切勿使用損壞的機器!

12. 第一次使用前，請先徹底清潔並晾乾所有零件。→ “維護和日常清潔” 參見第 76 頁

13. 檢查安全裝置

上蓋內層：檢查上蓋內層上的密封環是否有任何明顯的變色、裂紋或其他損壞。檢查安全閥和蒸氣閥以及超壓保護裝置是否乾淨。這些裝置不得被異物阻塞。超壓保護裝置必須移動順暢。

蒸氣出口室：檢查蒸氣出口室中的蒸氣閥密封是否有明顯的變色、裂紋或其他損壞。檢查白色蒸氣出口調整桿是否乾淨。此裝置不得被異物阻塞。

14. 插入內鍋

將內鍋重新插入機器內部。內鍋把手必須嵌入凹槽內。

注意!

插入內鍋之前，請先檢查機器內部是否乾燥和乾淨。

15. 插入上蓋內層

壓力鎖定桿必須打開 (☞)。將含蒸氣閥的上蓋內層向下置於上蓋內層支座上。同時，蒸氣閥將通過蒸氣閥開口。將用於上蓋內層的固定螺絲按順時針方向擰在上蓋內層支座上固定。

16. 關上上蓋

按下上蓋，直到其卡入到位。關上壓力鎖定桿 (☞)。按順時針方向將壓力鎖定桿轉到底。

17. 插入閥塞

將蒸氣出口室的閥塞放在蒸氣閥上，然後按壓固定。



注意!

確保白色蒸氣出口調整杆位於閥塞下方。

18. 插入蒸氣出口

將蒸氣出口由上方放在上蓋上，然後按壓固定。

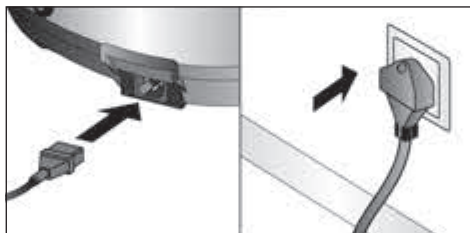


19. 插入冷凝水儲罐

將提手向上折疊。握住儲罐兩側上面，並插入機器的背面。



20. 首先將隨附的電源線連接到本機，然後將其插到電源插座上。



注意!

僅限使用隨附的電源線。

操作面板亮起兩個按鍵 ①、✓，並且所有指示燈短暫亮起一次並響起一聲 5 級的信號音。然後按鍵 ① 閃爍，本機處於待機模式，並準備投入使用。

烹調

一般建議

為了達到最佳和美味的效果，我們推薦您使用我們食譜所提供的建議，這是專為本機所設計的應用。

本食譜將為您詳細說明所需的配料量、建議烹調的時間、溫度、蒸氣壓力功能的使用，以及如何有效地結合烹調程序。

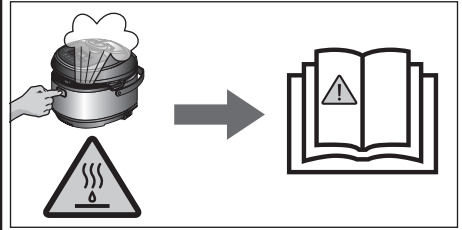
請您使用這些食譜建議以獲得烹飪經驗。若您在使用上已有經驗並珍藏許多可能的烹飪選擇，您可以嘗試研究新食譜享受烹調的樂趣。對此，本機還提供您個性化的設定選項。→“個性化設定選項”參見第 74 頁
為了一覽所有烹調程序，我們為您提供一張列表，讓您一目了然。→“烹調程序列表”參見第 77 頁

⚠ 燙傷的危險!

- 每次使用本機之前，請檢查安全裝置的功能性。→“第一次使用前”參見第 65 頁
- 在操作期間，請勿在沒有插入內鍋、上蓋內層、閘塞和蒸氣出口的情況下使用本機。
- 請勿於操作期間移動本機。
- 切勿強行打開本機!

⚠ 燙傷危險!

注意具有警告注意事項的電源連接線:



僅限將烹調程序用於指定且加以描述的烹調食物。

為避免過度烹調或起泡造成燙傷，請勿使用高溫程序（蒸、燉、煎炸、慢火煎炸、烘烤、煮）或手動設定 100 °C 以上烹製下列食物：扁豆、大豆、高蛋白或澱粉含量高的液體（例如 牛肉湯）、牛奶和類似的液體、蔬菜以及其他烹調食物組合，這類食物很容易過度烹飪或過度起泡。

注意!

- 僅限使用隨附的鍋鏟（切勿使用金屬餐具）攪拌。
- 首次啟動之前，請檢查本機有無損壞，是否完整、乾淨以及是否正確安裝。
→“第一次使用前”參見第 65 頁

不含蒸氣壓力的烹調



有 16 個預設的烹調程序供選擇。→“烹調程序列表”參見第 77 頁

注意事項：選擇並啟動不含蒸氣壓力功能的烹調程序時，請確保壓力鎖定桿始終是開啟的（☞）。

1. 本機已準備投入使用。將所需的配料添加至本機內。為此，打開上蓋，將配料添加到內鍋內。內鍋內側也額外提供刻度線，方便讀數。


注意!

- 內鍋內最多可添加 4 公升的份量。烹調食材時，米或脫乾的蔬菜等會在烹煮期間膨脹，所以內鍋最多只可添加一半的份量。
2. 關上本機。為此，請按下上蓋，直到其卡入到位。
 3. 按下按鍵 ① 進入功能選擇模式。

在功能選擇模式中，您可以選擇所需的烹調程序，並進行本機的所有設定。按鍵  持續亮起且顯示元件顯示 [my mode] (我的模式)。按鍵  將閃爍。顯示螢幕將顯示“00:00”。



注意事項：

- 某些烹調程序或步驟是在上蓋敞開下進行。→ 參閱隨附的食譜
 - 若在操作面板在 5 分鐘內未有任何輸入，本機將自動切換到待機模式。
1. 連續按下按鍵 ，直到選擇了所需的烹調程序。





相應的指示燈在烹調面板上亮起，所選烹調程序的預設烹調時間將閃爍。

2. 按下按鍵 ，啟動烹調程序。



本機將加熱內鍋，直到達到目標溫度。加熱期間，顯示螢幕將出現按順時針方向亮起的線條。一旦達到目標溫度，該線條旋即熄滅，顯示螢幕將顯示烹調時間。烹調過程將自動啟動。

注意事項：選擇程序 [pasta]

(義大利麵食) 或 [soft fry] (軟炸) 時，本機將響起連續的信號音，顯示螢幕和按鍵  將閃爍，直到食材已添加並已按下按鍵 。


烹調時間倒數計時。





料理烹調期間將產生蒸氣，會從本機逸出，此為避免壓力產生過度。


烹調期間調高或調低溫度

若要在烹調期間調高或調低目前溫度，可以在烹調過程中相應地調高 (最多 +10°C) 或調低 (最多 -10°C) 溫度。

如需調高溫度，請按住按鍵  鍵。顯示螢幕將短暫顯示目前溫度，然後每次調高 1°C，直到最大值 (+10°C)。按住按鍵不放，直至達到所需提高的溫度。

如需降低溫度，請按住按鍵 。顯示螢幕將短暫顯示目前溫度，並在一開始每次提高 1°C，直到最大值 (+10°C)。達到最大值時，該顯示將跳回至最小值 (20°C)。按住按鍵不放，直至達到所需調低的溫度。如需繼續烹調程序，請按下按鍵 。

注意事項：未按下按鍵  時，烹調程序將按先前所預設的溫度繼續進行。

烹調程序結束時，將響起一聲信號音，顯示元件將顯示 [finished] (完成)，按鍵  或保溫功能將被啟動。→ “保溫功能”參見第 72 頁

顯示螢幕將閃爍並顯示“00:00”。

3. 打開本機的上蓋，將烹調好的料理端上桌。

⚠ 燙傷的危險！

- 烹調期間，本機將聚集非常多的蒸氣。請務必小心打開上蓋。請勿俯身靠近本機的上蓋。
- 內鍋和用過的插件可能非常熱。請務必使用把手或隔熱手套。

若本機正確關上且蒸氣壓力功能開啟，將響起一聲信號音。然後在功能選擇模式中，選擇相應的含蒸氣壓力功能的烹調程序。顯示元件顯示“低蒸氣壓力”[☺]或“高蒸氣壓力”[☹]。→“含蒸氣壓力的烹調”參見第 69 頁

停用蒸氣壓力功能

如需選擇不含蒸氣壓力功能的烹調程序，務必將壓力鎖定桿打開 (☺)。逆時針方向將壓力鎖定桿轉動到底。



在功能選擇模式中，選擇相應的不含蒸氣壓力功能的烹調程序。→“不含蒸氣壓力的烹調”參見第 67 頁

有 8 個預設烹調程序可供選擇，這些可使用蒸氣壓力功能進行烹調。→“烹調程序列表”參見第 77 頁

⚠ 燙傷的危險！

- 牛奶、奶油等會起泡的配料，不得在蒸氣壓力下進行加熱。
 - 切勿使用蒸氣壓力功能，在壓力下用油來油炸食材。
1. 打開本機。為此，請打開壓力鎖定桿 (☺)，並按下主機上的開蓋按鈕。
 2. 將所需的配料添加到內鍋內。內鍋內側也額外提供刻度線，方便讀數。

注意！

- 在沒有事先加水或其他液體的情況下，切勿在蒸氣壓力下加熱本機。至少需加入 250 毫升的液體。
 - 內鍋內可添加多達 3.3 公升的添加量。烹調食材時，米或脫乾的蔬菜等會在烹煮期間膨脹，所以內鍋最多只可添加一半的份量。
3. 關上本機。按下上蓋，直到其卡入到位，關上壓力鎖定桿 (☹)。
- 將響起一聲信號音。蒸氣壓力功能已開啟。
4. 按下按鍵 ① 進入功能選擇模式。

真空袋

- 針對低溫慢煮，僅限使用專用的耐熱真空袋。
- 請勿將料理裝入您所購買的袋中烹調（例如一份魚）。此袋不適合用於低溫慢煮。

真空處理

- 請使用可以產生 99% 真空的腔室真空包裝機將料理真空處理。只有這樣傳熱才能均勻，從而達到完美的烹調結果。

注意事項：

- 低溫慢煮時，最大添加量為 3 公升。內鍋的水位在放置料理後不得超過 3 公升。
- 含蒸氣壓力的烹調

含蒸氣壓力的烹調

萬用蒸氣壓力鍋額外配備有一個蒸氣壓力功能。有了蒸氣壓力功能，可在壓力下烹調料理，烹調溫度超過 100°C。從而明顯縮短烹調時間。此外，這還意味著節能降耗。透過蒸氣快速烹調，很大程度上保留了食物的香味，風味和維生素。

有 8 個預設烹調程序可供選擇，這些可使用蒸氣壓力功能進行烹調。→“烹調程序列表”參見第 77 頁

低蒸氣壓力

如需烹調蔬菜、魚類和水果等精緻料理，請使用低蒸氣壓力將食材以特別溫和的方式進行烹調。透過蒸氣出口自動調節過高的壓力。

高蒸氣壓力

如需烹調其他所有的料理，請使用高蒸氣壓力將食材進行烹調，以達到最佳的效果。通過蒸氣出口自動調節過高的壓力。

啟動蒸氣壓力功能

如需選擇含蒸氣壓力功能的烹調程序，首先必須將壓力鎖定桿關上 (☹)。按順時針方向將壓力鎖定桿轉到底。



注意!

烹調期間將產生冷凝水。請定期清空冷凝水儲罐。

注意事項:

- 烹調程序可以隨時透過按鍵 X 停止。然後本機將切換到功能選擇模式。
- 某些烹調程序可能會有數個烹調步驟。→ “數個烹調步驟” 參見第 72 頁

在烹調期間延長烹調時間

烹調程序快結束之前，若配料仍未烹調，可以將烹調時間延長。

1. 為此，按住按鍵 ⏸。
- 顯示螢幕將短暫顯示目前烹調時間，然後每次增加 1 分鐘。
2. 按住按鍵，直到達到所需的烹調時間。
3. 透過按鍵 ✓ 啟動新設定的烹調時間。

注意事項: 烹調時間可以延長最多達 30 分鐘。若所需的烹調時間已經超過，按住按鍵 ⏸，直到達到最大值，然後設定將跳回到 5 分鐘。

低溫慢煮

低溫慢煮意味著在低溫下所進行的“真空”烹調法。

低溫慢煮是一種非常溫和且低脂的烹調方式，適合烹調肉類、魚類、蔬菜和甜點。將料理放入一種專門的耐熱烹調袋內，採用真空密封器將其氣密密封。

⚠ 健康風險!

請在低溫下進行低溫慢煮。因此，請務必遵守以下使用和衛生注意事項：

- 僅限使用高品質的新鮮食材。
- 洗淨並消毒雙手。使用一次性手套或廚用／燒烤夾。
- 烹調家禽類、雞蛋和魚類等關鍵食材應特別注意。
- 家禽類應至少在 65°C 的溫度下烹調。
- 請徹底洗淨蔬菜和水果和／或去皮。
- 保持工作台面和切菜板乾淨。針對不同種類的食材，請使用不同的切菜板。
- 維持冷鏈。在您開始進行烹調之前，請中斷僅短暫烹調的食材，並將其放入烹調袋製成真空包裝料理，然後重新放回冰箱。
- 料理只適合立即食用。烹調過程完成之後，應立即食用料理，請勿存放過久，也不要存放於冰箱。不適合復熱。

在功能選擇模式中，您可以選擇所需的烹調程序，並進行本機的所有設定。按鍵 ⏸ 持續亮起以及顯示元件顯示 [my mode]（我的模式）和 [⏸]。按鍵 ✓ 將閃爍。顯示螢幕將顯示“00:00”。



注意事項: 若在控制面板在 5 分鐘內未有任何輸入，本機將自動切換到待機模式。

5. 連續按下按鍵 ⏸，直到選擇了所需的烹調程序。



相應的指示燈在烹調面板上亮起，所選烹調程序的預設烹調時間將閃爍。顯示元件顯示“低蒸氣壓力” [⏸] 或“高蒸氣壓力” [⏸]。按下按鍵 ⏸，可以在“低蒸氣壓力” [⏸] 或“高蒸氣壓力” [⏸] 之間切換。

注意事項: [⏸] 或 [⏸] 均未亮起，表示所選的程序無法使用蒸氣壓力功能。

6. 按下按鍵 ✓，啟動烹調程序。



本機將加熱內鍋，直到達到預設的蒸氣壓力。加熱期間顯示螢幕將出現按順時針方向亮起的線條。

一旦達到預設的蒸氣壓力，本條線和烹調時間將顯示在顯示螢幕上。
烹調過程將自動啟動。烹調時間倒數計時。



烹調時間結束時，將響起一聲信號音，顯示螢幕將閃爍並顯示“P”。蒸氣將採間歇的方式自動從本機排出，以減少機器內部的壓力。

⚠ 燙傷的危險！

蒸氣從本機逸出期間，請勿俯身靠近本機的上蓋！

若機器內部的壓力已完全排出，顯示元件將顯示 [finished] (完成) 且按鍵 ✓ 將亮起或保溫功能被啟動。→ “保溫功能”參見第 72 頁

顯示螢幕顯示一個矩形 (虛線)。烹調程序結束。

7. 打開本機。為此，請打開壓力鎖定桿 (☞)，並按下主機上的開蓋按鈕。

注意事項：

- 切勿強行打開本機！
- 打開本機前，請務必輕輕搖動，必要時可消散烹調食物所產生的氣泡並防止阻塞。
- 若機器內部的壓力已完全排出且本機已完全無壓力，輕輕打開壓力鎖定桿。
- 自動蒸氣出口可能還需要使用一段時間。為了加快過程或者當本機已完全無壓力的情況下，可以手動排放蒸氣。
→ “手動排放蒸氣”參見第 71 頁

8. 將烹調好的料理端上桌。

⚠ 燙傷的危險！

- 內鍋和用過的插件可能非常熱。請務必使用把手或隔熱手套。

注意！

烹調期間將產生冷凝水。請定期清空冷凝水儲罐。

注意事項：

- 烹調程序可以隨時透過按鍵 X 停止。然後本機將切換到功能選擇模式。將本機打開之前，必須手動將機器內部的蒸氣排出。→ “手動排放蒸氣”參見第 71 頁
- 某些烹調程序可能有數個烹調步驟。
→ “數個烹調步驟”參見第 72 頁

手動排放蒸氣

在下列情況下，可以將蒸氣手動排放：

- 當自動蒸氣排放是在烹調程序結束之後才進行，而為求加速排放時。
- 當烹調程序已被取消時。
- 若壓力鎖定桿無法打開，是因為本機並非完全處於無壓力。

⚠ 燙傷的危險！

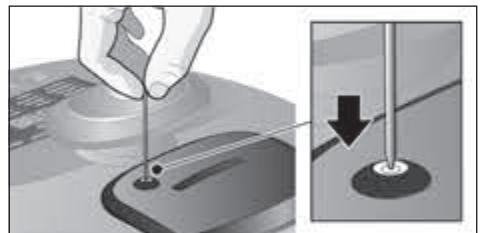
按下排氣按鍵，高溫蒸氣將在高壓下從蒸氣出口排出。按下排氣按鍵期間，請勿俯身靠近本機的上蓋。

1. 按住排氣按鍵，直到沒有蒸氣從蒸氣出口排出。



2. 打開本機。為此，請打開壓力鎖定桿 (☞)，並按下主機上的開蓋按鈕。

注意事項：若壓力鎖定桿並未打開，表示本機未完全處於無壓力。在此情況下，請使用一個細的針狀物向下按壓超壓保護裝置，直到沒有任何蒸氣從本機逸出。然後打開壓力鎖定桿 (☞)，並按下主機上的開蓋按鈕。



附加功能

以下的附加程序可用於含／不含蒸氣壓力功能的烹調程序。

選擇預設的烹調時間

針對每個烹調程序均會在操作面板上顯示預設的烹調時間等級 [medium] (中)。烹調時間可以縮短 [short] (短) 或延長 [long] (長)。

1. 連續按下按鍵 \Leftarrow ，直到所需的顯示元件亮起。該顯示可以從 [medium] (中) 切換到延長 [long] (長)，再到縮短 [short] (短)，然後再回到 [medium] (中)。

顯示螢幕將為烹調時間顯示相應的預設值。

2. 按下按鍵 \checkmark ，啟動烹調程序。

設定啟動時間延遲

如需在某一特定的時間來享受剛烹調好的料理，您可以設定啟動所選烹調程序的時間。

注意事項： 啟動時間延遲可以為特定的烹調程序進行設定。啟動時間延遲針對烹調程序有不同的預設安排。

1. 選擇烹調程序。
2. 按下按鍵 \odot 。按鍵 \checkmark 將閃爍。顯示螢幕將閃爍“00:10”。連續按下按鍵 \odot ，顯示的時間將增加。按一下按鍵，時間將每次增加 5 分鐘。按住按鍵，時間將每次增加 10 分鐘。按住按鍵 \odot 約 2 秒，時間將每次增加 30 分鐘。
3. 若顯示了所需的啟動時間延遲，請按下按鍵 \checkmark 。

所選的啟動時間延遲將顯示在顯示螢幕上。顯示面板上顯示 [timer] (定時)。烹調時間倒數計時。烹調過程將自動啟動。

注意事項：

- 按下按鍵 \checkmark 可以隨時關閉啟動時間延遲。烹調程序將立即啟動。
- 顯示螢幕上未閃爍“00:10”，可能所選的烹調程序未設定啟動時間延遲。

數個烹調步驟

某些烹調程序可能有數個烹調步驟。一旦必須進行下一個步驟，將響起一聲信號音。操作面板上顯示相應的指示燈

- 1、2、3 或 4，且按鍵 \checkmark 將閃爍。
- 將本機上蓋打開。
- 添加其他配料。

- 請根據食譜注意烹調執行細節（例如含或不含蒸氣壓力功能、敞開上蓋）。

→ 參閱隨附的食譜

- 透過按鍵 \checkmark ，開始下一個烹調步驟。本機將加熱機器內部，直到達到目標溫度或為下一烹調步驟所選的蒸氣壓力。加熱期間，顯示螢幕將出現按順時針方向亮起的線條。一旦達到目標溫度或所選擇的蒸氣壓力，線條將熄滅，顯示螢幕將顯示下一個烹調時間。烹調過程將自動啟動。烹調時間倒數計時。

提前結束當前的烹調步驟

將烹調步驟過程中的配料事先烹調時，也可以將此步驟手動結束。

1. 為此，按住按鍵 \checkmark 至少 2 秒。當前烹調步驟已結束。一旦進行下一個步驟，緊接著將照常響起一聲信號音。操作面板上顯示相應的指示燈 1、2、3 或 4，且按鍵 \checkmark 將閃爍。
2. 進行下一個烹調步驟。

保溫功能

某些烹調程序包含保溫功能。

→ “烹調程序列表”參見第 77 頁

若烹調程序包含保溫功能，它將在料理烹調完成後自動開啟，可將料理在 40°C 左右的溫度下保溫長達 10 個小時（預設的保溫時間則視烹調程序而定）。[finished] (完成) 和 [keep warm] (保溫) 亮起。顯示螢幕顯示一個矩形（虛線）。保溫功能可以通過按鍵 X 中止。然後本機將切換到功能選擇模式。

使用插入件

使用油炸籃

如需在熱油中使用程序 [軟炸] 烹調肉類、魚類、糕點等，必須使用油炸籃（視機型而定）。

注意事項： 為了達到最佳和美味的效果，我們推薦您使用我們食譜所提供的建議。

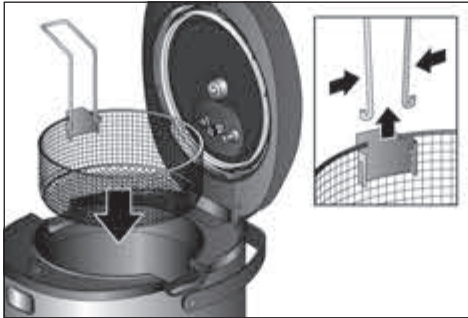
→ 參閱隨附的食譜

示例：烹調程序 [軟炸]

⚠ 燙傷的危險！

- 切勿在軟炸過程中使用蒸氣壓力功能。蒸氣壓力功能將在烹調程序 [soft fry] (軟炸) 時自動關閉。
- 請將油或油脂填充至標記處 [1.0 \odot]。

- 請勿使用超過 300 公克新鮮或解凍的油炸物。
 - 烹調期間將有許多蒸氣聚積在本機中。小心打開上蓋。請勿俯身靠近本機的上蓋。
 - 內鍋和用過的插件可能非常熱。請務必使用鍋夾、相應的把手或隔熱手套。
 - 切勿使用鍋鏟和烹飪勺舀入加熱的油或油脂
1. 打開本機上蓋。
 2. 內鍋最多可添加 1 公升的油量。內鍋內側也額外提供刻度線，方便讀數。
 3. 關上上蓋。
 4. 在功能選擇模式中，選擇烹調程序 [soft fry] (軟炸) → “烹調程序列表”參見第 77 頁
 5. 按下按鍵 ✓，啟動烹調程序。
將油加熱。一旦達到目標溫度，將響起一聲信號音且按鍵 ✓ 閃爍。
 6. 將油炸物添加至油炸籃內。
 7. 將本機上蓋打開。
 8. 使用隨附的把手將油炸籃放入內鍋內，然後再將把手取下。



9. 請勿關上上蓋。
10. 透過按鍵 ✓ 啟動烹調程序。
烹調程序結束時，將響起一聲信號音。
11. 如需瀝乾油炸物的油份，請使用把手提起油炸籃，將其掛在內鍋邊的支撐鉤上。

使用蒸籠

如需蒸煮蔬菜、肉類和魚類，必須使用蒸籠。有了兩件式蒸籠，可同時分開獨立蒸煮不同配料（例如在下部蒸蔬菜，上部蒸魚）。

注意事項：

- 為了達到最佳和美味的效果，我們推薦您使用我們食譜所提供的建議。
- 無論是否有蒸氣壓力功能，蒸籠均可以使用。

示例：不含蒸氣壓力功能的烹調程序 [steam] (蒸煮)

⚠ 燙傷的危險！

- 請將水添加至標記處 [0.5]。
 - 烹調期間將有許多蒸氣聚積在本機中。小心打開上蓋。請勿俯身靠近本機的上蓋。
 - 內鍋和用過的插件可能非常熱。請務必使用把手或隔熱手套。
1. 打開本機上蓋。
 2. 內鍋最多可添加 0.5 公升的水。內鍋內側也額外提供刻度線，方便讀數。
 3. 將蒸籠的下部掛在內鍋上。
 4. 如需蒸煮不同配料，應添加至下部蒸籠的下緣處。
 5. 放置上部蒸籠，再添加其他配料。




6. 關上上蓋。
7. 在功能選擇模式中，請選擇烹調程序 [[steam] (蒸煮) → “烹調程序列表”參見第 77 頁
8. 按下按鍵 ✓，啟動烹調程序。
烹調程序結束時，將響起一聲信號音且按鍵 ✓ 閃爍。
9. 將本機上蓋打開。
10. 從內鍋提起蒸籠的上部和下部。


個性化設定選項

烹調時間和烹調溫度的預設值或蒸氣壓力可以按照個人需求和食譜要求進行調整。


設定烹調時間



1. 在功能選擇模式中，請連續按下按鍵 ，直到選定所需的烹調程序。

操作面板將亮起相應的指示燈，並顯示此烹調程序的烹調時間。

2. 按一下按鍵 。

顯示螢幕閃爍預設的烹調時間。

3. 連續按下按鍵 ，直到選定所需的烹調時間。

按一下按鍵 ，製備時間將延長 1 分鐘。時間會增加到預設的最大值，然後再跳回到預設的最小值。按住按鍵 ，時間將每次增加 10 分鐘。

4. 所需的烹調時間顯示時，請按下按鍵 。


烹調程序將以設定的烹調時間啟動。

在所選程序的所有烹調步驟中進行個性化調整時間時，請在啟動之前分別重複烹調步驟的要點 2 到 4。


注意事項：此設定不會被保存。重新選擇此烹調程序時，預設的烹調時間將重新顯示。

設定烹調溫度


在不含蒸氣壓力功能的烹調程序中，可以個性化選擇溫度。


1. 在功能選擇模式中，請連續按下按鍵 ，直到選定所需的烹調程序。


操作面板將亮起相應的指示燈，並顯示此烹調程序的烹調時間。

2. 按一下按鍵 。

顯示螢幕閃爍預設的烹調溫度。

3. 連續按下按鍵 ，直到顯示所需的烹調溫度。

按一下按鍵 ，烹調溫度將提高 5 度。

溫度會增加到預設的最大值，然後再跳回到預設的最小值。按住按鍵 ，溫度將每次增加 10 度。



4. 所需的烹調溫度顯示時，請按下按鍵 。


烹調程序將以設定的烹調溫度啟動。



在所選程序的所有烹調步驟中進行個性化調整溫度時，請在啟動之前分別重複烹調步驟的要點 2 到 4。

注意事項：此設定不會被保存。重新選擇此烹調程序時，預設的烹調溫度將重新顯示。

設定蒸氣壓力


使用帶有預設蒸氣壓力功能的烹調程序時，您可以通過“低蒸氣壓力” [] 或“高蒸氣壓力” [] 選擇溫度。

1. 在功能選擇模式中，請連續按下按鍵 ，直到選定所需的烹調程序。

操作面板將亮起相應的指示燈，並顯示此烹調程序的烹調時間。顯示元件將額外亮起“低蒸氣壓力” [] 或“高蒸氣壓力” []。

注意事項： [] 或 [] 均未亮起，表示所選的程序無法使用蒸氣壓力功能。

2. 按下按鍵 ，可以在“低蒸氣壓力” [] 或“高蒸氣壓力” [] 之間切換。


3. 所需的蒸氣壓力顯示時，請按下按鍵 。

烹調程序將以設定的蒸氣壓力功能啟動。



注意事項：此設定不會被保存。重新選擇此烹調程序時，預設的蒸氣壓力功能將重新顯示。

my mode (我的模式) (手動)


快速設定模式可以個性化設定烹調過程的蒸氣壓力功能、烹調時間和烹調溫度。

在功能選擇模式中，按鍵  將持續亮起以及顯示元件顯示 [my mode]


(我的模式)。按鍵  將閃爍。顯示螢幕將顯示“00:00”。

注意事項：如需開啟蒸氣壓力功能，壓力鎖定桿必須關上 ()。顯示元件 [] 將亮起。

設定烹調時間

1. 按一下按鍵 。

顯示螢幕閃爍“00:00”。

2. 連續按下按鍵 ，直到選定所需的烹調時間。

設定烹調溫度或蒸氣壓力

3. 不含蒸氣壓力功能：壓力鎖定桿必須打開 (☞)。按一下按鍵 ⏸。顯示螢幕將閃爍“0000”。然後連續按下按鍵 ⏸，直到顯示所需的烹調溫度。

或者

含蒸氣壓力功能：壓力鎖定桿必須關上 (☜)。按下按鍵 ⏸，在 [⏸] 和 [⏸] 之間進行切換。

4. 按下按鍵 ✓， 啟動所需的設定。本機將加熱內鍋，直到達到目標溫度或蒸氣壓力。一旦達到目標溫度或蒸氣壓力，線條將熄滅，顯示螢幕將顯示烹調時間。烹調過程將自動啟動。

recipe 1 / recipe 2**(食譜 1 / 食譜 2) - 保存個人烹調程序**

您可以將個人烹調程序與個人化的時間和溫度選擇以及蒸氣壓力功能保存在保存位置 [recipe 1] (食譜 1) 和 [recipe 2] (食譜 2) 下。

注意事項：

- 若先前未保存任何個人烹調程序，顯示螢幕將不會顯示任何設定值。
- 如需開啟蒸氣壓力功能，壓力鎖定桿必須關上 (☜)。

1. 在功能選擇模式中， 按一下按鍵 ⏸。指示燈 [recipe 1] (食譜 1) 將亮起。顯示螢幕顯示預設的烹調時間。

保存烹調時間：

2. 按一下按鍵 ⏸。 顯示螢幕閃爍。操作面板亮起指示燈 1 (烹調步驟 1)。

3. 連續按下按鍵 ⏸， 直到選定所需的烹調時間。

按一下按鍵 ⏸，製備時間將延長 1 分鐘。按住按鍵 ⏸，時間將每次增加 10 分鐘。時間會增加到預設的最大值，然後再跳回到預設的最小值。

保存烹調溫度或蒸氣壓力：

4. 烹調溫度：按一下按鍵 ⏸。顯示螢幕顯示預設的烹調溫度。然後連續按下按鍵 ⏸，直到顯示所需的烹調溫度。

或者

蒸氣壓力：按下按鍵 ⏸，在 [⏸] 和 [⏸] 之間進行切換。

5. 按住按鍵 ✓ (2 秒以上)， 保存設定值。

注意事項：在一個烹調步驟中，只能就保存溫度或蒸氣壓力其中一項進行設定。機器將保存最新的設定值。

如需編制其他的烹調步驟，請重複要點 2 到 6。您可以編制多達 3 個烹調步驟。保存的烹調程序 [食譜 1] 可以照常透過功能選擇模式進行選擇。

注意事項：如需在 [recipe 2] (食譜 2) 下保存第二個個人烹調程序，請按照以上 [recipe 1] (食譜 1) 所述進行操作。

如需刪除個人烹調程序，請進行以下步驟：

1. 在功能選擇模式中， 按一下按鍵 ⏸。指示燈 [recipe 1] (食譜 1) 將亮起。顯示螢幕顯示保存的烹調時間。

2. 按一下按鍵 ⏸。 顯示螢幕閃爍。操作面板亮起指示燈 1 (烹調步驟 1)。

3. 按住按鍵 X (2 秒以上)。 [recipe 1] (食譜 1) 已被刪除。

注意事項：如需在 [recipe 2] (食譜 2) 下刪除第二個個人烹調程序，請按照以上 [recipe 1] (食譜 1) 所述進行操作。

兒童安全鎖

兒童安全鎖可以在烹調的過程中啟用或停用。兒童安全鎖被啟用時，操作面板上的所有按鍵皆將被鎖定，無法在本機上進行任何設定。

⚠ 警告

啟用兒童安全鎖時，烹調過程將無法更改或取消。必須先將兒童安全鎖停用。

請按下以下按鍵組合：

1. 啟用

同時按住按鍵 ⏸ 和 ⏸ 持續 3 秒。將響起一聲信號音。兒童安全鎖開啟。

2. 停用

重新同時按住按鍵 ⏸ 和 ⏸ 持續 3 秒。將響起一聲信號音。兒童鎖關閉。

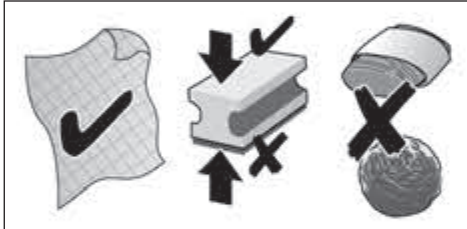
維護和日常清潔

⚠ 電擊危險

- 請勿將本機浸泡在水中。
- 請勿使用任何蒸汽清潔機。
- 在清潔之前拔下電源插頭。

注意！

- 請勿使任何含酒精或苯的清潔劑。
- 不能使用尖銳、鋒利或金屬物體。
- 請勿使用摩擦型布或清潔劑。



在每次使用完以後，必須徹底清潔機器。

1. 讓機器完全冷卻。
2. 打開壓力鎖定桿 (☞)。
3. 按下主機上的開蓋按鈕，打開上蓋。
4. 取下內鍋、上蓋內層、蒸氣出口、閥塞、冷凝水儲罐。 → “第一次使用前”參見第 65 頁

清潔主機

1. 請使用沾濕的軟布擦拭外殼，並將其擦乾。
2. 請使用沾濕的軟布擦拭內部，並將其擦乾。
3. 請以乾的超細纖維布清潔操作面板。

清潔上蓋內層、蒸氣出口和閥塞

1. 可使用洗滌液和軟布或海綿清潔零件。
2. 用清水沖洗並晾乾。

注意！

以下部件不適合放入洗碗機洗滌：可拆式上蓋內層、固定螺絲、蒸氣出口和閥塞。

清潔內鍋、冷凝水儲罐和配件

1. 可使用洗滌液和軟布或海綿清潔零件。
2. 用清水沖洗並晾乾。

以下部件適合放入洗碗機洗滌：內鍋、冷凝水儲罐、油炸籃與把手、蒸籠、鍋鏟、烹飪勺和量杯。

注意！

清洗後將所有乾燥的部件重新裝回主機，並檢查安全裝置的功能。 → “第一次使用前”參見第 65 頁

棄置



本設備說明是根據歐洲電子及電氣舊設備準則2012/19/EU (廢棄電子及電氣設備WEEE)。
此準則則提供於歐盟成員對舊設備之報廢或使用標準。

保證

本電器的保修條款由銷售所在國家的代理商來制訂。有關這些條款的詳細資訊，請向購買電器的零售商洽詢。當根據保修條款進行任何索賠時，必須出具銷售憑證或收據。

本公司保留隨時修改這些條款的權利。

烹調程序列表

我們為您提供完整的 AutoCook Pro 50 烹調程序。這些包括 16 個基本程序，每個程序有 3 種時間設定選項以及 2 個額外的蒸氣壓力功能。下表將列出各種烹調程序最重要的資料。

程序	烹調 步驟數	可用的保溫 功能	可用的蒸氣 壓力功能	上蓋
my mode (我的模式) 個人化設定所需的溫度和烹調時間	1	—	✓	敞開／關 上*
recipe 1&2 (食譜 1&2) 2 個個人食譜保存位置	1-3	—	✓	敞開／關 上*
warm up (復熱) 復熱冷 (先前已煮過) 的料理	1	✓	—	關上
soup (湯品) 烹調湯品和燉菜	短: 1 中: 2 長: 2	✓	✓	敞開／關 上*
steam (蒸煮) 蒸煮蔬菜、肉類和魚類 (需要蒸籠)	1	✓	✓	關上
stew (燉) 燉蔬菜、肉類和魚類	短: 1 中: 2 長: 2	✓	✓	敞開／關 上*
fry (油炸) 油炸蔬菜、肉類和魚類	1	✓	—	敞開
soft fry (軟炸) 少量軟炸(例如肉類、魚類、糕點等)。需要油炸籃。不適合冷凍配料。	1	—	—	敞開
baking (烘烤) 麵團的最大量為 1000 公克的麵粉加上水 (比例: 54 毫升的水和 100 公克的麵粉)	1	—	—	關上
cooking (烹煮) 烹煮食材	1	✓	✓	關上
porridge (粥品) 烹調粥品	1	✓	✓	關上
rice (米／穀物) 烹煮米或穀物	1	—	✓	關上
jam (果醬) 熬煮水水果醬	1	—	—	敞開
lentils (豆類) 烹煮豆類	短: 1 中: 2 長: 2	✓	✓	關上
sous vide (低溫慢煮) 文火烹調真空包裝料理	1	—	—	關上

* 視食譜／烹調步驟而定 - 啟動蒸氣壓力功能時“上蓋關上”
有關正確使用的程序以及配料、添加量和烹調時間的資訊，請參閱隨附的食譜。

程序	烹調 步驟數	可用的保溫 功能	可用的蒸氣 壓力功能	上蓋
risotto (義式燉飯) 烹調義式燉飯	短: 3 中: 3 長: 3	✓	✓	敞開 / 關 上*
pasta (義大利麵食) 烹調義大利麵食	1	—	—	關上 / 敞開*
yogurt (優格) 製作優格	1	—	—	關上

* 視食譜 / 烹調步驟而定 - 啟動蒸氣壓力功能時“上蓋關上”
有關正確使用的程序以及配料、添加量和烹調時間的資訊，請參閱隨附的食譜。

烹調時間

下表針對了不同的料理提供烹調時間一覽。烹調時間取決於食材的厚度和濃度，並將其視為建議的最短時間。相應地調整烹調的時間。對於冷凍食材，你應該將烹調的時間延長至少 20%。


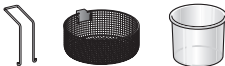
程序	設定	時間(不含蒸氣壓力 功能)	食材	建議添加量 (最大)
steam (蒸煮)	中	30 分鐘	青豆(新鮮)	500 公克 (800 公克)
	短	10 分鐘	花椰菜 (椰菜花大小相同)	500 公克 (800 公克)
	長	50 分鐘	馬鈴薯 (整顆、中等大小)	500 公克 (1200 公克)
	短	10 分鐘	魚柳	500 公克 (1000 公克)
	中	30 分鐘	肉丸	500 公克 (700 公克)
	短	10 分鐘	雞蛋	8 個(12)
	中	30 分鐘	馬鈴薯丸子	500 公克 (600 公克)
	短	5 分鐘	花椰菜	500 公克 (800 公克)
	短	3 分鐘	豌豆	500 公克 (800 公克)
	中	30 分鐘	胡蘿蔔	500 公克 (800 公克)
	中	30 分鐘	雞胸肉	500 公克 (800 公克)
	中	30 分鐘	甜菜根 (整顆，中等大小)	500 公克 (800 公克)

程序	設定	時間(不含蒸氣壓力功能)	食材	建議添加量(最大)
rice (米／穀類)	中	30 分鐘	白色中粒米(配菜)	500 公克米， 700 毫升水
	中	25 分鐘	白色中粒米(配菜)	250 公克米， 500 毫升水
	長	60 分鐘	黑米	500 公克米， 500 毫升水
	長	45 分鐘	黑米	250 公克米， 350 毫升水
porridge (粥品)	長	45 分鐘	米糊	50 公克圓粒米， 1000 毫升牛奶， 100 公克糖
	中	30 分鐘	米糊	125 公克圓粒米， 500 毫升牛奶， 50 公克糖
soft fry (軟炸)	中	20 分鐘	雞大腿	300 公克
	短	10 分鐘	蘑菇	200 公克
	中	20 分鐘	義大利肉卷	300 公克
	短	10 分鐘	魚柳	200 公克
	短	10 分鐘	“維也納風”炸雞排 (火雞肉)	200 公克
	短	10 分鐘	“維也納風”炸豬排 (豬肉)	200 公克
steam (蒸煮) + soft fry (軟炸)	短 + 短	10 分鐘 + 10 分鐘	生蔬菜類 (例如花椰菜)	200 公克
baking (烘烤)	長	60 分鐘	豬頸肉	1500 公克
	中	40 分鐘	肉糜糕	800 公克
	長	60 分鐘	蛋糕	500 公克
fry (油炸)	中	15 分鐘	蔬菜類	300 公克
	中	15 分鐘	魚類	200 公克
	中	15 分鐘	肉類	500 公克
	短	手動設定: 5 分鐘	洋蔥	200 公克
sous vide (低溫慢煮) 1)	短, 60°C	60 分鐘	牛柳(近生)	內鍋中的水位將視 放入的料理而定， 不得超過 3.0 公 升。
	中, 65°C	50 分鐘	牛柳(五分熟)	
	中, 70°C	45 分鐘	牛柳(全熟)	
	短, 60°C	30 分鐘	魚類(鮭魚)	
	中, 65°C	60 分鐘	家禽類(雞胸肉)	
	長, 85°C	60 分鐘	蘆筍	
	長, 85°C	80 分鐘	馬鈴薯	
	長, 85°C	100 分鐘	根莖類蔬菜	



1) 進行低溫慢煮時請遵守特殊的衛生措施。請務必注意安全注意事項和烹調建議!

→ 有關“低溫慢煮”請參閱第 70 頁

機型一覽和技術資料

	MUC68...	MUC88...
	✓	✓
	✓	✓
個性化保存位置	2	2
公稱容積	5 公升	5 公升
不含蒸氣壓力功能的最大添加量	4 公升	4 公升
含蒸氣壓力功能的最大添加量	3.3 公升	3.3 公升
溫度範圍	40-160 °C	40-160 °C
工作壓力	80 千帕	80 千帕
安全壓力	150 千帕	150 千帕
連接電源 (電壓 - 頻率)	220-240 伏 ~ 50/60 赫茲	220-240 伏 ~ 50/60 赫茲
加熱功率	1050 瓦	1200 瓦
感應式	—	✓
電源線長度	1.5 公尺	1.5 公尺
重量, 空機	5.8 千克	6.5 千克

特殊配件

	MAZ8BI 不銹鋼鍋, 外層為拋光不沾塗層和保存蓋*; 適合感應式萬用蒸氣壓力鍋 MUC88...	5 公升內鍋; 適合放入洗碗機洗滌; 內鍋堅固耐用; 3 毫米厚; 外層為拋光不銹鋼; 不沾塗層; 內鍋*配備方便保存食材的保存蓋, 例如放入冰箱保存
	MAZ0FB 油炸籃	不銹鋼籃配備有可拆式把手, 方便使用; 適合放入洗碗機洗滌

*保存蓋不含在標準的供貨清單內。此為選購附件, 並僅限與內鍋一起供應。若有配件未包含在供貨清單內, 請向零售商或客戶服務另行選購。

故障排除

故障	原因	故障排除
烹調好的料理半生不熟。	添加量太多	請將內鍋添加至標記處 [4.0 公升]!
	水和配料份量的比例不正確。	請調整水和配料份量的比例。
	機器內部有異物。	取出所有異物。請勿對此用水!
	內鍋變形。	請與客戶服務聯絡。
	機器發生故障。	
感應器故障。		
烹調的料理已燒焦。	內鍋底部變髒。	請徹底清潔內鍋和機器內部。
	內鍋變形。	請與客戶服務聯絡。
	機器發生故障。	
本機烹調過久。	添加量太多	調整添加量。
	溫度太高。	調低溫度。
指示燈未亮起。	所擇的烹調程序需要將上蓋打開才能烹調料理。	打開本機上蓋。
	已關機。	開機。
加熱板故障。	電源線故障。	請與客戶服務聯絡。
	機器發生故障。	請與客戶服務聯絡。
水從機器中溢出。	加熱板已損壞。	
	本機具有防溢保護裝置。冷凝水儲罐已滿，且有水溢出。	請倒出冷凝水儲罐中的水。取出內鍋，並用布擦乾機器內部。確保機器內部沒有進水。
本機的壓力鎖定桿無法被打開。	超壓保護是因料理而接合，並將壓力鎖定桿鎖定。	請如本章節所述進行操作 →“手動排放蒸氣”參見第 71 頁 若問題仍然存在，請與客戶服務聯絡。
雖然蒸氣壓力功能被開啟，但蒸氣直接從蒸氣出口逸出。	閥塞未正確放置在閥門上。	請將本機與電源斷開並讓其冷卻。取下蒸氣出口，將閥塞正確放置在閥門上。
螢幕顯示 P	並非故障。蒸氣被自動排放。	等到蒸氣被完全排出或手動排放蒸氣。
螢幕顯示 OPEn (開)	使用不含蒸氣壓力功能的烹調程序時，關上壓力鎖定桿 (☹)。	打開壓力鎖定桿 (☺)，停用蒸氣壓力功能。
螢幕顯示 CLOSE (關)	使用含蒸氣壓力功能的烹調程序時，打開壓力鎖定桿 (☺)。	關上壓力鎖定桿 (☹)，以啟動蒸氣壓力功能。
螢幕顯示 E1~E6	機器發生故障。	中斷烹調程序。將本機與電源斷開。重新開機。若問題仍然存在，請與客戶服務聯絡。

故障	原因	故障排除
螢幕顯示 E0	電路故障	請將本機與電源電壓斷開並重新啟動。若問題仍然存在，請與客戶服務聯絡。
螢幕顯示 E1	內鍋損壞或未在機器內，或者未使用原廠內鍋。	請插入原廠內鍋。若問題仍然存在，請與客戶服務聯絡。
螢幕顯示 E2, E5, E6 或 E7	本機過熱。	請將本機與電源斷開並讓其冷卻。一旦本機已經冷卻，請重新啟動。
	本機發生短路。	請將本機與電源斷開並與客戶服務聯絡。
螢幕顯示 E3	電壓太高。	請與電力供應商或電力營運商聯絡。請專業人員檢查電源電壓。
螢幕顯示 E4	電壓不足。	
顯示螢幕顯示 E8	通信錯誤	一旦本機已經冷卻，請重新啟動。
螢幕顯示 E12	選擇高溫烹調程序（例如“soft fry（軟炸）”）時，添加了不適合的配料（例如水）。本程序將被取消，以防止發生超壓。	取出內鍋內不適合的配料，清潔內鍋，然後再添加正確的配料（例如用於程序“soft fry（軟炸）”的油。根據程序選擇，上蓋將被打開 → “烹調程序列表”參見第 77 頁。重新啟動烹調程序。

若有任何問題，請務必撥打熱線電話！電話號碼位在說明書的最後一頁。

使用范围

请仔细阅读使用说明书，并保存本说明书以备以后使用！请阅读所有指示说明！机器转让给他人使用时，请将本说明书一并转让。

若不遵守本机器正确使用的规程，生产厂家将对由此而造成的损失不负任何责任。本机器适于私人家庭及非商业环境中使用。

本机适用于将食材加压蒸煮、烹调、烤、烧、炖、蒸、软炸、巴氏杀菌、复热和保温。不得将其用于加工其他物质或物体。所有配料必须完全干净卫生。加工时请注意厨房卫生的规定。

本机器仅限用于指定的用途。仅限将烹调程序用于指定且加以描述的烹调食物。→“烹调时间”参见第 100 页

仅限根据使用说明书之规定使用适当的热源。请按照相应的机型使用制造商所生产的原厂备件。尤其是指定需要兼容的主机和上盖，必须来自同一制造商。内锅和附件仅限与主机一同搭配使用。

仅限在室温及海拔 2000 米以下的室内使用机器。安装本机器时，请注意本机器上方和后方不得有灵敏的表面和机器，否则可能因为温度的变化和逸出的水蒸气造成损坏。

凡身体、感官或智力有缺陷的人士以及缺乏相关经验和知识的人士（包括儿童），应在负责安全使用机器人员的监督或指导下，了解使用机器可能带来的危险后，方能使用本机器。请勿让儿童靠近本机器和电源线，且不得让儿童操作本机器。严禁儿童将本机用于嬉戏。儿童不得对本机器进行清洁和保养。

安全提示

⚠ 电击和火灾危险！

本机器仅能通过按规定的接地插座与带交流电的供电系统相连接。请您确保，建筑内已按规定安装电气接地系统。仅可根据铭牌上的说明连接和操作本机器。电线和机器必须完好无损方可使用。机器修理事宜仅由我们的客户服务进行，才能避免危险发生。若本机器的电源线损坏，请务必向我们客户服务购买专门的电源线更换。切勿将机器连接到定时开关或遥控插座上。请于操作过程中随时监看本机器！故障发生时，请立即拔下电源插头或关闭电源电压。请勿让电源线与高温零件接触，或在尖锐边缘处拉动电源线。请勿将本机器或电源线浸泡在水中，或放入洗碗机洗涤。清洁前将电源插头拔出。

⚠ 灼伤危险！

本机器借助蒸气压力蒸煮。不当使用本机器可能导致烫伤。本机器加热之前，请确保机器已正确关妥。请注意使用说明书。每次使用本机器之前，请定期检查蒸气阀的开口，以确保其未堵塞。请注意使用说明书。切勿超出使用说明书所述的维护指示范围操作安全系统。

→“维护和日常清洁”参见第 97 页

请勿将本机以激活的蒸气压力功能将食材软炸或烘烤。在操作期间，切勿在没有插入内锅的情况下使用本机器。开始烹调程序之前，请检查本机器是否已关妥。切勿将本机器放入加热的烤箱内。使用本机器期间，外壳、内锅和金属部件会发热！仅限使用随附的辅具取出内锅和附件。请使用隔热手套。本机器将产生高温蒸气。请勿俯身靠近本机器。

若本机器处在压力下，请小心谨慎移动。请勿触摸发热的表面。请使用把手。如有必要，使用适当的保护措施。

切勿强行打开本机器！确保内部压力已经完全排放之前，请勿打开本机器。请注意使用说明书。→“带蒸气压力的烹调”参见第 91 页

烹调面团食材后，请在打开上盖之前轻摇本机器以避免食材飞溅。烹调连皮的肉类（例如牛舌）之后，其在压力下可能出现发胀，表皮无法穿透或刺穿，一旦这类食材发生发胀可能造成烫伤的危险。

小心打开上盖。只有在本机器完全冷却后才能进行搬运或清洁！显眼的褪色、裂纹或其他损坏或不正确安装的部件均必须以原厂备件更换。

⚠ 健康风险!

请在低温下进行低温慢煮。请务必注意使用说明书当中的安全注意事项。→“低温慢煮”参见第 91 页

⚠ 窒息危险!

请勿让儿童用包装材料玩耍。

⚠ 重要!

使用或清洁本机器后，在取出内锅时应打开上盖晾干至少 30 分钟，以防止冷凝水产生。

请于每次使用后或长时间未使用重新使用之前，务必彻底清洁本机器。→“维护和日常清洁”参见第 97 页

⚠ 注意!

请勿将锅铲或烹饪勺留置在加热的油或油脂或在加热的内锅中。这些用具可能会融化!

本机器配备有蒸气压力功能，请勿在无水的状况下使用，否则可能会导致严重的损坏。

恭喜您购买了博世家用系列的新产品，您已经选择了一款新潮而一流的家用电器。

在本使用说明书以下的页面中可以找到有关安全使用本机器的重要提示。

我们希望您能完整阅读本说明书，并遵守所有说明。这样您就可以长期使用本机器享受烹调的乐趣，您操作的结果会更加证明您购买本机器是正确的决定。

请将本使用说明书保存好，以便以后随时查阅或者提供给以后的使用者。

若您想了解更多本公司产品的信息，请您登录官方网站查询。

内容

使用范围	83
安全提示	83
产品概览	85
控制面板	86
首次使用前	87
烹调	89
附加程序	94
使用插入件	94
个性化设置选项	96
儿童锁	97
维护和日常清洁	97
处置	98
保修	98
烹调时间	100
机型一览和技术数据	102
特殊附件	102
故障排除	103

产品概览

→ 图 ㉑

- 1 万能蒸气压力锅 (主机)
- 2 上盖
- 3 控制面板
- 4 压力锁定杆
- 5 排气按键
- 6 可拆式蒸气出口
- 7 可拆式冷凝水储罐
- 8 开盖按键
- 9 不粘锅
- 10 内锅把手
- 11 电源接口
- 12 提手

13 可拆式上盖内层

- 14 密封环
- 15 安全阀
- 16 蒸气阀
- 17 超压保护装置
- 18 上盖内层支座
- 19 固定螺丝
- 20 蒸气出口室
- 21 带密封的蒸气阀开口
- 22 白色蒸气出口调整杆
- 23 阀塞
- 24 手动超压保护解锁装置

→ 图 ㉒

- 25 带可拆式把手的油炸篮*
- 26 蒸笼，两件式
- 27 锅铲
- 28 烹饪勺
- 29 量杯*
- 30 带有警告注意事项的电源线
- 31 使用说明书
- 32 食谱

* 视机型而定

本使用说明书说明了不同的机器规格。
















→ “机型一览和技术数据” 参见第 102 页

控制面板

控制面板包含控制元件（按键）和显示元件（指示灯）。通过按键可以选择个别烹调程序以及进行各种设置选项（例如选择蒸气压力功能、烹调温度和烹调时间）。设置将通过亮起的指示灯或显示屏显示。





操作控件

→ 图 1

-  **待机**
您可以在待机模式到功能选择模式之间来回切换。
-  **设置启动时间延迟**
您可以设置启动所选烹调程序的时间。
-  **从列表中选择烹调程序 (h)**
通过重复按下按键 ，依次调用各个烹调程序。控制面板亮起相应的指示灯。
-  **调整烹调时间**
为烹调程序预设的烹调时间 [medium] (中) 可以缩短 [short] (短) 或延长 [long] (长)。相应的显示控件 (g) 将亮起。相关的预设烹调时间将显示在显示屏上 (a)。
-  **设置个性化烹调时间**
适用于个性化调整烹调时间。
-  **设置个性化烹调温度**
适用于个性化调整烹调温度。使用激活的蒸气压力功能烹调程序时，温度是预先设置的 (f) 且无法被个性化调整。
-  **蒸气压力功能**
通过按下按键 , 选择蒸气压力功能为“低蒸气压力”[] 或“高蒸气压力”[]。相应的显示控件 (f) 将亮起。
-  **确认程序**
通过按下按键 , 启动所选的烹调程序。
-  **删除设置或中断程序**
通过按下按键 , 删除设置或将已启动的程序停止。

显示元件

→ 图 2

- a 显示屏**
显示剩余时间或温度。
- b timer (定时)**
表示启动时间延迟已开启。显示屏 (a) 显示启动所选烹调程序所需的时间。
- c 烹调步骤 / 程序进程**
表示各个烹调步骤或程序进程。在数个烹调步骤的情况下（例如加热炸油后填充配料），将通过亮起的指示灯 1、2、3、4 目视显示。此外，若需要进入下一个烹调步骤，将响起一声信号音。
- d finished (完成)**
表示料理已完成。显示屏 (a) 将闪烁并显示“00:00”。此外，将响起一声信号音。
- e keep warm (保温)**
表示在烹调程序结束后将开启保温功能。显示屏显示一个矩形（虚线）。
- f 蒸气压力功能**
[] 表示已选择低蒸气压力(105°C)。
[] 表示已选择高蒸气压力(115°C)。
→ “带蒸气压力的烹调”参见第 91 页
- g 显示预设的烹调时间**
为烹调程序预设的烹调时间 [medium] (中) 可以使用按键  缩短 [short] (短) 或延长 [long] (长)。相应的显示元件将亮起。
- h 烹调程序列表**
总共有16个预设的烹调程序提供选择。通过重复按下按键 , 依次调用烹调程序。控制面板亮起相应的指示灯。
- i recipe 1&2 (食谱 1&2)**
保存位置，主要是保存含蒸气压力功能的个性化烹调程序、烹调时间和烹调温度。
- j my mode (我的模式)**
快速设置模式，主要是为烹调过程个性化设置蒸气压力功能、烹调时间和烹调温度。

首次使用前

使用新机器前，请先将包装完全拆开，清洁并检查机器是否完好未损坏，然后再接通电源。为此要执行以下步骤：

1. 请取下主机和所有附件零件包装，并除去所有的包装材料。
2. 使用提手抬起本机器。将提手相应地向上摆动。



注意!

仅限使用提手搬运本机器以确保安全。

3. 请将本机器放置在一个稳固、水平和平整的工作台面上。

注意!

本机器上方和后方不得有灵敏的表面和机器，否则可能因为温度的变化和逸出的水蒸气造成损坏。

4. 取下蒸气出口

握住蒸气出口后部，并将其向上拉。



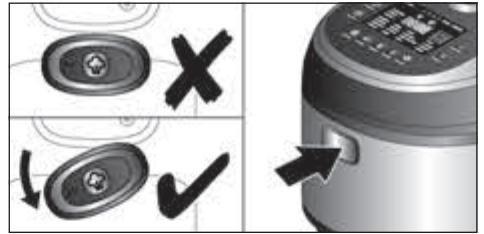
5. 取下阀塞

取出在蒸气出口室中的阀塞。



6. 打开机器上盖

打开压力锁定杆 (☞)。逆时针方向将压力锁定杆转动到底。按下主机上的开盖按键打开上盖。

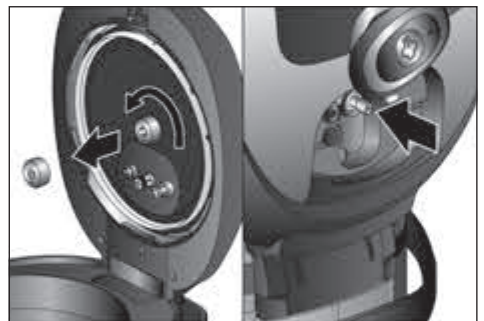


7. 将内锅从机器内部提起。



8. 取下上盖内层

逆时针方向松开并取下固定螺丝。用一只手将上盖内层保持在盖内固定。用在盖外的另一只手将蒸气出口室的蒸气阀轻轻压下推入开口。请小心将上盖内层从上盖中取下。



9. 去除机器和附件上的包装材料。

10. 检查所有零件是否完整。→ 图 A

11. 检查本机器和附件是否有可见的损坏。

注意!

请勿运行损坏的机器!

12. 首次使用前, 请先彻底清洁并晾干所有零件。→ “维护和日常清洁” 参见第 97 页

13. 检查安全装置

上盖内层: 检查上盖内层上的密封环是否有任何明显的变色、裂纹或其他损坏。检查安全阀和蒸气阀以及超压保护装置是否干净。这些装置不得被异物堵塞。超压保护装置必须移动顺畅。

蒸气出口室: 检查蒸气出口室中的蒸气阀密封是否有明显的变色、裂纹或其他损坏。检查白色蒸气出口调整杆是否干净。此装置不得被异物堵塞。

14. 插入内锅

将内锅重新插入机器内部。内锅把手必须嵌入凹槽内。

注意!

插入内锅之前, 请先检查机器内部是否干燥和干净。

15. 插入上盖内层

压力锁定杆必须打开 (☞)。将带有蒸气阀的上盖内层向下放到上盖内层支座上。同时, 蒸气阀将通过蒸气阀开口。将用于上盖内层的固定螺丝按顺时针方向拧在上盖内层支座上固定。

16. 关上上盖

按下上盖, 直到其卡入到位。关上压力锁定杆 (☞)。按顺时针方向将压力锁定杆转到底。

17. 插入阀塞

将蒸气出口室的阀塞放在蒸气阀上, 然后按压固定。



注意!

确保白色蒸气出口调整杆位于阀塞下方。

18. 插入蒸气出口

将蒸气出口由上方放在上盖上, 然后按压固定。

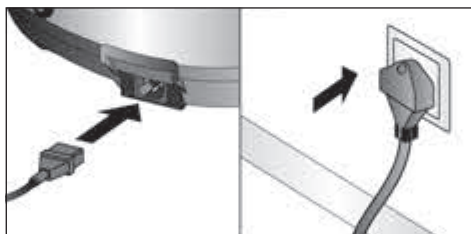


19. 插入冷凝水储罐

将提手向上折叠。握住储罐两侧上面, 并插入机器的背面。



20. 首先将随附的电源线连接到本机器, 然后将其插到电源插座上。



注意!

仅限使用随附的电源线。

控制面板亮起两个按键 ①、✓, 并且所有指示灯短暂亮起一次并响起一声 5 级的信号音。然后按键 ① 闪烁, 本机器处于待机模式, 并准备投入使用。

烹调

一般建议

为了达到最佳和美味的效果，我们推荐您使用我们食谱所提供的建议，这是专为本机器所设计的应用。

本食谱将为您详细说明所需的配料量、建议烹调的时间、温度、蒸气压力功能的使用，以及如何有效地结合烹调程序。

请您使用这些食谱建议以获得烹饪经验。若您在使用上已有经验并珍藏许多可能的烹饪选择，您可以尝试研究新食谱享受制作料理的乐趣。对此，本机器还提供您个性化设置选项。→“个性化设置选项”参见第 96 页

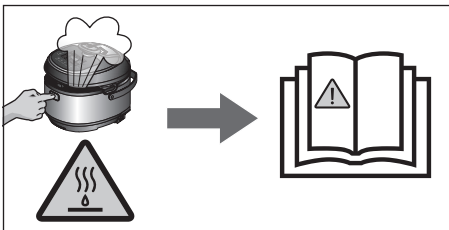
为了一览所有烹调程序，我们为您提供一张列表，让您一目了然。→“烹调程序列表”参见第 99 页

⚠ 灼伤危险!

- 每次使用本机之前，请检查安全装置的功能性。→“首次使用前”参见第 87 页
- 在操作期间，请勿在没有插入内锅、上盖内层、阀塞和蒸气出口的情况下使用本机器。
- 请勿于操作期间移动本机器。
- 切勿强行打开本机器!

⚠ 烫伤危险!

注意带有警告注意事项的电源线:



仅限将烹调程序用于指定且加以描述的烹调食物。

为避免过度烹调或起泡造成烫伤，请勿使用高温程序（蒸、炖、煎炸、慢火煎炸、烘烤、煮）或手动设置 100 °C 以上烹制下列食物：扁豆、大豆、高蛋白或淀粉含量高的液体（例如牛肉汤）、牛奶和类似的液体、蔬菜以及其他烹调食物组合，这类食物很容易过度烹饪或过度起泡。

注意!

- 仅限使用随附的锅铲（切勿使用金属餐具）搅拌。
- 首次启动之前，请检查本机器有无损坏，是否完整、干净以及是否正确安装。
→“首次使用前”参见第 87 页

不带蒸气压力的烹调

有 16 个预设的烹调程序供选择。→“烹调程序列表”参见第 99 页

注意事项: 选择并启动不带蒸气压力功能的烹调程序时，请确保压力锁定杆始终是开启的 (☞)。

1. 本机器已准备投入使用。将所需的配料填充至本机器内。为此，打开上盖，将配料填充到内锅内。内锅内侧也额外提供刻度线，方便读数。

注意!

- 内锅最多可填充 4 升的填充量。烹调食材时，米或脱水蔬菜等会在烹煮期间膨胀，所以内锅最多只可填充一半的填充量。
2. 关上本机器。为此，请按下上盖，直到其卡入到位。
 3. 按下按键 ① 进入功能选择模式。在功能选择模式中，您可以选择所需的烹调程序，并进行本机器的所有设置。按键 ① 持续亮起且显示元件显示 [my mode] (我的模式)。按键 ✓ 将闪烁。显示屏将显示“00:00”。



注意事项:

- 某些烹调程序或步骤是在上盖敞开下进行。→ 参见随附的食谱
- 若在控制面板在 5 分钟内未有任何输入，本机器将自动切换到待机模式。

1. 重复按下按键 ，直到选择了所需的烹调程序。



相应的指示灯在控制面板上亮起，所选烹调程序的预设烹调时间将闪烁。



2. 按下按键 ，启动烹调程序。



本机器将加热内锅，直到达到目标温度。加热期间，显示屏将出现按顺时针方向亮起的线条。

一旦达到目标温度，该线条旋即熄灭，显示屏将显示烹调时间。烹调过程将自动启动。

注意事项：选择程序 [pasta]

(意大利面食) 或 [soft fry] (软炸) 时，本机器将发出重复的信号音，显示屏和按键  将闪烁，直到食材已填充并已按下按键 。


烹调时间倒计时时。




料理烹调期间将产生蒸气，会本机器逸出，避免压力产生过度。


烹调期间提高或降低温度


若要在烹调期间调高或调低目前温度，可以在烹调过程中相应地调高（最多 +10°C）或调低（最多 -10°C）温度。

如需提高温度，请按住按键  键。显示屏将短暂显示目前温度，然后每次调高 1°C，直到最大值 (+10°C)。按住按键不放，直至达到所需调高的温度。

如需降低温度，请按住按键 。显示屏将短暂显示目前温度，并在一开始每次调高 1°C，直到最大值 (+10°C)。达到最大值时，该显示将跳回至最小值 (20°C)。按住按键不放，直至达到所需调低的温度。

如需继续烹调程序，请按下按键 。

注意事项：未按下按键  时，烹调程序将按先前所预设的温度继续进行。

烹调程序结束时，将响起一声信号音，显示元件将显示 [finished] (完成)，按键  或保温功能将被启动。→“保温功能”参见第 94 页

显示屏将闪烁并显示“00:00”。

3. 打开本机器的上盖，将烹调好的料理端上桌。


⚠ 灼伤危险!

- 烹调期间，本机器将聚集非常多的蒸气。请务必小心打开上盖。请勿俯身靠近本机器的上盖。
- 内锅和用过的插件可能非常热。请务必使用把手或隔热手套。

注意!



烹煮期间将产生冷凝水。请定期清空冷凝水储罐。


注意事项:

- 烹调程序可以随时通过按键  停止。然后本机器将切换到功能选择模式。
- 某些烹调程序可能会有数个烹调步骤。→“数个烹调步骤”参见第 94 页

在烹调期间延长烹调时间

烹调程序快结束之前，若配料仍未烹调，可以将烹调时间延长。

1. 为此，请按住按键 。
- 显示屏将短暂显示当前烹调时间，然后每次增加 1 分钟。
2. 按住按键，直到达到所需的烹调时间。
3. 通过按键  启动新设置的烹调时间。

注意事项：烹调时间可以延长最长达 30 分钟。若所需的烹调时间已经超过，按住按键 ，直到达到最大值，然后设置将跳回到 5 分钟。

低温慢煮

低温慢煮意味着在低温下所进行的“真空”烹调法。

低温慢煮是一种非常温和且低脂的烹调方式，适合烹调肉类、鱼类、蔬菜和甜点。将料理放入一种专门的耐热烹调袋内，采用真空密封器将其气密密封。

⚠ 健康风险！

请在低温下进行低温慢煮。因此，请务必遵守以下使用和卫生注意事项：

- 仅限使用高质量的新鲜食材。
- 洗净并消毒双手。使用一次性手套或厨用/烧烤夹。
- 烹调家禽类、鸡蛋和鱼类等关键食材应特别注意。
- 家禽类应至少在 65°C 的温度下烹调。
- 请彻底洗净蔬菜和水果和/或去皮。
- 保持工作台面和切菜板干净。针对不同种类的食材，请使用不同的切菜板。
- 维持冷链。在您开始进行烹调之前，请中断仅短暂烹调的食材，并将其放入烹调袋制成真空包装料理，然后重新放回冰箱。
- 料理只适合立即食用。烹煮过程完成之后，应立即食用料理，请勿存放过久，也不要存放于冰箱。不适合复热。

真空袋

- 针对低温慢煮，仅限使用专用的耐热真空袋。
- 请勿将料理装入您所购买料理的袋中烹煮（例如一份鱼）。此袋不适合用于低温慢煮。

真空处理

- 请使用可以产生 99% 真空的腔室真空包装机将料理真空处理。只有这样传热才能均匀，从而达到完美的烹调结果。

注意事项：

- 低温慢煮时，最大填充量为 3 升。内锅的水位在放置料理后不得超过 3 升。
- 请在低温慢煮时务必关上上盖。

带蒸气压力的烹调

万用蒸气压力锅额外配备有一个蒸气压力功能。有了蒸气压力功能，可在压力下烹调料理，烹调温度超过 100°C。从而明显缩短烹煮时间。此外，这还意味着节能降耗。通过蒸气快速烹煮，很大程度上保留了食物的香味，风味和维生素。

有 8 个预设烹调程序可供选择，这些可使用蒸气压力功能进行烹煮。→“烹调程序列表”参见第 99 页


低蒸气压力

如需烹调蔬菜、鱼类和水果等精致料理，请使用低蒸气压力将食材以特别温和的方式进行烹煮。通过蒸气出口自动调节过高的压力。



高蒸气压力

如需烹调其他所有的料理，请使用高蒸气压力将食材进行烹煮，以达到最佳的效果。通过蒸气出口自动调节过高的压力。

启用蒸气压力功能

如需选择带蒸气压力功能的烹调程序，首先必须将压力锁定杆关上 ()。按顺时针方向将压力锁定杆转到到底。



若本机器正确关上且蒸气压力功能开启，将响起一声信号音。然后在功能选择模式中，选择相应的带蒸气压力功能的烹调程序。显示元件显示“低蒸气压力” [] 或“高蒸气压力” []。→“带蒸气压力的烹调”参见第 91 页

停用蒸气压力功能

如需选择不带蒸气压力功能的烹调程序，务必将压力锁定杆打开 (☞)。逆时针方向将压力锁定杆转动到底。



在功能选择模式中，选择相应的不带蒸气压力功能的烹调程序。→“不带蒸气压力的烹调”参见第 89 页

有 8 个预设烹调程序可供选择，这些可使用蒸气压力功能进行烹煮。→“烹调程序列表”参见第 99 页

⚠ 灼伤危险!

- 牛奶、奶油等发泡配料，不得牛奶、奶油等会起泡的配料，不得在蒸气压力下加热。
 - 切勿使用蒸气压力功能，在压力下用油来油炸食材。
1. 打开本机器。为此，请打开压力锁定杆 (☞)，并按下主机上的开盖按键。
 2. 将所需的配料填充到内锅内。内锅内侧也额外提供刻度线，方便读数。

注意!

- 在没有事先加水或其他液体的情况下，切勿在蒸气压力下加热本机器。至少需加入 250 毫升的液体。
 - 内锅内可填充多达 3.3 升的填充量。烹调食材时，米或脱干蔬菜等会在烹煮期间膨胀，所以内锅最多只可填充一半的填充量。
3. 关上本机器。按下上盖，直到其卡入到位，关上压力锁定杆 (☞)。

将响起一声信号音。蒸气压力功能已开启。

4. 按下按键 ① 进入功能选择模式。在功能选择模式中，您可以选择所需的烹调程序，并进行本机器的所有设置。按键 ① 持续亮起以及显示元件显示 [my mode] (我的模式) 和 [☞]。按键 ✓ 将闪烁。

显示屏将显示“00:00”。



注意事项: 若控制面板在 5 分钟内未有任何输入，本机器将自动切换到待机模式。

5. 重复按下按键 ④，直到选择了所需的烹调程序。



相应的指示灯在控制面板上亮起，所选烹调程序的预设烹调时间将闪烁。显示元件显示“低蒸气压力”[☞]或“高蒸气压力”[☞]。按下按键 ☞，可以在“低蒸气压力”[☞]或“高蒸气压力”[☞]之间切换。

注意事项: [☞]或[☞]均未亮起，表示所选的程序无法使用蒸气压力功能。

6. 按下按键 ✓，启动烹调程序。



本机器将加热内锅，直到达到预设的蒸气压力。加热期间显示屏将出现按顺时针方向亮起的线条。

一旦达到预设的蒸气压力，本条线和烹调时间将显示在显示屏上。

烹调过程将自动启动。烹调时间倒计时时。



烹调时间结束时，将响起一声信号音，显示屏将闪烁并显示“P”。蒸气将采用间歇的方式自动从本机器排出，以减少机器内部的压力。

⚠ 灼伤危险!

蒸气从本机器逸出期间，请勿俯身靠近本机器的上盖!

若机器内部的压力已完全排放出去，显示元件将显示 [finished] (完成) 且按键 ✓ 将亮起或保温功能被激活。→ “保温功能”参见第 94 页

显示屏显示一个矩形 (虚线)。烹调程序结束。

7. 打开本机器。为此，请打开压力锁定杆 (🔒)，并按下主机上的开盖按键。

注意事项:

- 切勿强行打开本机器!
- 打开本机器前，请务必轻轻摇动，必要时可消散烹调食物所产生的气泡并防止阻塞。
- 若机器内部的压力已完全排出且本机器已完全无压力，轻轻打开压力锁定杆。
- 自动蒸气出口可能还需要使用一段时间。为了加快过程或者当本机器已完全无压力的情况下，可以手动排放蒸气。

→ “手动排放蒸气”参见第 93 页

8. 将烹调好的料理端上桌。

⚠ 灼伤危险!

- 内锅和用过的插件可能非常热。请务必使用把手或隔热手套。

注意!

烹煮期间将产生冷凝水。请定期清空冷凝水储罐。

注意事项:

- 烹调程序可以随时通过按键 X 停止。然后本机器将切换到功能选择模式。将本机器打开之前，必须手动将机器内部的蒸气排出。→ “手动排放蒸气”参见第 93 页
- 某些烹调程序可能会有数个烹调步骤。→ “数个烹调步骤”参见第 94 页

手动排放蒸气

在下列情况下，可以将蒸气手动排放:

- 当自动蒸气排放是在蒸气程序结束后才进行，而为求加速排放时。
- 当烹调程序已被取消时。
- 若压力锁定杆无法打开，是因为本机并非完全处于无压力。

⚠ 灼伤危险!

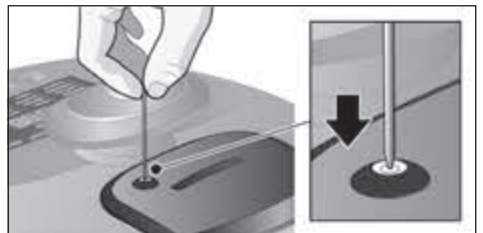
按下排气按键，高温蒸气将在高压下从蒸气出口排出。按下排气按键期间，请勿俯身靠近本机器的上盖。

1. 按住排气按键，直到没有蒸气从蒸气出口排出。



2. 打开本机器。为此，请打开压力锁定杆 (🔒)，并按下主机上的开盖按键。

注意事项: 若压力锁定杆并未打开，表示本机器未完全处于无压力。在此情况下，请使用一个细的针状物向下按压超压保护装置，直到没有任何蒸气从本机器逸出。然后打开压力锁定杆 (🔒)，并按下主机上的开启按键。



附加程序

以下的附加程序可用于带/不带蒸气压力功能的烹调程序。

选择预设的烹调时间

针对每个烹调程序均会在控制面板上显示预设的烹调时间级别 [medium] (中)。烹调时间可以缩短 [short] (短) 或延长 [long] (长)。

1. 重复按下按钮 $\equiv \leftarrow$ ，直到所需的显示元件亮起。该显示可以从 [medium] (中) 切换到延长 [long] (长)，再到缩短 [short] (短)，然后再回到 [medium] (中)。

显示屏将为烹调时间显示相应的预设值。

2. 按下按钮 \checkmark ，启动烹调程序。

设置启动时间延迟

如需在某一特定的时间来享受刚烹调好的料理，您可以设置启动所选烹调程序的时间。

注意事项：启动时间延迟可以为特定的烹调程序进行设置。启动时间延迟针对烹调程序有不同的预设安排。

1. 选择烹调程序。
2. 触按按钮 \odot 。按钮 \checkmark 将闪烁。显示屏将闪烁“00:10”。重复按下按钮 \odot ，显示的时间将增加。按一下按钮，时间将每次增加 5 分钟。按住按钮，时间将每次增加 10 分钟。按住按钮 \odot 约 2 秒钟，时间将每次增加 30 分钟。
3. 若显示了所需的启动时间延迟，请按下按钮 \checkmark 。

所选的启动时间延迟将显示在显示屏上。显示面板上显示 [timer] (定时)。

烹调时间倒数计时。烹调过程将自动启动。

注意事项：

- 按下按钮 \checkmark 可以随时关闭启动时间延迟。烹调程序将立即启动。
- 显示屏上未闪烁“00:10”，可能所选的烹调程序未设置启动时间延迟。

数个烹调步骤

某些烹调程序可能会有数个烹调步骤。一旦必须进行下一个步骤，将响起一声信号音。控制面板上显示相应的指示灯 1、2、3 或 4，且按钮 \checkmark 将闪烁。

- 将本机器上盖打开。
- 填充其他配料。

- 请根据食谱，注意烹调执行细节（例如带或不带蒸气压力功能、敞开上盖）。
→ 参见随附的食谱

■ 通过按钮 \checkmark ，开始下一个烹调步骤。本机器将加热机器内部，直到达到目标温度或为下一烹调步骤所选的蒸气压力。加热期间，显示屏将出现按顺时针方向亮起的线条。一旦达到目标温度或所选择的蒸气压力，线条将熄灭，显示屏将显示下一个烹调时间。烹调过程将自动启动。烹调时间倒数计时。

提前结束当前的烹调步骤

将烹调步骤过程中的配料事先煮熟时，也可以将此步骤手动结束。

1. 为此，按住按钮 \checkmark 至少 2 秒钟。当前烹调步骤已结束。一旦进行下一个步骤，紧接着将按照响起一声信号音。控制面板上显示相应的指示灯 1、2、3 或 4，且按钮 \checkmark 将闪烁。
2. 进行下一个烹调步骤。

保温功能

某些烹调程序包含保温功能。

→ “烹调程序列表”参见第 99 页

若烹调程序包含保温功能，它将在料理烹调完成后自动开启，可将料理在 40°C 左右的温度下保温长达 10 个小时（预设的保温时间则视烹调程序而定）。

[finished] (完成) 和 [keep warm] (保温) 亮起。显示屏显示一个矩形（虚线）。保温功能可以通过按钮 X 中止。然后本机器将切换到功能选择模式。




使用插入件

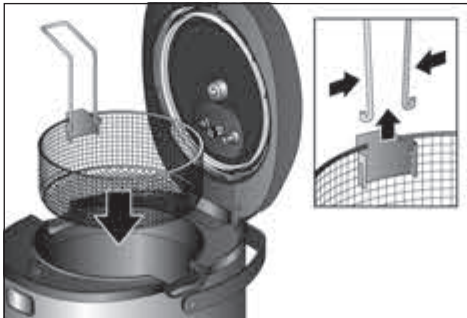
使用油炸篮


如需在热油中使用程序 [软炸] 烹调肉类、鱼类、糕点等，必须使用油炸篮（视机型而定）。

注意事项：为了达到最佳和美味的效果，我们推荐您使用我们食谱所提供的建议 → 参见随附的食谱

示例：烹调程序【软炸】**⚠ 灼伤危险!**

- 切勿在软炸过程中使用蒸气压力功能。蒸气压力功能将在烹调程序【soft fry】（软炸）时自动关闭。
 - 请将油或油脂填充至标记处 [1.0 ]。
 - 请勿使用超过 300 克新鲜或解冻的油炸物。
 - 烹调期间将有許多蒸气聚积在本机器中。小心打开上盖。请勿俯身靠近本机器的上盖。
 - 内锅和用过的插件可能非常热。请务必使用锅夹、相应的把手或隔热手套。
 - 切勿使用锅铲和烹饪勺舀入加热的油或油脂
1. 打开本机器上盖。
 2. 内锅最多可添加 1 升的油量。内锅内侧也额外提供刻度线，方便读数。
 3. 关上上盖。
 4. 在功能选择模式中，选择烹调程序【soft fry】（软炸）→“烹调程序列表”参见第 99 页
 5. 按下按键 ，启动烹调程序。将油加热。一旦达到目标温度，将响起一声信号音且按键  闪烁。
 6. 将油炸物填充至油炸篮内。
 7. 将本机器上盖打开。
 8. 使用随附的把手将油炸篮放入内锅内，然后再将把手取下。



9. 请勿关上上盖。
10. 通过按键  启动烹调程序。烹调程序结束时，将响起一声信号音。
11. 如需沥干油炸物的水份，请使用把手提起油炸篮，将其挂放在内锅边的支撑钩上。


使用蒸笼

如需蒸煮蔬菜、肉类和鱼类，必须使用蒸笼。有了两件式蒸笼，可同时分开独立蒸煮不同配料（例如在下部蒸蔬菜，上部蒸鱼）。



注意事项:

- 为了达到最佳和美味的效果，我们推荐您使用我们食谱所提供的建议
- 无论是否有蒸气压力功能，蒸笼均可以使用。

示例：不带蒸气压力功能的烹调程序【steam】（蒸煮）**⚠ 灼伤危险!**

- 请将水填充至标记处 [0.5 ]。
 - 烹调期间将有許多蒸气聚积在本机器中。小心打开上盖。请勿俯身靠近本机器的上盖。
 - 内锅和用过的插件可能非常热。请务必使用把手或隔热手套。
1. 打开本机器上盖。
 2. 内锅最多可填充 0.5 升的水。内锅内侧也额外提供刻度线，方便读数。
 3. 将蒸笼的下部挂在内锅内。
 4. 如需蒸煮不同配料，应填充至下部蒸笼的下缘处。
 5. 放置上部蒸笼，再填充其他配料。




6. 关上上盖。
7. 在功能选择模式中，请选择烹调程序【steam】（蒸煮）→“烹调程序列表”参见第 99 页
8. 按下按键 ，启动烹调程序。烹调程序结束时，将响起一声信号音且按键  闪烁。
9. 将本机器上盖打开。
10. 从内锅提起蒸笼的上部和下部。


个性化设置选项

烹调时间和烹调温度预设值或蒸气压力可以按照个人需求和食谱要求进行调整。


设置烹调时间



1. 在功能选择模式中，请重复按下按键 ，直到选定所需的烹调程序。


控制面板将亮起相应的指示灯，并显示此烹调程序的烹调时间。

2. 按一下按键 。

显示屏闪烁预设的烹调时间。

3. 重复按下按键 ，直到选定所需的烹调时间。

按一下按键 ，烹调时间将延长 1 分钟。时间会增加到预设的最大值，然后再跳回到预设的最小值。按住按键 ，时间将每次增加 10 分钟。

4. 所需的烹调时间显示时，请按下按键 。


烹调程序将以设置的烹调时间启动。

在所选程序的所有烹调步骤中个性化调整时间时，请在启动之前分别重复烹调步骤的要点 2 到 4。

注意事项：此设置不会被保存。重新选择此烹调程序时，预设的烹调时间将重新显示。

设置烹调温度


在不带蒸气压力功能的烹调程序中，可以个性化选择温度。


1. 在功能选择模式中，请重复按下按键 ，直到选定所需的烹调程序。


控制面板将亮起相应的指示灯，并显示此烹调程序的烹调时间。


2. 按一下按键 。

显示屏闪烁预设的烹调温度。

3. 重复按下按键 ，直到显示所需的烹调温度。

按一下按键 ，烹调温度将提高 5 度。

温度会增加到预设的最大值，然后再跳回到预设的最小值。按住按键 ，温度将每次增加 10 度。



4. 所需的烹调温度显示时，请按下按键 。


烹调程序将以设置的烹调温度启动。



在所选程序的所有烹调步骤中进行个性化调整温度时，请在启动之前分别重复烹调步骤的要点 2 到 4。

注意事项：此设置不会被保存。重新选择此烹调程序时，预设的烹调温度将重新显示。




设置蒸气压力


使用带有预设蒸气压力功能的烹调程序时，您可以通过“低蒸气压力”或“高蒸气压力”选择温度。

1. 在功能选择模式中，请重复按下按键 ，直到选定所需的烹调程序。

控制面板将亮起相应的指示灯，并显示此烹调程序的烹调时间。显示元件将额外亮起“低蒸气压力”或“高蒸气压力”。

注意事项：或均未亮起，表示所选的程序无法使用蒸气压力功能。

2. 按下按键 ，可以在“低蒸气压力”或“高蒸气压力”之间切换。


3. 所需的蒸气压力显示时，请按下按键 。

烹调程序将以设置的蒸气压力功能启动。



注意事项：此设置不会被保存。重新选择此烹调程序时，预设的蒸气压力功能将重新显示。

my mode (我的模式) (手动)


快速设置模式可以个性化设置烹调过程的蒸气压力功能、烹调时间和烹调温度。

在功能选择模式中，按键  将持续亮起以及显示元件显示 [my mode]


(我的模式)。按键  将闪烁。显示屏将显示“00:00”。

注意事项：如需开启蒸气压力功能，压力锁定杆必须关上 ()。显示元件将亮起。




设置烹调时间

1. 按一下按键 。





显示屏将闪烁“00:00”。

2. 重复按下按键 ，直到选定所需的烹调时间。

设置烹调温度或蒸气压力

3. **不带蒸气压力功能：**压力锁定杆必须打开 ()。按一下按键 。显示屏将闪烁“0000”。然后重复按下按键 ，直到显示所需的烹调温度。

或者

带蒸气压力功能：压力锁定杆必须关上 ()。按下按键 ，在和之间进行切换。

4. 按下按键 ✓，启动所需的设置。
本机器将加热内锅，直到达到目标温度或蒸气压力。
一旦达到目标温度或蒸气压力，线条将熄灭，显示屏将显示烹调时间。烹调过程将自动启动。

recipe 1 / recipe 2 (食谱 1 / 食谱 2) – 保存个人烹调程序

您可以将个人的烹调程序与个性化的时间和温度选择以及蒸气压力功能保存在保存位置 [recipe 1] (食谱 1) 和 [recipe 2] (食谱 2) 下。

注意事项：

- 若先前未保存任何个人烹调程序，显示屏将不会显示任何设定值。
- 如需开启蒸气压力功能，压力锁定杆必须关上 (☹)。

1. 在功能选择模式中，按一下按键 ④。指示灯 [recipe 1] (食谱 1) 将亮起。显示屏显示预设的烹调时间。

保存烹调时间：

2. 按一下按键 ⑤。显示屏闪烁。控制面板亮起指示灯 1 (烹调步骤 1)。
3. 重复按下按键 ⑤，直到选定所需的烹调时间。

按一下按键 ⑤，烹调时间将延长 1 分钟。按住按键 ⑤，时间将每次增加 10 分钟。时间会增加到预设的最大值，然后再跳回到预设的最小值。

保存烹调温度或蒸气压力：

4. **烹调温度：**按一下按键 ⑥。显示屏显示预设的烹调温度。然后重复按下按键 ⑥，直到显示所需的烹调温度。

或者

蒸气压力：按下按键 ⑦，在 [⑦] 和 [⑧] 之间进行切换。

5. 按住按键 ✓ (2 秒钟以上)，保存设定值。

注意事项：在一个烹调步骤中，只能就保存温度或蒸气压力其中一项进行设置。机器将保存最新的设定值。

如需编制其他的烹调步骤，请重复要点 2 到 6。您可以编制多达 3 个烹调步骤。保存的烹调程序 [食谱 1] 可以照常通过功能选择模式进行选择。

注意事项：如需在 [recipe 2] (食谱 2) 下保存第二个个性化烹调程序，请按照以上 [recipe 1] (食谱 1) 所述进行操作。

如需删除个人烹调程序，请进行以下步骤：

1. 在功能选择模式中，按一下按键 ④。指示灯 [recipe 1] (食谱 1) 将亮起。显示屏显示保存的烹调时间。
2. 按一下按键 ⑤。显示屏闪烁。控制面板亮起指示灯 1 (烹调步骤 1)。
3. 按住按键 X (2 秒以上)。
[recipe 1] (食谱 1) 已被删除。

注意事项：如需将在 [recipe 2] (食谱 2) 保存的第二个个性化烹调程序删除，请按照以上 [recipe 1] (食谱 1) 所述进行操作。

儿童锁

儿童锁可以在烹调过程中启用或停用。儿童锁被启用时，控制面板上的所有按键皆将被锁定，无法在本机器上进行任何设置。

⚠ 警告

启用儿童锁时，烹调过程将无法更改或取消。必须先儿童锁停用。

请按下以下按键组合：

1. **启用**
同时按住按键 ⑥ 和 ⑦ 持续 3 秒钟。
将响起一声信号音。儿童锁开启。
2. **停用**
重新同时按住按键 ⑥ 和 ⑦ 持续 3 秒钟。
将响起一声信号音。儿童锁关闭。

维护和日常清洁

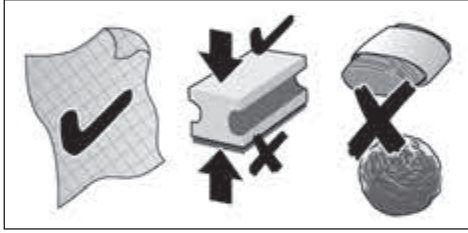
⚠ 有电击危险

- 请勿将机器浸泡在水中。
- 请勿使用蒸汽清洁剂。
- 清洁前将电源插头拔出。

注意！

- 请勿使用任何含酒精或苯的清洁剂。
- 不能使用尖锐、锋利或金属物体。

- 请勿使用摩擦型布或清洁剂。



在每次使用完以后，必须彻底清洁机器。

1. 让机器完全冷却。
2. 打开压力锁定杆 (🔒)。
3. 按下主机上的开盖按键打开上盖。
4. 取下内锅、上盖内层、蒸气出口、阀塞、冷凝水储罐。→“首次使用前”参见第 87 页

清洁主机

1. 请使用沾湿的软布擦拭外壳，然后将其擦干。
2. 请使用沾湿的软布擦拭内部，然后将其擦干。
3. 请以干的超细纤维布清洁控制面板。

清洁上盖内层、蒸气出口和阀塞

1. 可使用洗涤液和软布或海绵清洁单件。
2. 用清水冲洗并晾干。

注意!

以下部件不适合放入洗碗机洗涤：可拆式上盖内层、固定螺丝、蒸气出口和阀塞。

清洁内锅、冷凝水储罐和附件

1. 可使用洗涤液和软布或海绵清洁单件。
2. 用清水冲洗并晾干。

以下部件适合放入洗碗机洗涤：内锅、冷凝水储罐、油炸篮与把手、蒸笼、锅铲、烹饪勺和量杯。

注意!

清洗后将所有干燥的部件重新装回主机，并检查安全装置的功能。→“首次使用前”参见第 87 页

处置



请以环保方式处置包装。
对本设备根据有关电气和电子设备报废的欧洲规定 2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment — WEEE) 进行标记。该规定管理在欧洲范围内对报废设备的回收和再生。
请咨询专业零售商，了解可用的处置方式。

保修

该设备的保修条款将由售出国的销售代表来确定。您可向售出此设备的经销商详细了解这些条款。

当根据保修条款进行任何索赔时，必须出具销售凭证或收据。

如有更改，恕不另行通知。

烹调程序列表

我们为您提供完整的 AutoCook Pro 50 烹调程序。这些包括 16 个基本程序，每个程序有 3 种时间设置选项以及 2 个额外的蒸气压力功能。下表将列出各种烹调程序最重要的数据。

程序	烹调步骤数	可用的保温功能	可用的蒸气压力功能	上盖
my mode (我的模式) 个性化设置所需的温度和烹调时间	1	—	✓	敞开/关上*
recipe 1&2 (食谱 1&2) 2 个人食谱保存位置	1-3	—	✓	敞开/关上*
warm up (加热) 复热冷 (先前已煮过) 的料理	1	✓	—	关上
soup (汤品) 烹调汤品和炖菜	短: 1 中: 2 长: 2	✓	✓	敞开/关上*
steam (蒸煮) 蒸煮蔬菜、肉类和鱼类 (需要蒸笼)	1	✓	✓	关上
stew (炖) 炖蔬菜、肉类和鱼类	短: 1 中: 2 长: 2	✓	✓	敞开/关上*
fry (油炸) 油炸蔬菜、肉类和鱼类	1	✓	—	敞开
soft fry (软炸) 少量软炸 (例如 肉类、鱼类、糕点等)。 需要油炸篮。不适于冷冻配料。	1	—	—	敞开
baking (烘烤) 面团的最大量为 1000 克的面粉加上水 (比例: 54 毫升的水和 100 克的面粉)	1	—	—	关上
cooking (烹煮) 烹煮食材	1	✓	✓	关上
porridge (粥品) 烹调粥品	1	✓	✓	关上
rice (米/谷物) 烹调谷物或米	1	—	✓	关上
jam (果酱) 熬煮水果果酱	1	—	—	敞开
lentils (豆类) 烹调豆类	短: 1 中: 2 长: 2	✓	✓	关上
sous vide (低温慢煮) 文火烹调真空包装料理	1	—	—	关上
risotto (意式炖饭) 烹调意式炖饭	短: 3 中: 3 长: 3	✓	✓	敞开/关上*

* 视食谱/烹调步骤而定 - 激活蒸气压力功能时“上盖关上”
有关正确使用程序以及配料、填充量和烹调时间的信息，请参见随附食谱。

程序	烹调 步骤数	可用的保温 功能	可用的蒸气 压力功能	上盖
pasta (意大利面食) 烹调意大利面	1	—	—	关上/ 敞开*
yogurt (酸奶) 制备酸奶	1	—	—	关上

* 视食谱/烹调步骤而定 - 激活蒸气压力功能时“上盖关上”
有关正确使用的程序以及配料、填充量和烹调时间的信息，请参见随附食谱。

烹调时间


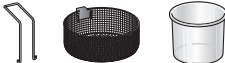
下表针对了不同的料理提供烹调时间一览。烹调时间取决于食材的厚度和浓度，并将其视为建议的最短时间。相应地调整烹调的时间。对于冷冻食材，你应该将烹调的时间延长至少 20%。

程序	设置	时间(不带蒸气压力 功能)	食材	建议量(最大)
steam(蒸煮)	中	30 分钟	青豆(新鲜)	500 克(800 克)
	短	10 分钟	花椰菜 (椰菜花大小相同)	500 克(800 克)
	长	50 分钟	土豆 (整颗, 中等大小)	500 克(1200 克)
	短	10 分钟	鱼柳	500 克(1000 克)
	中	30 分钟	肉丸	500 克(700 克)
	短	10 分钟	鸡蛋	8 个(12)
	中	30 分钟	土豆丸子	500 克(600 克)
	短	5 分钟	西兰花	500 克(800 克)
	短	3 分钟	豌豆	500 克(800 克)
	中	30 分钟	胡萝卜	500 克(800 克)
	中	30 分钟	鸡胸肉	500 克(800 克)
	中	30 分钟	甜菜根 (整颗, 中等大小)	500 克(800 克)
	rice (米/谷类)	中	30 分钟	白色中粒米(配菜)
中		25 分钟	白色中粒米(配菜)	250 克米, 500 毫升水
长		60 分钟	黑米	500 克米, 500 毫升水
长		45 分钟	黑米	250 克米, 350 毫升水
porridge(粥品)	长	45 分钟	米糊	250 克圆粒米, 1000 毫升牛奶, 100 克糖
	中	30 分钟	米糊	125 克圆粒米, 500 毫升牛奶, 50 克糖



程序	设置	时间(不带蒸气压力功能)	食材	建议量(最大)
soft fry(软炸)	中	20 分钟	鸡大腿	300 克
	短	10 分钟	蘑菇	200 克
	中	20 分钟	意大利肉卷	300 克
	短	10 分钟	鱼柳	200 克
	短	10 分钟	“维也纳风”炸鸡排(火鸡肉)	200 克
	短	10 分钟	“维也纳风”炸猪排(猪肉)	200 克
steam(蒸煮) + soft fry(软炸)	短 +	10 分钟 +	生蔬菜类(例如 菜花)	200 克
	短	10 分钟		
baking(烘烤)	长	60 分钟	猪颈肉	1500 克
	中	40 分钟	肉糜糕	800 克
	长	60 分钟	蛋糕	500 克
fry(油炸)	中	15 分钟	蔬菜类	300 克
	中	15 分钟	鱼类	200 克
	中	15 分钟	肉类	500 克
	短	手动设置: 5 分钟	洋葱	200 克
sous vide(低温慢煮) 1)	短, 60°C	60 分钟	牛排(近生)	内锅中的水位将视放入的料理而定, 不得超过 3.0 升。
	中, 65°C	50 分钟	牛柳(五分熟)	
	中, 70°C	45 分钟	牛柳(全熟)	
	短, 60°C	30 分钟	鱼类(鲑鱼)	
	中, 65°C	60 分钟	家禽类(鸡胸肉)	
	长, 85°C	60 分钟	芦笋	
	长, 85°C	80 分钟	土豆	
	长, 85°C	100 分钟	根茎类蔬菜	

1) 进行低温慢煮时, 请遵守特殊的卫生措施。请务必注意安全注意事项和烹调建议!
 → 有关“低温慢煮”请参见第 91 页

机型一览和技术数据

	MUC68...	MUC88...
	✓	✓
	✓	✓
个性化保存位置	2	2
公称容积	5 升	5 升
不带蒸气压力功能的最大填充量	4 升	4 升
带蒸气压力功能的最大填充量	3.3 升	3.3 升
温度范围	40-160 °C	40-160 °C
工作压力	80 千帕	80 千帕
安全压力	150 千帕	150 千帕
电气连接 (电压 - 频率)	220-240 伏~ 50/60 赫兹	220-240 伏~ 50/60 赫兹
热功率	1050 瓦	1200 瓦
感应式	—	✓
电源线的长度	1.5 米	1.5 米
重量, 空机	5.8 千克	6.5 千克

特殊附件

	MAZ8BI 不锈钢, 外层为抛光不粘涂层和保存盖*; 适合感应式万用蒸气压力锅 MUC88...	5 升内锅; 适合放入洗碗机洗涤; 内锅坚固耐用; 3 毫米厚; 外层为抛光不锈钢; 不粘涂层; 内锅*配备方便保存食材的保存盖, 例如放入冰箱保存
	MAZ0FB 油炸篮	不锈钢篮配备有可拆卸的把手, 方便搬运; 适合放入洗碗机洗涤

*保存盖不在标准的供货清单内。此为选购附件, 并仅限与内锅一起供应。若有附件未包含于供货清单内, 可向零售商或客户服务另行选购。

故障排除

故障	原因	故障排除
烹调好的料理半生不熟。	份量太多。	请将内锅填充至标记处 [4.0 升]!
	水和配料份量的比例不正确。	请调整水和配料份量的比例。
	机器内部有异物。	取出所有异物。请勿对此用水!
	内锅变形。	请与客户服务联系。
	机器发生故障。 传感器故障。	
烹调的料理已烧焦。	内锅底部变脏。	请彻底清洁内锅和机器内部。
	内锅变形。	请与客户服务联系。
	机器发生故障。 传感器故障。	
本机器煮煮过久。	份量太多。	调整填充量。
	温度过高。	降低温度。
	所择的烹调程序需要将上盖打开才能烹调料理。	打开本机器上盖。
指示灯未亮起。	本机器已关闭。	开机。
	电源线故障。	请与客户服务联系。
加热板故障。	机器发生故障。	请与客户服务联系。
	加热板已损坏。	
水从机器中溢出。	本机器具有防溢保护装置。冷凝水储罐已满，且有水溢出。	请倒出冷凝水储罐中的水。取出内锅，并用布擦干机器内部。确保机器内部没有进水。
本机器的压力锁定杆无法被打开。	超压保护是因料理而接合，并将压力锁定杆锁定。	请如本章节所述进行操作 → “手动排放蒸气” 参见第 93 页 若问题仍然存在，请与客户服务联系。
虽然蒸气压力功能被开启，但蒸气直接从蒸气出口逸出。	阀塞未正确放置在阀门上。	请将本机器与电源断开并让其冷却。取下蒸气出口，将阀塞正确放置在阀门上。
显示屏显示 P	并非故障。蒸气被自动排放。	等到蒸气被完全排出或手动排放蒸气。
显示屏显示 OPEn (打开)	使用不含蒸气压力功能的烹调程序时，关上压力锁定杆 (☉)。	打开压力锁定杆 (M)，停用蒸气压力功能。
显示屏显示 CLOSE (关闭)	使用含蒸气压力功能的烹调程序时，打开压力锁定杆 (☉)。	关上压力锁定杆 (N)，以激活蒸气压力功能。
显示屏显示 E1~E6	机器发生故障。	中断烹调程序。请将本机器与电源断开。重新开机。若问题仍然存在，请与客户服务联系。


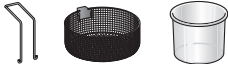
故障	原因	故障排除
显示屏显示 E0	电路故障	请将本机器与电源电压断开并重新启动。若问题仍然存在，请与客户服务联系。
显示屏显示 E1	内锅损坏或未在机器内，或者未使用原装内锅。	请插入原装内锅。若问题仍然存在，请与客户服务联系。
显示屏显示 E2、E5、E6 或 E7	本机器过热。	请将本机器与电源断开并让其冷却。一旦本机器已经冷却，请重新启动。
	本机器发生短路。	请将本机器与电源断开并与客户服务联系。
显示屏显示 E3	电压过高。	请与电力供应商或电力运营商联系。由受过训练的专业人员检查电源电压。
显示屏显示 E4	电压过低。	
显示屏显示 E8	通信错误	一旦本机器已经冷却，请重新启动。
显示屏显示 E12	选择高温烹调程序（例如“soft fry（软炸）”）时，填充了不适合的配料（例如水）。本程序将被取消，以防止发生超压。	取出内锅内不适合的配料，清洁内锅，然后再填充正确的配料（例如用于程序“soft fry（软炸）”的油。根据程序选择，上盖子将被打开 → “烹调程序列表”参见第 99 页。重新启动烹调程序。

若有任何问题，请务必拨打热线电话！电话号码位在说明书的最后一页。



تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

العطل	السبب	كيفية التصرف
الأكلة المحضرة نصف نية.	كمية الماء كبيرة للغاية.	املا الحلة بحد أقصى وصولاً إلى العلامة [4.0 لتر]!
	النسبة بين كمية الماء والمكونات ليست صحيحة.	قم بمواءمة النسبة بين كمية الماء والمكونات.
	توجد أجسام غريبة في الحيز الداخلي للجهاز.	تخلص من كل الأجسام الغريبة. لا تستخدم الماء للقيام بذلك!
	الحلة تغير شكلها.	توجه إلى خدمة العملاء.
	وجود خلل بالجهاز.	
	وجود خلل بالمستشعر.	
الأكلة المحضرة احترقت.	توجد اتساخات أسفل الحلة.	نظف الحلة والحيز الداخلي للجهاز جيداً.
	الحلة تغير شكلها.	توجه إلى خدمة العملاء.
	وجود خلل بالجهاز.	
	وجود خلل بالمستشعر.	
الجهاز يطهو الطعام بشكل مفرط.	كمية الماء كبيرة للغاية.	قم بمواءمة كمية الماء.
	درجة الحرارة مرتفعة للغاية.	اخفض درجة حرارة التخمير.
	برنامج التحضير المختار يتطلب طهي الأكلة والغطاء مفتوح.	افتح غطاء الجهاز.
لمبة LED لا تضيء.	الجهاز متوقف.	قم بتشغيل الجهاز.
	وجود خلل بوصلة الإمداد بالتيار.	توجه إلى خدمة العملاء.
لوح التسخين لا يعمل.	وجود خلل بالجهاز.	توجه إلى خدمة العملاء.
	لوح التسخين متضرر.	
هناك ماء يتسرب من الجهاز.	الجهاز مزود بنظام للحماية من الدفق الفائق.	أفرغ وعاء الماء المتكثف من الماء. اخلع الوعاء وقم بحك النطاق الداخلي للجهاز بقطعة قماش للتجفيف. احرص على مراعاة ألا يتسرب ماء إلى الحيز الداخلي للجهاز.
	وعاء الماء المتكثف ممتلئ ويفيض.	
مقبض إحكام الضغط بالجهاز لا يمكن فتحه.	نظام تأمين الضغط الفائق ملتصق بالأطعمة ومقبض إحكام الضغط عالق.	تصرف بالشكل الموضح في الفصل «التنظيف اليدوي للبخار» انظر صفحة ar-13 إذا ما استمر ظهور المشكلة فتوجه إلى خدمة العملاء.
يتسرب البخار باستمرار من مخرج البخار، على الرغم من أن وظيفة ضغط البخار مشغلة.	ظرف الصمام غير مركب بشكل صحيح على الصمام.	افصل الجهاز عن نظام التغذية بالتيار واتركه يبرد. اخلع مخرج البخار وركب ظرف الصمام بشكل صحيح على الصمام.
بيان وحدة العرض P	هذا ليس خطأ. يتم تصريف البخار أوتوماتيكياً.	انتظر إلى أن يتم تصريف البخار تمامًا أو قم بتصريف البخار يدوياً.
بيان وحدة العرض OPEN (مفتوح)	مقبض إحكام الضغط مغلق (-) عند تشغيل برنامج تحضير بدون وظيفة ضغط البخار.	افتح مقبض إحكام الضغط (-) لإيقاف فعالية وظيفة ضغط البخار.

عرض عام للطراز والمواصفات الفنية

MUC88...	MUC68...	
✓	✓	
✓	✓	
2	2	أماكن تخزين شخصية
5 لتر	5 لتر	السعة الاسمية
4 لتر	4 لتر	كمية الماء القصوى بدون وظيفة ضغط البخار
3.3 لتر	3.3 لتر	كمية الماء القصوى مع وظيفة ضغط البخار
40-160 °م	40-160 °م	نطاق درجة الحرارة
80 ك. باسكال	80 ك. باسكال	ضغط الشغل
150 ك. باسكال	150 ك. باسكال	ضغط التأمين
220-240 فولت ~، 50 / 60 هيرتز	220-240 فولت ~، 50 / 60 هيرتز	وصلة الكهرباء (الجهد - التردد)
1200 واط	1050 واط	قدرة التسخين
✓	—	استحاثات
1.5 متر	1.5 متر	طول سلك الطاقة
6.5 كجم	5.8 كجم	الوزن، وهي غير مملوءة

الكماليات الخاصة

حلة 5 لتر، مناسبة للغسل في غسالة الأطباق، حلة شديدة المتانة، بسمك 3 ملم ومطلية من الخارج بالصلب، ومزودة بطبقة مضادة للالتصاق، وغطاء* لالحفظ العملي للطعام في الحلة، مثلًا في الثلاجة	MAZ8BI حلة صلب، مطلية بطبقة مضادة للالتصاق وبها غطاء للحفظ*، مناسبة لغلايات الاستحاثات MUC88... بوظيفة ضغط البخار	
مصفاة صلب مزودة بمقبض قابل للخلع لسهولة الاستعمال، مناسبة للغسل في غسالة الأطباق	MAZ0FB مصفاة القلي	

* غطاء الحفظ لا يندرج ضمن نطاق التوريد المعياري للجهاز. والغطاء يتم توريده فقط مع الحلال التابعة للكماليات الخاصة. في حالة ما إذا كان أحد الملحقات التكميلية غير موجود ضمن متضمنات التوريد، عندئذ يمكن شراؤه عن طريق طلبه لدى أحد المتاجر أو عن طريق مركز خدمة العملاء.

البرنامج	وضع الضبط	الفترة (بدون وظيفة الطعام ضغط البخار)	الكمية الموصى بها (بحد أقصى)
porridge (عصيدة)	طويلة	45 دقيقة	250 جم أرز مستدير الحبة، 1000 مل لبن، 100 جم سكر
	متوسط	30 دقيقة	125 جم أرز مستدير الحبة، 500 مل لبن، 50 جم سكر
soft fry (القلي الخفيف)	متوسط	20 دقيقة	300 جم أوراك دجاج
	قصيرة	10 دقائق	200 جم فطر غاريقون
	متوسط	20 دقيقة	300 جم كانيلوني
	قصيرة	10 دقائق	200 جم سمك فيليه
	قصيرة	10 دقائق	200 جم إسكالوب فييني (لحم ديك رومي)
	قصيرة	10 دقائق	200 جم إسكالوب فييني (لحم خنزير)
steam (الطهي بالبخار) + soft fry (القلي الخفيف)	قصيرة + قصيرة	10 دقائق + 10 دقائق	200 جم خضروات نيئة (مثلاً قرنبيط)
	baking (التحمير)	طويلة	60 دقيقة
متوسط		40 دقيقة	800 جم لحم مفروم مقلي
طويلة		60 دقيقة	500 جم بسكويت، كيك
fry (التحمير السريع)	متوسط	15 دقيقة	300 جم خضروات
	متوسط	15 دقيقة	200 جم سمك
	متوسط	15 دقيقة	500 جم اللحم
	قصيرة	وضع الضبط البيدوي: 5 دقائق	200 جم بصل
sous vide (طهي بتفريغ الهواء) ¹	قصير: 60° م	60 دقيقة	ينبغي ألا يتجاوز مستوى الماء في القدر بعد وضع الطعام 3.0 لتر.
	متوسط، 65° م	50 دقيقة	فيليه لحم بقري (دموي)
	متوسط، 70° م	45 دقيقة	فيليه لحم بقري، (متوسط)
	قصير: 60° م	30 دقيقة	فيليه لحم بقري (مطهو تمامًا)
	متوسط، 65° م	60 دقيقة	سمك (سلمون)
	متوسط، 65° م	60 دقيقة	طيور (صدور دجاج)
	طويل: 85° م	60 دقيقة	اسبرجس
طويل: 85° م	80 دقيقة	بطاطس	
طويل: 85° م	100 دقيقة	خضروات جذرية	

1 عند الطهي في أكياس مفرغة من الهواء فیتعين الالتزام بإجراءات النظافة الشاملة الخاصة. احرص بشدة على قراءة تعليمات الأمان وتوصيات الإعداد والتجهيز ومن ثم مراعاتها! ← «الطهي في أكياس مفرغة من الهواء» انظر صفحة 10

مواقيت النضج

في الجدول التالي سوف تجد عرضاً عاماً لمواقيت نضج مختلف الأكلات. تتعلق مواقيت النضج بسمك وقوام الأطعمة المعنية وهي الأزمنة الدنيا الموصى باتباعها. قم بمواءمة مواقيت النضج بحسب الموقف المعني. بالنسبة للأطعمة شديدة التجميد فيتعين عليك تمديد فترة النضج بنسبة 20% على الأقل.

البرنامح	وضع الضبط	الفترة (بدون وظيفة الطعم ضغط البخار)	الكمية الموصى بها (بحد أقصى)
steam (الطهي بالبخار)	متوسط	30 دقيقة	فاصوليا خضراء (طازجة) 500 جرام (800 جرام)
	قصيرة	10 دقائق	قنبيط (وريدات متماثلة الحجم) 500 جرام (800 جرام)
	طويلة	50 دقيقة	بطاطس (كاملة، متوسطة الحجم) 500 جرام (1200 جرام)
	قصيرة	10 دقائق	سمك فيليه 500 جرام (1000 جرام)
	متوسط	30 دقيقة	كريات لحم 500 جرام (700 جرام)
	قصيرة	10 دقائق	بيض 8 قطع (12)
	متوسط	30 دقيقة	كبيبة / كفتة بطاطس 500 جرام (600 جرام)
	قصيرة	5 دقائق	بروكلي 500 جرام (800 جرام)
	قصيرة	3 دقائق	بازلاء 500 جرام (800 جرام)
	متوسط	30 دقيقة	جزر 500 جرام (800 جرام)
	متوسط	30 دقيقة	صدر الدجاج 500 جرام (800 جرام)
	متوسط	30 دقيقة	شمندر (كاملة، متوسطة الحجم) 500 جرام (800 جرام)
rice (أرز/حبوب)	متوسط	30 دقيقة	أرز أبيض متوسط الحبة (طبق جانبي) 500 جم أرز، 700 مل ماء
	متوسط	25 دقيقة	أرز أبيض متوسط الحبة (طبق جانبي) 250 جم أرز، 500 مل ماء
	طويلة	60 دقيقة	أرز أسمر 500 جم أرز، 500 مل ماء
	طويلة	45 دقيقة	أرز أسمر 250 جم أرز، 350 مل ماء

البرنامج	عدد خطوات التحضير	وظيفة الحفاظ على الحرارة متوفرة	وظيفة ضغط البخار متوفرة	غطاء
rice (أرز/حبوب) طهي الحبوب أو الأرز	1	—	✓	مغلق
jam (مربي) إعداد الفواكه لإنتاج المربي	1	—	—	مفتوح
legumes (البقوليات) طهي الفاصوليا	قصيرة: 1 متوسطة: 2 طويلة: 2	✓	✓	مغلق
sous vide (أكياس مفرغة من الهواء) طهي الأطعمة الوقائي في أكياس مفرغة من الهواء	1	—	—	مغلق
risotto (ريزوتو) تحضير الريزوتو	قصيرة: 3 متوسطة: 3 طويلة: 3	✓	✓	مفتوح / مغلق *
pasta (مكرونه) طهي أطباق المكرونه	1	—	—	مغلق / مفتوح *
yogurt (الزبادي) إعداد الزبادي	1	—	—	مغلق

* بحسب الوصفة / خطوة التحضير - «الغطاء مغلق» مع وظيفة ضغط البخار المفعلة يرجى الاطلاع على إرشادات الاستخدام الصحيح للبرامج والبيانات المتعلقة بالمكونات والكميات وأزمنة الطهي من كتاب الوصفات المرفق.

قائمة برامج التحضير

يقدم لك طراز AutoCook Pro 50 برنامج تحضير في المجمل. وهذه مكونة من 16 برنامج أساسي ينتج 3 إمكانيات ضبط زمنية، ووظيفتين إضافيتين لضغط البخار. في الجدول التالي سوف تجد أهم البيانات المتعلقة ببرامج التحضير المتنوعة.

البرنامج	عدد خطوات التحضير	وظيفة الحفاظ على الحرارة متوفرة	وظيفة ضغط البخار متوفرة	غطاء
my mode (وضعي الشخصي) وضع الضبط الشخصي لدرجة الحرارة المرغوبة وزمن التحضير المعني	1	—	✓	مفتوح / مغلق*
recipe 1&2 (الوصفة 1 و 2) موضعي حفظ في الذاكرة للوصفات الخاصة	1-3	—	✓	مفتوح / مغلق*
warm up (التسخين) تسخين الأكلات الباردة (سابقة السلق)	1	✓	—	مغلق
soup (حساء) تحضير أنواع الحساء واليخنة	قصيرة: 1 متوسطة: 2 طويلة: 2	✓	✓	مفتوح / مغلق*
steam (الطهي بالبخار) إنضاج الخضروات واللحوم والأسماك بالبخار (من الضروري استخدام وعاء الإنضاج بالبخار)	1	✓	✓	مغلق
stew (التشويح) تشويح الخضروات واللحوم والأسماك.	قصيرة: 1 متوسطة: 2 طويلة: 2	✓	✓	مفتوح / مغلق*
fry (التحمير السريع) التحمير السريع للخضروات واللحوم والأسماك.	1	✓	—	مفتوح
soft fry (القلي الخفيف) القلي الخفيف لكميات قليلة (على سبيل المثال اللحوم والأسماك والمخبوزات...) من الضروري استخدام مصفاة القلي. غير مناسبة للمكونات المجمدة.	1	—	—	مفتوح
baking (التحمير) كمية العجين القصوى تبلغ 1000 جم دقيق مع الماء (النسبة: 54 مل ماء على 100 جم دقيق)	1	—	—	مغلق
cooking (الطهي) طهي الأطعمة	1	✓	✓	مغلق
porridge (عصيدة) تحضير أطباق العصيدة	1	✓	✓	مغلق

* بحسب الوصفة / خطوة التحضير - «الغطاء مغلق» مع وظيفة ضغط البخار المفعلة يرجى الاطلاع على إرشادات الاستخدام الصحيح للبرامج والبيانات المتعلقة بالمكونات والكميات وأزمنة الطهي من كتاب الوصفات المرفق.

التخلص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز بأسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE).
وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزع عمك المحلي لمعرفة أحدث الانظمة المتبعة حاليا للتخلص من الاجهزة القديمة.

شروط الضمان

يتم تحديد شروط الضمان لهذا الجهاز من قبل ممثلنا في الدولة التي يتم بيع الجهاز. يمكنك الحصول على تفاصيل هذه الشروط من قبل الموزع الذي اشتريت منه الجهاز. يرجى إحضار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

تنظيف الجهاز الأساسي

- 1 امسح علبة المبيت بقطعة قماش ناعمة رطبة ثم جففها.
- 2 امسح الحيز الداخلي بقطعة قماش ناعمة رطبة ثم جففها.
- 3 قم بتنظيف حقل التشغيل باستخدام فوطة جافة مصنوعة من ألياف صناعية.

تنظيف قالب الغطاء ومخرج البخار وظرف الصمام

- 1 نظف قطع الغيار بالماء والصابون وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة.
- 2 قم بالشطف والتجفيف بماء فاتر.

تنبيه هام!

الأجزاء التالية غير مناسبة للاستخدام في غسالة الأطباق: قالب الغطاء القابل للخلع ومسمار التثبيت ومخرج البخار وظرف الصمام.

الحلة ووعاء الماء المتكثف ونظف الكماليات

- 1 نظف قطع الغيار بالماء والصابون وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة.
 - 2 قم بالشطف والتجفيف بماء فاتر.
- الأجزاء التالية مناسبة لماكينه غسل الأطباق: الحلة ووعاء الماء المتكثف وسللة التحمير بالمقبض وأجهزة الطهي بالبخار والملعقة وملعقة التقلب وكوب القياس.

تنبيه هام!

بعد الانتهاء من تنظيف كل الأجزاء الجافة أعد تركيبها على الجهاز الأساسي وافحص القدرة الوظيفية لتجهيزات السلامة والأمان.

← «قبل الاستخدام لأول مرة» انظر صفحة ar-5

اضغط على مجموعة الأزرار التالية:

1 التفعيل

احتفظ بالزرين **Ⓜ** و **Ⓜ** مضغوظين في نفس الوقت لمدة 3 ثوان. سوف يتم إصدار إشارة صوتية قصيرة. ويتم تشغيل قفل أمان الأطفال.

2 إيقاف التفعيل

قم بمجردًا بالاحتفاظ على الزرين **Ⓜ** و **Ⓜ** مضغوظين في نفس الوقت لمدة 3 ثوان. سوف يتم إصدار إشارة صوتية قصيرة. ويتم إيقاف قفل أمان الأطفال.

ملحوظة: يمكن أن يتم ضبط وحفظ إما درجة الحرارة فقط أو ضغط البخار فقط لأية خطوة تحضير. يتم حفظ آخر قيمة تم ضبطها.

لبرمجة المزيد من خطوات التحضير فكرر النقاط من 2 إلى 6. يمكن أن يتم برمجة ما يصل إلى 3 خطوات تحضير.

برنامج التحضير المخزن [recipe 1] (الوصفة 1) يمكن أن يتم كالمعتاد اختياره من خلال وضع اختيار الوظيفة.

ملحوظة: لغرض حفظ برنامج تحضير ثان خاص أسفل [recipe 2] (الوصفة 2) فتصرف طبقًا للشرح الموضح أعلاه [recipe 1] (للوصفة 1). لمحور برنامج التحضير الخاص فقم بتنفيذ الخطوات التالية:

1 في وضع اختيار الوظيفة اضغط على الزر **Ⓜ** مرة واحدة.

تومض لمبة [recipe 1] LED (الوصفة 1). تعرض الشاشة فترة التحضير المخزنة.

2 اضغط على الزر **Ⓜ** مرة واحدة. الشاشة تومض. في لوحة الاستعمال تضئ لمبة LED 1 (خطوة التحضير 1).

3 اضغط على الزر **X** لفترة طويلة (<ثانيتين>). تم محو إعدادات [recipe 1] (الوصفة 1).

ملحوظة: لغرض حفظ برنامج تحضير ثان خاص [recipe 2] (الوصفة 2) فتصرف طبقًا للشرح الموضح أعلاه [recipe 1] (للوصفة 1).

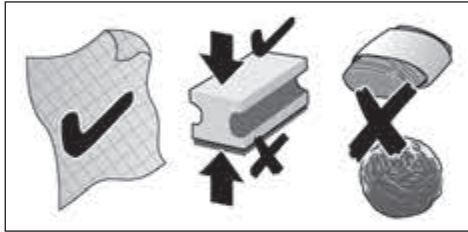
العناية والتنظيف اليومي

⚠ خطر الصق الكهربائي

- لا تغمر الماكينة في الماء أبدًا.
- لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار.
- عند التنظيف افصل القابس الكهربائي.

تنبيه هام!

- لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على الكحول في تنظيف الماكينة.
- لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.
- لا تستخدم أي قماش جليخ أو منظفات سنفرة.



يجب تنظيف الجهاز بعد كل استخدام جيدًا.

1 احرص على ترك الجهاز يبرد تمامًا.

2 افتح مقبض إحكام الضغط (-Ⓜ-).

3 اضغط زر الفتح في الجهاز الأساسي لفتح الغطاء.

4 انزع الحلة وقلب الغطاء ومخرج البخار وظرف الصمام ووعاء الماء المتكثف والكماليات.

← «قبل الاستخدام لأول مرة» انظر

صفحة 5-ar

قفل أمان الأطفال

يمكن أن يتم تفعيل قفل أمان الأطفال أو إيقاف تفعيله أثناء عملية التحضير. إذا ما تم تفعيل قفل أمان الأطفال، فسوف يتم قفل كل الأزرار في نطاق الاستعمال ولن يمكن عندئذ تنفيذ أي أوضاع ضبط أخرى في الجهاز.

⚠ تحذير

عندما يكون قفل أمان الأطفال فعالاً فلن يمكن تغيير أو قطع أية عمليات تحضير. يجب أن يتم أولاً إيقاف تفعيل قفل أمان الأطفال.

recipe 1 / recipe 2 (الوصفة 1 / الوصفة 2) - حفظ بعض

برامج التحضير

أسفل أماكن الذاكرة [recipe 1] (الوصفة 1) و [recipe 2] (الوصفة 2) يمكن أن يتم حفظ بعض برامج التحضير مع خاصية الاختيار الفردي للزمن ودرجة الحرارة.

إرشادات:

- إذا لم يتم مسبقاً حفظ أي برنامج تحضير فلن تعرض الشاشة أية قيم مضبوطة.
- لتشغيل وظيفة ضغط البخار فيجب أن يتم غلق مقبض إحكام الضغط (-).
1 في وضع اختيار الوظيفة اضغط على الزر [] مرة واحدة.

تومض لمبة [recipe 1] LED (الوصفة 1).
تعرض الشاشة فترة التحضير سابقة الضبط.

حفظ فترة التحضير:

- 2 اضغط على الزر [] مرة واحدة.
الشاشة تومض. في لوحة الاستعمال تضئ لمبة LED 1 (خطوة التحضير 1).
- 3 استمر في الضغط على الزر [] إلى أن يتم عرض فترة التحضير المرغوبة.
من خلال الضغط لفترة قصيرة على الزر [] فسوف يتم إطالة فترة التحضير بقيمة دقيقة واحدة. بالحفاظ على الزر [] مضغوطة لفترة أطول، فسوف تزيد الفترة بقيمة 10 دقائق. تزيد الفترة لتصل إلى القيمة القصوى سابقة الضبط، وترجع بعد ذلك إلى القيمة الدنيا سابقة الضبط.

احفظ درجة حرارة التحضير أو ضغط البخار:

- 4 درجة حرارة التحضير: اضغط على الزر [] مرة واحدة. الشاشة تعرض درجة حرارة التحضير سابقة الضبط. استمر في الضغط على الزر [] إلى أن يتم عرض درجة حرارة التحضير المرغوبة.
أو

ضغط البخار: اضغط على الزر [] للتبديل بين [] و [].

- 5 اضغط على الزر [] فترة طويلة (ثانيتين) لحفظ القيم المضبوطة.

ملحوظة: لن يتم حفظ الإعدادات. عند إعادة اختيار برنامج التحضير هذا فسوف يتم عرض وظيفة ضغط البخار سابقة الضبط مرة أخرى.

my mode (وضعي الشخصي) (يدويًا)

وضع ضبط سريع يهدف إلى ضبط وظيفة ضغط البخار وفترة التحضير بشكل فردي لكل عملية طهي على حدة.

في وضع اختيار الوظيفة يضيء الزر ① باستمرار وعنصر البيان [my mode] (وضعي الشخصي).
يومض الزر ✓. يتم في الشاشة عرض البيان «00:00».

ملحوظة: لتشغيل وظيفة ضغط البخار فيجب أن يتم غلق مقبض إحكام الضغط (-). عنصر العرض [] يضيء.

ضبط فترة التحضير

- 1 اضغط على الزر [] مرة واحدة.
في الشاشة يومض البيان «00:00».
- 2 استمر في الضغط على الزر [] إلى أن يتم عرض فترة التحضير المرغوبة.

ضبط درجة حرارة التحضير أو ضغط البخار

- 3 بدون وظيفة ضغط البخار: يجب أن يتم فتح مقبض إحكام الضغط (-). اضغط على الزر [] مرة واحدة. في الشاشة يومض البيان «0000». استمر في الضغط على الزر [] إلى أن يتم عرض درجة حرارة التحضير المرغوبة..
أو

باستخدام وظيفة ضغط البخار: يجب أن يكون مقبض إحكام الضغط مغلقًا (-). اضغط على الزر [] للانتقال بين [] و [].

- 4 اضغط على الزر [] لبدء الإعدادات المختارة. يقوم الجهاز بتسخين الحلة إلى أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المستهدفة أو ضغط البخار المطلوب. بمجرد أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المستهدفة أو ضغط البخار المطلوب فسوف يتم محو الخطوط وعرض فترة التحضير في الشاشة. تبدأ عملية التحضير أوتوماتيكيًا.

إمكانيات الضبط الفردية

القيم سابقة الضبط لفترة التحضير ودرجة حرارة التحضير أو ضغط البخار يمكن أن يتم مواءمتها مع المتطلبات الفردية ومع معايير الوصفة المطلوبة.

ضبط فترة التحضير

1 في وضع اختيار الوظيفة استمر في الضغط على الزر [] إلى أن يتم اختيار برنامج التحضير المرغوب.

في لوحة الاستعمال تضيء لمبة LED المعنية ويتم عرض فترة التحضير سابقة الضبط لبرنامج التحضير هذا.

2 اضغط على الزر [] مرة واحدة.

في الشاشة تومض فترة التحضير سابقة الضبط.

3 استمر في الضغط على الزر [] إلى أن يتم عرض فترة التحضير المرغوبة.

من خلال الضغط لفترة قصيرة على الزر [] فسوف

يتم إطالة فترة التحضير بقيمة دقيقة واحدة. تزيد

الفترة لتصل إلى القيمة القصوى سابقة الضبط،

وترجع بعد ذلك إلى القيمة الدنيا سابقة الضبط.

بالحفاظ على الزر [] مضغوطة لفترة أطول، فسوف

تزيد الفترة بقيمة 10 دقائق.

4 إذا ما تم عرض فترة التحضير المرغوبة فاضغط

على الزر [].

يتم البدء في تشغيل برنامج التحضير باستخدام فترة

التحضير المضبوطة.

إذا ما تعين ضبط الفترة بشكل فردي مع أي برنامج

مختار مع كل خطوات التحضير، فكرر النقطة 2 إلى

4 قبل بدء خطوة التحضير المعنية.

ملحوظة: لن يتم حفظ الإعدادات. عند إعادة اختيار

برنامج التحضير هذا فسوف يتم عرض فترة

التحضير سابقة الضبط مرة أخرى.

ضبط درجة حرارة التحضير

في برامج التحضير التي تتم بدون وظيفة ضغط

البخار فيمكن أن يتم اختيار درجة الحرارة بشكل

شخصي.

1 في وضع اختيار الوظيفة استمر في الضغط على

الزر [] إلى أن يتم اختيار برنامج التحضير

المرغوب.

في لوحة الاستعمال تضيء لمبة LED المعنية ويتم

عرض فترة التحضير سابقة الضبط لبرنامج التحضير

هذا.

2 اضغط على الزر [] مرة واحدة.

في الشاشة تومض فترة التحضير سابقة الضبط.

3 استمر في الضغط على الزر [] إلى أن يتم

عرض درجة حرارة التحضير المرغوبة.

من خلال الضغط لفترة قصيرة على الزر [] فسوف

يتم زيادة درجة حرارة التحضير بقيمة 5 م. تزيد

درجة الحرارة لتصل إلى القيمة القصوى سابقة

الضبط، وترجع بعد ذلك إلى القيمة الدنيا سابقة

الضبط. بالحفاظ على الزر [] مضغوطة لفترة أطول،

فسوف تزيد درجة الحرارة بقيمة 10 م.

4 إذا ما تم عرض درجة حرارة التحضير المرغوبة

فاضغط على الزر [].

يتم البدء في تشغيل برنامج التحضير باستخدام درجة

حرارة التحضير المضبوطة.

إذا ما تعين ضبط درجة الحرارة بشكل فردي مع

أي برنامج مختار مع كل خطوات التحضير، فكرر

النقطة 2 إلى 4 قبل بدء خطوة التحضير المعنية.

ملحوظة: لن يتم حفظ الإعدادات. عند إعادة اختيار

برنامج التحضير هذا فسوف يتم عرض درجة حرارة

التحضير سابقة الضبط مرة أخرى.

ضبط ضغط البخار

في برامج التحضير التي تتم بوظيفة ضغط البخار

سابقة الضبط فيمكن أن يتم اختيار درجة الحرارة من

خلال «ضغط بخار منخفض» [] أو «ضغط بخار

عال» [].

1 في وضع اختيار الوظيفة استمر في الضغط على

الزر [] إلى أن يتم اختيار برنامج التحضير

المرغوب.

في لوحة الاستعمال تضيء لمبة LED المعنية ويتم

عرض فترة التحضير سابقة الضبط لبرنامج التحضير

هذا. بشكل إضافي يضيء عنصر العرض «ضغط

بخار منخفض» [] أو «ضغط بخار عال» [].

ملحوظة: إذا لم يضيء [] أو []، فهذا يعني أن

وظيفة ضغط البخار غير متوفرة للبرنامج المختار.

2 اضغط على الزر [] للانتقال بين [] و

[].

3 إذا ما تم عرض ضغط البخار المرغوب فاضغط

على الزر [].

يتم البدء في تشغيل برنامج التحضير باستخدام وظيفة

ضغط البخار المضبوطة.

مثال: برنامج التحضير [steam] (الطهي بالبخار) بدون وظيفة ضغط البخار

⚠ خطر الاحتراق!

■ املا الماء بحد أقصى وصولاً إلى العلامة [0.5].

■ أثناء التحضير يمكن أن يتجمع قدر كبير للغاية من البخار في الجهاز. افتح الغطاء بحذر. لا تنحن بجسمك أعلى غطاء الجهاز.
■ الحلة والأجزاء التي يمكن استخدامها يمكن أن تلتهب للغاية. احرص دائماً على استخدام المقابض المناسبة أو قفازات الطهي.

- 1 افتح غطاء الجهاز.
- 2 املا الحلة بحد أقصى بكمية 0.5 لتر ماء. لمعرفة الكمية فيمكن الاستعانة بشكل إضافي بتدريج القياس الموجود على الجانب الداخلي للحلة.
- 3 علق الجزء السفلي من وعاء الإنضاج بالبخار في الحلة.
- 4 لغرض إنضاج مختلف المكونات بالبخار فاملا الجزء السفلي وصولاً إلى الحافة السفلي.
- 5 ركب الجزء العلوي وأضف المزيد من المكونات.

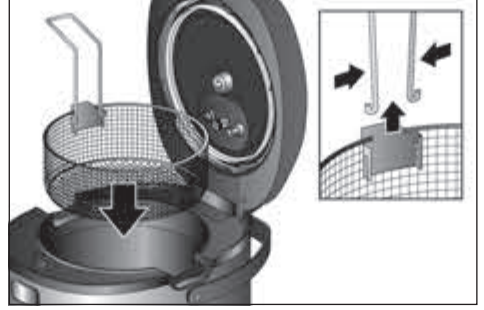


- 6 أغلق الغطاء.
- 7 في وضع اختيار الوظيفة اختر برنامج التحضير [steam] (الإنضاج بالبخار) ← «قائمة برامج التحضير» انظر صفحة ar-21
- 8 اضغط على الزر ✓ لبدء برنامج التحضير. إذا ما تم إنهاء برنامج التحضير، فسوف يتم إصدار إشارة صوتية ويومض الزر ✓.
- 9 افتح غطاء الجهاز.
- 10 ارفع الجزئين العلوي والسفلي لوعاء الإنضاج بالبخار من الحلة.

6 املا مصفاة القلي بوسيط القلي.

7 افتح غطاء الجهاز.

8 ضع مصفاة القلي مع المقبض المرفق في الحلة، ثم اخلع المقبض.



9 لا تغلق الغطاء.

10 باستخدام الزر ✓ ابدأ برنامج التحضير. إذا ما تم إنهاء برنامج التحضير، فسوف يتم إصدار إشارة صوتية.

11 لمنع تقاطر وسيط القلي ارفع مصفاة القلي بالمقبض وعلقها من اللسان على حرف الوعاء.

استخدام وعاء الإنضاج بالبخار

لغرض إنضاج الخضروات واللحوم والأسماك بالبخار فمن الضروري أن يتم استخدام وعاء الإنضاج بالبخار. باستخدام وعاء الإنضاج بالبخار المكون من جزأين فيمكن في نفس الوقت إنضاج مكونات مختلفة بالبخار بشكل منفصل عن بعضها البعض (مثلاً في الجزء السفلي الخضروات، في الجزء العلوي الأسماك).

إرشادات:

- لغرض تحقيق أفضل نتائج والحصول على مذاق طيب، فإننا ننصحك باستخدام المقترحات والتوصيات الواردة في كتاب الوصفات الخاص بنا.
- يمكن أن يتم استخدام جهاز الطهي بالبخار بوظيفة ضغط البخار أو بدونها.

استخدام الأجهزة

استخدام مصفاة القلي

لغرض تحضير اللحم والسّمك والبطاطس المحمرة وما شابه في الزيت المغلي باستخدام برنامج [soft fry] (القلي الخفيف) فمن الضروري أن يتم استخدام مصفاة القلي (بحسب الطراز).

ملحوظة: لغرض تحقيق أفضل نتائج والحصول على مذاق طيب، فإننا ننصحك باستخدام المقترحات والتوصيات الواردة في كتاب الوصفات الخاص بنا. ← انظر كتاب الوصفات المرفقة

مثال: برنامج التحضير [soft fry] (القلي الخفيف)

⚠ خطر الاحتراق!

- لا تقم مطلقاً باستخدام وظيفة ضغط البخار عند القلي الخفيف. هذه الوظيفة يتم إطفائها أوتوماتيكياً مع برنامج التحضير [soft fry] (القلي الخفيف).
- قم بملء الزيت أو دهن القلي بحد أقصى وصولاً إلى العلامة [1.0].
- لا تستخدم أكثر من 300 جم من الطعام المراد قليه، سواء الطازج أو المذاب عنه التجمد.
- أثناء التحضير يمكن أن يتجمع قدر كبير للغاية من البخار في الجهاز. افتح الغطاء بحذر. لا تتحن بجسمك أعلى غطاء الجهاز.
- الحلة والأجزاء التي يمكن استخدامها يمكن أن تلتهب للغاية. احرص دائماً على استخدام قفازة الحلة أو المقابض المناسبة أو قفازات الطهي.
- لا تستخدم الملوّق وملقعة الغرف مطلقاً في دهن أو زيت ملتهب
- 1 افتح غطاء الجهاز.
- 2 املاّ الحلة بحد أقصى بكمية 1 لتر زيت. لمعرفة الكمية فيمكن الاستعانة بشكل إضافي بتدرج القياس الموجود على الجانب الداخلي للحلة.
- 3 أغلق الغطاء.
- 4 في وضع اختيار الوظيفة اختر برنامج التحضير [soft fry] (القلي الخفيف) ← «قائمة برامج التحضير» انظر صفحة ar-21
- 5 اضغط على الزر ✓ لبدء برنامج التحضير. سيتم تسخين الزيت. بمجرد أن يتم بلوغ درجة الحرارة المستهدفة، فسوف يتم إصدار إشارة صوتية ويومض الزر ✓.

يقوم الجهاز بتسخين النطاق الداخلي للجهاز إلى أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المستهدفة أو ضغط البخار المختار لخطوة التحضير التالية. أثناء مرحلة التسخين فسوف يظهر في الشاشة خطوط تضيء في اتجاه عقارب الساعة. بمجرد أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المستهدفة أو ضغط البخار المختار فسوف يتم محو الخطوط وعرض فترة التحضير التالية في الشاشة. تبدأ عملية التحضير أوتوماتيكياً. يتم إرجاع عد فترة التحضير.

إنهاء المبكر لخطوة التحضير الحالية

إذا نضجت المكونات مبكراً أثناء خطوة التحضير، فيمكن أن يتم إنهاء هذه الخطوة يدوياً أيضاً.

1 للقيام بذلك اضغط على الزر ✓ لمدة ثانيتين على الأقل.

يتم إنهاء خطوة التحضير الحالية. بعد ذلك فسوف يتم كالمعتاد إصدار إشارة صوتية بمجرد توفر إمكانية تنفيذ الخطوة التالية. في لوحة الاستعمال يتم طبقاً لذلك عرض لمبات LED 1 أو 2 أو 3 أو 4 ويومض الزر ✓.

2 قم بتنفيذ خطوة التحضير التالية.

وظيفة الحفاظ على الحرارة

بعض برامج التحضير تحافظ على وظيفة الحفاظ على الحرارة. ← «قائمة برامج التحضير» انظر صفحة ar-21

إذا كان برنامج التحضير محتويًا على وظيفة الحفاظ على الحرارة، فسوف يتم تشغيلها أوتوماتيكياً بعد إنهاء الوجبة للحفاظ على حرارة الوجبة عند درجة 40 م لفترة تصل إلى 10 ساعات بحد أقصى (فترة الحفاظ على الحرارة سابقة الضبط ارتباطاً ببرنامج التحضير). يضيء بيان [finished] (جاهز) و [keep warm] (الحفاظ على السخونة). تضيء عندئذٍ إحدى زوايا الشاشة (خطوط مشطوبية). يمكن إنهاء وظيفة الحفاظ على السخونة بالضغط على الزر X. يقوم الجهاز بعد ذلك بالتبديل والانتقال إلى وضع اختيار الوظيفة.

ملحوظة: يمكن أن يتم ضبط معدل تباطؤ زمن البدء لبعض برامج التحضير فقط. معدل تباطؤ زمن البدء مضبوط مسبقاً بشكل متباين باختلاف برامج التحضير هذه.

- 1 اختر برنامج التحضير.
- 2 اضغط على الزر (⏸). يومض الزر ✓. في الشاشة يومض البيان «00:10».
- من خلال الضغط عدة مرات على الزر (⏸) فسوف تتم زيادة الفترة المبيبة. من خلال الضغط لفترة قصيرة فسوف تتم زيادة الفترة بقيمة 5 دقائق لكل فترة. من خلال الضغط لفترة طويلة نسبياً فسوف تتم زيادة الفترة بقيمة 10 دقائق لكل فترة. بالحفاظ على الزر (⏸) مضغوطة لفترة ثانيتين، فسوف تزيد الفترة بقيمة 30 دقيقة.
- 3 اضغط على الزر ✓ عند عرض معدل تباطؤ زمن البدء المرغوب.

يتم عرض معدل تباطؤ زمن البدء المختار في الشاشة. في نطاق البيان يضيء [timer] (الميكاتي). يتم إرجاع عد الفترة إلى البداية. تبدأ عملية التحضير أوتوماتيكياً بعد ذلك.

إرشادات:

- من خلال الضغط على الزر ✓ فيمكن في أي وقت إطفاء نظام تباطؤ زمن البدء. عندئذ يبدأ برنامج التحضير في العمل على الفور.
- إذا لم يومض في الشاشة البيان «00:10»، فلن يمكن ضبط أي معدل تباطؤ لزمن البدء بالنسبة لبرنامج التحضير المختار.

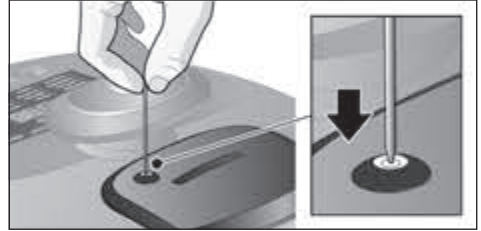
خطوات التحضير المتعددة

يمكن أن تكون هناك بعض برامج التحضير التي تتكون من عدة خطوات تحضير. بعد ذلك فسوف يتم إصدار إشارة صوتية بمجرد أن يصبح من الضروري تنفيذ الخطوة التالية. في لوحة الاستعمال يتم طبقاً لذلك عرض لمبات LED 1 أو 2 أو 3 أو 4 ويومض الزر ✓.

- افتح غطاء الجهاز.
- أضف المزيد من المكونات.
- بحسب الوصفة فاحرص على مراعاة شكل التحضير (مثلاً بوظيفة ضغط البخار، غطاء مفتوح). ← انظر كتاب الوصفات المرفقة
- باستخدام الزر ✓ ابدأ خطوة التحضير التالية.

2 افتح الجهاز. للقيام بذلك فافتح مقبض إحكام الضغط (⊖) و اضغط على زر الفتح بالجهاز الأساسي.

ملحوظة: إذا تعذر فتح مقبض إحكام الضغط، فيظل الجهاز غير خال من الضغط تمامًا. في هذه الحالة اضغط على نظام أمان الضغط الفائت يدويًا باستخدام قلم رفيع إلى أسفل، إلى أن يتوقف تسرب البخار من الجهاز. للقيام بذلك فافتح مقبض إحكام الضغط (⊖) واضغط على زر الفتح بالجهاز الأساسي.



الوظائف الإضافية

الوظائف الإضافية التالية متوفرة لبرامج التحضير سواء بوظيفة ضغط البخار أو بدونها.

اختيار فترة التحضير سابقة الضبط

لكل برنامج تحضير فإنه يتم عرض مدة التحضير سابقة الضبط للمرحلة [medium] (المتوسطة) في لوحة الاستعمال. فترة التحضير يمكن أن يتم تقصيرها [short] (قصيرة) أو إطالتها [long] (طويلة).

- 1 استمر في الضغط على الزر ← ≡ إلى أن يتم اختيار عنصر البيان المرغوب. ينتقل البيان من الدرجة [medium] (المتوسطة) مروراً بالمرحلة [long] (الطويلة) وصولاً إلى [short] (القصيرة)، ثم إلى [medium] (المتوسطة).

وتعرض على الشاشة القيم سابقة الضبط المعنية لفترة التحضير.

- 2 اضغط على الزر ✓ لبدء برنامج التحضير.

ضبط معدل تباطؤ زمن البدء

حتى يمكن الاستمتاع بأية وجبة طازجة التحضير في أي وقت، فيمكن أن يتم ضبط الفترة حتى بدء تشغيل برنامج التحضير المختار.

⚠️ خطر الاحتراق!

- الحلة والأجزاء التي يمكن استخدامها يمكن أن تلتهب للغاية. احرص دائمًا على استخدام المقابض المناسبة أو قفازات الطهي.

تنبيه هام!

- أثناء عملية الطهي يتكون ماء متكثف. قم بشكل دوري بتفريغ وعاء الماء المتكثف.

إرشادات:

- يمكن في أي وقت إيقاف برنامج التحضير بالضغط على الزر X. يقوم الجهاز بعد ذلك بالتبديل والانتقال إلى وضع اختبار الوظيفة. قبل إتاحة إمكانية فتح الجهاز فيجب أن يتم تصريف البخار يدويًا في المقصورة الداخلية للجهاز. ← «التنفيس اليدوي للبخار» انظر

صفحة ar-13

- هناك بعض برامج التحضير تتكون من عدة خطوات تحضير. ← «خطوات التحضير المتعددة» انظر صفحة ar-14

التنفيس اليدوي للبخار

- في الحالات التالية يمكن أن يتم تنفيس البخار يدويًا أيضًا:

- إذا ما تعين الإسراع من معدل التنفيس الأوتوماتيكي للبخار في نهاية برنامج التحضير.
- إذا ما تم قطع برنامج التحضير.
- إذا تعذر فتح مقبض إحكام الضغط، لأن الجهاز غير خال من الضغط تمامًا.

⚠️ خطر الاحتراق!

- من خلال الضغط على زر تنفيس الضغط يتم تسريب بخار ساخن تحت ضغط عالٍ من مخرج البخار. لا تتم مطلقًا بإمالة الجسم على الجهاز، بينما يتم الضغط على زر مخرج الضغط!

- 1 احتفظ بزر تنفيس الضغط مضغوطًا إلى أن يتوقف تسرب أي بخار من مخرج البخار.



تبدأ عملية التحضير أوتوماتيكيًا. يتم إرجاع عد فترة التحضير.



إذا انتهت فترة التحضير فسوف يتم إصدار إشارة صوتية، وتومض الشاشة وتعرض البيان «P». يتم تسريب البخار أوتوماتيكيًا من الجهاز لهدم الضغط في الحيز الداخلي للجهاز.

⚠️ خطر الاحتراق!

لا تقم مطلقًا بإمالة الجسم على الجهاز، بينما يتسرب البخار من الجهاز!

إذا تم هدم الضغط في الحيز الداخلي للجهاز بالكامل، فسوف يضيء عنصر العرض [finished]

(منتته) والزر ✓ أو يتم تفعيل وظيفة الحفاظ على الحرارة. ← «وظيفة الحفاظ على الحرارة» انظر

صفحة ar-15

تضيء عندئذٍ إحدى زوايا الشاشة (خطوط مشطوبة). برنامج التحضير منته.

7 افتح الجهاز. للقيام بذلك فافتح مقبض إحكام الضغط (P-) و اضغط على زر الفتح بالجهاز الأساسي.

إرشادات:

- لا تفتح الجهاز بعنف مطلقًا!
- قبل الفتح قم برج الجهاز دائمًا بخفة لتحرير فقاعات البخار التي يمكن أن تتكون في الطعام المراد طهيه ومنع أية إعاقات.
- يتعذر فتح مقبض إحكام الضغط، إذا كان البخار يتسرب بالكامل من الحيز الداخلي للجهاز والجهاز خال من الضغط تمامًا.
- يمكن أن تستغرق عملية التصريف الأوتوماتيكي للبخار بعض الوقت. للإسراع من معدل العملية أو إذا لم يكن الجهاز خاليًا من الضغط تمامًا، فيمكن أن يتم أيضًا تصريف البخار يدويًا. ← «التنفيس اليدوي للبخار» انظر

صفحة ar-13

8 قدم الوجبة المحضرة.

⚠️ خطر الاحتراق!

- مكونات رغوية، مثل لا يسمح بأن يتم تسخين اللبن أو الكريمة تحت تأثير ضغط البخار.
- لا تستخدم وظيفة ضغط البخار لقلي الأطعمة بالزيت تحت تأثير الضغط.
- 1 افتح الجهاز. للقيام بذلك فافتح مقبض إحكام الضغط (-) و اضغط على زر الفتح بالجهاز الأساسي.
- 2 املا الحلة بالمكونات المرغوبة. لمعرفة الكمية فيمكن الاستعانة بشكل إضافي بتدريج القياس الموجود على الجانب الداخلي للحلة.

تنبيه هام!

- لا تقم مطلقًا بتسخين الجهاز تحت تأثير ضغط البخار بدون أن يتم الملاء مسبقًا بالماء أو أي سوائل أخرى. املا بكمية 250 مل على الأقل من السائل.
- املا الحلة بكمية 3.3 لتر بحد أقصى. عند تحضير الأطعمة، التي تتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز أو الخضروات المجففة فاملا الحلة بحد أقصى حتى نصف السعة.
- 3 أغلق الجهاز. للقيام بذلك اضغط الغطاء إلى أسفل إلى أن يثبت وأغلق مقبض إحكام الضغط (-).

يتم إصدار إشارة صوتية. وظيفة ضغط البخار مشغلة.

- 4 اضغط على الزر ① للوصول إلى وضع اختيار الوظيفة.

في وضع اختيار الوظيفة يتم اختيار برنامج التحضير المرغوب واتخاذ كل أوضاع ضبط الجهاز.

يضيء الزر ① باستمرار مع عنصر العرض [my mode] (وضعي الشخصي) و [my]. بوضع الزر ✓. يتم في الشاشة عرض البيان «00:00».



ملحوظة: إذا لم يتم في خلال 5 دقائق إدخال أي بيان في لوحة الاستعمال، فسوف ينتقل الجهاز أوتوماتيكياً إلى وضع الاستعداد.

- 5 استمر في الضغط على الزر ① إلى أن يتم اختيار برنامج التحضير المرغوب.



في لوحة الاستعمال تضيء لمبة LED المعنية وتومض فترة التحضير سابقة الضبط لبرنامج التحضير المختار. يضيء عنصر العرض «ضغط بخار منخفض» [my] أو «ضغط بخار عال» [my]. اضغط على الزر ① للانتقال بين [my] و [my].

- 6 اضغط على الزر ✓ لبدء برنامج التحضير.



يقوم الجهاز بتسخين الحلة إلى أن يتم الوصول إلى ضغط البخار المطلوب سابق الضبط. أثناء مرحلة التسخين فسوف يظهر في الشاشة خطوط تضيء في اتجاه عقارب الساعة.

بمجرد أن يتم الوصول إلى ضغط البخار سابق الضبط فسوف يتم محو الخطوط وعرض فترة التحضير في الشاشة.

وظيفة ضغط البخار مفعلة

حتى يمكن اختيار برامج التحضير بوظيفة ضغط البخار فيجب أن يتم أولاً غلق مقبض إحكام الضغط (-⊕-). للقيام بذلك أدر مقبض إحكام الضغط في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى النهاية.



يتم إصدار إشارة صوتية إذا ما تم إحكام غلق الجهاز بشكل صحيح وتم تشغيل وظيفة ضغط البخار. عندئذ يمكن أن يتم في وضع اختيار الوظيفة، اختيار برنامج التحضير المناسب بوظيفة ضغط البخار. يضيء عنصر العرض «ضغط بخار منخفض» [⊕] أو «ضغط بخار عال» [⊖]. «التحضير بضغط البخار» انظر صفحة ar-11

وظيفة ضغط البخار غير مفعلة

حتى يمكن اختيار برامج التحضير بدون وظيفة ضغط البخار فيجب أن يتم دائماً غلق مقبض إحكام الضغط (-⊕-). للقيام بذلك أدر مقبض إحكام الضغط في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة حتى النهاية.



في وضع اختيار الوظيفة يمكن اختيار برامج التحضير المرغوبة بدون وظيفة ضغط البخار. «التحضير بدون ضغط البخار» انظر

صفحة ar-8

يوجد 8 برامج تحضير سابقة الضبط يمكن الاختيار بينها والتي يمكن أن يتم تنفيذها باستخدام وظيفة ضغط البخار. «قائمة برامج التحضير» انظر

صفحة ar-21

إرشادات:

- كمية الماء القصوى في طريقة الطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء تبلغ 3 لتر. مستوى الماء في الحلة لا يسمح بأن يتجاوز قيمة 3 لتر بعد وضع الأكلات بها.
- من الضروري أن تغلق الغطاء عند الطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء.

التحضير بضغط البخار

الغلاية المتعددة تكون مجهزة بشكل إضافي بوظيفة ضغط البخار. باستخدام وظيفة ضغط البخار فيتم طهي الأطعمة تحت تأثير الضغط، أي بدرجات حرارة أعلى من 100 م. من خلال ذلك يتم تقصير فترات الطهي بشكل واضح. وهو ما يعني بشكل إضافي توفير كبير في الطاقة. من خلال الطهي القصير في البخار يتم الاحتفاظ بالنكهة والمذاق والفيتامينات إلى حد كبير.

يوجد 8 برامج تحضير سابقة الضبط يمكن الاختيار بينها والتي يمكن أن يتم تنفيذها باستخدام وظيفة ضغط البخار. «قائمة برامج التحضير» انظر صفحة ar-21

ضغط بخار منخفض

لغرض تحضير الأكلات الحساسة، مثل الخضروات أو الأسماك أو الفواكه فاستخدم ضغط البخار المنخفض حتى يمكن طهي الأطعمة بشكل يحافظ عليها. يتم تنظيم الضغط الفائق أوتوماتيكياً من خلال مخرج البخار.

ضغط بخار عال

لغرض تحضير كل الأكلات الأخرى فاستخدم ضغط البخار العالي للحصول على النتائج المثالية. يتم تنظيم الضغط الفائق أوتوماتيكياً من خلال مخرج البخار.

⚠️ خطر الاحتراق!

- أثناء التحضير يتجمع قدر كبير للغاية من البخار في الجهاز. افتح الغطاء دائماً بحذر. لا تتحن بجسمك أعلى غطاء الجهاز.
- الحلة والأجزاء التي يمكن استخدامها يمكن أن تلتهب للغاية. احرص دائماً على استخدام المقابض المناسبة أو قفازات الطهي.

تنبيه هام!

أثناء عملية الطهي يتكون ماء متكثف. قم بشكل دوري بتفريغ وعاء الماء المتكثف.

إرشادات:

- ⚠️ خطر على الصحة!
- الطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء يتم في درجات حرارة منخفضة. لذلك يجب الالتزام بالإرشادات التالية للاستخدام والنظافة الصحية:
- اقتصر على استخدام الأطعمة الطازجة ذات الجودة العالية.
- اغسل الأيدي وقمها. استخدم قفازات تُستخدم لمرة واحدة أو ماسك (ماشية) للطهي/الشواء.
- احرص على تحضير الأطعمة الحساسة، كالطيور والبيض والأسماك، بعناية فائقة.
- قم بإعداد الطيور على الأقل عند درجة حرارة 65 م.
- اغسل الخضروات والفاكهة بعناية دائماً و/أو قم بتقشيرها.
- حافظ دائماً على نظافة الاسطح والأواح التقطيع. استخدم ألواح تقطيع مختلفة مع المواد الغذائية المختلفة.
- التزم بسلسلة التبريد. لا توقفها إلا لفترة قصيرة فقط من أجل تحضير الأطعمة وقم بتخزين الأطعمة المفرغة بعد ذلك في الثلاجة مرة أخرى قبل البدء في عملية الطهي.
- الأطعمة مناسبة فقط للطهي الفوري. بعد الانتهاء من عملية الطهي، تناول الأطعمة على الفور ولا تقم بتخزينها لفترة أطول، ولا حتى في الثلاجة. فهي غير مناسبة لإعادة التسخين.

- يمكن في أي وقت إيقاف برنامج التحضير بالضغط على الزر X. يقوم الجهاز بعد ذلك بالتبديل والانتقال إلى وضع اختيار الوظيفة.
- يمكن أن تكون هناك بعض برامج التحضير التي تتكون من عدة خطوات تحضير. «خطوات التحضير المتعددة» انظر صفحة ar-14

إطالة فترة التحضير أثناء التحضير

إذا لم تكن المكونات قد نضجت بعد، قبيل انتهاء برنامج التحضير، فيمكن أن تتم إطالة فترة التحضير.

- 1 للقيام بذلك اضغط على الزر ⏸️ واحتفظ به مضغوطاً.
يتم في الشاشة عرض فترة التحضير الحالية لفترة قصيرة وزيادتها بعد ذلك بقيمة دقيقة واحدة.
- 2 احتفظ بالزر مضغوطاً إلى أن يتم الوصول إلى فترة التحضير المرغوبة.
- 3 من خلال الزر ✓ ابدأ فترة التحضير المضبوطة حديثاً.

ملحوظة: يمكن أن يتم إطالة فترة التحضير بحد أقصى بقيمة 30 دقيقة. إذا ما تم تجاوز فترة التحضير المرغوبة، فاحتفظ بالزر ⏸️ مضغوطاً وصولاً إلى القيمة القصوى، بعد ذلك يرجع وضع الضبط إلى قيمة 5 دقائق.

الطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء

الطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء معناه الطهي «في ظل التفريغ» في درجات حرارة منخفضة. يعتبر الطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء طريقة طهي معتدلة خالية من الدهون مناسبة للحوم والطيور والخضروات والحلويات. يتم وضع الأطعمة بشكل محكم ضد تسريب الهواء في كيس طهي خاص مقاوم للسخونة مع جهاز تفريغ.

كيس التفريغ

- للطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء، اقتصر على استخدام الأكياس المفرغة من الهواء المقاومة للسخونة المخصصة لهذا الغرض.
- لا تقم بطهي الأطعمة في الأكياس التي اشتريتها فيها (على سبيل المثال الأسماك المقسمة). فهذه الأكياس غير مناسبة للطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء.

التفريغ

- لتفريغ الأطعمة، استخدم جهاز التفريغ الذي يقوم بتحقيق تفريغ بمقدار 99%. وبذلك فقط يمكن الحصول على توزيع متجانس للسخونة وبالتالي نتيجة طهي مثالية.

يتم إرجاع عد فترة التحضير.



أثناء تحضير الأطعمة يتكون بخار ماء يتسرب من الجهاز لتجنب زيادة الضغط بشكل مفرط.

زيادة أو تخفيض درجة الحرارة أثناء التحضير

إذا ما تم ضبط درجة الحرارة الحالية أثناء التحضير على درجة شديدة الارتفاع أو الانخفاض، فيمكن أن يتم أثناء عملية الطهي زيادتها (بعد أقصى بقيمة +10 م) أو تخفيضها (بعد أقصى بقيمة -10 م). لغرض زيادة درجة الحرارة فاضغط على الزر واحتفظ به مضغوطاً. يتم في الشاشة لفترة قصيرة عرض درجة الحرارة الحالية وزيادتها بقيمة 1 م وصولاً إلى القيمة القصوى (+10 م). احتفظ بالزر مضغوطاً إلى أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة العليا المرغوبة.

لغرض تقليل درجة الحرارة فاضغط على الزر واحتفظ به مضغوطاً. يتم في الشاشة لفترة قصيرة عرض درجة الحرارة الحالية وزيادتها بقيمة 1 م وصولاً إلى القيمة القصوى (+10 م). إذا ما تم الوصول إلى القيمة القصوى، فسوف يتراجع البيان إلى القيمة الدنيا (بقيمة 20 م). احتفظ بالزر مضغوطاً إلى أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة الأقل المرغوبة.

اضغط على الزر لمواصلة برنامج التحضير. **ملحوظة:** إذا لم يتم الضغط على الزر فسوف يتم الاستمرار في برنامج التحضير مع درجة الحرارة سابقة الضبط.

إذا ما تم إنهاء برنامج التحضير، فسوف يتم إصدار إشارة صوتية وسوف يضيء عنصر البيان [finished] (جاهز) ويضيء الزر أو يتم تفعيل وظيفة الحفاظ على الحرارة. «وظيفة الحفاظ على الحرارة» انظر صفحة ar-15

الشاشة تومض وتعرض البيان «00:00».

3 افتح غطاء الجهاز وقدم الوجبة المحضرة.

1 استمر في الضغط على الزر إلى أن يتم اختيار برنامج التحضير المرغوب.



في لوحة الاستعمال تضيء لمبة LED المعنية وتومض فترة التحضير سابقة الضبط لبرنامج التحضير المختار.

2 اضغط على الزر لبدء برنامج التحضير.



يقوم الجهاز بتسخين الحلة إلى أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المستهدفة. أثناء مرحلة التسخين فسوف يظهر في الشاشة خطوط تضيء في اتجاه عقارب الساعة. بمجرد أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المستهدفة فسوف يتم محو الخطوط وعرض فترة التحضير في الشاشة. تبدأ عملية التحضير أوتوماتيكياً.

ملحوظة: عند اختيار البرنامج [pasta] (مكرونه) أو [soft fry] (القلي الخفيف) فسوف يتم إصدار إشارة صوتية ارتجاجية، وتستمر الشاشة والزر في الوميض، إلى أن يتم إضافة المواد الغذائية ويكون تم الضغط على الزر .

1 يصبح الجهاز جاهزاً للتشغيل. املاً الجهاز بالمكونات المرغوبة. للقيام بذلك افتح الغطاء وأضف المكونات في الحلة. لمعرفة الكمية فيمكن الاستعانة بشكل إضافي بتدريج القياس الموجود على الجانب الداخلي للحلة.

تنبيه هام!

■ املاً الحلة بكمية 4 لتر بحد أقصى. عند تحضير الأطعمة، التي تتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز أو الخضروات المحففة فاملاً الحلة بحد أقصى حتى نصف السعة.

2 ألق الجهاز. للقيام بذلك اضغط الغطاء إلى أسفل إلى أن يثبت.

3 اضغط على الزر ① للوصول إلى وضع اختيار الوظيفة.

في وضع اختيار الوظيفة يتم اختيار برنامج التحضير المرغوب واتخاذ كل أوضاع ضبط الجهاز. يضيء الزر ① باستمرار وعنصر البيان [my mode] (وضعي الشخصي). يومض الزر ✓. يتم في الشاشة عرض البيان «00:00».

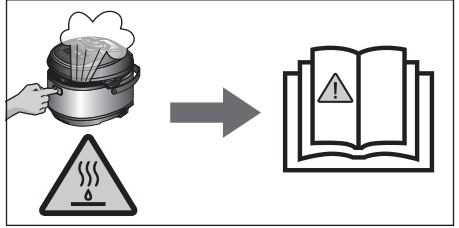


إرشادات:

- يتم تنفيذ بعض برامج التحضير أو بعض الخطوات عندما يكون الغطاء مفتوحاً.
- ← انظر كتاب الوصفات المرفقة
- إذا لم يتم في خلال 5 دقائق إدخال أي بيان في لوحة الاستعمال، فسوف ينتقل الجهاز أوتوماتيكياً إلى وضع الاستعداد.

⚠ خطر الإصابة باكتواء!

ينبغي مراعاة التحذير الموجود على كابل الكهرباء:



استخدم برنامج التحضير الخاص فقط بالطعام المحدد المذكور.

لتجنب حدوث اكتواء بسبب الغليان أو الرغوة الزائدة، يحظر استخدام البرامج ذات درجات الحرارة العالية (الطهو بالبخار، الطهو بالغلي البطيء، التحمير، التحمير الخفيف، الخبز، الغلي) وكذلك الضبط اليدوي على درجات حرارة أعلى من 100 °م عند طهو الأطعمة التالية: العدس، والصويا، والسوائل المحتوية على نسبة كبيرة من البروتين أو النشا (مثل حساب اللحم البقري)، واللبن، والسوائل المشابهة، والخضروات وكذلك الخضروات الأخرى المركبة التي يمكن أن يحدث معها بسهولة غليان زائد أو رغوة زائدة.

تنبيه هام!

- لغرض التنظيف فاستخدم فقط الملوقة المورد (لا تستخدم أدوات معدنية).
- قبل كل عملية تشغيل افحص الجهاز للتحقق من تعرضه لأضرار واكتمال أجزائه ونظافته ونصبه بشكل سليم. ← «قبل الاستخدام لأول مرة» انظر صفحة ar-5

التحضير بدون ضغط البخار

يوجد 16 برنامج تحضير سابق الضبط يمكن الاختيار بينها. ← «قائمة برامج التحضير» انظر صفحة ar-21

ملحوظة: عند اختيار وبدء برنامج التحضير بدون وظيفة ضغط البخار احرص على مراعاة أن يكون مقبض إحكام الضغط مفتوحاً دائماً (☞).

طريقة التحضير

توصيات عامة

لغرض تحقيق أفضل نتائج والحصول على مذاق طيب، فإننا ننصحك باستخدام المقترحات والتوصيات الواردة في كتاب الوصفات الخاص بنا الذي تم تطويره بشكل هادف للاستخدام مع الجهاز. سوف تجد في كتاب الوصفات الكثير من الشروط المسهية للكميات الضرورية من المكونات والتوصيات الخاصة بفترة التحضير ودرجة حرارة التحضير واستخدام وظيفة ضغط البخار والتجميعة المفيدة لبرامج التحضير.

استغل توصيات الوصفات هذه لتجميع الخبرات الأولى. إذا كنت تقيم المزايا وتتنوع إمكانيات التطبيق، فسوف تستمتع بالوصفات الجديدة. للقيام بذلك استغل إمكانيات الضبط الفردية التي تتيح لك الجهاز بشكل إضافي. ← «إمكانيات الضبط الفردية» انظر

صفحة ar-17

للحصول على نظرة شاملة لكل برامج التحضير فقد قمنا بتجميع جدول شامل لك. ← «قائمة برامج التحضير» انظر صفحة ar-21

⚠ خطر الاحتراق!

- قبل كل مرة استخدام للجهاز تحقق من القدرة الوظيفية لتجهيزات الأمان. ← «قبل الاستخدام لأول مرة» انظر صفحة ar-5
- لا تستخدم الجهاز مطلقاً أثناء التشغيل بدون تركيب الحلة وقالب الغطاء وظرف الصمام ومخرج البخار.
- لا تقم مطلقاً بتحريك الجهاز أثناء التشغيل.
- لا تفتح الجهاز بعنف مطلقاً!

18 تركيب مخرج البخار

ركب مخرج البخار من أعلى على الغطاء واضغط عليه بإحكام.

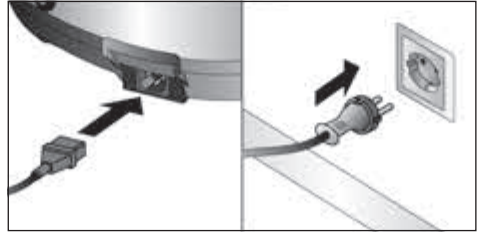


19 استخدام وعاء الماء المتكثف

اطو مقبض الحمل إلى أعلى. أمسك الوعاء من أعلى من كلا الجانبين وأدخله من الجانب الخلفي للجهاز.



20 قم أولاً بتوصيل كابل التوصيل المرفق بالجهاز، ثم بالمقبس.



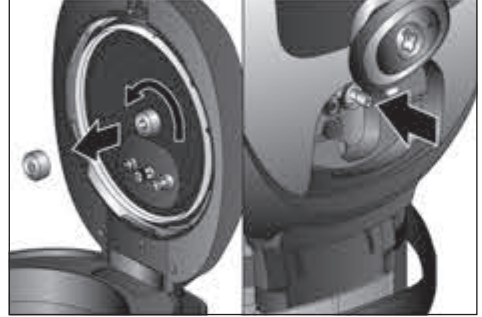
تنبيه هام!

لا تستخدم إلا كابل التوصيل المورد.

في لوحة الاستعمال يضيء كلا الزرين ① و ✓ وتضيء كل لمبات LED مرة واحدة لفترة قصيرة وتصدر إشارة صوتية على خمس مراحل. بعد ذلك يومض الزر ①. يكون الجهاز عندئذ موجوداً في وضع الاستعداد ويكون جاهزاً للتشغيل.

8 خلع قالب الغطاء

قم بإدارة مسمار التثبيت في عكس اتجاه عقارب الساعة وإخراجه. احتفظ بوضعية تثبيت قالب الغطاء باليد على الجانب الداخلي للغطاء. ضع اليد الأخرى على الجانب الخارجي من غطاء صمام البخار في غرفة مخرج البخار وحركه بضغطة خفيفة خلال الفتحة. اخلع قالب الغطاء بحرص من الغطاء.



9 انزع مادة التغليف الموجودة على الجهاز وأجزاء الكماليات.

10 تأكد من اكتمال جميع الأجزاء. ← الصورة A
11 افحص الجهاز وأجزاء الكماليات بحثاً عن أي أضرار ملحوظة.

تنبيه هام!

إياك أن تشغل جهازاً متضرراً!

12 نظف جميع الأجزاء ثم جففها جيداً قبل الاستخدام الأولي. ← «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة ar-19

13 فحص تجهيزات الأمان

قالب الغطاء: افحص حلقة الإحكام الموجودة على قالب الغطاء للتحقق من وجود تغييرا لونية معروفة أو شقوق أو أضرار أخرى.
افحص صمام الأمان والبخار ونظام تأمين الضغط الفائق للتحقق من نظافتها. لا يسمح بأن تتم إعاقتها جراء وجود أجسام غريبة. نظام أمان الضغط الفائق يجب أن يكون حر الحركة.
غرفة مخرج البخار: افحص حلقة إحكام صمام البخار في غرفة مخرج البخار للتحقق من وجود تغييرات لونية معروفة أو شقوق أو أضرار أخرى. افحص ذراع مخرج البخار الأبيض للتحقق من نظافتها. لا يسمح بأن تتم إعاقة جراء وجود أجسام غريبة.

14 استخدام الحلة

أعد تركيب الحلة في الحيز الداخلي للجهاز. يجب أن تغطس مقابض الحلة في الحزوز المخصصة لها.

تنبيه هام!

قبل أن يتم استخدام الحلة تحقق من أن الحيز الداخلي للجهاز جاف ونظيف.

15 استخدام قالب الغطاء

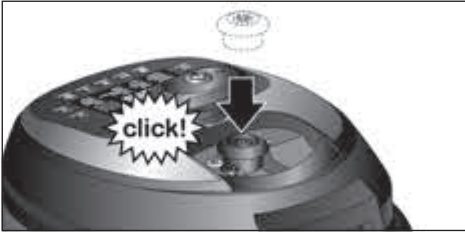
يجب أن يتم فتح مقبض إحكام الضغط (-⊕-). ركب قالب الغطاء بحيث يكون صمام البخار موجهاً إلى أسفل على مشبك تثبيت قالب الغطاء. قم بشكل متزامن بتمرير صمام البخار من خلال فتحة صمام البخار. قم بإحكام ربط مسمار التثبيت لقالب الغطاء بإدارته في اتجاه عقارب الساعة على مشبك تثبيت قالب الغطاء.

16 غلق الغطاء

اضغط الغطاء إلى أسفل إلى أن يثبت. أغلق مقبض إحكام الضغط (-⊕-). للقيام بذلك أدر مقبض إحكام الضغط في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى النهاية.

17 استخدام ظرف الصمام

ركب ظرف الصمام في غرفة مخرج البخار على صمام البخار واضغط عليه بإحكام.



تنبيه هام!

احرص على مراعاة أن يكون ذراع مخرج البخار الأبيض أسفل ظرف الصمام.

4 خلع مخرج البخار

أمسك مخرج البخار من الورااء واسحبه إلى أعلى.



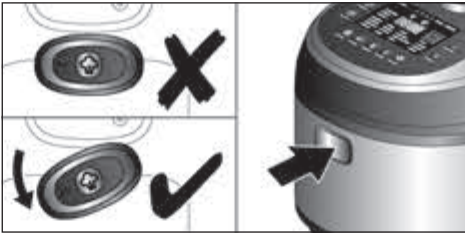
5 خلع ظرف الصمام

اخلع ظرف الصمام في غرفة مخرج البخار.



6 فتح غطاء الجهاز

افتح مقبض إحكام الضغط (-). للقيام بذلك أدر مقبض إحكام الضغط في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة حتى النهاية. اضغط زر الفتح في الجهاز الأساسي لفتح الغطاء.



7 ارفع الحلة من الحيز الداخلي للجهاز.



h قائمة برامج التحضير

يوجد 16 برنامج تحضير سابق الضبط. من خلال الضغط عدة مرات على الزر [] فإنه يتم بالتتابع استدعاء برامج التحضير المفردة. في لوحة الاستعمال تضى لمبة LED المعنية.

i recipe 1&2 (الوصفة 2&1)

مواضع الحفظ لغرض تخزين برامج التحضير الفردية بوظيفة ضغط البخار وفترة التحضير ودرجة حرارة التحضير.

j my mode (وضعي الشخصي)

وضع ضبط سريع يهدف إلى ضبط وظيفة ضغط البخار وفترة ودرجة حرارة التحضير بشكل فردي لكل عملية طهي على حدة.

قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام الجهاز الجديد، يجب إخراج محتوياته بالكامل وتنظيفها ثم توصيلها بوحدة التيار. ولفعل ذلك يجب أداء هذه الخطوات:

- 1 أخرج الجهاز الأساسي وكل الكماليات من العبوة وتخلص من مواد التغليف الموجودة.
- 2 لغرض رفع الجهاز أمسكه من المقبض. حرّك المقبض بالشكل المناسب إلى أعلى.



تنبيه هام!

استخدم المقبض فقط لغرض النقل الآمن للجهاز.

- 3 ضع الجهاز على سطح تشغيل أفقي ثابت أملس.

تنبيه هام!

لا يسمح بأن تكون هناك أي أسطح أو أجهزة حساسة أعلى الجهاز أو ورائه، يمكن أن تتضرر من درجات الحرارة المتكوّنة وبخار الماء المتسرب.

لوحة الاستعمال

لوحة الاستعمال تتكون من عناصر استعمال (أزرار) وعناصر بيان (لمبات LED). يتم من خلال الأزرار اختيار برامج التحضير المفردة وأيضًا إمكانيات الضبط المتنوعة (مثلًا يتم تحديد اختيار وظيفة ضغط البخار ودرجة حرارة التحضير ومدته). يتم عرض الإعدادات من خلال إضاءة لمبات LED أو الشاشة.

عناصر الاستعمال

← الصورة [C]



استعداد

يعمل على نقل وضع الاستعداد إلى وضع اختيار الوظيفة وإرجاعها.



ضبط معدل تباطؤ زمن البدء

يمكن أن يتم ضبط الفترة حتى بدء تشغيل برنامج التحضير المختار.



اختيار برنامج تحضير من القائمة (g)

من خلال الضغط عدة مرات على الزر [g] فإنه يتم بالتتابع استدعاء برامج التحضير المفردة. في لوحة الاستعمال تضئ لمبة LED المعنية.



مواعمة فترة التحضير

فترة التحضير سابقة الضبط لبرنامج التحضير المعني [medium] (متوسطة) يمكن أن يتم تقصيرها [short] (قصيرة) أو إطالتها [long] (طويلة). يضيء عنصر العرض (g) المعني. فترة التحضير سابقة الضبط المتعلقة بذلك يتم عرضها في الشاشة (a).



ضبط مدة التحضير الخاصة

لمواعمة مدة التحضير بشكل فردي خاص.



ضبط درجة حرارة التحضير الخاصة

لمواعمة درجة حرارة التحضير بشكل فردي خاص. في برامج التحضير التي تتم مع تشغيل وظيفة ضغط البخار فيتم ضبط درجة الحرارة أوليًا (f) ولن يمكن عندئذ موائمتها بشكل شخصي.



وظيفة ضغط البخار

من خلال الضغط على الزر [f] فسوف يتم اختيار وظيفة ضغط البخار «ضغط بخار منخفض» [f] أو «ضغط بخار عال» [f]. تضئ عناصر العرض المعنية (f) عندئذ. ← «التحضير بضغط البخار» انظر

صفحة ar-11

تأكيد البرنامج

من خلال الضغط على الزر ✓ يبدأ برنامج التحضير المختار في العمل.

محو وضع ضبط أو إلغاء البرنامج

من خلال الضغط على الزر X فسوف يتم محو الإعدادات أو إيقاف أي برنامج تم البدء فيه.

عناصر / البيان

← الصورة [C]

a الشاشة

بيان الفترة المتبقية أو درجة الحرارة.

b timer (الميكاتي)

يوضح أن نظام إبطاء زمن البدء مشغل الشاشة (a) تعرض الفترة المتبقية حتى بدء تشغيل برنامج التحضير المختار.

c خطوات التحضير / تقدم البرنامج

عرض خطوات التحضير المفردة أو مدى تقدم البرنامج. إذا كانت هناك عدة خطوات تحضير (مثلًا بعد تسخين زيت القلي تتم إضافة المكونات) فسوف يتم عرضها مرئيًا من خلال إضاءة لمبات LED 1 أو 2 أو 3 أو 4. وبالإضافة إلى ذلك فسوف يتم إصدار إشارة صوتية إذا كان من الضروري اتخاذ خطوة تحضير تالية.

d finished (جاهز)

يوضح أن الوجبة جاهزة. الشاشة (a) تومض وتعرض البيان «00:00». وبالإضافة إلى ذلك فسوف يتم إصدار إشارة صوتية.

e keep warm (الحفاظ على السخونة)

توضح أن وظيفة الحفاظ على السخونة تكون مشغلة بعد انتهاء برنامج التحضير. تضئ عندئذ إحدى زوايا الشاشة (خط مشطوب).

f وظيفة ضغط البخار

[f] يوضح أنه تم اختيار ضغط بخار منخفض (105 م). [f] يوضح أنه تم اختيار ضغط بخار عال (115 م). ← «التحضير بضغط البخار» انظر صفحة ar-11

g عرض مدة التحضير سابقة الضبط

فترة التحضير سابقة الضبط لبرنامج التحضير المعني [medium] (متوسطة) يمكن باستخدام الزر ← أن يتم تقصيرها [short] (قصيرة) أو إطالتها [long] (طويلة). يضيء عنصر العرض المعني.

نظرة عامة

← الصورة A

- 1 غلاية بوظيفة ضغط البخار (الجهاز الأساسي)
- 2 غطاء
- 3 لوحة الاستعمال
- 4 مقبض إحكام الضغط
- 5 زر مخرج البخار
- 6 مخرج بخار قابل للخلع
- 7 وعاء ماء متكثف قابل للخلع
- 8 زر فتح الغطاء
- 9 الحلة مكسوة بطبقة الحماية من الالتصاق
- 10 مقابض الحلة
- 11 وصلة الطاقة
- 12 مقبض الحمل

13 قلب غطاء قابل للخلع

- 14 حلقة إحكام
- 15 صمام الأمان
- 16 صمام بخار
- 17 نظام أمان الضغط الفائق
- 18 مشبك تثبيت لقلاب الغطاء
- 19 مسمار تثبيت
- 20 غرفة مخرج البخار
- 21 فتحة صمام البخار بحلقة إحكام
- 22 ذراع مخرج البخار الأبيض
- 23 ظرف الصمام
- 24 التحرير اليدوي لنظام أمان الضغط الفائق

← الصورة B

- 25 سلة قلي بمقبض قابل للخلع *
- 26 وعاء الإنضاج بالبخار، مكون من جزأين
- 27 ملوق
- 28 ملعقة غرف
- 29 كوب قياس *
- 30 كابل الكهرباء مع تحذير
- 31 دليل الاستعمال
- 32 كتاب الوصفات

* حسب الطراز

يصف دليل الاستعمال إصدارات مختلفة من الجهاز.

← «عرض عام للطراز والمواصفات الفنية» انظر

صفحة ar-25

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة **Bosch**.

ويمكنكم أن تجدوا في الصفحات التالية من دليل الاستعمال هذا إرشادات قيمة تتعلق بكيفية استخدام الجهاز استخدامًا آمنًا. ويطيب لنا أن نشير إلى ضرورة قراءة هذا الدليل جيدًا واتباع جميع التعليمات الواردة فيه. وسوف تطول سعادتكم بهذا الجهاز وستثبت لكم النتيجة صحة قرار الشراء. يُرجى الاحتفاظ بدليل الاستعمال من أجل أي استخدام لاحق أو لتسليمه للمستخدم التالي. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

المحتويات

- ar-1 الاستعمال المطابق للتعليمات
- ar-1 إرشادات الأمان
- ar-3 نظرة عامة
- ar-4 لوحة الاستعمال
- ar-5 قبل الاستخدام لأول مرة
- ar-7 طريقة التحضير
- ar-14 الوظائف الإضافية
- ar-15 استخدام الأجهزة
- ar-17 إمكانيات الضبط الفردية
- ar-19 قفل أمان الأطفال
- ar-19 العناية والتنظيف اليومي
- ar-20 التخلص من الجهاز
- ar-20 شروط الضمان
- ar-21 قائمة برامج التحضير
- ar-23 مواقيت النضج
- ar-25 عرض عام للطراز والمواصفات الفنية
- ar-25 الكماليات الخاصة
- ar-26 تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

⚠️ خطر الاحتراق!

الجهاز يقوم بالطهي بالاستعانة بضغط البخار. عند استخدام الجهاز بشكل غير سليم فنيًا فيمكن أن تكون النتيجة التعرض لحروق. قبل أن يسخن الجهاز، تحقق من إحكام غلقه بشكل صحيح. احرص على مراعاة دليل الاستعمال. قبل كل مرة تقوم فيها باستخدام الجهاز قم بشكل دوري بفحص فتحات صمامات البخار للتحقق من أنها غير مسدودة. احرص على مراعاة دليل الاستعمال. لا تقم مطلقًا بإجراء أية تغييرات في أنظمة السلامة التي تتجاوز حدود تعليمات الصيانة الموضحة في دليل الاستعمال. ← «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة ar-19 لا تستخدم الجهاز مطلقًا لقلّي أو تحمير الأطعمة بشكل خفيف بوظيفة ضغط البخار المفعلة. لا تستخدم الجهاز مطلقًا أثناء التشغيل بدون تركيب الحلة. احرص على فحص الجهاز قبل بدء برنامج التحضير للتحقق مما إذا كان قد تم إحكام غلقه بشكل سليم. لا تضع الجهاز مطلقًا في فرن مسخن. أثناء استعمال الجهاز تسخن علبه المبيت والحلة والأجزاء المعدنية! لا تخلع الحلة والكماليات إلا باستخدام وسائل المساعدة الموردة. استخدم ففازات مسك الحلة. في الجهاز تتكون أبخرة ملتهبة. لا تتحن على الجهاز.

توخ الحرص الفائق عند تحريك الجهاز إذا كان تحت ضغط. لا تقم بلمس الأسطح الساخنة. استعمل المقابض. عند اللزوم استخدم وسائل الحماية المناسبة. لا تفتح الجهاز بعنف مطلقًا! لا تفتح الجهاز قبل التحقق من اكتمال إنشاء الضغط الداخلي. احرص على مراعاة دليل الاستعمال. ← «التحضير بضغط البخار» انظر صفحة ar-11 بعد الانتهاء من تحضير الأطعمة المعجنات قم برفع الجهاز قبل فتح الغطاء منعًا لتردد الأطعمة للخارج. بعد الانتهاء من تحضير اللحم بالجلد (مثلًا لسان الثور) الذي يمكن أن ينتفخ بتأثير الضغط، فلا تقم بوخز أو ثقب الجلد طالما أنه منتفخ، حيث يكون هناك خطر الاكتواء. افتح الغطاء بحذر. لا تقم بنقل الجهاز أو تنظيفه إلا بعد أن يبرد تمامًا! الأجزاء التي يتضح بها وجود تغيرات لونية أو شقوق أو أضرار أخرى مميزة أو أنها غير مركبة بشكل صحيح، يجب أن يتم استبدالها بقطع غيار أصلية.

⚠️ خطر على الصحة!

الطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء يتم في درجات حرارة منخفضة. احرص بشدة على قراءة تعليمات الأمان وتوصيات الإعداد والتجهيز ومن ثم مراعاتها! ← «الطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء» انظر صفحة ar-10

⚠️ خطر الاختناق!

لا تدع الأطفال يلعبوا بمواد التعبئة والتغليف للجهاز.

⚠️ هام!

بعد استخدام الجهاز أو تنظيفه ينبغي تركه ليبرد لمدة 30 دقيقة مع جعل الغطاء مفتوحًا وإخراج الإناء، منعًا لتكون ماء متكثف. يجب تنظيف الجهاز جيدًا بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام. ← «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة ar-19

⚠️ تنبيه هام!

لا تستخدم الملوّح وملعقة الطهي مطلقًا في دهن أو زيت ملتهب ولا تتركها في الحلة وهي ملتهبة. يمكن أن تنصهر! لا تقم مطلقًا باستخدام الجهاز مع وظيفة ضغط البخار دون إضافة الماء، حيث يمكن أن يؤدي ذلك إلى وقوع أضرار بالغة.

الاستعمال المطابق للتعليمات

يُرجى قراءة هذه الإرشادات بعناية، والتصرف بناءً على ذلك ثم الحفاظ عليها! احرص على قراءة كل التعليمات! عند نقل الجهاز للغير يجب إرفاق هذا الدليل معه.

عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك. هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط.

الجهاز مصمم لأغراض الطهي بضغط البخار والطهي والخبز والتحمير والتشويح والإنضاج بالبخار والقلي الخفيف والبسترة والتسخين والحفاظ على سخونة الأطعمة. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. كل الإضافات يجب أن تكون نظيفة تمامًا. عند الاستخدام احرص على مراعاة القواعد المتعلقة بنظافة المطبخ.

لا يسمح بأن يتم تشغيل الجهاز في أي غرض آخر غير ذلك المخصص له. استخدم برنامج التحضير الخاص فقط بالطعام المحدد المذكور. ← «مواقيت النضج» انظر صفحة ar-23 لا تستخدم مصدر الحرارة المعنى إلا وفقا لدليل التشغيل. لا تستخدم لإقطع الغيار الأصلية من الجهة الصانعة بما يتوافق مع طراز الجهاز المعنى. احرص بشكل خاص على استخدام جهاز أساسي وغطاء متوافقين من نفس الجهة الصانعة. لا تستعمل الحلة والكماليات إلا مع الجهاز الأساسي.

لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر. عند نصب الجهاز احرص على مراعاة ألا تكون هناك أي أسطح أو أجهزة حساسة أعلى الجهاز أو ورائه، يمكن أن تتضرر من درجات الحرارة المتكونة وبخار الماء المتسرب.

لا يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص (بما فيهم الأطفال) الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة، طالما أنه لا يتم مراقبتهم أو توجيههم بالشكل المناسب. أما الأطفال فيجب إبعادهم عن الجهاز وعن توصيلاته الكهربائية، ولا يُسمح لهم بتشغيل الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. أعمال التنظيف وصيانة المستعمل لا يسمح بأن يقوم بها الأطفال.

إرشادات الأمان

⚠ خطر الصعق الكهربائي وخطر الحريق!

ينبغي توصيل الجهاز فقط بمقبس مركب بطريقة سليمة ومزود بوصلة تأريض على أن تكون شبكة الكهرباء ذات تيار متردد. تأكد من أن نظام أسلاك الحماية الأرضية الخاص بتركيبات المنزل الكهربائية مركبا وفقا للوائح المعنية. يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقا للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. لا يُسمح بإجراء إصلاحات على الجهاز، إلا من قِبَل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنب المخاطر. إذا لحق ضرر بسلك التوصيل الكهربائي لهذا الجهاز فيجب استبداله بسلك التوصيل الخاص المتوفر لدى خدمة العملاء الخاصة بنا. لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بُعد. احرص على مراقبة الجهاز دائماً أثناء تشغيله! في حالة حدوث خلل يتم على الفور إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي أو فصل التغذية بالجهد الكهربائي. لا تجعل كابل الطاقة يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحب على حواف حادة. لا تغمر الجهاز أو كابل الطاقة أبداً في المياه، ولا تضعه في آلة غسل الأطباق. عند التنظيف افصل القابس الكهربائي.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere Infos
unter: www.bosch-home.com

Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040
mailto:cp-servicecenter@bshg.com

Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar.

AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE
Round About 13,
Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone – Dubai
Tel.: 04 881 4401

mailto:service.uae@bshg.com
www.bosch-home.com/ae

AL Republika e Shqipërisë, Albania

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k
Rr. Shkelqim Fusha, Selite,
Pallati "Matrix Konstruktion",
Kati 0 dhe +1

1023 Tirane
Tel.: 4 2278 130, -131
Fax: 4 2278 130
mailto:info@elektro-servis.com

EXPERT SERVIS

Rruga e Kavajës,
Kulla B Nr 223/1 Kati I
1023 Tirane

Tel.: 4 480 6061
Tel.: 4 227 4941
Fax: 4 227 0448
Cel: +355 069 60 45555
mailto:info@expert-servis.al

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Werkskundendienst für Hausgeräte
Quellenstrasse 2a
1100 Wien

Online Reparaturannahme,
Ersatzteile und Zubehör und viele
weitere Infos unter:
www.bosch-home.at

Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,
Produktinformationen
Tel.: 0810 550 511

mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr für
Sie erreichbar.

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
Gate 1, 1555 Centre Road
Clayton, Victoria 3168
Tel.: 1300 369 744*

Fax: 1300 306 818
mailto:aftersales.au@bshg.com
www.bosch-home.com.au

* Mo-Fr: 24 hours

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.

Gradačanka 29b
71000 Sarajevo
Tel.: 061 10 09 05
Fax: 033 21 35 13
mailto:bosch_siemens_sarajevo@
yahoo.com

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A. – N.V.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 02 475 70 01
mailto:bru-repairs@bshg.com
www.bosch-home.be

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi Bulgaria EOOD
Business center FPI, floor 5,
Cherni vrah Blvd. 51B
1407 Sofia

Tel.: 0700 208 17
mailto:informacia.servis-bg@bshg.com
www.bosch-home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Est.
P.O. Box 5111
Manama
Tel.: 01 7400 553
mailto:service@khalaifat.com

BY Belarus, Беларусь

ООО "БСХ Бытовая техника"
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Bosch Hausgeräte Service
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil

Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,
Produktinformationen
Tel.: 0848 888 200

Service Fax: 0848 840 041
mailto:ch-reparatur@bshg.com
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com
www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)

Tel.: 7777 8007
Fax: 022 658 128
mailto:bsh.service.cyprus@
cytanet.com.cy

CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích spotřebičů
Radlická 350/107c
158 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546

www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 80 18
BSH-Service.dk@bshg.com
www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ
Türi tn.5
11313 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
mailto:servicesnet@servicesnet.ee
www.simson.ee

Renerki Kaubanduse OÜ

Tammisaare tee 134B (Euronics kaupluses)
12918 Tallinn
Tel.: 0651 2222
Fax: 0516 7171
mailto:klienditeenindus@renerk.ee
www.renerk.ee

Eliser OÜ

Mustamäe tee 24
10621 Tallinn
Tel.: 0665 0090
mailto:hooldus@eliser.ee
www.kodumasinatereмонт.ee

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 976 305 713
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 705
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Soittajahinta on kiinteästä verkosta ja
matkapuhelimesta 8,35 snt/puh + 16,69 snt/min.

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – CS 50037
93406 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:

0 892 698 010 Service 0,40 € / min
+ prix appel

mailto:soa-bosch-conso@bshg.com

Service Pièces Détachées et

Accessoires:

0 892 698 009 Service 0,40 € / min
+ prix appel

www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please visit www.bosch-home.co.uk or call Tel.: 0344 892 8979*

* Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges

GR Greece, Ελλάδα

BSH Ikiakes Siskevas A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20
14564 Kifisia
Τηλέφωνο: 210 4277701
Τηλέφωνο: 181 82
mailto:nkf-CustomerService@bshg.com
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor,
North Block, Skyway House,
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućanski uređaji d.o.o.
Ulica grada Vukovara 269F
10000 Zagreb
Tel.: 01 5520 888
Fax: 01 6403 603
mailto:informacije.servis-hr@bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék Kereskedelm Kft.
Árpád fejedelem útja 26-28
1023 Budapest
Call Center: +06 80 200 201
mailto:BSH-szerviz@bshg.com
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
M50 Business Park
Ballymount Road Upper
Walkinstown
Dublin 12
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please call Tel.: 01450 2655*
www.bosch-home.ie

* Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges.

IL Israel, ישראל

C/S/B/ Home Appliance Ltd.
1, Hamasger St.
North Industrial Park
Lod, 7129801
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Household Appliances Mfg. Pvt. Ltd.
Arena House, Main Bldg, 2nd Floor,
Plot No. 103, Road No. 12,
MIDC, Andheri East
Mumbai 400 093
Toll Free 1800 266 1880*
www.bosch-home.com/in
* Mo-Sa: 8.00am to 8.00pm
(exclude public holidays)

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829 120
mailto:info.it@bosch-home.com
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP Anackiy A.N. PTN-Service
Kuyshi Dina str.23/1 N3
Astana
Tel.: 717 236 64 55
mailto:ptnservice@mail.ru

Technodom Service
Utegen Batira Str. 73
480096 Almaty
Tel.: 727 258 85 44
mailto:lsr@technodom.kz
www.technodom.kz

Kombitechnocentr
Zhambyl st. 117
480096 Almaty
Tel.: 727 338 45 55
mailto:cts_pavel@bk.ru
www.cts.kz

TOO Evrika Service
Shimkent, Riskulova 22.
Shimkent 160018
Tel.: 727 252 44 63 75
mailto:evrika_kz@mail.ru
www.evrika.com

AV SERVICE

Abulhair hana Str. 51
Uralsk 090000
Tel.: 711 293 99 49
mailto:oastafiev@avservice.kz
www.avservice.kz

LB Lebanon, لبنان

Teheni, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh, 1202 2040
Tel.: 01 255 211
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 037 212 146
Fax: 037 212 165
www.senukai.lt

UAB "AG Service"
R. Kalantos g. 32
52494 Kaunas
Tel.: 070 055 655
Fax: 037 331 363
mailto:servisas@agservice.lt
www.agservice.lt

Baltic Continent Ltd.
Lukšio g. 23
09132 Vilnius
Tel.: 870 055 595
Fax: 052 741 722
mailto:info@balticcontinent.lt
www.balticcontinent.lt

UAB Emtoservis
Savanorių pr. 1 (Centrinė būstinė)
03116 Vilnius
Tel.: 87 00 447 24
Fax: 05 27 373 68
mailto:svc@emtoservis.lt
www.emtoservis.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15, ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26 349 811
Fax: 26 349 315
Reparaturen: lux-repair@bshg.com
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

SIA "General Serviss"
Bulļi iela 70c
1067 Riga
Tel.: 067 42 52 32
mailto:info@serviscentrs.lv
www.serviscentrs.lv
BALTIJAS SERVISS
Brīvības gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 07 05 20; -36
Fax: 067 07 05 24
mailto:info@baltijasserviss.lv
www.baltijasserviss.lv

Sia Elektronika-Serviss
Tadaiku iela 4
1004 Riga
Tel.: 067 71 70 60
Fax: 067 60 12 35
mailto:serviss@elektronika.lv
www.elektronika.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"
ул. Щуцева 98
2012 Кишинев
тел./ факс: 022 23 81 80
mailto:bosch-md@mail.ru

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ul. Slobode 17
84000 Bijelo Polje
Tel./Fax: 050 432 575
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok. 3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenec@yahoo.com

MT Malta

Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

Lintel Investments
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@intel.com.mv

NL Nederlande, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4845
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com
Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4801
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 05 54
Tel.: 22 66 06 00
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 0800 245 700*
Fax: 0800 256 535
mailto:aftersales.nz@bshg.com
www.bosch-home.co.nz

* Mo-Fr: 8.30 am to 5.00 pm
(exclude public holidays)

PL Polska, Poland

BSH Sprzet Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 801 191 534
Fax: 022 572 7709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos,
Sociedade Unipessoal, Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 214 250 730
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr. 19-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
Fax: 021 203 9733
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.ro

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовые Приборы"
Сервис от производителя
Малая Калужская, 15
119071 Москва
тел.: 8 (800) 200 29 61
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Kingdom Saudi Arabia,

المملكة العربية السعودية
Abdul Latif Jameel Electronics
and Airconditioning Co. Ltd.
BOSCH Service centre,
Kilo 5 Old Makkah Road
(Next to Toyota), Jamiyah Dist.
P.O.Box 7997
Jeddah 21472
Tel.: 800 127 9999
mailto:palakkaln@alj.com
www.aljelectronics.com.sa

SE Sverige, Sweden

BSH Home Appliances AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 19 70 00 local rate
Tel.: 0771 11 22 77 local rate
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
Block 4012, Ang Mo Kio Avenue 10
#01-01 Techplace 1
Singapore 569628
Tel.: 6751 5000*
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg

* Mo-Fr: 8.30am to 7.00pm, Sa: 8.30am to 5.30pm
(exclude public holidays)

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 07 00
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích spotřebičů
Radlická 350/107c
158 00 Praha 5
Tel.: +421 244 452 041
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/sk

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, İstanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188*
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr

* Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台灣

我們期盼您不斷的鼓勵與指導，
任何諮詢或服務需求，
歡迎洽詢客服專線
BSH Home Appliances Private Limited
台北市內湖區洲子街80號11樓
11F., No.80, Zhouzi St., Neihu Dist.
Taipei City 11493
Tel.: 0800 368 888
Fax: 02 2627 9788
mailto:bshstzn-service@bshg.com
www.bosch-home.com.tw

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 490 2095
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo

Service-General SH.P.K.
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
Tel.: 0290 330 723
mailto:a_service@gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića br. 9ž
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 353 70 08
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 086 617 1780
mailto:applianceserviceza@bshg.com
www.bosch-home.com/za



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

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

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



8001109590 (9803)