



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



MUC6...
MUC8...



BOSCH

- de** Gebrauchsanleitung
- fr** Mode d'emploi
- es** Instrucciones de uso
- it** Istruzioni per l'uso

de	Deutsch	3
fr	Français	32
es	Español	61
it	Italiano	91



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus. Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, nicht-gewerblichen Anwendungen bestimmt. Haushaltsähnliche Anwendungen umfassen z. B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros, landwirtschaftlichen und anderen gewerblichen Betrieben, sowie die Nutzung durch Gäste von Pensionen, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen.

Das Gerät ist zum Kochen mit Dampfdruck, Kochen, Backen, Braten, Schmoren, Dampfgaren, Frittieren, Pasteurisieren, Erwärmen und Warmhalten von Lebensmitteln geeignet. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen bzw. Gegenständen benutzt werden. Alle Zutaten müssen hygienisch einwandfrei sein.

Bei der Verarbeitung die Regeln der Küchenhygiene beachten.

Das Gerät darf nur für den Zweck für den es bestimmt wurde, eingesetzt werden. Die entsprechende Wärmequelle nur gemäß der Gebrauchsanleitung verwenden. Ausschließlich Originalersatzteile des Herstellers in Übereinstimmung mit dem entsprechenden Gerätemodell verwenden. Insbesondere ein Grundgerät und einen Deckel, die als kompatibel angegeben sind, vom gleichen Hersteller verwenden. Topf und Zubehör nur mit dem Grundgerät benutzen.

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

Dieses Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen nicht benutzt werden, sofern sie nicht beaufsichtigt oder unterwiesen wurden. Kinder sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten und dürfen das Gerät nicht bedienen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.

Sicherheitshinweise

⚠ Stromschlaggefahr und Brandgefahr!

Das Gerät darf nur über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Erdung an ein Stromnetz mit Wechselstrom angeschlossen werden. Stellen Sie sicher, dass das Schutzleitersystem der elektrischen Hausinstallation vorschriftsmäßig installiert ist. Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Reparaturen am Gerät dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden, die bei unserem Kundendienst erhältlich ist. Gerät niemals an Zeitschaltuhren oder fernbedienbaren Steckdosen anschließen. Das Gerät während des Betriebs stets beaufsichtigen! Im Fehlerfall sofort den Netzstecker ziehen oder die Netzspannung ausschalten. Das Netzanschlusskabel nicht mit heißen Teilen in Berührung bringen oder über scharfe Kanten ziehen. Das Gerät oder das Netzanschlusskabel niemals in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben. Vor dem Reinigen den Netzstecker ziehen.

⚠ Verbrennungsgefahr!

Das Gerät kocht mit Hilfe von Dampfdruck. Bei unsachgemäßem Gebrauch des Gerätes können Verbrennungen die Folge sein. Bevor das Gerät erhitzt wird, sicherstellen, dass es korrekt verschlossen wurde. Gebrauchsanleitung beachten. Vor jeder Nutzung des Gerätes die Öffnungen der Dampfventile regelmäßig überprüfen, um sicherzustellen, dass sie nicht verstopft sind. Gebrauchsanleitung beachten. Niemals Eingriffe an den Sicherheitssystemen vornehmen, die über die Wartungsanweisungen, die in der Gebrauchsanleitung beschrieben sind, hinausgehen. → „*Pflege und tägliche Reinigung*“ siehe Seite 23

Das Gerät niemals verwenden, um Nahrungsmittel mit aktivierter Dampfdruck-Funktion zu frittieren oder zu braten. Das Gerät während des Betriebes niemals ohne eingesetzten Topf benutzen. Das Gerät vor dem Start eines Zubereitungsprogramms überprüfen, ob es ordnungsgemäß verschlossen wurde. Das Gerät niemals in einen beheizten Ofen stellen. Während der Nutzung des Gerätes erhitzen sich Gehäuse, Topf und metallische Bestandteile! Topf und Zubehör nur mit den mitgelieferten Hilfsmitteln entnehmen. Topfhandschuhe benutzen. Im Gerät entwickelt sich heißer Dampf. Nicht über das Gerät beugen.

Das Gerät mit größter Sorgfalt bewegen, wenn es unter Druck steht. Keine heißen Oberflächen berühren. Griffe benutzen. Bei Bedarf, entsprechenden Schutz verwenden.

Das Gerät niemals gewaltsam öffnen! Das Gerät nicht öffnen, bevor sichergestellt ist, dass sich der Innendruck vollständig abgebaut hat. Gebrauchsanleitung beachten. → „Zubereitung mit Dampfdruck“ siehe Seite 14

Nach der Zubereitung von teigigen Lebensmitteln das Gerät vor dem Öffnen des Deckels leicht schütteln, um ein Herausspritzen der Lebensmittel zu verhindern. Nach der Zubereitung von Fleisch mit Haut (z. B. Ochsenzunge), das unter Druck anschwellen kann, die Haut nicht durch- oder anstechen solange sie angeschwollen ist, es besteht Verbrühungsgefahr.

Deckel vorsichtig öffnen. Das Gerät erst nach dem vollständigen Abkühlen transportieren oder reinigen! Teile, die erkennbare Verfärbungen, Risse oder sonstige Beschädigungen aufweisen oder nicht korrekt sitzen, müssen gegen Originalersatzteile ausgetauscht werden.

⚠ Gesundheitsrisiko!

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

→ „Sous-vide-Garen“ siehe Seite 13

⚠ Erstickungsgefahr!

Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen lassen.

⚠ Wichtig!

Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „Pflege und tägliche Reinigung“ siehe Seite 23

⚠ Achtung!

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

Das Gerät mit Dampfdruck-Funktion niemals ohne Hinzugabe von Wasser verwenden, dies kann zu ernsthaften Schäden führen.

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

Auf den folgenden Seiten dieser Gebrauchsanleitung finden Sie wertvolle Hinweise für einen sicheren Gebrauch dieses Gerätes.

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

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

Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.

Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	3
Sicherheitshinweise.....	4
Auf einen Blick.....	6
Bedienfeld.....	7
Vor dem ersten Gebrauch	8
Zubereitung	11
Zusatzfunktionen	17
Einsätze verwenden	18
Individuelle Einstellungsmöglichkeiten	20
Kindersicherung.....	23
Pflege und tägliche Reinigung.....	23
Entsorgung	24
Garantie.....	24
Liste der Zubereitungsprogramme	25
Garzeiten	26
Modellübersicht und technische Daten.....	28
Sonderzubehör	29
Hilfe bei Störungen	29

Auf einen Blick

→ Bild

- 1 **Multikocher mit Dampfdruck-Funktion (Grundgerät)**
- 2 Deckel
- 3 Bedienfeld
- 4 Druck-Verriegelungs-Griff
- 5 Dampfablass-Taste
- 6 Herausnehmbarer Dampfauslass
- 7 Abnehmbarer Kondenswasserbehälter
- 8 Öffnungstaste für den Deckel
- 9 Topf mit Antihafbeschichtung
- 10 Topf-Griffe
- 11 Netzanschluss
- 12 Tragegriff

13 **Herausnehmbarer Deckeleinsatz**

- 14 Dichtungsring
- 15 Sicherheitsventil
- 16 Dampfventil
- 17 Überdrucksicherung
- 18 Halterung für Deckeleinsatz
- 19 Befestigungsschraube

20 **Dampfauslass-Kammer**

- 21 Dampfventil-Öffnung mit Dichtung
- 22 Weißer Dampfauslass-Hebel
- 23 Ventilpropfen
- 24 Manuelle Entriegelung für Überdrucksicherung

→ Bild

- 25 Frittierkorb mit abnehmbarem Griff*
- 26 Dampfgarer-Einsatz, zweiteilig
- 27 Spatel
- 28 Schöpflöffel
- 29 Messbecher*
- 30 Netzanschlusskabel
- 31 Gebrauchsanleitung
- 32 Rezeptbuch

* je nach Modell

Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen des Gerätes.

→ „Modellübersicht und technische Daten“
siehe Seite 28

Bedienfeld

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

Bedienelemente

→ Bild



Standby

Schaltet vom Standby-Modus in den Funktionsauswahl-Modus und zurück.




Einstellung der Startzeitverzögerung

Die Dauer bis zum Start des gewählten Zubereitungsprogramms kann eingestellt werden.



Auswahl eines Zubereitungsprogramms aus der Liste (h)

Durch mehrmaliges Drücken der Taste  werden nacheinander die einzelnen Zubereitungsprogramme aufgerufen. Im Bedienfeld leuchtet die entsprechende LED auf.

≡← Anpassung der Zubereitungsdauer

Die für ein Zubereitungsprogramm voreingestellte Zubereitungsdauer [mittel] kann verkürzt [kurz] oder verlängert [lang] werden. Das entsprechende Anzeigeelement (g) leuchtet. Die dazugehörige, voreingestellte Zubereitungsdauer wird im Display (a) angezeigt.



Einstellung einer individuellen Zubereitungsdauer

Für die individuelle Anpassung der Zubereitungsdauer.






Einstellung einer individuellen Zubereitungstemperatur

Für die individuelle Anpassung der Zubereitungstemperatur. Bei Zubereitungsprogrammen mit eingeschalteter Dampfdruck-Funktion ist die Temperatur voreingestellt (f) und kann nicht individuell angepasst werden.




Dampfdruck-Funktion

Durch Drücken der Taste  werden die Dampfdruck-Funktionen „niedriger Dampfdruck“ [] oder „hoher Dampfdruck“ [] ausgewählt. Die entsprechenden Anzeigeelemente (f) leuchten. → „Zubereitung mit Dampfdruck“ siehe Seite 14




Bestätigung des Programms

Durch Drücken der Taste  startet das ausgewählte Zubereitungsprogramm.



Löschen einer Einstellung bzw. Abbrechen des Programms

Durch Drücken der Taste  werden die Einstellungen gelöscht bzw. ein bereits gestartetes Programm gestoppt.

Anzeigeelemente

→ Bild

a Display

Anzeige der Restdauer oder der Temperatur.

b Timer

Zeigt an, dass die Startzeitverzögerung eingeschaltet ist. Das Display (a) zeigt die Dauer bis zum Start des gewählten Zubereitungsprogramms.

c Zubereitungsschritte / Programmfortschritt

Anzeige der einzelnen Zubereitungsschritte bzw. des Programmfortschritts. Im Falle mehrerer Zubereitungsschritte (z. B. nach dem Erhitzen des Frittieröls erfolgt das Einfüllen der Zutaten) werden diese optisch durch das Aufleuchten der LEDs 1, 2, 3 oder 4 angezeigt. Zusätzlich wird ein Signalton ausgegeben, falls ein nächster Zubereitungsschritt erforderlich ist.

de Vor dem ersten Gebrauch

d fertig

Zeigt an, dass das Gericht fertig ist. Das Display (a) blinkt und zeigt „00:00“. Zusätzlich wird ein Signalton ausgegeben.

e warm halten

Zeigt an, dass die Warmhaltefunktion nach Ende eines Zubereitungsprogramms angeschaltet ist. Im Display leuchtet ein Rechteck (gestrichelte Linie).

f Dampfdruck-Funktion

[☁] zeigt an, dass niedriger Dampfdruck (105°C) ausgewählt ist.

[☁] zeigt an, dass hoher Dampfdruck (115°C) ausgewählt ist. → „Zubereitung mit Dampfdruck“ siehe Seite 14

g Anzeige der voreingestellten Zubereitungsdauer

Die für ein Zubereitungsprogramm voreingestellte Zubereitungsdauer [mittel] kann mit der Taste ≡← verkürzt [kurz] oder verlängert [lang] werden. Das entsprechende Anzeigeelement leuchtet.

h Liste der Zubereitungsprogramme

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

i Rezept 1&2

Speicherplätze um individuelle Zubereitungsprogramme mit Dampfdruck-Funktion, Zubereitungsdauer und -temperatur abzuspeichern.

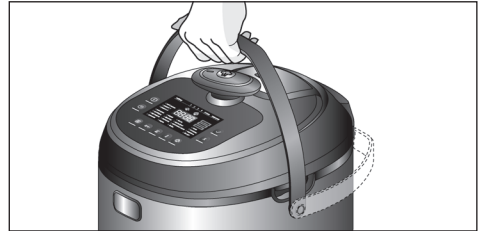
j Mein Modus

Schnell-Einstellungsmodus um Dampfdruck-Funktion, Zubereitungsdauer und -temperatur individuell für einen Kochvorgang einzustellen.

Vor dem ersten Gebrauch

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

1. Das Gerät und alle Zubehörteile aus der Verpackung nehmen.
2. Zum Anheben des Gerätes den Tragegriff verwenden. Den Tragegriff entsprechend nach oben schwenken.



Achtung!

Für den sicheren Transport des Gerätes ausschließlich den Tragegriff verwenden.

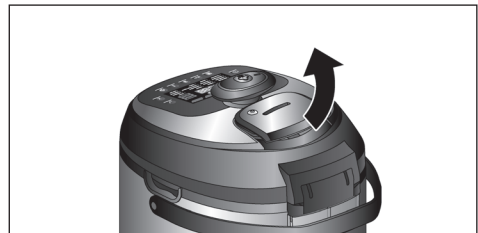
3. Das Gerät auf eine stabile, waagerechte und glatte Arbeitsfläche stellen.

Achtung!

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

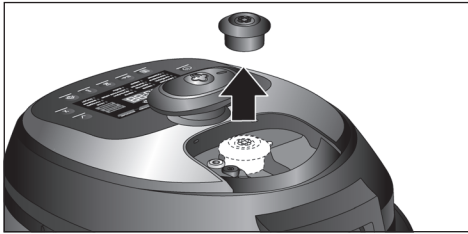
4. Dampfauslass entfernen

Den Dampfauslass hinten anfassen und nach oben ziehen.

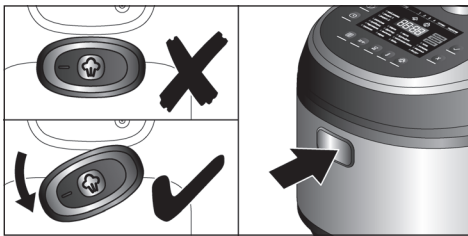
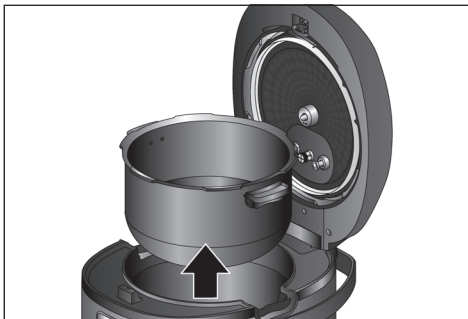


5. Ventilpfropfen entfernen

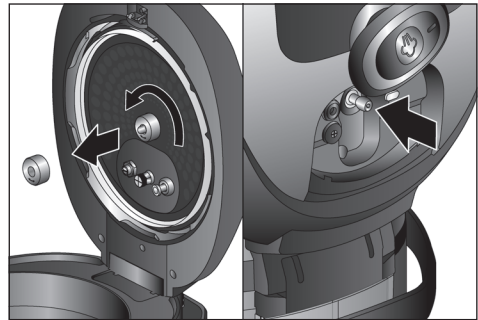
Den Ventilpfropfen in der Dampfauslass-Kammer abziehen.

**6. Deckel des Gerätes öffnen**

Druck-Verriegelungs-Griff öffnen (↺). Dazu den Druck-Verriegelungs-Griff gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Die Öffnungstaste am Grundgerät drücken, um den Deckel zu öffnen.

**7. Den Topf aus dem Geräteinnenraum heben.****8. Deckeleinsatz entnehmen**

Die Befestigungsschraube gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen und abnehmen. Den Deckeleinsatz mit einer Hand an der Innenseite des Deckels fixiert halten. Mit der anderen Hand an der Außenseite des Deckels das Dampfventil in der Dampfauslass-Kammer mit leichtem Druck durch die Öffnung schieben. Den Deckeleinsatz vorsichtig aus dem Deckel entnehmen.

**9. Vorhandenes Verpackungsmaterial am Gerät und den Zubehöerteilen entfernen.****10. Alle Teile auf Vollständigkeit prüfen.**

→ Bild A

11. Das Gerät und die Zubehöerteile auf sichtbare Schäden überprüfen.**Achtung!**

Ein beschädigtes Gerät nie in Betrieb nehmen!

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

→ „Pflege und tägliche Reinigung“ siehe Seite 23

13. Sicherheitseinrichtungen überprüfen

Deckeleinsatz: Den Dichtungsring am Deckeleinsatz auf erkennbare Verfärbungen, Risse oder sonstige Beschädigungen überprüfen.

Das Sicherheits- und Dampfventil sowie die Überdrucksicherung auf Sauberkeit überprüfen. Diese dürfen nicht von Fremdkörpern blockiert werden. Die Überdrucksicherung muss frei beweglich sein.

de Vor dem ersten Gebrauch

Dampfauslass-Kammer: Die Dampfventil-Dichtung in der Dampfauslass-Kammer auf erkennbare Verfärbungen, Risse oder sonstige Beschädigungen überprüfen. Den weißen Dampfauslass-Hebel auf Sauberkeit überprüfen. Dieser darf nicht von Fremdkörpern blockiert werden.

14. Topf einsetzen

Den Topf wieder in den Geräteinnenraum einsetzen. Die Topf-Griffe müssen in die Einbuchtungen versenkt werden.

Achtung!

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

15. Deckeleinsatz einsetzen

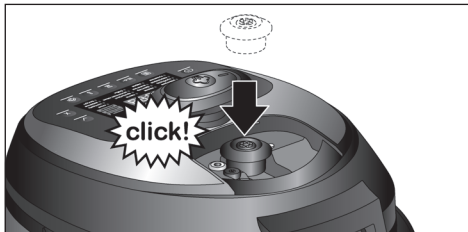
Der Druck-Verriegelungsgriff muss geöffnet sein (☞). Den Deckeleinsatz mit dem Dampfventil nach unten auf die Deckeleinsatz-Halterung setzen. Das Dampfventil gleichzeitig durch die Dampfventil-Öffnung führen. Die Befestigungsschraube für den Deckeleinsatz im Uhrzeigersinn auf der Deckeleinsatz-Halterung festdrehen.

16. Deckel schließen

Den Deckel herunterdrücken, bis dieser einrastet. Den Druck-Verriegelungs-Griff schließen (☜). Dazu den Druck-Verriegelungs-Griff im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

17. Ventilpfropfen einsetzen

Den Ventilpfropfen in der Dampfauslass-Kammer auf das Dampfventil setzen und festdrücken.

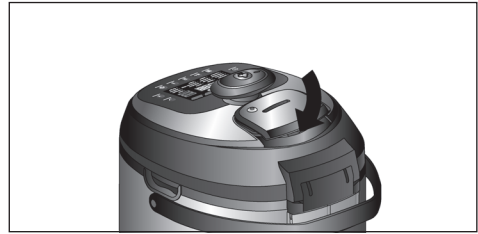


Achtung!

Darauf achten, dass der weisse Dampfauslass-Hebel unterhalb des Ventilpfropfens sitzt.

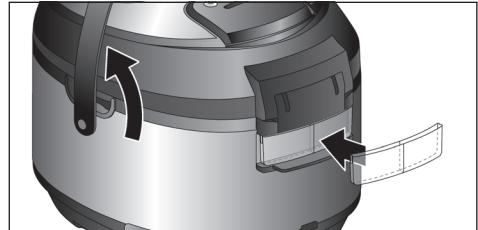
18. Dampfauslass einsetzen

Den Dampfauslass von oben auf den Deckel setzen und festdrücken.

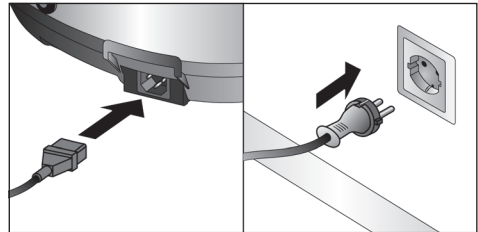


19. Kondenswasserbehälter einsetzen

Den Tragegriff nach oben klappen. Den Behälter oben an den Seiten anfassen und an der Rückseite des Gerätes einsetzen.



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



Achtung!

Ausschließlich das mitgelieferte Netzanschlusskabel verwenden.

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

Zubereitung

Generelle Empfehlungen

Um bestmögliche und schmackhafte Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir die Verwendung der Vorschläge aus unserem Rezeptbuch, welches gezielt für die Verwendung mit dem Gerät entwickelt wurde. Im Rezeptbuch werden Ihnen die erforderlichen Mengen der Zutaten, Empfehlungen für Zubereitungsdauer, Zubereitungstemperatur und Einsatz der Dampfdruck-Funktion sowie sinnvolle Kombinationen der Zubereitungsprogramme ausführlich erläutert.

Nutzen Sie diese Rezeptempfehlungen, um erste Erfahrungen zu sammeln. Wenn Sie die Vorteile und die Vielfältigkeit der Anwendungsmöglichkeit schätzen, werden Sie mit Freude an neuen Rezepten experimentieren. Nutzen Sie dazu die individuellen Einstellungsmöglichkeiten, die Ihnen das Gerät zusätzlich bietet.

→ „*Individuelle Einstellungsmöglichkeiten*“ siehe Seite 20

Um einen Überblick über alle Zubereitungsprogramme zu erhalten, haben wir für Sie eine übersichtliche Tabelle zusammengestellt. → „*Liste der Zubereitungsprogramme*“ siehe Seite 25

⚠ Verbrennungsgefahr!

- Vor jeder Nutzung des Gerätes die Funktionsfähigkeit der Sicherheitseinrichtungen überprüfen. → „*Vor dem ersten Gebrauch*“ siehe Seite 8
- Das Gerät niemals während des Betriebes ohne eingesetzten Topf, Deckeleinsatz, Ventilpfropfen und Dampfauslass verwenden.
- Das Gerät niemals während des Betriebs bewegen.
- Das Gerät niemals gewaltsam öffnen!

Achtung!

- Zum Umrühren ausschließlich den mitgelieferten Spatel (kein Metallbesteck) verwenden.

- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät auf Schäden, Vollständigkeit, Sauberkeit und ordnungsgemäße Aufstellung hin überprüfen. → „*Vor dem ersten Gebrauch*“ siehe Seite 8

Zubereitung ohne Dampfdruck

Es stehen 16 voreingestellte Zubereitungsprogramme zur Auswahl. → „*Liste der Zubereitungsprogramme*“ siehe Seite 25

Hinweis: Bei der Auswahl und dem Starten des Zubereitungsprogramms ohne Dampfdruck-Funktion darauf achten, dass der Druck-Verriegelungs-Griff stets geöffnet (☞) ist.

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


Achtung!

- Den Topf mit höchstens 4 Litern befüllen. Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, die sich während des Garens ausdehnen, wie z. B. Reis oder getrocknetes Gemüse, den Topf maximal zur Hälfte befüllen.
- 2. Das Gerät schließen. Dazu den Deckel herunterdrücken, bis dieser einrastet.
- 3. Taste Ⓛ drücken, um in den Funktionsauswahl-Modus zu gelangen.

Im Funktionsauswahl-Modus wird das gewünschte Zubereitungsprogramm ausgewählt und alle Einstellungen des Gerätes vorgenommen. Die Taste Ⓛ leuchtet durchgängig sowie das Anzeigeelement [Mein Modus]. Die Taste ✓ blinkt. Im Display wird „00:00“ angezeigt.




Hinweise:

- Bestimmte Zubereitungsprogramme oder Schritte werden bei geöffnetem Deckel durchgeführt. → *siehe beiliegendes Rezeptbuch*
 - Wird innerhalb von 5 Minuten keine Eingabe am Bedienfeld vorgenommen, wechselt das Gerät automatisch in den Standby-Modus.
1. Die Taste  so oft drücken, bis das gewünschte Zubereitungsprogramm angewählt ist.





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

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



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

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


Die Zubereitungszeit wird zurückgezählt.




Während der Zubereitung der Speisen entsteht Wasserdampf, der aus dem Gerät entweicht, um übermäßige Druckentwicklung zu vermeiden.

Temperatur während der Zubereitung erhöhen oder verringern


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

Zum Erhöhen der Temperatur, die Taste  drücken und halten. Auf dem Display wird kurz die aktuelle Temperatur angezeigt und anschließend um jeweils 1°C bis zum Maximalwert (+10°C) erhöht. Die Taste solange gedrückt halten, bis die gewünschte höhere Temperatur erreicht ist.

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

Um das Zubereitungsprogramm fortzusetzen, die Taste  drücken.

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

Ist das Zubereitungsprogramm beendet, wird ein Signalton ausgegeben, es leuchten das Anzeigeelement [fertig] und die Taste  oder die Warmhalte-Funktion wird aktiviert.

→ „Warmhalte-Funktion“ *siehe Seite 18*

Das Display blinkt und zeigt „00:00“ an.

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

⚠ Verbrennungsgefahr!

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

Achtung!

Während des Kochvorgangs bildet sich Kondenswasser. Den Kondenswasserbehälter regelmäßig entleeren.

Hinweise:

- Das Zubereitungsprogramm kann jederzeit mit der Taste **X** gestoppt werden. Das Gerät wechselt daraufhin in den Funktionsauswahl-Modus.
- Bestimmte Zubereitungsprogramme können aus mehreren Zubereitungsschritten bestehen. → „*Mehrere Zubereitungsschritte*“ siehe Seite 18

Zubereitungsdauer während der Zubereitung verlängern

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

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

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

Sous-vide-Garen

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

⚠ Gesundheitsrisiko!

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

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

Vakuumierbeutel

- Verwenden Sie zum Sous-vide-Garen nur für diesen Zweck vorgesehene, hitzebeständige Vakuumierbeutel.

de Zubereitung

- Garen Sie die Speisen nicht in den Beuteln, in denen Sie sie gekauft haben (z. B. portionierter Fisch). Diese Beutel sind nicht zum Sous-vidé-Garen geeignet.

Vakuuieren

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

Hinweise:

- Die maximale Füllmenge beim Sous-vidé-Garen beträgt 2,5 l. Der Wasserstand im Topf darf nach Einlegen der Speisen 2,5 l nicht überschreiten.
- Beim Sous-vidé-Garen unbedingt den Deckel schließen.

Zubereitung mit Dampfdruck

Der Multikocher ist zusätzlich mit einer Dampfdruck-Funktion ausgestattet. Mit der Dampfdruck-Funktion garen die Speisen unter Druck, d.h. mit Temperaturen über 100°C. Dadurch verkürzen sich die Garzeiten deutlich. Zusätzlich bedeutet dies eine deutliche Energieeinsparung. Durch das kurze Garen im Dampf bleiben Aroma, Geschmack und Vitamine weitgehend erhalten.

Es stehen 8 voreingestellte Zubereitungsprogramme zur Auswahl, die mit der Dampfdruck-Funktion ausgeführt werden können. → „Liste der Zubereitungsprogramme“ siehe Seite 25

Niedriger Dampfdruck

Zur Zubereitung empfindlicher Speisen wie Gemüse, Fisch oder Obst niedrigen Dampfdruck verwenden, um die Lebensmittel besonders schonend zu garen. Zu hoher Druck wird automatisch über den Dampfauslass geregelt.

Hoher Dampfdruck

Zur Zubereitung aller übrigen Speisen hohen Dampfdruck verwenden, um die optimalen Ergebnisse zu erhalten. Zu hoher Druck wird automatisch über den Dampfauslass geregelt.

Dampfdruck-Funktion aktiviert

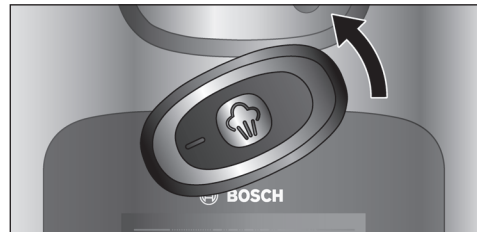
Um Zubereitungsprogramme mit Dampfdruck-Funktion auswählen zu können, muss zuerst der Druck-Verriegelungs-Griff geschlossen werden (☹). Dazu den Druck-Verriegelungs-Griff im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.



Ein Signalton wird ausgegeben, wenn das Gerät korrekt verschlossen und die Dampfdruck-Funktion eingeschaltet ist. Erst dann kann im Funktionsauswahl-Modus das entsprechende Zubereitungsprogramm mit Dampfdruck-Funktion ausgewählt werden. Die Anzeigeelemente „niedriger Dampfdruck“ [☺] oder „hoher Dampfdruck“ [☹] leuchten. → „Zubereitung mit Dampfdruck“ siehe Seite 14

Dampfdruck-Funktion deaktiviert

Um Zubereitungsprogramme ohne Dampfdruck-Funktion auswählen zu können, muss der Druck-Verriegelungs-Griff stets geöffnet sein (☺). Dazu den Druck-Verriegelungs-Griff gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.



Im Funktionsauswahl-Modus können die gewünschten Zubereitungsprogramme ohne Dampfdruck-Funktion ausgewählt werden. → „Zubereitung ohne Dampfdruck“ siehe Seite 11

Es stehen 8 voreingestellte Zubereitungsprogramme zur Auswahl, die mit der Dampfdruck-Funktion ausgeführt werden können. → „Liste der Zubereitungsprogramme“ siehe Seite 25

⚠ Verbrennungsgefahr!

- Schäumende Zutaten, wie z. B. Milch, Sahne, dürfen nicht unter Dampfdruck erhitzt werden.
 - Die Dampfdruck-Funktion nicht verwenden, um Lebensmittel unter Druck mit Öl zu frittieren.
1. Das Gerät öffnen. Hierzu den Druck-Verriegelungs-Griff öffnen (☞) und die Öffnungstaste am Grundgerät drücken.
 2. Den Topf mit den gewünschten Zutaten befüllen. Zum Ablesen der Menge dient zusätzlich die Mess-Skala auf der Innenseite des Topfes.

Achtung!

- Niemals das Gerät unter Dampfdruck erhitzen, ohne vorher Wasser oder andere Flüssigkeiten eingefüllt zu haben. Mindestens 250 ml Flüssigkeit einfüllen.
 - Den Topf mit höchstens 3,3 Litern befüllen. Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, die sich während des Garens ausdehnen, wie z. B. Reis oder getrocknetes Gemüse, den Topf maximal zur Hälfte befüllen.
3. Das Gerät schließen. Dazu den Deckel herunterdrücken, bis dieser einrastet und den Druck-Verriegelungs-Griff schließen (☜).

Ein Signalton wird ausgegeben. Die Dampfdruck-Funktion ist eingeschaltet.

4. Taste ① drücken, um in den Funktionsauswahl-Modus zu gelangen.

Im Funktionsauswahl-Modus wird das gewünschte Zubereitungsprogramm ausgewählt und alle Einstellungen des Gerätes vorgenommen. Die Taste ① leuchtet durchgängig sowie die Anzeigeelemente [Mein Modus] und [☞]. Die Taste ✓ blinkt.

Im Display wird „00:00“ angezeigt.



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

5. Die Taste ☰ so oft drücken, bis das gewünschte Zubereitungsprogramm angewählt ist.



Im Bedienfeld leuchtet die entsprechende LED auf und die voreingestellte Zubereitungsdauer für das gewählte Zubereitungsprogramm blinkt. Das Anzeigeelement „niedriger Dampfdruck“ [☞] oder „hoher Dampfdruck“ [☞] leuchtet. Die Taste ☞ drücken, um zwischen [☞] und [☞] zu wechseln.

Hinweis: Leuchtet [☞] oder [☞] nicht, dann ist die Dampfdruck-Funktion für das gewählte Programm nicht verfügbar.

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



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

Der Zubereitungsvorgang startet automatisch. Die Zubereitungsdauer wird zurückgezählt.



Ist die Zubereitungsdauer beendet, wird ein Signalton ausgegeben, das Display blinkt und zeigt „P“ an. Es entweicht automatisch stossweise Dampf aus dem Gerät, um den Druck im Geräteinnenraum abzubauen.

⚠ Verbrennungsgefahr!

Niemals über das Gerät beugen, während Dampf aus dem Gerät entweicht!

Wenn der Druck im Geräteinnenraum vollständig abgebaut ist, leuchten das Anzeigeelement [fertig] und die Taste ✓ oder die Warmhalte-Funktion wird aktiviert.

➔ „Warmhalte-Funktion“ siehe Seite 18

Im Display leuchtet ein Rechteck (gestrichelte Linien). Das Zubereitungsprogramm ist beendet.

7. Das Gerät öffnen. Hierzu den Druck-Verriegelungs-Griff öffnen (☞) und die Öffnungstaste am Grundgerät drücken.

Hinweise:

- Das Gerät niemals gewaltsam öffnen!
- Vor dem Öffnen das Gerät immer leicht rütteln, um ggf. entstandene Dampfblasen im Gargut zu lösen und das Blockieren zu verhindern.

- Der Druck-Verriegelungs-Griff lässt sich leicht öffnen, wenn der Dampf vollständig aus dem Geräteinnenraum entwichen ist und das Gerät vollkommen druckfrei ist.
- Der automatische Dampfablass kann einige Zeit in Anspruch nehmen. Um den Vorgang zu beschleunigen oder wenn das Gerät nicht vollkommen druckfrei ist, kann der Dampf auch manuell abgelassen werden. ➔ „Dampf manuell ablassen“ siehe Seite 16

8. Das zubereitete Gericht servieren.

⚠ Verbrennungsgefahr!

- Der Topf und evtl. verwendete Einsätze können sehr heiß sein. Stets entsprechende Griffe oder Kochhandschuhe verwenden.

Achtung!

Während des Kochvorgangs bildet sich Kondenswasser. Den Kondenswasser-Behälter regelmäßig entleeren.

Hinweise:

- Das Zubereitungsprogramm kann jederzeit mit der Taste X gestoppt werden. Das Gerät wechselt daraufhin in den Funktionsauswahl-Modus. Bevor das Gerät geöffnet werden kann, muss der Dampf im Geräteinnenraum manuell abgelassen werden. ➔ „Dampf manuell ablassen“ siehe Seite 16
- Bestimmte Zubereitungsprogramme bestehen aus mehreren Zubereitungsschritten. ➔ „Mehrere Zubereitungsschritte“ siehe Seite 18

Dampf manuell ablassen

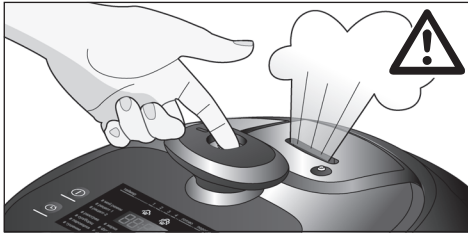
In folgenden Fällen kann der Dampf auch manuell abgelassen werden:

- Wenn der automatische Dampfablass am Ende eines Zubereitungsprogramms beschleunigt werden soll.
- Wenn ein Zubereitungsprogramm abgebrochen wurde.
- Wenn der Druck-Verriegelungs-Griff sich nicht öffnen lässt, weil das Gerät nicht vollkommen druckfrei ist.

⚠ Verbrennungsgefahr!

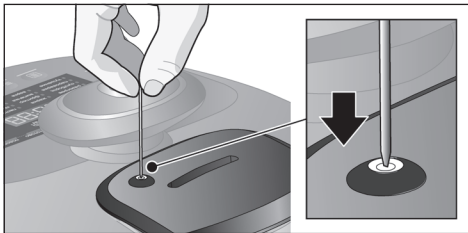
Bei Drücken der Dampfablass-Taste entweicht heißer Dampf unter hohem Druck aus dem Dampfauflass. Niemals über das Gerät beugen, während die Dampfablass-Taste gedrückt wird!

1. Die Dampfablass-Taste solange gedrückt halten, bis kein Dampf mehr aus dem Dampfauflass entweicht.



2. Das Gerät öffnen. Hierzu den Druck-Verriegelungs-Griff öffnen (☞) und die Öffnungstaste am Grundgerät drücken.

Hinweis: Wenn sich der Druck-Verriegelungs-Griff nicht öffnen lässt, ist das Gerät noch nicht vollkommen druckfrei. In diesem Fall die Überdrucksicherung manuell mit einem dünnen Stift nach unten drücken, bis kein Dampf mehr aus dem Gerät entweicht. Anschließend den Druck-Verriegelungs-Griff öffnen (☞) und die Öffnungstaste am Grundgerät drücken.

**Zusatzfunktionen**

Die folgenden Zusatzfunktionen stehen für Zubereitungsprogramme mit und ohne Dampfdruck-Funktion zur Verfügung.

Auswahl einer voreingestellten Zubereitungsdauer

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

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

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

Im Display werden die entsprechenden, voreingestellten Werte für die Zubereitungs-dauer angezeigt.

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

Einstellen einer Startzeitverzögerung

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

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

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

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

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

de Einsätze verwenden

Die ausgewählte Startzeitverzögerung wird im Display angezeigt. Im Anzeigefeld leuchtet [Timer].

Die Dauer bis zum Start wird zurückgezählt. Der Zubereitungsprozess startet danach automatisch.

Hinweise:

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

Mehrere Zubereitungsschritte

Bestimmte Zubereitungsprogramme können aus mehreren Zubereitungsschritten bestehen. Es wird ein Signalton ausgegeben, sobald der nächste Schritt erfolgen muss. Im Bedienfeld werden entsprechend die LEDs 1, 2, 3 oder 4 angezeigt und die Taste ✓ blinkt.

- Den Deckel des Gerätes öffnen.
- Weitere Zutaten hinzugeben.
- Je nach Rezept die Zubereitungsabführung (z. B. mit oder ohne Dampfdruckfunktion, geöffneter Deckel) beachten.
→ *siehe beiliegendes Rezeptbuch*
- Mit der Taste ✓ den nächsten Zubereitungsschritt starten.

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

Aktuellen Zubereitungsschritt vorzeitig beenden

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

1. Hierzu die Taste ✓ für mindestens 2 Sekunden drücken.

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

2. Den nächsten Zubereitungsschritt ausführen.

Warmhalte-Funktion

Bestimmte Zubereitungsprogramme beinhalten die Warmhaltefunktion.

→ „Liste der Zubereitungsprogramme“ *siehe Seite 25*

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

Einsätze verwenden

Frittierkorb verwenden

Zur Zubereitung von Fleisch, Fisch, Pommes frites, etc. in heißem Öl ist die Verwendung des Frittierkorbes (je nach Modell) notwendig.

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

Beispiel: Zubereitungsprogramm [Frittieren]

⚠ Verbrennungsgefahr!

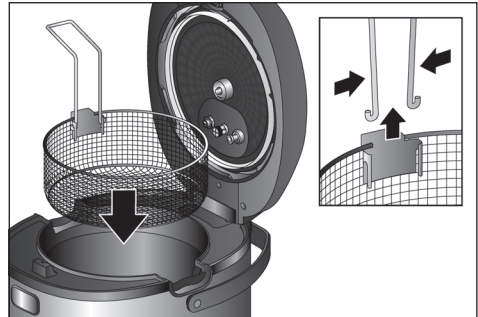
- Niemals die Dampfdruck-Funktion beim Frittieren verwenden. Diese ist beim Zubereitungsprogramm [Frittieren] automatisch ausgeschaltet.
- Öl oder Frittierfett maximal bis zur Markierung [1.0] einfüllen.
- Nicht mehr als 200g gefrorenes oder 300g nicht gefrorenes Frittiergut verwenden.
- Während der Zubereitung kann sich sehr viel Dampf im Gerät ansammeln. Deckel vorsichtig öffnen. Nicht über den Deckel des Gerätes beugen.
- Der Topf und evtl. verwendete Einsätze können sehr heiß sein. Stets Topfzange, entsprechende Griffe oder Kochhandschuhe verwenden.
- Spatel und Schöpflöffel niemals in heißem Fett oder Öl verwenden

1. Den Deckel des Gerätes öffnen.
2. Den Topf mit max. 1 Liter Öl befüllen. Zum Ablesen der Menge dient zusätzlich die Mess-Skala auf der Innenseite des Topfes.
3. Den Deckel schließen.
4. Im Funktionsauswahl-Modus das Zubereitungsprogramm [Frittieren] auswählen → „Liste der Zubereitungsprogramme“ siehe Seite 25
5. Die Taste ✓ drücken, um das Zubereitungsprogramm zu starten.

Das Öl wird erhitzt. Sobald die Ziel-Temperatur erreicht ist, wird ein Signalton ausgegeben und die Taste ✓ blinkt.

6. Frittierkorb mit Frittiergut befüllen.
7. Den Deckel des Gerätes öffnen.

8. Frittierkorb mit dem beiliegenden Griff in den Topf stellen und den Griff abnehmen.



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

Dampfgarer-Einsatz verwenden

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

Hinweise:

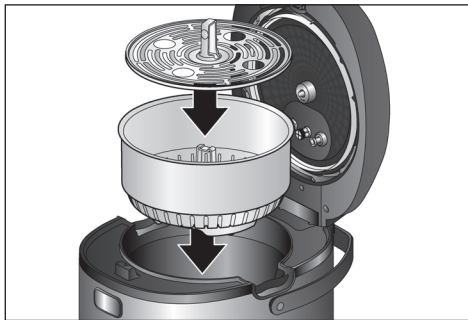
- Um bestmögliche und schmackhafte Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir die Verwendung der Vorschläge aus unserem Rezeptbuch.
- Der Dampfgarer-Einsatz kann mit und ohne Dampfdruck-Funktion verwendet werden.

Beispiel: Zubereitungsprogramm [Dampfgaren] ohne Dampfdruck-Funktion

⚠ Verbrennungsgefahr!

- Wasser maximal bis zur Markierung [0.5] einfüllen.

- Während der Zubereitung kann sich sehr viel Dampf im Gerät ansammeln. Deckel vorsichtig öffnen. Nicht über den Deckel des Gerätes beugen.
 - Der Topf und evtl. verwendete Einsätze können sehr heiß sein. Stets entsprechende Griffe oder Kochhandschuhe verwenden.
1. Den Deckel des Gerätes öffnen.
 2. Den Topf mit max. 0,5 Liter Wasser befüllen. Zum Ablesen der Menge dient zusätzlich die Mess-Skala auf der Innenseite des Topfes.
 3. Das Unterteil des Dampfgarer-Einsatzes in den Topf hängen.
 4. Zum Dampfgaren verschiedener Zutaten das Unterteil bis zur unteren Kante befüllen.
 5. Das Oberteil aufsetzen und weitere Zutaten einfüllen.



6. Den Deckel schließen.
 7. Im Funktionsauswahl-Modus das Zubereitungsprogramm [Dampfgaren] auswählen → „Liste der Zubereitungsprogramme“ siehe Seite 25
 8. Die Taste ✓ drücken, um das Zubereitungsprogramm zu starten.
- Ist das Zubereitungsprogramm beendet, wird ein Signalton ausgegeben und die Taste ✓ blinkt.
9. Den Deckel des Gerätes öffnen.
 10. Das Ober- und Unterteil des Dampfgarer-Einsatzes aus dem Topf heben.

Individuelle Einstellungsmöglichkeiten

Die voreingestellten Werte für Zubereitungsdauer und Zubereitungs-temperatur oder Dampfdruck können an die individuellen Bedürfnisse und an die Vorgaben des Rezeptes angepasst werden.

Einstellung der Zubereitungsdauer

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

Im Bedienfeld leuchtet die entsprechende LED und es wird die voreingestellte Zubereitungs-
dauer für dieses Zubereitungsprogramm angezeigt.

2. Die Taste 1x drücken.

Im Display blinkt die voreingestellte Zubereitungs-
dauer.

3. Die Taste so oft drücken, bis die gewünschte Zubereitungs-
dauer angezeigt wird.

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


4. Wird die gewünschte Zubereitungs-
dauer angezeigt, die Taste ✓ drücken.

Das Zubereitungsprogramm mit der einge-
stellten Zubereitungs-
dauer wird gestartet. Soll die Dauer bei allen Zubereitungs-
schritten eines gewählten Programmes
individuell angepasst werden, dann Punkt 2
bis 4 vor dem Start des jeweiligen Zuberei-
tungsschrittes wiederholen.


Hinweis: Diese Einstellungen werden
nicht gespeichert. Bei erneuter Auswahl
dieses Zubereitungsprogrammes wird die
voreingestellte Zubereitungs-
dauer wieder angezeigt.


Einstellung der Zubereitungstemperatur



Bei Zubereitungsprogrammen ohne Dampfdruck-Funktion kann die Temperatur individuell gewählt werden.


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

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

2. Die Taste  1x drücken.
Im Display blinkt die voreingestellte Zubereitungstemperatur.

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



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


4. Wird die gewünschte Zubereitungstemperatur angezeigt, die Taste  drücken.
Das Zubereitungsprogramm mit der eingestellten Zubereitungstemperatur wird gestartet.



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



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




Einstellung des Dampfdrucks


Bei Zubereitungsprogrammen mit voreingestellter Dampfdruck-Funktion kann die Temperatur über „niedriger Dampfdruck“ [] oder „hoher Dampfdruck“ [] gewählt werden.

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

Im Bedienfeld leuchtet die entsprechende LED und es wird die voreingestellte Zubereitungsdauer für dieses Zubereitungsprogramm angezeigt. Das Anzeigeelement „niedriger Dampfdruck“ [] oder „hoher Dampfdruck“ [] leuchtet zusätzlich.

Hinweis: Leuchtet [] oder [] nicht, dann ist die Dampfdruck-Funktion für das gewählte Programm nicht verfügbar.

2. Die Taste  drücken, um zwischen [] und [] zu wechseln.



3. Wird der gewünschte Dampfdruck angezeigt, die Taste  drücken.



Das Zubereitungsprogramm mit der eingestellten Dampfdruck-Funktion wird gestartet.

Hinweis: Diese Einstellungen werden nicht gespeichert. Bei erneuter Auswahl dieses Zubereitungsprogrammes wird die voreingestellte Dampfdruck-Funktion wieder angezeigt.

Mein Modus (manuell)

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


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

Hinweis: Um die Dampfdruck-Funktion einzuschalten, muss der Druck-Verriegelungs-Griff geschlossen sein (). Das Anzeigeelement [] leuchtet auf.



Zubereitungsdauer einstellen

1. Die Taste  1x drücken.


Im Display blinkt „00:00“.


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

Zubereitungstemperatur oder Dampfdruck einstellen

3. Ohne Dampfdruck-Funktion: Der Druck-Verriegelungs-Griff muss geöffnet sein (-☞). Die Taste  1x drücken. Im Display blinkt "0000". Die Taste  anschließend so oft drücken, bis die gewünschte Zubereitungstemperatur angezeigt wird.

oder

Mit Dampfdruck-Funktion: Der Druck-Verriegelungs-Griff muss geschlossen sein (-☹). Die Taste  drücken, um zwischen [] und [] zu wechseln.

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

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


Sobald die Ziel-Temperatur bzw. der Dampfdruck erreicht ist, erlöschen die Linien und die Zubereitungsdauer wird im Display angezeigt. Der Zubereitungsprozess startet automatisch.

Rezept 1 / Rezept 2 – Speichern eigener Zubereitungsprogramme

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

Hinweise:

- Wenn vorher kein eigenes Zubereitungsprogramm gespeichert wurde, zeigt das Display noch keine eingestellten Werte an.
- Um die Dampfdruck-Funktion einzuschalten, muss der Druck-Verriegelungs-Griff geschlossen sein (-☹).


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



Die LED [Rezept 1] leuchtet. Das Display zeigt die voreingestellte Zubereitungsdauer an.

Zubereitungsdauer speichern:

2. Die Taste  1x drücken.

Das Display blinkt. Im Bedienfeld leuchtet die LED 1 (Zubereitungsschritt 1).

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


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

Zubereitungstemperatur oder Dampfdruck speichern:

4. Zubereitungstemperatur: Die Taste  1x drücken. Das Display zeigt die voreingestellte Zubereitungstemperatur an. Die Taste  anschließend so oft drücken, bis die gewünschte Zubereitungstemperatur angezeigt wird.

oder

Dampfdruck: Die Taste  drücken, um zwischen [] und [] zu wechseln.

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


Hinweis: Es kann für einen Zubereitungsschritt entweder nur die Temperatur oder nur der Dampfdruck eingestellt und gespeichert werden. Der zuletzt eingestellte Wert wird gespeichert.

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

Das gespeicherte Zubereitungsprogramm [Rezept 1] kann über den Funktionsauswahl-Modus wie gewohnt ausgewählt werden.

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


Um das eigene Zubereitungsprogramm zu löschen, folgende Schritte durchführen:

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

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

2. Die Taste  1x drücken.

Das Display blinkt. Im Bedienfeld leuchtet die LED 1 (Zubereitungsschritt 1).

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

Die Einstellungen von [Rezept 1] sind gelöscht.

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

Kindersicherung



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

Warnung



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

Die folgende Tastenkombination drücken:

1. **Aktivieren**

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

2. **Deaktivieren**

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

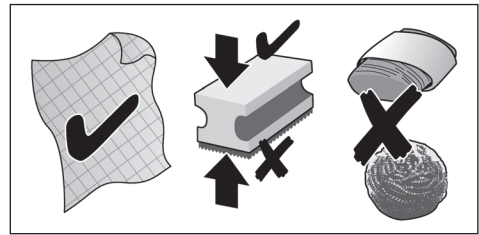
Pflege und tägliche Reinigung

Stromschlaggefahr


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

Achtung!

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



Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

1. Gerät vollständig abkühlen lassen.
2. Den Druck-Verriegelungs-Griff öffnen ().
3. Die Öffnungstaste am Grundgerät drücken, um den Deckel zu öffnen.
4. Topf, Deckeleinsatz, Dampfauslass, Ventilpropfen, Kondenswasserbehälter und Zubehör entnehmen. → „Vor dem ersten Gebrauch“ siehe Seite 8

Grundgerät reinigen

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

Deckeleinsatz, Dampfauslass und Ventilpfropfen reinigen

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

Achtung!

Folgende Teile sind nicht für die Spülmaschine geeignet: herausnehmbarer Deckeleinsatz, Befestigungsschraube, Dampfauslass und Ventilpfropfen.

Topf, Kondenswasserbehälter und Zubehör reinigen

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

Folgende Teile sind für die Spülmaschine geeignet: Topf, Kondenswasserbehälter, Frittierkorb mit Griff, Dampfgarer-Einsätze, Spatel, Schöpflöffel und Messbecher.

Achtung!

Nach der Reinigung alle getrockneten Einzelteile wieder am Grundgerät anbringen und die Funktionsfähigkeit der Sicherheitseinrichtungen überprüfen. → „Vor dem ersten Gebrauch“ siehe Seite 8

Garantie

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

Änderungen vorbehalten.

Entsorgung



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

Liste der Zubereitungsprogramme

Insgesamt stehen Ihnen beim AutoCook Pro 50 Zubereitungsprogramme zur Verfügung. Diese setzen sich aus 16 Grundprogrammen mit jeweils 3 Zeiteinstellungsmöglichkeiten, sowie 2 zusätzlichen Dampfdruckfunktionen zusammen. In der folgenden Tabelle finden Sie die wichtigsten Daten für die verschiedenen Zubereitungsprogramme.

Programm	Anzahl Zubereitungs- Schritte	Warmhalte- Funktion verfügbar	Dampfdruck- Funktion verfügbar	Deckel
Mein Modus Individuelle Einstellung der gewünschten Temperatur und Zubereitungszeit	1	—	✓	offen / geschlossen*
Rezept 1&2 2 Speicherplätze für eigene Rezepte	1-3	—	✓	offen / geschlossen*
Aufwärmen Aufwärmen von kalten (vorgekochten) Speisen	1	✓	—	geschlossen
Suppe Zubereitung von Suppen und Eintöpfen	kurz: 1 mittel: 2 lang: 2	✓	✓	offen / geschlossen*
Dampfgaren Dampfgaren von Gemüse, Fleisch und Fisch (Dampfgareinsatz notwendig)	1	✓	✓	geschlossen
Schmoren Schmoren von Gemüse, Fleisch und Fisch.	kurz: 1 mittel: 2 lang: 2	✓	✓	offen / geschlossen*
Anbraten Anbraten von Gemüse, Fleisch und Fisch.	1	✓	—	offen
Frittieren Frittieren von Fleisch, Fisch, Pommes frites etc. (Frittierkorb notwendig)	1	—	—	offen
Backen Die maximale Teigmenge beträgt 1000 g Mehl mit Wasser (Verhältnis: 54 ml Wasser auf 100 g Mehl)	1	—	—	geschlossen
Kochen Kochen von Lebensmitteln	1	✓	✓	geschlossen
Milchspeise Zubereitung von Milchspeisen	1	✓	✓	geschlossen
Reis/Getreide Kochen von Getreide oder Reis	1	—	✓	geschlossen
Marmelade Einkochen von Früchten zu Marmelade	1	—	—	offen

* Je nach Rezept / Zubereitungsschritt – „Deckel geschlossen“ bei aktivierter Dampfdruckfunktion
Hinweise zur richtigen Verwendung der Programme sowie Angaben zu Zutaten, Mengen und Kochzeiten entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Rezeptbuch.

Programm	Anzahl Zubereitungs- Schritte	Warmhalte- Funktion verfügbar	Dampfdruck- Funktion verfügbar	Deckel
Hülsenfrüchte Kochen von Bohnen	kurz: 1 mittel: 2 lang: 2	✓	✓	geschlossen
Sous Vide Schonendes Garen von Speisen im Vakuum-Beutel	1	—	—	geschlossen
Risotto Zubereitung von Risotto	kurz: 3 mittel: 3 lang: 3	✓	✓	offen / geschlossen*
Pasta Kochen von Nudelgerichten	1	—	—	geschlossen / offen*
Joghurt Zubereitung von Joghurt	1	—	—	geschlossen

* Je nach Rezept / Zubereitungsschritt – „Deckel geschlossen“ bei aktivierter Dampfdruckfunktion
Hinweise zur richtigen Verwendung der Programme sowie Angaben zu Zutaten, Mengen und Kochzeiten
entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Rezeptbuch.

Garzeiten

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

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

Programm	Einstellung	Dauer (ohne Dampfdruck- Funktion)	Lebensmittel	empfohlene Menge (maximal)
Reis/Getreide	mittel	30 Min.	weißer, mittelkörniger Reis (Beilage)	500 g Reis, 700 ml Wasser
	mittel	25 Min.	weißer, mittelkörniger Reis (Beilage)	250 g Reis, 500 ml Wasser
	lang	60 Min.	schwarzer Reis	500 g Reis, 500 ml Wasser
	lang	45 Min.	schwarzer Reis	250 g Reis, 350 ml Wasser
Milchspeise	lang	45 Min.	Milchbrei	250 g Rundkornreis, 1000 ml Milch, 100 g Zucker
	mittel	30 Min.	Milchbrei	125 g Rundkornreis, 500 ml Milch, 50 g Zucker
Frittieren	lang	40 Min.	Hähnchenschenkel	200 g
	kurz	10 Min.	Champignons	200 g
	mittel	20 Min.	Pommes Frites	300 g
	mittel	20 Min.	Cannelloni	300 g
	kurz	10 Min.	Fischfilet	200 g
	kurz	10 Min.	Schnitzel „Wiener Art“ (Pute)	200 g
	kurz	10 Min.	Schnitzel „Wiener Art“ (Schwein)	200 g
Dampfgaren + Frittieren	kurz + kurz	10 Min. + 10 Min.	rohes Gemüse (z. B. Blumenkohl)	200 g
Backen	lang	60 Min.	Schweinenacken	1500 g
	mittel	40 Min.	Hackbraten	800 g
	lang	60 Min.	Brot	800 g Teig
	mittel	40 Min.	Keks, Kuchen	500 g
	kurz – manuelle Einstellung: 160°C	manuelle Einstellung: 25 Min.	Pizza	200 g Teig
Anbraten	mittel	15 Min.	Gemüse	300 g
	mittel	15 Min.	Fisch	200 g
	mittel	15 Min.	Fleisch	500 g
	kurz	manuelle Einstellung: 5 Min.	Zwiebeln	200 g



de Modellübersicht und technische Daten

Programm	Einstellung	Dauer (ohne Dampfdruck- Funktion)	Lebensmittel	empfohlene Menge (maximal)
Sous Vide ¹⁾	mittel, 65°C ²⁾	80 Min.	Rinderfilet, 2 cm	
	mittel, 65°C ²⁾	90 Min.	Rinderfilet, 3 cm	
	mittel, 65°C ²⁾	100 Min.	Rinderfilet, 4 cm	
	mittel, 65°C	70 Min.	Fisch (Lachs), 2 cm	
	mittel, 65°C	80 Min.	Fisch (Lachs), 3 cm	
	mittel, 65°C	90 Min.	Fisch (Lachs), 4 cm	
	mittel, 65°C	70 Min.	Geflügel (Hähnchenbrust), 2 cm	
	mittel, 65°C	80 Min.	Geflügel (Hähnchenbrust), 3 cm	
	mittel, 65°C	90 Min.	Geflügel (Hähnchenbrust), 4 cm	
	lang, 85°C	60 Min.	Spargel	1000 g
	lang, 85°C	80 Min.	Kartoffeln	800 g
	lang, 85°C	100 Min.	Wurzelgemüse	800 g

1) Beim Sous-vide-Garen sind besondere Hygiene-Maßnahmen einzuhalten. Unbedingt die Sicherheitshinweise und Zubereitungsempfehlungen beachten! → „Sous-vide-Garen“ siehe Seite 13

2) Garstufen für Rinderfilet: 60°C = blutig / rare; 65°C = medium; 70°C = durch / well done

Modellübersicht und technische Daten

	MUC68...	MUC88...
	✓	✓
	✓	✓
Individuelle Speicherplätze	2	2
Nennvolumen	5 L	5 L
Maximale Füllmenge ohne Dampfdruck-Funktion	4 L	4L
Maximale Füllmenge mit Dampfdruck-Funktion	3,3 L	3,3 L
Temperaturbereich	40-160 °C	40-160 °C
Arbeitsdruck	80 kPa	80 kPa
Sicherheitsdruck	150 kPa	150 kPa
Elektrischer Anschluss (Spannung – Frequenz)	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
Leistung der Heizung	1050 W	1200 W
Induktion	—	✓
Länge der Zuleitung	1,5 m	1,5 m
Gewicht, ungefüllt	5,8 kg	6,5 kg

Sonderzubehör



MAZ8BI
Edelstahl-Topf, poliert mit Antihft-Beschichtung und Aufbewahrungs-Deckel*; geeignet für den Induktions-Multikocher mit Dampdruck-Funktion MUC88...

5 l Topf; spülmaschinengeeignet; sehr robuster Topf; 3 mm stark; außen poliertes Edelstahl; Antihft-Beschichtung; Deckel* für die praktische Aufbewahrung von Lebensmitteln im Topf, z. B. im Kühlschrank



MAZ0FB
Frittierkorb

Edelstahl-Korb mit abnehmbarem Griff für eine einfache Handhabung; spülmaschinengeeignet

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

Hilfe bei Störungen

Problem	Ursache	Abhilfe
Die zubereitete Speise ist halbroh.	Füllmenge zu hoch.	Den Topf maximal bis zur Markierung [4.0 liter] befüllen!
	Das Verhältnis von Wasser- und Zutatenmenge ist nicht korrekt.	Das Verhältnis von Wasser und Zutatenmenge anpassen.
	Fremdkörper im Geräteinnenraum.	Entfernen Sie alle Fremdkörper. Benutzen Sie hierfür kein Wasser!
	Der Topf ist verformt.	An den Kundendienst wenden.
	Fehler im Gerät. Fehler im Sensor.	
Die zubereitete Speise ist verbrannt.	Unterhalb des Topfes befindet sich Schmutz.	Topf und Geräteinnenraum gründlich reinigen.
	Der Topf ist verformt.	An den Kundendienst wenden.
	Fehler im Gerät. Fehler im Sensor.	
Das Gerät kocht über.	Füllmenge zu hoch.	Die Füllmenge anpassen.
	Die Temperatur ist zu hoch.	Temperatur reduzieren.
	Das ausgewählte Zubereitungsprogramm erfordert das Kochen der Speise mit geöffnetem Deckel.	Deckel des Gerätes öffnen.
LED leuchtet nicht.	Gerät ist ausgeschaltet.	Das Gerät einschalten.
	Fehler in der Stromzuleitung.	An den Kundendienst wenden.
Die Heizplatte funktioniert nicht.	Fehler im Gerät.	An den Kundendienst wenden.
	Die Heizplatte ist beschädigt.	

Problem	Ursache	Abhilfe
Es läuft Wasser aus dem Gerät.	Das Gerät besitzt einen Überlaufschutz. Der Kondenswasserbehälter ist voll und läuft über.	Wasser aus dem Kondenswasserbehälter entfernen. Den Topf entnehmen und den Geräteinnenraum mit einem Tuch trocken reiben. Darauf achten, dass kein Wasser in den Geräteinnenraum gelangt.
Der Druck-Verriegelungs-Griff des Gerätes lässt sich nicht öffnen.	Die Überdrucksicherung ist durch Speisen verklebt und der Druck-Verriegelungs-Griff ist blockiert.	Wie im Kapitel „Dampf manuell ablassen“ beschrieben vorgehen → „Dampf manuell ablassen“ siehe Seite 16 Besteht das Problem weiterhin, an den Kundendienst wenden.
Es entweicht durchgehend Dampf aus dem Dampfauslass, obwohl die Dampfdruck-Funktion eingeschaltet ist.	Der Ventilpfropfen sitzt nicht korrekt auf dem Ventil.	Das Gerät von der Stromzufuhr trennen und abkühlen lassen. Dampfauslass abnehmen und Ventilpfropfen korrekt auf das Ventil setzen.
Displayanzeige P	Dies ist kein Fehler. Der Dampf wird automatisch abgelassen.	Warten, bis der Dampf vollständig abgelassen ist oder den Dampf manuell ablassen.
Displayanzeige OPEN	Druck-Verriegelungs-Griff geschlossen (☹) bei einem Zubereitungsprogramm ohne Dampfdruck-Funktion.	Druck-Verriegelungs-Griff öffnen (☺), um die Dampfdruck-Funktion zu deaktivieren.
Displayanzeige CLOSE	Druck-Verriegelungs-Griff offen (☺) bei einem Zubereitungsprogramm mit Dampfdruck-Funktion.	Druck-Verriegelungs-Griff schließen (☹), um die Dampfdruck-Funktion zu aktivieren.
Displayanzeige E1~E6	Fehler im Gerät.	Das Zubereitungsprogramm abbrechen. Das Gerät von der Stromzufuhr trennen. Das Gerät wieder einschalten. Wenn das Problem weiterhin besteht, an den Kundendienst wenden.
Displayanzeige E0	Falscher Topf eingesetzt oder Topf wird nicht erkannt.	Den Topf richtig einsetzen. Wenn die Anzeige länger als 20 Sekunden bestehen bleibt, das Gerät von der Stromzufuhr trennen und an den Kundenservice wenden.
Displayanzeige E1	Die Dampfdruck-Funktion funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Das Gerät von der Stromzufuhr trennen und neu starten. Besteht das Problem weiterhin, an den Kundenservice wenden.
Displayanzeige E2, E5, E6 oder E7	Das Gerät ist überhitzt.	Das Gerät von der Stromzufuhr trennen und abkühlen lassen. Sobald das Gerät abgekühlt ist, neu starten.
	Kurzschluss im Gerät.	Das Gerät von der Stromzufuhr trennen und an den Kundenservice wenden.

Problem	Ursache	Abhilfe
Displayanzeige E3	Zu hohe Netzspannung.	Stromanbieter oder Netzbetreiber kontaktieren. Spannungsversorgung von einem Fachmann prüfen lassen.
Displayanzeige E4	Zu niedrige Netzspannung.	
Displayanzeige E8	Kommunikationsfehler	Sobald das Gerät abgekühlt ist, neu starten.
Displayanzeige E12	Bei Auswahl eines Programms mit hoher Temperatur (z. B. „Frittieren“) wurden ungeeignete Zutaten eingefüllt (z. B. Wasser). Das Programm wird abgebrochen, um Überdruck zu verhindern.	Ungeeignete Zutaten aus dem Topf entfernen, Topf reinigen und anschließend korrekt befüllen (z. B. Öl für das Programm „Frittieren“). Je nach Programmwahl den Deckel geöffnet lassen → „Liste der Zubereitungsprogramme“ siehe Seite 25. Zubereitungsprogramm erneut starten.

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

Conformité d'utilisation

Veillez lire la notice d'utilisation attentivement, respecter les instructions et la conserver soigneusement! Lire toutes les instructions! Si l'appareil change de propriétaire, lui remettre cette notice.

Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter. Cet appareil est destiné à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer. Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent par exemple l'utilisation dans les coins-cuisine du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaires.

Cet appareil est adapté à la cuisine à la vapeur, à la cuisson, au rôtiage, au braisage, à la cuisson vapeur, à la friture, à la pasteurisation, au réchauffage et au maintien au chaud des plats cuisinés. Il ne doit pas servir à transformer d'autres substances / objets. Tous les ingrédients doivent être conformes à l'hygiène. Lors de la préparation, respecter les règles d'hygiène culinaire. L'appareil ne doit être utilisé que pour ce pourquoi il a été conçu. Utiliser la source de chaleur correspondante uniquement conformément au mode d'emploi. Utiliser les pièces de rechange d'origine du fabricant exclusivement adaptées au modèle d'appareil correspondant. Utiliser, en particulier, un appareil de base et un couvercle du même fabricant, considérés comme compatibles. Utiliser uniquement le récipient et les accessoires livrés avec cet appareil. N'utiliser l'appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu'à 2 000 m au-dessus du niveau de la mer. Lorsque vous posez cet appareil, faire attention qu'il n'y ait aucune surface, ni aucun ustensile sensible au-dessous et en dessous qui risqueraient d'être endommagés par le dégagement de chaleur et de vapeur d'eau.

Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes inexpérimentées, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été formées. Il faut tenir les enfants à l'écart de l'appareil et du cordon de branchement et ne pas leur permettre d'utiliser l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

Consignes de sécurité

⚠ Risque de chocs électriques et d'incendie!

L'appareil doit être branché uniquement sur un réseau à courant alternatif par l'intermédiaire d'une prise secteur installée de manière conforme et disposant d'une connexion à la terre. S'assurer que le système à conducteur de protection de l'installation électrique de votre maison est conforme. Ne brancher et n'utiliser l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utiliser l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Pour éviter tout risque, seul notre service après-vente est autorisé à effectuer des réparations sur l'appareil. Si le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble de raccordement spécifique qui est disponible auprès de notre service après-vente. Ne jamais raccorder l'appareil à des minuteries ou à des prises pouvant être commandées à distance. Surveiller toujours l'appareil pendant son fonctionnement! En cas de défaut, débrancher immédiatement la fiche secteur ou couper la tension du réseau. Ne pas mettre le cordon d'alimentation en contact avec des éléments brûlants et ne pas le faire glisser sur des arêtes vives. Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau et ne pas le mettre au lave-vaisselle. Avant le nettoyage, débrancher la fiche mâle de la prise de courant.

⚠ Risque de brûlure!

L'appareil cuit à la vapeur. Une mauvaise utilisation de l'appareil risque d'entraîner des combustions. Avant de faire chauffer l'appareil, s'assurer qu'il est bien fermé. Respecter la notice d'utilisation. Avant chaque utilisation de l'appareil, contrôler régulièrement les ouvertures des soupapes vapeur afin de s'assurer qu'elles ne sont pas obstruées. Respecter la notice d'utilisation. Ne jamais effectuer d'intervention sur les systèmes de sécurité allant au-delà des instructions d'entretien décrites dans la notice d'utilisation. → « *Entretien et nettoyage quotidiens* » voir page 53 Ne jamais utiliser l'appareil pour frire ou rôtir des aliments avec la fonction de vapeur activée. Pendant le fonctionnement, ne jamais utiliser l'appareil sans le récipient fourni. Contrôler, avant de lancer un programme de préparation, que l'appareil est correctement fermé. Ne placer jamais l'appareil dans un four chaud. Lors de l'utilisation de l'appareil, le boîtier, le récipient et les composants métalliques chauffent! Ne saisir le récipient et les accessoires qu'à l'aide des outils fournis. Utiliser le gant pour récipient. Dans l'appareil, de la vapeur chaude se forme. Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil.

Déplacer l'appareil avec le plus grand soin s'il est sous pression. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Utiliser des poignées. Si nécessaire, utiliser la protection correspondante.

Ne jamais ouvrir l'appareil brusquement! Ne pas ouvrir l'appareil avant de s'être assuré que la pression intérieure a été totalement annulée. Respecter la notice d'utilisation. → « *Préparation avec vapeur* » voir page 43

Après la préparation d'aliments pâteux, secouer légèrement l'appareil avant d'ouvrir le couvercle afin d'éviter que les aliments n'éclaboussent. Après la préparation de viande avec de la peau (par exemple la langue de porc), qui risque de gonfler sous l'effet de la pression, ne pas percer ou perforer la peau tant qu'elle est gonflée, car il y a un risque de brûlure.

Ouvrir soigneusement le couvercle. Ne transporter ou ne nettoyer l'appareil qu'une fois totalement refroidi! Les pièces présentant des décolorations évidentes, des fissures ou des défauts divers ou qui sont mal positionnées doivent être remplacées par des pièces de rechange d'origine.

⚠ Risque pour la santé!

La cuisson sous vide s'effectue à basses températures. Respecter, par conséquent, impérativement les consignes de sécurité et les conseils de préparation! → « *Cuisson sous vide* » voir page 43

⚠ Risque d'asphyxie!

Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

⚠ Important!

Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. → « *Entretien et nettoyage quotidiens* » voir page 53

⚠ Attention!

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

Ne jamais utiliser l'appareil avec la fonction vapeur sans ajouter d'eau, car cela risque d'occasionner des dégâts graves.

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

Au cours des pages suivantes de cette notice d'utilisation, vous trouverez de précieuses indications sur l'utilisation de cet appareil en toute sécurité.

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

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

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

Sommaire

Conformité d'utilisation	32
Consignes de sécurité	33
Vue d'ensemble	35
Bandeau de commande	36
Avant la première utilisation	37
Préparation	40
Fonctions supplémentaires.....	47
Utiliser des inserts	48
Options de réglage personnalisées	50
Sécurité enfants.....	53
Entretien et nettoyage quotidiens	53
Mise au rebut.....	54
Garantie.....	54
Liste des programmes de préparation.....	54
Temps de cuisson.....	56
Présentation générale du modèle et données techniques	58
Accessoires en option	58
Dérangements et solutions.....	59

Vue d'ensemble

→ **Figure**

- 1 Multi-cuiseur avec la fonction vapeur (appareil de base)**
- 2** Couvercle
- 3** Bandeau de commande
- 4** Poignée de verrouillage pression
- 5** Touche de dépressurisation
- 6** Soupape vapeur amovible
- 7** Réservoir d'eau de condensation amovible
- 8** Bouton d'ouverture du couvercle
- 9** Récipient avec revêtement anti-adhérent
- 10** Poignées latérales
- 11** Raccordement au secteur
- 12** Poignée de transport
- 13 Garniture de couvercle amovible**
- 14** Bague d'étanchéité
- 15** Vanne de sécurité
- 16** Soupape vapeur
- 17** Protection contre la surpression
- 18** Support pour la garniture de couvercle
- 19** Vis de fixation
- 20 Chambre pour soupape vapeur**
- 21** Orifice pour soupape vapeur avec joint
- 22** Levier de soupape vapeur blanc
- 23** Bouchon à soupape
- 24** Verrouillage manuel de la protection contre la surpression

→ **Figure**

- 25** Panier à friture avec poignée amovible*
- 26** Insert de cuisson vapeur, en deux pièces
- 27** Spatule
- 28** Louche
- 29** Gobelet gradué*
- 30** Cordon électrique
- 31** Mode d'emploi
- 32** Livre de recettes

*** selon le modèle**

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles. → « *Présentation générale du modèle et données techniques* » voir page 58

Bandeau de commande

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

Éléments de commande

→ Figure 8

- ① **Standby**
Permet de passer du mode Standby au mode Sélection des fonctions et inversement.
- ⌚ **Réglage du retardateur de mise en marche**
La durée écoulée jusqu'au démarrage du programme de préparation sélectionné peut être réglée.
- ☰ **Sélection d'un programme de préparation dans la liste (h)**
En appuyant plusieurs fois sur le bouton ☰, les programmes de préparation s'affichent l'un après l'autre. Dans le bandeau de commande, la LED correspondante s'allume.
- ☰← **Réglage de la durée de préparation**
La durée de préparation [moyen] pré-réglée pour un programme de préparation peut être raccourcie [court] ou allongée [long]. L'élément d'affichage correspondant (g) s'allume. La durée de préparation pré-réglée correspondante s'affiche en (a).



Réglage d'une durée de préparation personnalisée

Pour le réglage personnalisé de la durée de préparation.



Réglage d'une température de préparation personnalisée

Pour le réglage personnalisé de la température de préparation. Dans les programmes de préparation avec la fonction vapeur activée, la température est préalablement réglée (f) et ne peut pas être ajustée de manière personnalisée.



Fonction vapeur

Cliquer sur le bouton ☁ pour sélectionner les fonctions vapeur de « faible vapeur » [☁] ou de « vapeur élevée » [☁]. Les éléments d'affichage correspondants (f) s'allument. → « Préparation avec vapeur » voir page 43



Confirmation du programme

En appuyant sur le bouton ✓, le programme de préparation sélectionné démarre.



Suppression d'un réglage ou interruption du programme

En appuyant sur le bouton X, les réglages sont supprimés ou un programme déjà lancé est arrêté.

Éléments d'affichage

→ Figure 6

a Affichage

Affichage de la durée restante ou de la température.

b Timer

Indique que le retardateur de mise en marche est activé. L'affichage (a) indique la durée écoulée jusqu'au démarrage du programme de préparation sélectionné.

c Étapes de préparation / Avancement du programme

Affichage de chaque étape de préparation ou de l'avancement du programme. Dans le cas de plusieurs étapes de préparation (par exemple après le chauffage de l'huile de friture, on introduit les ingrédients), ces dernières s'affichent visuellement grâce à des LED 1, 2, 3 ou 4 qui s'affichent. De plus, un signal sonore retentit si une étape de préparation suivante est nécessaire.

d prêt

Indique que le plat est prêt. L'affichage (a) clignote et indique « 00:00 ». De plus, un signal sonore retentit.

e maintien chaud

Indique que la fonction maintien chaud est activée à la fin d'un programme de préparation. Un rectangle s'allume à l'affichage (ligne en pointillés).

f Fonction vapeur

[☁] indique qu'une faible vapeur (105 °C) est sélectionnée.

[☁] indique qu'une vapeur élevée (115 °C) est sélectionnée.

→ « Préparation avec vapeur » voir page 43

g Affichage de la durée de préparation pré-réglée

La durée de préparation [moyen] pré-réglée pour un programme de préparation peut être raccourcie [court] ou allongée [long] à l'aide du bouton ≡←. L'élément d'affichage correspondant s'allume.

h Liste des programmes de préparation

16 programmes de préparation pré-réglés sont proposés. En appuyant plusieurs fois sur le bouton ≡, les programmes de préparation personnalisés s'affichent l'un après l'autre. Dans le bandeau de commande, la LED correspondante s'allume.

i Recette 1 et 2

Emplacements d'enregistrement pour sauvegarder les programmes de préparation personnalisés avec la fonction vapeur, ainsi que la durée et la température de préparation.

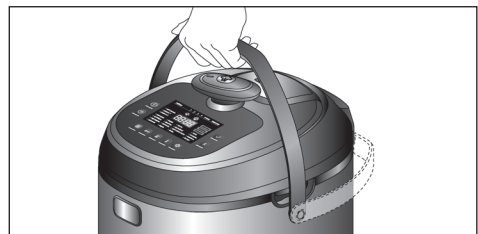
j Mon mode

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

Avant la première utilisation

Avant de pouvoir utiliser l'appareil, le débarrasser complètement, le nettoyer et le brancher. Effectuer les étapes suivantes dans ce but :

1. Sortir l'appareil et toutes les pièces de l'accessoire de l'emballage.
2. Pour soulever l'appareil, utiliser la poignée de transport. Faire pivoter vers le haut la poignée de transport en conséquence.



Attention !

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

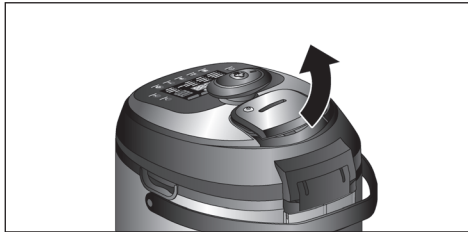
3. Placer l'appareil sur un plan de travail stable, horizontal et lisse.

Attention !

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

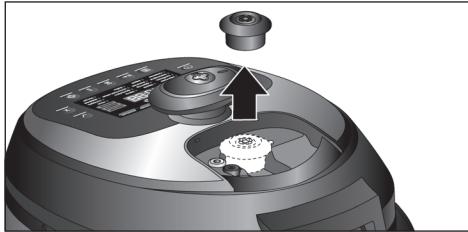
4. Retirer le dispositif d'évacuation de chaleur

Toucher le dispositif d'évacuation de chaleur par l'arrière et tirer vers le haut.



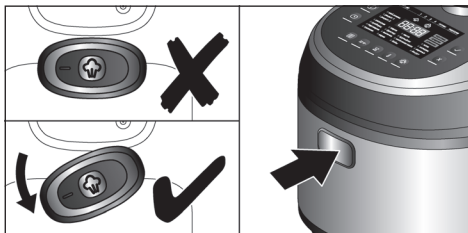
5. Retirer les bouchons à soupape

Retirer les bouchons à soupape de la chambre d'évacuation de vapeur.

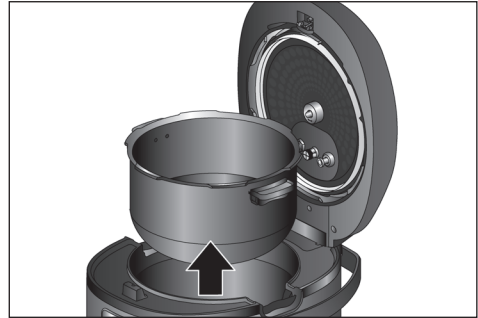


6. Ouvrir le couvercle de l'appareil

Ouvrir la poignée de verrouillage pression (☞). Tourner pour cela la poignée de verrouillage pression dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Appuyer sur le bouton d'ouverture situé sur l'appareil de base pour ouvrir le couvercle.

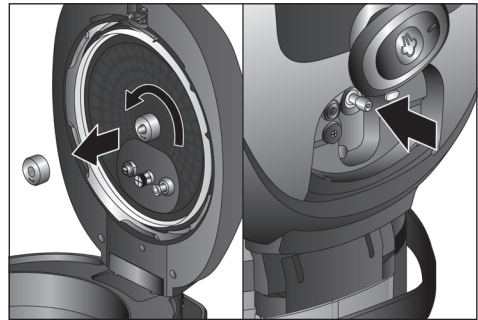


7. Soulever le récipient de l'intérieur de l'appareil.



8. Retirer la garniture du couvercle

Tourner les vis de fixation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et les retirer. Maintenir d'une main la garniture du couvercle côté intérieur du couvercle. Avec l'autre main, côté extérieur du couvercle, pousser avec une légère pression la soupape vapeur dans la chambre d'évacuation de vapeur jusqu'à l'ouverture. Retirer soigneusement la garniture du couvercle.



9. Retirer les emballages de l'appareil et de ses pièces d'accessoires.

10. Contrôler l'intégrité de toutes les pièces.

→ **Figure A**

11. Contrôler que l'appareil et les pièces d'accessoires ne présentent pas des dégâts visibles.

Attention !

Ne jamais mettre en service un appareil endommagé !

12. Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces. → « *Entretien et nettoyage quotidiens* » voir page 53

13. Contrôler les dispositifs de sécurité

Garniture du couvercle : vérifier que la bague d'étanchéité de la garniture du couvercle ne présente pas de décoloration évidente, de fissure ou de défaut divers.

Contrôler la propreté de la soupape de sécurité et vapeur ainsi que de la protection contre la surpression. Elles ne doivent pas être bloquées par des corps étrangers. La protection contre la surpression doit pouvoir se déplacer librement.

Chambre d'évacuation de vapeur : vérifier que le joint de la soupape vapeur de la chambre d'évacuation de vapeur ne présente pas de décoloration évidente, de fissure ou de défaut divers. Vérifier la propreté du levier blanc d'évacuation de vapeur. Il ne doit pas être bloqué par des corps étrangers.

14. Insérer le récipient

Replacer le récipient à l'intérieur de l'appareil. Les poignées du récipient doivent s'enclencher dans les dentelures.

Attention !

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

15. Insérer la garniture du couvercle

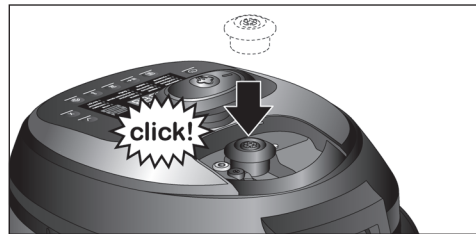
La poignée de verrouillage de la pression doit être ouverte (☞). Placer la garniture du couvercle, soupape vapeur en bas, sur son dispositif de fixation. Guider simultanément la soupape vapeur dans son ouverture. Serrer les vis de fixation de la garniture du couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre sur le dispositif de fixation de la garniture du couvercle.

16. Fermer le couvercle

Appuyer sur le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Fermer la poignée de verrouillage pression (☞). Tourner pour cela la poignée de verrouillage pression dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

17. Insérer les bouchons à soupape

Placer et serrer les bouchons à soupape de la chambre d'évacuation de vapeur sur la soupape vapeur.



Attention !

Veiller à ce que le levier d'évacuation de vapeur blanc se trouve sous le bouchon à soupape.

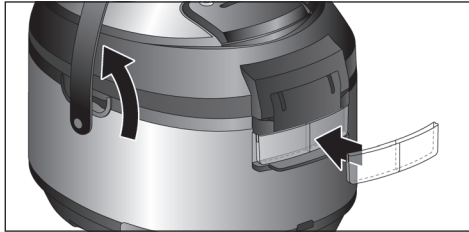
18. Installer le dispositif d'évacuation de vapeur

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

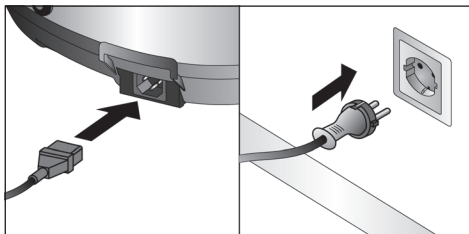


19. Insérer le réservoir d'eau de condensation

Faire pivoter vers le haut la poignée de transport. Placer le réservoir au-dessus sur les côtés et l'insérer à l'arrière de l'appareil.



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



Attention !

Utiliser exclusivement le cordon d'alimentation réseau fourni.

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

Préparation

Recommandations générales

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

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

Utiliser ces conseils de recettes pour faire ses premières armes. Si vous appréciez les atouts et la diversité des applications possibles, vous tenterez avec plaisir de nouvelles recettes. Utiliser pour cela les options de réglage personnalisées que vous offre l'appareil en supplément. → « Options de réglage personnalisées » voir page 50

Pour fournir une vue d'ensemble de tous les programmes de préparation, nous avons dressé un tableau. → « Liste des programmes de préparation » voir page 54

⚠ Risque de brûlure !

- Avant chaque utilisation de l'appareil, contrôler la capacité de fonctionnement des dispositifs de sécurité. → « Avant la première utilisation » voir page 37
- Ne jamais utiliser l'appareil pendant le fonctionnement sans le récipient, la garniture de couvercle, le bouchon à soupape et le dispositif d'évacuation de vapeur fournis.
- Ne jamais déplacer l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne jamais ouvrir l'appareil brusquement !

Attention !

- Pour remuer, utiliser exclusivement la spatule livrée (pas de couvert en métal).
- Avant chaque mise en service, contrôler l'état de l'appareil, s'il est complet, s'il est propre et s'il est correctement monté. → « Avant la première utilisation » voir page 37

Préparation sans vapeur

Il y a 16 programmes de préparation pré-réglés au choix. → « Liste des programmes de préparation » voir page 54

Remarque : Lors de la sélection et du démarrage du programme de préparation dans la fonction vapeur, faire en sorte que la poignée de verrouillage pression soit toujours ouverte (☞).

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

Attention !

- Remplir le récipient de 4 litres maximum. Lors de la préparation d'aliments ne s'allongeant pas au cours de la cuisson, comme le riz ou les légumes secs, remplir le récipient à la moitié maximum.
2. Fermer l'appareil. Appuyer pour cela sur le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
 3. Appuyer sur le bouton ① pour passer en mode Sélection des fonctions.

En mode Sélection des fonctions, le programme de préparation souhaité est sélectionné et tous les réglages de l'appareil sont effectués. Le bouton ① s'allume en continu, ainsi que l'élément d'affichage [Mon mode]. Le bouton ✓ clignote. « 00:00 » apparaît dans l'affichage.



Remarques :

- Remarque : les programmes de préparation ou les étapes défini(e)s sont exécuté(e)s lorsque le couvercle est ouvert. → Voir le livre de recettes fourni
 - Remarque : si, pendant 5 minutes, aucune saisie n'est réalisée sur le bandeau de commande, l'appareil passe automatiquement en mode Standby.
1. Appuyer autant de fois sur le bouton ① que nécessaire pour que le programme de préparation souhaité soit sélectionné.



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

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

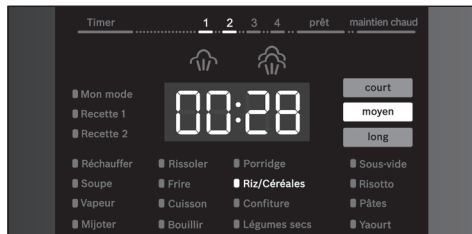


L'appareil chauffe le récipient jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Au cours de la phase de chauffage, des lignes apparaissent à l'affichage et s'allument dans le sens des aiguilles d'une montre.

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

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

La durée de préparation est décomptée.



De la vapeur d'eau se forme au cours de la préparation du plat et est évacuée de l'appareil pour empêcher une surpression.

Augmenter ou réduire la température au cours de la préparation

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

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

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

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

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

Si le programme de préparation est terminé, un signal sonore retentit, l'élément d'affichage [prêt] et le bouton ✓ s'allument ou la fonction maintien chaud est activée.

→ « Fonction maintien chaud » voir page 48

L'affichage clignote et affiche « 00:00 ».

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

⚠ Risque de brûlure !

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

Attention !

Pendant la cuisson, de l'eau de condensation se forme. Vider régulièrement le réservoir d'eau de condensation.

Remarques :

- Le programme de préparation peut à tout moment être arrêté à l'aide du bouton X. L'appareil passe alors en mode Sélection des fonctions.
- Des programmes de préparation précis peuvent suivre plusieurs étapes de préparation. → « Plusieurs étapes de préparation » voir page 48

Allonger la durée de préparation au cours de la préparation

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

1. Maintenir pour cela le bouton ⏸ enfoncé. À l'affichage, la durée de préparation actuelle s'affiche brièvement, puis est augmentée à chaque fois d'1 minute.

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

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

Cuisson sous vide

Sous vide signifie cuire « sous vide » à basses températures.

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

⚠ Risque pour la santé!

La cuisson sous vide s'effectue à basses températures. Veiller donc impérativement au respect des consignes d'utilisation et d'hygiène suivantes :

- N'utiliser que des aliments de bonne qualité.
- Se laver et se désinfecter les mains. Utiliser des gants jetables ou une pince pour grillade.
- Préparer les aliments critiques tels que la volaille, les œufs et le poisson avec le plus grand soin.
- Préparer la volaille à au moins 65 °C.
- Laver et/ou éplucher toujours soigneusement les fruits et les légumes.
- Conserver les surfaces et les planches à découper toujours propres. Utiliser différentes planches à découper pour différents types d'aliments.
- Respecter la chaîne du froid. N'interrompre celle-ci que brièvement pour préparer les aliments et remettre les mets sous vide au réfrigérateur avant de commencer le processus de cuisson.

- Les mets doivent impérativement être consommés sur le champ. Après le processus de cuisson, consommer les mets sur le champ et ne pas les stocker plus longtemps, même pas au réfrigérateur. Ils ne se prêtent pas au réchauffement.

Sachets sous vide

- Pour la cuisson sous vide, n'utiliser que des sachets sous vide thermorésistants prévus à cet effet.
- Ne pas cuire les mets dans les sachets dans lesquels ils ont été achetés (par ex. poisson en portions). Ces sachets ne sont pas compatibles pour la cuisson sous vide.

Mise sous vide

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

Remarques :

- La contenance maximale pour la cuisson sous vide est de 2,5 l. Le niveau d'eau dans le récipient ne doit pas dépasser 2,5 l après avoir inséré les mets.
- Lors de la cuisson sous vide, fermer impérativement le couvercle.

Préparation avec vapeur

Le multi-cuiseur est en plus équipé d'une fonction vapeur. La fonction vapeur permet de cuire le plat sous pression, c'est-à-dire à des températures supérieures à 100 °C. Ainsi, les temps de cuisson sont considérablement réduits. Ceci signifie également une réelle économie d'énergie. La courte cuisson à la vapeur permet de conserver considérablement les arômes, le goût et les vitamines.

Il y a 8 programmes de préparation préréglés au choix qui peuvent être exécutés avec la fonction vapeur. → « Liste des programmes de préparation » voir page 54

Faible vapeur

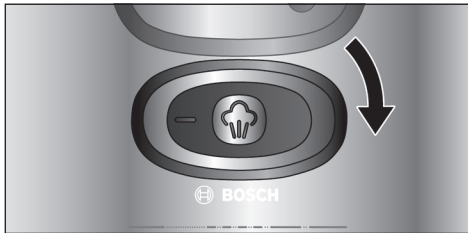
Pour la préparation des plats délicats, tels que les légumes, le poisson ou les fruits, utiliser une faible vapeur afin de cuire les aliments tout en douceur. Une pression élevée sera automatiquement régulée via le dispositif d'évacuation de vapeur.

Vapeur élevée

Pour préparer tous les plats classiques, utiliser une vapeur élevée afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles. Une pression trop élevée sera automatiquement régulée via le dispositif d'évacuation de vapeur.

Fonction vapeur activée

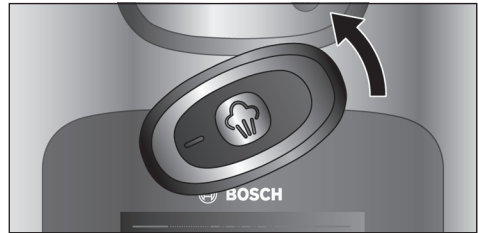
Afin de pouvoir sélectionner les programmes de préparation avec la fonction vapeur, la poignée de verrouillage pression doit tout d'abord être fermée (-). Tourner pour cela la poignée de verrouillage pression dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.



Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est correctement fermé et que la fonction vapeur est activée. Le programme de préparation correspondant avec la fonction vapeur peut alors être sélectionné en mode Sélection des fonctions. Les éléments d'affichage « faible vapeur » [☁] ou « vapeur élevée » [☁] s'allument. → « Préparation avec vapeur » voir page 43

Fonction vapeur désactivée

Afin de pouvoir sélectionner les programmes de préparation sans fonction vapeur, la poignée de verrouillage pression doit toujours être ouverte (-). Tourner pour cela la poignée de verrouillage pression dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.



En mode Sélection des fonctions, les programmes de préparation souhaités peuvent être sélectionnés sans la fonction vapeur. → « Préparation sans vapeur » voir page 41

Il y a 8 programmes de préparation pré-réglés au choix qui peuvent être exécutés avec la fonction vapeur. → « Liste des programmes de préparation » voir page 54

⚠ Risque de brûlure !

- Les ingrédients moussants, comme le lait, la crème ne doivent pas être chauffés à la vapeur.
 - Ne pas utiliser la fonction vapeur pour faire frire à l'huile les aliments sous pression.
1. Ouvrir l'appareil. Ouvrir la poignée de verrouillage pression (-) et appuyer sur le bouton d'ouverture situé sur l'appareil de base.
 2. Remplir le récipient des ingrédients souhaités. Pour lire les quantités, on utilise en plus la graduation située à l'intérieur du récipient.

Attention !

- Ne jamais chauffer l'appareil à la vapeur sans auparavant l'avoir rempli d'eau ou d'un autre liquide. Remplir au moins 250 ml de liquide.

- Remplir le récipient de 3,3 litres maximum. Lors de la préparation d'aliments ne s'allongeant pas au cours de la cuisson, comme le riz ou les légumes secs, remplir le récipient à la moitié maximum.
- 3. Fermer l'appareil. Appuyer pour cela sur le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche et fermer la poignée de verrouillage pression (☹).

Un signal sonore retentit. La fonction vapeur est activée.

- 4. Appuyer sur le bouton (⌚) pour passer en mode Sélection des fonctions.

En mode Sélection des fonctions, le programme de préparation souhaité est sélectionné et tous les réglages de l'appareil sont effectués. Le bouton (⌚) s'allume en continu, ainsi que les éléments d'affichage [Mon mode] et [☹]. Le bouton (✓) clignote. «00:00» apparaît dans l'affichage.



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

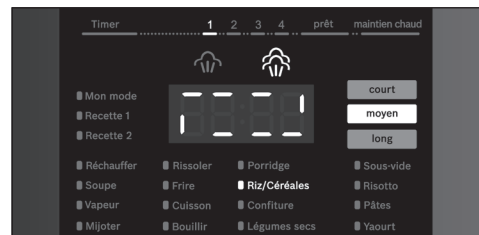
- 5. Appuyer autant de fois sur le bouton (☰) que nécessaire pour que le programme de préparation souhaité soit sélectionné.



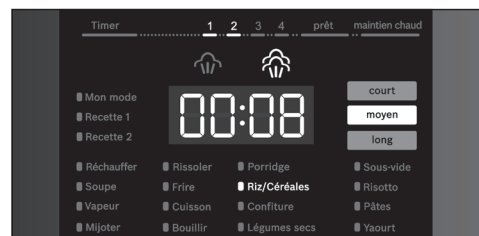
Sur le bandeau de commande, la LED correspondante s'allume et la durée de préparation pré-réglée pour le programme de préparation sélectionné clignote. L'élément d'affichage « faible vapeur » [☹] ou « vapeur élevée » [☹] s'allume. Appuyer sur le bouton (☹) pour commuter entre [☹] et [☹].

Remarque : Si [☹] ou [☹] ne s'allume pas, la fonction vapeur n'est pas active pour le programme sélectionné.

- 6. Appuyer sur le bouton (✓) pour lancer le programme de préparation.



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



Si la durée de préparation se termine, un signal sonore retentit, l'affichage clignote et la lettre « P » s'affiche. De la vapeur est automatiquement évacuée par à-coups de l'appareil afin de supprimer la pression à l'intérieure de l'appareil.

⚠ Risque de brûlure !

Ne jamais se pencher au-dessus de l'appareil lorsque de la vapeur s'en échappe !

Si la pression à l'intérieur de l'appareil est totalement supprimée, l'élément d'affichage [prêt] et le bouton ✓ s'allument ou la fonction maintien chaud est activée.

→ « *Fonction maintien chaud* » voir page 48

À l'affichage, un rectangle (lignes en pointillés) s'allume. Le programme de préparation est terminé.

7. Ouvrir l'appareil. Ouvrir la poignée de verrouillage pression (☞) et appuyer sur le bouton d'ouverture situé sur l'appareil de base.

Remarques :

- Ne jamais ouvrir l'appareil brusquement !
- Secouer toujours légèrement l'appareil avant de l'ouvrir pour supprimer, le cas échéant, les bulles de vapeur existant dans le produit de cuisson et éviter que l'appareil ne soit bloqué.
- La poignée de verrouillage pression peut être légèrement ouverte si la vapeur s'est entièrement évacuée de l'intérieur de l'appareil et que l'appareil n'est plus du tout sous pression.
- La dépressurisation automatique peut prendre un peu de temps. Pour accélérer le processus ou si l'appareil est encore un peu sous pression, la vapeur peut également être évacuée manuellement. → « *Évacuer manuellement la vapeur* » voir page 46

8. Servir le plat préparé.

⚠ Risque de brûlure !

- Le récipient et les accessoires éventuellement utilisés peuvent être brûlants. Toujours utiliser la poignée correspondante ou un gant de cuisine.

Attention !

Pendant la cuisson, de l'eau de condensation se forme. Vider régulièrement le réservoir d'eau de condensation.

Remarques :

- Le programme de préparation peut à tout moment être arrêté à l'aide du bouton X. L'appareil passe alors en mode Sélection des fonctions. Avant de pouvoir ouvrir l'appareil, la vapeur à l'intérieur de l'appareil doit être manuellement évacuée. → « *Évacuer manuellement la vapeur* » voir page 46
- Des programmes de préparation précis comprennent plusieurs étapes de préparation. → « *Plusieurs étapes de préparation* » voir page 48

Évacuer manuellement la vapeur

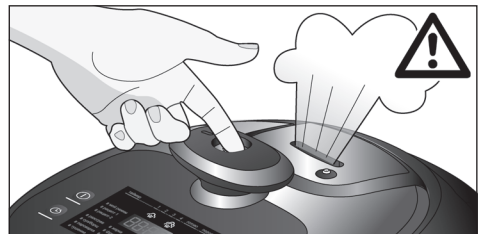
Dans les cas suivants, la vapeur peut également être évacuée manuellement :

- Si l'évacuation automatique de vapeur à la fin d'un programme de préparation doit être accélérée.
- Si un programme de préparation a été interrompu.
- Si la poignée de verrouillage pression ne peut être ouverte car l'appareil est encore un peu sous pression.

⚠ Risque de brûlure !

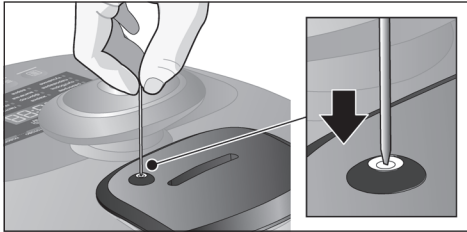
En appuyant sur le bouton d'évacuation de la vapeur, une vapeur chaude s'échappe sous haute pression du dispositif d'évacuation de la vapeur. Ne jamais se pencher au-dessus de l'appareil lorsque le bouton d'évacuation de la vapeur est enfoncé !

1. Maintenir le bouton d'évacuation de la vapeur enfoncé jusqu'à ce que plus aucune vapeur ne s'échappe du dispositif d'évacuation de la vapeur.



2. Ouvrir l'appareil. Ouvrir la poignée de verrouillage pression (☞) et appuyer sur le bouton d'ouverture situé sur l'appareil de base.

Remarque : Si la poignée de verrouillage pression ne peut être ouverte, cela signifie que l'appareil est encore un peu sous pression. Dans ce cas, enfoncer manuellement la protection contre la surpression à l'aide d'un stylet fin jusqu'à ce que plus aucune vapeur ne s'échappe de l'appareil. Ouvrir ensuite la poignée de verrouillage pression (☞) et appuyer sur le bouton d'ouverture situé sur l'appareil de base.



Fonctions supplémentaires

Les fonctions supplémentaires suivantes sont proposées pour les programmes de préparation avec et sans fonction vapeur.

Sélection d'une durée de préparation préréglée

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

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

1. Appuyer autant de fois sur le bouton ≡ que nécessaire pour que l'élément d'affichage souhaité s'allume.

L'affichage passe de [moyen] à [long] et [court], puis revient sur [moyen].

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

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

Réglage d'un retardateur de mise en marche

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

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

1. Sélectionner le programme de préparation.
2. Appuyer sur la touche ☹. Le bouton ✓ clignote. « 00:10 » clignote à l'affichage. En appuyant plusieurs fois sur le bouton ☹, la durée affichée est augmentée. En appuyant brièvement sur le bouton, la durée est augmentée de 5 minutes. En appuyant longuement sur le bouton, la durée est augmentée à chaque fois de 10 minutes. Si le bouton ☹ est maintenu enfoncé pendant environ 2 secondes, la durée augmente à chaque fois de 30 minutes.
3. Appuyer sur le bouton ✓ si le retardateur de mise en marche souhaité s'affiche.

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

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

Remarques :

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

Plusieurs étapes de préparation

Des programmes de préparation précis peuvent suivre plusieurs étapes de préparation. Un signal sonore retentit dès qu'il faut passer à l'étape suivante. Sur le bandeau de commande, les LED 1, 2, 3 ou 4 s'affichent en conséquence et le bouton ✓ clignote.

- Ouvrir le couvercle de l'appareil.
- Ajouter d'autres ingrédients.
- Suivant la recette, suivre la procédure de préparation (par exemple avec ou sans fonction vapeur, couvercle ouvert).
→ Voir le livre de recettes fourni
- À l'aide du bouton ✓, lancer l'étape de préparation suivante.

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

Terminer prématurément l'étape de préparation actuelle

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

1. Appuyer pour cela sur le bouton ✓ pendant au moins 2 secondes.

L'étape de préparation actuelle est arrêtée. Ensuite, comme d'habitude, un signal sonore retentit dès qu'il est possible de passer à l'étape suivante. Sur le bandeau de commande, les LED 1, 2, 3 ou 4 s'affichent en conséquence et le bouton ✓ clignote.

2. Exécuter l'étape de préparation suivante.

Fonction maintien chaud

Les programmes de préparation précis comprennent la fonction maintien chaud.

→ « Liste des programmes de préparation » voir page 54

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

Utiliser des inserts


Utiliser un panier à friture

Pour la préparation de la viande, du poisson, des frites etc. dans l'huile chaude, il est indispensable d'utiliser un panier à friture (suivant le modèle).

Remarque : pour obtenir les résultats les meilleurs et les plus savoureux, il est recommandé de suivre les conseils de notre livre de recettes. → Voir le livre de recettes fourni

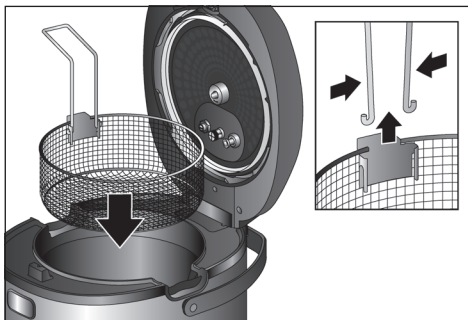
Exemple : programme de préparation [Frire]

⚠ Risque de brûlure !

- Ne jamais utiliser la fonction vapeur pour faire frire. Cette fonction est automatiquement désactivée pour le programme de préparation [Frire].
- Remplir d'huile ou de graisse de friture au maximum jusqu'au repère [1,0 ].
- Ne pas utiliser plus de 200 g de met à frire frit ou de 300 g de met à frire non frit.

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

1. Ouvrir le couvercle de l'appareil.
 2. Remplir le récipient d'1 litre d'huile maximum. Pour lire les quantités, on utilise en plus la graduation située à l'intérieur du récipient.
 3. Fermer le couvercle.
 4. En mode Sélection des fonctions, sélectionner le programme de préparation [Frire] → « *Liste des programmes de préparation* » voir page 54
 5. Appuyer sur le bouton ✓ pour lancer le programme de préparation.
- L'huile chauffe. Dès que la température souhaitée est atteinte, un signal sonore retentit et le bouton ✓ clignote.
6. Remplir le panier à friture de met à frire.
 7. Ouvrir le couvercle de l'appareil.
 8. Placer le panier à friture dans le récipient à l'aide de la poignée fournie et retirer la poignée.



9. Ne pas fermer le couvercle.
10. Appuyer sur le bouton ✓ pour lancer le programme de préparation.

Si le programme de préparation est terminé, un signal sonore retentit.

11. Pour égoutter le met frit, soulever le panier à friture à l'aide de la poignée et l'accrocher sur le bord du récipient par la languette.

Utiliser un insert de cuisson vapeur

Pour cuire à la vapeur des légumes, de la viande et du poisson, il est nécessaire d'utiliser l'insert de cuisson vapeur.


L'insert de cuisson vapeur en deux parties permet de cuire en même temps différents ingrédients séparément (par exemple dans la partie inférieure des légumes et dans la partie supérieure du poisson).

Remarques :

- Pour obtenir les résultats les meilleurs et les plus savoureux, il est recommandé de suivre les conseils de notre livre de recettes.
- L'insert de cuisson vapeur peut être utilisé avec et sans fonction vapeur.

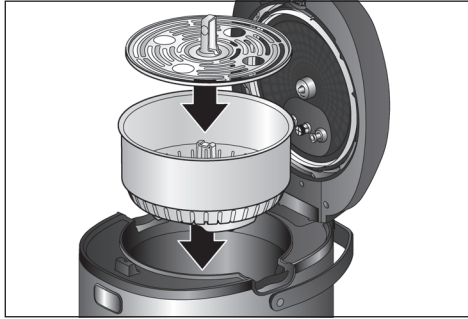
Exemple : programme de préparation [Vapeur] sans fonction vapeur

⚠ Risque de brûlure !

- Remplir d'eau jusqu'au repère [0,5 ] maximum.
- Pendant la préparation, une très grande quantité de vapeur peut s'accumuler dans l'appareil. Ouvrir soigneusement le couvercle. Ne pas se pencher sur le couvercle de l'appareil.
- Le récipient et les accessoires éventuellement utilisés peuvent être brûlants. Toujours utiliser la poignée correspondante ou un gant de cuisine.

1. Ouvrir le couvercle de l'appareil.
2. Remplir le récipient de 0,5 litre d'eau maximum. Pour lire les quantités, on utilise en plus la graduation située à l'intérieur du récipient.
3. Accrocher la partie inférieure de l'insert de cuisson vapeur dans le récipient.

4. Pour cuire à la vapeur, remplir la partie inférieure de différents ingrédients jusqu'au bord inférieur.
5. Placer la partie supérieure et remplir d'autres ingrédients.



6. Fermer le couvercle.
7. En mode Sélection des fonctions, sélectionner le programme de préparation [Vapeur] → « Liste des programmes de préparation » voir page 54
8. Appuyer sur le bouton ✓ pour lancer le programme de préparation.
Si le programme de préparation est terminé, un signal sonore retentit et le bouton ✓ clignote.
9. Ouvrir le couvercle de l'appareil.
10. Retirer la partie supérieure et la partie inférieure de l'insert de cuisson vapeur du récipient.

Options de réglage personnalisées

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

Réglage de la durée de préparation

1. En mode Sélection des fonctions, appuyer autant de fois sur le bouton que nécessaire pour que le programme de préparation souhaité soit sélectionné.
Sur le bandeau de commande, la LED correspondante s'allume et la durée de

préparation pré-réglée pour ce programme de préparation s'affiche.

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

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

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

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


Réglage de la température de préparation



Dans les programmes de préparation sans fonction vapeur, la température peut être sélectionnée de manière personnalisée.


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

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

2. Appuyer 1x sur le bouton .
À l'affichage, la température de préparation pré-réglée clignote.

3. Appuyer sur le bouton  jusqu'à ce que s'affiche la température de préparation souhaitée.

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



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


Le programme de préparation est lancé avec la température de préparation paramétrée.



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



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


Réglage de la vapeur


Dans les programmes de préparation avec fonction vapeur pré-réglée, la température peut être sélectionnée via « faible vapeur » [] ou « vapeur élevée » [].

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

Sur le bandeau de commande, la LED correspondante s'allume et la durée de préparation pré-réglée pour ce programme de préparation s'affiche. L'élément d'affichage « faible vapeur » [] ou « vapeur élevée » [] s'allume en plus.

Remarque : Si [] ou [] ne s'allume pas, la fonction vapeur n'est pas active pour le programme sélectionné.

2. Appuyer sur le bouton  pour commuter entre [] et [].



3. Si la vapeur souhaitée s'affiche, appuyer sur le bouton .



Le programme de préparation est lancé avec la fonction vapeur paramétrée.

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



Mon Mode (manuellement)

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




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

Remarque : pour activer la fonction vapeur, la poignée de verrouillage pression doit être fermée (). L'élément d'affichage [] s'allume.





Régler la durée de préparation


1. Appuyer 1x sur le bouton . « 00:00 » clignote à l'affichage.
2. Appuyer sur le bouton  jusqu'à ce que s'affiche la durée de préparation souhaitée.

Régler la température de préparation ou la vapeur

3. **Sans fonction vapeur :** la poignée de verrouillage pression doit être ouverte (). Appuyer 1x sur le bouton . « 0000 » clignote à l'affichage. Appuyer ensuite sur le bouton  jusqu'à ce que s'affiche la température de préparation souhaitée.

ou

Avec la fonction vapeur : la poignée de verrouillage pression doit être fermée (). Appuyer sur le bouton  pour commuter entre [] et [].

4. Appuyer sur le bouton  pour lancer les réglages sélectionnés.

L'appareil chauffe le récipient jusqu'à ce que la température ou la vapeur souhaitée soit atteinte.


Dès que la température ou la vapeur souhaitée est atteinte, les lignes disparaissent et la durée de préparation apparaît à l'affichage. La préparation commence automatiquement.

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

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

Remarques :



- Si auparavant aucun programme de préparation personnalisé n'a été mémorisé, n'affichage toujours pas de valeur paramétrée.
- Pour activer la fonction vapeur, la poignée de verrouillage pression doit être fermée (☺).



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

La LED [Recette 1] est allumée.



À l'affichage, la durée de préparation pré-réglée apparaît.




Mémoriser la durée de préparation :


2. Appuyer 1x sur le bouton .
L'affichage clignote. Sur la bande de commande, la LED 1 s'allume (étape de préparation 1).
3. Appuyer sur le bouton  jusqu'à ce que s'affiche la durée de préparation souhaitée.

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

Mémoriser la température de préparation ou la vapeur :

4. **Température de préparation :** appuyer 1x sur le bouton . À l'affichage, la température de préparation pré-réglée s'affiche. Appuyer ensuite sur le bouton  jusqu'à ce que s'affiche la température de préparation souhaitée.
ou

Vapeur : appuyer sur la touche  pour permuter entre [] et [].


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

Remarque : pendant une étape de préparation, il est possible de régler et de mémoriser soit seulement la température, soit seulement la vapeur. L'appareil mémorise la valeur réglée en dernier.

Pour programmer d'autres étapes de préparation, répéter les points 2 à 6. Il est possible de programmer jusqu'à 3 étapes de préparation. Le programme de préparation mémorisé [Recette 1] peut être sélectionné via le mode Sélection des fonctions, comme d'habitude.



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

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

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

La LED [Recette 1] est allumée.

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

2. Appuyer 1x sur le bouton .
L'affichage clignote. Sur la bande de commande, la LED 1 s'allume (étape de préparation 1).
3. Appuyer longtemps sur le bouton  (plus de 2 secondes).

Les réglages de [Recette 1] sont supprimés.

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



Sécurité enfants

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



⚠ Avertissement

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

1. Activation

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

2. Désactivation

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

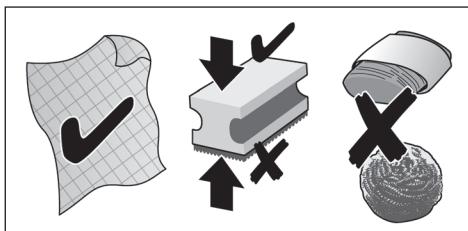
Entretien et nettoyage quotidiens

⚠ Risque d'électrocution


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

Attention !

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



L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation.

1. Laisser totalement refroidir l'appareil.
2. Ouvrir la poignée de verrouillage pression ().
3. Appuyer sur le bouton d'ouverture situé sur l'appareil de base pour ouvrir le couvercle.
4. Retirer le récipient, la garniture de couvercle, le dispositif d'évacuation de vapeur, le bouchon à soupape, le réservoir d'eau de condensation et les accessoires. → « Avant la première utilisation » voir page 37

Nettoyage de l'appareil de base

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

Nettoyer la garniture de couvercle, le dispositif d'évacuation de vapeur et le bouchon à soupape

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

Attention !

Le pièces suivantes ne sont pas adaptées pour le lave-vaisselle : garniture de couvercle amovible, vis de fixation, dispositif d'évacuation de la vapeur et bouchon à soupape.

Nettoyer le récipient, le réservoir d'eau de condensation et les accessoires

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

Les pièces suivantes sont adaptées pour le lave-vaisselle : récipient, réservoir d'eau de condensation, panier à friture avec poignée, inserts de cuisson vapeur, spatule, louche et verre mesure.

Attention !

Après le nettoyage, replacer toutes les pièces séchées dans l'appareil de base et vérifier que les dispositifs de sécurité sont opérationnels. → « *Avant la première utilisation* » voir page 37

Mise au rebut



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

Garantie

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

Sous réserve de modifications.

Liste des programmes de préparation

Au total, 50 programmes de préparation sont proposés avec AutoCook Pro. Ils se décomposent en 16 programmes de base possédant chacun 3 options de réglage de la durée et 2 fonctions vapeur supplémentaires. Le tableau ci-dessous présente les données les plus importantes pour les différents programmes de préparation.

Programme	Nombre d'étapes de préparation	Fonction maintien chaud	Fonction vapeur active	Couvercle
Mon mode Réglage personnalisé de la température souhaitée et de la durée de préparation	1	—	✓	ouvert / fermé*
Recette 1 et 2 2 emplacements d'enregistrement pour des recettes personnalisées	1-3	—	✓	ouvert / fermé*
Réchauffer Réchauffage des plats froids (préalablement cuisinés)	1	✓	—	fermé

* Suivant la recette / l'étape de préparation – « Couverture fermée » si la fonction vapeur est activée
Vous trouverez des conseils pour bien utiliser les programmes et des indications concernant les ingrédients, les quantités et les temps de cuisson dans le livre de recettes fourni.

Programme	Nombre d'étapes de préparation	Fonction maintien chaud active	Fonction vapeur active	Couvercle
Soupe Préparation des soupes et des ragoûts	court : 1 moyen : 2 long : 2	✓	✓	ouvert / fermé*
Vapeur Cuisson à la vapeur des légumes, de la viande et du poisson (insert de cuisson vapeur nécessaire)	1	✓	✓	fermé
Mijoter Faire mijoter des légumes, de la viande et du poisson.	court : 1 moyen : 2 long : 2	✓	✓	ouvert / fermé*
Rissoler Faire rissoler des légumes, de la viande et du poisson.	1	✓	—	ouvert
Frيره Friture de la viande, du poisson, des frites etc. (panier à friture nécessaire)	1	—	—	ouvert
Cuisson La quantité de pâte maximale comprend 1 000 g de farine avec de l'eau (rapport : 54 ml d'eau pour 100 g de farine)	1	—	—	fermé
Bouillir Cuisson dans l'eau des aliments	1	✓	✓	fermé
Porridge Préparation des produits laitiers	1	✓	✓	fermé
Riz / céréales Cuisson dans l'eau des céréales ou du riz	1	—	✓	fermé
Confiture Réduction des fruits pour faire de la confiture	1	—	—	ouvert
Légumes secs Cuisson dans l'eau des haricots	court : 1 moyen : 2 long : 2	✓	✓	fermé
Sous vide Cuisson douce des plats dans le récipient sous vide	1	—	—	fermé
Risotto Préparation du risotto	court : 3 moyen : 3 long : 3	✓	✓	ouvert / fermé*
Pâtes Cuisson dans l'eau des pâtes	1	—	—	fermé / ouvert*
Yaourt Préparation des yaourts	1	—	—	fermé

* Suivant la recette / l'étape de préparation – « Couverture fermée » si la fonction vapeur est activée
Vous trouverez des conseils pour bien utiliser les programmes et des indications concernant les ingrédients, les quantités et les temps de cuisson dans le livre de recettes fourni.

Temps de cuisson

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



Programme	Réglage	Durée (sans fonction vapeur)	Aliment	quantité (maximale) conseillée
Vapeur	moyen	30 min.	Haricots verts (frais)	500 g (800 g)
	court	10 min.	Chou-fleur (bouquets de même taille)	500 g (800 g)
	long	50 min.	Pommes de terre (entières, de taille moyenne)	500 g (1 200 g)
	court	10 min.	Filet de poisson	500 g (1 000 g)
	moyen	30 min.	Boulettes de viande hachée	500 g (700 g)
	court	10 min.	Oeufs	8 pièces (12)
	moyen	30 min.	Quenelles / boulettes	500 g (600 g)
	court	5 min.	Brocoli	500 g (800 g)
	court	3 min.	Petits pois	500 g (800 g)
	moyen	30 min.	Carottes	500 g (800 g)
	moyen	30 min.	Blanc de poulet	500 g (800 g)
	moyen	30 min.	Betteraves rouges (entières, de taille moyenne)	500 g (800 g)
	Riz / céréales	moyen	30 min.	Riz blanc à grains moyens (supplément)
moyen		25 min.	Riz blanc à grains moyens (supplément)	250 g de riz, 500 ml d'eau
long		60 min.	Riz noir	500 g de riz, 500 ml d'eau
long		45 min.	Riz noir	250 g de riz, 350 ml d'eau
Porridge	long	45 min.	Bouillie	250 g de riz rond, 1 000 ml de lait, 100 g de sucre
	moyen	30 min.	Bouillie	125 g de riz rond, 500 ml de lait, 50 g de sucre

Programme	Réglage	Durée (sans fonction vapeur)	Aliment	quantité (maximale) conseillée
Frيره	long	40 min.	Cuisses de poulet	200 g
	court	10 min.	Champignons	200 g
	moyen	20 min.	Frites	300 g
	moyen	20 min.	Cannellonis	300 g
	court	10 min.	Filet de poisson	200 g
	court	10 min.	Escalopes viennoises (de dinde)	200 g
	court	10 min.	Escalopes viennoises (de porc)	200 g
Vapeur + Frيره	court + court	10 min. + 10 min.	Légumes crus (par ex chou-fleur)	200 g
Cuisson	long	60 min.	Echine de porc	1 500 g
	moyen	40 min.	Rôti de viande hachée	800 g
	long	60 min.	Pain	800 g de pâte
	moyen	40 min.	Cakes, gâteaux	500 g
	court – réglage manuel : 160 °C	réglage manuel : 25°minutes	Pizza	200 g de pâte
Rissoler	moyen	15 min.	Légumes	300 g
	moyen	15 min.	Poisson	200 g
	moyen	15 min.	Viandes	500 g
	court	réglage manuel : 5 minutes	Oignons	200 g
Sous vide ¹⁾	moyen, 65 °C ²⁾	80 min.	Filet de bœuf, 2 cm	
	moyen, 65 °C ²⁾	90 min.	Filet de bœuf, 3 cm	
	moyen, 65 °C ²⁾	100 min.	Filet de bœuf, 4 cm	
	moyen, 65 °C	70 min.	Poisson (saumon), 2 cm	
	moyen, 65 °C	80 min.	Poisson (saumon), 3 cm	
	moyen, 65 °C	90 min.	Poisson (saumon), 4 cm	
	moyen, 65 °C	70 min.	Volaille (blanc de poulet), 2 cm	
	moyen, 65 °C	80 min.	Volaille (blanc de poulet), 3 cm	
	moyen, 65 °C	90 min.	Volaille (blanc de poulet), 4 cm	
	long, 85 °C	60 min.	Asperges	1 000 g
	long, 85 °C	80 min.	Pommes de terre	800 g
	long, 85 °C	100 min.	Légumes racines	800 g



1) Lors de la cuisson sous vide, des mesures d'hygiène particulières sont à prendre. Tenir impérativement compte des consignes de sécurité et des conseils de préparation! → « Cuisson sous vide », voir la page 43

2) Étapes de cuisson pour le filet de bœuf : 60 °C = saignant / rare, 65 °C = à point, 70 °C = bien cuit / well done

Présentation générale du modèle et données techniques

	MUC68...	MUC88...
	✓	✓
	✓	✓
Emplacements d'enregistrement personnalisés	2	2
Volume nominal	5 l	5 l
Contenance maximale sans fonction vapeur	4 l	4 l
Contenance maximale avec fonction vapeur	3,3 l	3,3 l
Plage de températures	40-160 °C	40-160 °C
Pression de travail	80 kPa	80 kPa
Pression de sécurité	150 kPa	150 kPa
Raccordement électrique (tension – fréquence)	220-240 V~ – 50/60 Hz	220-240 V~ – 50/60 Hz
Puissance de chauffe	1050 W	1200 W
Induction	—	✓
Longueur du cordon d'alimentation	1,5 m	1,5 m
Poids, à vide	5,8 kg	6,5 kg

Accessoires en option

	<p>MAZ8BI Récipient en acier inoxydable poli, avec un revêtement anti-adhérent et un couvercle de conservation*, adapté pour le multi-cuiseur à induction avec fonction vapeur MUC48...</p>	Récipient de 5 l pouvant passer au lave-vaisselle, très solide, de 3 mm d'épaisseur, acier inoxydable poli à l'extérieur, revêtement anti-adhérent, couvercle* pour la conservation pratique des aliments dans le récipient, par exemple au réfrigérateur
	<p>MAZ0FB Panier à friture</p>	Panier en acier inoxydable avec poignée amovible pour une manipulation simple, peut passer au lave-vaisselle

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

Dérangements et solutions

Problème	Cause	Solution
Le plat préparé est semi-cru.	Contenance trop élevée.	Remplir au maximum le récipient jusqu'au repère [4,0 litres]!
	Le rapport entre la quantité d'eau et la quantité d'ingrédients est incorrect.	Adapter le rapport entre la quantité d'eau et la quantité d'ingrédients.
	Corps étrangers à l'intérieur de l'appareil.	Retirer tous les corps étrangers. Ne pas utiliser d'eau pour cela!
	Le récipient est déformé.	S'adresser au service après-vente.
	Défaut dans l'appareil. Défaut du capteur.	
Le plat réparé est trop cuit.	Il y a de la crasse sous le récipient.	Nettoyer parfaitement le récipient et l'intérieur de l'appareil.
	Le récipient est déformé.	S'adresser au service après-vente.
	Défaut dans l'appareil. Défaut du capteur.	
L'appareil cuit trop.	Contenance trop élevée.	Adapter la contenance.
	La température est trop élevée.	Réduire la température.
	Le programme de préparation sélectionné exige la cuisson des mets avec le couvercle ouvert.	Ouvrir le couvercle de l'appareil.
LED pas allumée.	L'appareil est hors tension.	Mettre l'appareil en marche.
	Défaut du câble d'alimentation.	S'adresser au service après-vente.
La plaque chauffante ne fonctionne pas.	Défaut dans l'appareil.	S'adresser au service après-vente.
	La plaque chauffante est endommagée.	
De l'eau sort de l'appareil.	L'appareil est équipé d'une protection anti-débordement. Le réservoir d'eau de condensation est plein et déborde.	Retirer de l'eau du réservoir d'eau de condensation. Essuyer le récipient et l'intérieur de l'appareil avec un chiffon. Faire en sorte que de l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
La poignée de verrouillage pression de l'appareil ne s'ouvre pas.	La protection contre la surpression est collée par le plat et la poignée de verrouillage pression est bloquée.	Comme l'indique le chapitre → « <i>Évacuer manuellement la vapeur</i> » voir page 46, procéder à Si le problème persiste, s'adresser au service après-vente.
De la vapeur s'échappe en continu du dispositif d'évacuation de vapeur même si la fonction vapeur est activée.	Le bouchon à soupape est mal placé sur la soupape.	Débrancher l'appareil et le laisser refroidir. Retirer le dispositif d'évacuation de la vapeur et placer correctement le bouchon à soupape sur la soupape.
Affichage P	Ce n'est pas un défaut. La vapeur s'évacue automatiquement.	Attendre que la vapeur ait été totalement évacuée ou l'évacuer manuellement.

Problème	Cause	Solution
Affichage OPEn	Poignée de verrouillage pression fermée (☹) lors d'un programme de préparation sans fonction vapeur.	Ouvrir la poignée de verrouillage pression (☺) pour désactiver la fonction vapeur.
Affichage CLOSE	Poignée de verrouillage pression ouverte (☺) lors d'un programme de préparation avec fonction vapeur.	Fermer la poignée de verrouillage pression (☹) pour activer la fonction vapeur.
Affichage E1~E6	Défaut dans l'appareil.	Interrompre le programme de préparation. Débrancher l'appareil. Remettre l'appareil sous tension. Si le problème persiste, s'adresser au service après-vente.
Affichage E0	Mauvais récipient utilisé ou récipient non reconnu.	Placer correctement le récipient. Si l'affichage reste plus de 20 secondes, débrancher l'appareil et contacter le service après-vente.
Affichage E1	La fonction vapeur ne fonctionne pas correctement.	Débrancher l'appareil et redémarrer. Si le problème persiste, s'adresser au service après-vente.
Affichage E2, E5, E6 ou E7	L'appareil a surchauffé.	Débrancher l'appareil et le laisser refroidir. Dès que l'appareil est refroidi, redémarrer.
	Court-circuit dans l'appareil.	Débrancher l'appareil et contacter le service après-vente.
Affichage E3	Tension de secteur trop élevée.	Contacter le fournisseur d'énergie ou l'opérateur du réseau. Faire contrôler l'alimentation électrique par un électricien qualifié.
Affichage E4	Tension de secteur trop faible.	
Affichage E8	Erreur de communication	Dès que l'appareil est refroidi, redémarrer.
Affichage E12	Lors de la sélection d'un programme à haute température (ex. « Frire »), des ingrédients inadaptés ont été versés (ex. de l'eau). Le programme est interrompu pour éviter la surpression.	Retirer les ingrédients inadaptés du récipient, nettoyer le récipient et le remplir ensuite correctement (par exemple d'huile pour le programme « Frire »). Suivant la sélection de programme, laisser le couvercle ouvert ➔ « Liste des programmes de préparation » voir page 54. Relancer le programme de préparation.

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

Uso conforme a lo prescrito

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

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por posibles daños resultantes del incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato. Este aparato ha sido diseñado para la preparación de cantidades en uso doméstico o en aplicaciones no industriales similares a las domésticas. Aplicaciones similares a las domésticas comprenden p. ej. la utilización en cocinas para empleados de tiendas, oficinas, empresas agrícolas y otras empresas industriales, así como la utilización por parte de huéspedes de pensiones, pequeños hoteles y alojamientos similares.

El aparato es apto para cocer, hornear, asar, estofar, cocinar a vapor, freír, pasteurizar, calentar y conservar calientes los alimentos con presión de vapor. No deberá usarse para procesar otro tipo de sustancias o productos. Todos los alimentos deben encontrarse en perfectas condiciones higiénicas. Al procesar los alimentos, tener en cuenta las reglas de higiene en la cocina.

El aparato solo puede utilizarse para la finalidad para la que ha sido previsto. Utilizar la fuente de calor correspondiente únicamente conforme a las instrucciones de uso. Utilizar exclusivamente piezas de repuesto originales del fabricante que correspondan al modelo de aparato correspondiente. Especialmente deben utilizarse una base motriz y una tapa del mismo fabricante que sean compatibles. Utilizar la olla y los accesorios solo con la base motriz.

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

Indicaciones de seguridad

⚠ ¡Peligro de electrocución y de incendio!

El aparato sólo puede conectarse a una fuente de alimentación con corriente alterna través de un enchufe reglamentario con puesta a tierra. Asegúrese de que el terminal de tierra protector de la instalación doméstica esté instalado de acuerdo con las normas vigentes. Conectar y usar el aparato únicamente de acuerdo con las indicaciones especificadas en la placa de características del modelo. No utilizar el aparato en caso de que el cable de conexión o el propio aparato presenten daños visibles. Para evitar posibles situaciones de peligro, las reparaciones del aparato solo podrán ser realizadas por nuestro servicio de asistencia técnica. Si el cable de conexión a la red de este aparato resulta dañado, debe sustituirse por un cable de conexión especial que puede adquirirse en su servicio de asistencia técnica. No conectar nunca el aparato a temporizadores ni enchufes teledirigidos. ¡Vigilar siempre el aparato mientras esté funcionando! En caso de avería deberá extraerse inmediatamente el cable de conexión de la toma de corriente o desconectarse la tensión de red. Evitar que el cable de conexión del aparato entre en contacto con piezas calientes o cantos afilados. No sumergir nunca en agua el aparato o su cable de conexión ni lavarlo en el lavavajillas. Extraer el cable de conexión de la red eléctrica antes de limpiar el aparato.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

El aparato cocina alimentos con ayuda de la presión de vapor. Un uso no adecuado del aparato puede provocar quemaduras. Antes de calentar el aparato, debe garantizarse que este se haya cerrado correctamente. Observar las instrucciones de uso. Antes de cada uso del aparato deben comprobarse las aberturas de las válvulas de vapor para comprobar que no estén obstruidas. Observar las instrucciones de uso. No realizar nunca cambios en los sistemas de seguridad que excedan las indicaciones de mantenimiento descritas en las instrucciones de uso. ➔ «Cuidado y limpieza diaria» véase la página 81

No utilizar nunca el aparato para freír o asar alimentos con la función de presión de vapor activada. No utilizar nunca el aparato sin colocar la olla. Comprobar si el aparato se ha cerrado correctamente antes de iniciar un programa de elaboración. No colocar nunca el aparato en un horno caliente. ¡Durante el funcionamiento pueden calentarse la carcasa, la olla y los componentes metálicos! Retirar la olla y los accesorios solo con los medios auxiliares que se suministran. Utilizar los guantes de cocina.

En el aparato se genera vapor caliente. No inclinarse sobre el aparato.

Mover el aparato con mucha precaución cuando esté presurizado. No tocar las superficies calientes. Utilizar las asas. Si es necesario, utilizar la protección correspondiente.

¡No abrir nunca el aparato a la fuerza! No abrir nunca el aparato antes de comprobar que el interior se haya despresurizado por completo. Observar las instrucciones de uso. → «*Elaboración con presión de vapor*» véase la página 72

Tras la elaboración de masas debe sacudirse ligeramente la tapa del aparato antes de abrirlo para evitar las salpicaduras de los alimentos. Tras la elaboración de carnes con piel que puedan hincharse bajo presión (p. ej., lengua de buey), no perforar ni abrir la piel mientras se encuentre hinchada, ya que existe peligro de sufrir quemaduras.

Abrir la tapa con precaución. ¡El aparato solo puede transportarse o limpiarse cuando se ha enfriado completamente! Las piezas que presenten decoloraciones, grietas u otros daños visibles, o bien que no asienten correctamente, deben cambiarse por piezas de repuesto originales.

⚠ ¡Riesgos para la salud!

La cocción sous-vide se realiza con temperaturas de cocción bajas. ¡Es imprescindible observar las indicaciones de seguridad y las recomendaciones de elaboración! → «*Cocción sous-vide*» véase la página 71

⚠ ¡Peligro de asfixia!

No deje que los niños jueguen con el embalaje.

⚠ ¡Importante!

Es imprescindible limpiar en profundidad el aparato después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. → «*Cuidado y limpieza diaria*» véase la página 81

⚠ ¡Atención!

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

No utilizar nunca el aparato con la función de presión de vapor sin agregar agua, ya que esto puede causar daños graves.

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

En las siguientes páginas de estas instrucciones de uso encontrará indicaciones útiles para un manejo seguro del aparato.

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

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

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

En nuestra página web encontrará más información sobre nuestros productos.

Contenido

Uso conforme a lo prescrito.....61
 Indicaciones de seguridad.....62
 Descripción del aparato.....64
 Panel de mando65
 Antes de usar el aparato por primera vez 66
 Elaboración.....69
 Funciones adicionales75
 Usar las aplicaciones.....77
 Posibilidades individuales de ajuste78
 Seguro a prueba de niños81
 Cuidado y limpieza diaria81
 Eliminación82
 Garantía.....83
 Lista de los programas de elaboración....84
 Tiempos de cocción.....85
 Relación de modelos y datos técnicos87
 Accesorios especiales88
 Localización de averías88

Descripción del aparato

→ **Figura** 

- 1 Robot de cocina con función de presión de vapor (base motriz)**
- 2 Tapa**
- 3 Panel de mando**
- 4 Asa de cierre a presión**
- 5 Botón de evacuación de vapor**
- 6 Salida de vapor extraíble**
- 7 Recipiente de agua condensada extraíble**
- 8 Botón de apertura de la tapa**
- 9 Olla con recubrimiento antiadherente**
- 10 Asas de la olla**
- 11 Conexión a la red eléctrica**
- 12 Asa de transporte**
- 13 Tapa extraíble**
- 14 Junta**
- 15 Válvula de seguridad**
- 16 Válvula de vapor**
- 17 Seguro contra sobrepresión**
- 18 Soporte para tapa**
- 19 Tornillo de sujeción**
- 20 Cámara de salida de vapor**
- 21 Abertura de la válvula de vapor con junta**
- 22 Palanca blanca para salida de vapor**
- 23 Tapón de válvula**
- 24 Desbloqueo manual para seguro contra sobrepresión**

→ **Figura** 

- 25 Cesta para freír con asa extraíble***
- 26 Aplicación de aparato de cocción al vapor, dos piezas**
- 27 Espátula**
- 28 Cucharón**
- 29 Vaso medidor***
- 30 Cable de alimentación**
- 31 Instrucciones de uso**
- 32 Recetario**

*** según modelo**

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







→ «Relación de modelos y datos técnicos» véase la página 87

Panel de mando

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

Elementos de mando

→ Figura

-  **Espera**
Conmuta del modo de espera al modo de selección de función y viceversa.
-  **Ajuste del retraso de la hora de comienzo**
Puede ajustarse el tiempo hasta el comienzo del programa de elaboración seleccionado.
-  **Seleccionar un programa de elaboración de la lista (h)**
Pulsando varias veces la tecla  se muestran consecutivamente los distintos programas de elaboración. En el panel de mando se ilumina el LED correspondiente.
-  **Ajuste del tiempo de elaboración**
El tiempo preestablecido de un programa de elaboración [Medio] puede acortarse [Corto] o prolongarse [Largo]. Se ilumina el elemento indicador correspondiente (g). El tiempo preestablecido de la elaboración correspondiente se muestra en la pantalla de visualización (a).
-  **Ajuste de un tiempo de elaboración individual**
Para el ajuste individual de un tiempo de elaboración.






Ajuste de una temperatura de elaboración individual

Para el ajuste individual de una temperatura de elaboración. En los programas de elaboración con la función de presión de vapor conectada, la temperatura está preestablecida (f) y no puede adaptarse individualmente.




Función de presión de vapor

Pulsando la tecla  pueden seleccionarse las funciones con presión de vapor «baja presión de vapor» [] o «alta presión de vapor» []. Se iluminan los elementos indicadores correspondientes (f). → «Elaboración con presión de vapor» véase la página 72




Confirmar el programa

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



Suprimir un ajuste o cancelar el programa

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

Elementos indicadores

→ Figura

- a Pantalla de visualización**
Se muestra el tiempo restante o la temperatura.
- b Tiempo**
Muestra si está conectado el retraso de la hora de comienzo. La pantalla de visualización (a) muestra el tiempo hasta el comienzo del programa de elaboración seleccionado.
- c Etapas de elaboración / del programa**
Muestra las distintas etapas de elaboración o del programa. En caso de darse varias etapas de elaboración (p. ej., tras calentar el aceite de freír, se agregan los ingredientes), estas se muestran de forma óptica con la iluminación de los LED 1, 2, 3 o 4. Además, se emite una señal acústica en caso de que sea necesaria otra etapa de elaboración más.


d Listo


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

e Mantener calor

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


f Función de presión de vapor

[] indica si está seleccionada la baja presión de vapor (105°C).


[] indica si está seleccionada la alta presión de vapor (115°C).

→ «Elaboración con presión de vapor» véase la página 72

g Indicación del tiempo de elaboración preestablecido

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

h Lista de los programas de elaboración

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

i Receta 1&2

Espacios de memoria para guardar los programas individuales de elaboración con la función de presión de vapor, así como con el tiempo y temperatura de preparación.

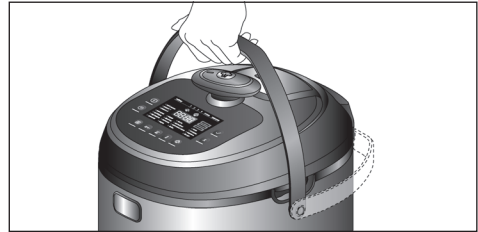
j Mi modo

Modo de ajuste rápido para regular la función de presión de vapor, así como la temperatura y tiempo individuales, para la preparación de un proceso de cocinado.

Antes de usar el aparato por primera vez

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

1. Sacar del embalaje el aparato y todos los accesorios.
2. Utilizar el asa de transporte para levantar el aparato. Girar el asa de transporte hacia arriba de la forma correspondiente.



¡Atención!

Utilizar exclusivamente el asa de transporte para mover el aparato de forma segura.

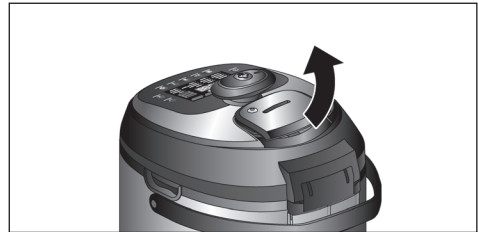
3. Colocar el aparato sobre una superficie de trabajo estable, horizontal y lisa.

¡Atención!

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

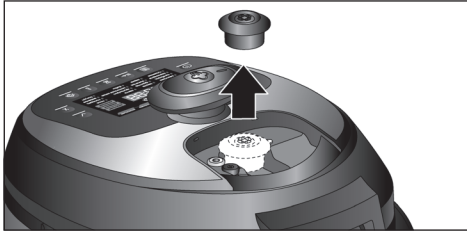
4. Retirar la salida de vapor

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



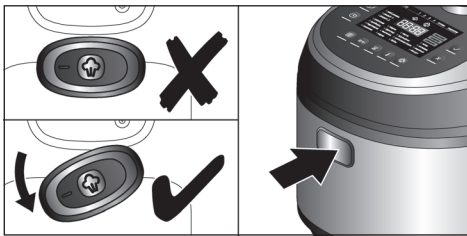
5. Retirar el tapón de válvula

Quitar el tapón de válvula de la cámara de salida de vapor.

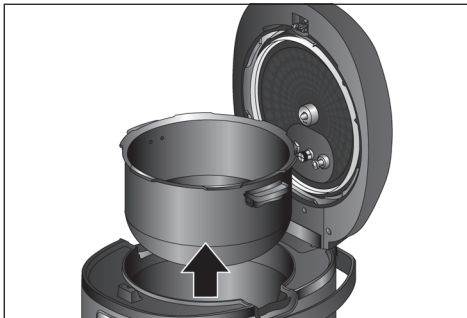


6. Abrir la tapa del aparato

Abrir el asa de cierre a presión (↺). Para ello girar el asa de cierre a presión en sentido antihorario hasta que haga tope. Pulsar la tecla de apertura de la base motriz para abrir la tapa.



7. Sacar la olla del interior del aparato.



8. Retirar el inserto de la tapa

Aflojar el tornillo de sujeción en sentido antihorario y retirarlo. Mantener sujeto el inserto de la tapa con una mano en el lado interior de la tapa. Con la otra mano en el lado exterior de la tapa, introducir la válvula de vapor por la abertura en la cámara de salida de vapor empujando ligeramente. Retirar cuidadosamente el inserto de la tapa.

9. Retirar el material de embalaje existente del aparato y los accesorios.

10. Comprobar que estén todas las piezas.

→ **Figura A**

11. Comprobar si el aparato o los accesorios presentan daños visibles.

¡Atención!

¡No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado!

12. Limpiar y secar bien todas las piezas antes del primer uso. → «Cuidado y limpieza diaria» véase la página 81

13. Comprobar los dispositivos de seguridad

Inserto de la tapa: comprobar si la junta del inserto de la tapa presenta decoloraciones, grietas u otros daños visibles.

Comprobar si la válvula de seguridad y de vapor, así como el seguro contra sobrepresión, están limpios. Estos no pueden estar bloqueados por cuerpos extraños. El seguro contra sobrepresión debe poder moverse sin dificultad.

Cámara de salida de vapor: comprobar si la junta de la válvula de vapor en la cámara de salida de vapor presenta decoloraciones, grietas u otros daños visibles. Comprobar si está limpia la palanca blanca para la salida de vapor. Esta no puede estar bloqueada por cuerpos extraños.

14. Colocar la olla

Volver a colocar la olla en el interior del aparato. Las asas de la olla deben estar encastradas en las escotaduras.

¡Atención!

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

15. Colocar el inserto de la tapa

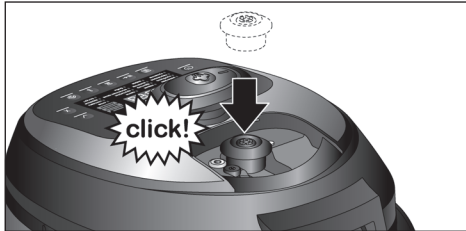
El asa de cierre a presión debe estar abierta (☞). Colocar el inserto de la tapa en su sujeción con la válvula de vapor hacia abajo. Introducir simultáneamente la válvula de vapor por la abertura de la misma. Apretar en sentido horario el tornillo de sujeción para el inserto de la tapa en la sujeción del inserto de la tapa.

16. Cerrar la tapa

Empujar la tapa hacia abajo hasta que esta encaje. Cerrar el asa de cierre a presión (☞). Para ello girar el asa de cierre a presión en sentido horario hasta que haga tope.

17. Colocar el tapón de la válvula

Colocar el tapón de la válvula sobre la válvula de vapor en la cámara de la salida de vapor y apretarlo.

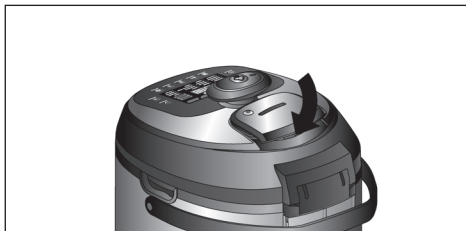


¡Atención!

Prestar atención a que la palanca blanca para la salida de vapor se asiente debajo del tapón de la válvula.

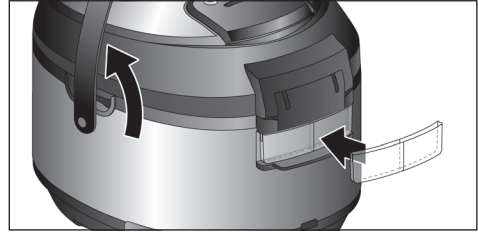
18. Colocar la salida de vapor

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

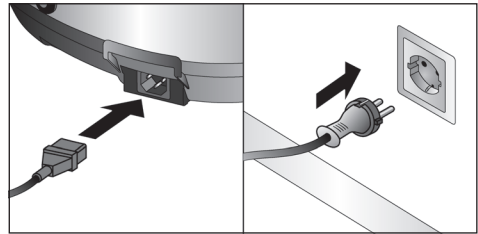


19. Colocar el recipiente de agua condensada

Tirar hacia arriba del asa de transporte. Coger el recipiente sujetando ambos lados de la parte superior y colocarlo en la parte trasera del aparato.



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



¡Atención!

Utilizar únicamente el cable de conexión que se suministra.

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

Elaboración

Recomendaciones generales

Para conseguir mejores y sabrosos resultados, recomendamos recurrir a las propuestas de nuestro recetario que está especialmente pensado para emplear el aparato. En el recetario puede encontrar las explicaciones detalladas sobre la cantidad necesaria de ingredientes, recomendaciones para el tiempo y la temperatura de elaboración, así como para la aplicación de la función de presión de vapor y prácticas combinaciones con los programas de elaboración.

Aproveche estas recomendaciones sobre las recetas para adquirir las primeras experiencias. Cuando descubra las ventajas y la variedad de las posibles aplicaciones, estará encantado de experimentar con nuevas recetas. Para ello haga uso de las diferentes posibilidades de ajuste que el aparato ofrece adicionalmente. → «*Posibilidades individuales de ajuste*» véase la página 78

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

→ «*Lista de los programas de elaboración*» véase la página 84

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

- Comprobar la funcionalidad de los dispositivos de seguridad antes de utilizar el aparato. → «*Antes de usar el aparato por primera vez*» véase la página 66
- No utilizar nunca el aparato sin colocar la olla, sin el inserto de la tapa, el tapón de la válvula y la salida de vapor.
- No mover nunca el aparato cuando esté en funcionamiento.
- ¡No abrir nunca el aparato a la fuerza!

¡Atención!

- Para remover, usar exclusivamente la espátula que se suministra (ningún cubierto metálico).
- Antes de cada puesta en marcha debe comprobarse que el aparato no tenga daños, esté completo, limpio y la instalación sea correcta. → «*Antes de usar el aparato por primera vez*» véase la página 66

Elaboración sin presión de vapor

Pueden seleccionarse hasta 16 programas de elaboración preestablecidos. → «*Lista de los programas de elaboración*» véase la página 84

Nota: Al seleccionar y comenzar un programa de elaboración sin la función de presión de vapor, debe prestarse atención a que el asa de cierre a presión esté siempre abierta (☞).

1. El aparato está listo para el funcionamiento. Llenar el aparato con los ingredientes deseados. Para ello abrir la tapa y llenar la olla con los ingredientes. Adicionalmente, puede usarse la escala de medición en el lado interior de la olla para comprobar las cantidades.

¡Atención!

- Llenar la olla con un máx. de 4 litros. Cuando se elaboran alimentos que aumentan de volumen durante la cocción, p. ej., arroz o legumbres, la olla solo puede llenarse como máximo hasta la mitad.
- 2. Cerrar el aparato. Para ello empujar la tapa hacia abajo hasta que esta encaje.
- 3. Pulsar la tecla ① para acceder al modo de selección de función.


En el modo de selección de función pueden seleccionarse el programa de elaboración deseado y regularse todos los ajustes del aparato. En general, se ilumina la tecla ①, así como el elemento indicador [Mi Modo]. La tecla ✓ parpadea. En la pantalla de visualización se muestra «00:00».



Notas:


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

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

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





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

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



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

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

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




El tiempo de elaboración continúa descendiendo.




El vapor de agua que resulta durante la elaboración de la comida se expulsa fuera del aparato, lo que impide que se genere una presión excesiva.

Aumentar o reducir la temperatura durante la elaboración

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

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

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

Si ha finalizado el programa de elaboración, se emite una señal acústica, el elemento indicador [Listo] y la tecla ✓ se iluminan o la función de mantener calor se activa.

→ «Función de mantener calor» véase la página 77

La pantalla de visualización parpadea y aparece «00:00».

3. Abrir la tapa del aparato y servir el plato preparado.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

¡Atención!

Durante el proceso de cocinado se genera agua condensada. Vaciar el recipiente para agua condensada con regularidad.

Notas:

- El programa de elaboración puede detenerse en cualquier momento con la tecla X. A continuación el aparato cambia al modo de selección de función.
- Determinados programas de elaboración pueden constar de varias etapas de elaboración. → «*Varias etapas de elaboración*» véase la página 76

Prolongar el tiempo durante una elaboración

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

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

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

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

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

Cocción sous-vide

Este tipo de cocción consiste en cocinar «al vacío» a bajas temperaturas.

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

⚠ Riesgos para la salud

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

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

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

Bolsa de vacío

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

Envasar al vacío

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

Notas:

- La capacidad de la cocción sous-vide es de 2,5 l. El nivel de agua en la olla no puede superar los 2,5 l tras introducir los alimentos.
- Con la cocción sous-vide es imprescindible cerrar la tapa.

Elaboración con presión de vapor

El robot de cocina está equipado con una función de presión de vapor adicional. Con la función de presión de vapor los alimentos se cocinan bajo presión, es decir, a temperaturas superiores a los 100 °C. Esto hace que los tiempos de cocción se reduzcan considerablemente. Además, esto implica un significativo ahorro de energía. Gracias a esta breve cocción con vapor se conservan el aroma, el sabor y las vitaminas en su mayor parte.

Pueden seleccionarse hasta 8 programas de elaboración preestablecidos que pueden ejecutarse con la función de presión de vapor. → «Lista de los programas de elaboración» véase la página 84

Baja presión de vapor

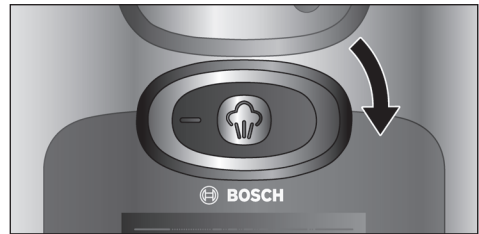
Utilizar la baja presión de vapor para elaborar alimentos sensibles como verduras, pescado o frutas para obtener una cocción especialmente cuidadosa. Si la presión es demasiado alta, esta se regula automáticamente por medio de la salida de vapor.

Alta presión de vapor

Utilizar alta presión de vapor para elaborar el resto de alimentos y obtener los mejores resultados. Si la presión es demasiado alta, esta se regula automáticamente por medio de la salida de vapor.

Función de presión de vapor activada

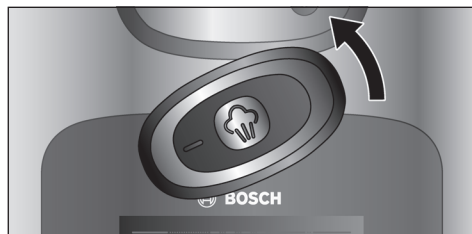
Para poder seleccionar programas de elaboración con función de presión de vapor, primero debe cerrarse el asa de cierre a presión (☹). Para ello girar el asa de cierre a presión en sentido horario hasta que haga tope.



Se emite una señal acústica cuando el aparato está correctamente cerrado y la función de presión de vapor está conectada. Solo entonces puede seleccionarse el correspondiente programa de elaboración con función de presión de vapor en el modo de selección de función. Se iluminan los elementos indicadores «baja presión de vapor» [☹] o «alta presión de vapor» [☺]. → «Elaboración con presión de vapor» véase la página 72

Función de presión de vapor desactivada

Para poder seleccionar programas de elaboración sin función de presión de vapor, el asa de cierre a presión debe estar siempre abierta (-☞-). Para ello girar el asa de cierre a presión en sentido antihorario hasta que haga tope.



En el modo de selección de función pueden seleccionarse los programas de elaboración sin función de presión de vapor que se desee. → «Elaboración sin presión de vapor» véase la página 69

Pueden seleccionarse hasta 8 programas de elaboración preestablecidos que pueden ejecutarse con la función de presión de vapor. → «Lista de los programas de elaboración» véase la página 84

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

- Los ingredientes que puedan producir espuma, p. ej., leche o nata, no pueden calentarse con presión de vapor.
- No utilizar la función de presión de vapor para freír alimentos con aceite y con presión.

1. Abrir el aparato. Para ello abrir el asa de cierre a presión (-☞-) y pulsar la tecla de apertura de la base motriz.
2. Llenar la olla con los ingredientes deseados. Adicionalmente, puede usarse la escala de medición en el lado interior de la olla para comprobar las cantidades.

¡Atención!

- No calentar nunca el aparato con presión de vapor sin haber añadido antes agua u otros líquidos. Llenar como mínimo con 250 ml de líquido.

- Llenar la olla con un máx. de 3,3 litros. Cuando se elaboran alimentos que aumentan de volumen durante la cocción, p. ej., arroz o legumbres, la olla solo puede llenarse como máximo hasta la mitad.
3. Cerrar el aparato. Para ello empujar la tapa hacia abajo hasta que esta encaje y cerrar el asa de cierre a presión (-☞-). Se emite una señal acústica. La función de presión de vapor está conectada.
 4. Pulsar la tecla ① para acceder al modo de selección de función.

En el modo de selección de función pueden seleccionarse el programa de elaboración deseado y regularse todos los ajustes del aparato. En general, se ilumina la tecla ①, así como los elementos indicadores [Mi Modo] y [☞]. La tecla ✓ parpadea. En la pantalla de visualización se muestra «00:00».



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

5. Pulsar la tecla [☞] repetidamente hasta que se seleccione el programa de elaboración deseado.



En el panel de mando se ilumina el LED correspondiente y parpadea el tiempo preestablecido para el programa de elaboración seleccionado. Se iluminan el elemento indicador «baja presión de vapor» [☁] o «alta presión de vapor» [☁]. Pulsar la tecla ☁ para cambiar entre [☁] y [☁].

Nota: Si no se iluminan ni [☁] ni [☁], entonces la función de presión de vapor no está disponible para el programa seleccionado.

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



El aparato calienta la olla hasta que se alcanza la presión de vapor preestablecida. Durante la fase de calentamiento, se ven líneas en la pantalla de visualización que se iluminan en sentido horario.

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



Si el tiempo de elaboración ha finalizado, se emite una señal acústica, la pantalla de visualización parpadea y se muestra «P». El vapor sale intermitentemente del aparato de forma automática para reducir la presión en el interior del mismo.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

¡No inclinarse nunca sobre el aparato cuando está saliendo vapor de él! Cuando el interior del aparato se ha despresurizado por completo, se iluminan el elemento indicador [Listo] y la tecla ✓ o la función de mantener calor se activa.

→ «Función de mantener calor» véase la página 77

En la pantalla de visualización aparece un rectángulo (líneas de puntos). El programa de elaboración ha finalizado.

7. Abrir el aparato. Para ello abrir el asa de cierre a presión (☁) y pulsar la tecla de apertura de la base motriz.

Notas:

- ¡No abrir nunca el aparato a la fuerza!
- Antes de abrir el aparato, sacudirlo siempre suavemente para eliminar las posibles burbujas de vapor generadas en los alimentos y evitar así que se bloquee.
- El asa de cierre a presión puede abrirse con facilidad si todo el vapor se ha expulsado del interior del aparato quedando este así totalmente despresurizado.
- La evacuación automática del vapor puede tomar algún tiempo. Para acelerar el proceso, o si el aparato no está completamente despresurizado, el vapor también puede expulsarse de forma manual.
- 8. Servir el plato preparado.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

¡Atención!

Durante el proceso de cocinado se genera agua condensada. Vaciar el recipiente para agua condensada con regularidad.

Notas:

- El programa de elaboración puede detenerse en cualquier momento con la tecla X. A continuación el aparato cambia al modo de selección de función. Antes de que pueda abrirse el aparato, el vapor de su interior debe expulsarse manualmente. → «Expulsar el vapor de forma manual» véase la página 75
- Determinados programas de elaboración constan de varias etapas de elaboración. → «Varias etapas de elaboración» véase la página 76

Expulsar el vapor de forma manual

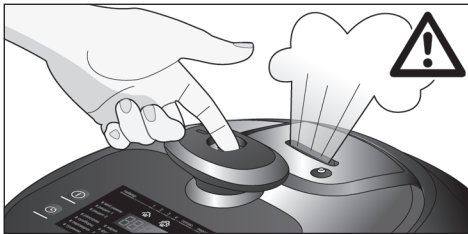
El vapor también puede expulsarse de forma manual en los siguientes casos:

- Si hay que acelerar la salida automática de vapor al terminar un programa de elaboración.
- Si se ha interrumpido un programa de elaboración.
- Si no puede abrirse el asa de cierre a presión porque el aparato no está totalmente despresurizado.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

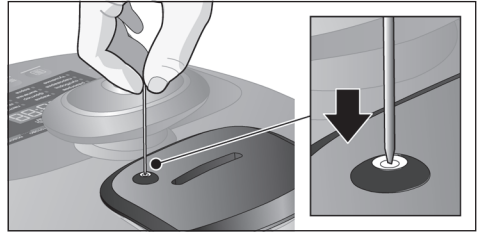
Pulsando la tecla para la evacuación de vapor, se expulsa vapor caliente a alta presión por la salida de vapor. ¡No inclinarse nunca sobre el aparato mientras la tecla de evacuación de vapor esté pulsada!

1. Mantener pulsada la tecla para la evacuación de vapor hasta que ya no se expulse más vapor por la salida.



2. Abrir el aparato. Para ello abrir el asa de cierre a presión (☞) y pulsar la tecla de apertura de la base motriz.

Nota: Si no puede abrirse el asa de cierre a presión, el aparato no está completamente despresurizado. En tal caso, empujar hacia abajo el seguro contra sobrepresión manualmente con un alfiler fino hasta que no salga ningún vapor del aparato. A continuación abrir el asa de cierre a presión (☞) y pulsar la tecla de apertura de la base motriz.

**Funciones adicionales**

Las siguientes funciones adicionales están disponibles para los programas de elaboración con o sin función de presión de vapor.

Seleccionar un tiempo de elaboración preestablecido

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

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

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



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



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


Ajustar un retraso de la hora de comienzo

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

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


1. Seleccionar el programa de elaboración.
2. Pulsar la tecla . La tecla  parpadea. En la pantalla de visualización aparece «00:10».

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


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


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

Notas:

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

Varias etapas de elaboración


Determinados programas de elaboración pueden constar de varias etapas de elaboración. Se emite una señal acústica tan pronto como pueda realizarse el siguiente paso. En el panel de mando se visualiza el LED 1, 2, 3 o 4 correspondiente y parpadea la tecla .


- Abrir la tapa del aparato.
- Agregar los ingredientes.
- Según la receta, debe observarse el modo de elaboración (p. ej., con o sin función de presión de vapor, tapa abierta). → véase *el recetario adjunto*
- Comenzar la siguiente etapa de elaboración con la tecla .

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

Finalizar antes de tiempo la etapa de elaboración actual

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

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

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

2. Ejecutar la siguiente etapa de elaboración.

Función de mantener calor

Algunos programas de elaboración incluyen la función de mantener calor. → «Lista de los programas de elaboración» véase la página 84

Si el programa de elaboración incluye la función de mantener calor, esta se conecta automáticamente cuando el plato está listo y lo mantiene a aprox. 40 °C de temperatura durante 10 horas como máximo (la duración preestablecida para la función de mantener calor depende del programa de elaboración). Se iluminan [Listo] y [Mantener calor]. En la pantalla de visualización aparece un rectángulo (líneas de puntos). La función de mantener calor puede detenerse con la tecla X.

A continuación el aparato cambia al modo de selección de función.

Usar las aplicaciones

Utilizar la cesta para freír

La cesta para freír (según el modelo) es necesaria para la elaboración de carne, pescado, patatas fritas, etc., en aceite caliente.

Nota: Para conseguir mejores y sabrosos resultados, recomendamos recurrir a las propuestas de nuestro recetario. → véase el recetario adjunto

Ejemplo: programa de elaboración [Freír]

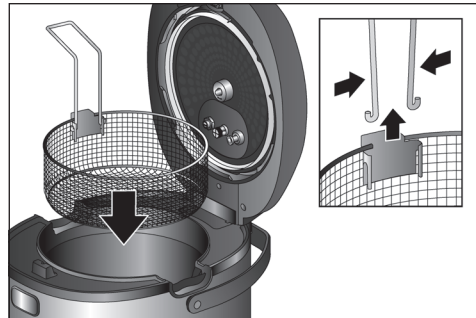
⚠ ¡Peligro de quemaduras!

- No utilizar nunca la función de presión de vapor al freír. Esta se desconecta automáticamente con el programa de elaboración [Freír].
- Llenar con grasa o aceite de freír como máximo hasta la marca [1,0 1/2].
- No utilizar más de 200 g de alimento para freír, si está congelado, o no más de 300 g, si no está congelado.
- Durante la elaboración puede acumularse mucho vapor en el aparato. Abrir la tapa con precaución. No inclinarse sobre la tapa del aparato.

- La olla u otras aplicaciones empleadas eventualmente pueden estar muy calientes. Utilizar siempre las pinzas para la olla, las asas correspondientes o los guantes de cocina.
 - No utilizar nunca la espátula o el cucharón en grasa o aceite calientes.
1. Abrir la tapa del aparato.
 2. Llenar la olla con un máx. de 1 litro de aceite. Adicionalmente, puede usarse la escala de medición en el lado interior de la olla para comprobar las cantidades.
 3. Cerrar la tapa.
 4. Seleccionar el programa de elaboración [Freír] en el modo de selección de función → «Lista de los programas de elaboración» véase la página 84
 5. Pulsar la tecla ✓ para comenzar el programa de elaboración.

El aceite empieza a calentarse. Tan pronto como se alcanza la temperatura deseada, se emite una señal acústica y parpadea la tecla ✓.

6. Llenar la cesta para freír con los alimentos.
7. Abrir la tapa del aparato.
8. Colocar la cesta para freír en la olla usando el asa suministrada y retirar dicho asa.



9. No cerrar la tapa.
10. Pulsar la tecla ✓ para comenzar el programa de elaboración.

Si ha finalizado el programa de elaboración, se emite una señal acústica.

11. Para escurrir los alimentos ya fritos, levantar la cesta para freír con el asa y colgarla del borde de la olla mediante el enganche.

Utilizar la aplicación de aparato de cocción de vapor


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

Notas:

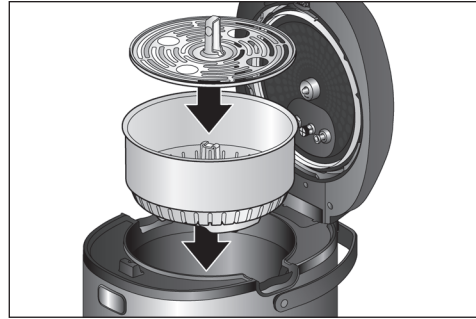
- Para conseguir mejores y sabrosos resultados, recomendamos recurrir a las propuestas de nuestro recetario.
- La aplicación de aparato de cocción al vapor puede utilizarse con o sin la función de presión de vapor.


Ejemplo: programa de elaboración [Al vapor] sin función de presión de vapor


⚠ ¡Peligro de quemaduras!

- Llenar con agua hasta como máximo la marca [0,5 ].
 - Durante la elaboración puede acumularse mucho vapor en el aparato. Abrir la tapa con precaución. No inclinarse sobre la tapa del aparato.
 - La olla u otras aplicaciones empleadas eventualmente pueden estar muy calientes. Utilizar siempre las asas correspondientes o los guantes de cocina.
1. Abrir la tapa del aparato.
 2. Llenar la olla con un máx. de 0,5 litros de agua. Adicionalmente, puede usarse la escala de medición en el lado interior de la olla para comprobar las cantidades.
 3. Colgar la pieza inferior de la aplicación de aparato de cocción al vapor en la olla.
 4. Para cocer al vapor diferentes ingredientes, llenar la pieza inferior hasta su borde inferior.

5. Colocar la pieza superior y agregar los demás ingredientes.



6. Cerrar la tapa.
7. Seleccionar el programa de elaboración [Al vapor] en el modo de selección de función → «Lista de los programas de elaboración» véase la página 84
8. Pulsar la tecla  para comenzar el programa de elaboración.


Si ha finalizado el programa de elaboración, se emite una señal acústica y parpadea la tecla .

9. Abrir la tapa del aparato.
10. Sacar de la olla las piezas superior e inferior de la aplicación de aparato de cocción al vapor.

Posibilidades individuales de ajuste

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


Ajuste del tiempo de elaboración



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


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

2. Pulsar la tecla  una vez.

El tiempo preestablecido de elaboración se muestra en la pantalla de visualización.

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

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


4. Cuando se muestre el tiempo de elaboración que se desea, pulsar la tecla .

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



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



Ajuste de la temperatura de elaboración


En los programas de elaboración sin la función de presión de vapor, la temperatura puede adaptarse individualmente.

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

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

2. Pulsar la tecla  una vez. La temperatura preestablecida de elaboración se muestra en la pantalla de visualización.
3. Pulsar la tecla  repetidamente hasta que se muestre la temperatura de elaboración que se desea.

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



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


Se inicia el programa de elaboración con la temperatura de elaboración que se ha ajustado.



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



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





Ajuste de la presión de vapor

En los programas de elaboración con la función de presión de vapor preestablecida, la temperatura puede adaptarse mediante «baja presión de vapor» [] o «alta presión de vapor» [].

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

En el panel de mando se ilumina el LED correspondiente y se indica el tiempo preestablecido para el programa de elaboración seleccionado. Además, se ilumina el elemento indicador «baja presión de vapor» [] o «alta presión de vapor» [].



Nota: Si no se iluminan ni [] ni [], entonces la función de presión de vapor no está disponible para el programa seleccionado.



2. Pulsar la tecla  para cambiar entre [] y [].
3. Cuando se muestre la presión de vapor que se desea, pulsar la tecla .

Se inicia el programa de elaboración con la función de presión de vapor que se ha ajustado.



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

Mi Modo (manual)




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

Nota: Para activar la función de presión de vapor, el asa de cierre a presión debe estar cerrada (). Se ilumina el elemento indicador [].

Ajuste del tiempo de elaboración





1. Pulsar la tecla  una vez. En la pantalla de visualización parpadea «00:00».
2. Pulsar la tecla  repetidamente hasta que se muestre el tiempo de la elaboración que se desea.


Ajuste de la temperatura de elaboración o de la presión de vapor

3. **Sin función de presión de vapor:** el asa de cierre a presión debe estar abierta (). Pulsar la tecla  una vez. En la pantalla de visualización parpadea «00:00». A continuación pulsar la tecla  repetidamente hasta que se muestre la temperatura de elaboración que se desea

o

Con función de presión de vapor:

el asa de cierre a presión debe estar cerrada (). Pulsar la tecla  para cambiar entre [] y [].

4. Pulsar la tecla  para comenzar con los ajustes seleccionados.


El aparato calienta la olla hasta que se alcanza la temperatura o la presión de vapor deseadas.


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

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

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



Notas:



- Si previamente no se había guardado un programa de elaboración propio, la pantalla de visualización no muestra todavía los valores ajustados.
- Para activar la función de presión de vapor, el asa de cierre a presión debe estar cerrada (.

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



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

Memorizar el tiempo de elaboración:

2. Pulsar la tecla  una vez. La pantalla de visualización parpadea. En el panel de mando se ilumina el LED 1 (etapa de elaboración 1).
3. Pulsar la tecla  repetidamente hasta que se muestre el tiempo de la elaboración que se desea.


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

Memorizar la temperatura de elaboración o la presión de vapor:

4. **Temperatura de elaboración:** pulsar la tecla  una vez. La pantalla de visualización muestra la temperatura de elaboración preestablecida. A continuación pulsar la tecla  repetidamente hasta que se muestre la temperatura de elaboración que se desea.

o

Presión de vapor: pulsar la tecla  para cambiar entre [] y [].


5. Pulsar la tecla  más tiempo (>2 segundos) para guardar los valores ajustados.

Nota: Para una etapa de elaboración solo puede ajustarse y guardarse, o bien la temperatura, o bien la presión de vapor. El último valor ajustado se guarda.

Para programar más etapas de elaboración, repetir los puntos 2 a 6. Pueden programarse hasta 3 etapas de elaboración. El programa de elaboración guardado [Receta 1] puede seleccionarse de la forma habitual mediante el modo de selección de función.

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


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

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

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

2. Pulsar la tecla  una vez.

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

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

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

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

Seguro a prueba de niños



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

⚠ Advertencia

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

Pulsar la siguiente combinación de teclas:



1. Activación

Mantener pulsadas simultáneamente las teclas  y  durante 3 segundos.

Se emite una breve señal acústica.

El seguro para niños está activado.

2. Desactivación

Mantener otra vez pulsadas simultáneamente las teclas  y  durante 3 segundos.

Se emite una breve señal acústica. El seguro para niños está desactivado.

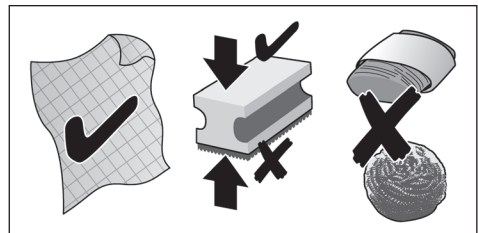
Cuidado y limpieza diaria

⚠ Peligro de descarga eléctrica

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

¡Atención!

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



Limpia bien el aparato después de cada uso.

1. Dejar que el aparato se enfríe completamente.
2. Abrir el asa de cierre a presión (☞).
3. Pulsar la tecla de apertura de la base motriz para abrir la tapa.
4. Retirar la olla, el inserto de la tapa, la salida de vapor, el tapón de la válvula, el recipiente de agua condensada y los accesorios. → «*Antes de usar el aparato por primera vez*» véase la página 66

Limpia la base motriz

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

Limpieza del inserto de la tapa, la salida de vapor y el tapón de la válvula

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

¡Atención!

Las siguientes piezas no son aptas para el lavavajillas: inserto de la tapa extraíble, tornillo de sujeción, salida de vapor y tapón de la válvula.

Limpieza de la olla, el recipiente de agua condensada y los accesorios

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

Las siguientes piezas son aptas para el lavavajillas: olla, recipiente de agua condensada, cesta para freír con asa, aplicaciones de cocción al vapor, espátula, cucharón y vaso medidor.

¡Atención!

Después de limpiarlas, volver a colocar todas las piezas secas en la base motriz y comprobar la funcionalidad de los dispositivos de seguridad. → «*Antes de usar el aparato por primera vez*» véase la página 66

Eliminación



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

Garantía

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

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

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

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

La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por Bosch, significa la pérdida de garantía. **GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA.**

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

Reservado el derecho a cambios y modificaciones sin previo aviso.

Lista de los programas de elaboración

En el AutoCook Pro hay disponibles 50 programas de elaboración en total. Estos constan de 16 programas básicos con 3 posibilidades de ajuste de tiempo cada uno, así como con 2 funciones de presión de vapor adicionales. En la siguiente tabla se encuentran los datos más importantes para los distintos programas de elaboración.

Programa	Cantidad de etapas de elaboración	Disponible la función mantener calor	Disponible la función de presión de vapor	Tapa
Mi Modo Ajuste individual del tiempo y temperatura de elaboración deseados	1	—	✓	cerrado/ abierto*
Receta 1&2 2 espacios de memoria para recetas propias	1-3	—	✓	cerrado/ abierto*
Recalentar Recalentar comidas frías (ya cocinadas)	1	✓	—	cerrado
Sopas Elaboración de sopas y cocidos	corto: 1 medio: 2 largo: 2	✓	✓	cerrado/ abierto*
Al vapor Cocción al vapor de verduras, carne y pescado (aplicación de cocción al vapor necesaria)	1	✓	✓	cerrado
Estofar Estofado de verduras, carne y pescado	corto: 1 medio: 2 largo: 2	✓	✓	cerrado/ abierto*
Sofreír Sofrito de verduras, carne y pescado	1	✓	—	abierto
Freír Fritura de carne, pescado, patatas fritas, etc. (necesaria cesta para freír)	1	—	—	abierto
Hornear La cantidad máxima de masa es de 1000 g de harina con agua (proporción: 54 ml de agua por 100 g de harina)	1	—	—	cerrado
Cocer Cocción de alimentos	1	✓	✓	cerrado
Lacteos Elaboración de lacteos	1	✓	✓	cerrado
Arroces Cocción de arroces	1	—	✓	cerrado
Mermeladas Confitado de frutas para hacer mermelada	1	—	—	abierto

* Según la receta/etapa de elaboración: «tapa cerrada» si está activada la función de presión de vapor. En el recetario adjunto se encuentran las notas para la aplicación correcta de los programas, así como para los datos sobre los ingredientes, cantidades y tiempos de cocinado.

Programa	Cantidad de etapas de elaboración	Disponible la función mantener calor	Disponible la función de presión de vapor	Tapa
Legumbres Cocción de judías	corto: 1 medio: 2 largo: 2	✓	✓	cerrado
Sous-vide Cocción suave de alimentos en bolsas de vacío	1	—	—	cerrado
Risottos Elaboración de risottos	corto: 3 medio: 3 largo: 3	✓	✓	cerrado/ abierto*
Pastas Cocción de platos con pasta	1	—	—	cerrado/ abierto*
Yogures Elaboración de yogures	1	—	—	cerrado

* Según la receta/etapa de elaboración: «tapa cerrada» si está activada la función de presión de vapor. En el recetario adjunto se encuentran las notas para la aplicación correcta de los programas, así como para los datos sobre los ingredientes, cantidades y tiempos de cocinado.

Tiempos de cocción

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

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



Programa	Ajustes	Tiempo (sin función de presión de vapor)	Alimentos	Cantidad recomendada (máxima)
Arroces	medio	30 min	arroz blanco, de grano medio (guarnición)	500 g arroz, 700 ml agua
	medio	25 min	arroz blanco, de grano medio (guarnición)	250 g arroz, 500 ml agua
	largo	60 min	arroz negro	500 g arroz, 500 ml agua
	largo	45 min	arroz negro	250 g arroz, 350 ml agua
Lacteos	largo	45 min	gachas de leche	250 g arroz de grano redondo, 1000 ml leche, 100 g azúcar
	medio	30 min	gachas de leche	125 g arroz de grano redondo, 500 ml leche, 50 g azúcar
Freír	largo	40 min	muslo de pollo	200 g
	corto	10 min	champiñones	200 g
	medio	20 min	patatas fritas	300 g
	medio	20 min	canelones	300 g
	corto	10 min	filete de pescado	200 g
	corto	10 min	escalope vienés (pavo)	200 g
	corto	10 min	escalope vienés (cerdo)	200 g
Al vapor + Freír	corto + corto	10 min + 10 min	verdura cruda (p. ej., coliflor)	200 g
Hornear	largo	60 min	aguja de cerdo	1500 g
	medio	40 min	asado de carne picada	800 g
	largo	60 min	pan	800 g de masa
	medio	40 min	galletas, bizcochos	500 g
	corto – ajuste manual: 160°C	ajuste manual: 25 min	pizza	200 g de masa
Sofreír	medio	15 min	verduras	300 g
	medio	15 min	pescado	200 g
	medio	15 min	carne	500 g
	corto	ajuste manual: 5 min	cebollas	200 g

Programa	Ajustes	Tiempo (sin función de presión de vapor)	Alimentos	Cantidad recomendada (máxima)
Sous-vide ¹⁾	medio, 65°C ²⁾	80 min	filete de ternera, 2 cm	
	medio, 65°C ²⁾	90 min	filete de ternera, 3 cm	
	medio, 65°C ²⁾	100 min	filete de ternera, 4 cm	
	medio, 65°C	70 min	pescado (salmón), 2 cm	
	medio, 65°C	80 min	pescado (salmón), 3 cm	
	medio, 65°C	90 min	pescado (salmón), 4 cm	
	medio, 65°C	70 min	ave (pechuga de pollo), 2 cm	
	medio, 65°C	80 min	ave (pechuga de pollo), 3 cm	
	medio, 65°C	90 min	ave (pechuga de pollo), 4 cm	
	largo, 85°C	60 min	espárragos	1000 g
	largo, 85°C	80 min	patatas	800 g
	largo, 85°C	100 min	tubérculos	800 g

1) En la cocción sous-vide deben cumplirse medidas especiales de higiene. ¡Es imprescindible observar las indicaciones de seguridad y las recomendaciones de elaboración! → «Cocción sous-vide», véase la página 71

2) Niveles de cocinado para filete de ternera: 60°C = poco hecho/rare; 65°C = medio; 70°C = muy hecho/well done

Relación de modelos y datos técnicos

	MUC68...	MUC88...
	✓	✓
	✓	✓
Espacios de memoria individuales	2	2
Volumen nominal	5 l	5 l
Capacidad máxima sin función de presión de vapor	4 l	4 l
Capacidad máxima con función de presión de vapor	3,3 l	3,3 l
Rango de temperatura	40-160 °C	40-160 °C
Presión de trabajo	80 kPa	80 kPa
Presión de seguridad	150 kPa	150 kPa
Conexión eléctrica (tensión – frecuencia)	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
Potencia de la calefacción	1050 W	1200 W
Inducción	—	✓
Longitud del cable de alimentación	1,5 m	1,5 m
Peso, vacío	5,8 kg	6,5 kg

Accesorios especiales



MAZ8BI

Olla de acero inoxidable, pulida con recubrimiento antiadherente y tapa de conservación*; apta para el robot de cocina de inducción con función de presión de vapor MUC88...

Olla de 5 l; apta para lavavajillas; olla muy resistente de 3 mm grosor; exterior de acero inoxidable pulido; recubrimiento antiadherente; tapa* útil para la conservación de alimentos en la olla, p. ej., en el frigorífico



MAZ0FB

Cesta para freír

Cesta de acero inoxidable con asa desmontable para una fácil manipulación, apta para lavavajillas

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

Localización de averías

Problema	Causa	Solución
La comida elaborada está medio cruda.	Capacidad excedida.	¡Llenar la olla como máximo hasta la marca [4,0 litros]!
	La proporción de agua e ingredientes no es correcta.	Ajustar la proporción de agua e ingredientes.
	Cuerpos extraños en el interior del aparato.	Retire los cuerpos extraños. ¡No use agua para hacerlo!
	La olla está deformada.	Avisar al servicio de asistencia técnica.
	Avería del aparato.	
Avería del sensor.		
La comida elaborada se ha quemado.	Hay suciedad debajo de la olla.	Limpiar a fondo la olla y el interior del aparato.
	La olla está deformada.	Avisar al servicio de asistencia técnica.
	Avería del aparato.	
	Avería del sensor.	
El aparato rebosa hirviendo.	Capacidad excedida.	Ajustar la capacidad.
	La temperatura es demasiado elevada.	Disminuir la temperatura.
	El programa de elaboración seleccionado requiere que la tapa esté abierta para cocinar los alimentos.	Abrir la tapa del aparato.
El LED no está iluminado.	El aparato está desconectado.	Encender el aparato.
	Avería de la alimentación de corriente.	Avisar al servicio de asistencia técnica.

Problema	Causa	Solución
La placa calefactora no funciona.	Avería del aparato. La placa calefactora está dañada.	Avisar al servicio de asistencia técnica.
Sale agua del aparato.	El aparato cuenta con una protección antirreboso. Recipiente de agua condensada está lleno y rebosa.	Vaciar el agua del recipiente de agua condensada. Retirar la olla y secar el interior del aparato con un paño. Prestar atención a que no entre agua en el interior del aparato.
No puede abrirse el asa de cierre a presión del aparato.	El seguro contra sobrepresión se ha quedado pegado debido a la comida y el asa de cierre a presión está bloqueada.	Proceder como se describe en el capítulo ➔ «Expulsar el vapor de forma manual» véase la página 75 Si el problema persiste, avisar al servicio técnico de asistencia.
Sale continuamente vapor por la salida de vapor, aunque la función de presión de vapor está activada.	El tapón de la válvula no asienta bien en la válvula.	Desconectar el aparato de la alimentación de corriente y dejar que se enfríe. Retirar la salida de vapor y colocar correctamente el tapón en la válvula.
Indicación de la pantalla P	No se trata de una avería. El vapor se expulsa de forma automática.	Esperar hasta que el vapor se haya expulsado por completo, o bien expulsar el vapor manualmente.
Indicación de la pantalla OPEN	Asa de cierre a presión cerrada (-☉-) con un programa de elaboración sin función de presión de vapor.	Para desactivar la función de presión de vapor, abrir el asa de cierre a presión (-☉).
Indicación de la pantalla CLOSE	Asa de cierre a presión abierta (-☉) con un programa de elaboración con función de presión de vapor.	Para activar la función de presión de vapor, cerrar el asa de cierre a presión (-☉).
Indicación de la pantalla E1~E6	Avería del aparato.	Interrumpir el programa de elaboración. Desconectar el aparato de la alimentación de corriente. Volver a conectar el aparato. Si el problema persiste, avisar al servicio técnico de asistencia.
Indicación de la pantalla E0	Se ha colocado una olla incorrecta o no se detecta la olla.	Colocar la olla correctamente. Si la indicación persiste más de 20 segundos, desconectar el aparato de la alimentación de corriente y avisar al servicio técnico de asistencia.
Indicación de la pantalla E1	La función de presión de vapor no funciona correctamente.	Desconectar el aparato de la alimentación de corriente y volver a conectarlo. Si el problema persiste, avisar al servicio técnico de asistencia.

Problema	Causa	Solución
Indicación de la pantalla E2, E5, E6 o E7	El aparato se ha sobrecalentado.	Desconectar el aparato de la alimentación de corriente y dejar que se enfríe. Tan pronto como el aparato esté frío, volver a conectarlo.
	Cortocircuito en el aparato.	Desconectar el aparato de la alimentación de corriente y avisar al servicio técnico de asistencia.
Indicación de la pantalla E3	Tensión de alimentación demasiado alta.	Contactar con el proveedor de corriente o con el operador de red. Encargar la verificación de la tensión de alimentación a un profesional.
Indicación de la pantalla E4	Tensión de alimentación insuficiente.	
Indicación de la pantalla E8	Error de comunicación	Tan pronto como el aparato esté frío, volver a conectarlo.
Indicación de la pantalla E12	Al seleccionar un programa con temperatura alta (p. ej., «Freír»), se han agregado ingredientes no adecuados para ello (p. ej., agua). El programa se interrumpe para evitar una sobrepresión.	Retirar los ingredientes no adecuados de la olla, limpiarla y volver a llenarla a continuación (p. ej., aceite para el programa «Freír»). En función del programa, dejar la tapa abierta → «Lista de los programas de elaboración» véase la página 84. Volver a iniciar el programa de elaboración.

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

Uso corretto

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

L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude una responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti. Questo apparecchio è destinato alla preparazione di quantità usuali per la famiglia o per impieghi non professionali, simili a quello domestico. Gli utilizzi simili a quelli domestici comprendono ad es. l'uso nelle cucine del personale di negozi, uffici, aziende agricole o artigianali, nonché l'utilizzo da parte di ospiti di pensioni, piccoli alberghi e simili realtà residenziali.

L'apparecchio è adatto per cuocere a pressione, cuocere in modo convenzionale, cuocere al forno, arrostitire, stufare, cuocere al vapore, friggere, pastorizzare, scaldare e mantenere al caldo alimenti. Non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze. Tutti gli ingredienti devono essere in condizioni perfettamente igieniche. Durante la lavorazione rispettare tutte le regole di igiene in cucina.

L'apparecchio può essere utilizzato per lo scopo previsto. Per la fonte di calore osservare quanto indicato nelle istruzioni per l'uso. Utilizzare esclusivamente ricambi originali del produttore e adatti al modello di apparecchio. In particolare, utilizzare un apparecchio base e un coperchio dello stesso produttore, che siano indicati come compatibili. Utilizzare il recipiente e gli accessori soltanto con l'apparecchio base.

Usare l'apparecchio solo in ambienti interni a temperatura ambiente e ad un'altitudine massima di 2000 m. Collocare l'apparecchio in modo che sopra e dietro lo stesso non vi siano superfici e apparecchi sensibili che potrebbero essere danneggiati dalle alte temperature e dalla fuoriuscita del vapore acqueo.

Questo apparecchio non deve essere usato da persone (bambini compresi) con ridotte facoltà psichiche, sensoriali o mentali o con conoscenze e/o esperienza insufficienti, a meno che non siano sorvegliate o opportunamente istruite. I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento e non devono utilizzare l'apparecchio. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguiti da bambini.

Avvertenze di sicurezza

⚠ Pericolo di scossa elettrica e pericolo d'incendio!

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

⚠ Pericolo di ustioni!

L'apparecchio cuoce a pressione. Un utilizzo improprio dell'apparecchio può provocare ustioni. Prima che l'apparecchio di riscaldi, assicurarsi che sia stato chiuso correttamente. Osservare le istruzioni per l'uso. Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, controllare le aperture delle valvole del vapore per accertarsi che non siano ostruite. Osservare le istruzioni per l'uso. Non effettuare mai interventi sui sistemi di sicurezza che non siano indicati nelle istruzioni per la manutenzione descritte nelle istruzioni per l'uso.

➔ *"Pulizia e cura quotidiana" ved. pagina 110*

Non utilizzare mai l'apparecchio per friggere o cuocere al forno alimenti con la funzione pressione vapore attivata. Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza il recipiente inserito. Prima di avviare un programma controllare che l'apparecchio sia chiuso correttamente. Non mettere mai l'apparecchio nel forno caldo. Durante l'uso dell'apparecchio, l'esterno dell'apparecchio, il recipiente e i componenti metallici si riscaldano! Per rimuovere il recipiente e gli accessori utilizzare sempre gli utensili forniti. Utilizzare guanti da cucina. Nell'apparecchio si sviluppa vapore molto caldo. Non chinarsi sull'apparecchio. Muovere l'apparecchio con grande attenzione quando è sotto pressione. Non toccare le superfici calde. Utilizzare le apposite maniglie. Eventualmente utilizzare protezioni adeguate.

Non aprire mai l'apparecchio con violenza! Non aprire l'apparecchio prima di essersi assicurati che la pressione interna sia stata completamente eliminata. Osservare le istruzioni per l'uso. → *"Uso con pressione vapore" ved. pagina 101*

Dopo aver preparato cibi molli, prima di aprire il coperchio scuotere leggermente il coperchio per prevenire che il cibo schizzi fuori. Dopo aver preparato carne con la pelle (ad es. lingua) che con la pressione può gonfiarsi, non bucare o forare la pelle finché è gonfia, perché sussiste il rischio di scottarsi.

Aprire il coperchio con cautela. Prima di trasportare o pulire l'apparecchio attendere che si sia raffreddato completamente! I componenti che presentano evidenti alterazioni del colore, incrinature o altri danni o che non possono essere alloggiati correttamente nella propria sede devono essere sostituiti con ricambi originali.

⚠ Rischio per la salute!

La cottura sottovuoto avviene a basse temperature. Osservare tassativamente le avvertenze di sicurezza e i consigli per la preparazione! → *"Cottura sottovuoto" ved. pagina 101*

⚠ Pericolo di soffocamento!

Non lasciare che i bambini giochino con il materiale di imballaggio.

⚠ Importante!

Lavare sempre l'apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. → *"Pulizia e cura quotidiana" ved. pagina 110*

⚠ Attenzione!

Non immergere mai la spatola e cucchiari nell'olio/grasso caldo e non lasciarli nel recipiente quando è caldo. Possono fondere! Non utilizzare mai l'apparecchio con la funzione pressione vapore senza aggiungere acqua; ciò potrebbe provocare danni gravi.

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

Nelle pagine seguenti di queste istruzioni per l'uso troverete utili avvertenze per l'uso sicuro di questo apparecchio.

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

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

Trovate ulteriori informazioni sui nostri prodotti sul nostro sito Internet.

Indice

Uso corretto	91
Avvertenze di sicurezza.....	92
Panoramica	94
Pannello di comando	95
Prima del primo utilizzo	96
Preparazione	98
Funzioni supplementari	105
Utilizzo degli inserti.....	106
Possibilità di personalizzazione delle impostazioni.....	107
Sicurezza bambini	110
Pulizia e cura quotidiana	110
Smaltimento.....	111
Garanzia	111
Elenco dei programmi.....	112
Tempi di cottura	113
Modelli e dati tecnici	115
Accessori speciali	116
Rimedi in caso di guasti.....	116

Panoramica

→ **Figura** 

- 1 Multicooker con funzione pressione vapore (apparecchio base)**
- 2 Coperchio**
- 3 Pannello di comando**
- 4 Manopola di blocco pressione**
- 5 Tasto di scarico della pressione**
- 6 Scarico vapore estraibile**
- 7 Contenitore dell'acqua di condensa rimovibile**
- 8 Tasto di apertura del coperchio**
- 9 Recipiente con rivestimento antiaderente**
- 10 Maniglie del recipiente**
- 11 Spina di alimentazione**
- 12 Maniglia di trasporto**

13 Inserto estraibile del coperchio

- 14 Anello di tenuta**
- 15 Valvola di sicurezza**
- 16 Valvola vapore**
- 17 Protezione contro la sovrappressione**
- 18 Supporto per l'inserto del coperchio**
- 19 Vite di fissaggio**

20 Camera di scarico del vapore

- 21 Apertura della valvola vapore con guarnizione**
- 22 Leva bianca di scarico vapore**
- 23 Tappo della valvola**
- 24 Sbloccaggio manuale della protezione contro la sovrappressione**

→ **Figura** 

- 25 Cestello per frittura con manico rimovibile***
- 26 Vaporiera doppia**
- 27 Spatola**
- 28 Mestolo**
- 29 Misurino***
- 30 Cavo di alimentazione**
- 31 Istruzioni per l'uso**
- 32 Ricettario**

*** a seconda del modello**

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

→ "Modelli e dati tecnici" ved. pagina 115

Pannello di comando

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

Elementi di comando

→ Figura 8

- ① **Standby**
Passa dalla modalità standby alla modalità di selezione della funzione e viceversa.
- ⌚ **Impostazione dell'avvio ritardato**
È possibile impostare il ritardo dell'avvio del programma selezionato.
- ☰ **Selezione di un programma dall'elenco (h)**
Premendo ripetutamente il tasto ☰ si selezionano i singoli programmi. Nel pannello di comando si accendono i relativi LED.
- ≡← **Impostazione della durata**
La durata [medium] (media) preimpostata può essere ridotta [short] o prolungata [long]. L'indicatore corrispondente (g) si accende. La relativa durata preimpostata viene visualizzata sul display (a).
- ⌚ **Impostazione personalizzata della durata**
Per adattare la durata in base alle proprie esigenze.
- 🔧 **Impostazione personalizzata della temperatura**
Per adattare la temperatura in base alle proprie esigenze. Per i programmi in cui la funzione pressione vapore è attivata, la temperatura è preimpostata (f) e non può essere modificata.



Funzione pressione vapore

Premendo il tasto ☁ si selezionano le funzioni vapore “pressione vapore bassa” [☁] o “pressione vapore alta” [☁]. I rispettivi indicatori (f) si accendono. → “Uso con pressione vapore” ved. pagina 101



✓ Conferma del programma

Premendo il tasto ✓ si avvia il programma selezionato.



X Cancellazione di una impostazione / interruzione del programma

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

Indicatori

→ Figura 9

- a **Display**
Indica la durata residua o la temperatura.
- b **timer (timer)**
Indica che è attivo l'avvio ritardato. Il display (a) indica il tempo mancante all'avvio del programma selezionato.
- c **Fasi della preparazione / avanzamento del programma**
Indica le singole fasi della preparazione / l'avanzamento del programma. In presenza di più fasi (ad es. dopo il riscaldamento dell'olio per friggere si aggiungono gli ingredienti), queste sono indicate visivamente dall'accensione dei LED 1, 2, 3 o 4. Viene inoltre emesso un segnale acustico quando occorre procedere con la fase successiva.
- d **finished (pronto)**
Indica che il piatto è pronto. Il display (a) lampeggia e indica “00:00”. Inoltre viene emesso un segnale acustico.
- e **keep warm (scaldavivande)**
Indica che al termine di un programma si attiva la funzione scaldavivande. Sul display si illumina un rettangolo (riga tratteggiata).

it Prima del primo utilizzo

f Funzione pressione vapore

[☁] indica che è selezionata una pressione bassa (105 °C).

[☀] indica che è stata selezionata una pressione alta (115 °C). → "Uso con pressione vapore" ved. pagina 101

g Indicazione della durata preimpostata

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

h Elenco dei programmi

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

i recipe 1&2 (Ricetta 1&2)

Posizioni di memoria per memorizzare programmi personalizzati con funzione pressione vapore, durata e temperatura.

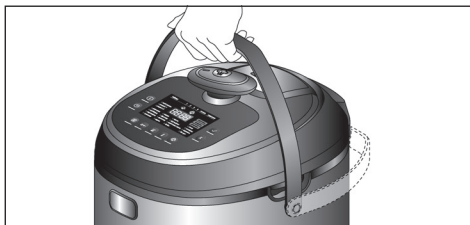
j my mode (la mia modalità)

Modalità di impostazione rapida per personalizzare la funzione pressione vapore, la durata e la temperatura di una preparazione.

Prima del primo utilizzo

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

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



Attenzione!

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

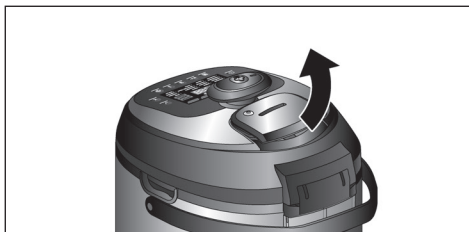
3. Collocare l'apparecchio su un piano di lavoro stabile, liscio e orizzontale.

Attenzione!

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

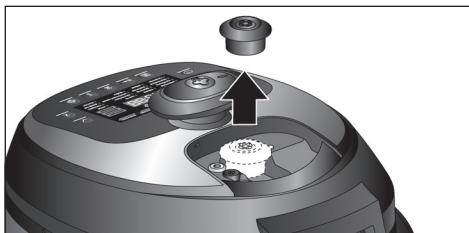
4. Rimuovere lo scarico vapore

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



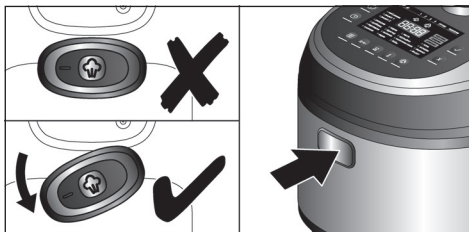
5. Togliere il tappo della valvola

Togliere il tappo della valvola dalla camera di scarico vapore.

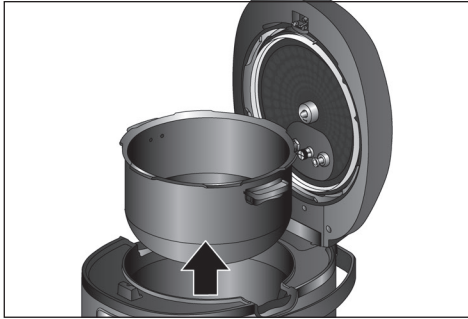


6. Aprire il coperchio dell'apparecchio

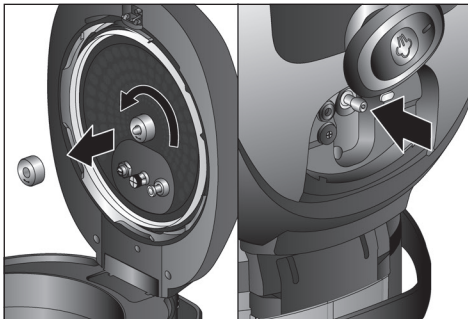
Aprire la manopola di blocco pressione (☁). A tale scopo ruotare la manopola di blocco pressione in senso antiorario fino all'arresto. Premere il tasto di apertura sull'apparecchio base per aprire il coperchio.



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



8. **Togliere l'inserto del coperchio**
Svitare la vite di fissaggio in senso antiorario e toglierla. Con una mano tenere l'inserto del coperchio contro il lato interno del coperchio. Con l'altra mano sul lato esterno del coperchio, spingere la valvola vapore nella camera di scarico vapore attraverso l'apertura premendo leggermente. Con cautela, togliere l'inserto del coperchio dal coperchio.



9. Rimuovere l'imballo dall'apparecchio e dagli accessori.
10. Controllare che tutte le parti siano complete. → **Figura A**
11. Controllare che l'apparecchio e gli accessori non presentino danni visibili.

Attenzione!

Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato!

12. Prima della prima messa in funzione pulire accuratamente tutte le parti e asciugarle. → *"Pulizia e cura quotidiana" ved. pagina 110*

13. **Controllare i dispositivi di sicurezza**
Inserto del coperchio: controllare che l'anello di tenuta dell'inserto del coperchio non presenti evidenti alterazioni del colore, incrinature o altri danni. Controllare che la valvola di sicurezza, la valvola vapore e la protezione contro la sovrappressione siano pulite. Non devono essere bloccate da corpi estranei. La protezione contro la sovrappressione deve muoversi liberamente. Camera di scarico vapore: controllare che la guarnizione della valvola vapore nella camera di scarico vapore non presenti evidenti alterazioni del colore, incrinature o altri danni. Controllare che la leva bianca di scarico vapore sia pulita. Non deve essere bloccata da corpi estranei.

14. **Inserire il recipiente**

Reinserire il recipiente all'interno dell'apparecchio. Le maniglie del recipiente devono essere inserite nelle rientranze.

Attenzione!

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

15. **Inserire l'inserto del coperchio**

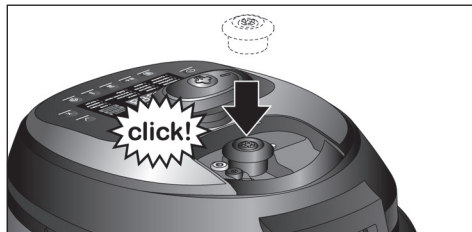
La manopola di blocco pressione deve essere aperta (☞). Posizionare l'inserto del coperchio sul supporto per l'inserto del coperchio con la valvola vapore verso il basso facendo passare la valvola vapore attraverso l'apertura della valvola vapore. Avvitare la vite di fissaggio dell'inserto coperchio in senso orario sul supporto dell'inserto coperchio.

16. **Chiudere il coperchio**

Premere il coperchio finché non scatta in posizione. Chiudere la manopola di blocco pressione (☹). A tale scopo ruotare la manopola di blocco pressione in senso orario fino all'arresto.

17. Inserire il tappo della valvola

Inserire il tappo della valvola nella camera di scarico vapore sulla valvola vapore e premerlo.

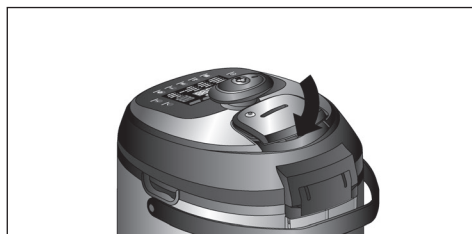


Attenzione!

Prestare attenzione che la leva bianca di scarico vapore si trovi sotto il tappo della valvola.

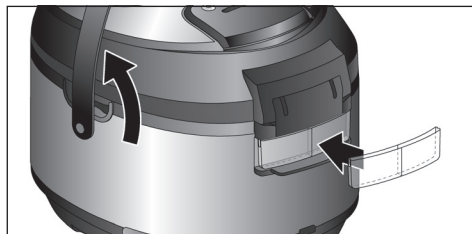
18. Inserire lo scarico vapore

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

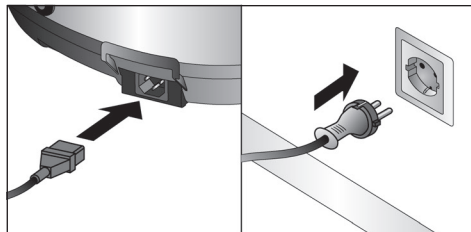


19. Inserire il contenitore dell'acqua di condensa

Ruotare la maniglia di trasporto verso l'alto. Afferrare il contenitore dall'alto, dai lati, e inserirlo nella parte posteriore dell'apparecchio.



20. Collegare il cavo di alimentazione prima all'apparecchio e poi alla presa.



Attenzione!

Utilizzare esclusivamente il cavo di alimentazione fornito.

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

Preparazione

Consigli generali

Per ottenere i migliori risultati e il massimo del gusto consigliamo di seguire le ricette del nostro ricettario, che sono state create appositamente per l'apparecchio. Il ricettario indica le quantità necessarie, fornisce consigli sul tempo di cottura, sulla temperatura e sull'uso della funzione pressione vapore e spiega come combinare i programmi.

Seguite le ricette consigliate per farvi le prime esperienze. Quando conoscerete i vantaggi e la versatilità dell'apparecchio potrete divertirvi a sperimentare nuove ricette sfruttando le possibilità di personalizzazione offerte dall'apparecchio.

→ "Possibilità di personalizzazione delle impostazioni" ved. pagina 107

Per offrirvi una visione d'insieme di tutti i programmi abbiamo creato per voi una tabella riassuntiva. → "Elenco dei programmi" ved. pagina 112

⚠ Pericolo di ustioni!

- Prima di utilizzare l'apparecchio verificare sempre il funzionamento dei dispositivi di sicurezza. → *“Prima del primo utilizzo” ved. pagina 96*
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza il recipiente, l'inserito del coperchio, il tappo della valvola e lo scarico vapore inseriti.
- Non spostare mai l'apparecchio durante il funzionamento.
- Non aprire mai l'apparecchio con violenza!

Attenzione!

- Per mescolare utilizzare esclusivamente la spatola fornita (non usare posate di metallo).
- Prima di ogni messa in funzione dell'apparecchio controllare che non presenti danni, che sia completo e pulito e che sia installato correttamente. → *“Prima del primo utilizzo” ved. pagina 96*

Uso senza pressione vapore


Sono disponibili 16 programmi preimpostati.
→ *“Elenco dei programmi” ved. pagina 112*



Nota: quando si seleziona e avvia il programma senza funzione pressione vapore accertarsi che la manopola di blocco pressione sia sempre aperta (☺).

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


Attenzione!

- La capacità massima del recipiente è di 4 litri. Per cucinare alimenti che durante la cottura si espandono, ad es. riso o verdura essiccata, riempire il recipiente al massimo fino a metà.
2. Chiudere l'apparecchio premendo il coperchio finché non scatta in posizione.

3. Premere il tasto  per impostare la modalità di selezione della funzione.


La modalità di selezione della funzione consente di selezionare il programma desiderato e di effettuare tutte le impostazioni dell'apparecchio. Il tasto  e l'indicatore [my mode] (la mia modalità) sono accesi. Il tasto  lampeggia. Sul display viene visualizzato “00:00”.

**Note**

- Alcuni programmi o fasi vengono eseguiti con il coperchio aperto.
→ *Consultare il ricettario allegato*
 - Dopo 5 minuti di inattività del pannello di comando, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità standby.
1. Premere il tasto  fino a selezionare il programma desiderato.



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

2. Premere il tasto  per avviare il programma.



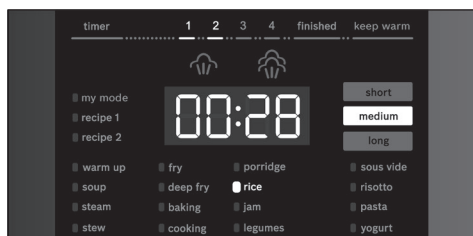
L'apparecchio riscalda il recipiente fino al raggiungimento della temperatura impostata. Durante il riscaldamento, sul display compaiono delle lineette che si accendono in senso orario.

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

La preparazione del cibo si avvia automaticamente.

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

Inizia il conto alla rovescia.



Il vapore acqueo formatosi durante la cottura dei cibi fuoriesce dall'apparecchio impedendo che si sviluppi una pressione eccessiva.

Aumento o abbassamento della temperatura durante la cottura

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

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

Sul display viene visualizzata brevemente la temperatura corrente, che tenendo premuto il tasto aumenta di 1 °C fino al valore massimo (+10 °C). Una volta raggiunto il valore massimo, l'indicatore ritorna al valore minimo (di 20 °C). Tenere premuto il tasto fino a raggiungere la temperatura desiderata.

Per proseguire con il programma, premere il tasto ✓.

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

Al termine del programma viene emesso un segnale acustico, l'indicatore [finished] (pronto) e il tasto ✓ si accendono o viene attivata la funzione scaldavivande.

→ "Funzione scaldavivande" ved.

pagina 106

Il display lampeggia e indica "00:00".

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

⚠ Pericolo di ustioni!

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

Attenzione!



Durante la cottura si forma condensa. Svuotare regolarmente il contenitore dell'acqua di condensa.


Note

- È possibile arrestare il programma in qualsiasi momento con il tasto X. L'apparecchio passa alla modalità di selezione della funzione.
- Alcuni programmi possono comprendere più fasi. → "Programmi con più fasi" ved. pagina 105

Prolungamento della durata durante la preparazione

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

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

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

Cottura sottovuoto

Cuocere sottovuoto significa cuocere “senza aria” a basse temperature. La cottura sottovuoto è una forma di preparazione delicata e a basso contenuto di grassi per carni, pesce, verdure e dessert. Le pietanze vengono sigillate ermeticamente in uno speciale sacchetto da cottura resistente al calore con una confezione sottovuoto.

Rischi per la salute!

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

- Utilizzare solamente alimenti di buona qualità.
- Lavarsi le mani e disinfettarle. Utilizzare guanti monouso oppure una pinza da cucina o da griglia.
- Gli alimenti delicati, come per es. pollame, uova e pesce, vanno preparati con particolare attenzione.
- Per il pollame la temperatura deve essere di minimo 65 °C.
- Lavare sempre con cura la frutta e la verdura e/o sbucciarla.
- Tenere sempre pulite le superfici e i taglieri. Utilizzare taglieri differenti per i diversi tipi di alimenti.

- Mantenere la catena del freddo. Interromperla solamente poco prima della preparazione degli alimenti; in seguito, conservare le pietanze sottovuoto in frigorifero prima di iniziare il procedimento di cottura.
- I cibi sono adatti solo per il consumo immediato. Dopo il procedimento di cottura consumare subito e non conservare a lungo, neanche in frigorifero. Non riscaldare.

Sacchetti per sottovuoto

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

Messa sottovuoto

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

Note

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

Uso con pressione vapore

Il multicooker è anche dotato di funzione pressione vapore. Con questa funzione i cibi cuociono sotto pressione, ossia con temperature oltre i 100 °C. Questa modalità di cottura riduce considerevolmente i tempi di cottura, comportando anche un grande risparmio di energia. La cottura breve nel vapore permette di conservare gli aromi, il gusto e le vitamine.

Sono disponibili 8 programmi preimpostati utilizzabili con la funzione pressione vapore. → *“Elenco dei programmi” ved. pagina 112*

Pressione vapore bassa

Per preparare cibi delicati come verdura, pesce o frutta utilizzare una pressione vapore bassa per una cottura particolarmente delicata. Se la pressione è troppo alta, viene regolata automaticamente dallo scarico vapore.

Pressione vapore alta

Per preparare tutti gli altri cibi utilizzare una pressione vapore alta per ottenere risultati ottimali. Se la pressione è troppo alta, viene regolata automaticamente dallo scarico vapore.

Funzione pressione vapore attivata

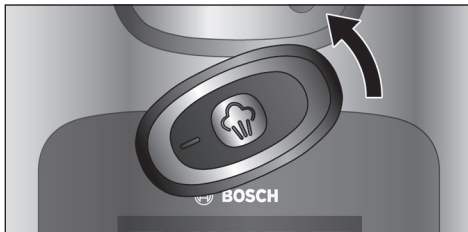
Prima di poter selezionare programmi con la funzione pressione vapore occorre chiudere la manopola di blocco pressione (☹). A tale scopo ruotare la manopola di blocco pressione in senso orario fino all'arresto.



Quando l'apparecchio è chiuso correttamente e la funzione pressione vapore è attiva viene emesso un segnale acustico. Soltanto a questo punto è possibile selezionare il programma con funzione pressione vapore in modalità di selezione della funzione. Gli indicatori “pressione vapore bassa” [☹] o “pressione vapore alta” [☺] si accendono. → *“Uso con pressione vapore” ved. pagina 101*

Funzione pressione vapore disattivata

Per poter selezionare programmi senza funzione pressione vapore, la manopola di blocco pressione deve essere sempre aperta (☹). A tale scopo ruotare la manopola di blocco pressione in senso antiorario fino all'arresto.



In modalità di selezione della funzione si possono selezionare i programmi desiderati senza funzione pressione vapore. → *“Uso senza pressione vapore” ved. pagina 99*

Sono disponibili 8 programmi preimpostati utilizzabili con la funzione pressione vapore. → *“Elenco dei programmi” ved. pagina 112*

⚠ Pericolo di ustioni!

- Gli ingredienti che formano schiuma, ad es. latte e panna, non devono essere scaldati sotto pressione.
 - Non utilizzare la funzione pressione vapore per friggere alimenti nell'olio.
1. Aprire l'apparecchio aprendo la manopola di blocco pressione (☹) e premendo il tasto di apertura sull'apparecchio base.
 2. Mettere nel recipiente gli ingredienti desiderati. Per dosare si può utilizzare anche la scala misurata all'interno del recipiente.

Attenzione!

- Non scaldare mai l'apparecchio sotto pressione senza prima aver versato acqua o altri liquidi. Versare almeno 250 ml di liquido.
- La capacità massima del recipiente è di 3,3 litri. Per cucinare alimenti che durante la cottura si espandono, ad es. riso o verdura essiccata, riempire il recipiente al massimo fino a metà.

3. Chiudere l'apparecchio premendo il coperchio finché non scatta in posizione e chiudere la manopola di blocco pressione (☹).

Viene emesso un segnale acustico. La funzione pressione vapore è attivata.

4. Premere il tasto Ⓛ per impostare la modalità di selezione della funzione.

La modalità di selezione della funzione consente di selezionare il programma desiderato e di effettuare tutte le impostazioni dell'apparecchio. Il tasto Ⓛ e gli indicatori [my mode] (la mia modalità) e [☺] sono accesi. Il tasto ✓ lampeggia. Sul display viene visualizzato "00:00".



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

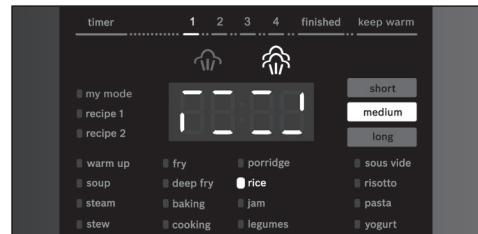
5. Premere il tasto [☰] fino a selezionare il programma desiderato.



Sul pannello di comando si accende il LED corrispondente e la durata preimpostata del programma selezionato lampeggia. Gli indicatori "pressione vapore bassa" [☺] o "pressione vapore alta" [☹] sono accesi. Premere il tasto ☺ per passare da [☹] a [☺] e viceversa.

Nota: se [☺] o [☹] non si accendono, significa che la funzione pressione vapore non è disponibile per il programma selezionato.

6. Premere il tasto ✓ per avviare il programma.



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

Una volta raggiunta la pressione vapore impostata, le linee scompaiono e sul display viene indicata la durata del programma.

La preparazione del cibo si avvia automaticamente. Inizia il conto alla rovescia.



Al termine del tempo di preparazione viene emesso un segnale acustico, il display lampeggia e indica "P". Dall'apparecchio esce automaticamente il vapore, a scatti, per abbassare la pressione all'interno dell'apparecchio.

⚠ Pericolo di ustioni!

Non chinarsi mai sull'apparecchio mentre fuoriesce vapore!

Quando la pressione è stata completamente eliminata dall'interno dell'apparecchio, l'indicatore [finished] (pronto) e il tasto ✓ si accendono o viene attivata la funzione scaldavivande.

→ "Funzione scaldavivande" ved. pagina 106

Sul display si illumina un rettangolo (righe tratteggiate). Il programma è terminato.

7. Aprire l'apparecchio aprendo la manopola di blocco pressione (☞) e premendo il tasto di apertura sull'apparecchio base.

Note

- Non aprire mai l'apparecchio con violenza!
- Prima di aprire l'apparecchio scuoterlo sempre leggermente per sciogliere le eventuali bolle di vapore formatesi nel cibo e impedire un blocco.
- La manopola di blocco pressione si apre facilmente quando tutto il vapore è uscito dall'interno dell'apparecchio e l'apparecchio è totalmente privo di pressione.
- Lo scarico automatico del vapore può richiedere un po' di tempo. Per accelerare il processo o se l'apparecchio non è completamente privo di pressione, è anche possibile scaricare il vapore manualmente. → "Scarico manuale del vapore" ved. pagina 104

8. Servire il piatto preparato.

⚠ Pericolo di ustioni!

- Il recipiente e gli eventuali inserti utilizzati possono essere molto caldi. Utilizzare sempre gli appositi manici/maniglie o guanti da cucina.

Attenzione!

Durante la cottura si forma condensa. Svuotare regolarmente il contenitore dell'acqua di condensa.

Note

- È possibile arrestare il programma in qualsiasi momento con il tasto X. L'apparecchio passa alla modalità di selezione della funzione. Prima di poter aprire l'apparecchio è necessario scaricare manualmente il vapore dall'interno dell'apparecchio. → "Scarico manuale del vapore" ved. pagina 104
- Alcuni programmi comprendono più fasi. → "Programmi con più fasi" ved. pagina 105

Scarico manuale del vapore

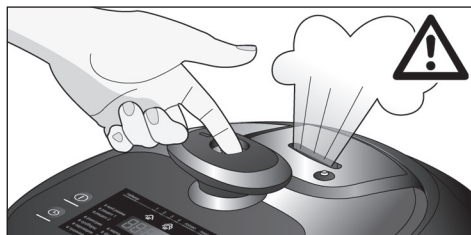
Nei casi seguenti è possibile scaricare il vapore anche manualmente:

- Per accelerare lo scarico automatico del vapore alla fine di un programma.
- Quando un programma è stato interrotto.
- Quando la manopola di blocco pressione non si apre perché nell'apparecchio vi è ancora pressione.

⚠ Pericolo di ustioni!

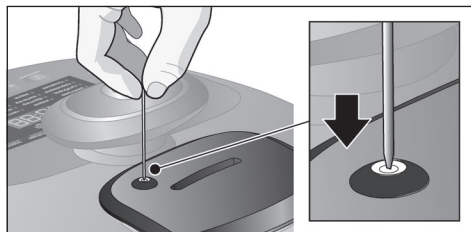
Premendo il tasto di scarico della pressione, il vapore caldo esce ad alta pressione dallo scarico vapore. Non chinarsi mai sull'apparecchio mentre il tasto di scarico della pressione è premuto!

1. Tenere premuto il tasto di scarico della pressione finché non esce più vapore dallo scarico vapore.



2. Aprire l'apparecchio aprendo la manopola di blocco pressione (☞) e premendo il tasto di apertura sull'apparecchio base.

Nota: se la manopola di blocco pressione non si apre, significa che nell'apparecchio vi è ancora pressione. In questo caso, utilizzando una penna premere manualmente verso il basso la protezione contro la sovrappressione finché dall'apparecchio non esce più vapore. Quindi aprire la manopola di blocco pressione (☞) e premere il tasto di apertura sull'apparecchio base.



Funzioni supplementari

Per i programmi con e senza funzione pressione vapore sono disponibili le funzioni supplementari indicate di seguito.

Selezione di una durata preimpostata

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

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

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

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

2. Premere il tasto \checkmark per avviare il programma.

Impostazione dell'avvio ritardato

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

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

1. Selezionare il programma.
2. Premere il tasto \odot . Il tasto \checkmark lampeggia. Sul display lampeggia "00:10".

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

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

Il ritardo di avvio selezionato viene visualizzato sul display. Si accende [timer] (timer).

Inizia il conto alla rovescia fino all'avvio. Dopodiché la preparazione del cibo viene avviata automaticamente.

Note

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

Programmi con più fasi

Alcuni programmi possono comprendere più fasi. Viene emesso un segnale acustico per indicare che si deve passare alla fase successiva. Nel pannello di comando si accendono i LED 1, 2, 3 o 4 e il tasto \checkmark lampeggia.

- Aprire il coperchio dell'apparecchio.
- Aggiungere gli altri ingredienti.
- Rispettare le istruzioni della ricetta (ad es. con o senza funzione pressione vapore, coperchio aperto).
→ Consultare il ricettario allegato
- Avviare la fase successiva della preparazione con il tasto \checkmark .

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

Interruzione anticipata di una fase di preparazione

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

1. Tenere premuto il tasto \checkmark per almeno 2 secondi.

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

2. Eseguire la fase successiva.

Funzione scaldavivande

Determinati programmi comprendono la funzione scaldavivande. → *“Elenco dei programmi” ved. pagina 112*

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

Utilizzo degli inserti

Utilizzo del cestello per frittura

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

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

Esempio: programma [deep fry] (friggere)

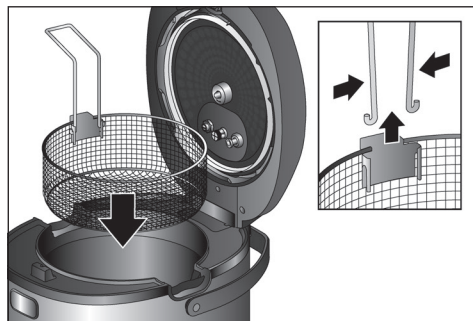
⚠ Pericolo di ustioni!

- Non utilizzare mai la funzione pressione vapore per friggere. Questa funzione è automaticamente disattivata con il programma [deep fry] (friggere).
- Versare olio o grasso per frittura al massimo fino alla marcatura [1,0 ريف].
- Non friggere insieme più di 200 g di alimenti surgelati o 300 g di alimenti non surgelati.

- Durante la cottura può accumularsi una grande quantità di vapore nell'apparecchio. Aprire il coperchio con cautela. Non chinarsi sopra il coperchio dell'apparecchio.
 - Il recipiente e gli eventuali inserti utilizzati possono essere molto caldi. Utilizzare sempre la pinza per il recipiente, gli appositi manici o guanti da cucina.
 - Non immergere mai la spatola e il mestolo nell'olio/grasso caldo.
1. Aprire il coperchio dell'apparecchio.
 2. Versare nel recipiente al max. 1 litro d'olio. Per dosare si può utilizzare anche la scala misurata all'interno del recipiente.
 3. Chiudere il coperchio.
 4. In modalità di selezione della funzione selezionare il programma [deep fry] (friggere) → *“Elenco dei programmi” ved. pagina 112*
 5. Premere il tasto ✓ per avviare il programma.

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

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



9. Non chiudere il coperchio.
10. Avviare il programma con il tasto ✓. Al termine del programma viene emesso un segnale acustico.

- Per sgocciolare la frittura, alzare il cestello dal manico e agganciarlo al bordo del recipiente con la linguetta.

Utilizzo della vaporiera


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

Note

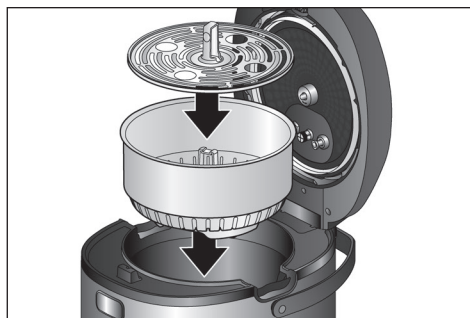
- Per ottenere i migliori risultati e il massimo del gusto consigliamo di seguire le ricette del nostro ricettario.
- La vaporiera può essere utilizzata con o senza la funzione pressione vapore.

Esempio: programma [steam] (cottura a vapore) senza funzione pressione vapore

⚠ Pericolo di ustioni!

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

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



6. Chiudere il coperchio.
7. In modalità di selezione della funzione selezionare il programma [steam] (cottura a vapore) → "Elenco dei programmi" ved. pagina 112
8. Premere il tasto ✓ per avviare il programma.


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

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



Possibilità di personalizzazione delle impostazioni



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


Impostazione della durata

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

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

2. Premere una volta il tasto . Sul display lampeggia la durata preimpostata.
3. Premere il tasto  finché non viene visualizzata la durata desiderata.

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


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

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

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

Impostazione della temperatura

Per i programmi senza funzione pressione vapore, la temperatura può essere personalizzata.



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


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

2. Premere una volta il tasto .

Sul display lampeggia la temperatura preimpostata.

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



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


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



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



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

Impostazione della pressione vapore


Per i programmi con funzione pressione vapore preimpostata è possibile selezionare la temperatura, “pressione vapore bassa” [] o “pressione vapore alta” [].

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

Sul pannello di comando si accende il LED corrispondente e viene visualizzata la durata preimpostata del programma selezionato. Si accendono anche gli indicatori “pressione vapore bassa” [] o “pressione vapore alta” [].

Nota: se [] o [] non si accendono, significa che la funzione pressione vapore non è disponibile per il programma selezionato.

2. Premere il tasto  per passare da [] a [] e viceversa.



3. Quando viene visualizzata la pressione vapore desiderata, premere il tasto .

Il programma viene avviato con la funzione pressione vapore impostata.

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

my mode (la mia modalità) (manuale)

Modalità di impostazione rapida per personalizzare la funzione pressione vapore, la durata e la temperatura di una preparazione.

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

Nota: per poter attivare la funzione pressione vapore occorre che la manopola di blocco pressione sia chiusa (☞). L'indicatore [☞] si accende.

Impostazione della durata

1. Premere una volta il tasto ⏸. Sul display lampeggia "00:00".
2. Premere il tasto ⏸ finché non viene visualizzata la durata desiderata.

Impostazione della temperatura o della pressione vapore

3. **Senza funzione pressione vapore:** la manopola di blocco pressione deve essere aperta (☞). Premere una volta il tasto ⏸. Sul display lampeggia "0000". Quindi premere il tasto ⏸ finché non viene visualizzata la temperatura desiderata.

oppure

Con funzione pressione vapore: la manopola di blocco pressione deve essere chiusa (☞). Premere il tasto ☞ per passare da [☞] a [☞] e viceversa.

4. Premere il tasto ✓ per avviare la preparazione con le impostazioni selezionate.

L'apparecchio riscalda il recipiente fino al raggiungimento della temperatura/pressione vapore impostata. Una volta raggiunta la temperatura o la pressione vapore impostata, le lineette scompaiono e sul display viene indicata la durata della fase successiva. La preparazione del cibo si avvia automaticamente.

ricetta 1 / ricetta 2

(ricetta 1 / ricetta 2) –

Memorizzazione dei programmi personalizzati

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

Note

- Se in precedenza non è stato memorizzato nessun programma personalizzato, il display non indica ancora nessun valore impostato.
 - Per poter attivare la funzione pressione vapore occorre che la manopola di blocco pressione sia chiusa (☞).
1. In modalità di selezione della funzione premere una volta il tasto ⏸.

Il LED [ricetta 1] (ricetta 1) si accende. Il display indica la durata preimpostata.

Memorizzazione della durata

2. Premere una volta il tasto ⏸. Il display lampeggia. Nel pannello di comando si accende il LED 1 (fase di preparazione 1).
3. Premere il tasto ⏸ finché non viene visualizzata la durata desiderata. Premendo brevemente il tasto ⏸ si prolunga la durata di 1 minuto. Premendo il tasto ⏸ più a lungo si aumenta la durata di 10 minuti. La durata aumenta fino al valore massimo preimpostato, per poi tornare al valore minimo preimpostato.

Memorizzazione della temperatura o della pressione vapore


4. **Temperatura:** premere una volta il tasto ⏸. Il display indica la temperatura preimpostata. Quindi premere il tasto ⏸ finché non viene visualizzata la temperatura desiderata.
- oppure**
- Pressione vapore:** premere il tasto ☞ per passare da [☞] a [☞] e viceversa.
5. Premere a lungo il tasto ✓ (>2 secondi) per memorizzare i valori impostati.

Nota: per ciascuna fase è possibile impostare e memorizzare solo la temperatura o solo la pressione vapore. Viene memorizzato l'ultimo valore impostato.

Per programmare altre fasi della preparazione, ripetere i punti da 2 a 6. È possibile programmare fino a 3 fasi. Si può selezionare il programma memorizzato [ricetta 1] (ricetta 1) come di consueto, tramite la modalità di selezione della funzione.

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

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

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

Il LED [ricetta 1] (ricetta 1) si accende. Il display indica la durata memorizzata.

2. Premere una volta il tasto .

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

3. Premere a lungo il tasto X (>2 secondi). Le impostazioni di [ricetta 1] (ricetta 1) sono cancellate.

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

Sicurezza bambini



La sicurezza bambini può essere attivata e disattivata durante la preparazione di un piatto. Quando la sicurezza bambini è attivata, tutti i tasti del pannello di comando sono bloccati e non è più possibile effettuare impostazioni.

Attenzione



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

Premere la seguente combinazione di tasti:

1. **Attivazione**

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

2. **Disattivazione**

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

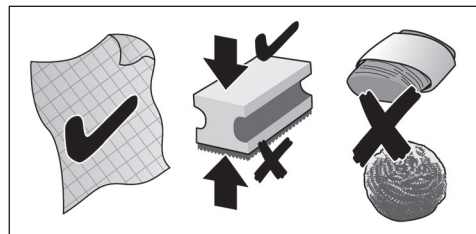
Pulizia e cura quotidiana

Pericolo di scarica elettrica


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

Attenzione!

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



L'apparecchio va pulito accuratamente dopo ogni utilizzo.

1. Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.
2. Aprire la manopola di blocco pressione ().
3. Premere il tasto di apertura sull'apparecchio base per aprire il coperchio.
4. Rimuovere il recipiente, l'inserito del coperchio, lo scarico vapore, il tappo della valvola, il contenitore dell'acqua di condensa e gli accessori. → "Prima del primo utilizzo" ved. pagina 96

Pulizia dell'apparecchio base

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

Lavaggio dell'inserto del coperchio, dello scarico vapore e del tappo della valvola

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

Attenzione!

I seguenti componenti non sono adatti per il lavaggio in lavastoviglie: inserto estraibile del coperchio, vite di fissaggio, scarico vapore e tappo della valvola.

Lavaggio del recipiente, del contenitore dell'acqua di condensa e degli accessori

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

I seguenti componenti possono essere lavati in lavastoviglie: recipiente, contenitore dell'acqua di condensa, cestello per frittura con il manico, vaporiera, spatola, mestolo e misurino.

Attenzione!

Dopo il lavaggio reinserire tutti i componenti, asciutti, nell'apparecchio base e verificare il funzionamento dei dispositivi di sicurezza. → *"Prima del primo utilizzo"* ved. pagina 96

Smaltimento



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

Garanzia

Per questo apparecchio sono valide le condizioni di garanzia pubblicate dal nostro rappresentante nel paese di vendita.

Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito. Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto.

Con riserva di modifica.

Elenco dei programmi

AutoCook Pro comprende in totale 50 programmi, ossia 16 programmi base con 3 possibilità di impostazione della durata ciascuno e 2 funzioni pressione vapore aggiuntive. Nella tabella che segue sono riportati i dati più importanti dei diversi programmi.

Programma	Numero di fasi di preparazione	Funzione scaldavivande disponibile	Funzione pressione vapore disponibile	Coperchio
my mode (la mia modalità) Personalizzazione della temperatura e della durata	1	—	✓	Aperto / chiuso*
recipe 1&2 (ricetta 1&2) 2 posizioni di memoria per le proprie ricette	1-3	—	✓	Aperto / chiuso*
warm up (riscaldamento) Per riscaldare cibi freddi (già cotti)	1	✓	—	Chiuso
soup (minestra) Per preparare zuppe e minestre	Corta: 1 Media: 2 Lunga: 2	✓	✓	Aperto / chiuso*
steam (cottura a vapore) Per cuocere a vapore verdura, carne e pesce (serve la vaporiera)	1	✓	✓	Chiuso
stew (stufare) Per stufare verdura, carne e pesce.	Corta: 1 Media: 2 Lunga: 2	✓	✓	Aperto / chiuso*
fry (rosolare) Per rosolare verdura, carne e pesce.	1	✓	—	Aperto
deep fry (friggere) Per friggere carne, pesce, patatine ecc. (serve il cestello per frittura)	1	—	—	Aperto
baking (cottura al forno) La quantità di impasto massima è di 1000 g di farina con acqua (rapporto: 54 ml d'acqua per 100 g di farina)	1	—	—	Chiuso
cooking (cottura) Per cuocere in modo tradizionale	1	✓	✓	Chiuso
porridge (porridge) Per preparare il porridge	1	✓	✓	Chiuso
rice (riso/cereali) Per cuocere cereali o riso	1	—	✓	Chiuso
Marmelade (marmellata) Per cuocere frutta per fare la marmellata	1	—	—	Aperto

* A seconda della ricetta / fase di preparazione – "Coperchio chiuso" con la funzione pressione vapore attivata
Per informazioni sull'utilizzo corretto dei programmi e sugli ingredienti, le dosi e i tempi di cottura consultare il ricettario allegato.

Programma	Numero di fasi di preparazione	Funzione scaldavivande disponibile	Funzione pressione vapore disponibile	Coperchio
legumes (legumi) Per cuocere i legumi	Corta: 1 Media: 2 Lunga: 2	✓	✓	Chiuso
sous vide (sottovuoto) Per cuocere delicatamente nel sacchetto per sottovuoto	1	—	—	Chiuso
risotto (risotto) Per preparare il risotto	Corta: 3 Media: 3 Lunga: 3	✓	✓	Aperto / chiuso*
pasta (pasta) Per cuocere la pasta	1	—	—	Chiuso / aperto*
yogurt (yogurt) Per preparare lo yogurt	1	—	—	Chiuso

* A seconda della ricetta / fase di preparazione – “Coperchio chiuso” con la funzione pressione vapore attivata
Per informazioni sull'utilizzo corretto dei programmi e sugli ingredienti, le dosi e i tempi di cottura consultare il ricettario allegato.

Tempi di cottura

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

Programma	Impostazione	Durata (senza funzione pressione vapore)	Alimento	Quantità consigliata (massimo)
steam (cottura a vapore)	Media	30 min.	Fagiolini (freschi)	500 g (800 g)
	Corta	10 min.	Cavolfiore (rosette di dimensioni uniformi)	500 g (800 g)
	Lunga	50 min.	Patate (intere, grandezza media)	500 g (1200 g)
	Corta	10 min.	Filetto di pesce	500 g (1000 g)
	Media	30 min.	Polpette	500 g (700 g)
	Corta	10 min.	Uova	8 uova (12)
	Media	30 min.	Canederli / gnocchi	500 g (600 g)
	Corta	5 min.	Broccoli	500 g (800 g)
	Corta	3 min.	Piselli	500 g (800 g)
	Media	30 min.	Carote	500 g (800 g)
	Media	30 min.	Petto di pollo	500 g (800 g)
	Media	30 min.	Barbabietole (intere, grandezza media)	500 g (800 g)



it Tempi di cottura

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

Programma	Impostazione	Durata (senza funzione pressione vapore)	Alimento	Quantità consigliata (massimo)
sous vide (sottovuoto) ¹⁾	Media, 65 °C ²⁾	80 min.	Filetto di manzo, 2 cm	
	Media, 65 °C ²⁾	90 min.	Filetto di manzo, 3 cm	
	Media, 65 °C ²⁾	100 min.	Filetto di manzo, 4 cm	
	Media, 65 °C	70 min.	Pesce (salmone), 2 cm	
	Media, 65 °C	80 min.	Pesce (salmone), 3 cm	
	Media, 65 °C	90 min.	Pesce (salmone), 4 cm	
	Media, 65 °C	70 min.	Pollame (petto di pollo), 2 cm	
	Media, 65 °C	80 min.	Pollame (petto di pollo), 3 cm	
	Media, 65 °C	90 min.	Pollame (petto di pollo), 4 cm	
	Lunga, 85 °C	60 min.	Asparagi	1000 g
	Lunga, 85 °C	80 min.	Patate	800 g
	Lunga, 85 °C	100 min.	Tuberi	800 g

1) Per la cottura sottovuoto si devono adottare particolari misure igieniche. Osservare tassativamente le avvertenze di sicurezza e i consigli per la preparazione! → "Cottura sottovuoto" vedere a pagina 101
 2) Cottura del filetto di manzo: 60 °C = al sangue 65 °C = media; 70 °C = ben cotto

Modelli e dati tecnici

	MUC68...	MUC88...
	✓	✓
	✓	✓
Posizioni di memoria per programmi personalizzati	2	2
Volume nominale	5 l	5 l
Capacità massima senza funzione pressione vapore	4 l	4 l
Capacità massima con funzione pressione vapore	3,3 l	3,3 l
Campo di temperatura	40-160 °C	40-160 °C
Pressione di lavoro	80 kPa	80 kPa
Pressione di sicurezza	150 kPa	150 kPa
Collegamento elettrico (tensione – frequenza)	220-240 V – 50/60 Hz	220-240 V – 50/60 Hz
Potenza del riscaldamento	1050 W	1200 W
Induzione	—	✓
Lunghezza del cavo di alimentazione	1,5 m	1,5 m
Peso, vuoto	5,8 kg	6,5 kg

Accessori speciali



MAZ8BI
 Recipiente in acciaio inox lucido, con rivestimento antiaderente e coperchio per conservare gli alimenti*, adatto per il multicooker a induzione con funzione pressione vapore MUC88...

Capacità 5 l; lavabile in lavastoviglie; molto resistente; spessore 3 mm; esterno in acciaio inox lucido; rivestimento antiaderente; pratico coperchio* per conservare gli alimenti nel recipiente, ad es. nel frigorifero



MAZ0FB
 Cestello per frittura

Cestello in acciaio inox con manico rimovibile per un utilizzo agevole; lavabile in lavastoviglie

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

Rimedi in caso di guasti

Problema	Causa	Rimedio
Il cibo è mezzo crudo.	È stata inserita una quantità eccessiva.	Non riempire il recipiente oltre la marcatura [4,0 litri]!
	Il rapporto tra l'acqua e gli ingredienti non è corretto.	Correggere il rapporto tra l'acqua e gli ingredienti.
	All'interno dell'apparecchio vi sono dei corpi estranei.	Rimuovere tutti i corpi estranei. Non utilizzare acqua!
	Il recipiente è deformato.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
	Errore nell'apparecchio.	
Errore nel sensore.		
Il cibo è bruciato.	Vi è della sporcizia sotto il recipiente.	Pulire a fondo il recipiente e l'interno dell'apparecchio.
	Il recipiente è deformato.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
	Errore nell'apparecchio.	
	Errore nel sensore.	
Il cibo trabocca dall'apparecchio.	È stata inserita una quantità eccessiva.	Ridurre la quantità.
	La temperatura è troppo alta.	Ridurre la temperatura.
	Il programma selezionato richiede la cottura dei cibi con il coperchio aperto.	Aprire il coperchio dell'apparecchio.
Il LED non si accende.	L'apparecchio è spento.	Accendere l'apparecchio.
	Errore di alimentazione di corrente.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
La piastra riscaldante non funziona.	Errore nell'apparecchio.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
	La piastra riscaldante è danneggiata.	

Problema	Causa	Rimedio
Dall'apparecchio esce dell'acqua.	L'apparecchio è dotato di una protezione anti-traboccamento. Il contenitore dell'acqua di condensa è pieno e trabocca.	Svuotare il contenitore dell'acqua di condensa. Rimuovere il recipiente e asciugare l'interno dell'apparecchio con un panno. Prestare attenzione affinché non entri acqua all'interno dell'apparecchio.
La manopola di blocco pressione dell'apparecchio non si apre.	La protezione contro la sovrappressione è bloccata da cibo e la manopola di blocco pressione è bloccata.	Procedere come descritto al capitolo → "Scarico manuale del vapore" ved. pagina 104 Se il problema persiste, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Esce continuamente vapore dallo scarico vapore, anche se la funzione pressione vapore è attivata.	Il tappo della valvola non è ben alloggiato sulla valvola.	Staccare l'apparecchio dalla corrente e lasciarlo raffreddare. Togliere lo scarico vapore e applicare il tappo della valvola sulla valvola in modo corretto.
Indicazione sul display P	Non si tratta di un guasto. Il vapore viene scarico automaticamente.	Attendere finché il vapore non è stato scaricato completamente o scaricarlo manualmente.
Indicazione sul display OPEN	Manopola di blocco pressione chiusa (☹) con un programma senza funzione pressione vapore.	Aprire la manopola di blocco pressione (☺) per disattivare la funzione pressione vapore.
Indicazione sul display CLOSE	Manopola di blocco pressione aperta (☺) con un programma con funzione pressione vapore.	Chiudere la manopola di blocco pressione (☹) per attivare la funzione pressione vapore.
Indicazioni sul display E1~E6	Errore nell'apparecchio.	Interrompere il programma. Staccare l'apparecchio dalla corrente. Riaccendere l'apparecchio. Se il problema persiste, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Indicazione sul display E0	È stato inserito un recipiente errato o il recipiente non è stato riconosciuto.	Inserire correttamente il recipiente. Se l'indicazione rimane attiva per oltre 20 secondi, staccare l'apparecchio dalla corrente e rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Indicazione sul display E1	La funzione pressione vapore non funziona correttamente.	Staccare l'apparecchio dalla corrente e riavviarlo. Se il problema persiste, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Indicazioni sul display E2, E5, E6 o E7	L'apparecchio è surriscaldato.	Staccare l'apparecchio dalla corrente e lasciarlo raffreddare. Quando l'apparecchio si è raffreddato, riavviarlo.
	Cortocircuito nell'apparecchio.	Staccare l'apparecchio dalla corrente e rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

it Rimedi in caso di guasti

Problema	Causa	Rimedio
Indicazione sul display E3	Tensione di rete troppo alta.	Contattare il fornitore dell'energia elettrica o il gestore della rete. Far controllare l'alimentazione di tensione da un tecnico specializzato.
Indicazione sul display E4	Tensione di rete troppo bassa.	Contattare il fornitore dell'energia elettrica o il gestore della rete. Far controllare l'alimentazione di tensione da un tecnico specializzato.
Indicazione sul display E8	Errore di comunicazione	Quando l'apparecchio si è raffreddato, riavviarlo.
Indicazione sul display E12	Dopo aver selezionato un programma con temperatura alta (ad es. "deep fry (friggere)") sono stati inseriti ingredienti non adatti (ad es. acqua). Il programma viene interrotto per impedire la formazione di sovrappressione.	Rimuovere gli ingredienti non adatti dal recipiente, lavare il recipiente e riempirlo correttamente (ad es. olio per il programma "deep fry (friggere)"). A seconda del programma selezionato, lasciare aperto il coperchio → "Elenco dei programmi" ved. pagina 112. Riavviare il programma.

Se non è possibile risolvere un problema, chiamare l'assistenza!
I numeri di telefono si trovano sull'ultima pagina del manuale.

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 Shqiperise, 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 Kavajes,

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 2

1100 Wien

Online Reparaturannahme,

Ersatzteile und Zubehör und

viele weitere Infos unter:

www.bosch-home.at

Reparaturservice, Ersatzteile &

Zubehör, Produktinformationen

Tel.: 0810 550 511

mailto:vie-stoerungsannahme@

bshg.com

Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
für Sie erreichbar.

02/16

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.

7-9 Arco Lane

HEATHERTON, Victoria 3202

Tel.: 1300 368 339

mailto:bshau-as@bshg.com

www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.

Gradačacka 29b

71000 Sarajevo

Tel.: 061 10 09 05

Fax: 033 21 35 13

mailto:bosch_siemens_sarajevo@

yahoo.com

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.

Avenue du Laerbeek 74

Laarbeeklaan 74

1090 Bruxelles – Brussel

Tel.: 070 222 141

Fax: 024 757 291

mailto:bru-repairs@bshg.com

www.bosch-home.be

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi

Bulgaria EOOD

115K Tsarigradsko Chausse Blvd.

European Trade Center Building,

5th floor

1784 Sofia

Tel.: 0700 208 17

Fax: 02 878 79 72

mailto:informacia.servis-bg@

bshg.com

www.bosch.home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalafat Est.

P.O. Box 5111

Manama

Tel.: 01 7400 553

mailto:service@khalafat.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

Werkskundendienst für

Hausgeräte

Fahrweidstrasse 80

8954 Geroldswil

mailto:ch-info.hausgeraete@

bshg.com

Service Tel.: 0848 840 040

Service Fax: 0848 840 041

mailto:ch-reparatur@bshg.com

Ersatzteile Tel.: 0848 880 080

Ersatzteile Fax: 0848 880 081

mailto:ch-ersatzteil@bshg.com

www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service

39, Arh. Makaanriou III Str.

2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)

Tel.: 7777 8007

Fax: 022 658 128

mailto:bsh.service.cyprus@

cytanet.com.cy

CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Firemní servis domácích

spotřebičů

Pekařská 10b

155 00 Praha 5

Tel.: 0251 095 546

Fax: 0251 095 549

www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S

Telegrafvej 4

2750 Ballerup

Tel.: 44 89 89 85

Fax: 44 89 89 86

mailto:BSH-Service.dk@

BSHG.com

www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ

Raua 55

10152 Tallinn

Tel.: 0627 8730

Fax: 0627 8733

mailto:teenindus@simson.ee

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos

España S.A.

Servicio Oficial del Fabricante

Parque Empresarial PLAZA,

C/ Manfredonia, 6

50197 Zaragoza

Tel.: 902 245 255 o 976 305 713

Fax: 976 578 425

mailto:CAU-Bosch@bshg.com

www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy

Itälähdenkatu 18 A, PL 123

00201 Helsinki

Tel.: 0207 510 700

Fax: 0207 510 780

mailto:Bosch-Service-

FI@bshg.com

www.bosch-home.fi

Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu

+ 7 snt/min (alv 24%)

Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu

+ 17 snt/min (alv 24%)

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com

Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to
order spare parts and accessories
or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call
Tel.: 0344 892 8979*

*Calls are charged at the basic rate, please
check with your telephone service provider
for exact charges

GR Greece, Ελλάς

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82
(Αστική χρέωση)
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyway House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućni uređaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel.: 01 552 08 88
Fax: 01 640 36 03
mailto:informacije.servis-hr@
bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: +361 489 5461
Fax: +361 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: +361 489 5463
Fax: +361 201 8786
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
Service Requests,
Spare parts and Accessories
Tel.: 01450 2655*
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.co.uk
*0.03 € per minute at peak.
Off peak 0.0088 € per minute

IL Israel, 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, 2nd Floor, Main Bldg,
Plot No. 103, Road No. 12, MIDC,
Andheri East
Mumbai 400 093
Toll Free 1800 266 1880
www.bosch-home.com/in

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 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@bosch-elettrodomestici.it
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP Turebekov Yerzhan
Nurmanovich
Jangeldina str. 15
Shimkent 160018
Tel.: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

Teheni, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh 1202 2040
Tel.: 01 255 211
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 0372 12146
Fax: 0372 12165
www.senukai.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15, ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
Reparaturen: lux-repair@bshg.com
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

General Serviss Limited
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv

Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"
ул. Шусева 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:gorenece@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, Maledives

Lintel Investments
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@lintel.com.mv

NL Nederland, 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 06 00
Fax: 22 66 05 50
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 09 477 0492
Fax: 09 477 2647
mailto:bshnz-cs@bshg.com
www.bosch-home.co.nz

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 801 191 534
Fax: 022 572 7709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 214 250 730
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-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 Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
тел.: 095 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Kingdom Saudi Arabia,

المملكة العربية السعودية
Abdul Latif Jameel Electronics
and Airconditioning Co. Ltd.
BOSCH Service centre,
Kilo 5 Old Makkah Road
(Next to Toyota), Jamiah Dist.
P.O.Box 7997
Jeddah 21472
Tel.: 800 244 0043
mailto:kunnumalsp@alj.com
www.aljelectronics.com.sa

SE Sverige, Sweden

BSH Home Appliances AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77 local rate
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
TECHPLACE I and
Mo Kio Avenue 10
Block 4012 #01-01
569628 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 07 00
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava
Tel.: 02 44 45 20 41
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/sk

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, İstanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr
*Çağrı merkezini sabit hatlardan 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:bshtzn-service@bshg.com
www.bosch-home.com.tw

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
tel.: 044 490 2095
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo

NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
mailto:a_service@gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića br. 9ž
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 353 70 08
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 086 617 1780
mailto:applianceserviceza@bshg.com
www.bosch-home.com/za

Garantiebedingungen DEUTSCHLAND (DE)

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

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

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

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

Nur für Deutschland gültig!

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

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

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

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

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

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

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


Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

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

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

08/14

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

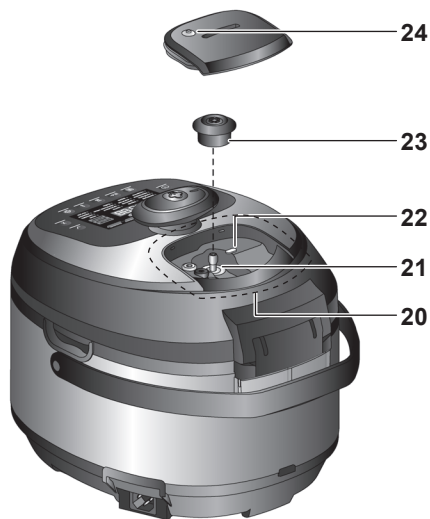
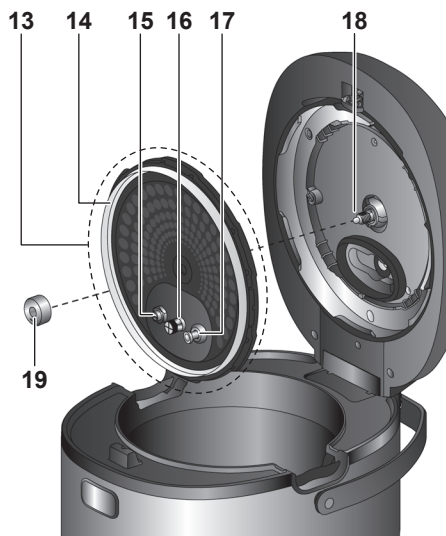
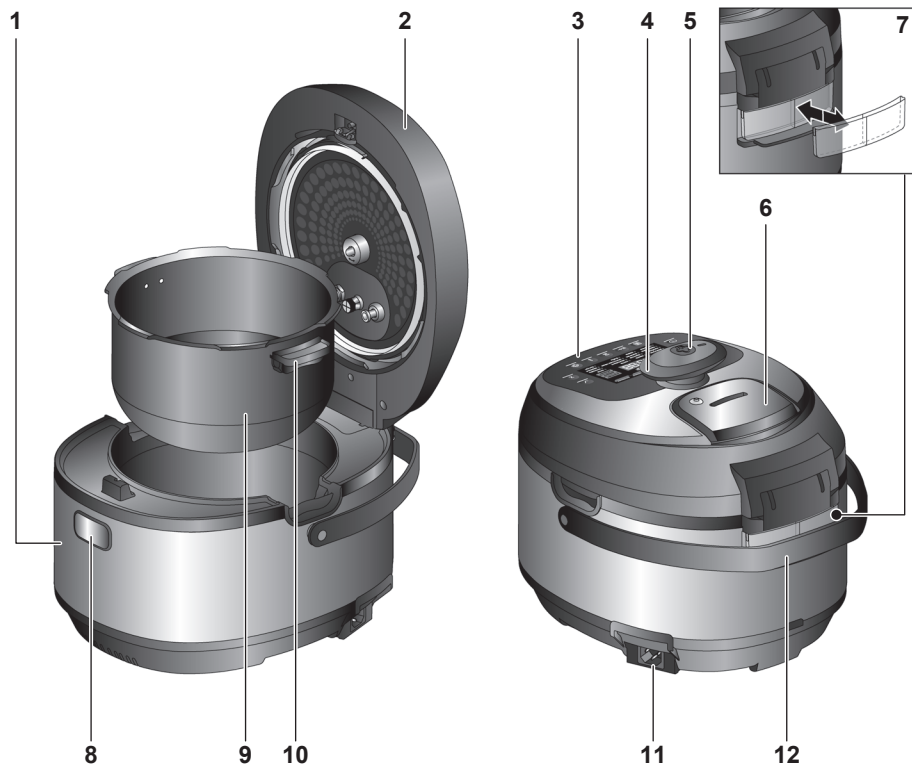
www.bosch-home.com



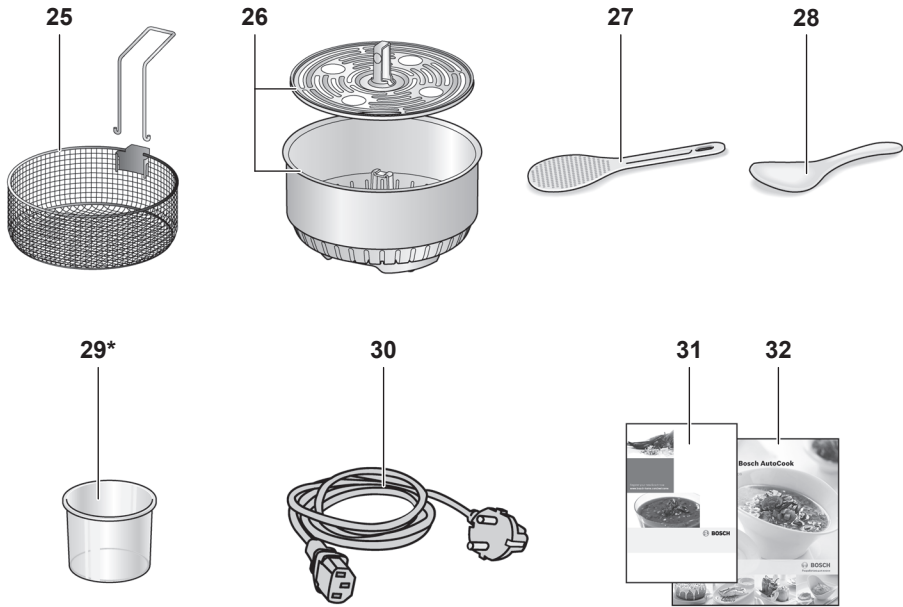
8001027216

960315

A



B



C

