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

MUC6...
MUC8...

BOSCH

en	Instruction manual	**fi**	Käyttöohje
nl	Gebruiksaanwijzing	**no**	Bruksanvisning
it	Istruzioni per l'uso	**sv**	Bruksanvisning
pt	Instruções de serviço	**tr**	Kullanım kılavuzu
el	Οδηγίες χρήσης	**pl**	Instrukcja obsługi
da	Brugsanvisning	**ar**	إرشادات الاستخدام

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 1 15.03.2016 14:44:46

en	English	3
nl	Nederlands	30
it	Italiano	59
pt	Português	87
el	Ελληνικά	116
da	Dansk	147
fi	Suomi	173
no	Norsk	199
sv	Svenska	225
tr	Türkçe	251
pl	Polski	280
ar	العربية	332

Intended use

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

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer’s liability for any resulting damage will be excluded. This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications. Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings.

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

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

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

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

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 3 15.03.2016 14:44:46

Safety instructions

⚠ Risk of electric shock and fire!

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

⚠ Risk of scalding!

The appliance uses steam pressure for cooking. There is a risk of scalding with improper use of the appliance. Before heating the appliance, check that it has been properly closed. Refer to the operating instructions. Before using the appliance each time, regularly check the steam valve openings to make sure that they are not blocked. Refer to the operating instructions. Never tamper with the safety systems in any manner that goes beyond the maintenance instructions described in the operating instructions.
➞ *“Care and daily cleaning” see page 22*
Never use the appliance to fry or deep fry food with the steam pressure function activated. During operation, the appliance must never be used without the pan inserted. Before starting a preparation programme, check whether the appliance has been properly closed. Never place the appliance in a heated oven. The housing, pan and metallic components heat up while the appliance is in use! The pan and the accessories may only be removed using the tools provided. Use oven gloves. Hot steam is generated in the appliance. Do not lean over the appliance.
Move the appliance with great care whenever it is under pressure. Do not touch any hot surfaces. Use the handles. Use appropriate protection if necessary.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 4 15.03.2016 14:44:46

Never use force to open the appliance! Do not open the appliance until you have checked that the internal pressure has been completely reduced. Refer to the operating instructions.
➞ *“Preparation with steam pressure” see page 14*
After preparing doughy food, shake the appliance slightly before opening the lid to prevent the food spraying out. After preparing meat still with the skin on it (e.g. ox tongue) that can swell up under pressure, do not pierce the skin while swollen as there is a risk of scalding.
Open the lid with care. Only transport or clean the appliance once it has fully cooled down! Parts that show visible discolouration, cracks or other damage or are not seated correctly must be replaced with original spare parts.

⚠ Health risk!
Sous-vide cooking is a method of cooking at low temperatures. Please pay particular attention to the safety instructions and the recommendations for preparation! ➞ *“Sous-vide cooking” see page 13*

⚠ Risk of suffocation!
Do not allow children to play with packaging material.

⚠ Important!
It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. ➞ *“Care and daily cleaning” see page 22*

⚠ Caution!
Never use spatulas or cooking spoons with hot fat or oil or leave in a hot pan. They might melt!
Never use the appliance with the steam pressure function without adding water as this may cause serious damage.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 5 15.03.2016 14:44:47

Congratulations on the purchase of your new Bosch appliance.
On the following pages of these operating instructions you will find useful information for safe use of this appliance.
Please read these operating instructions carefully and observe all instructions.
This ensures you will be able to enjoy this appliance for a long time, and the results will confirm your choice of this appliance.
Retain these operating instructions for subsequent use or for the next owner.
You can find further information about our products on our website.

Contents

Intended use....3
Safety instructions....4
Overview....6
Control panel....7
Before using for the first time....8
Preparation....11
Additional functions....17
Using inserts....18
Customised setting options....20
Child lock....22
Care and daily cleaning....22
Disposal....23
Guarantee....23
List of preparation programmes....24
Cooking times....25
Model overview and technical data....27
Special accessories....28
Troubleshooting....28

Overview

→ **Figure A**

1 Multi-cooker with steam pressure function (basic appliance)
2 Lid
3 Control panel
4 Pressure locking handle
5 Steam release button
6 Removable steam outlet
7 Removable condensation tank
8 Opening button for the lid
9 Pan with non-stick coating
10 Pan handles
11 Mains connection
12 Carrying handle
13 Removable lid insert
14 Sealing ring
15 Safety valve
16 Steam valve
17 Overpressure protection
18 Mount for lid insert
19 Fastening screw
20 Steam release chamber
21 Steam valve opening with seal
22 White steam release lever
23 Valve plug
24 Manual unlocking for overpressure protection

→ **Fig. B**

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

*** Depending on the model**
The operating instructions refer to different models of the appliance. → *“Model overview and technical data” see page 27*

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 6 15.03.2016 14:44:47

Control panel

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

Controls

→ **Fig. C**

Standby
Switches from standby mode to function selection mode and back again.

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

Select a preparation programme from the list (h)
The individual preparation programmes are displayed one after another by repeatedly pressing button ☰. The corresponding LED lights up in the control panel.

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

Set a customised preparation time
For customised adjustment of the preparation time.

Set a customised preparation temperature
For customised adjustment of the preparation temperature. For preparation programmes with enabled steam pressure function, the temperature is pre-configured (**f**) and cannot be adjusted individually.

Steam pressure function
The steam pressure functions "low steam pressure" [ ] or "high steam pressure" [ ] are selected by pressing button . The respective indicators (**f**) light up.
→ *"Preparation with steam pressure" see page 14*

Confirm the programme
Pressing button ✓ starts the selected preparation programme.

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

Indicators

→ **Fig. C**

a Display
Display of the remaining time or the temperature.

b Timer
Indicates that the start time delay is enabled. The display (**a**) shows the time until the start of the selected preparation programme.

c Preparation steps / programme progress
Display of the individual preparation steps and the programme progress. In the case of multiple preparation steps (e.g. the ingredients are added after heating the deep frying oil), these are visually indicated by the illumination of LEDs 1, 2, 3 or 4. An audible signal also sounds if a subsequent preparation step is required.

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

e keep warm
Indicates that the keep warm function is switched on at the end of a preparation programme. A rectangle lights up in the display (dotted line).

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 7 15.03.2016 14:44:47

f Steam pressure function
[ ] shows that low steam pressure (105°C) is selected.
[ ] shows that high steam pressure (115°C) is selected. ➞ *“Preparation with steam pressure” see page 14*

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

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

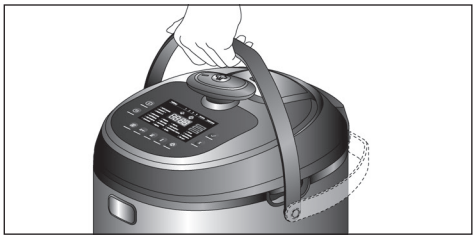
i recipe 1&2
Memory locations to store individual preparation programmes with steam pressure function, preparation time and temperature.

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

Before using for the first time

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

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

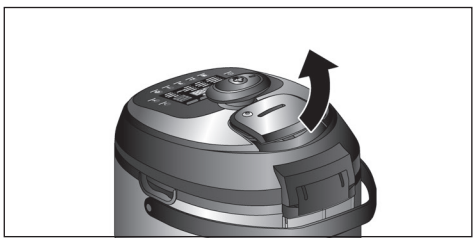


Caution!
You should only use the carrying handle to ensure safe transport of the appliance.

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

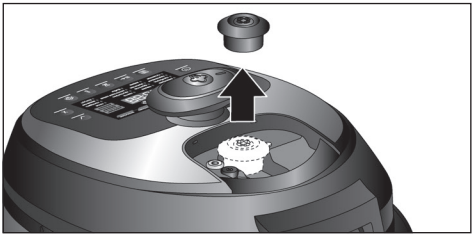
Caution!
There must be no sensitive surfaces and appliances above and behind the appliance that may be damaged by the temperature development and the escaping steam.

4. **Remove the steam outlet**
Grip the steam outlet at the rear and pull up and off.

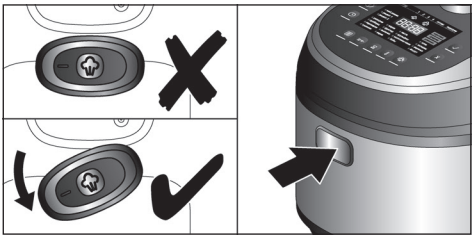


MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 8 15.03.2016 14:44:54

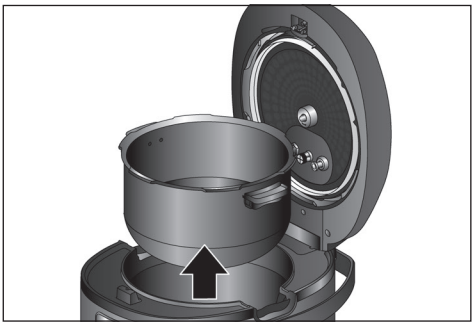
5. **Remove the valve plug**
   Pull off the valve plug in the steam release chamber.



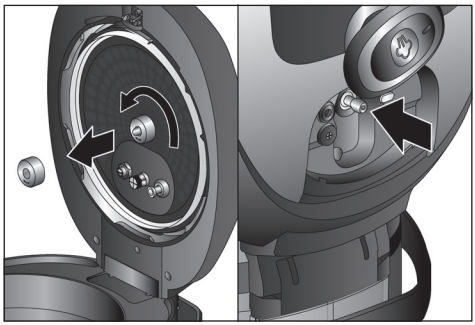
6. **Open the appliance lid**
   Open the pressure locking handle (⊘). For this purpose, rotate the pressure locking handle as far as possible in an anti-clockwise direction. Press the opening button on the basic appliance to open the lid.



7. Lift the pan out of the appliance interior.



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



9. Remove the packaging material that is on the appliance and the accessory parts.
10. Check all parts for completeness.
    ➞ **Figure A**
11. Check the appliance and the accessory parts for visible damage.

Caution!
Never operate a damaged appliance!

12. Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time. ➞ *“Care and daily cleaning” see page 22*
13. **Check safety devices**
    Lid insert: Check the sealing ring on the lid insert for visible discolouration, cracks or other damage.
    Check that the safety and steam valve as well as the overpressure protection are clean. They must not be blocked by foreign bodies. The overpressure protection must be able to move freely.
    Steam release chamber: Check the steam valve seal in the steam release chamber for visible discolouration, cracks or other damage. Check that the white steam release lever is clean. It must not be blocked by foreign bodies.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 9 15.03.2016 14:45:10

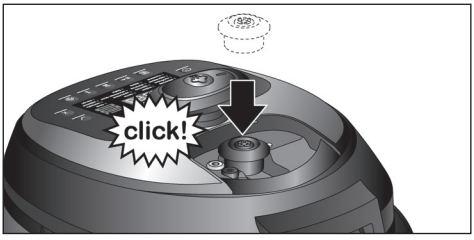
14. Insert pan
Reinsert the pan in the appliance interior. The pan handles must be sunk into the indentations.

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

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

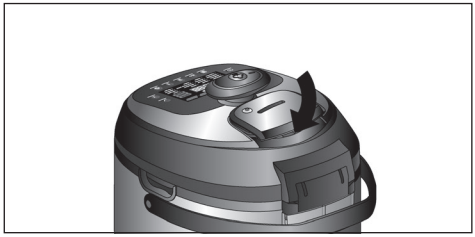
16. Close the lid
Press the lid down until it clicks into place. Close the pressure locking handle (⊙). For this purpose, rotate the pressure locking handle as far as possible in a clockwise direction.

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

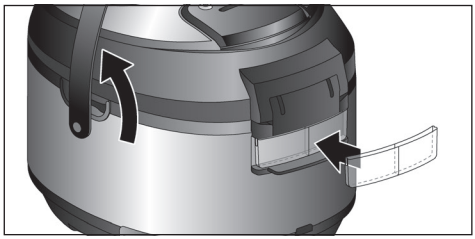


Caution!
Make sure that the white steam release lever is positioned below the valve plug.

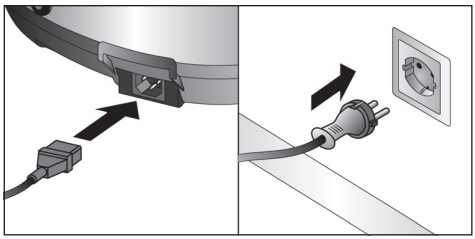
18. Insert the steam outlet
Place the steam outlet on the lid from above and press down firmly.



19. Insert the condensation water tank
Fold up the carrying handle. Hold the tank by the sides at the top and insert at the rear of the appliance.



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



Caution!
Use only the supplied mains cable.

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

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 10 15.03.2016 14:45:25

Preparation

General recommendations

For the best and tastiest results, we recommend using the suggestions in our recipe book, which was specially developed for use with the appliance.
The recipe book features detailed information on the required quantities of ingredients, recommendations for the preparation time and the preparation temperature, use of the steam pressure function and useful combinations of the preparation programmes.
Use these recipe recommendations in order to gain initial experience. Once you appreciate the benefits and the variety of the usage options, you will enjoy experimenting with new recipes. Use the individual setting options additionally offered by the appliance. ➞ *“Customised setting options” see page 20*
To provide you with an overview of all preparation programmes, we have compiled this information in a clearly arranged table.
➞ *“List of preparation programmes” see page 24*

⚠ Risk of scalding!

- Before using the appliance each time, check that the safety devices are in working order. ➞ *“Before using for the first time” see page 8*
- During operation, the appliance must never be used without the pan, lid insert, valve plug and steam outlet inserted.
- Never move the appliance during operation.
- Never use force to open the appliance!

Caution!

- Use only the spatula provided for stirring (do not use metal cutlery).
- Each time prior to operation, check the appliance for damage, completeness, cleanliness and proper installation. ➞ *“Before using for the first time” see page 8*

Preparation without steam pressure

There are 16 pre-configured preparation programmes available to choose from.
➞ *“List of preparation programmes” see page 24*

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

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

Caution!

- Fill the pan with a maximum of 4 litres. Only fill the pan at most half-full when preparing food that expands during cooking, e.g. rice or dried vegetables.

2. Close the appliance. Press the lid down until it clicks into place.
3. Press button ⏻ to access function selection mode.

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

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 11 15.03.2016 14:45:29

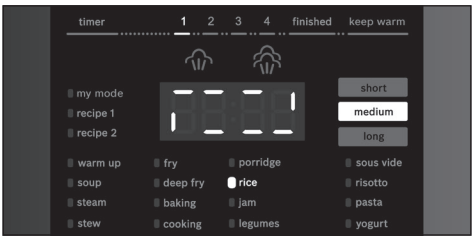
Notes:

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

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

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

2. Press button ✓ to start the preparation programme.



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

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

The preparation time counts down.

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

Increasing or reducing the temperature during preparation

If the current temperature has been set too high or too low during preparation, this can also be increased (by +10°C max.) or decreased (by -10°C max.) accordingly during the cooking process.
To increase the temperature, press and hold button 🌡. The current temperature will be briefly shown on the display and will then increase in 1°C increments until the maximum value is reached (+10°C). Press and hold the button until the temperature is at the increased level desired.
To reduce the temperature, press and hold button 🌡. The current temperature will be briefly shown on the display and will initially increase in 1°C increments until the maximum value is reached (+10°C). Once the maximum value has been reached, the display will jump back to the minimum value (20°C lower). Press and hold the button until the temperature is at the reduced level desired.
To continue with the preparation programme, press button ✓.

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

When the preparation programme ends, an audible signal sounds, and the indicator [finished] and button ✓ light up, or the keep warm function is activated. ➞ *“Keep warm function” see page 18*

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 12 15.03.2016 14:45:41

The display flashes and shows “00:00”.

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

⚠ Risk of scalding!

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

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

Notes:

- The preparation programme can be stopped at any time using button X. The appliance subsequently switches to function selection mode.
- Certain preparation programmes can consist of several preparation steps. → *“Multiple preparation steps” see page 18*

Extending the preparation time during preparation

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

1. To do this, press and hold button ⧖.

The current preparation time will be briefly shown on the display and will then increase in 1-minute increments.

2. Press and hold the button until the desired preparation time has been reached.
3. Activate the newly set preparation time using button ✓.

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

Sous-vide cooking

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

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

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

Vacuum-sealing bags

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

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 13 15.03.2016 14:45:41

Vacuum-sealing

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

Notes:

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

Preparation with steam pressure

The multi-cooker is additionally equipped with a steam pressure function. With the steam pressure function, the food cooks under pressure, i.e. at temperatures above 100°C. This significantly reduces the cooking time. In addition, this represents a significant energy saving. Aroma, taste and vitamins are largely preserved with the short cooking time under steam.
There are 8 pre-configured preparation programmes which can be used with the steam pressure function. ➞ *“List of preparation programmes” see page 24*

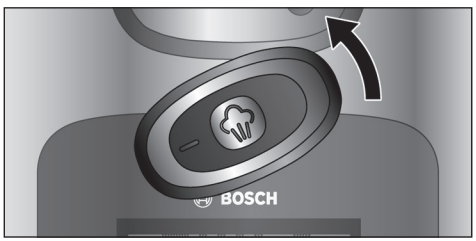
Low steam pressure
Use low steam pressure for the preparation of delicate food like vegetables, fish or fruit to cook the food particularly gently. Pressure that is too high is automatically controlled via the steam outlet.

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

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

An audible signal is emitted when the appliance is correctly closed and the steam pressure function is switched on. Only then can the respective preparation programme with the steam pressure function be selected in function selection mode. The indicators “low steam pressure” [ ] or “high steam pressure” [ ] light up.
➞ *“Preparation with steam pressure” see page 14*

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



The desired preparation programmes can be selected in function selection mode without the steam pressure function.
➞ *“Preparation without steam pressure” see page 11*

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 14 15.03.2016 14:45:49

There are 8 pre-configured preparation programmes which can be used with the steam pressure function. ➞ *“List of preparation programmes” see page 24*

⚠ **Risk of scalding!**

- Ingredients which are liable to froth up, e.g. like milk and cream must not be heated under steam pressure.
- Do not use the steam pressure function to deep fry food in oil under pressure.

1. Open the appliance. Open the pressure locking handle for this purpose (⊙) and press the opening button on the basic appliance.
2. Fill the pan with the desired ingredients. The measuring scale on the inside of the pan can also be used to read the quantity.

Caution!

- Never heat up the appliance under steam pressure without having added water or other liquids beforehand. Add at least 250 ml of water.
- Fill the pan with a maximum of 3.3 litres. Only fill the pan at most half-full when preparing food that expands during cooking, e.g. rice or dried vegetables.

3. Close the appliance. Press the lid down for this purpose until it clicks into place and close the pressure locking handle (⊙).

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

4. Press button ⏻ to access function selection mode.

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

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

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

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

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

6. Press button ✓ to start the preparation programme.

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

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 15 15.03.2016 14:46:01

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

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

⚠ Risk of scalding!
Never bend over the appliance while steam is escaping from it!
When the pressure in the appliance interior has been completely reduced, the indicator [finished] and button ✓ light up or the keep warm function is activated.
A rectangle lights up in the display (dotted lines). The preparation programme is completed.

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

Notes:

- Never use force to open the appliance!
- Always shake the appliance gently before opening in order to dissolve any steam bubbles that may have formed in the food and to prevent blocking.
- The pressure locking handle can be easily opened when the steam has completely escaped from the appliance interior and the appliance is fully depressurised.
- Automatic steam release can take some time. In order to accelerate the process or if the appliance is not completely depressurised, the steam can also be released manually. ➞ *“Release steam manually” see page 16*

8. Serve the prepared meal.

⚠ Risk of scalding!

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

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

Notes:

- The preparation programme can be stopped at any time using button X. The appliance subsequently switches to function selection mode. Before the appliance can be opened, the steam in the appliance interior must be released manually. ➞ *“Release steam manually” see page 16*
- Certain preparation programmes consist of several preparation steps. ➞ *“Multiple preparation steps” see page 18*

Release steam manually

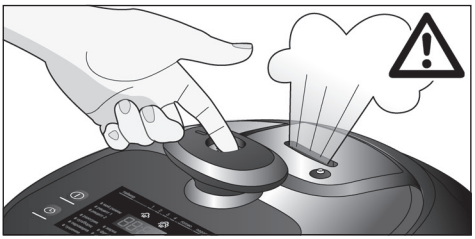
Steam can also be released manually in the following cases:

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

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

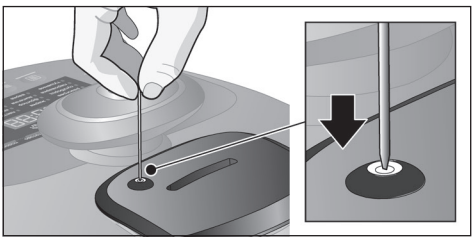
MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 16 15.03.2016 14:46:05

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



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

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



Additional functions

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

Selecting a pre-configured preparation time

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

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

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

2. Press button ✓ to start the preparation programme.

Setting a start time delay

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

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

1. Select the preparation programme.
2. Press button ⏲. Button ✓ flashes. “00:10” flashes in the display.

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

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

The desired start time delay is shown in the display. [timer] lights up in the display. The time until the start counts down. Once this time has elapsed, the preparation process starts automatically.

Notes:

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

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 17 15.03.2016 14:46:13

Multiple preparation steps

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

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

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

Prematurely terminating the current preparation step

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

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

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

2. Perform the next preparation step.

Keep warm function

Certain preparation programmes include the keep warm function. → *"List of preparation programmes" see page 24*

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

Using inserts

Using the deep frying basket

It is necessary to use the deep frying basket (depending on the model) in order to prepare meat, fish, chips, etc. in hot oil.

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

Example: Preparation programme [deep fry]

⚠ **Risk of scalding!**

- Never use the steam pressure function during deep frying. It is automatically disabled for the preparation programme [deep fry].
- Fill with oil or deep-frying fat up to the mark [1.0 🛢] at maximum.
- Do not use more than 200 g of frozen food or 300 g of non-frozen food for deep frying.
- During preparation, large amounts of steam may accumulate in the appliance. Open the lid with care. Do not lean over the lid of the appliance.
- The pan and any inserts that are used may be very hot. Always use pan tongs, suitable handles or oven gloves.
- Never use spatulas or ladles with hot fat or oil.

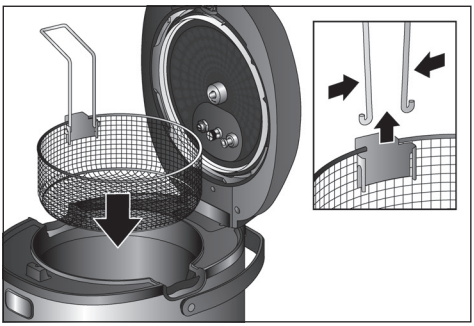
1. Open the lid of the appliance.
2. Fill the pan with a maximum of 1 litre of oil. The measuring scale on the inside of the pan can also be used to read the quantity.
3. Put the lid on.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 18 15.03.2016 14:46:13

4. In function selection mode, select the preparation programme [deep fry]
→ *"List of preparation programmes" see page 24*
5. Press button ✓ to start the preparation programme.

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

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



9. Do not put the lid on.
10. Press button ✓ to start the preparation programme.

Once the preparation programme ends, an audible signal sounds.

11. To drain the deep-fried food, lift the deep frying basket using the handle and hang on the edge of the pan using the flange.

Using the steamer insert

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

Notes:

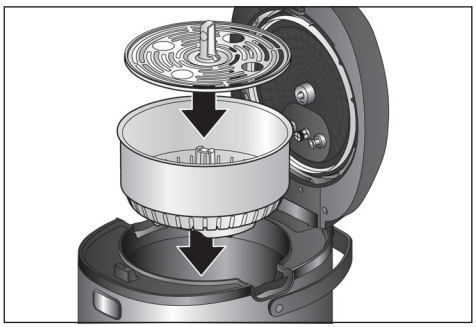
- For the best and tastiest results, we recommend using the suggestions in our recipe book.
- The steamer insert can be used with and without the steam pressure function.

Example: Preparation programme [steam] without steam pressure function

⚠ Risk of scalding!

- Fill with water up to the mark [0.5 ♨] at maximum.
- During preparation, large amounts of steam may accumulate in the appliance. Open the lid with care. Do not lean over the lid of the appliance.
- The pan and any inserts that are used may be very hot. Always use suitable handles or oven gloves.

1. Open the lid of the appliance.
2. Fill the pan with a maximum of 0.5 litres of water. The measuring scale on the inside of the pan can also be used to read the quantity.
3. Hang the bottom part of the steamer insert in the pan.
4. For steam-cooking different ingredients, fill the bottom part up to the lower edge.
5. Position the top part and add additional ingredients.



6. Put the lid on.
7. In function selection mode, select the preparation programme [steam]
→ *"List of preparation programmes" see page 24*
8. Press button ✓ to start the preparation programme.

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

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

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 19 15.03.2016 14:46:22

Customised setting options

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

Setting the preparation time

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

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

2. Press button ⧖ once.

The pre-configured preparation time flashes in the display.

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

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

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

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

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

Setting the preparation temperature

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

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

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

2. Press button 🌡 once.

The pre-configured preparation temperature flashes in the display.

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

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

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

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

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

Setting the steam pressure

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

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

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

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 20 15.03.2016 14:46:22

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

2. Press button to switch between [ ] and [ ].
3. If the desired steam pressure is displayed, press button ✓.

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

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

my mode (manual)

Quick setting mode for customising the steam pressure function, preparation time and temperature setting for a cooking process.
In function selection mode, button ⏻ and the indicator [my mode] are permanently lit. Button ✓ flashes. “00:00” is shown in the display.

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

Setting the preparation time

1. Press button ⏳ once.

“00:00” flashes in the display.

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

Setting the preparation temperature or steam pressure

3. **Without steam pressure function:** The pressure locking handle must be opened ( ). Press button 🌡 once. “0000” flashes in the display. Button 🌡 must then be pressed repeatedly until the desired preparation temperature is displayed.
   or
   With steam pressure function: The pressure locking handle must be closed ( ). Press button to switch between [ ] and [ ].
4. Press button ✓ to start with the selected settings.

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

recipe 1 / recipe 2 – saving personal preparation programmes

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

Notes:

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

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

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

Saving the preparation time:

2. Press button ⏳ once.

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

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

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

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 21 15.03.2016 14:46:23

Saving the preparation temperature or steam pressure:

4. **Preparation temperature:** Press button once. The pre-configured preparation temperature is shown in the display. Press button repeatedly until the desired preparation temperature is displayed.
   or
   Steam pressure: Press button to switch between [ ] and [ ].
5. Press and hold button ✓ (>2 seconds) to save the set values.

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

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

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

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

1. In function selection mode, press button once.

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

2. Press button once.

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

3. Press and hold button X (>2 seconds).

The settings for [recipe 1] are deleted.

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

Child lock

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

⚠ Warning

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

Press the following button combination:

1. **Activate**
   Press and hold buttons and simultaneously for 3 seconds. A short audible signal sounds. The child lock is activated.
2. **Deactivate**
   Press and hold buttons and simultaneously for 3 seconds once again. A short audible signal sounds. The child lock is switched off.

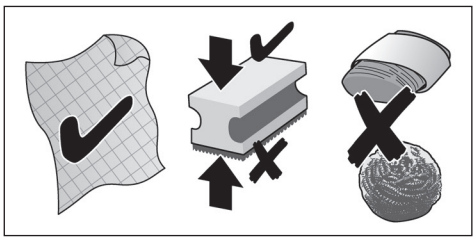
Care and daily cleaning

⚠ Risk of electric shock

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

Caution!

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



The appliance must be thoroughly cleaned after each use.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 22 15.03.2016 14:46:27

1. Let the appliance cool down completely.
2. Open the pressure locking handle (⊘).
3. Press the opening button on the basic appliance to open the lid.
4. Remove the pan, lid insert, steam outlet, valve plug, condensation tank and accessories. ➞ *"Before using for the first time" see page 8*

Cleaning the basic appliance

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

Cleaning the lid insert, steam outlet and valve plug

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

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

Cleaning the pan, condensation tank and accessories

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

The following parts are suitable for dishwashers: pan, condensation tank, deep frying basket with handle, steamer inserts, spatula, ladle and measuring beaker.

Caution!
After cleaning, replace all dried individual parts again on the basic appliance and check the functionality of the safety devices. ➞ *"Before using for the first time" see page 8*

Disposal

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

Guarantee

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

Changes reserved.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 23 15.03.2016 14:46:27

List of preparation programmes

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

Programme	Number of preparation steps	Keep warm function available	Steam pressure function available	Lid
my mode Customised setting for the desired temperature and preparation time	1	—	✓	Open / closed*
recipe 1&2 2 memory locations for personal recipes	1-3	—	✓	Open / closed*
warm up Warming up cold (pre-cooked) meals	1	✓	—	Closed
soup Preparing soups and stews	short: 1 medium: 2 long: 2	✓	✓	Open / closed*
steam Steam-cooking vegetables, meat and fish (steamer insert required)	1	✓	✓	Closed
stew Stewing vegetables, meat and fish	short: 1 medium: 2 long: 2	✓	✓	Open / closed*
fry Frying vegetables, meat and fish	1	✓	—	Open
deep fry Deep frying meat, fish, chips, etc. (deep frying basket required)	1	—	—	Open
baking The maximum quantity of dough is 1000 g flour with water (ratio: 54 ml water to 100 g flour)	1	—	—	Closed
cooking Cooking food	1	✓	✓	Closed
porridge Preparing dairy foods	1	✓	✓	Closed
rice Cooking cereals or rice	1	—	✓	Closed
jam Preserving fruit as jams	1	—	—	Open

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

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 24 15.03.2016 14:46:27

Programme	Number of preparation steps	Keep warm function available	Steam pressure function available	Lid
legumes Cooking beans	short: 1 medium: 2 long: 2	✓	✓	Closed
sous vide Gently cooking foods in a vacuum bag	1	—	—	Closed
risotto Preparing risotto	short: 3 medium: 3 long: 3	✓	✓	Open / closed*
pasta Cooking pasta dishes	1	—	—	Closed / open*
yogurt Preparing yogurt	1	—	—	Closed

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

Cooking times

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

Programme	Setting	Time (without steam pressure function)	Food	Recommended quantity (maximum)
steam	medium	30 mins	Green beans (fresh)	500 g (800 g)
	short	10 mins	Cauliflower (same-sized florets)	500 g (800 g)
	long	50 mins	Potatoes (medium-sized, whole)	500 g (1200 g)
	short	10 mins	Fish fillet	500 g (1000 g)
	medium	30 mins	Meatballs	500 g (700 g)
	short	10 mins	Eggs	x 8 (x 12)
	medium	30 mins	Dumplings	500 g (600 g)
	short	5 mins	Broccoli	500 g (800 g)
	short	3 mins	Peas	500 g (800 g)
	medium	30 mins	Carrots	500 g (800 g)
	medium	30 mins	Chicken breast	500 g (800 g)
	medium	30 mins	Beetroot (medium-sized, whole)	500 g (800 g)

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 25 15.03.2016 14:46:27

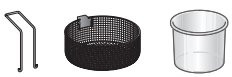
Programme	Setting	Time (without steam pressure function)	Food	Recommended quantity (maximum)
rice	medium	30 mins	White, medium grain rice (side dish)	500 g rice, 700 ml water
	medium	25 mins	White, medium grain rice (side dish)	250 g rice, 500 ml water
	long	60 mins	Black rice	500 g rice, 500 ml water
	long	45 mins	Black rice	250 g rice, 350 ml water
porridge	long	45 mins	Milk porridge	250 g round grain rice, 1000 ml milk, 100 g sugar
	medium	30 mins	Milk porridge	125 g round grain rice, 500 ml milk, 50 g sugar
deep fry	long	40 mins	Chicken legs	200 g
	short	10 mins	Button mushrooms	200 g
	medium	20 mins	Chips	300 g
	medium	20 mins	Cannelloni	300 g
	short	10 mins	Fish fillet	200 g
	short	10 mins	Wiener schnitzel (turkey)	200 g
	short	10 mins	Wiener schnitzel (pork)	200 g
steam + deep fry	short + short	10 mins + 10 mins	Raw vegetables (e.g. cauliflower)	200 g
baking	long	60 mins	Shoulder of pork	1500 g
	medium	40 mins	Meat loaf	800 g
	long	60 mins	Bread	800 g dough
	medium	40 mins	Biscuits, cake	500 g
	short – manual setting: 160°C	manual setting: 25 mins	Pizza	200 g dough
fry	medium	15 mins	Vegetables	300 g
	medium	15 mins	Fish	200 g
	medium	15 mins	Meat	500 g
	short	manual setting: 5 mins	Onions	200 g

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 26 15.03.2016 14:46:27

Programme	Setting	Time (without steam pressure function)	Food	Recommended quantity (maximum)
sous vide [1]	medium, 65°C [2]	80 mins	Fillet of beef, 2 cm	
	medium, 65°C [2]	90 mins	Fillet of beef, 3 cm	
	medium, 65°C [2]	100 mins	Fillet of beef, 4 cm	
	medium, 65°C	70 mins	Fish (salmon), 2 cm	
	medium, 65°C	80 mins	Fish (salmon), 3 cm	
	medium, 65°C	90 mins	Fish (salmon), 4 cm	
	medium, 65°C	70 mins	Poultry (chicken breast), 2 cm	
	medium, 65°C	80 mins	Poultry (chicken breast), 3 cm	
	medium, 65°C	90 mins	Poultry (chicken breast), 4 cm	
	long, 85°C	60 mins	Asparagus	1000 g
	long, 85°C	80 mins	Potatoes	800 g
	long, 85°C	100 mins	Root vegetables	800 g

1) Special hygiene measures must be observed when using the sous vide cooking method. Please pay particular attention to the safety instructions and the recommendations for preparation! ➞ “Sous vide cooking” see page 13
2) Cooking levels for fillet of beef: 60°C = rare; 65°C = medium; 70°C = well done

Model overview and technical data

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

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 27 15.03.2016 14:46:29

Special accessories

	MAZ8BI Stainless steel pan, polished, with a non-stick coating and storage lid*; suitable for the induction multi-cooker with steam pressure function MUC88...	5-litre pan; dishwasher-safe; very robust pan; 3 mm thick; stainless steel polished exterior; non-stick coating; lid* for the practical storage of food in the pan, e.g. in the refrigerator
	MAZ0FB Deep frying basket	Stainless steel basket with removable handle for easy handling; dishwasher-safe

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

Troubleshooting

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

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 28 15.03.2016 14:46:29

Problem	Cause	Remedy
The pressure locking handle of the appliance cannot be opened.	Food is obstructing the overpressure lock and the pressure locking handle is blocked.	Proceed as described in chapter ➞ *"Release steam manually" see page 16.* If the problem persists, contact customer service.
Steam constantly escapes from the steam outlet, even though the steam pressure function is switched on.	The valve plug is not properly placed on the valve.	Disconnect the appliance from the power supply and allow to cool down. Remove the steam outlet and place the valve plug properly on the valve.
Display screen P	This is not an error. The steam is released automatically.	Wait until the steam has been released completely or release steam manually.
Display screen OPEn	Pressure locking handle closed (⊙) for a preparation programme without steam pressure function.	Open pressure locking handle (⊙) to deactivate the steam pressure function.
Display screen CLOSE	Pressure locking handle open (⊙) for a preparation programme with steam pressure function.	Close the pressure locking handle (⊙) to activate the steam pressure function.
Display screen E1~E6	Fault in the appliance.	Abort the preparation programme. Disconnect the appliance from the power supply. Switch the appliance on again. If the problem persists, contact customer service.
Display screen E0	Incorrect pan inserted or pan not recognised.	Insert the pan properly. If the display persists for more than 20 seconds, disconnect the appliance from the power supply and contact customer service.
Display screen E1	The steam pressure function does not work properly.	Disconnect the appliance from the power supply and restart. If the problem persists, contact customer service.
Display screen E2, E5, E6 or E7	The appliance has overheated.	Disconnect the appliance from the power supply and allow to cool down. Restart the appliance once it has cooled down.
	Short-circuit in the appliance.	Disconnect the appliance from the power supply and contact customer service.
Display screen E3	Mains voltage too high.	Contact electricity provider or grid operator. Have the power supply checked by an expert.
Display screen E4	Mains voltage too low.	
Display screen E8	Communication failure	Restart the appliance once it has cooled down.
Display screen E12	When selecting a programme with a high temperature (e.g. "deep fry"), unsuitable ingredients have been added (e.g. water). The programme is aborted to prevent overpressure.	Remove the unsuitable ingredients from the pan. Clean pan and then fill correctly (e.g. with oil for the programme "deep fry"). Leave the lid open depending on the programme selected ➞ *"List of preparation programmes" see page 24.* Restart preparation programme.
If you are unable to solve the problem, always call the hotline! You will find the telephone numbers at the back of these instructions.		

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 29 15.03.2016 14:46:29

Bestemming van het apparaat

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

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

Het apparaat is geschikt voor het koken met stoomdruk, normaal koken, bakken, braden, stoven, stoomkoken, frituren, pasteuriseren, verwarmen en warmhouden van levensmiddelen. Het mag niet worden gebruikt om andere substanties/voorwerpen te verwerken. Alle ingrediënten moeten hygiënisch schoon zijn. Bij de verwerking de regels voor keukenhygiëne naleven.

Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor het doel waarvoor het bestemd is. De desbetreffende warmtebron uitsluitend conform de gebruiksaanwijzing gebruiken. Uitsluitend gebruik maken van originele reserveonderdelen van de fabrikant die voor het desbetreffende model van het apparaat bestemd zijn. In heb bijzonder alleen gebruik maken van een als compatibel aangegeven basisapparaat en deksel van dezelfde fabrikant. Pan en toebehoren alleen in combinatie met het basisapparaat gebruiken.

Gebruik het apparaat alleen binnenshuis bij kamertemperatuur en tot 2000 m boven de zeespiegel. Bij het opstellen van het apparaat ervoor zorgen dat er zich boven en achter het apparaat geen gevoelige vlakken en apparaten bevinden, die door de temperatuurontwikkeling en uittredende stoom beschadigd kunnen worden.

Dit apparaat mag door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis niet worden gebruikt indien dit zonder toezicht gebeurt of indien zij niet over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd. Kinderen moeten van het apparaat en aansluitsnoer worden weggehouden en mogen het apparaat niet bedienen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 30 15.03.2016 14:46:29

Veiligheidsvoorschriften

⚠ Gevaar voor elektrische schokken en brand!

Het apparaat mag uitsluitend via een conform de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde op een stroomnet met wisselstroom worden aangesloten. Overtuig u ervan dat het randaardesysteem van de elektrische huisinstallatie conform de elektrotechnische voorschriften is geïnstalleerd. Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet beschadigd zijn. Om gevaren te voorkomen mogen reparaties aan het apparaat uitsluitend worden uitgevoerd door onze Service. Als het aansluitsnoer van deze machine beschadigd raakt, dient dit te worden vervangen door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij onze Service. Het apparaat nooit aansluiten op een tijdschakelaar of op een op afstand bedienbaar stopcontact. Tijdens het gebruik altijd toezicht houden op het apparaat! Bij storingen direct de stekker uit het stopcontact trekken of de netspanning uitschakelen. Het elektriciteitssnoer niet met hete delen in aanraking brengen of over scherpe randen trekken. Het apparaat of het elektriciteitssnoer nooit in water dompelen en niet in de vaatwasser doen. Voor het reinigen de stekker uit het stopcontact trekken.

⚠ Verbrandingsgevaar!

Het kookt met behulp van stoomdruk. Bij ondeskundig gebruik van het apparaat kunnen brandwonden het gevolg zijn. Alvorens het apparaat te verhitten, altijd controleren of het correct is afgesloten. Gebruiksaanwijzing in acht nemen. Vóór elk gebruik van het apparaat de openingen van de stoomventielen regelmatig controleren om er zeker van te zijn dat deze niet verstopt zijn. Gebruiksaanwijzing in acht nemen. Nooit ingrepen bij de veiligheidssystemen uitvoeren, die verder gaan dan de onderhoudsinstructies uit deze gebruiksaanwijzing. ➞ *“Verzorging en dagelijkse reiniging” zie pagina 50*

Het apparaat nooit gebruiken om voedingsmiddelen bij geactiveerde stoomdrukfunctie te frituren of braden. Het apparaat tijdens het bedrijf nooit zonder aangebrachte pan gebruiken. Vóór de start van een bereidingsprogramma controleren of het apparaat correct is afgesloten. Het apparaat nooit in een verhitte oven plaatsen. Tijdens het gebruik van het apparaat worden de behuizing, pan en metalen delen sterk verhit! De pan en toebehoren alleen met de meegeleverde hulpmiddelen verwijderen. Ovenwanten gebruiken. In het apparaat ontwikkelt zich een hete damp. U niet over het apparaat buigen.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 31 15.03.2016 14:46:29

Het apparaat zeer voorzichtig verplaatsen wanneer het onder druk staat. Geen hete oppervlakken aanraken. Handgrepen gebruiken. Zo nodig de desbetreffende bescherming gebruiken.
Het apparaat nooit met geweld openen! Het apparaat nooit openen voordat u hebt gecontroleerd of de interne druk volledig is afgebouwd. Gebruiksaanwijzing in acht nemen. ➞ *“Bereiden met stoomdruk” zie pagina 41*
Na de bereiding van deegachtige levensmiddelen het apparaat vóór het openen van het deksel licht schudden om te voorkomen dat de levensmiddelen eruit spuiten. Na de bereiding van vlees met huid (bijv. ossentong), dat onder druk kan opzwellen, de huid niet door- of inprikken zolang het vlees nog opgezwollen is, hierbij bestaat gevaar voor brandwonden.
Het deksel voorzichtig openen. Het apparaat pas transporteren of reinigen nadat dit volledig is afgekoeld! Onderdelen die herkenbare verkleuringen, barsten of andere beschadigingen vertonen of niet goed zijn gemonteerd, moeten door originele reserveonderdelen worden vervangen.

⚠ Gezondheidsrisico!
Sous-vide koken vindt plaats bij lage temperaturen. Altijd de veiligheidsinstructies en bereidingsadviezen in acht nemen!
➞ *“Sous-vide koken” zie pagina 40*

⚠ Verstikkingsgevaar!
Laat kinderen niet met het verpakkingsmateriaal spelen.

⚠ Belangrijk!
Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u het altijd grondig te reinigen. ➞ *“Verzorging en dagelijkse reiniging” zie pagina 50*

⚠ Attentie!
De spatel en pollepel nooit in heet vet of olie gebruiken of in de hete pan achterlaten. Hierdoor kunnen deze smelten! Het apparaat nooit zonder toevoeging van water met de stoomdrukfunctie gebruiken, aangezien dit tot ernstige schade kan leiden.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 32 15.03.2016 14:46:29

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe Bosch-apparaat.
Op de volgende bladzijden van deze gebruiksaanwijzing vindt u waardevolle aanwijzingen voor een veilig gebruik van dit apparaat.
Wij verzoeken u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen en alle aanwijzingen op te volgen. Zo zult u lang plezier beleven van dit apparaat beleven en de resultaten van uw werk zullen uw koopbeslissing bevestigen.
Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor later gebruik of voor volgende eigenaars.
Meer informatie over onze producten vindt u op onze internetsite.

Inhoud

Bestemming van het apparaat.....30
Veiligheidsvoorschriften.....31
In één oogopslag.....33
Bedieningspaneel.....34
Voor het eerste gebruik.....35
Bereiding.....38
Extra functies.....44
Inzetstukken gebruiken.....46
Individuele instellingsmogelijkheden.....47
Kinderslot.....50
Verzorging en dagelijkse reiniging.....50
Afval.....51
Garantie.....51
Lijst van de bereidingsprogramma's.....52
Bereidingstijden.....53
Modellenoverzicht en technische gegevens.....55
Speciale accessoires.....56
Hulp bij storingen.....56

In één oogopslag

Afb. A

1 Multicooker met stoomdruk-functie (basisapparaat)
2 Deksel
3 Bedieningspaneel
4 Drukvergrendelingshandgreep
5 Stoomaflatingstoets
6 Uitneembare stoomuitlaat
7 Afneembaar condenswaterreservoir
8 Openingsknop voor het deksel
9 Pan met antiaanbaklaag
10 Panhandgrepen
11 Elektrische aansluiting
12 Draaggreep
13 Uitneembare dekselinzet
14 Afdichtring
15 Veiligheidsventiel
16 Stoomventiel
17 Overdrukbeveiliging
18 Houder voor dekselinzet
19 Bevestigingsschroef
20 Stoomuitlaatkamer
21 Stoomventielopening met afdichting
22 Witte stoomuitlaathendel
23 Ventielstop
24 Handmatige ontgrendeling voor overdrukbeveiliging

Afb. B

25 Frituurmand met afneembare handgreep*
26 Steamerinzet, tweedelig
27 Spatel
28 Pollepel
29 Maatbeker*
30 Elektriciteitssnoer
31 Gebruiksaanwijzing
32 Kookboek

*** afhankelijk van het model**
De gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen van het apparaat.
→ *"Modellenoverzicht en technische gegevens" zie pagina 55*

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 33 15.03.2016 14:46:29

Bedieningspaneel

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

Bedieningselementen

→ **Afb. C**

Stand-by
Schakelt van de stand-bymodus in de functieselectiemodus en terug.

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

Bereidingsprogramma uit de lijst (h) selecteren
Door meermaals op toets te drukken, worden de afzonderlijke bereidingsprogramma's achtereenvolgens opgeroepen. Op het bedieningspaneel licht de desbetreffende LED op.

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

Individuele bereidingsduur instellen
Voor de individuele aanpassing van de bereidingsduur.

Individuele bereidingstemperatuur instellen
Voor individuele aanpassingen van de bereidingstemperatuur. Bij bereidingsprogramma's met ingeschakelde stoomdrukfunctie is de temperatuur vooraf ingesteld (**f**) en kan deze niet individueel worden aangepast.

Stoomdrukfunctie
Door op toets te drukken, wordt de stoomdrukfunctie 'Lage stoomdruk' [ ] of 'Hoge stoomdruk' [ ] geselecteerd. De desbetreffende indicatie-elementen (**f**) lichten op.
→ *"Bereiden met stoomdruk" zie pagina 41*

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

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

Displayelementen

→ **Afb. C**

a Display
Weergave van de resterende duur of de temperatuur.

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

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

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 34 15.03.2016 14:46:29

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

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

f **Stoomdrukfunctie**
[ ] geeft aan dat de lage stoomdruk (105 °C) is geselecteerd.
[ ] geef aan dat de hoge stoomdruk (115 °C) is geselecteerd. ➞ *"Bereiden met stoomdruk" zie pagina 41*

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

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

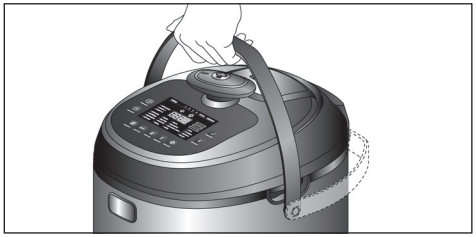
i **recipe 1&2 (recept 1&2)**
Geheugenplaatsen voor opslag van individuele bereidingsprogramma's met stoomdrukfunctie, bereidingsduur en -temperatuur.

j **my mode (mijn modus)**
Snelle instelmodus waarmee de stoomdrukfunctie evenals de bereidingsduur en -temperatuur voor een kookproces afzonderlijk kunnen worden ingesteld.

Voor het eerste gebruik

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

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

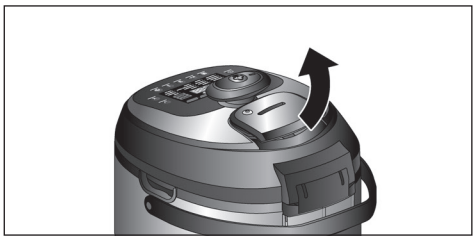


Attentie!
Bij het transporteren van het apparaat omwille van de veiligheid altijd de draaggreep gebruiken.

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

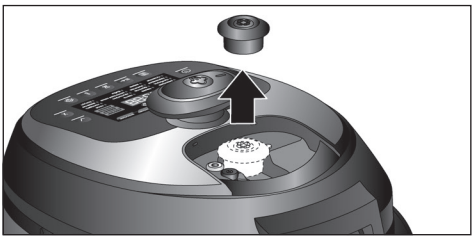
Attentie!
Er mogen zich boven en achter het apparaat geen gevoelige vlakken en apparaten bevinden, die door de temperatuurontwikkeling en uittredende stoom beschadigd kunnen worden.

4. **Stoomuitlaat verwijderen**
De stoomuitlaat achteraan vastpakken en omhoog trekken.

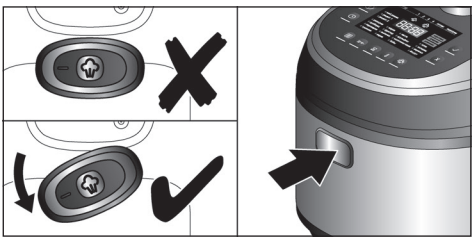


MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 35 15.03.2016 14:46:37

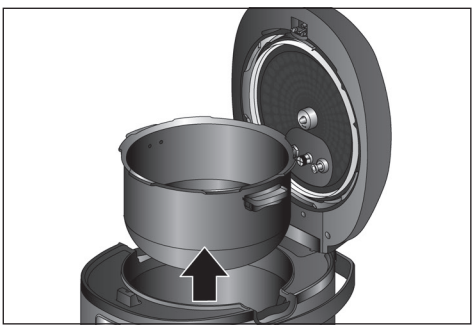
5. **Ventielstop verwijderen**
   De ventielstop in de stoomuitlaatkamer lostrekken.



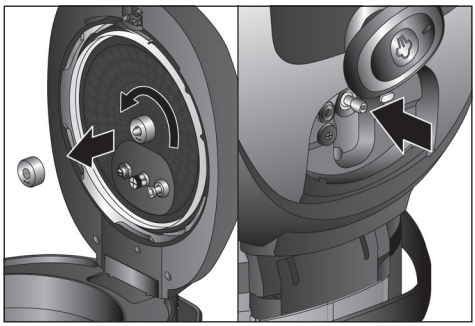
6. **Deksel van het apparaat openen**
   Drukvergrendelingshandgreep openen (⟲). Hiervoor de drukvergrendelingshandgreep tot de aanslag linksom draaien. De openingstoets op het basisapparaat indrukken om het deksel te openen.



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



8. **Dekselinzet verwijderen**
   De bevestigingsschroef linksom opendraaien en verwijderen. De dekselinzet met één hand tegen de binnenzijde van het deksel gefixeerd houden. Met de andere hand aan de buitenzijde van het deksel het stoomventiel in de stoomuitlaatkamer met een lichte druk door de opening schuiven. De dekselinzet voorzichtig uit het deksel nemen.



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

Attentie!
Een beschadigd apparaat nooit in bedrijf nemen!

12. Voor het eerste gebruik alle delen grondig reinigen en drogen.
    ➞ *“Verzorging en dagelijkse reiniging” zie pagina 50*
13. **Veiligheidsinrichtingen controleren**
    Dekselinzet: de afdichtingsring aan de dekselinzet op herkenbare verkleuringen, barsten of andere beschadigingen controleren.
    Het veiligheids- en stoomventiel, evenals de overdrukbeveiliging op reinheid controleren. Deze mogen niet door vreemde voorwerpen worden geblokkeerd. De overdrukbeveiliging moet vrij kunnen bewegen.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 36 15.03.2016 14:46:54

Stoomuitlaatkamer: de stoomventielafdichting in de stoomuitlaatkamer op herkenbare verkleuringen, barsten of andere beschadigingen controleren. De witte stoomuitlaathendel op reinheid controleren. Deze mag niet door vreemde voorwerpen worden geblokkeerd.

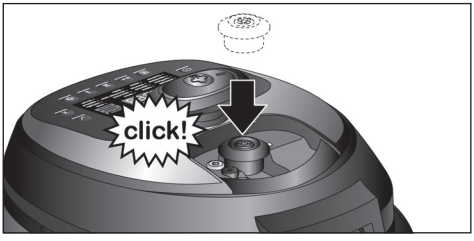
14. Pan aanbrengen
De pan weer in de binnenruimte van het apparaat plaatsen. De handgrepen van de pan in de uitsparingen aanbrengen.

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

15. Dekselinzet aanbrengen
De drukvergrendelingshandgreep moet geopend zijn (⊖). De dekselinzet met het stoomventiel omlaag op de dekselinzethouder aanbrengen. Tegelijkertijd het stoomventiel door de stoomventielopening leiden. De bevestigingsschroef voor de dekselinzet rechtsom op de dekselinzethouder vastdraaien.

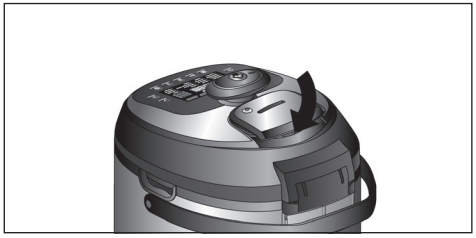
16. Deksel sluiten
Het deksel omlaag drukken tot het vastklikt. De drukvergrendelingshandgreep sluiten (⊙). Hiervoor de drukvergrendelingshandgreep tot de aanslag rechtsom draaien.

17. Ventielstop aanbrengen
De ventielstop in de stoomuitlaatkamer op het stoomventiel aanbrengen en vastdrukken.

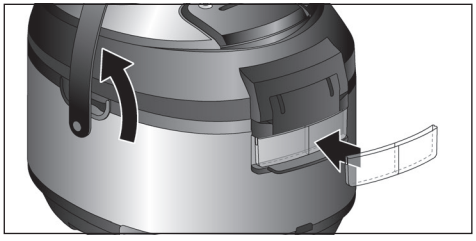


Attentie!
Controleren of de witte stoomuitlaathendel onder de ventielstop zit.

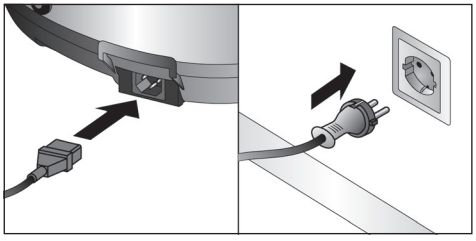
18. Stoomuitlaat aanbrengen
De stoomuitlaat van bovenaf op het deksel aanbrengen en vastdrukken.



19. Condenswaterreservoir aanbrengen
De draaggreep omhoog klappen. Het reservoir bovenaan aan de zijkanten vastpakken en op de achterzijde van het apparaat aanbrengen.



20. Het meegeleverde elektriciteitssnoer eerst op het apparaat en daarna op het stopcontact aansluiten.



Attentie!
Uitsluitend de meegeleverde elektriciteitskabel gebruiken.

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

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 37 15.03.2016 14:47:11

Bereiding

Algemene aanbevelingen

Om optimale en smakelijke resultaten te bereiken, adviseren wij u zich te houden de suggesties uit ons kookboek, dat geheel voor gebruik in combinatie met het apparaat is ontwikkeld.
In het kookboek worden de benodigde hoeveelheden van de ingrediënten, aanbevelingen met betrekking tot de bereidingsduur, de bereidingstemperatuur en het gebruik van de stoomdrukfunctie, evenals zinvolle combinaties van de bereidingsprogramma's uitvoerig toegelicht. Gebruik deze receptaanbevelingen om eerste ervaringen op te doen. Zodra u de voordelen en veelzijdigheid van de toepassingsmogelijkheden inziet, zult u met veel plezier met nieuwe recepten experimenteren. Gebruik daarvoor de individuele instellingsmogelijkheden die het apparaat u daarnaast biedt. ➞ *"Individuele instellingsmogelijkheden" zie pagina 47*
Om u een overzicht van alle bereidingsprogramma's te bieden, hebben wij een overzichtelijke tabel samengesteld. ➞ *"Lijst van de bereidingsprogramma's" zie pagina 52*

⚠ **Verbrandingsgevaar!**

- Vóór elk gebruik van het apparaat de werking van de veiligheidsinrichtingen controleren. ➞ *"Voor het eerste gebruik" zie pagina 35*
- Het apparaat nooit tijdens het bedrijf zonder aangebrachte pan, dekselinzet, ventielstop en stoomuitlaat gebruiken.
- Het apparaat nooit tijdens het bedrijf verplaatsen.
- Het apparaat nooit met geweld openen!

Attentie!

- Voor het omroeren uitsluitend de meegeleverde spatel (geen metalen bestek) gebruiken.
- Het apparaat vóór elke inbedrijfstelling op schade, volledigheid, reinheid en correcte opstelling controleren. ➞ *"Voor het eerste gebruik" zie pagina 35*

Bereiding zonder stoomdruk

Er zijn 16 vooraf ingestelde bereidingsprogramma's beschikbaar. ➞ *"Lijst van de bereidingsprogramma's" zie pagina 52*

Aanwijzing: Bij het selecteren en starten van het bereidingsprogramma zonder stoomdrukfunctie erop letten dat de drukvergrendelingshandgreep telkens geopend (⊰) is.

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

Attentie!

- De pan met ten hoogste 4 liter vullen. Bij het bereiden van levensmiddelen die tijdens het bereiden uitzetten, zoals bij rijst of gedroogde groenten, de pan maximaal tot de helft vullen.

2. Het apparaat sluiten. Hiervoor het deksel omlaag drukken tot het vastklikt.
3. Op toets ⏻ drukken om naar de functieselectiemodus te gaan.

In de functieselectiemodus wordt het gewenste bereidingsprogramma geselecteerd en worden alle instellingen van het apparaat opgegeven. De toets ⏻ en het indicatie-element [my mode] (mijn modus) branden continu. Toets ✓ knippert. Op het display wordt '00:00' weergegeven.

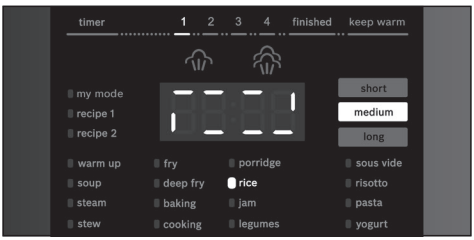
MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 38 15.03.2016 14:47:15

Aanwijzingen:
- Bepaalde bereidingsprogramma's of stappen worden bij geopend deksel uitgevoerd. ➞ *Zie meegeleverd kookboek*
- Als er binnen 5 minuten geen invoer op het bedieningspaneel plaatsvindt, schakelt het apparaat automatisch over op de stand-bymodus.

1. Net zo vaak op toets ☰ drukken tot het gewenste bereidingsprogramma is geselecteerd.

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

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



Het apparaat warmt de pan op tot de gewenste temperatuur is bereikt. Tijdens de opwarmfase verschijnen op het display lijnen die rechtsom roteren.
Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, doven de lijnen en wordt de bereidingsduur op het display weergegeven.
Het bereidingsproces wordt automatisch gestart.

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

De bereidingsduur wordt teruggeteld.

Tijdens de bereiding van gerechten treedt waterdamp op, die uit het apparaat wordt afgevoerd om overmatige drukontwikkeling te voorkomen.

Temperatuur tijdens de bereiding verhogen of verlagen

Als de actuele temperatuur tijdens de bereiding te laag of te hoog is afgesteld, kan deze ook tijdens het kookproces worden verhoogd (met max. +10 °C) of verlaagd (met max. -10 °C).
Voor het verhogen van de temperatuur op toets 🌡 drukken en deze ingedrukt houden. Op het display wordt kort de actuele temperatuur weergegeven, waarna de temperatuur telkens met 1 °C tot aan de maximumwaarde (+10 °C) wordt verhoogd. De toets net zo lang ingedrukt houden tot de gewenste hogere temperatuur is bereikt.
Voor het verlagen van de temperatuur op toets 🌡 drukken en deze ingedrukt houden. Op het display wordt kort de actuele temperatuur weergegeven, waarna de temperatuur telkens met 1 °C tot aan de maximumwaarde (+10 °C) wordt verhoogd. Zodra de maximumwaarde is bereikt, springt de indicatie terug naar de minimumwaarde (rond 20 °C). De toets net zo lang ingedrukt houden tot de gewenste lagere temperatuur is bereikt.
Op toets ✓ drukken om het bereidingsprogramma voort te zetten.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 39 15.03.2016 14:47:28

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

Zodra het bereidingsprogramma is voltooid, wordt er een geluidssignaal weergegeven en lichten indicatie-element [finished] (gereed) en toets ✓ op of wordt de warmhoudfunctie geactiveerd.
→ *“Warmhoud-functie” zie pagina 46*
Het display knippert en geeft ‘00:00’ aan.

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

⚠ Verbrandingsgevaar!

- Tijdens de bereiding hoopt er zich veel stoom in het apparaat op. Het deksel altijd voorzichtig openen. U niet over het deksel van het apparaat buigen.
- De pan en eventueel gebruikte inzetstukken kunnen zeer heet zijn. Altijd de desbetreffende handgrepen of ovenwanten gebruiken.

Attentie!
Tijdens het kookproces vormt er zich condenswater. Het condenswaterreservoir regelmatig legen.

Aanwijzingen:

- Het bereidingsprogramma kan op elk gewenst moment met toets X worden gestopt. Het apparaat schakelt hierop over op de functieselectiemodus.
- Bepaalde bereidingsprogramma’s kunnen uit meerdere bereidingsstappen bestaan. → *“Meerdere bereidingsstappen” zie pagina 45*

Bereidingsduur verlengen tijdens de bereiding

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

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

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

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

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

Sous-vide koken

Sous-vide koken betekent klaarmaken van gerechten ‘onder vacuüm’ bij lage temperaturen.
Sous-vide koken is een gezonde en vetarme bereidingswijze voor vlees, vis, groente en desserts. De gerechten worden met behulp van een vacuümapparaat in een speciale hittebestendige kookzak luchtdicht verpakt.

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

- Alleen verse levensmiddelen van goede kwaliteit gebruiken.
- Handen wassen en ontsmetten. Wegwerphandschoenen of een kook-/grilltang gebruiken.
- Kritische levensmiddelen zoals gevogelte, eieren en vis dienen zeer zorgvuldig te worden klaargemaakt.
- Gevogelte bij ten minste 65 °C bereiden.
- Groente en fruit altijd grondig wassen en/of schillen.
- Bereidingsoppervlakken en snijplanken altijd schoon houden. Voor verschillende soorten levensmiddelen aparte snijplanken gebruiken.
- Koelketen in acht nemen. Deze slechts kort onderbreken voor het voorbereiden van de levensmiddelen. Vacuüm-levensmiddelen vervolgens weer bewaren in de koelkast alvorens met het bereidingsproces te beginnen.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 40 15.03.2016 14:47:28

- De gerechten zijn alleen geschikt voor directe consumptie. Na het bereidingsproces de gerechten direct consumeren en niet langer bewaren, ook niet in de koelkast. Ze kunnen niet opnieuw worden verwarmd.

Vacumeerzak

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

Vacumeren

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

Aanwijzingen:

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

Bereiden met stoomdruk

De multicooker is tevens met een stoomdrukfunctie uitgerust. Met de stoomdrukfunctie worden de gerechten onder druk, d.w.z. bij temperaturen boven 100 °C bereid. Hierdoor worden de bereidingstijden aanmerkelijk verkort. Dit leidt weer tot een beduidende energiebesparing. Door de kortere bereiding in stoom blijven aroma, smaak en vitamines grotendeels behouden. Er zijn 8 vooraf ingestelde bereidingsprogramma's beschikbaar, die in combinatie met de stoomdrukfunctie kunnen worden uitgevoerd. ➞ *"Lijst van de bereidingsprogramma's" zie pagina 52*

Lage stoomdruk
Voor de bereiding van gevoelige gerechten, zoals groente, vis of fruit de lage stoomdruk gebruiken om de levensmiddelen zeer voorzichtig te bereiden. Een te hoge druk wordt automatisch via de stoomuitlaat geregeld**.**

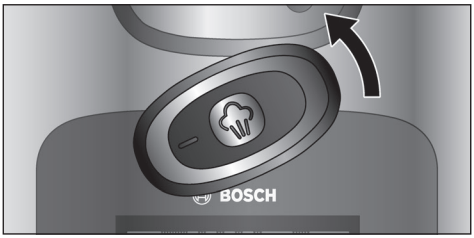
Hoge stoomdruk
Voor de bereiding van alle overige gerechten voor optimale resultaten de hoge stoomdruk gebruiken. Een te hoge druk wordt automatisch via de stoomuitlaat geregeld.

Stoomdrukfunctie geactiveerd
Om bereidingsprogramma's met de stoomdrukfuncties te kunnen selecteren, moet eerst de drukvergrendelingshandgreep worden gesloten (⊙). Hiervoor de drukvergrendelingshandgreep tot de aanslag rechtsom draaien.

Er wordt een geluidssignaal weergegeven wanneer het apparaat correct is afgesloten en de stoomdrukfunctie is ingeschakeld. Pas daarna kan in de functieselectiemodus het desbetreffende bereidingsprogramma met stoomdrukfunctie worden geselecteerd. De indicatie-elementen 'Lage stoomdruk' [ ] of 'Hoge stoomdruk' [ ] lichten op. ➞ *"Bereiden met stoomdruk" zie pagina 41*

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 41 15.03.2016 14:47:32

Stoomdrukfunctie gedeactiveerd
Om bereidingsprogramma's zonder stoomdrukfunctie te kunnen selecteren, moet de drukvergrendelingshandgreep steeds geopend zijn (⊙). Hiervoor de drukvergrendelingshandgreep tot de aanslag linksom draaien.



In de functieselectiemodus kunnen de gewenste bereidingsprogramma's zonder stoomdrukfunctie worden geselecteerd.
➞ *"Bereiding zonder stoomdruk" zie pagina 38*

Er zijn 8 vooraf ingestelde bereidingsprogramma's beschikbaar, die in combinatie met de stoomdrukfunctie kunnen worden uitgevoerd. ➞ *"Lijst van de bereidingsprogramma's" zie pagina 52*

⚠ Verbrandingsgevaar!
- Schuimende ingrediënten, zoals melk en room, mogen niet onder stoomdruk worden verwarmd.
- De stoomdrukfunctie niet gebruiken om levensmiddelen onder druk met olie te frituren.

1. Het apparaat openen. Hiervoor de drukvergrendelingshandgreep openen (⊙) en de openingstoets op het basisapparaat indrukken.
2. De pan met de gewenste ingrediënten vullen. Voor het aflezen van de hoeveelheid kan gebruik worden gemaakt van de schaalverdeling aan de binnenzijde van de pan.

Attentie!
- Nooit het apparaat onder stoomdruk verhitten, zonder het eerst met water of andere vloeistoffen te hebben gevuld. Ten minste 250 ml vloeistof vullen.
- De pan met ten hoogste 3,3 liter vullen. Bij het bereiden van levensmiddelen die tijdens het bereiden uitzetten, zoals bij rijst of gedroogde groenten, de pan maximaal tot de helft vullen.

3. Het apparaat sluiten. Hiervoor het deksel omlaag drukken tot het vastklikt en vervolgens de drukvergrendelingshandgreep sluiten (⊙).

Er wordt een geluidssignaal weergegeven. De stoomdrukfunctie is ingeschakeld.

4. Op toets ⏻ drukken om naar de functieselectiemodus te gaan.

In de functieselectiemodus wordt het gewenste bereidingsprogramma geselecteerd en worden alle instellingen van het apparaat opgegeven. Toets ⏻ en de indicatie-elementen [my mode] (mijn modus) en [ ] branden continu. Toets ✓ knippert. Op het display wordt '00:00' weergegeven.

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

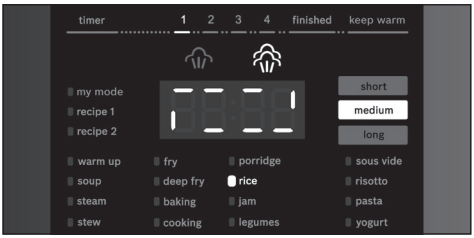
5. Net zo vaak op toets ☰ drukken tot het gewenste bereidingsprogramma is geselecteerd.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 42 15.03.2016 14:47:45

Op het bedieningspaneel licht de desbetreffende LED op en knippert de vooraf ingestelde bereidingsduur van het geselecteerde bereidingsprogramma. Het indicatie-element ‘Lage stoomdruk’ [ ] of ‘Hoge stoomdruk’ [ ] brandt. Op toets drukken om tussen [ ] en [ ] te wisselen.

Aanwijzing: Als [ ] of [ ] niet brandt, is de stoomdrukfunctie niet beschikbaar voor het geselecteerde programma.

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



Het apparaat warmt de pan op tot de vooraf ingestelde stoomdruk is bereikt. Tijdens de opwarmfase verschijnen op het display lijnen die rechtsom roteren.
Zodra de vooraf ingestelde stoomdruk is bereikt, doven de lijnen en wordt de bereidingsduur op het display weergegeven. Het bereidingsproces wordt automatisch gestart. De bereidingsduur wordt teruggeteld.

Als de bereidingsduur is voltooid, wordt een geluidssignaal weergegeven, knippert het display en wordt ‘P’ op het display weergegeven. Er wordt automatisch stootsgewijs stoom uit het apparaat afgevoerd om de druk in de binnenruimte van het apparaat af te bouwen.

⚠ Verbrandingsgevaar!
U nooit over het apparaat buigen terwijl er stoom uit het apparaat ontsnapt!
Als de druk in de binnenruimte van het apparaat volledig is afgebouwd, lichten indicatie-element [finished] (gereed) en toets ✓, of wordt de warmhoudfunctie geactiveerd. ➞ *“Warmhoud-functie” zie pagina 46*
Op het display licht een rechthoek (stippellijnen) op. Het bereidingsprogramma is voltooid.

7. Het apparaat openen. Hiervoor de drukvergrendelingshandgreep openen ( ) en de openingstoets op het basisapparaat indrukken.

Aanwijzingen:

- Het apparaat nooit met geweld openen!
- Alvorens het deksel te openen, het apparaat altijd licht schudden om eventueel opgetreden bellen in het product los te maken en te voorkomen dat het deksel wordt geblokkeerd.
- Als de stoom volledig uit de binnenruimte van het apparaat is ontsnapt en het apparaat volkomen drukvrij is, kan de drukvergrendelingshandgreep gemakkelijk worden geopend.
- De automatische stoomaflating kan enige tijd in beslag nemen. Om het proces te versnellen of wanneer het apparaat niet volkomen drukvrij is, kan de stoom ook handmatig worden afgelaten. ➞ *“Stoom handmatig aflaten” zie pagina 44*

8. Het bereide gerecht serveren.

⚠ Verbrandingsgevaar!

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

Attentie!
Tijdens het kookproces vormt er zich condenswater. Het condenswaterreservoir regelmatig legen.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 43 15.03.2016 14:47:54

Aanwijzingen:

- Het bereidingsprogramma kan op elk gewenst moment met toets ✕ worden gestopt. Het apparaat schakelt hierop over op de functieselectiemodus. Voordat het apparaat kan worden geopend, moet de stoom in de binnenruimte van het apparaat handmatig wordt afgelaten. ➞ *“Stoom handmatig aflaten” zie pagina 44*
- Bepaalde bereidingsprogramma’s bestaan uit meerdere bereidingsstappen. ➞ *“Meerdere bereidingsstappen” zie pagina 45*

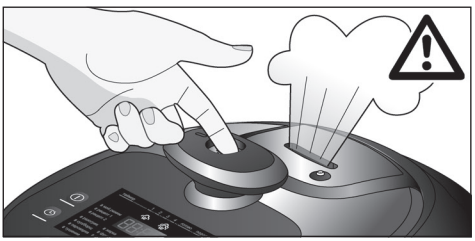
Stoom handmatig aflaten

In de volgende gevallen kan de stoom ook handmatig worden afgelaten:

- Als de automatische stoomaflating na afloop van een bereidingsprogramma moet worden versneld.
- Als een bereidingsprogramma voortijdig is afgebroken.
- Als de drukvergrendelingshandgreep niet kan worden geopend omdat het apparaat niet volkomen drukvrij is.

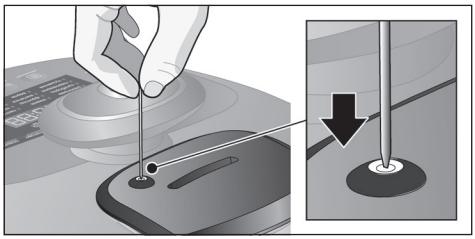
⚠ Verbrandingsgevaar!
Als de stoomaflatingstoets wordt ingedrukt, ontsnapt er hete stoom onder hoge druk uit de stoomuitlaat. U nooit over het apparaat buigen terwijl op de stoomaflatingstoets wordt gedrukt!

1. De stoomaflatingstoets zolang ingedrukt houden tot er geen stoom meer uit de stoomuitlaat ontsnapt.



2. Het apparaat openen. Hiervoor de drukvergrendelingshandgreep openen (⟲) en de openingstoets op het basisapparaat indrukken.

Aanwijzing: Als de drukvergrendelingshandgreep niet kan worden geopend, is het apparaat nog niet volkomen drukvrij. In dat geval de overdrukbeveiliging met een dunne stift handmatig omlaag drukken tot er geen stoom meer uit het apparaat ontsnapt. Vervolgens de drukvergrendelingshandgreep openen (⟲) en de openingstoets op het basisapparaat indrukken.



Extra functies

Voor bereidingsprogramma’s met en zonder stoomdrukfunctie zijn de volgende extra functies beschikbaar.

Een vooraf ingestelde bereidingsduur selecteren

Voor elk bereidingsprogramma wordt de vooraf ingestelde bereidingsduur van het niveau [medium] (gemiddeld) op het bedieningspaneel weergegeven.
De bereidingsduur kan met [short] (kort) worden verkort of met [long] (lang) worden verlengd.

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

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

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

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 44 15.03.2016 14:48:03

Een starttijdvertraging instellen

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

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

1. Bereidingsprogramma selecteren.
2. Druk de toets ⏲ in. Toets ✓ knippert. Op het display knippert '00:10'.

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

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

De geselecteerde starttijdvertraging wordt op het display weergegeven. Op het display licht [timer] (timer) op.
De tijdsduur tot aan de start wordt teruggeteld. Het bereidingsproces start daarna automatisch.

Aanwijzingen:

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

Meerdere bereidingsstappen

Bepaalde bereidingsprogramma's kunnen uit meerdere bereidingsstappen bestaan. Er wordt een geluidssignaal weergegeven zodra de volgende stap moet worden uitgevoerd. Op het bedieningspaneel licht in dat geval LED 1, 2, 3 of 4 op en knippert toets ✓.

- Het deksel van het apparaat openen.
- Verdere ingrediënten toevoegen.
- De bereidingsinstructies van het recept in acht nemen (bijv. met of zonder stoomdrukfunctie, geopend deksel).
  ➔ *Zie meegeleverd kookboek*
- Met toets ✓ de volgende bereidingsstap starten.

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

Actuele bereidingsstap voortijdig beëindigen

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

1. Hiervoor ten minste 2 seconden op toets ✓ drukken.

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

2. De volgende bereidingsstap uitvoeren.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 45 15.03.2016 14:48:03

Warmhoud-functie

Bepaalde bereidingsprogramma's omvatten de warmhoudfunctie. ➞ *"Lijst van de bereidingsprogramma's" zie pagina 52*
Als het bereidingsprogramma ook de warmhoudfunctie omvat, wordt deze functie na voltooiing van het gerecht automatisch ingeschakeld en houdt deze het gerecht maximaal 10 uur op 40 °C warm (de vooraf ingestelde warmhoudduur is afhankelijk van het bereidingsprogramma). [finished] (gereed) en [keep warm] (warm houden) lichten op. Op het display licht een rechthoek (stippellijnen) op. De warmhoudfunctie kan met toets ✗ worden beëindigd. Het apparaat schakelt hierop over op de functieselectiemodus.

Inzetstukken gebruiken

Frituurmand gebruiken

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

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

Voorbeeld: bereidingsprogramma [deep fry] (frituren)

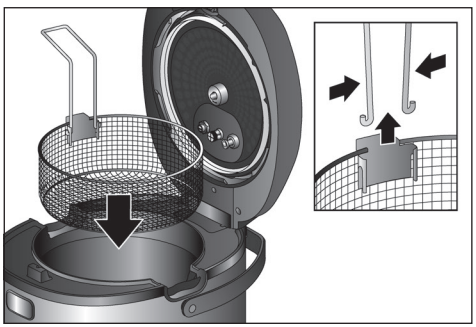
⚠ **Verbrandingsgevaar!**

- Tijdens het frituren nooit de stoomdruk-functie gebruiken. Deze is bij het bereidingsprogramma [deep fry] (frituren) automatisch uitgeschakeld.
- De pan maximaal tot de markering [1.0] met olie of frituurvet vullen.
- Niet meer dan 200 g bevroren of 300 g niet-bevroren frituurgoed gebruiken.
- Tijdens de bereiding kan er zich veel stoom in het apparaat ophopen. Het deksel voorzichtig openen. U niet over het deksel van het apparaat buigen.
- De pan en eventueel gebruikte inzetstukken kunnen zeer heet zijn. Altijd een pannenklem, de desbetreffende handgrepen of ovenwanten gebruiken.
- De spatel en pollepel nooit in heet vet of hete olie gebruiken.

1. Het deksel van het apparaat openen.
2. De pan met max. 1 liter olie vullen. Voor het aflezen van de hoeveelheid kan gebruik worden gemaakt van de schaalverdeling aan de binnenzijde van de pan.
3. Het deksel sluiten.
4. In de functieselectiemodus het bereidingsprogramma [deep fry] (frituren) selecteren ➞ *"Lijst van de bereidingsprogramma's" zie pagina 52*
5. Op toets ✓ drukken om het bereidingsprogramma te starten.

De olie wordt verhit. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, wordt een geluidssignaal weergegeven en knippert toets ✓.

6. De frituurmand met frituurgoed vullen.
7. Het deksel van het apparaat openen.
8. De frituurmand met de meegeleverde handgreep in de pan zetten en de handgreep verwijderen.



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

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

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

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 46 15.03.2016 14:48:07

Steamerinzet gebruiken

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

Aanwijzingen:

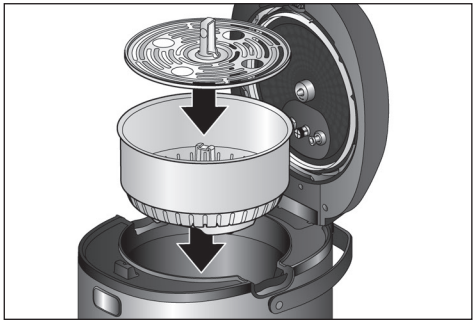
- Om optimale en smakelijke resultaten te bereiken, adviseren wij u de suggesties uit ons kookboek op te volgen.
- De steamerinzet kan met en zonder stoomdrukfunctie worden gebruikt.

Voorbeeld: bereidingsprogramma [steam] (stoomkoken) zonder stoomdrukfunctie

⚠ **Verbrandingsgevaar!**

- De pan maximaal tot de markering [0.5] met water vullen.
- Tijdens de bereiding kan er zich veel stoom in het apparaat ophopen. Het deksel voorzichtig openen. U niet over het deksel van het apparaat buigen.
- De pan en eventueel gebruikte inzetstukken kunnen zeer heet zijn. Altijd de desbetreffende handgrepen of ovenwanten gebruiken.

1. Het deksel van het apparaat openen.
2. De pan met max. 0,5 liter water vullen. Voor het aflezen van de hoeveelheid kan gebruik worden gemaakt van de schaalverdeling aan de binnenzijde van de pan.
3. Het onderste gedeelte van de steamerinzet in de pan hangen.
4. Voor het stoomkoken van diverse ingrediënten het onderste gedeelte tot de onderste rand vullen.
5. Het bovenste gedeelte aanbrengen en met de verdere ingrediënten vullen.



6. Het deksel sluiten.
7. In de functieselectiemodus het bereidingsprogramma [steam] (stoomkoken) selecteren → *“Lijst van de bereidingsprogramma’s” zie pagina 52*
8. Op toets ✓ drukken om het bereidingsprogramma te starten.

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

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

Individuele instellingsmogelijkheden

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

Bereidingsduur instellen

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

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

2. 1x op toets drukken.

Op het display knippert de vooraf ingestelde bereidingsduur.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 47 15.03.2016 14:48:12

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

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

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

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

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

Bereidingstemperatuur instellen

Bij bereidingsprogramma's zonder stoomdrukfunctie kan de temperatuur afzonderlijk worden geselecteerd.

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

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

2. 1x op toets 🌡 drukken.

Op het display knippert de vooraf ingestelde bereidingstemperatuur.

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

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

4. Op toets ✓ drukken zodra de gewenste bereidingstemperatuur wordt weergegeven.

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

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

Stoomdruk instellen

Bij bereidingsprogramma's met vooraf ingestelde stoomdrukfunctie kan de temperatuur via 'Lage stoomdruk' [ ] of 'Hoge stoomdruk' [ ] worden geselecteerd.

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

Op het bedieningspaneel licht de desbetreffende LED op en wordt de vooraf ingestelde bereidingsduur voor dit bereidingsprogramma weergegeven. Daarnaast brandt het indicatie-element 'Lage stoomdruk' [ ] of 'Hoge stoomdruk' [ ].

Aanwijzing: Als [ ] of [ ] niet brandt, is de stoomdrukfunctie niet beschikbaar voor het geselecteerde programma.

2. Op toets drukken om tussen [ ] en [ ] te wisselen.
3. Op toets ✓ drukken zodra de gewenste stoomdruk wordt weergegeven.

Het bereidingsprogramma met de ingestelde stoomdrukfunctie wordt gestart.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 48 15.03.2016 14:48:12

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

my mode (mijn modus) (handmatig)

Snelle instelmodus waarmee de stoomdrukfunctie, bereidingsduur en bereidingstemperatuur van een kookproces individueel kunnen worden ingesteld.
In de functieselectiemodus branden toets ⏻ en indicatie-element [my mode] (mijn modus) continu. Toets ✓ knippert.
Op het display wordt '00:00' weergegeven.

Aanwijzing: Om de stoomdrukfunctie te kunnen inschakelen, moet de drukvergrendelingshandgreep gesloten zijn (👁). Het indicatie-element [ ] licht op.

Bereidingsduur instellen

1. 1x op toets ⏳ drukken.

Op het display knippert '00:00'.

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

Bereidingstemperatuur of stoomdruk instellen

3. **Zonder stoomdrukfunctie:** De drukvergrendelingshandgreep moet geopend zijn (👁). 1x op toets 🌡 drukken. Op het display knippert '0000'. Hierna net zo vaak op toets 🌡 drukken tot de gewenste bereidingstemperatuur wordt weergegeven.
of
Met stoomdrukfunctie: De drukvergrendelingshandgreep moet gesloten zijn (👁). Op toets drukken om tussen [ ] en [ ] te wisselen.

4. Op toets ✓ drukken om met de geselecteerde instellingen te starten.

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

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

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

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

Aanwijzingen:

- Als er nog nooit een eigen bereidingsprogramma is opgeslagen, worden er nog geen ingestelde waarden op het display weergegeven.
- Om de stoomdrukfunctie te kunnen inschakelen, moet de drukvergrendelingshandgreep gesloten zijn (👁).

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

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

Bereidingsduur opslaan:

2. 1x op toets ⏳ drukken.

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

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

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

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 49 15.03.2016 14:48:12

Bereidingstemperatuur of stoomdruk opslaan:

4. **Bereidingstemperatuur:** 1x op toets drukken. Op het display wordt de vooraf ingestelde bereidingstemperatuur weergegeven. Hierna net zo vaak op toets drukken tot de gewenste bereidingstemperatuur wordt weergegeven.
   of
   Stoomdruk: Op toets drukken om tussen [ ] en [ ] te wisselen.
5. Lang op toets ✓ drukken (>2 seconden) om de ingestelde waarden op te slaan.

Aanwijzing: Voor een bereidingsstap kan hetzij de temperatuur hetzij de stoomdruk worden ingesteld en opgeslagen. De laatst ingestelde waarde wordt in het geheugen opgeslagen.

Voor het programmeren van verdere bereidingsstappen de punten 2 tot en met 6 herhalen. Er kunnen maximaal 3 bereidingsstappen worden geprogrammeerd. Het opgeslagen bereidingsprogramma [recipe 1] (recept 1) kan op de gebruikelijke wijze via de functieselectiemodus worden geselecteerd.

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

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

1. In de functieselectiemodus 1x op toets drukken.

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

2. 1x op toets drukken.

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

3. Lang op toets X drukken (>2 seconden).

De instellingen van [recipe 1] (recept 1) zijn gewist.

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

Kinderslot

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

⚠ Waarschuwing
Als het kinderslot actief is, kunnen de bereidingsprocessen niet worden gewijzigd of afgebroken. Hiervoor moet het kinderslot eerst worden gedeactiveerd.
Op de volgende toetsencombinatie drukken:

1. **Activeren**
   De toetsen en tegelijkertijd 3 seconden ingedrukt houden. Er wordt een kort geluidssignaal weergegeven. Het kinderslot is ingeschakeld.
2. **Deactiveren**
   Opnieuw de toetsen en tegelijkertijd 3 seconden ingedrukt houden. Er wordt een kort geluidssignaal weergegeven. De kinderbeveiliging is uitgeschakeld.

Verzorging en dagelijkse reiniging

⚠ Risico van een elektrische schok

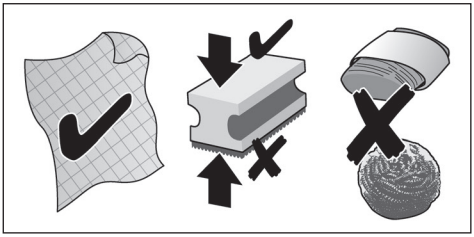
- Dompel de machine nooit onder in water.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Voor het reinigen de stekker uit het stopcontact trekken.

Attentie!

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

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 50 15.03.2016 14:48:12

- Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.



Het apparaat moet na elk gebruik grondig worden gereinigd.

1. Het apparaat volledig laten afkoelen.
2. De drukvergrendelingshandgreep openen (⊘).
3. De openingstoets op het basisapparaat indrukken om het deksel te openen.
4. Pan, dekselinzet, stoomuitlaat, ventielstop, condenswaterreservoir en toebehoren verwijderen. ➞ *"Voor het eerste gebruik" zie pagina 35*

Basisapparaat reinigen

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

Dekselinzet, stoomuitlaat en ventielstop reinigen

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

Attentie!
De volgende onderdelen zijn niet vaatwasserbestendig: uitneembare dekselinzet, bevestigingsschroef, stoomuitlaat en ventielstop.

Pan, condenswaterreservoir en toebehoren reinigen

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

De volgende onderdelen zijn vaatwasserbestendig: pan, condenswaterreservoir, frituurmand met handgreep, steamerinzetten, spatel, pollepel en maatbeker.

Attentie!
Na de reiniging alle gedroogde losse onderdelen weer op het basisapparaat aanbrengen en de werking van de veiligheidsinrichtingen controleren. ➞ *"Voor het eerste gebruik" zie pagina 35*

Afval

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

Garantie

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

Wijzigingen voorbehouden.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 51 15.03.2016 14:48:19

Lijst van de bereidingsprogramma's

Bij de AutoCook Pro staan u in totaal 50 bereidingsprogramma's ter beschikking. Deze zijn samengesteld uit 16 basisprogramma's met elk 3 tijdsinstellingsmogelijkheden, evenals 2 aanvullende stoomdrukfuncties. In de volgende tabel vindt u de belangrijkste gegevens van de verschillende bereidingsprogramma's.

Programma	Aantal bereidings-stappen	Warmhoud-functie beschikbaar	Stoom-drukfunctie beschikbaar	Deksel
my mode (mijn modus) Individuele instelling van de gewenste temperatuur en bereidingstijd	1	—	✓	open / gesloten*
recipe 1&2 (recept 1&2) 2 Geheugenplaatsen voor eigen recepten	1-3	—	✓	open / gesloten*
warm up (opwarmen) Opwarmen van koude (voorgekookte) gerechten	1	✓	—	gesloten
soup (soep) Bereiding van soepen en eenpansgerechten	kort: 1 gemiddeld: 2 lang: 2	✓	✓	open / gesloten*
steam (stoomkoken) Stoomkoken van groente, vlees en vis (steamerinzet noodzakelijk)	1	✓	✓	gesloten
stew (stoven) Stoven van groente, vlees en vis.	kort: 1 gemiddeld: 2 lang: 2	✓	✓	open / gesloten*
fry (aanbraden) Aanbraden van groente, vlees en vis.	1	✓	—	open
deep fry (frituren) Frituren van vlees, vis, frites enz. (frituurmand noodzakelijk)	1	—	—	open
baking (bakken) De maximale hoeveelheid deeg bedraagt 1000 g bloem met water (verhouding: 54 ml water op 100 g bloem)	1	—	—	gesloten
cooking (koken) Koken van levensmiddelen	1	✓	✓	gesloten
porridge (zuivelproduct) Bereiding van zuivelproducten	1	✓	✓	gesloten
rice (rijst/graan) Koken van graan of rijst	1	—	✓	gesloten
jam (marmelade) Inkoken van vruchten tot marmelade	1	—	—	open

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

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 52 15.03.2016 14:48:19

Programma	Aantal bereidings-stappen	Warmhoud-functie beschikbaar	Stoom-drukfunctie beschikbaar	Deksel
legumes (peulvruchten) Koken van bonen	kort: 1 gemiddeld: 2 lang: 2	✓	✓	gesloten
sous vide (sous vide) Voorzichtig garen van gerechten in een vacuümzak	1	—	—	gesloten
risotto (risotto) Bereiding van risotto	kort: 3 gemiddeld: 3 lang: 3	✓	✓	open / gesloten*
pasta (pasta) Koken van pastagerechten	1	—	—	gesloten / open*
yogurt (yoghurt) Bereiding van yoghurt	1	—	—	gesloten

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

Bereidingstijden

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

Programma	Instelling	Duur (zonder stoomdrukfunctie)	Levensmiddel	Aanbevolen hoeveelheid (maximaal)
steam (stoomkoken)	gemiddeld	30 min.	Groene bonen (vers)	500 g (800 g)
	kort	10 min.	Bloemkool (roosjes van gelijke grootte)	500 g (800 g)
	lang	50 min.	Aardappels (geheel, gemiddelde grootte)	500 g (1200 g)
	kort	10 min.	Visfilet	500 g (1000 g)
	gemiddeld	30 min.	Gehaktballetjes	500 g (700 g)
	kort	10 min.	Eieren	8 stuks (12)
	gemiddeld	30 min.	Knoedels / balletjes	500 g (600 g)
	kort	5 min.	Broccoli	500 g (800 g)
	kort	3 min.	Erwten	500 g (800 g)
	gemiddeld	30 min.	Wortelen / peen	500 g (800 g)
	gemiddeld	30 min.	Kipfilet	500 g (800 g)
	gemiddeld	30 min.	Rode bieten (geheel, gemiddelde grootte)	500 g (800 g)

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 53 15.03.2016 14:48:19

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

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 54 15.03.2016 14:48:19

Programma	Instelling	Duur (zonder stoomdrukfunctie)	Levensmiddel	Aanbevolen hoeveelheid (maximaal)
sous vide (sous vide) [1]	gemiddeld, 65 °C [2]	80 min.	Runderfilet, 2 cm	
	gemiddeld, 65 °C [2]	90 min.	Runderfilet, 3 cm	
	gemiddeld, 65 °C [2]	100 min.	Runderfilet, 4 cm	
	gemiddeld, 65 °C	70 min.	Vis (zalm), 2 cm	
	gemiddeld, 65 °C	80 min.	Vis (zalm), 3 cm	
	gemiddeld, 65 °C	90 min.	Vis (zalm), 4 cm	
	gemiddeld, 65 °C	70 min.	Gevogelte (kipfilet), 2 cm	
	gemiddeld, 65 °C	80 min.	Gevogelte (kipfilet), 3 cm	
	gemiddeld, 65 °C	90 min.	Gevogelte (kipfilet), 4 cm	
	lang, 85 °C	60 min.	Asperges	1000 g
	lang, 85 °C	80 min.	Aardappels	800 g
	lang, 85 °C	100 min.	Wortelgewas	800 g

1) Bij het sous-vide koken moeten bijzondere hygiënemaatregelen in acht worden genomen. Altijd de veiligheidsinstructies en de bereidingsaanbevelingen in acht nemen! ➞ 'Sous-vide koken' zie pagina 40
2) Garingsniveaus voor runderfilet: 60 °C = bloederig / rare; 65 °C = medium; 70 °C = doorgebakken / well done

Modellenoverzicht en technische gegevens

	MUC68...	MUC88...
	✓	✓
	✓	✓
Individuele geheugenplaatsen	2	2
Nominaal volume	5 l	5 l
Maximale inhoud zonder stoomdrukfunctie	4 l	4 l
Maximale inhoud met stoomdrukfunctie	3,3 l	3,3 l
Temperatuurbereik	40-160 °C	40-160 °C
Werkdruk	80 kPa	80 kPa
Veiligheidsdruk	150 kPa	150 kPa
Elektrische aansluiting (spanning – frequentie)	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
Verwarmingsvermogen	1050 W	1200 W
Inductie	—	✓
Lengte netsnoer	1,5 m	1,5 m
Gewicht, leeg	5,8 kg	6,5 kg

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 55 15.03.2016 14:48:21

Speciale accessoires

	MAZ8BI Roestvrijstalen pan, gepolijst met antiaanbaklaag en bewaardeksel*; geschikt voor de inductie-multicooker met stoomdrukfunctie MUC88…	5 l pan; vaatwasserbestendig; zeer robuuste pan; 3 mm dik; buitenzijde gepolijst edelstaal; antiaanbaklaag; deksel* voor het praktisch bewaren van levensmiddelen in de pan, bijv. in de koelkast
	MAZ0FB Frituurmand	Edelstalen mand met afneembare handgreep voor een eenvoudig gebruik; vaatwasserbestendig

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

Hulp bij storingen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het bereide gerecht is half rauw.	Te grote hoeveelheid.	De pan maximaal tot de markering [4.0 liter] vullen!
	De verhouding tussen de hoeveelheden water en ingrediënten is niet correct.	De verhouding tussen de hoeveelheden water en ingrediënten aanpassen.
	Vreemde voorwerpen in de binnenruimte van het apparaat.	Verwijder alle vreemde voorwerpen. Gebruik hiervoor geen water!
	De pan is vervormd.	Neem contact op met de Service.
	Storing in het apparaat.	
	Storing in de sensor.	
Het bereide gerecht is verbrand.	Er bevindt zich vuil onder de pan.	Pan en binnenruimte van het apparaat grondig reinigen.
	De pan is vervormd.	Neem contact op met de Service.
	Storing in het apparaat.	
	Storing in de sensor.	
Het apparaat kookt over.	Te grote hoeveelheid.	De inhoud aanpassen.
	De temperatuur is te hoog.	Temperatuur verlagen.
	Het geselecteerde bereidingsprogramma vereist dat het gerechts met een geopend deksel wordt gekookt.	Deksel van het apparaat openen.
LED brandt niet.	Apparaat is uitgeschakeld.	Het apparaat inschakelen.
	Storing in het elektriciteitssnoer.	Neem contact op met de Service.
De verwarmingsplaat werkt niet.	Storing in het apparaat.	Neem contact op met de Service.
	De verwarmingsplaat is beschadigd.	

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 56 15.03.2016 14:48:21

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Er loopt water uit het apparaat.	Het apparaat heeft een overloopbeveiliging. Het condenswaterreservoir is vol en loopt over.	Water uit het condenswaterreservoir verwijderen. De pan verwijderen en de binnenruimte van het apparaat met een doek droog wrijven. Erop letten dat er geen water in de binnenruimte van het apparaat kan komen.
De drukvergrendelingshand-greep van het apparaat kan niet worden geopend.	De overdrukbeveiliging zit dicht door voedingsmiddelen en de drukvergrendelingshandgreep is geblokkeerd.	Te werk gaan zoals in hoofdstuk ➞ *"Stoom handmatig aflaten" zie pagina 44* Contact opnemen met de Service als het probleem zich blijft voordoen.
Er ontsnapt voortdurend stoom uit de stoomuitlaat, hoewel de stoomdrukfunctie ingeschakeld is.	De ventielstop zit niet correct op het ventiel.	Het apparaat van de stroomtoevoer loskoppelen en laten afkoelen. Stoomuitlaat verwijderen en ventielstop correct op het ventiel aanbrengen.
Display-indicatie P	Dit is geen defect. De stoom wordt automatisch afgelaten.	Wachten tot de stoom volledig is afgelaten dan wel de stoom handmatig aflaten.
Display-indicatie OPEn	Drukvergrendelingshandgreep gesloten (⟲) bij een bereidingsprogramma zonder stoomdrukfunctie.	Drukvergrendelingshandgreep openen (⟳) om de stoomdrukfunctie te deactiveren.
Display-indicatie CLOSE	Drukvergrendelingshandgreep openen (⟳) bij een bereidingsprogramma met stoomdrukfunctie.	Drukvergrendelingshandgreep sluiten (⟲) om de stoomdrukfunctie te activeren.
Display-indicatie E1~E6	Storing in het apparaat.	Het bereidingsprogramma afbreken. Het apparaat van de stroomtoevoer loskoppelen. Het apparaat weer inschakelen. Contact opnemen met de Service als het probleem zich blijft voordoen.
Display-indicatie E0	Onjuiste pan aangebracht of pan wordt niet herkend.	De pan correct aanbrengen. Als de indicatie langer dan 20 seconden aanwezig blijft, het apparaat van de stroomtoevoer loskoppelen en contact opnemen met de Service.
Display-indicatie E1	De stoomdrukfunctie functioneert niet naar behoren.	Het apparaat van de stroomtoevoer loskoppelen en opnieuw starten. Contact opnemen met de Service als het probleem zich blijft voordoen.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 57 15.03.2016 14:48:21

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Display-indicatie E2, E5, E6 of E7	Het apparaat is oververhit.	Het apparaat van de stroomtoevoer loskoppelen en laten afkoelen. Zodra het apparaat is afgekoeld, opnieuw starten.
	Kortsluiting in het apparaat.	Het apparaat van de stroomtoevoer loskoppelen en contact opnemen met de Service.
Display-indicatie E3	Te hoge netspanning.	Contact opnemen met uw stroomleverancier of netbeheerder. Laat de voedingsspanning door een vakman controleren.
Display-indicatie E4	Te lage netspanning.	
Display-indicatie E8	Communicatiefout	Zodra het apparaat is afgekoeld, opnieuw starten.
Display-indicatie E12	Bij de selectie van een programma met hoge temperatuur (bijv. 'deep fry (frituren)') zijn ongeschikte ingrediënten ingevuld (bijv. water). Het programma wordt afgebroken om overdruk te voorkomen.	Ongeschikte ingrediënten uit de pan verwijderen, pan reinigen en vervolgens correct vullen (bijv. olie voor het programma 'deep fry (frituren)'). Afhankelijk van de programmaselectie het deksel geopend laten → *"Lijst van de bereidingsprogramma's" zie pagina 52*. Bereidingsprogramma opnieuw starten.
Bel de hotline als u de problemen niet kunt verhelpen! De telefoonnummers staan op de laatste pagina's van de gebruiksaanwijzing.		

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 58 15.03.2016 14:48:21

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, arrostire, stufare, cuocere al vapore, friggere, pastorizzare, scaldare e mantenere al caldo alimenti. Non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze. Tutti gli ingredienti devono essere in condizioni perfettamente igieniche. Durante la lavorazione rispettare tutte le regole di igiene in cucina.

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.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 59 15.03.2016 14:48:21

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 78*

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.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 60 15.03.2016 14:48:21

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 69*
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 69*

⚠ 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 78*

⚠ Attenzione!
Non immergere mai la spatola e cucchiai 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.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 61 15.03.2016 14:48:21

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 59
Avvertenze di sicurezza 60
Panoramica 62
Pannello di comando 63
Prima del primo utilizzo 64
Preparazione 66
Funzioni supplementari 73
Utilizzo degli inserti 74
Possibilità di personalizzazione delle impostazioni 75
Sicurezza bambini 78
Pulizia e cura quotidiana 78
Smaltimento 79
Garanzia 79
Elenco dei programmi 80
Tempi di cottura 81
Modelli e dati tecnici 83
Accessori speciali 84
Rimedi in caso di guasti 84

Panoramica

→ **Figura A**

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 sovrapressione
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 sovrapressione

→ **Figura B**

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**
Questo istruzioni per l'uso descrivono diverse versioni dell'apparecchio.
→ *"Modelli e dati tecnici" ved. pagina 83*

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 62 15.03.2016 14:48:21

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 C**

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 69*

Conferma del programma
Premendo il tasto ✓ si avvia il programma selezionato.

Cancellazione di una impostazione / interruzione del programma
Premendo il tasto X si cancellano le impostazioni o si arresta un programma già avviato.

Indicatori

→ **Figura C**

a Display
Indica la durata residua o la temperatura.

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

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

d finished (pronto)
Indica che il piatto è pronto. Il display (**a**) lampeggia e indica "00:00". Inoltre viene emesso un segnale acustico.

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

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 63 15.03.2016 14:48:21

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 69*

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.

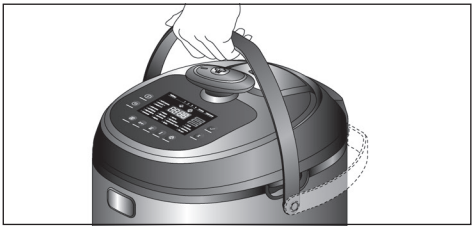
i **recipe 1&2 (Ricetta 1&2)**
Posizioni di memoria per memorizzare programmi personalizzati con funzione pressione vapore, durata e temperatura.

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.

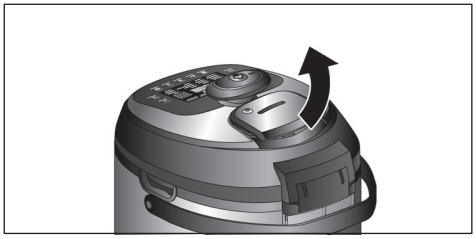


Attenzione!
Utilizzare sempre la maniglia per trasportare l’apparecchio in tutta sicurezza.

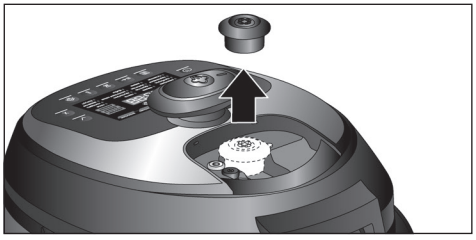
3. Collocare l’apparecchio su un piano di lavoro stabile, liscio e orizzontale.

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.

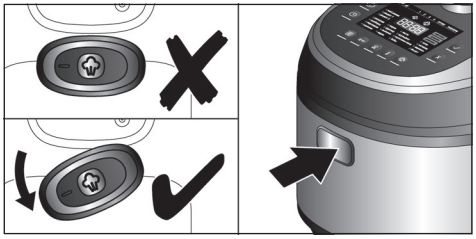
4. **Rimuovere lo scarico vapore**
Afferrare lo scarico vapore da dietro e tirarlo verso l’alto.



5. **Togliere il tappo della valvola**
Togliere il tappo della valvola dalla camera di scarico vapore.

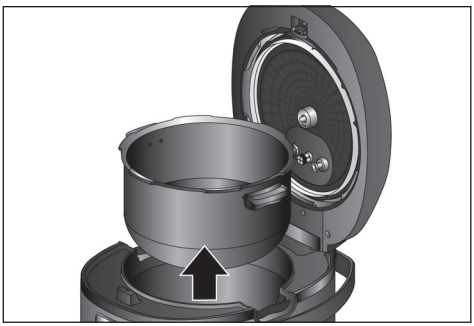


6. **Aprire il coperchio dell’apparecchio**
Aprire la manopola di blocco pressione ( ). A tale scopo ruotare la manopola di blocco pressione in senso antiorario fino all’arresto. Premere il tasto di apertura sull’apparecchio base per aprire il coperchio.

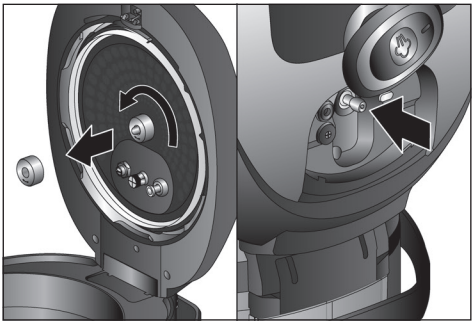


MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 64 15.03.2016 14:48:40

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!

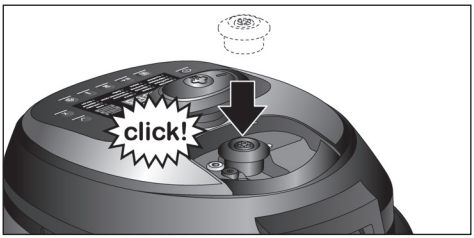
12. Prima della prima messa in funzione pulire accuratamente tutte le parti e asciugarle. ➞ *"Pulizia e cura quotidiana" ved. pagina 78*
13. **Controllare i dispositivi di sicurezza**
    Inserto del coperchio: controllare che l'anello di tenuta dell'inserto del coperchio non presenti evidenti alterazioni del colore, incrinature o altri danni. Controllare che la valvola di sicurezza, la valvola vapore e la protezione contro la sovrapressione siano pulite. Non devono essere bloccate da corpi estranei. La protezione contro la sovrapressione 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.

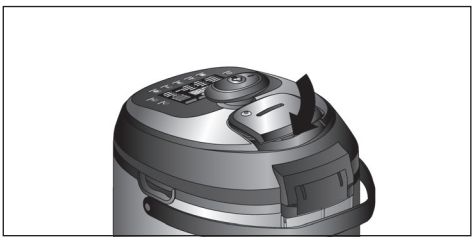
MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 65 15.03.2016 14:48:50

17. Inserire il tappo della valvola
Inserire il tappo della valvola nella camera di scarico vapore sulla valvola vapore e premerlo.

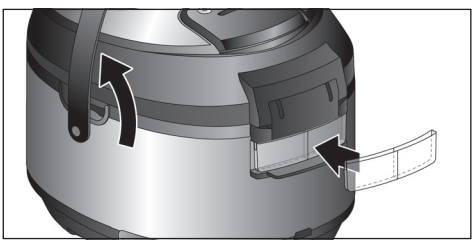


Attenzione!
Prestare attenzione che la leva bianca di scarico vapore si trovi sotto il tappo della valvola.

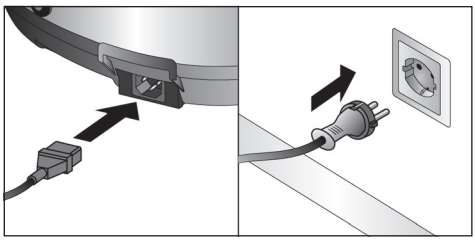
18. Inserire lo scarico vapore
Agendo dall'alto, mettere lo scarico vapore sul coperchio e premerlo.



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 ⏻ e ✓ e tutti i LED e viene emesso un segnale acustico (5x). Quindi il tasto ⏻ 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 75*
Per offrirvi una visione d'insieme di tutti i programmi abbiamo creato per voi una tabella riassuntiva. ➞ *"Elenco dei programmi" ved. pagina 80*

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 66 15.03.2016 14:49:07

⚠ **Pericolo di ustioni!**
- Prima di utilizzare l'apparecchio verificare sempre il funzionamento dei dispositivi di sicurezza. ➞ *"Prima del primo utilizzo" ved. pagina 64*
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza il recipiente, l'inserto 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 64*

Uso senza pressione vapore

Sono disponibili 16 programmi preimpostati. ➞ *"Elenco dei programmi" ved. pagina 80*

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.

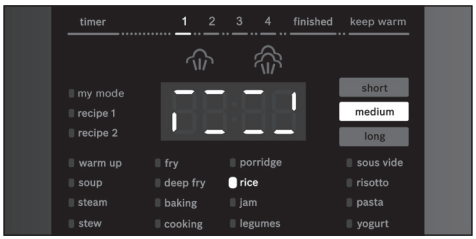
La modalità di selezione della funzione consente di selezionare il programma desiderato e di effettuare tutte le impostazioni dell'apparecchio. Il tasto ⓘ e l'indicatore [my mode] (la mia modalità) sono accesi. Il tasto ✓ lampeggia. Sul display viene visualizzato "00:00".

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.



MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 67 15.03.2016 14:49:20

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 74*
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 ✕. L'apparecchio passa alla modalità di selezione della funzione.
- Alcuni programmi possono comprendere più fasi. → *"Programmi con più fasi" ved. pagina 73*

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 68 15.03.2016 14:49:24

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 confezionatrice sottovuoto.

⚠ Rischi per la salute!

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

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

Sacchetti per sottovuoto

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

Messa sottovuoto

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

Note

- La quantità massima inseribile per la cottura sottovuoto è di 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.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 69 15.03.2016 14:49:24

Sono disponibili 8 programmi preimpostati utilizzabili con la funzione pressione vapore. ➞ *“Elenco dei programmi” ved. pagina 80*

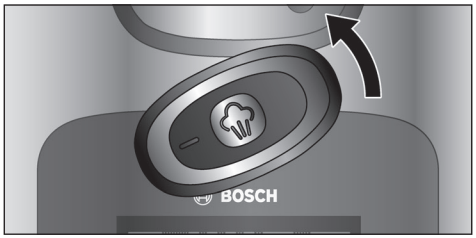
Pressione vapore bassa
Per preparare cibi delicati come verdura, pesce o frutta utilizzare una pressione vapore bassa per una cottura particolarmente delicata. Se la pressione è troppo alta, viene regolata automaticamente dallo scarico vapore.

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 69*

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 67*

Sono disponibili 8 programmi preimpostati utilizzabili con la funzione pressione vapore. ➞ *“Elenco dei programmi” ved. pagina 80*

⚠ 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.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 70 15.03.2016 14:49:33

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".

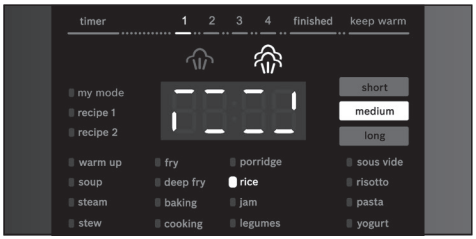
Nota: dopo 5 minuti di inattività del pannello di comando, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità standby.

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 lineette che si accendono in senso orario.
Una volta raggiunta la pressione vapore impostata, le lineette 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 74*
Sul display si illumina un rettangolo (righe tratteggiate). Il programma è terminato.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 71 15.03.2016 14:49:49

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 72*

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 72*
- Alcuni programmi comprendono più fasi. ➞ *"Programmi con più fasi" ved. pagina 73*

Scarico manuale del vapore

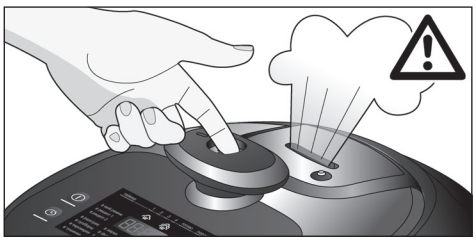
Nei casi seguenti è possibile scaricare il vapore anche manualmente:

- 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!**

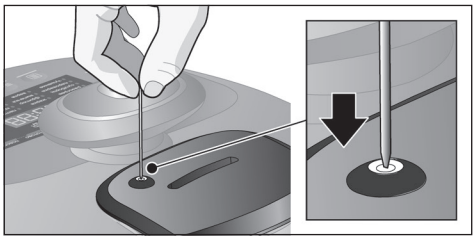
Premendo il tasto di scarico della pressione, il vapore caldo esce ad alta pressione dallo scarico vapore. Non chinarsi mai sull'apparecchio mentre il tasto di scarico della pressione è premuto!

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 sovrapressione finché dall'apparecchio non esce più vapore. Quindi aprire la manopola di blocco pressione (⊘) e premere il tasto di apertura sull'apparecchio base.



MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 72 15.03.2016 14:49:57

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

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

2. Premere il tasto ✓ per avviare il programma.

Impostazione dell'avvio ritardato

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

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

1. Selezionare il programma.
2. Premere il tasto ⏲. Il tasto ✓ lampeggia. Sul display lampeggia "00:10".

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

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

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

Note

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

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 ✓ 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 ✓.

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 ✓ per almeno 2 secondi.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 73 15.03.2016 14:49:57

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 80*
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, patatine ecc. in olio caldo è necessario utilizzare il cestello per frittura (a seconda del modello).

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

Esempio: programma [deep fry] (friggere)

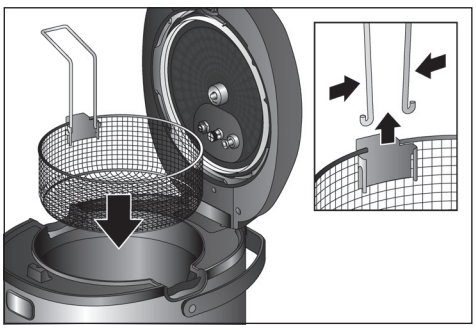
⚠ Pericolo di ustioni!

- 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].
- 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 80*
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.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 74 15.03.2016 14:50:02

11. Per sgocciolare la frittura, alzare il cestello dal manico e agganciarlo al bordo del recipiente con la linguetta.

Utilizzo della vaporiera

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

Note

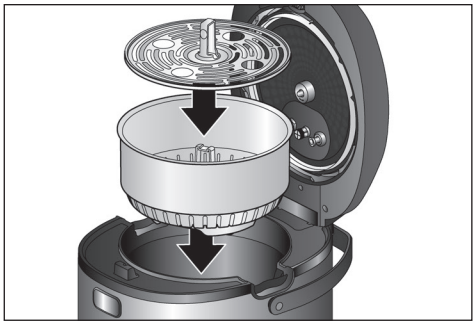
- Per ottenere i migliori risultati e il massimo del gusto consigliamo di seguire le ricette del nostro ricettario.
- La vaporiera può essere utilizzata con o senza la funzione pressione vapore.

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 80*
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.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 75 15.03.2016 14:50:06

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".

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 76 15.03.2016 14:50:06

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.

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

Nelle posizioni di memoria [recipe 1] (ricetta 1) e [recipe 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 [recipe 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 [recipe 1] (ricetta 1) come di consueto, tramite la modalità di selezione della funzione.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 77 15.03.2016 14:50:06

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

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

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

Il LED [recipe 1] (ricetta 1) si accende. Il display indica la durata memorizzata.

2. Premere una volta il tasto ⧖.

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

3. Premere a lungo il tasto ✕ (>2 secondi).

Le impostazioni di [recipe 1] (ricetta 1) sono cancellate.

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

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.

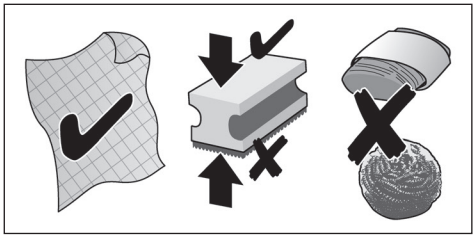
Pulizia e cura quotidiana

⚠ 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'inserto del coperchio, lo scarico vapore, il tappo della valvola, il contenitore dell'acqua di condensa e gli accessori. ➞ *"Prima del primo utilizzo" ved. pagina 64*

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.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 78 15.03.2016 14:50:10

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 64*

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.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 79 15.03.2016 14:50:11

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.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 80 15.03.2016 14:50:11

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)

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 81 15.03.2016 14:50:11

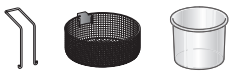
Programma	Impostazione	Durata (senza funzione pressione vapore)	Alimento	Quantità consigliata (massimo)
rice (riso/cereali)	Media	30 min.	Riso bianco a grana media (contorno)	500 g di riso, 700 ml di acqua
	Media	25 min.	Riso bianco a grana media (contorno)	250 g di riso, 500 ml di acqua
	Lunga	60 min.	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

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 82 15.03.2016 14:50:12

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 69
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

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 83 15.03.2016 14:50:13

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.	

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 84 15.03.2016 14:50:13

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 sovrapressione è bloccata da cibo e la manopola di blocco pressione è bloccata.	Procedere come descritto al capitolo ➞ *"Scarico manuale del vapore" ved. pagina 72* 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.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 85 15.03.2016 14:50:13

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.	
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 sovrapressione.	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 80*. Riavviare il programma.
Se non è possibile risolvere un problema, chiamare l'assistenza! I numeri di telefono si trovano sull'ultima pagina del manuale.		

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 86 15.03.2016 14:50:13

Utilização correta

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

A não observância das indicações sobre a utilização correta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes. Este aparelho destina-se ao processamento de volumes habituais ao uso doméstico ou aplicações similares não comerciais. Aplicações similares incluem, por exemplo: utilização em cozinhas para colaboradores em lojas, escritórios, explorações agrícolas e outros estabelecimentos comerciais, assim como a utilização por hóspedes em pensões, pequenos hotéis e modalidades residenciais semelhantes.

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

O aparelho só pode ser utilizado para a finalidade prevista. Utilizar a respetiva fonte de calor apenas em conformidade com o manual de instruções. Utilizar apenas peças de reposição originais do fabricante de acordo com o modelo do aparelho correspondente. Utilizar, em particular, um aparelho base e uma tampa do mesmo fabricante, indicados como compatíveis. Utilizar a panela e os acessórios apenas com o aparelho base.

Utilize o aparelho apenas em espaços interiores à temperatura ambiente e até 2000 m acima do nível do mar. Ao instalar o aparelho, certifique-se de que não existem por cima ou por baixo do mesmo superfícies ou dispositivos delicados que possam ser danificados pela emissão de temperaturas elevadas e de vapor de água.

Este aparelho não pode ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com pouca experiência e conhecimentos, a não ser que supervisionadas ou instruídas. O aparelho e o cabo elétrico devem ser mantidos fora do alcance de crianças. As crianças não podem brincar com o aparelho. As crianças não podem efetuar a limpeza e manutenção do aparelho.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 87 15.03.2016 14:50:13

Instruções de segurança

⚠ Perigo de choque elétrico e de incêndio!

O aparelho deve ser ligado a uma rede elétrica com corrente alternada apenas através de uma tomada corretamente instalada. Certifique-se de que o sistema fio terra da alimentação elétrica doméstica foi instalado corretamente. Ligar e utilizar o aparelho apenas de acordo com as indicações da chapa de características. Utilizar o aparelho somente se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos. Reparações no aparelho só devem ser efetuadas pelos nossos Serviços Técnicos, para se evitarem situações de perigo. Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, ele deve ser substituído por um cabo de ligação específico, disponível na nossa assistência técnica. Nunca ligar o aparelho a relógios temporizadores ou a tomadas telecomandadas. Vigiar sempre o aparelho durante o funcionamento! Em caso de anomalia, desligar imediatamente a ficha da tomada ou desligar a tensão de alimentação. Não permita que o cabo de alimentação toque em peças quentes nem o puxe sobre arestas vivas. Nunca mergulhar o aparelho nem o cabo de alimentação em água nem lavar na máquina de lavar loiça. Antes da limpeza, desligar a ficha da tomada.

⚠ Perigo de queimaduras!

O aparelho cozinha com a ajuda de pressão de vapor. Uma utilização inadequada do aparelho pode originar queimaduras. Antes de aquecer o aparelho, certifique-se de que este foi bem fechado. Ter em atenção o manual de instruções. Antes de utilizar o aparelho, verificar regularmente as aberturas das válvulas de vapor para garantir que não estão obstruídas. Ter em atenção o manual de instruções. Nunca proceder a intervenções nos sistemas de segurança que vão para além das instruções de manutenção descritas no manual de instruções. ➞ *“Conservação e limpeza diária” ver página 107*

Nunca utilizar o aparelho para fritar ou assar alimentos com a função de pressão de vapor ativada. Durante o funcionamento, nunca utilizar o aparelho sem a panela colocada. Verificar o aparelho antes de iniciar um programa de preparação, certificando-se de que este foi fechado corretamente. Nunca colocar o aparelho num forno quente. Durante a utilização do aparelho, a caixa, a panela e os componentes metálicos aquecem! Retirar a panela e os acessórios apenas com os instrumentos fornecidos. Utilizar luvas de forno. Dentro do aparelho forma-se vapor quente. Não se incline sobre o aparelho.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 88 15.03.2016 14:50:13

Mover o aparelho com muito cuidado quando este se encontra sob pressão. Não tocar nas superfícies quentes. Utilizar as pegas. Se necessário, utilizar a respetiva proteção.
Nunca abrir o aparelho à força! Não abrir o aparelho antes de assegurar que a pressão no interior já dissipou por completo. Ter em atenção o manual de instruções. ➞ *“Preparação com pressão de vapor” ver página 98*
Após a preparação de alimentos em massa, agitar o aparelho ligeiramente antes de abrir a tampa, por forma a evitar a projeção de alimentos. Após a preparação de carne com pele (por ex. língua de boi), que pode inchar sob pressão, não picar nem furar a pele enquanto esta estiver inchada, pois existe o perigo de queimaduras.
Abrir a tampa com cuidado. Deixar o aparelho arrefecer completamente antes de o transportar ou limpar! Peças que apresentem manchas, fissuras ou outros danos visíveis, ou que não estejam colocadas corretamente, têm de ser substituídas por peças de reposição originais.

⚠ Risco para a saúde!
A cozedura a vácuo realiza-se a baixas temperaturas. Cumprir impreterivelmente as instruções de segurança e as sugestões de preparação! ➞ *“Cozedura a vácuo” ver página 97*

⚠ Perigo de asfixia!
Não permitir a crianças brincar com o material de embalagem.

⚠ Importante!
É impreterível limpar cuidadosamente o aparelho após cada utilização ou após um longo período de não utilização.
➞ *“Conservação e limpeza diária” ver página 107*

⚠ Atenção!
Nunca utilizar a espátula nem a concha em gordura ou óleo quentes, nem deixar na panela quente. Estes instrumentos podem derreter!
Nunca utilizar o aparelho com a função de pressão de vapor sem adicionar água. Tal poderá provocar danos graves.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 89 15.03.2016 14:50:13

Muitos parabéns por ter comprado um novo aparelho da marca Bosch.
Nas páginas seguintes deste manual de instruções, encontrará preciosas indicações para uma utilização segura deste aparelho. Pedimos-lhe que leia atentamente este manual e siga todas as instruções. Deste modo, poderá usufruir deste aparelho durante mais tempo e os resultados do seu trabalho virão confirmar a sua escolha acertada.
Guarde este manual de instruções para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.
Na nossa página da Internet poderá encontrar mais informações sobre os nossos produtos.

Índice

Utilização correta....87
Instruções de segurança....88
Panorâmica do aparelho....90
Painel de comandos....91
Antes da primeira utilização....92
Preparação....95
Funções adicionais....101
Utilizar os encaixes....103
Opções de regulação individuais....104
Fecho de segurança para crianças....107
Conservação e limpeza diária....107
Eliminação do aparelho....108
Garantia....108
Lista dos programas de preparação....109
Tempos de cozedura....110
Lista de modelos e dados técnicos....112
Acessórios especiais....113
Ajuda em caso de anomalia....113

Panorâmica do aparelho

→ **Fig. A**

1 Aparelho multifunções com função de pressão de vapor (aparelho base)
2 Tampa
3 Painel de comandos
4 Pega de bloqueio de pressão
5 Tecla da saída do vapor
6 Saída de vapor amovível
7 Depósito da água de condensação amovível
8 Tecla de abertura da tampa
9 Panela com revestimento antiaderente
10 Pegas da panela
11 Alimentação elétrica
12 Pega de transporte
13 Encaixe da tampa amovível
14 Anel de vedação
15 Válvula de segurança
16 Válvula de vapor
17 Proteção contra sobrepressão
18 Suporte para o encaixe da tampa
19 Parafuso de fixação
20 Câmara da saída de vapor
21 Abertura da válvula de vapor com vedação
22 Alavanca da saída de vapor branca
23 Tampa da válvula
24 Dispositivo de bloqueio manual para proteção contra sobrepressão

→ **Fig. B**

25 Cesto de fritura com pega amovível*
26 Encaixe para cozedura a vapor, duas peças
27 Espátula
28 Concha
29 Medidor*
30 Cabo de alimentação
31 Manual de instruções
32 Livro de receitas

*** conforme o modelo**
O manual de instruções aplica-se a diferentes modelos do aparelho. → *“Lista de modelos e dados técnicos” ver página 112*

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 90 15.03.2016 14:50:13

Painel de comandos

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

Elementos de comando

→ **Fig. C**

⏻ **Stand-by**
Muda do modo stand-by para o modo de seleção da função e vice-versa.

🕒 **Regulação do atraso da hora de início**
Regula o tempo até ao arranque do programa de preparação selecionado.

☰ **Seleção de um programa de preparação da lista (h)**
Premindo repetidamente a tecla ☰, é possível aceder sucessivamente a cada um dos programas de preparação. O LED correspondente acende-se no painel de comandos.

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

⌛ **Regulação de um tempo de preparação individual**
Ajusta o tempo de preparação às suas preferências individuais.

🌡 **Regulação de uma temperatura de preparação individual**
Ajusta a temperatura de preparação às suas preferências individuais. Em programas de preparação com a função de pressão de vapor ligada, a temperatura está predefinida (**f**) e não pode ser ajustada individualmente.

Função de pressão de vapor
Premindo a tecla, são selecionadas as funções de pressão de vapor "pressão de vapor baixa" [ ] ou "pressão de vapor elevada" [ ]. Os respetivos indicadores (**f**) acendem-se. → *"Preparação com pressão de vapor" ver página 98*

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

X **Eliminar uma regulação ou cancelar um programa**
Premindo a tecla X, as regulações são eliminadas ou um programa já iniciado é terminado.

Indicadores

→ **Fig. C**

a **Visor**
Exibe o tempo restante ou a temperatura.

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

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

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

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 91 15.03.2016 14:50:14

e **keep warm (manter quente)**
Indica que a função manutenção de quente após a conclusão do programa de preparação está ativada. No visor acende-se um retângulo (linha tracejada).

f **Função de pressão de vapor**
[ ] indica que está selecionada a pressão de vapor baixa (105°C).
[ ] indica que está selecionada a pressão de vapor elevada (115°C).
→ *"Preparação com pressão de vapor" ver página 98*

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

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

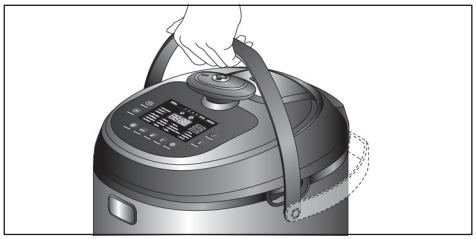
i **recipe 1&2 (receita 1&2)**
Posições de memória para guardar programas de preparação individuais com a função de pressão de vapor, duração e temperatura da preparação.

j **my mode (modo pessoal)**
Modo de regulação rápida para regular individualmente a função de pressão de vapor, o tempo e a temperatura de um ciclo de preparação.

Antes da primeira utilização

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

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

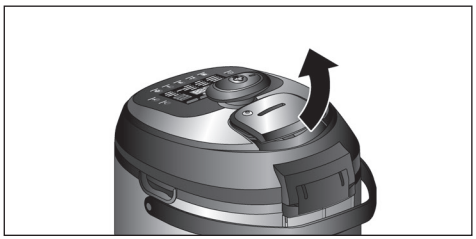


Atenção!
Para transportar o aparelho em segurança, utilizar exclusivamente a pega de transporte.

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

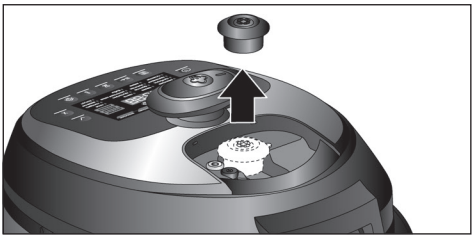
Atenção!
Por cima ou por baixo do aparelho não devem existir superfícies nem dispositivos delicados que possam ser danificados pela emissão de temperaturas elevadas e de vapor de água.

4. **Retirar a saída de vapor**
Pegar na parte de trás da saída de vapor e puxar para cima.

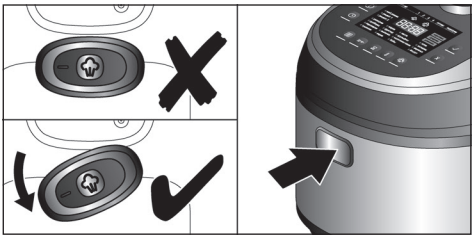


MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 92 15.03.2016 14:50:22

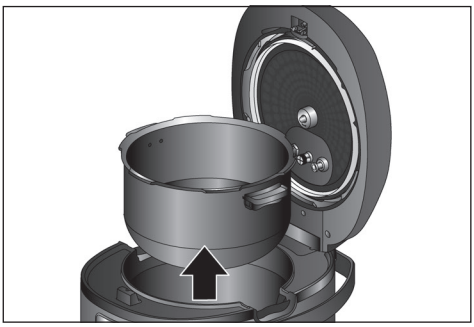
5. **Retirar a tampa da válvula**
   Retirar a tampa da válvula na câmara da saída de vapor.



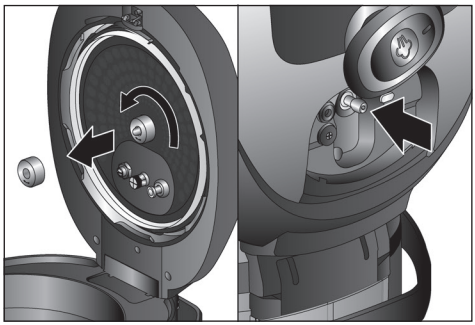
6. **Abrir a tampa do aparelho**
   Abrir a pega de bloqueio de pressão (↻). Para isso, rodar a pega de bloqueio de pressão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao batente. Premir a tecla de abertura da tampa no aparelho base para abrir a tampa.



7. Levantar a panela do interior do aparelho.



8. **Retirar o encaixe da tampa**
   Rodar o parafuso de fixação no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-lo. Manter o encaixe da tampa fixo no interior da tampa com uma mão. Com a outra mão no lado exterior da tampa, empurrar a válvula de vapor na câmara da saída de vapor pela abertura, exercendo uma ligeira pressão. Retirar o encaixe da tampa com cuidado.



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

Atenção!
Nunca coloque um aparelho danificado em funcionamento!

12. Antes da primeira utilização, limpe bem e seque todas as peças.
    ➞ *“Conservação e limpeza diária” ver página 107*
13. **Verificar os dispositivos de segurança**
    Encaixe da tampa: controlar o anel de vedação no encaixe da tampa relativamente a manchas, fissuras ou outros danos visíveis.
    Verificar a válvula de segurança e de vapor, bem como a proteção contra sobrepressão, relativamente ao estado de limpeza. Estas não podem ser bloqueadas por corpos estranhos.
    A proteção contra sobrepressão tem de poder movimentar-se livremente.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 93 15.03.2016 14:50:39

Câmara da saída de vapor: verificar a vedação da válvula de vapor na câmara da saída de vapor relativamente a manchas, fissuras ou outros danos. Verificar a alavanca da saída de vapor quanto ao estado de limpeza. Esta não pode ser bloqueada por corpos estranhos.

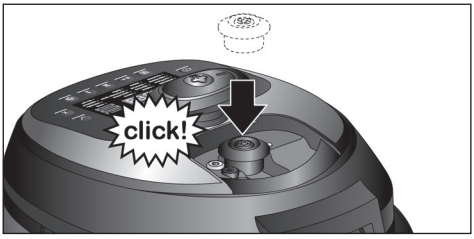
14. Colocar a panela
Colocar a panela novamente no interior do aparelho. As pegas da panela têm de encaixar nas reentrâncias.

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

15. Colocar o encaixe da tampa
A pega de bloqueio de pressão tem de estar aberta (⊖). Colocar o encaixe da tampa com a válvula de vapor virada para baixo no suporte do encaixe da tampa. Inserir simultaneamente a válvula de vapor pela abertura da válvula de vapor. Rodar firmemente o parafuso de fixação do encaixe da tampa no sentido dos ponteiros do relógio no suporte do encaixe da tampa.

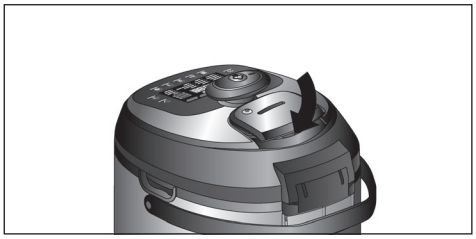
16. Fechar a tampa
Premir a tampa para baixo até engatar. Fechar a pega de bloqueio de pressão (⊕). Para isso, rodar a pega de bloqueio de pressão no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente.

17. Colocar a tampa da válvula
Colocar a tampa da válvula na câmara da saída de vapor na válvula de vapor e pressionar.

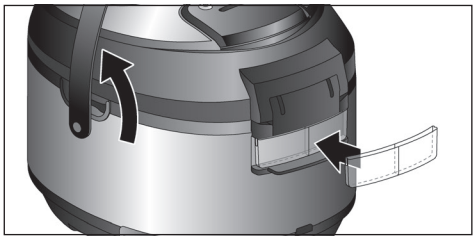


Atenção!
Assegurar que a alavanca da saída de vapor branca assenta por baixo da tampa da válvula.

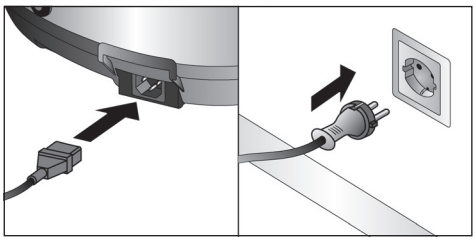
18. Colocar a saída de vapor
Colocar a saída de vapor na tampa na vertical e premir com firmeza.



19. Colocar o depósito da água de condensação
Levantar a pega de transporte. Pegar no recipiente pelos lados, na parte de cima, e colocá-lo na parte de trás do aparelho.



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



Atenção!
Utilize exclusivamente o cabo de alimentação fornecido com o aparelho.

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

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 94 15.03.2016 14:50:55

Preparação

Recomendações gerais

Para obter os melhores e mais saborosos resultados, recomendamos que siga as sugestões apresentadas no nosso livro de receitas, o qual foi desenvolvido especificamente para ser utilizado com este aparelho. No livro de receitas encontrará explicações detalhadas sobre as quantidades necessárias de ingredientes, recomendações para o tempo e temperatura de preparação, utilização da função de pressão de vapor, bem como combinações adequadas dos programas de preparação.
Utilize estas sugestões de receitas para ganhar experiência com o aparelho. Quando puder apreciar as vantagens e as variadas possibilidades de aplicação, irá, com certeza, experimentar novas receitas. Para tal, utilize as possibilidades de regulação individuais que o aparelho lhe disponibiliza adicionalmente. ➞ *"Opções de regulação individuais" ver página 104*
Para ter uma perspetiva abrangente de todos os programas de preparação disponíveis, criámos uma tabela de leitura fácil para sua consulta. ➞ *"Lista dos programas de preparação" ver página 109*

⚠ Perigo de queimaduras!

- Verificar a funcionalidade dos dispositivos de segurança antes de cada utilização do aparelho. ➞ *"Antes da primeira utilização" ver página 92*
- Nunca utilizar o aparelho durante o funcionamento sem colocar a panela, o encaixe da panela, a tampa da válvula e a saída de vapor.
- Nunca mover o aparelho durante o funcionamento.
- Nunca abrir o aparelho à força!

Atenção!

- Para mexer, utilizar apenas a espátula fornecida (não utilizar instrumentos de metal).
- Sempre que colocar o aparelho em funcionamento, verificar previamente se o mesmo apresenta danos, se está completo, limpo e corretamente instalado. ➞ *"Antes da primeira utilização" ver página 92*

Preparação sem pressão de vapor

Tem à sua escolha 16 programas de preparação predefinidos. ➞ *"Lista dos programas de preparação" ver página 109*

Nota: ao selecionar e iniciar o programa de preparação sem a função de pressão de vapor, certifique-se de que a pega de bloqueio de pressão está sempre aberta ( ).

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

Atenção!

- Encher a panela com um máximo de 4 litros. Na preparação de alimentos que expandem durante a cozedura, por ex. arroz ou legumes secos, encher a panela, no máximo, até ao meio.

2. Fechar o aparelho. Para isso, premir a tampa para baixo até engatar.
3. Premir a tecla ⏻ para aceder ao modo de seleção de funções.

No modo de seleção de funções seleciona-se o programa de preparação pretendido e efetuam-se todas as regulações do aparelho. A tecla ⏻ acende-se permanentemente, bem como o indicador [my mode] (modo pessoal).

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 95 15.03.2016 14:50:55

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

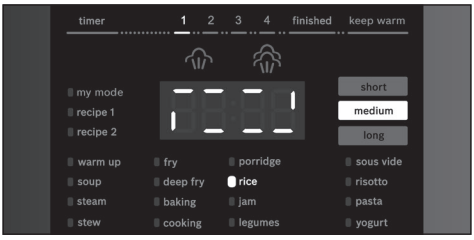
Notas:

- Determinados programas ou passos de preparação realizam-se com a tampa aberta. ➝ *consultar o livro de receitas fornecido*
- Caso não seja efetuada nenhuma entrada no painel de comandos durante 5 minutos, o aparelho muda automaticamente para o modo de stand-by.

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

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

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



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

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

O tempo de preparação é contado regressivamente.

Durante a preparação dos alimentos é gerado vapor de água que sai do aparelho para evitar a formação de pressão excessiva.

Aumentar ou diminuir a temperatura durante a preparação

Se a temperatura atual de preparação estiver regulada para um nível demasiado elevado ou demasiado baixo, é possível aumentá-la (até +10°C, no máx.) ou diminuí-la (até -10°C, no máx.) durante o ciclo de preparação.
Para aumentar a temperatura, prima e mantenha premida a tecla 🌡. O visor exibe brevemente a temperatura atual e, em seguida, o valor é aumentado sucessivamente em incrementos de 1°C até ao valor máximo (+10°C). Premir a tecla até atingir a temperatura mais elevada pretendida.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 96 15.03.2016 14:51:12

Para diminuir a temperatura, prima e mantenha premida a tecla 🌡. O visor exibe brevemente a temperatura atual e, inicialmente, o valor é aumentado sucessivamente em incrementos de 1°C até ao valor máximo (+10°C). Assim que o valor máximo for alcançado, o indicador regressa ao valor mínimo (a 20°C). Premir a tecla até atingir a temperatura mais baixa pretendida.
Para prosseguir com o programa de preparação, premir a tecla ✓.

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

Concluído o programa de preparação, o aparelho emite um sinal sonoro, o indicador [finished] (pronto) e a tecla ✓ acendem-se ou a função de manter quente é ativada. ➞ *"Função de manter quente" ver página 103*
O visor pisca e exibe a indicação "00:00".

3. Abrir a tampa do aparelho e servir o prato confecionado.

⚠ Perigo de queimaduras!

- Durante a preparação, acumula-se muito vapor no aparelho. Abrir a tampa sempre com cuidado. Não se incline sobre a tampa do aparelho.
- A panela e os encaixes eventualmente utilizados podem estar muito quentes. Use sempre as respetivas pegas ou luvas de forno.

Atenção!
Durante o processo de cozedura, forma-se água de condensação. Esvaziar regularmente o recipiente da água de condensação.

Notas:

- A tecla ✕ permite parar o programa de preparação em qualquer altura. Nesse caso, o aparelho passa para o modo de seleção de funções.
- Alguns programas de preparação podem ser compostos por vários passos de preparação. ➞ *"Vários passos de preparação" ver página 102*

Prolongar o tempo de preparação durante a preparação

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

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

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

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

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

Cozedura a vácuo

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

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

- Utilize apenas alimentos frescos de boa qualidade.
- Lave e desinfete as mãos. Use luvas descartáveis ou uma pinça de cozinhar/ para grelhados.
- Preparar alimentos mais sensíveis como, p. ex. aves, ovos e carne, com especial atenção.
- Preparar aves a uma temperatura mínima de 65°C.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 97 15.03.2016 14:51:12

- Lavar sempre muito bem e/ou descascar legumes e frutas.
- Manter as superfícies e a tábua de cozinha sempre limpas. Usar diferentes tábuas de cozinha para diferentes tipos de alimentos.
- Manter a cadeia de frio. Interrompa-a pouco antes de preparar os alimentos e, em seguida, volte a guardar os alimentos em vácuo no frigorífico, antes de iniciar o processo de cozedura.
- Os alimentos só são adequados para o consumo imediato. Após o processo de cozedura, consumir imediatamente os alimentos e não armazenar durante muito tempo, nem mesmo no frigorífico. Eles não devem voltar a ser aquecidos.

Bolsa a vácuo

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

Criar vácuo

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

Notas:

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

Preparação com pressão de vapor

O aparelho multifunções está equipado adicionalmente com uma função de pressão de vapor. Com a função de pressão de vapor, os alimentos são cozinhados sob pressão, ou seja, a temperaturas superiores a 100°C. Os tempos de cozedura são, neste caso, consideravelmente encurtados. Além disso, isto significa uma poupança de energia significativa. A cozedura breve sob vapor permite preservar o aroma, o sabor e as vitaminas.
Estão disponíveis 8 programas de preparação predefinidos que podem ser executados com a função de pressão de vapor.
→ *“Lista dos programas de preparação” ver página 109*

Pressão de vapor baixa

Para a preparação de alimentos sensíveis como legumes, peixe ou fruta, utilizar a pressão de vapor baixa, para cozinhar os alimentos de forma especialmente suave. Uma pressão demasiado elevada é regulada automaticamente através da saída de vapor**.**

Pressão de vapor elevada

Para a preparação dos restantes alimentos, utilizar uma pressão de vapor elevada, para conseguir resultados perfeitos. Uma pressão demasiado elevada é regulada automaticamente através da saída de vapor.

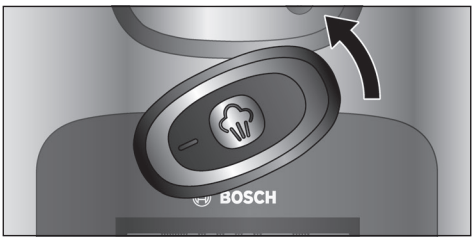
Função de pressão de vapor ativada

Para poder selecionar programas de preparação com a função de pressão de vapor, a pega de bloqueio de pressão tem primeiro de ser fechada (⊙). Para isso, rodar a pega de bloqueio de pressão no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 98 15.03.2016 14:51:16

É emitido um sinal sonoro quando o aparelho está fechado corretamente e a função de pressão de vapor ligada. Só então é possível selecionar o respetivo programa de preparação com a função de pressão de vapor no modo de seleção de funções. Os indicadores “pressão de vapor baixa” [ ] ou “pressão de vapor elevada” [ ] acendem. ➞ *“Preparação com pressão de vapor” ver página 98*

Função de pressão de vapor desativada
Para poder selecionar programas de preparação sem a função de pressão de vapor, a pega de bloqueio de pressão tem de estar sempre aberta ( ). Para isso, rodar a pega de bloqueio de pressão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao batente.



No modo de seleção de funções é possível selecionar os programas de preparação pretendidos sem a função de pressão de vapor. ➞ *“Preparação sem pressão de vapor” ver página 95*

Estão disponíveis 8 programas de preparação predefinidos que podem ser executados com a função de pressão de vapor. ➞ *“Lista dos programas de preparação” ver página 109*

⚠ Perigo de queimaduras!
- Ingredientes espumosos, como por ex. leite ou natas, não podem ser aquecidos sob pressão de vapor.
- Não utilizar a função de pressão de vapor para fritar alimentos com óleo sob pressão.

1. Abrir o aparelho. Para isso, abrir a pega de bloqueio de pressão ( ) e premir a tecla de abertura no aparelho base.
2. Encher a panela com os ingredientes pretendidos. Adicionalmente, a escala de medição no interior da panela permite ler a quantidade.

Atenção!
- Nunca aquecer o aparelho sob pressão de vapor sem antes o encher com água ou outros líquidos. Encher com pelo menos 250 ml de líquido.
- Encher a panela com um máximo de 3,3 litros. Na preparação de alimentos que expandem durante a cozedura, por ex. arroz ou legumes secos, encher a panela, no máximo, até ao meio.

3. Fechar o aparelho. Para isso, premir a tampa para baixo até engatar e fechar a pega de bloqueio de pressão ( ).

É emitido um sinal sonoro. A função de pressão de vapor está ligada.

4. Premir a tecla ⏻ para aceder ao modo de seleção de funções.

No modo de seleção de funções seleciona-se o programa de preparação pretendido e efetuam-se todas as regulações do aparelho. A tecla ⏻ acende-se permanentemente, bem como os indicadores [my mode] (modo pessoal) e [ ]. A tecla ✓ pisca. No visor é exibida a indicação “00:00”.

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

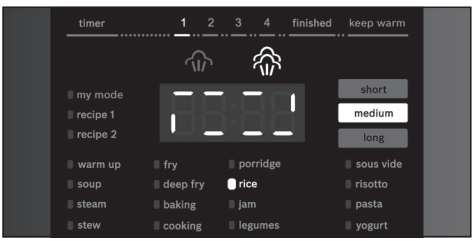
MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 99 15.03.2016 14:51:25

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

No painel de comandos, o LED correspondente acende-se e o tempo de preparação predefinido para o programa selecionado pisca. O indicador “pressão de vapor baixa” [ ] ou “pressão de vapor elevada” [ ] acende. Premir a tecla para alternar entre [ ] e [ ].

Nota: se [ ] ou [ ] não acenderem, então a função de pressão de vapor não está disponível para o programa selecionado.

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



O aparelho aquece a panela até que a pressão de vapor predefinida seja alcançada. Durante a fase de aquecimento, o visor exibe linhas que se acendem no sentido dos ponteiros do relógio.
Assim que a pressão de vapor predefinida for alcançada, as linhas apagam-se e o tempo de preparação surge no visor.

O ciclo de preparação inicia-se automaticamente. O tempo de preparação é contado regressivamente.

Concluído o tempo de preparação é emitido um sinal sonoro. O visor pisca e exibe “P”. O vapor vai saindo pontual e automaticamente do aparelho para reduzir a pressão no interior do aparelho.

⚠ Perigo de queimaduras!
Nunca se incline sobre o aparelho durante a saída de vapor do mesmo!
Quando a pressão no interior do aparelho tiver dissipado por completo, o indicador [finished] (pronto) e a tecla ✓ acendem-se ou a função de manter quente é ativada.
➞ *“Função de manter quente” ver página 103*
No visor acende-se um retângulo (linhas tracejadas). O programa de preparação está concluído.

7. Abrir o aparelho. Para isso, abrir a pega de bloqueio de pressão ( ) e premir a tecla de abertura no aparelho base.

Notas:
- Nunca abrir o aparelho à força!
- Antes de abrir o aparelho, agite-o sempre ligeiramente para desfazer bolhas de vapor eventualmente existentes nos alimentos e impedir um bloqueio.
- A pega de bloqueio de pressão deixa-se abrir facilmente quando o vapor tiver saído por completo do interior do aparelho e o aparelho estiver completamente despressurizado.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 100 15.03.2016 14:51:37

- A saída de vapor automática pode demorar algum tempo. Para acelerar o processo ou caso o aparelho não esteja completamente despressurizado, o vapor também pode ser escoado manualmente. ➞ *"Deixar sair o vapor manualmente" ver página 101*

8. Servir o prato confecionado.

⚠ Perigo de queimaduras!

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

Atenção!
Durante o processo de cozedura, forma-se água de condensação. Esvaziar regularmente o recipiente da água de condensação.

Notas:

- A tecla ✕ permite parar o programa de preparação em qualquer altura. Nesse caso, o aparelho passa para o modo de seleção de funções. Antes de poder abrir o aparelho, o vapor no interior do aparelho tem de ser escoado manualmente. ➞ *"Deixar sair o vapor manualmente" ver página 101*
- Alguns programas de preparação são compostos por vários passos de preparação. ➞ *"Vários passos de preparação" ver página 102*

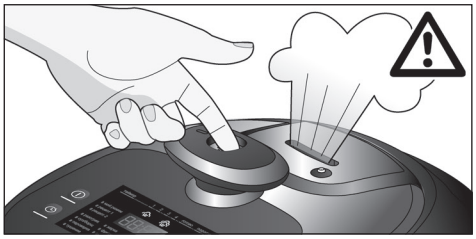
Deixar sair o vapor manualmente

Nos seguintes casos, o vapor também pode ser escoado manualmente:

- Se pretender acelerar a saída de vapor automática no fim de um programa de preparação.
- Se um programa de preparação tiver sido interrompido.
- Se não for possível abrir a pega de bloqueio de pressão porque o aparelho ainda não está completamente despressurizado.

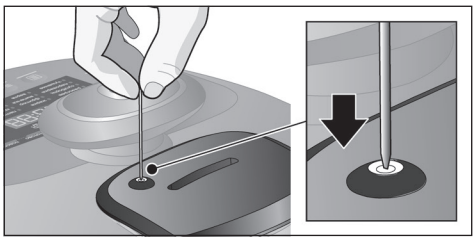
⚠ Perigo de queimaduras!
Ao premir a tecla da saída de vapor sai vapor quente, sob elevada pressão, da saída de vapor. Nunca se incline sobre o aparelho enquanto prime a tecla da saída de vapor!

1. Manter a tecla da saída de vapor premida até que já não saia qualquer vapor da saída de vapor.



2. Abrir o aparelho. Para isso, abrir a pega de bloqueio de pressão (⌀) e premir a tecla de abertura no aparelho base.

Nota: se não for possível abrir a pega de bloqueio de pressão, então o aparelho não está completamente despressurizado. Neste caso, pressionar manualmente a proteção contra sobrepressão para baixo com um pino fino até que já não saia qualquer vapor do aparelho. Em seguida, abrir a pega de bloqueio de pressão (⌀) e premir a tecla de abertura no aparelho base.



Funções adicionais

As seguintes funções adicionais estão disponíveis para programas de preparação com e sem função de pressão de vapor.

Selecionar um tempo de preparação predefinido

O painel de comandos exibe o tempo de preparação de nível [medium] (médio) predefinido para cada um dos programas de preparação.
O tempo de preparação pode ser reduzido [short] (breve) ou prolongado [long] (longo).

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 101 15.03.2016 14:51:45

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

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

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

Regular um atraso da hora de início

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

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

1. Selecionar o programa de preparação.
2. Premir ao botão ⏲. A tecla ✓ pisca. No visor pisca a indicação “00:10”.

O tempo exibido é aumentado premindo repetidamente a tecla ⏲. Premindo brevemente, o tempo é aumentado sucessivamente em incrementos de 5 minutos. Premindo mais prolongadamente, o tempo é aumentado sucessivamente em incrementos de 10 minutos. Se mantiver a tecla ⏲ premida durante aproximadamente 2 segundos, o tempo aumenta sucessivamente em incrementos de 30 minutos.

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

O atraso selecionado da hora de início é exibido no visor. No painel de comandos acende-se [timer] (temporizador).
O tempo até ao início é contado regressivamente. O ciclo de preparação inicia-se automaticamente após o final da contagem.

Notas:

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

Vários passos de preparação

Alguns programas de preparação podem ser compostos por vários passos de preparação. Assim que o passo seguinte tiver de ser executado, é emitido um sinal sonoro. Nesse momento, o painel de comandos exibe os LEDs 1, 2, 3 ou 4 respetivamente e a tecla ✓ pisca.

- Abrir a tampa do aparelho.
- Adicionar mais ingredientes.
- Ter em atenção o tipo de preparação (por ex., com ou sem função de pressão de vapor, tampa aberta) em função da receita. ➞ *consultar o livro de receitas fornecido*
- Premir a tecla ✓ para iniciar o passo de preparação seguinte.

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

Terminar antecipadamente o atual passo de preparação

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

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

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

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 102 15.03.2016 14:51:45

2. Executar o passo de preparação seguinte.

Função de manter quente

Alguns programas de preparação contêm a função manutenção de quente. ➞ *"Lista dos programas de preparação" ver página 109*
Caso o programa de preparação inclua a função manutenção de quente, esta é ativada automaticamente depois de concluída a confeção do prato, mantendo-o a uma temperatura de 40°C durante um máximo de 10 horas (a duração da manutenção de quente predefinida depende do programa de preparação). [finished] (pronto) e [keep warm] (manter quente) acendem-se. No visor acende-se um retângulo (linhas tracejadas). A função manutenção de quente pode ser terminada com a tecla ╳. Nesse caso, o aparelho passa para o modo de seleção de funções.

Utilizar os encaixes

Utilizar o cesto de fritura

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

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

Exemplo: programa de preparação [deep fry] (fritar)

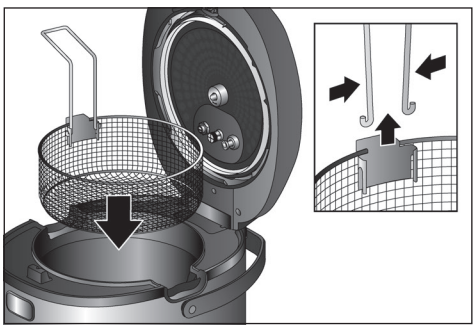
⚠ Perigo de queimaduras!

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

1. Abrir a tampa do aparelho.
2. Encher a panela com o máximo de 1 litro de óleo. Adicionalmente, a escala de medição no interior da panela permite ler a quantidade.
3. Fechar a tampa.
4. No modo de seleção de funções, selecionar o programa de preparação [deep fry] (fritar) ➞ *"Lista dos programas de preparação" ver página 109*
5. Premir a tecla ✓ para iniciar o programa de preparação.

O óleo é aquecido. Assim que a temperatura pretendida for atingida, o aparelho emite um sinal sonoro e a tecla ✓ pisca.

6. Encher o cesto de fritura com os alimentos que pretende fritar.
7. Abrir a tampa do aparelho.
8. Colocar o cesto de fritura na panela com a pega fornecida e retirar a pega.



9. Não fechar a tampa.
10. Iniciar o programa de preparação com a tecla ✓.

Quando o programa de preparação está concluído, o aparelho emite um sinal sonoro.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 103 15.03.2016 14:51:49

11. Para escorrer a gordura ou o óleo, levantar o cesto de fritura com a pega e engatá-lo com a lingueta no bordo da panela.

Utilizar o encaixe para cozedura a vapor

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

Notas:

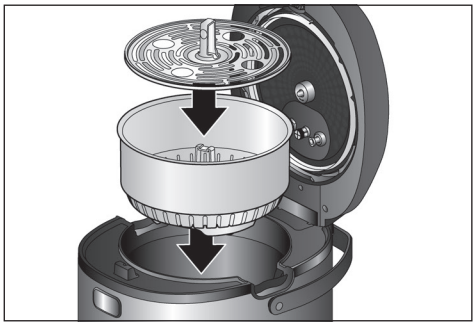
- Para obter os melhores e mais saborosos resultados, recomendamos que siga as sugestões apresentadas no nosso livro de receitas.
- O encaixe para cozedura a vapor pode ser utilizado com e sem a função de pressão de vapor.

Exemplo: programa de preparação [steam] (cozinhar a vapor) sem função de pressão de vapor

⚠ **Perigo de queimaduras!**

- Encher com água no máximo até à marca [0.5].
- Durante a preparação, pode acumular-se muito vapor no aparelho. Abrir a tampa com cuidado. Não se incline sobre a tampa do aparelho.
- A panela e os encaixes eventualmente utilizados podem estar muito quentes. Use sempre as respetivas pegas ou luvas de forno.

1. Abrir a tampa do aparelho.
2. Encher a panela com o máximo de 0,5 litros de água. Adicionalmente, a escala de medição no interior da panela permite ler a quantidade.
3. Engatar a parte inferior do encaixe para cozedura a vapor na panela.
4. Para cozinhar ingredientes diferentes a vapor, encher a parte inferior até ao canto inferior.
5. Colocar a parte superior e adicionar mais ingredientes.



6. Fechar a tampa.
7. No modo de seleção de funções, selecionar o programa de preparação [steam] (cozinhar a vapor) → *“Lista dos programas de preparação” ver página 109*
8. Premir a tecla ✓ para iniciar o programa de preparação.

Quando o programa de preparação está concluído, o aparelho emite um sinal sonoro e a tecla ✓ pisca.

9. Abrir a tampa do aparelho.
10. Levantar a parte superior e a parte inferior do encaixe para cozedura a vapor da panela.

Opções de regulação individuais

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

Regulação do tempo de preparação

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

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

2. Premir a tecla 1x.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 104 15.03.2016 14:51:53

O tempo de preparação predefinido pisca no visor.

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

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

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

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

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

Regulação da temperatura de preparação

Em programas de preparação sem a função de pressão de vapor, a temperatura pode ser selecionada individualmente.

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

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

2. Premir a tecla 🌡 uma vez.

A temperatura de preparação predefinida pisca no visor.

3. Premir a tecla 🌡 até que a temperatura de preparação pretendida seja exibida.

Premindo brevemente a tecla 🌡, a temperatura de preparação é aumentada em 5 graus. A temperatura aumenta até atingir o valor máximo predefinido, regressando, em seguida, ao valor mínimo predefinido.

Se mantiver a tecla 🌡 premida durante mais algum tempo, a temperatura aumenta sucessivamente em incrementos de 10 graus.

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

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

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

Regulação da pressão de vapor

Em programas de preparação com a função de pressão de vapor predefinida, a temperatura pode ser selecionada através das funções “pressão de vapor baixa” [ ] ou “pressão de vapor elevada” [ ].

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

No painel de comandos, o LED correspondente acende-se e é exibido o tempo de preparação predefinido para este programa. O indicador “pressão de vapor baixa” [ ] ou “pressão de vapor elevada” [ ] acende adicionalmente.

Nota: se [ ] ou [ ] não acenderem, então a função de pressão de vapor não está disponível para o programa selecionado.

2. Premir a tecla para alternar entre [ ] e [ ].
3. Premir a tecla ✓ assim que for exibida a pressão de vapor pretendida.

O programa de preparação é iniciado com a função de pressão de vapor definida.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 105 15.03.2016 14:51:54

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

my mode (modo pessoal) (manual)

Modo de regulação rápida para regular individualmente a função de pressão de vapor e o tempo e a temperatura de um ciclo de preparação.
No modo de seleção de funções, a tecla ⏻ acende-se permanentemente, bem como o indicador [my mode] (modo pessoal). A tecla ✓ pisca. No visor é exibida a indicação “00:00”.

Nota: para ligar a função de pressão de vapor, a pega de bloqueio de pressão tem de estar fechada (👁). O indicador [ ] acende-se.

Regular o tempo de preparação

1. Premir a tecla ⏳ 1x.

No visor pisca a indicação “00:00”.

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

Regular a temperatura de preparação ou a pressão de vapor

3. **Sem função de pressão de vapor:** a pega de bloqueio de pressão tem de estar aberta (👁). Premir a tecla 🌡 uma vez. No visor pisca a indicação “0000”. Depois, premir a tecla 🌡 até que a temperatura de preparação pretendida seja exibida.
ou
Com a função de pressão de vapor: a pega de bloqueio de pressão tem de estar fechada (👁). Premir a tecla para alternar entre [ ] e [ ].

4. Premir a tecla ✓ para iniciar as regulações selecionadas.

O aparelho aquece a panela até atingir a temperatura pretendida ou a pressão de vapor.

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

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

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

Notas:

- Se ainda não tiver sido guardado nenhum programa de preparação, o visor não exibe quaisquer valores definidos.
- Para ligar a função de pressão de vapor, a pega de bloqueio de pressão tem de estar fechada (👁).

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

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

Guardar o tempo de preparação:

2. Premir a tecla ⏳ 1x.

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

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

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

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 106 15.03.2016 14:51:54

Guardar a temperatura de preparação ou a pressão de vapor:

4. **Temperatura de preparação:** premir a tecla 1 vez. A temperatura de preparação predefinida é exibida no visor. Depois, premir a tecla até que a temperatura de preparação pretendida seja exibida.
   ou
   Pressão de vapor: premir a tecla para alternar entre [ ] e [ ].
5. Manter a tecla ✓ premida (>2 segundos) para guardar os valores predefinidos.

Nota: para um passo de preparação só pode ser regulada e memorizada a temperatura ou a pressão de vapor. É memorizado o valor regulado em último lugar.

Para programar os restantes passos de preparação, repetir os pontos 2 a 6. É possível programar até 3 passos de preparação.
O programa de preparação memorizado [recipe 1] (receita 1) pode ser selecionado através do modo de seleção de funções tal como habitualmente.

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

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

1. No modo de seleção de funções, premir a tecla 1x.

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

2. Premir a tecla 1x.

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

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

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

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

Fecho de segurança para crianças

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

⚠ Aviso

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

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

Conservação e limpeza diária

⚠ Perigo de choque elétrico

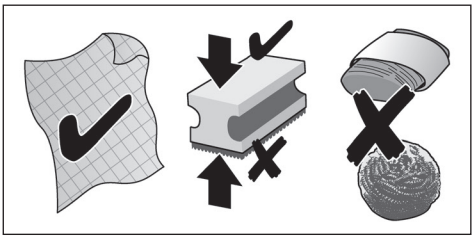
- Nunca mergulhar o aparelho em água.
- Nunca utilizar aparelhos de limpeza a vapor.
- Antes da limpeza, desligar a ficha da tomada.

Atenção!

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

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 107 15.03.2016 14:51:54

- Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.



O aparelho tem de ser bem limpo após cada utilização.

1. Deixar o aparelho arrefecer totalmente.
2. Abrir a pega de bloqueio de pressão (⟲).
3. Premir a tecla de abertura da tampa no aparelho base para abrir a tampa.
4. Retirar a panela, o encaixe da tampa, a saída de vapor, a tampa da válvula, o depósito da água de condensação e os acessórios. ➞ *"Antes da primeira utilização" ver página 92*

Limpar o aparelho base

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

Limpar o encaixe da tampa, a saída de vapor e a tampa de válvula

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

Atenção!
As seguintes peças não podem ser lavadas na máquina de lavar loiça: encaixe da tampa amovível, parafuso de fixação, saída de vapor e tampa da válvula.

Limpar a panela, o depósito da água de condensação e os acessórios

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

As seguintes peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça: panela, depósito da água de condensação, cesto de fritura com pega, acessórios do aparelho de cozedura a vapor, espátula, concha e medidor.

Atenção!
Depois da limpeza, colocar novamente todas as peças individuais secas no aparelho base e verificar a funcionalidade dos dispositivos de segurança. ➞ *"Antes da primeira utilização" ver página 92*

Eliminação do aparelho

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

Garantia

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

Salvo alterações técnicas.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 108 15.03.2016 14:52:00

Lista dos programas de preparação

No total estão disponíveis 50 programas de preparação no AutoCook Pro. Estes são compostos por 16 programas básicos, cada um com 3 opções de regulação do tempo, bem como 2 funções de pressão de vapor adicionais. Nas tabelas seguintes poderá consultar os dados mais importantes sobre os diversos programas de preparação.

Programa	Número de passos de preparação	Função de manter quente disponível	Função de pressão de vapor disponível	Tampa
my mode (modo pessoal) Regulação individual da temperatura e do tempo de preparação pretendidos	1	—	✓	Aberta/ fechada*
recipe 1&2 (receita 1 e 2) 2 posições de memória para as suas próprias receitas	1-3	—	✓	Aberta/ fechada*
warm up (aquecer) Aquecer pratos frios (pré-cozinhados)	1	✓	—	Fechada
soup (sopa) Preparação de sopas e guisados	Breve: 1 Médio: 2 Longo: 2	✓	✓	Aberta/ fechada*
steam (cozinhar a vapor) Cozinhar legumes, carne e peixe a vapor (é necessário o encaixe para cozedura a vapor)	1	✓	✓	Fechada
stew (estufar) Estufar legumes, carne e peixe	Breve: 1 Médio: 2 Longo: 2	✓	✓	Aberta/ fechada*
fry (alourar) Alourar legumes, carne e peixe	1	✓	—	Aberta
deep fry (fritar) Fritar carne, peixe, batatas fritas, etc. (é necessário cesto de fritura)	1	—	—	Aberta
baking (cozer) A quantidade máxima de massa comporta 1000 g de farinha com água (proporção: 54 ml de água para 100 g de farinha)	1	—	—	Fechada
cooking (cozinhar) Cozinhar alimentos	1	✓	✓	Fechada
porridge (pratos de leite) Preparar pratos de leite	1	✓	✓	Fechada
rice (arroz/cereais) Cozinhar cereais ou arroz	1	—	✓	Fechada
jam (compota) Reduzir frutos a compota	1	—	—	Aberta

* Dependendo da receita / do passo de preparação – “Tampa fechada” com a função de pressão de vapor ativada

Consulte o livro de receitas fornecido com o aparelho para obter mais informações sobre a utilização correta dos programas, bem como sobre os ingredientes, as quantidades e os tempos de cozedura necessários.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 109 15.03.2016 14:52:00

Programa	Número de passos de preparação	Função de manter quente disponível	Função de pressão de vapor disponível	Tampa
legumes (leguminosas) Cozinhar feijões	Breve: 1 Médio: 2 Longo: 2	✓	✓	Fechada
sous vide (cozedura a vácuo) Confeção delicada de alimentos num saco de vácuo	1	—	—	Fechada
risotto (risotto) Preparar risotto	Breve: 3 Médio: 3 Longo: 3	✓	✓	Aberta/ fechada*
pasta (massa) Cozinhar pratos de massa	1	—	—	Fechada/ aberta*
yogurt (iogurte) Preparar iogurte	1	—	—	Fechada

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

Tempos de cozedura

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

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

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 110 15.03.2016 14:52:00

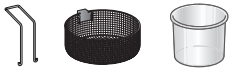
Programa	Regulação	Tempo (sem função de pressão de vapor)	Alimentos	Quantidade recomendada (máxima)
rice (arroz/cereais)	Média	30 min.	Arroz branco, grãos médios (acompanhamento)	500 g de arroz, 700 ml de água
	Média	25 min.	Arroz branco, grãos médios (acompanhamento)	250 g de arroz, 500 ml de água
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

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 111 15.03.2016 14:52:00

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

1) A cozedura a vácuo exige medidas de higiene especiais. Cumprir impreterivelmente as instruções de segurança e as sugestões de preparação! ➞ Cozedura a vácuo, ver página 97
2) Níveis de cozedura para lombo de vaca: 60 °C = mal passado/rare; 65 °C = médio/medium; 70 °C = bem passado/well done

Lista de modelos e dados técnicos

	MUC68...	MUC88...
	✓	✓
	✓	✓
Posições de memória pessoais	2	2
Volume nominal	5 L	5 L
Capacidade máxima sem função de pressão de vapor	4 L	4L
Capacidade máxima com função de pressão de vapor	3,3 L	3,3 L
Temperaturas disponíveis	40-160 °C	40-160 °C
Pressão de funcionamento	80 kPa	80 kPa
Pressão de segurança	150 kPa	150 kPa
Ligação elétrica (tensão – frequência)	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
Potência do aquecimento	1050 W	1200 W
Indução	—	✓
Comprimento do cabo de alimentação	1,5 m	1,5 m
Peso, vazia	5,8 kg	6,5 kg

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 112 15.03.2016 14:52:01

Acessórios especiais

	MAZ8BI Panela de aço inoxidável, polida com revestimento antiaderente e tampa de conservação*; adequada para o aparelho multifunções de indução com função de pressão de vapor MUC88…	Panela de 5 l, muito robusta e adequada para lavagem na máquina de lavar loiça; aço inoxidável polido no exterior com 3 mm de espessura; revestimento antiaderente; tampa* para a conservação prática de alimentos na panela, p. ex., no frigorífico
	MAZ0FB Cesto de fritura	Cesto de aço inoxidável com pega amovível para um manuseamento fácil; adequado para lavagem na máquina de lavar loiça

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

Ajuda em caso de anomalia

Problema	Causa	Solução
O prato preparado está meio cru.	Demasiada quantidade.	Encher a panela, no máximo, até à marca de [4.0 liter]!
	A relação entre quantidade de água e ingredientes não é correta.	Ajustar a relação entre quantidade de água e ingredientes.
	Objeto estranho no interior do aparelho.	Remover todos os objetos estranhos. Não utilizar água para o efeito!
	A panela apresenta deformações.	Contacte os Serviços de Assistência Técnica.
	Anomalia no aparelho.	
	Anomalia no sensor.	
O prato preparado está queimado.	A parte inferior da panela está suja.	Limpar bem a panela e o interior do aparelho.
	A panela apresenta deformações.	Contacte os Serviços de Assistência Técnica.
	Anomalia no aparelho.	
	Anomalia no sensor.	
Os alimentos transbordam durante a preparação.	Demasiada quantidade.	Ajustar a quantidade.
	A temperatura é demasiado elevada.	Reduzir a temperatura.
	O programa de preparação selecionado exige que o prato seja confecionado com a tampa aberta.	Abrir a tampa do aparelho.
O LED não acende.	O aparelho está desligado.	Ligar o aparelho.
	Anomalia na alimentação elétrica.	Contacte os Serviços de Assistência Técnica.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 113 15.03.2016 14:52:01

Problema	Causa	Solução
O aquecimento não funciona.	Anomalia no aparelho.	Contacte os Serviços de Assistência Técnica.
	O aquecimento está danificado.	
Escorre água do aparelho.	O aparelho integra uma proteção contra transbordo. O depósito de água de condensação está cheio e transborda.	Retirar água do depósito de água de condensação. Remover a panela e esfregar o interior do aparelho com um pano. Ter atenção para que não entre água no interior do aparelho.
A pega de bloqueio de pressão do aparelho não se deixa abrir.	A proteção contra sobrepressão está colada com alimentos e a pega de bloqueio de pressão está bloqueada.	Proceder tal como descrito no capítulo ➞ *"Deixar sair o vapor manualmente" ver página 101* Se o problema persistir, contacte os Serviços de Assistência Técnica.
Sai permanentemente vapor da saída de vapor apesar de a função de pressão de vapor estar ligada.	A tampa da válvula não assenta corretamente sobre a válvula.	Desligar o aparelho da tomada e deixar arrefecer. Retirar a saída de vapor e colocar a tampa da válvula corretamente sobre a válvula.
Indicação do visor P	Não é um erro. O vapor é escoado automaticamente.	Aguardar até que o vapor tenha sido saído por completo ou escoar o vapor manualmente.
Indicação do visor OPEn	Pega de bloqueio de pressão fechada (⊙) num programa de preparação sem função de pressão de vapor.	Abrir a pega de bloqueio de pressão (⊘) para desativar a função de pressão de vapor.
Indicação do visor CLOSE	Pega de bloqueio de pressão aberta (⊘) num programa de preparação com função de pressão de vapor.	Fechar a pega de bloqueio de pressão (⊙) para ativar a função de pressão de vapor.
Indicação do visor E1~E6	Anomalia no aparelho.	Cancelar o programa de preparação. Desligar o aparelho da tomada. Voltar a ligar o aparelho. Se o problema persistir, contacte os Serviços de Assistência Técnica.
Indicação do visor E0	Foi colocada a panela errada ou o aparelho não reconhece a panela.	Colocar a panela corretamente. Se a indicação for exibida durante mais de 20 segundos, desligar o aparelho da tomada e contactar os Serviços de Assistência Técnica.
Indicação do visor E1	A função de pressão de vapor não funciona devidamente.	Desligar o aparelho da tomada e reiniciar. Se o problema persistir, contacte os Serviços de Assistência Técnica.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 114 15.03.2016 14:52:01

Problema	Causa	Solução
Indicação do visor E2, E5, E6 ou E7	O aparelho está demasiado quente.	Desligar o aparelho da tomada e deixar arrefecer. Assim que o aparelho estiver frio, reiniciar.
	Curto-circuito no aparelho.	Desligar o aparelho da tomada e contactar os Serviços de Assistência Técnica.
Indicação do visor E3	Tensão de rede demasiado elevada.	Contactar o fornecedor de eletricidade ou a operadora da rede. Mandar verificar a alimentação de tensão por um técnico especializado.
Indicação do visor E4	Tensão de rede demasiado baixa.	
Indicação do visor E8	Erro de comunicação	Assim que o aparelho estiver frio, reiniciar.
Indicação do visor E12	Ao selecionar um programa com uma temperatura elevada (por ex. “deep fry (fritar)”), foram introduzidos ingredientes inapropriados (por ex. água). O programa é interrompido para evitar uma sobrepressão.	Retirar os ingredientes inapropriados da panela, lavar a panela e voltar a encher com os ingredientes adequados (por ex. óleo para o programa “deep fry (fritar)”). Dependendo da seleção do programa, deixar a tampa aberta ➞ *“Lista dos programas de preparação” ver página 109*. Reiniciar o programa de preparação.

Na impossibilidade de resolver um problema, contacte imediatamente a assistência!
Os números de telefone encontram-se nas últimas páginas destas instruções.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 115 15.03.2016 14:52:02

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

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

Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που τυχόν προκύπτουν. Αυτή η συσκευή προορίζεται για την επεξεργασία ποσοτήτων που συνηθίζονται στην οικιακή χρήση ή σε παρόμοιες μη επαγγελματικές χρήσεις. Στις συνήθεις οικιακές χρήσεις περιλαμβάνεται π.χ. η χρήση σε κουζίνες συνεργατών σε καταστήματα, γραφεία, γεωργικές και άλλες μικρές επιχειρήσεις, καθώς και η χρήση από τους ενοίκους πανδοχείων, μικρών ξενοδοχείων και παρόμοιων χώρων διαμονής.
Η συσκευή είναι κατάλληλη για μαγείρεμα υπό πίεση ατμού μαγείρεμα, ψήσιμο, μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος, μαγείρεμα σε ατμό, τηγάνισμα στη φριτέζα, παστερίωση τροφίμων, ζέσταμα φαγητού και διατήρηση του φαγητού ζεστού. Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων ουσιών ή αντικειμένων. Όλα τα υλικά πρέπει να είναι από άποψη υγιεινής άψογα. Κατά την επεξεργασία τηρείτε τους κανόνες υγιεινής της κουζίνας.
Η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί μόνο για το σκοπό, για τον οποίο προορίζεται. Χρησιμοποιείτε την αντίστοιχη πηγή θερμότητας μόνο σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά του κατασκευαστή σύμφωνα με το αντίστοιχο μοντέλο της συσκευής. Ιδιαίτερα χρησιμοποιείτε μια βασική συσκευή και ένα καπάκι, που αναφέρονται ως συμβατά, του ίδιου κατασκευαστή. Χρησιμοποιείτε την κατσαρόλα και τα εξαρτήματα μόνο με τη βασική συσκευή.
Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους, σε θερμοκρασία δωματίου και σε υψόμετρο μέχρι 2.000 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας. Σε περίπτωση τοποθέτησης της συσκευής προσέξτε, ώστε πάνω και πίσω από τη συσκευή να μη βρίσκονται ευαίσθητες επιφάνειες και συσκευές, οι οποίες με την αύξηση της θερμοκρασίας και τον εξερχόμενο υδρατμό μπορούν να υποστούν ζημιά. Αυτή η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από άτομα (συμπεριλαμβανομένων και των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και ανεπαρκείς γνώσεις, εφόσον δεν επιτηρούνται ή δεν έχουν ενημερωθεί. Τα παιδιά πρέπει να κρατιούνται μακριά από τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης και δεν επιτρέπεται να χειριστούν τη συσκευή. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελείται από παιδιά.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 116 15.03.2016 14:52:02

Υποδείξεις ασφαλείας

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

⚠ Κίνδυνος εγκαυμάτων!
Η συσκευή μαγειρεύει με τη βοήθεια της πίεσης ατμού. Σε περίπτωση ακατάλληλης χρήσης της συσκευής μπορεί να προκληθούν εγκαύματα. Προτού θερμανθεί η συσκευή, βεβαιωθείτε, ότι είναι σωστά κλεισμένη. Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης. Πριν από κάθε χρήση της συσκευής ελέγχετε τακτικά τα ανοίγματα των βαλβίδων ατμού, για να βεβαιωθείτε, ότι δεν είναι φραγμένα. Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης. Μην εκτελείτε ποτέ παρεμβάσεις στα συστήματα ασφαλείας, που ξεπερνούν τις υποδείξεις συντήρησης, που περιγράφονται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης. ➞ *«Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 137*
Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή, για να τηγανίσετε στη φριτέζα ή να ψήσετε τρόφιμα με ενεργοποιημένη τη λειτουργία πίεσης ατμού. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ποτέ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας χωρίς τοποθετημένη κατσαρόλα. Πριν την έναρξη ενός προγράμματος παρασκευής ελέγξτε τη συσκευή, εάν είναι σωστά κλεισμένη. Μην τοποθετείτε τη συσκευή ποτέ σε ένα θερμαινόμενο φούρνο.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 117 15.03.2016 14:52:02

Κατά τη διάρκεια της χρήσης της συσκευής ζεσταίνονται το περίβλημα, η κατσαρόλα και τα μεταλλικά εξαρτήματα! Αφαιρείτε την κατσαρόλα και τα εξαρτήματα μόνο με τα συμπαραδιδόμενα βοηθητικά μέσα. Χρησιμοποιείτε κατάλληλα γάντια. Στη συσκευή δημιουργείται καυτός ατμός. Μη σκύβετε πάνω από τη συσκευή. Μετακινείτε τη συσκευή με μεγάλη προσοχή, όταν βρίσκεται υπό πίεση. Μην αγγίζετε καμία καυτή επιφάνεια. Χρησιμοποιείτε τις λαβές. Σε περίπτωση που χρειάζεται, χρησιμοποιείτε αντίστοιχη προστασία. Μην ανοίξετε τη συσκευή ποτέ με τη βία! Μην ανοίξετε τη συσκευή, προτού βεβαιωθείτε, ότι η εσωτερική πίεση έχει εκτονωθεί εντελώς. Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης. ➞ *«Παρασκευή με πίεση ατμού» βλέπε στη σελίδα 127*
Μετά την προετοιμασία ζυμαρωδών τροφίμων ανακινήστε ελαφρά τη συσκευή πριν το άνοιγμα του καπακιού, για να εμποδίσετε το πιτσίλισμα των τροφίμων. Μετά την παρασκευή κρέατος με πέτσα (π.χ. βοδινή γλώσσα), που μπορεί υπό πίεση να φουσκώσει, μην τρυπήσετε την πέτσα όσο είναι φουσκωμένη, υπάρχει κίνδυνος ζεματίσματος.
Ανοίξτε προσεκτικά το καπάκι. Μεταφέρετε ή καθαρίστε τη συσκευή, αφού πρώτα κρυώσει εντελώς! Εξαρτήματα, τα οποία εμφανίζουν εμφανείς αποχρώσεις, ρωγμές ή άλλες ζημιές ή δεν προσαρμόζονται σωστά, πρέπει να αντικατασταθούν με γνήσια ανταλλακτικά.

⚠ Κίνδυνος για την υγεία!
Το μαγείρεμα Sous-vide πραγματοποιείται σε χαμηλές θερμοκρασία μαγειρέματος. Προσέξτε οπωσδήποτε τις υποδείξεις ασφαλείας και τις συστάσεις παρασκευής! ➞ *«Μαγείρεμα Sous-vide (σουβίντ)» βλέπε στη σελίδα 127*

⚠ Κίνδυνος ασφυξίας!
Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.

⚠ Σημαντικό!
Καθαρίζετε οπωσδήποτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση ή όταν η συσκευή παραμείνει για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα αχρησιμοποίητη. ➞ *«Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 137*

⚠ Προσοχή!
Μη χρησιμοποιείτε τη σπάτουλα και την κουτάλα ποτέ σε καυτό λίπος ή λάδι ή μην την αφήνετε μέσα στην καυτή κατσαρόλα. Μπορεί να λιώσουν! Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή με λειτουργία πίεσης ατμού χωρίς την προσθήκη νερού, αυτό μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρές ζημιές.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 118 15.03.2016 14:52:02

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο Bosch.
Στις ακόλουθες σελίδες αυτών των οδηγιών χρήσης θα βρείτε πολύτιμες υποδείξεις για μια ασφαλή χρήση αυτής της συσκευής. Θέλουμε να σας παρακαλέσουμε, να διαβάσετε αυτές το εγχειρίδιο οδηγιών προσεκτικά και να τηρήσετε όλες τις υποδείξεις. Έτσι αυτή τη συσκευή θα συνεχίσει για πολύ να σας είναι χρήσιμη και τα αποτελέσματα της εργασίας σας θα επιβεβαιώνουν την απόφασή σας για την αγορά αυτής της συσκευής.
Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης για μια τυχόν μετέπειτα χρήση ή για τον επόμενο χρήστη. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

Περιεχόμενα

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού 116
Υποδείξεις ασφαλείας 117
Με μια ματιά 119
Πεδίο χειρισμού 120
Πριν την πρώτη χρήση 121
Παρασκευή 124
Πρόσθετες λειτουργίες 131
Χρήση των ένθετων 132
Εξατομικευμένες δυνατότητες ρύθμισης 134
Ασφάλεια παιδιών 137
Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός 137
Απόσυρση 138
Όροι εγγύησης 139
Λίστα των προγραμμάτων παρασκευής 140
Χρόνοι μαγειρέματος 141
Επισκόπηση μοντέλων και τεχνικά στοιχεία 143
Ειδικά εξαρτήματα 144
Αντιμετώπιση βλαβών 144

Με μια ματιά

→ **Εικ. A**

1 Πολυμάγειρας με λειτουργία πίεσης ατμού (βασική συσκευή)
2 Καπάκι
3 Πεδίο χειρισμού
4 Λαβή ασφάλισης της πίεσης
5 Πλήκτρο εξόδου του ατμού
6 Αποσπώμενη έξοδος ατμού
7 Αποσπώμενο δοχείο συμπυκνώματος
8 Πλήκτρο ανοίγματος καπακιού
9 Κατσαρόλα με αντικολλητική επίστρωση
10 Λαβές κατσαρόλας
11 Σύνδεση στο δίκτυο
12 Λαβή μεταφοράς
13 Αποσπώμενο ένθετο καπακιού
14 Στεγανοποιητικός δακτύλιος
15 Βαλβίδα ασφαλείας
16 Βαλβίδα ατμού
17 Ασφάλεια υπερπίεσης
18 Στήριγμα του ένθετου καπακιού
19 Βίδα στερέωσης
20 Θάλαμος εξόδου ατμού
21 Άνοιγμα της βαλβίδας ατμού με στεγανοποίηση
22 Λευκός μοχλός εξόδου του ατμού
23 Πώμα βαλβίδας
24 Χειροκίνητη απασφάλιση της ασφάλειας υπερπίεσης

→ **Εικ. B**

25 Καλάθι φριτέζας με αποσπώμενη λαβή*
26 Ένθετο ατμομάγειρα φούρνου, δύο τεμαχίων
27 Σπάτουλα
28 Μεγάλη κουτάλα
29 Κύπελλο μέτρησης*
30 Καλώδιο σύνδεσης
31 Οδηγίες χρήσης
32 Βιβλίο συνταγών

*** ανάλογα με το μοντέλο**
Οι οδηγίες χρήσης περιγράφουν διάφορες εκδόσεις της συσκευής. → *«Επισκόπηση μοντέλων και τεχνικά στοιχεία» βλέπε στη σελίδα 143*

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 119 15.03.2016 14:52:02

Πεδίο χειρισμού

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

Στοιχεία χειρισμού

→ **Εικ. C**

Standby (κατάσταση ετοιμότητας)
Περνά από τη λειτουργία ετοιμότητας (Standby) στη λειτουργία επιλογής λειτουργίας και αντίστροφα.

Ρύθμιση της καθυστέρησης του χρόνου έναρξης
Η χρονική διάρκεια μέχρι την έναρξη του επιλεγμένου προγράμματος παρασκευής μπορεί να ρυθμιστεί.

Επιλογή ενός προγράμματος παρασκευής από την κατάσταση (h)
Πατώντας επανειλημμένα το πλήκτρο, καλούνται διαδοχικά το ένα μετά το άλλο τα ξεχωριστά προγράμματα παρασκευής. Στο πεδίο χειρισμού ανάβει η αντίστοιχη φωτοδίοδος (LED).

Προσαρμογή της διάρκειας παρασκευής
Η προρρυθμισμένη για ένα πρόγραμμα παρασκευής διάρκεια παρασκευής [medium] (μέτρια) μπορεί να μειωθεί [short] (μικρή) ή να αυξηθεί [long] (μεγάλη). Το αντίστοιχο στοιχείο ένδειξης (**g**) ανάβει. Η αντίστοιχη, προρρυθμισμένη διάρκεια παρασκευής εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων (**a**).

Ρύθμιση μιας εξατομικευμένης διάρκειας παρασκευής
Για την εξατομικευμένη προσαρμογή της διάρκειας παρασκευής.

Ρύθμιση μιας εξατομικευμένης θερμοκρασίας παρασκευής
Για την εξατομικευμένη προσαρμογή της θερμοκρασίας παρασκευής. Στα προγράμματα παρασκευής με ενεργοποιημένη τη λειτουργία πίεσης ατμού η θερμοκρασία είναι προρρυθμισμένη (**f**) και δεν μπορεί να προσαρμοστεί κατά βούληση.

Λειτουργία πίεσης ατμού
Πατώντας το πλήκτρο , επιλέγονται οι λειτουργίες πίεσης ατμού "χαμηλή πίεση ατμού" [ ] ή "υψηλή πίεση ατμού" [ ]. Τα αντίστοιχα στοιχεία ενδείξεων (**f**) ανάβουν. → *«Παρασκευή με πίεση ατμού» βλέπε στη σελίδα 127*

Επιβεβαίωση του προγράμματος
Πατώντας το πλήκτρο ✓, ξεκινά το επιλεγμένο πρόγραμμα παρασκευής.

Διαγραφή μιας ρύθμισης ή διακοπή του προγράμματος
Πατώντας το πλήκτρο X, διαγράφονται οι ρυθμίσεις ή σταματά ένα ήδη ξεκινημένο πρόγραμμα.

Στοιχεία ενδείξεων

→ **Εικ. C**

a **Οθόνη ενδείξεων**
Ένδειξη της υπόλοιπης διάρκειας ή της θερμοκρασίας.

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

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 120 15.03.2016 14:52:02

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

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

e **keep warm (διατήρηση ζεστού)**
Δείχνει, ότι η λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας μετά τη λήξη ενός προγράμματος παρασκευής είναι ενεργοποιημένη. Στην οθόνη ενδείξεων ανάβει ένα ορθογώνιο (διακεκομμένη γραμμή).

f **Λειτουργία πίεσης ατμού**
[ ] δείχνει, ότι είναι επιλεγμένη χαμηλή πίεση ατμού (105 °C). [ ] δείχνει, ότι είναι επιλεγμένη υψηλή πίεση ατμού (115 °C). ➞ *«Παρασκευή με πίεση ατμού» βλέπε στη σελίδα 127*

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

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

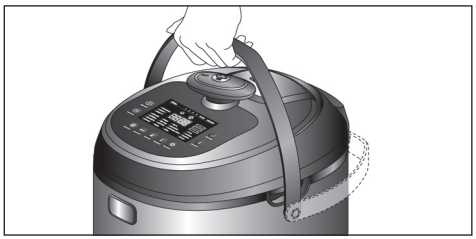
i **recipe 1&2 (συνταγή 1 και 2)**
Θέσεις αποθήκευσης για την αποθήκευση εξατομικευμένων προγραμμάτων παρασκευής με λειτουργία πίεσης ατμού, διάρκεια και θερμοκρασία παρασκευής.

j **my mode (η λειτουργία μου)**
Γρήγορη λειτουργία ρύθμισης για τη ρύθμιση της λειτουργίας πίεσης ατμού, της διάρκειας και της θερμοκρασία παρασκευής εξατομικευμένα για μια διαδικασία μαγειρέματος.

Πριν την πρώτη χρήση

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

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



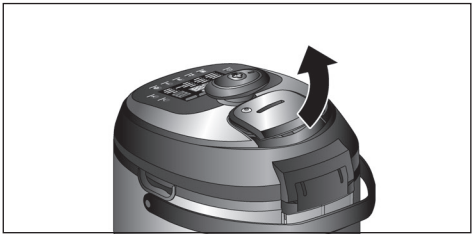
Προσοχή!
Για την ασφαλή μεταφορά της συσκευής χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τη λαβή μεταφοράς.

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

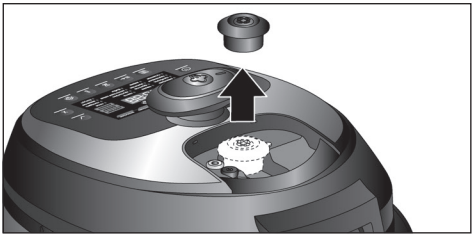
Προσοχή!
Δεν επιτρέπεται να βρίσκονται πάνω και πίσω από τη συσκευή ευαίσθητες επιφάνειες και συσκευές, οι οποίες με την αύξηση της θερμοκρασίας και τον εξερχόμενο υδρατμό μπορούν να υποστούν ζημιά.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 121 15.03.2016 14:52:06

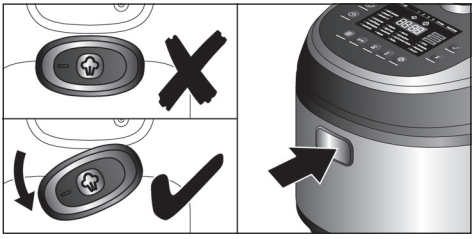
4. **Αφαίρεση της εξόδου ατμού**
Πιάστε την έξοδο ατμού από πίσω και τραβήξτε την προς τα επάνω.



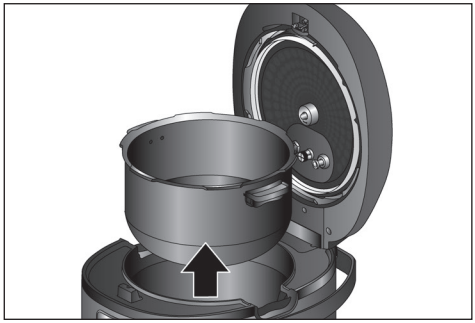
5. **Αφαίρεση του πώματος βαλβίδας**
Αφαιρέστε το πώμα της βαλβίδας στο θάλαμο εξόδου του ατμού.



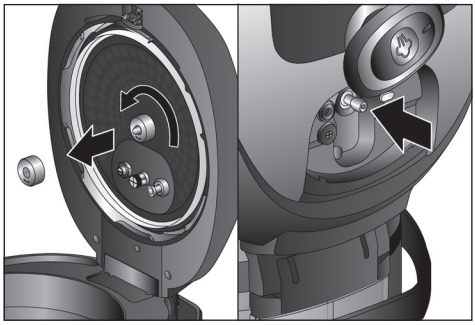
6. **Άνοιγμα του καπακιού της συσκευής**
Ανοίξτε τη λαβή ασφάλισης της πίεσης (↷). Γι' αυτό γυρίστε τη λαβή ασφάλισης της πίεσης ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι τέρμα. Πιέστε το πλήκτρο ανοίγματος στη βασική συσκευή, για να ανοίξετε το καπάκι.



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



8. **Αφαίρεση του ένθετου του καπακιού**
Ξεβιδώστε τη βίδα στερέωσης ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το. Κρατήστε σταθεροποιημένο το ένθετο του καπακιού με το ένα χέρι στην εσωτερική πλευρά του καπακιού. Με το άλλο χέρι σπρώξτε με ελαφρά πίεση στην εξωτερική πλευρά του καπακιού τη βαλβίδα ατμού στο θάλαμο εξόδου του ατμού μέσα από το άνοιγμα. Αφαιρέστε το ένθετο καπακιού προσεκτικά από το καπάκι.



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

Προσοχή!
Μη θέσετε σε λειτουργία ποτέ μια συσκευή που έχει βλάβη!

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 122 15.03.2016 14:52:28

12. Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε προσεκτικά όλα τα μέρη και στεγνώστε τα. ➞ *«Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 137*

13. Έλεγχος των διατάξεων ασφαλείας
Ένθετο καπακιού: Ελέγξτε το στεγανοποιητικό δακτύλιο στο ένθετο του καπακιού για εμφανείς αποχρώσεις, ρωγμές ή άλλες ζημιές.Ελέγξτε την καθαριότητα της βαλβίδας ασφάλειας και της βαλβίδας ατμού καθώς και της ασφάλειας υπερπίεσης. Αυτές οι διατάξεις ασφαλείας δεν επιτρέπεται να μπλοκάρονται από ξένα σώματα. Η ασφάλεια υπερπίεσης πρέπει να μπορεί να κινείται ελεύθερα. Θάλαμος εξόδου ατμού: Ελέγξτε τη στεγανοποίηση της βαλβίδας ατμού στο θάλαμο εξόδου του ατμού για εμφανείς αποχρώσεις, ρωγμές ή άλλες ζημιές. Ελέγξτε την καθαριότητα του λευκού μοχλού εξόδου του ατμού. Αυτός δεν επιτρέπεται να μπλοκάρεται από ξένα σώματα.

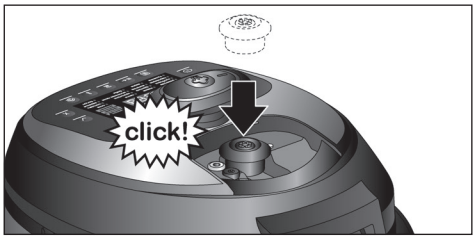
14. Τοποθέτηση της κατσαρόλας
Τοποθετήστε την κατσαρόλα ξανά στον εσωτερικό χώρο της συσκευής. Οι λαβές της κατσαρόλας πρέπει να βυθίζονται στις εσοχές.

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

15. Τοποθέτηση του ένθετο του καπακιού
Η λαβή ασφάλισης της πίεσης πρέπει να είναι ανοιχτή (👁). Τοποθετήστε το ένθετο του καπακιού με τη βαλβίδα ατμού προς τα κάτω στο στήριγμα του ένθετου του καπακιού. Περάστε ταυτόχρονα τη βαλβίδα ατμού μέσα από το άνοιγμα της βαλβίδας του ατμού. Βιδώστε τη βίδα στερέωσης του ένθετου του καπακιού προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού στο στήριγμα του ένθετου του καπακιού.

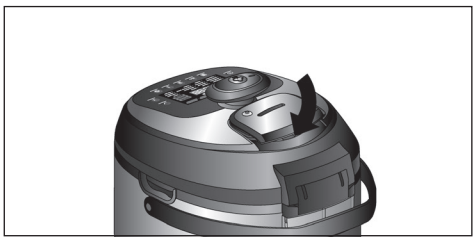
16. Κλείσιμο του καπακιού
Πιέστε κάτω το καπάκι, μέχρι να ασφαλίσει. Κλείστε τη λαβή ασφάλισης της πίεσης (👁). Γι' αυτό γυρίστε τη λαβή ασφάλισης της πίεσης προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι τέρμα.

17. Τοποθέτηση του πώματος της βαλβίδας
Τοποθετήστε το πώμα της βαλβίδας στο θάλαμο εξόδου του ατμού πάνω στη βαλβίδα ατμού και πιέστε το δυνατά.

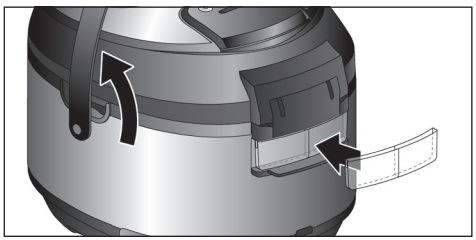


Προσοχή!
Προσέξτε, να βρίσκεται ο λευκός μοχλός εξόδου του ατμού κάτω από το πώμα της βαλβίδας.

18. Τοποθέτηση της εξόδου ατμού
Τοποθετήστε την έξοδο ατμού από επάνω πάνω στο καπάκι και πιέστε την δυνατά.

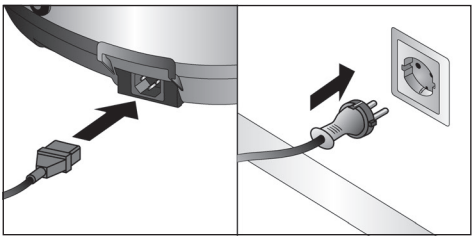


19. Τοποθέτηση του δοχείου συμπυκνώματος
Γυρίστε τη λαβή μεταφοράς προς τα επάνω. Πιάστε το δοχείο επάνω στις πλευρές και τοποθετήστε το στην πίσω πλευρά της συσκευής.



MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 123 15.03.2016 14:52:40

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



Προσοχή!
Χρησιμοποιήστε αποκλειστικά το συμπαραδιδόμενο καλώδιο σύνδεσης.

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

Παρασκευή

Γενικές συστάσεις

Για την επίτευξη των καλύτερων δυνατών και γευστικότατων αποτελεσμάτων, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τις προτάσεις από το βιβλίο των συνταγών μας, οι οποίες έχουν εξελιχτεί ειδικά για χρήση με τη συσκευή. Στο βιβλίο συνταγών επεξηγούνται λεπτομερώς οι απαραίτητες ποσότητες των υλικών της συνταγής, δίδονται συμβουλές για τη διάρκεια της θερμοκρασία, τη διάρκεια της παρασκευής και τη χρήση της λειτουργίας πίεσης ατμού καθώς και χρήσιμοι συνδυασμοί των προγραμμάτων παρασκευής. Χρησιμοποιήστε αυτές τις συστάσεις συνταγών, για να αποκτήσετε τις πρώτες εμπειρίες. Εάν εκτιμάτε τα πλεονεκτήματα και την ποικιλία των δυνατοτήτων χρήσης, θα πειραματιστείτε με ευχαρίστηση για νέες συνταγές. Χρησιμοποιήστε επιπλέον τις εξατομικευμένες δυνατότητες ρύθμισης, τις οποίες σας προσφέρει πρόσθετα η συσκευή.
➞ *«Εξατομικευμένες δυνατότητες ρύθμισης» βλέπε στη σελίδα 134*

Για να έχετε μια επισκόπιση όλων των προγραμμάτων παρασκευής, έχουμε συντάξει για σας έναν ευσύνοπτο πίνακα.
➞ *«Λίστα των προγραμμάτων παρασκευής» βλέπε στη σελίδα 140*

⚠ Κίνδυνος εγκαυμάτων!
- Πριν από κάθε χρήση της συσκευής ελέγχετε την ικανότητα λειτουργίας των διατάξεων ασφαλείας. ➞ *«Πριν την πρώτη χρήση» βλέπε στη σελίδα 121*
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ποτέ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας χωρίς τοποθετημένη κατσαρόλα, ένθετο καπακιού, πώμα βαλβίδας και έξοδο ατμού.
- Μη μετακινείτε ποτέ τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Μην ανοίξετε τη συσκευή ποτέ με τη βία!

Προσοχή!
- Για το ανακάτεμα χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τη συμπαραδιδόμενη σπάτουλα (κανένα μεταλλικό κουτάλι).
- Πριν από κάθε θέση σε λειτουργία ελέγξτε τη συσκευή για τυχόν ζημιές, πληρότητα, καθαριότητα και σωστή τοποθέτηση. ➞ *«Πριν την πρώτη χρήση» βλέπε στη σελίδα 121*

Παρασκευή χωρίς πίεση ατμού

Υπάρχουν 16 προρρυθμισμένα προγράμματα παρασκευής για επιλογή.
➞ *«Λίστα των προγραμμάτων παρασκευής» βλέπε στη σελίδα 140*

Υποδειξη: Κατά την επιλογή και την έναρξη του προγράμματος παρασκευής χωρίς λειτουργία πίεσης ατμού προσέξτε, ώστε η λαβή ασφάλισης της πίεσης να είναι πάντοτε ανοιχτή ( ).

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

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 124 15.03.2016 14:52:44

Προσοχή!

- Προσθέστε στην κατσαρόλα το πολύ 4 λίτρα. Κατά την παρασκευή των τρόφιμων, τα οποία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος διογκώνονται, όπως π.χ. ρύζι ή ξηρά λαχανικά, γεμίζετε την κατσαρόλα το πολύ μέχρι τη μέση.

2. Κλείστε τη συσκευή. Γι' αυτό πιέστε κάτω το καπάκι, μέχρι να ασφαλίσει.

3. Πατήστε το πλήκτρο ⏻, για να περάσετε στη λειτουργία επιλογής λειτουργίας.

Στη λειτουργία επιλογής λειτουργίας επιλέγεται το επιθυμητό πρόγραμμα παρασκευής και πραγματοποιούνται όλες οι ρυθμίσεις της συσκευής. Το πλήκτρο ⏻ ανάβει συνεχώς καθώς και το στοιχείο ένδειξης [my mode] (η λειτουργία μου). Το πλήκτρο ✓ αναβοσβήνει. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «00:00».

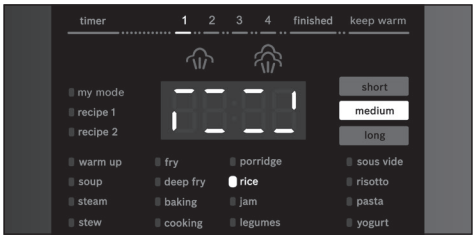
Υποδείξεις:

- Ορισμένα προγράμματα παρασκευής ή βήματα εκτελούνται με ανοιχτό καπάκι. ➞ *βλέπε στο συμπαραδιδόμενο βιβλίο συνταγών*
- Εάν μέσα σε 5 λεπτά δεν πραγματοποιηθεί καμία εισαγωγή στο πεδίο χειρισμού, περνά η συσκευή αυτόματα στη λειτουργία ετοιμότητας (Standby).

1. Πατήστε το πλήκτρο ☰ τόσες φορές, μέχρι να επιλεγεί το επιθυμητό πρόγραμμα παρασκευής.

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

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



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

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

Η διάρκεια παρασκευής επαναφέρεται.

Κατά τη διάρκεια της παρασκευής των φαγητών δημιουργείται υδρατμός, ο οποίος εξέρχεται από τη συσκευή, για την αποφυγή υπερβολικής αύξησης της πίεσης.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 125 15.03.2016 14:53:01

Αύξηση ή μείωση της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της παρασκευής

Όταν κατά τη διάρκεια της παρασκευής η τρέχουσα θερμοκρασία είναι ρυθμισμένη πολύ υψηλή ή πολύ χαμηλή, μπορεί αυτή επίσης κατά τη διάρκεια της διαδικασίας του μαγειρέματος αντίστοιχα να αυξηθεί (το πολύ κατά +10 °C) ή να μειωθεί (το πολύ κατά -10 °C).
Για την αύξηση της θερμοκρασίας, πατήστε το πλήκτρο 🌡 και κρατήστε το πατημένο.
Στην οθόνη εμφανίζεται σύντομα η τρέχουσα θερμοκρασία και στη συνέχεια αυξάνεται κάθε φορά κατά 1 °C μέχρι τη μέγιστη τιμή (+10 °C). Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο τόσο, μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή υψηλότερη θερμοκρασία.
Για τη μείωση της θερμοκρασίας, πατήστε το πλήκτρο 🌡 και κρατήστε το πατημένο.
Στην οθόνη εμφανίζεται σύντομα η τρέχουσα θερμοκρασία και στην αρχή αυξάνεται κάθε φορά κατά 1 °C μέχρι τη μέγιστη τιμή (+10 °C). Όταν επιτευχθεί η μέγιστη τιμή, επιστρέφει η ένδειξη στην ελάχιστη τιμή (κατά 20 °C). Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο τόσο, μέχρι να επιτευχθεί η χαμηλότερη θερμοκρασία.
Για τη συνέχιση του προγράμματος παρασκευής, πατήστε το πλήκτρο ✓.

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

Όταν λήξει το πρόγραμμα παρασκευής, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, ανάβουν το στοιχείο ένδειξης [finished] (έτοιμο) και το πλήκτρο ✓ ή ενεργοποιείται η λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας. ➡ *«Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας» βλέπε στη σελίδα 132*
Η οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει και δείχνει «00:00».

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

⚠ Κίνδυνος εγκαυμάτων!

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

Προσοχή!
Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας του μαγειρέματος δημιουργείται συμπύκνωμα. Αδειάζετε τακτικά το δοχείο του συμπυκνώματος.

Υποδείξεις:

- Το πρόγραμμα παρασκευής μπορεί να σταματήσει οποτεδήποτε με το πλήκτρο X. Η συσκευή περνά μετά στη λειτουργία επιλογής λειτουργίας.
- Ορισμένα προγράμματα παρασκευής μπορεί να αποτελούνται από περισσότερα βήματα παρασκευής. ➡ *«Περισσότερα βήματα παρασκευής» βλέπε στη σελίδα 132*

Παράταση της διάρκειας παρασκευής κατά τη διάρκεια της παρασκευής

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

1. Γι' αυτό πατήστε το πλήκτρο ⧖ και κρατήστε το πατημένο.

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

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

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

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 126 15.03.2016 14:53:01

Μαγείρεμα Sous-vide (σουβίντ)

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

⚠ Κίνδυνος για την υγεία!
Το μαγείρεμα Sous-vide πραγματοποιείται σε χαμηλές θερμοκρασία μαγειρέματος. Προσέχετε γι' αυτό οπωσδήποτε στην τήρηση των ακόλουθων υποδείξεων εφαρμογής και υγιεινής:

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

Σακούλες συσκευασίας σε κενό αέρος

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

Σφράγιση σε κενό αέρος

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

Υποδείξεις:

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

Παρασκευή με πίεση ατμού

Ο πολυμάγειρας είναι πρόσθετα εξοπλισμένος με μια λειτουργία πίεσης ατμού. Με τη λειτουργία πίεσης ατμού μαγειρεύονται τα φαγητά υπό πίεση, δηλ. με θερμοκρασίες πάνω από 100 °C. Έτσι μειώνονται οι χρόνοι μαγειρέματος σημαντικά. Επιπλέον αυτό σημαίνει μια σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας. Με το σύντομο μαγείρεμα σε ατμό διατηρούνται σε μεγάλο βαθμό το άρωμα, η γεύση και οι βιταμίνες.
Υπάρχουν για επιλογή 8 προρρυθμισμένα προγράμματα παρασκευής, τα οποία μπορεί να εκτελεστούν με τη λειτουργία πίεσης ατμού. ➞ *«Λίστα των προγραμμάτων παρασκευής» βλέπε στη σελίδα 140*

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 127 15.03.2016 14:53:01

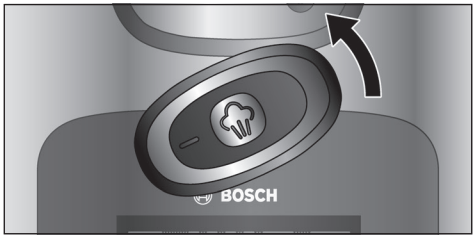
Χαμηλή πίεση ατμού
Για την παρασκευή ευαίσθητων φαγητών, όπως λαχανικά, ψάρι ή φρούτα, χρησιμοποιείτε χαμηλή πίεση ατμού, για το ιδιαίτερα ήπιο μαγείρεμα των τροφίμων. Μια πολύ υψηλή πίεση ρυθμίζεται αυτόματα με την έξοδο ατμού.

Υψηλή πίεση ατμού
Για την παρασκευή όλων των άλλων φαγητών χρησιμοποιείτε υψηλή πίεση ατμού, για να έχετε τα ιδανικά αποτελέσματα. Μια πολύ υψηλή πίεση ρυθμίζεται αυτόματα με την έξοδο ατμού.

Λειτουργία πίεσης ατμού ενεργοποιημένη
Για να μπορείτε να επιλέξετε προγράμματα παρασκευής με λειτουργία πίεσης ατμού, πρέπει πρώτα να κλείσει η λαβή ασφάλισης της πίεσης (). Γι' αυτό γυρίστε τη λαβή ασφάλισης της πίεσης προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι τέρμα.

Ένα ηχητικό σήμα ακούγεται, όταν η συσκευή είναι σωστά κλεισμένη και η λειτουργία πίεσης ατμού είναι ενεργοποιημένη. Μόνο τότε στη λειτουργία επιλογής λειτουργίας μπορεί να επιλεγεί το αντίστοιχο πρόγραμμα παρασκευής με λειτουργία πίεσης ατμού. Τα στοιχεία ενδείξεων «χαμηλή πίεση ατμού» [] ή «υψηλή πίεση ατμού» [] ανάβουν. ➞ *«Παρασκευή με πίεση ατμού» βλέπε στη σελίδα 127*

Λειτουργία πίεσης ατμού απενεργοποιημένη
Για να μπορείτε να επιλέξετε προγράμματα παρασκευής χωρίς λειτουργία πίεσης ατμού, πρέπει η λαβή ασφάλισης της πίεσης να είναι πάντοτε ανοιχτή (). Γι' αυτό γυρίστε τη λαβή ασφάλισης της πίεσης ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι τέρμα.



Μόνο τότε στη λειτουργία επιλογής λειτουργίας μπορούν να επιλεγούν τα επιθυμητά προγράμματα παρασκευής χωρίς λειτουργία πίεσης ατμού. ➞ *«Παρασκευή χωρίς πίεση ατμού» βλέπε στη σελίδα 124*

Υπάρχουν για επιλογή 8 προρρυθμισμένα προγράμματα παρασκευής, τα οποία μπορεί να εκτελεστούν με τη λειτουργία πίεσης ατμού. ➞ *«Λίστα των προγραμμάτων παρασκευής» βλέπε στη σελίδα 140*

⚠ Κίνδυνος εγκαυμάτων!
- Υλικά που δημιουργούν αφρό, όπως π.χ. γάλα, κρέμα γάλακτος, δεν επιτρέπεται να θερμανθούν κάτω από την πίεση ατμού.
- Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία πίεσης ατμού, για να τηγανίσετε στη φριτέζα με λάδι τρόφιμα υπό πίεση.

1. Ανοίξτε τη συσκευή. Γι' αυτό ανοίξτε τη λαβή ασφάλισης της πίεσης () και πατήστε το πλήκτρο ανοίγματος στη βασική συσκευή.
2. Προσθέστε στην κατσαρόλα τα επιθυμητά υλικά. Για την ανάγνωση της ποσότητας χρησιμεύει μια πρόσθετη κλίμακα μέτρησης στην εσωτερική πλευρά της κατσαρόλας.

Προσοχή!
- Μη θερμαίνετε ποτέ τη συσκευή κάτω από πίεση ατμού, χωρίς να έχετε προηγουμένως προσθέσει νερό ή άλλα υγρά. Προσθέστε το λιγότερο 250 ml υγρό.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 128 15.03.2016 14:53:09

- Προσθέστε στην κατσαρόλα το πολύ 3,3 λίτρα. Κατά την παρασκευή των τρόφιμων, τα οποία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος διογκώνονται, όπως π.χ. ρύζι ή ξηρά λαχανικά, γεμίζετε την κατσαρόλα το πολύ μέχρι τη μέση.

3. Κλείστε τη συσκευή. Γι' αυτό πιέστε κάτω το καπάκι, μέχρι να ασφαλίσει και κλείστε τη λαβή ασφάλισης της πίεσης (⊙).

Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Η λειτουργία πίεσης ατμού είναι ενεργοποιημένη.

4. Πατήστε το πλήκτρο ⏻, για να περάσετε στη λειτουργία επιλογής λειτουργίας.

Στη λειτουργία επιλογής λειτουργίας επιλέγεται το επιθυμητό πρόγραμμα παρασκευής και πραγματοποιούνται όλες οι ρυθμίσεις της συσκευής. Το πλήκτρο ⏻ ανάβει συνεχώς καθώς και τα στοιχεία ένδειξης [my mode] (η λειτουργία μου) και [♨]. Το πλήκτρο ✓ αναβοσβήνει. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «00:00».

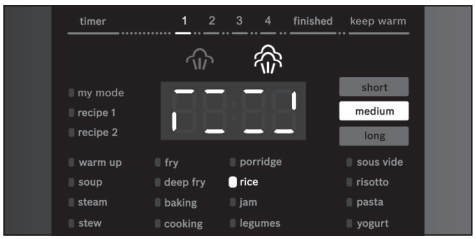
Υπόδειξη: Εάν μέσα σε 5 λεπτά δεν πραγματοποιηθεί καμία εισαγωγή στο πεδίο χειρισμού, περνά η συσκευή αυτόματα στη λειτουργία ετοιμότητας (Standby).

5. Πατήστε το πλήκτρο ☰ τόσες φορές, μέχρι να επιλεγεί το επιθυμητό πρόγραμμα παρασκευής.

Στο πεδίο χειρισμού ανάβει η αντίστοιχη φωτοδίοδος (LED) και η προρρυθμισμένη διάρκεια παρασκευής για το επιλεγμένο πρόγραμμα παρασκευής αναβοσβήνει. Το στοιχείο ένδειξης «χαμηλή πίεση ατμού» [♨] ή «υψηλή πίεση ατμού» [♨] ανάβει. Πατήστε το πλήκτρο ♨, για να αλλάξετε μεταξύ [♨] και [♨].

Υπόδειξη: Εάν [♨] ή [♨] δεν ανάβει, τότε η λειτουργία πίεσης ατμού δεν είναι διαθέσιμη για το επιλεγμένο πρόγραμμα.

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



Η συσκευή θερμαίνει την κατσαρόλα μέχρι να επιτευχθεί η προρρυθμισμένη πίεση ατμού. Κατά τη διάρκεια της φάσης θέρμανσης εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων γραμμές, οι οποίες φωτίζουν προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Μόλις επιτευχθεί η προρρυθμισμένη πίεση ατμού, σβήνουν οι γραμμές και η διάρκεια παρασκευής εμφανίζεται στην οθόνη.

Η διαδικασία παρασκευής ξεκινά αυτόματα. Η διάρκεια παρασκευής επαναφέρεται.

Όταν λήξει η διάρκεια παρασκευής, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, η οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει και δείχνει «P». Εξέρχεται αυτόματα διακεκομμένα ατμός από τη συσκευή, για τη μείωση της πίεσης στον εσωτερικό χώρο της συσκευής.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 129 15.03.2016 14:53:26

⚠ Κίνδυνος εγκαυμάτων!
Μη σκύβετε ποτέ πάνω από τη συσκευή, κατά τη διάρκεια που εξέρχεται ατμός από τη συσκευή!
Όταν εκτονωθεί εντελώς η πίεση στον εσωτερικό χώρο της συσκευής, ανάβουν το στοιχείο ένδειξης [finished] (έτοιμο) και το πλήκτρο ✓ ή ενεργοποιείται η λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας. ➞ *«Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας» βλέπε στη σελίδα 132*
Στην οθόνη ενδείξεων ανάβει ένα ορθογώνιο (διακεκομμένη γραμμή). Το πρόγραμμα παρασκευής έχει τερματιστεί.

7. Ανοίξτε τη συσκευή. Γι' αυτό ανοίξτε τη λαβή ασφάλισης της πίεσης (⊘) και πατήστε το πλήκτρο ανοίγματος στη βασική συσκευή.

Υποδείξεις:
- Μην ανοίξετε τη συσκευή ποτέ με τη βία!
- Πριν από το άνοιγμα ανακινείτε πάντοτε ελαφρά τη συσκευή, για να διαλυθούν οι ενδεχομένως υπάρχουσες φυσαλίδες ατμού στο φαγητό και να εμποδιστεί το μπλοκάρισμα.
- Η λαβή ασφάλισης της πίεσης μπορεί να ανοίξει εύκολα, όταν ο ατμός έχει διαφύγει πλήρως από τον εσωτερικό χώρο της συσκευής και η συσκευή είναι εντελώς χωρίς πίεση.
- Η αυτόματη έξοδος του ατμού μπορεί να διαρκέσει λίγο χρόνο. Για την επιτάχυνση της διαδικασίας ή όταν η συσκευή δεν είναι εντελώς χωρίς πίεση, μπορεί να εκτονωθεί ο ατμός επίσης χειροκίνητα. ➞ *«Χειροκίνητη εκτόνωση του ατμού» βλέπε στη σελίδα 130*

8. Σερβίρετε το παρασκευασμένο φαγητό.

⚠ Κίνδυνος εγκαυμάτων!
- Η κατσαρόλα και ενδεχομένως τα χρησιμοποιούμενα ένθετα μπορεί να είναι πολύ καυτά. Χρησιμοποιείτε πάντοτε τις αντίστοιχες λαβές ή γάντια κουζίνας.

Προσοχή!
Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας του μαγειρέματος δημιουργείται συμπύκνωμα. Αδειάζετε τακτικά το δοχείο του συμπυκνώματος.

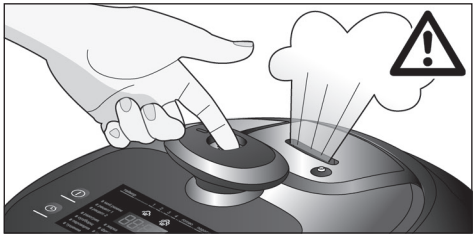
Υποδείξεις:
- Το πρόγραμμα παρασκευής μπορεί να σταματήσει οποτεδήποτε με το πλήκτρο X. Η συσκευή περνά μετά στη λειτουργία επιλογής λειτουργίας. Προτού να μπορεί να ανοίξει η συσκευή, πρέπει να εκτονωθεί χειροκίνητα ο ατμός στον εσωτερικό χώρο της συσκευής. ➞ *«Χειροκίνητη εκτόνωση του ατμού» βλέπε στη σελίδα 130*
- Ορισμένα προγράμματα παρασκευής αποτελούνται από περισσότερα βήματα παρασκευής. ➞ *«Περισσότερα βήματα παρασκευής» βλέπε στη σελίδα 132*

Χειροκίνητη εκτόνωση του ατμού

Στις ακόλουθες περιπτώσεις μπορεί να εκτονωθεί επίσης χειροκίνητα ο ατμός:
- Όταν πρέπει να επιταχυνθεί η αυτόματη έξοδος του ατμού στο τέλος ενός προγράμματος παρασκευής.
- Όταν διακόπηκε ένα πρόγραμμα παρασκευής.
- Όταν η λαβή ασφάλισης της πίεσης δεν μπορεί να ανοίξει, επειδή η συσκευή δεν είναι εντελώς χωρίς πίεση.

⚠ Κίνδυνος εγκαυμάτων!
Πατώντας το πλήκτρο εξόδου του ατμού, διαφεύγει καυτός ατμός κάτω από υψηλή πίεση από την έξοδο του ατμού. Μη σκύβετε ποτέ πάνω από τη συσκευή, κατά τη διάρκεια που το πλήκτρο εξόδου του ατμού είναι πατημένο!

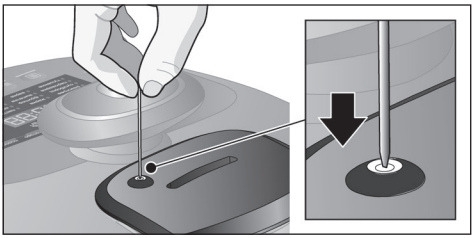
1. Κρατήστε το πλήκτρο εξόδου του ατμού πατημένο τόσο, μέχρι να μην εξέρχεται πλέον άλλος ατμός από την έξοδο του ατμού.



MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 130 15.03.2016 14:53:30

2. Ανοίξτε τη συσκευή. Γι' αυτό ανοίξτε τη λαβή ασφάλισης της πίεσης (⊸) και πατήστε το πλήκτρο ανοίγματος στη βασική συσκευή.

Υπόδειξη: Όταν η λαβή ασφάλισης της πίεσης δεν μπορεί να ανοίξει, η συσκευή δεν είναι εντελώς χωρίς πίεση. Σε αυτή την περίπτωση πιέστε την ασφάλεια υπερπίεσης με το χέρι με μια λεπτή ακίδα προς τα κάτω, μέχρι να μην εξέρχεται πλέον άλλος ατμός από τη συσκευή. Στη συνέχεια ανοίξτε τη λαβή ασφάλισης της πίεσης (⊸) και πατήστε το πλήκτρο ανοίγματος στη βασική συσκευή.



Πρόσθετες λειτουργίες

Οι ακόλουθες πρόσθετες λειτουργίες υπάρχουν διαθέσιμες για τα προγράμματα παρασκευής με και χωρίς λειτουργία πίεσης ατμού.

Επιλογή μιας προρρυθμισμένης διάρκειας παρασκευής

Για κάθε πρόγραμμα παρασκευής εμφανίζεται στο πεδίο χειρισμού η προρρυθμισμένη διάρκεια παρασκευής της βαθμίδας [medium] (μέτρια).
Η διάρκεια παρασκευής μπορεί να μειωθεί [short] (μικρή) ή να αυξηθεί [long] (μεγάλη).

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

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

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

Ρύθμιση μιας καθυστέρησης του χρόνου έναρξης

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

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

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

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

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

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

Υποδείξεις:

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

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 131 15.03.2016 14:53:34

Περισσότερα βήματα παρασκευής

Ορισμένα προγράμματα παρασκευής μπορεί να αποτελούνται από περισσότερα βήματα παρασκευής. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, μόλις πρέπει να πραγματοποιηθεί το επόμενο βήμα. Στο πεδίο χειρισμού εμφανίζεται η που αντίστοιχη φωτοδίοδος (LED) 1, 2, 3 ή 4 και το πλήκτρο ✓ αναβοσβήνει.

- Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής.
- Προσθέστε περαιτέρω υλικά.
- Ανάλογα με τη συνταγή προσέξτε την εκτέλεση της παρασκευής (π.χ. με ή χωρίς λειτουργία πίεσης ατμού, ανοιχτό καπάκι). ➔ *βλέπε στο συμπαραδιδόμενο βιβλίο συνταγών*
- Με το πλήκτρο ✓ ξεκινήστε το επόμενο βήμα παρασκευής.

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

Πρόωρος τερματισμός του τρέχοντος βήματος παρασκευής

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

1. Γι' αυτό πατήστε το πλήκτρο ✓ το λιγότερο για 2 δευτερόλεπτα.

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

2. Εκτελέστε το επόμενο βήμα παρασκευής.

Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας

Ορισμένα προγράμματα παρασκευής περιλαμβάνουν τη λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας. ➔ *«Λίστα των προγραμμάτων παρασκευής» βλέπε στη σελίδα 140*
Εάν το πρόγραμμα παρασκευής περιλαμβάνει τη λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας, μετά την ολοκλήρωση του φαγητού ενεργοποιείται αυτή αυτόματα και διατηρεί το φαγητό μέχρι και 10 ώρες στους 40 °C ζεστό (η προρρυθμισμένη διάρκεια διατήρησης της θερμοκρασίας εξαρτάται από το πρόγραμμα παρασκευής). [finished] (έτοιμο) και [keep warm] (διατήρηση ζεστού) ανάβουν. Στην οθόνη ενδείξεων ανάβει ένα ορθογώνιο (διακεκομμένη γραμμή). Η λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας μπορεί να τερματιστεί με το πλήκτρο X. Η συσκευή περνά μετά στη λειτουργία επιλογής λειτουργίας.

Χρήση των ένθετων

Χρήση του καλαθιού φριτέζας

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

Υπόδειξη: Για την επίτευξη των καλύτερων δυνατών και γευστικότατων αποτελεσμάτων, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τις προτάσεις από το βιβλίο των συνταγών μας. ➔ *βλέπε στο συμπαραδιδόμενο βιβλίο συνταγών*

Παράδειγμα: Πρόγραμμα παρασκευής [deep fry] (τηγάνισμα στη φριτέζα)

⚠ Κίνδυνος εγκαυμάτων!

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη λειτουργία πίεσης ατμού κατά το τηγάνισμα στη φριτέζα. Αυτή η λειτουργία στο πρόγραμμα παρασκευής [deep fry] (τηγάνισμα στη φριτέζα) είναι αυτόματα απενεργοποημένη.
- Προσθέστε λάδι ή λίπος για φριτέζα το πολύ μέχρι το μαρκάρισμα [1.0].
- Μη χρησιμοποιήσετε πάνω από 200 γρ. κατεψυγμένα ή 300 γρ. μη κατεψυγμένα τρόφιμα για τηγάνισμα.

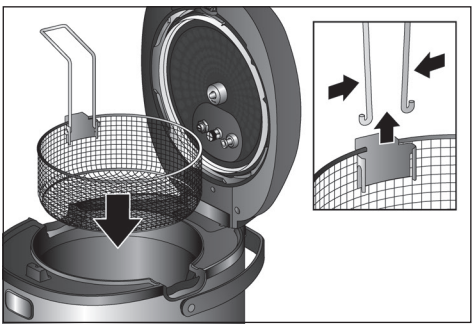
MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 132 15.03.2016 14:53:34

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

1. Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής.
2. Προσθέστε στην κατσαρόλα το πολύ 1 λίτρο λάδι. Για την ανάγνωση της ποσότητας χρησιμεύει μια πρόσθετη κλίμακα μέτρησης στην εσωτερική πλευρά της κατσαρόλας.
3. Κλείστε το καπάκι.
4. Στη λειτουργία επιλογής λειτουργίας επιλέξτε το πρόγραμμα παρασκευής [deep fry] (τηγάνισμα στη φριτέζα) → *«Λίστα των προγραμμάτων παρασκευής» βλέπε στη σελίδα 140*
5. Πατήστε το πλήκτρο ✓, για να ξεκινήσετε το πρόγραμμα παρασκευής.

Το λάδι ζεσταίνεται. Μόλις επιτευχθεί η τελική θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και το πλήκτρο ✓ αναβοσβήνει.

6. Βάλτε στο καλάθι φριτέζας το φαγητό που είναι για τηγάνισμα.
7. Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής.
8. Τοποθετήστε το καλάθι φριτέζας με τη συμπαραδιδόμενη λαβή μέσα στην κατσαρόλα και αφαιρέστε τη λαβή.



9. Μην κλείσετε το καπάκι.
10. Με το πλήκτρο ✓ ξεκινήστε το πρόγραμμα παρασκευής.

Όταν λήξει το πρόγραμμα παρασκευής, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

11. Για το στράγγισμα του τηγανισμένου φαγητού σηκώστε το καλάθι φριτέζας με τη λαβή και αναρτήστε το με το άγκιστρο στην άκρη της κατσαρόλας.

Χρήση του ένθετου ατμομάγειρα φούρνου

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

Υποδείξεις:

- Για την επίτευξη των καλύτερων δυνατών και γευστικότατων αποτελεσμάτων, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τις προτάσεις από το βιβλίο των συνταγών μας.
- Το ένθετο ατμομάγειρα φούρνου μπορεί να χρησιμοποιηθεί με και χωρίς λειτουργία πίεσης ατμού.

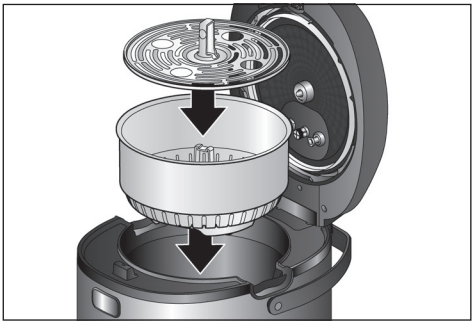
Παράδειγμα: Πρόγραμμα παρασκευής [steam] (μαγείρεμα σε ατμό) χωρίς λειτουργία πίεσης ατμού

⚠ Κίνδυνος εγκαυμάτων!

- Προσθέστε νερό το πολύ μέχρι το μαρκάρισμα [0.5].
- Κατά τη διάρκεια της παρασκευής μπορεί να συγκεντρωθεί στη συσκευή πάρα πολύς ατμός. Ανοίξτε προσεκτικά το καπάκι. Μη σκύβετε πάνω από το καπάκι της συσκευής.
- Η κατσαρόλα και ενδεχομένως τα χρησιμοποιούμενα ένθετα μπορεί να είναι πολύ καυτά. Χρησιμοποιείτε πάντοτε τις αντίστοιχες λαβές ή γάντια κουζίνας.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 133 15.03.2016 14:53:38

1. Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής.
2. Προσθέστε στην κατσαρόλα το πολύ 0,5 λίτρα νερό. Για την ανάγνωση της ποσότητας χρησιμεύει μια πρόσθετη κλίμακα μέτρησης στην εσωτερική πλευρά της κατσαρόλας.
3. Αναρτήστε το κάτω μέρος του ένθετου ατμομάγειρα φούρνου μέσα στην κατσαρόλα.
4. Για το μαγείρεμα σε ατμό διαφορετικών τροφίμων γεμίστε το κάτω μέρος μέχρι την κάτω ακμή.
5. Τοποθετήστε το επάνω μέρος και προσθέστε περαιτέρω υλικά.



6. Κλείστε το καπάκι.
7. Στη λειτουργία επιλογής λειτουργίας επιλέξτε το πρόγραμμα παρασκευής [steam] (μαγείρεμα σε ατμό) ➞ *«Λίστα των προγραμμάτων παρασκευής» βλέπε στη σελίδα 140*
8. Πατήστε το πλήκτρο ✓, για να ξεκινήσετε το πρόγραμμα παρασκευής.

Όταν λήξει το πρόγραμμα παρασκευής, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και το πλήκτρο ✓ αναβοσβήνει.

9. Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής.
10. Σηκώστε το επάνω και το κάτω μέρος του ένθετου ατμομάγειρα φούρνου από την κατσαρόλα.

Εξατομικευμένες δυνατότητες ρύθμισης

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

Ρύθμιση της διάρκειας παρασκευής

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

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

2. Πατήστε το πλήκτρο ⧖ 1 φορά.

Στην οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει η προρρυθμισμένη διάρκεια παρασκευής.

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

Πατώντας σύντομα το πλήκτρο ⧖, αυξάνει η διάρκεια παρασκευής κατά 1 λεπτό. Η χρονική διάρκεια ανεβαίνει μέχρι την προρρυθμισμένη μέγιστη τιμή και μετά επιστρέφει στην προρρυθμισμένη ελάχιστη τιμή. Εάν πατηθεί το πλήκτρο ⧖ περισσότερο, ανεβαίνει η διάρκεια κάθε φορά κατά 10 λεπτά.

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

Το πρόγραμμα παρασκευής ξεκινά με τη ρυθμισμένη διάρκεια παρασκευής.

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

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

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 134 15.03.2016 14:53:43

Ρύθμιση της θερμοκρασίας παρασκευής

Στο προγράμματα παρασκευής χωρίς λειτουργία πίεσης ατμού μπορεί η θερμοκρασία να επιλεγεί ξεχωριστά.

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

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

2. Πατήστε το πλήκτρο 🌡 1 φορά.

Στην οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει η προρρυθμισμένη θερμοκρασία παρασκευής.

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

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

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

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

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

Ρύθμιση της πίεσης του ατμού

Στα προγράμματα παρασκευής με προρρυθμισμένη τη λειτουργία πίεσης ατμού μπορεί να επιλεγεί η θερμοκρασία με «χαμηλή πίεση ατμού» [ ] ή «υψηλή πίεση ατμού» [ ].

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

Στο πεδίο χειρισμού ανάβει η αντίστοιχη φωτοδίοδος (LED) και εμφανίζεται η προρρυθμισμένη διάρκεια παρασκευής για αυτό το πρόγραμμα παρασκευής αναβοσβήνει. Το στοιχείο ένδειξης «χαμηλή πίεση ατμού» [ ] ή «υψηλή πίεση ατμού» [ ] ανάβει πρόσθετα.

Υπόδειξη: Εάν [ ] ή [ ] δεν ανάβει, τότε η λειτουργία πίεσης ατμού δεν είναι διαθέσιμη για το επιλεγμένο πρόγραμμα.

2. Πατήστε το πλήκτρο , για να αλλάξετε μεταξύ [ ] και [ ].
3. Όταν εμφανιστεί η επιθυμητή πίεση του ατμού, πατήστε το πλήκτρο ✓.

Το πρόγραμμα παρασκευής ξεκινά με τη ρυθμισμένη λειτουργία πίεσης ατμού.

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

my mode (η λειτουργία μου) (χειροκίνητα)

Γρήγορη λειτουργία ρύθμισης για τη ρύθμιση της λειτουργίας πίεσης ατμού, της διάρκειας και της θερμοκρασία παρασκευής εξατομικευμένα για μια διαδικασία μαγειρέματος. Στη λειτουργία επιλογής λειτουργίας ανάβει το πλήκτρο ⓘ συνεχώς καθώς και το στοιχείο ένδειξης [my mode] (η λειτουργία μου). Το πλήκτρο ✓ αναβοσβήνει. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «00:00».

Υπόειξη: Για να ενεργοποιήστε τη λειτουργία πίεσης ατμού, πρέπει η λαβή ασφάλισης της πίεσης να είναι κλειστή ( ). Το στοιχείο ένδειξης [ ] ανάβει.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 135 15.03.2016 14:53:43

Ρύθμιση της διάρκειας παρασκευής

1. Πατήστε το πλήκτρο ⧖ 1 φορά.

Στην οθόνη αναβοσβήνει «00:00».

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

Ρύθμιση της θερμοκρασίας παρασκευής ή της πίεσης του ατμού

3. Χωρίς λειτουργία πίεσης ατμού: Η λαβή ασφάλισης της πίεσης πρέπει να είναι ανοιχτή (👁). Πατήστε το πλήκτρο 🌡 1 φορά. Στην οθόνη αναβοσβήνει «0000». Στη συνέχεια πατήστε το πλήκτρο 🌡 τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία παρασκευής.

ή

Με λειτουργία πίεσης ατμού: Η λαβή ασφάλισης της πίεσης πρέπει να είναι κλειστή (👁). Πατήστε το πλήκτρο ♨, για να αλλάξετε μεταξύ [♨] και [♨].

4. Πατήστε το πλήκτρο ✓, για να ξεκινήσετε με τις επιλεγμένες ρυθμίσεις.

Η συσκευή θερμαίνει την κατσαρόλα μέχρι να επιτευχθεί η τελική θερμοκρασία ή η πίεση ατμού.

Μόλις επιτευχθεί η τελική θερμοκρασία, ή η πίεση ατμού, σβήνουν οι γραμμές και η επόμενη διάρκεια παρασκευής εμφανίζεται στην οθόνη. Η διαδικασία παρασκευής ξεκινά αυτόματα.

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

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

Υποδείξεις:

- Εάν προηγουμένως δεν έχει αποθηκευτεί κανένα δικό σας πρόγραμμα παρασκευής, η οθόνη ενδείξεων δε δείχνει ακόμη καμία ρυθμισμένη τιμή.
- Για να ενεργοποιήστε τη λειτουργία πίεσης ατμού, πρέπει η λαβή ασφάλισης της πίεσης να είναι κλειστή (👁).

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

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

Αποθήκευση της διάρκειας παρασκευής:

2. Πατήστε το πλήκτρο ⧖ 1 φορά.

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

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

Πατώντας σύντομα το πλήκτρο ⧖, αυξάνει η διάρκεια παρασκευής κατά 1 λεπτό. Εάν πατηθεί το πλήκτρο ⧖ περισσότερο, ανεβαίνει η διάρκεια κάθε φορά κατά 10 λεπτά. Η χρονική διάρκεια ανεβαίνει μέχρι την προρρυθμισμένη μέγιστη τιμή και μετά επιστρέφει στην προρρυθμισμένη ελάχιστη τιμή.

Αποθήκευση της θερμοκρασίας παρασκευής ή της πίεσης του ατμού:

4. Θερμοκρασία παρασκευής: Πατήστε το πλήκτρο 🌡 1 φορά. Η οθόνη ενδείξεων δείχνει την προρρυθμισμένη θερμοκρασία παρασκευής. Στη συνέχεια πατήστε το πλήκτρο 🌡 τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία παρασκευής.

ή

Πίεση του ατμού: Πατήστε το πλήκτρο ♨, για να αλλάξετε μεταξύ [♨] και [♨].

5. Πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο ✓ (>2 δευτερόλεπτα), για να αποθηκεύσετε τις ρυθμισμένες τιμές.

Υπόδειξη: Για ένα βήμα παρασκευής μπορεί να ρυθμιστεί και να αποθηκευτεί είτε μόνο η θερμοκρασία ή μόνο η πίεση ατμού. Η τελευταία ρυθμισμένη τιμή αποθηκεύεται.

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

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 136 15.03.2016 14:53:43

Το αποθηκευμένο πρόγραμμα παρασκευής [recipe 1] (συνταγή 1) μπορεί να επιλεγεί με τη λειτουργία επιλογής λειτουργίας, όπως συνήθως.

Υπόδεξη: Για να αποθηκεύσετε ένα δεύτερο δικό σας πρόγραμμα παρασκευής κάτω από [recipe 2] (συνταγή 2), ενεργήστε ανάλογα, όπως περιγράφεται πιο επάνω για [recipe 1] (συνταγή 1).

Για να διαγράψετε το δικό σας πρόγραμμα παρασκευής, εκτελέστε τα ακόλουθα βήματα:

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

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

2. Πατήστε το πλήκτρο ⧖ 1 φορά.

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

3. Πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο X (>2 δευτερόλεπτα).

Οι ρυθμίσεις για [recipe 1] (συνταγή 1) διαγράφτηκαν.

Υπόδεξη: Για να διαγράψετε το δεύτερο δικό σας πρόγραμμα παρασκευής [recipe 2] (συνταγή 2), ενεργήστε ανάλογα, όπως περιγράφεται πιο επάνω για [recipe 1] (συνταγή 1).

Ασφάλεια παιδιών

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

⚠ Προειδοποίηση

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

Πατήστε τον ακόλουθο συνδυασμό πλήκτρων:

1. Ενεργοποίηση
Κρατήστε ταυτόχρονα πατημένα τα πλήκτρα 🌡 και ⧖ για 3 δευτερόλεπτα. Ακούγεται ένα σύντομο ηχητικό σήμα. Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη.

2. Απενεργοποίηση
Κρατήστε ξανά ταυτόχρονα πατημένα τα πλήκτρα 🌡 και ⧖ για 3 δευτερόλεπτα. Ακούγεται ένα σύντομο ηχητικό σήμα. Η ασφάλεια παιδιών είναι απενεργοποιημένη.

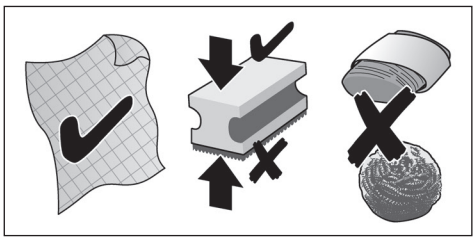
Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.
- Μη χρησιμοποιήσετε κανέναν ατμοκαθαριστή.
- Πριν τον καθαρισμό τραβήξτε το φις από την πρίζα.

Προσοχή!

- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλ ή οινόπνευμα.
- Μη χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή καθαριστικά.



Η συσκευή μετά από κάθε χρήση πρέπει να καθαρίζεται προσεκτικά.

1. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς.

2. Ανοίξτε τη λαβή ασφάλισης της πίεσης (⊘).

3. Πιέστε το πλήκτρο ανοίγματος στη βασική συσκευή, για να ανοίξετε το καπάκι.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 137 15.03.2016 14:53:47

4. Αφαιρέστε την κατσαρόλα, το ένθετο καπακιού, την έξοδο ατμού, το πώμα βαλβίδας, το δοχείο συμπυκνώματος και τα εξαρτήματα. ➞ *«Πριν την πρώτη χρήση» βλέπε στη σελίδα 121*

Καθαρισμός της βασικής συσκευής

1. Σκουπίστε το περίβλημα με ένα μαλακό, βρεγμένο πανί και στεγνώστε το.
2. Σκουπίστε τον εσωτερικό χώρο με ένα μαλακό, βρεγμένο πανί και στεγνώστε τον.
3. Καθαρίστε το πεδίο χειρισμού με ένα στεγνό πανί από μικροΐνες.

Καθαρισμός του ένθετου καπακιού, της εξόδου ατμού και του πώματος της βαλβίδας

1. Καθαρίστε τα ξεχωριστά εξαρτήματα με σαπουνάδα και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι.
2. Ξεπλύντε όλα τα εξαρτήματα με καθαρό νερό και στεγνώστε τα.

Προσοχή!Τα ακόλουθα εξαρτήματα δεν είναι κατάλληλα για το πλυντήριο των πιάτων: Αποσπώμενο ένθετο καπακιού, βίδα στερέωσης, έξοδος ατμού και πώμα βαλβίδας.

Καθαρισμός της κατσαρόλας, του δοχείου συμπυκνώματος και εξαρτημάτων

1. Καθαρίστε τα ξεχωριστά εξαρτήματα με σαπουνάδα και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι.
2. Ξεπλύντε όλα τα εξαρτήματα με καθαρό νερό και στεγνώστε τα.

Τα ακόλουθα εξαρτήματα είναι κατάλληλα για το πλυντήριο των πιάτων: Κατσαρόλα, δοχείο συμπυκνώματος, καλάθι φριτέζας με λαβή, ένθετο ατμομάγειρα φούρνου, σπάτουλα, μεγάλη κουτάλα και κύπελλο μέτρησης.

Προσοχή! Μετά τον καθαρισμό τοποθετήστε όλα τα στεγνά ξεχωριστά εξαρτήματα ξανά στη βασική συσκευή και ελέγξτε την ικανότητα λειτουργίας των διατάξεων ασφαλείας. ➞ *«Πριν την πρώτη χρήση» βλέπε στη σελίδα 121*

Απόσυρση

Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ. Για τους τρόπους αποκομιδής που ισχύουν επί του παρόντος, θα σας ενημερώσει ο ειδικός έμπορος.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 138 15.03.2016 14:53:48

Όροι εγγύησης

1. Η Εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.
2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ).
   Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πολυμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ.
3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι χρεώσεις και οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π.χ. οικιακή χρήση).
7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.
8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:
   – Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο service μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
   – Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πτώσης της συσκευής κλπ.
   – Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.
   – Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή του εξουσιοδοτημένου συνεργείου.
9. Η εγγύηση που προσφέρεται παύει να ισχύει εφόσον η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αρχικό αγοραστή το όνομα του οποίου αναγράφεται στο παραστατικό αγοράς της συσκευής.
10. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
11. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
12. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

Με επιφύλαξη για τις όποιες αλλαγές.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 139 15.03.2016 14:53:48

Λίστα των προγραμμάτων παρασκευής

Στη συσκευή AutoCook Pro έχετε στη διάθεσή σας συνολικά 50 προγράμματα παρασκευής. Αυτά αποτελούνται από 16 βασικά προγράμματα με κάθε φορά 3 δυνατότητες ρύθμισης του χρόνου, καθώς και 2 πρόσθετες λειτουργίες πίεσης ατμού. Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε τα σημαντικότερα στοιχεία για τα διάφορα προγράμματα παρασκευής.

Πρόγραμμα	Αριθμός βημάτων παρασκευής	Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας διαθέσιμη	Λειτουργία πίεσης ατμού διαθέσιμη	Καπάκι
my mode (η λειτουργία μου) Εξατομικευμένη ρύθμιση της επιθυμητής θερμοκρασίας και του χρόνου παρασκευής	1	—	✓	ανοιχτό / κλειστό*
recipe 1&2 (συνταγή 1 και 2) 2 θέσεις αποθήκευσης για δικές σας συνταγές	1-3	—	✓	ανοιχτό / κλειστό*
warm up (ζέσταμα) Ζέσταμα κρύων (προμαγειρεμένων) φαγητών	1	✓	—	κλειστό /
soup (σούπα) Παρασκευή σουπών και τουρλού	μικρή: 1 μέτρια: 2 μεγάλη: 2	✓	✓	ανοιχτό / κλειστό*
steam (μαγείρεμα σε ατμό) Μαγείρεμα σε ατμό λαχανικών, κρέατος και ψαριού (απαραίτητο το ένθετο ατμομάγειρα φούρνου)	1	✓	✓	κλειστό /
stew (μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος) Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος λαχανικών, κρέατος και ψαριού.	μικρή: 1 μέτρια: 2 μεγάλη: 2	✓	✓	ανοιχτό / κλειστό*
fry (σοτάρισμα) Σοτάρισμα λαχανικών, κρέατος και ψαριού.	1	✓	—	ανοιχτό*
deep fry (τηγάνισμα στη φριτέζα) Τηγάνισμα στη φριτέζα κρέατος, ψαριού, πατατών κλπ. (απαραίτητο καλάθι φριτέζας)	1	—	—	ανοιχτό*
baking (ψήσιμο) Η μέγιστη ποσότητα ζύμης ανέρχεται στα 1.000 γρ. αλεύρι με νερό (αναλογία: 54 ml νερό σε 100 γρ. αλεύρι)	1	—	—	κλειστό /
cooking (μαγείρεμα) Μαγείρεμα τροφίμων	1	✓	✓	κλειστό /
porridge (κουάκερ) Παρασκευή κουάκερ	1	✓	✓	κλειστό /
rice (ρύζι/δημητριακά) Μαγείρεμα δημητριακών ή ρυζιού	1	—	✓	κλειστό /
Marmelade (jam) Βράσιμο διατήρησης φρούτων σε μαρμελάδα	1	—	—	ανοιχτό*

* Ανάλογα με τη συνταγή / το βήμα παρασκευής - «Καπάκι κλειστό» με ενεργοποιημένη λειτουργία πίεσης ατμού
Υποδείξεις για τη σωστή χρήση των προγραμμάτων καθώς και στοιχεία για τα υλικά, τις ποσότητες και τους χρόνους μαγειρέματος θα βρείτε στο συνημμένο βιβλίο συνταγών.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 140 15.03.2016 14:53:48

Πρόγραμμα	Αριθμός βημάτων παρασκευής	Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας διαθέσιμη	Λειτουργία πίεσης ατμού διαθέσιμη	Καπάκι
legumes (όσπρια) Μαγείρεμα φασολιών	μικρή: 1 μέτρια: 2 μεγάλη: 2	✓	✓	κλειστό /
sous vide (sous vide) Απαλό μαγείρεμα των φαγητών σε σακούλα συσκευασίας σε κενό αέρος	1	—	—	κλειστό /
risotto (ριζότο) Παρασκευή ριζότο	μικρή: 3 μέτρια: 3 μεγάλη: 3	✓	✓	ανοιχτό / κλειστό*
pasta (ζυμαρικά) Μαγείρεμα ζυμαρικών	1	—	—	κλειστό / ανοιχτό*
yogurt (γιαούρτι) Παρασκευή γιαουρτιού	1	—	—	κλειστό /

* Ανάλογα με τη συνταγή / το βήμα παρασκευής - «Καπάκι κλειστό» με ενεργοποιημένη λειτουργία πίεσης ατμού
Υποδείξεις για τη σωστή χρήση των προγραμμάτων καθώς και στοιχεία για τα υλικά, τις ποσότητες και τους χρόνους μαγειρέματος θα βρείτε στο συνημμένο βιβλίο συνταγών.

Χρόνοι μαγειρέματος

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε μια επισκόπηση για τους χρόνους μαγειρέματος των διαφόρων φαγητών. Οι χρόνοι μαγειρέματος εξαρτώνται από το πόσο χοντρά και συνεκτικά είναι τα τρόφιμα και πρέπει να λαμβάνονται υπόψη ως συνιστούμενοι ελάχιστοι χρόνοι. Προσαρμόστε αντίστοιχα τους χρόνους μαγειρέματος. Για κατεψυγμένα τρόφιμα πρέπει να αυξήσετε το χρόνο μαγειρέματος το λιγότερο 20%.

Πρόγραμμα	Ρύθμιση	Διάρκεια (χωρίς λειτουργία πίεσης ατμού)	Τρόφιμα	Συνιστούμενη ποσότητα (μέγιστη)
steam (μαγείρεμα σε ατμό)	μέτρια	30 λεπτά	Φρέσκα φασολάκια	500 γρ. (800 γρ.)
	μικρή	10 λεπτά	Κουνουπίδι (άνθη ίδιου μεγέθους)	500 γρ. (800 γρ.)
	μεγάλη	50 λεπτά	Πατάτες (ολόκληρες, μεσαίο μέγεθος)	500 γρ. (1.200 γρ.)
	μικρή	10 λεπτά	Φιλέτο ψαριού	500 γρ. (1.000 γρ.)
	μέτρια	30 λεπτά	Κεφτεδάκια	500 γρ. (700 γρ.)
	μικρή	10 λεπτά	Αυγά	8 κομμάτια (12)
	μέτρια	30 λεπτά	Γιουβαρλάκια / κεφτέδες	500 γρ. (600 γρ.)
	μικρή	5 λεπτά	Μπρόκολο	500 γρ. (800 γρ.)
	μικρή	3 λεπτά	Αρακάς	500 γρ. (800 γρ.)
	μέτρια	30 λεπτά	Καρότα	500 γρ. (800 γρ.)
	μέτρια	30 λεπτά	Στήθος κοτόπουλου	500 γρ. (800 γρ.)
	μέτρια	30 λεπτά	Παντζάρια (ολόκληρα, μεσαίο μέγεθος)	500 γρ. (800 γρ.)

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 141 15.03.2016 14:53:48

Πρόγραμμα	Ρύθμιση	Διάρκεια (χωρίς λειτουργία πίεσης ατμού)	Τρόφιμα	Συνιστούμενη ποσότητα (μέγιστη)
rice (ρύζι/δημητριακά)	μέτρια	30 λεπτά	Άσπρο, μεσαίο ρύζι (συνοδευτικό)	500 g ρύζι, 700 ml νερό
	μέτρια	25 λεπτά	Άσπρο, μεσαίο ρύζι (συνοδευτικό)	250 g ρύζι, 500 ml νερό
	μεγάλη	60 λεπτά	Μαύρο ρύζι	500 γρ. ρύζι και 500 ml νερό
	μεγάλη	45 λεπτά	Μαύρο ρύζι	250 γρ. ρύζι και 350 ml νερό
porridge (κουάκερ)	μεγάλη	45 λεπτά	Χυλός με βάση το γάλα	250 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 1.000 ml γάλα, 100 γρ. ζάχαρη
	μέτρια	30 λεπτά	Χυλός με βάση το γάλα	125 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 500 ml γάλα, 50 γρ. ζάχαρη
deep fry (τηγάνισμα στη φριτέζα)	μεγάλη	40 λεπτά	Μπούτια κοτόπουλου	200 γρ.
	μικρή	10 λεπτά	Μανιτάρια champignons	200 γρ.
	μέτρια	20 λεπτά	Τηγανητές πατάτες	300 γρ.
	μέτρια	20 λεπτά	Καννελόνια	300 γρ.
	μικρή	10 λεπτά	Φιλέτο ψαριού	200 γρ.
	μικρή	10 λεπτά	Σνίτσελ Βιέννης (γαλοπούλα)	200 γρ.
	μικρή	10 λεπτά	Σνίτσελ Βιέννης (χοιρινό)	200 γρ.
steam (μαγείρεμα σε ατμό) + deep fry (τηγάνισμα στη φριτέζα)	μικρή + μικρή	10 λεπτά 10 λεπτά	Ωμά λαχανικά (π.χ. κουνουπίδι)	200 γρ.
baking (ψήσιμο)	μεγάλη	60 λεπτά	Χοιρινό, σβέρκος	1500 γρ.
	μέτρια	40 λεπτά	Ψητός κιμάς	800 γρ.
	μεγάλη	60 λεπτά	Ψωμί	800 γρ. ζύμη
	μέτρια	40 λεπτά	Μπισκότα, γλυκά	500 γρ.
	μικρή - χειροκίνητη ρύθμιση: 160 °C	χειροκίνητη ρύθμιση: 25 λεπτά	Πίτσα	200 γρ. ζύμη
fry (σοτάρισμα)	μέτρια	15 λεπτά	Λαχανικά	300 γρ.
	μέτρια	15 λεπτά	Ψάρι	200 γρ.
	μέτρια	15 λεπτά	Κρέας	500 γρ.
	μικρή	χειροκίνητη ρύθμιση: 5 λεπτά	Κρεμμύδια	200 γρ.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 142 15.03.2016 14:53:48

Πρόγραμμα	Ρύθμιση	Διάρκεια (χωρίς λειτουργία πίεσης ατμού)	Τρόφιμα	Συνιστούμενη ποσότητα (μέγιστη)
sous vide (sousvide) [1]	μέτρια, 65 °C [2]	80 λεπτά	Βοδινό φιλέτο, 2 cm	
	μέτρια, 65 °C [2]	90 λεπτά	Βοδινό φιλέτο, 3 cm	
	μέτρια, 65 °C [2]	100 λεπτά	Βοδινό φιλέτο, 4 cm	
	μέτρια, 65 °C	70 λεπτά	Ψάρι (σολομός), 2 cm	
	μέτρια, 65 °C	80 λεπτά	Ψάρι (σολομός), 3 cm	
	μέτρια, 65 °C	90 λεπτά	Ψάρι (σολομός), 4 cm	
	μέτρια, 65 °C	70 λεπτά	Πουλερικά (στήθος κοτόπουλου), 2 cm	
	μέτρια, 65 °C	80 λεπτά	Πουλερικά (στήθος κοτόπουλου), 3 cm	
	μέτρια, 65 °C	90 λεπτά	Πουλερικά (στήθος κοτόπουλου), 4 cm	
	μεγάλη, 85 °C	60 λεπτά	Σπαράγγια	1.000 γρ.
	μεγάλη, 85 °C	80 λεπτά	Πατάτες	800 γρ.
	μεγάλη, 85 °C	100 λεπτά	Ριζώδη λαχανικά	800 γρ.

1) Στο μαγείρεμα Sous-vide πρέπει να τηρηθούν ιδιαίτερα μέτρα υγιεινής. Προσέξτε οπωσδήποτε τις υποδείξεις ασφαλείας και τις συστάσεις παρασκευής! ➞ «Μαγείρεμα Sous-vide» βλέπε στη σελίδα 127
2) Βαθμίδες μαγειρέματος για βοδινό φιλέτο: 60 °C = μέσα ωμό / rare, 65 °C = μισοψημένο / medium, 70 °C = καλοψημένο / well done

Επισκόπηση μοντέλων και τεχνικά στοιχεία

	MUC68...	MUC88...
	✓	✓
	✓	✓
Εξατομικευμένες θέσεις αποθήκευσης	2	2
Nennvolumen	5 λίτρα	5 λίτρα
Μέγιστη ποσότητα πλήρωσης χωρίς λειτουργία πίεσης ατμού	4 λίτρα	4 λίτρα
Μέγιστη ποσότητα πλήρωσης με λειτουργία πίεσης ατμού	3,3 λίτρα	3,3 λίτρα
Περιοχή θερμοκρασίας	40-160 °C	40-160 °C
Πίεση εργασίας	80 kPa	80 kPa
Πϊεση ασφαλείας	150 kPa	150 kPa
Ηλεκτρική σύνδεση (τάση - συχνότητα)	220-240 V – 50/60 Hz	220-240 V – 50/60 Hz
Ισχύς συστήματος θέρμανσης	1050 W	1200 W
Επαγωγή	—	✓
Μήκος καλωδίου	1,5 m	1,5 m
Βάρος, άδεια συσκευή	5,8 kg	6,5 kg

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 143 15.03.2016 14:53:50

Ειδικά εξαρτήματα

	MAZ8BI Κατσαρόλα ανοξείδωτου χάλυβα, στιλβωμένη με αντικολλητική επίστρωση και καπάκι φύλαξης*, κατάλληλη για τον επαγωγικό πολυμάγειρα με λειτουργία πίσης ατμού MUC88…	Κατσαρόλα 5 λίτρων, κατάλληλη για πλυντήριο πιάτων, πολύ σταθερή κατσαρόλα, πάχος 3 mm, εξωτερικά στιλβωμένος ανοξείδωτος χάλυβας, αντικολλητική επίστρωση, καπάκι* για την πρακτική φύλαξη των τροφίμων στην κατσαρόλα, π.χ. στο ψυγείο
	MAZ0FB Καλάθι φριτέζας	Καλάθι ανοξείδωτού χάλυβα με αποσπώμενη λαβή για έναν απλό χειρισμό, κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων,

*Το καπάκι φύλαξης δεν ανήκει στα στάνταρ υλικά παράδοσης της συσκευής. Αυτό παραδίδεται μόνο με τις κατσαρόλες από τα ειδικά εξαρτήματα. Εάν ένα εξάρτημα δεν συμπεριλαμβάνεται στη συσκευασία παραδοσης, μπορείτε να το προμηθευτείτε από το εμπόριο και την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Αντιμετώπιση βλαβών

Πρόβλημα	Αιτία	Αντιμετώπιση
Το παρασκευασμένο φαγητό είναι μισομαγειρεμένο.	Ποσότητα πλήρωσης πολύ μγάλη.	Γεμίστε την κατσαρόλα το πολύ μέχρι το μαρκάρισμα [4.0 liter]!
	Η αναλογία νερού και ποσότητας υλικών δεν είναι σωστή.	Προσαρμόστε την αναλογία νερού και ποσότητας υλικών.
	Ξένα σώματα στον εσωτερικό χώρο της συσκευής.	Απομακρύνετε όλα τα ξένα σώματα. Μη χρησιμοποιήστε γι' αυτό καθόλου νερό!
	Η κατσαρόλα είναι παραμορφωμένη.	Αποταθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
	Σφάλμα στη συσκευή.	
	Σφάλμα στον αισθητήρα.	
Το παρασκευασμένο φαγητό είναι καμένο.	Κάτω από την κατσαρόλα υπάρχει ρύπανση.	Καθαρίστε προσεκτικά την κατσαρόλα και τον εσωτερικό χώρο της συσκευής.
	Η κατσαρόλα είναι παραμορφωμένη.	Αποταθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
	Σφάλμα στη συσκευή.	
	Σφάλμα στον αισθητήρα.	
Η συσκευή υπερχειλίζει.	Ποσότητα πλήρωσης πολύ μγάλη.	Προσαρμόστε την ποσότητα πλήρωσης.
	Η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή.	Μειώστε τη θερμοκρασία.
	Το επιλεγμένο πρόγραμμα παρασκευής απαιτεί το μαγείρεμα των φαγητών με ανοιχτό καπάκι.	Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής.
Η φωτοδίοδος (LED) δεν ανάβει.	Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.	Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
	Σφάλμα στο ηλεκτρικό καλώδιο παροχής.	Αποταθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 144 15.03.2016 14:53:50

Πρόβλημα	Αιτία	Αντιμετώπιση
Η θερμαντική πλάκα δε λειτουργεί.	Σφάλμα στη συσκευή.	Αποταθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
	Η θερμαντική πλάκα είναι χαλασμένη.	
Από τη συσκευή τρέχει νερό.	Η συσκευή διαθέτει μια προστασία υπερχείλισης. Το δοχείο συμπυκνώματος είναι γεμάτο και ξεχειλίζει.	Απομακρύνετε το νερό από το δοχείο συμπυκνώματος. Αφαιρέστε την κατσαρόλα και σκουπίστε στεγνά τον εσωτερικό χώρο της συσκευής με ένα πανί. Προσέξτε, να μην περάσει καθόλου νερό στον εσωτερικό χώρο της συσκευής.
Η λαβή ασφάλισης της πίεσης της συσκευής δεν μπορεί να ανοίξει.	Η ασφάλεια υπερπίεσης είναι κολλημένη από τυχόν τρόφιμα και η λαβή ασφάλισης της πίεσης είναι μπλοκαρισμένη.	Ενεργείστε όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο ➞ *«Χειροκίνητη εκτόνωση του ατμού» βλέπε στη σελίδα 130* Εάν το πρόβλημα εξακολουθεί να υπάρχει, αποταθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
Από την έξοδο του ατμού διαφεύγει συνεχώς ατμός, παρόλο που η λειτουργία πίεσης ατμού είναι ενεργοποιημένη.	Το πώμα της βαλβίδας δεν είναι σωστά προσαρμοσμένο πάνω στη βαλβίδα.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και αφήστε την να κρυώσει. Αφαιρέστε την έξοδο του ατμού και τοποθετήστε σωστά το πώμα της βαλβίδας πάνω στη βαλβίδα.
Ένδειξη οθόνης P	Αυτό δεν είναι κανένα σφάλμα. Ο ατμός εκτονώνεται αυτόματα.	Περιμένετε, μέχρι να εκτονωθεί εντελώς ο ατμός ή εκτονώστε τον ατμό χειροκίνητα.
Ένδειξη οθόνης OPEn	Η λαβή ασφάλισης της πίεσης είναι κλειστή (🔒) σε ένα πρόγραμμα παρασκευής χωρίς λειτουργία πίεσης ατμού.	Ανοίξτε τη λαβή ασφάλισης της πίεσης (🔓), για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία πίεσης ατμού.
Ένδειξη οθόνης CLOSE	Η λαβή ασφάλισης της πίεσης είναι ανοιχτή (🔓) σε ένα πρόγραμμα παρασκευής με λειτουργία πίεσης ατμού.	Κλείστε τη λαβή ασφάλισης της πίεσης (🔒), για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία πίεσης ατμού.
Ένδειξη οθόνης E1~E6	Σφάλμα στη συσκευή.	Διακόψτε το πρόγραμμα παρασκευής. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή. Εάν το πρόβλημα εξακολουθεί να υπάρχει, αποταθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
Ένδειξη οθόνης E0	Έχει τοποθετηθεί λάθος κατσαρόλα ή η κατσαρόλα δεν αναγνωρίστηκε.	Τοποθετήστε την κατσαρόλα σωστά. Εάν η ένδειξη παραμείνει πάνω από 20 δευτερόλεπτα, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και αποταθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
Ένδειξη οθόνης E1	Η λειτουργία πίεσης ατμού δε λειτουργεί σωστά.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και ξεκινήστε εκ νέου. Εάν το πρόβλημα εξακολουθεί να υπάρχει, αποταθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 145 15.03.2016 14:53:50

Πρόβλημα	Αιτία	Αντιμετώπιση
Ένδειξη οθόνης E2, E5, E6 ή E7	Η συκευή είναι υπερθερμασμένη.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και αφήστε την να κρυώσει. Μόλις η συσκευή κρυώσει, ξεκινήστε εκ νέου.
	Βραχυκύκλωμα στη συσκευή.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και αποταθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
Ένδειξη οθόνης E3	Πολύ υψηλή τάση δικτύου.	Ελάτε σε επαφή με την εταιρεία παροχής ηλεκτρικής ενέργειας. Αναθέστε τον έλεγχο της τροφοδοσίας ρεύματος σε έναν ειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
Ένδειξη οθόνης E4	Πολύ χαμηλή τάση δικτύου.	
Ένδειξη οθόνης E8	Σφάλμα επικοινωνίας	Μόλις η συσκευή κρυώσει, ξεκινήστε εκ νέου.
Ένδειξη οθόνης E12	Σε περίπτωση επιλογής ενός προγράμματος με υψηλή θερμοκρασία (π.χ. «deep fry (τηγάνισμα στη φριτέζα)») προστέθηκαν ακατάλληλα υλικά (π.χ. νερό). Το πρόγραμμα διακόπτεται, για την αποφυγή υπερπίεσης.	Αφαιρέστε τα ακατάλληλα υλικά από την κατσαρόλα, καθαρίστε την κατσαρόλα και στη συνέχεια προσθέστε τα σωστά υλικά (π.χ. λάδι για το πρόγραμμα «deep fry (τηγάνισμα στη φριτέζα)»). Ανάλογα με την επιλογή του προγράμματος αφήστε το καπάκι ανοιχτό → *«Λίστα των προγραμμάτων παρασκευής» βλέπε στη σελίδα 140.* Ξεκινήστε από την αρχή το πρόγραμμα παρασκευής.
Σε περίπτωση που τυχόν προβλήματα δεν μπορούν να επιλυθούν, καλέστε οπωσδήποτε τη Hotline! Οι αριθμοί τηλεφώνων βρίσκονται στις τελευταίες σελίδες των οδηγιών.		

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 146 15.03.2016 14:53:50

Bestemmelsesmæssig brug

Læs brugsanvisningen grundigt, følg den, og opbevar den på et sikkert sted! Læs alle vejledningerne! Ved overdragelse af apparatet skal denne vejledning vedlægges.

Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af instrukserne vedr. korrekt brug af apparatet. Dette apparat er beregnet til forarbejdning af almindelige husholdningsmængder og til husholdningslignende ikke-kommercielle anvendelser. Husholdningslignende anvendelser omfatter f.eks. brug i køkkener for ansatte i butikker, kontorer, landbrugsbedrifter og andre kommercielle virksomheder, eller gæsters brug i pensioner, små hoteller og lignende.

Apparatet er beregnet til kogning med damptryk, kogning, bagning, stegning, grydestegning, dampkogning, friturestegning, pasteurisering, opvarmning og varmholdning af fødevarer. Det må ikke bruges til at forarbejde andre substanser eller genstande. Alle ingredienser skal være sundhedsmæssigt i orden. Overhold reglerne for køkkenhygiejne under forarbejdningen.

Apparatet må kun anvendes til det formål, det er bestemt til. Selve varmekilden må kun anvendes i overensstemmelse med brugsanvisningen. Anvend udelukkende producentens originale reservedele i overensstemmelse med den gældende apparatmodel. Anvend især basisapparatet og låget fra den samme producent, som angivet skal være kompatibel med hinanden. Brug kun gryden og tilbehøret samme med basisapparatet.

Apparatet må kun anvendes indendørs ved stuetemperatur og maks. 2000 m over havets overflade. Når du placerer apparatet, skal du sørge for, at der bag apparatet ikke er nogen følsomme overflader eller apparater, som kan blive beskadiget som følge af temperaturudviklingen og den udslippende vanddamp.

Dette apparat må bruges af personer (også af børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, så vidt de er under opsyn eller er blevet instrueret i brug af apparatet. Apparatet og tilslutningsledningen skal være utilgængelige for børn, og de må ikke betjene apparatet. Apparatet er ikke legetøj for børn. Børn må ikke foretage rengøring og bruger-vedligeholdelse af apparatet.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 147 15.03.2016 14:53:50

Sikkerhedshenvisninger

⚠ Fare for elektrisk stød og brandfare!

Apparatet må kun tilsluttes en strømforsyning med vekselstrøm via en stikdåse med jord, der er installeret forskriftsmæssigt. Kontroller, om jordledningssystemet for den elektriske husinstallation er installeret forskriftmæssigt. Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet. Brug kun apparatet, hvis netledningen og apparatet er uden skader. Reparationer på apparatet må kun udføres af vores kundeservice for at undgå alle risici. Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel tilslutningsledning, som kan fås hos vores kundeservice. Tilslut aldrig apparatet til kontakt-ure eller stikdåser, der kan fjernbetjenes. Apparatet skal altid være under opsyn, når det anvendes! I tilfælde af fejl, træk med det samme netstikket ud eller sluk for netspændingen. Netkablet må ikke komme i kontakt med varme dele eller trækkes over skarpe kanter. Apparatet eller netledningen må aldrig dyppes ned i vand eller kommes i opvaskemaskine. Træk netstikket ud før rengøring.

⚠ Fare for forbrænding!

Apparatet koger mha. damptryk. Ufagmæssig brug af apparatet kan medføre forbrændinger. Inden apparatet opvarmes, skal man kontrollere at det er tilsluttet rigtigt. Observér brugsanvisningen. Hver gang apparatet skal anvendes, skal du kontrollere at åbningerne på dampventilen ikke er tilstoppede. Observér brugsanvisningen. Der må aldrig foretages indgreb på sikkerhedssystemet, udover vedligeholdelsesinstruktioner og hvad der står beskrevet i brugsanvisningen. ➞ *”Vedligeholdelse og daglig rengøring” se side 165*

Brug aldrig apparatet til at friturestege eller stege madvarer med tændt dampkogefunktion. Apparatet må aldrig bruges uden at gryden er sat i. Kontrollér at apparatet er lukket ordentligt til, før du starter et tilberedningsprogram. Stil aldrig apparatet i en opvarmet ovn. Når apparatet bruges, bliver kabinettet, gryden og metaldelene varme! Gryden og tilbehøret må kun tages ud med de medfølgende hjælpemidler. Brug grydelapper. Der dannes varm damp i apparatet. Bøj dig ikke ind over apparatet.

Vær meget forsigtig med at flytte apparatet, når det står under damptryk. Rør ikke ved de varme overflader. Anvend grebene. Ved behov, anvend dig af passende beskyttelse.

Åbn aldrig apparatet med vold! Åbn ikke apparatet, inden du er sikker på at trykket er aftaget helt indeni. Observér brugsanvisningen. ➞ *”Tilberedning med mælk” se side 157*

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 148 15.03.2016 14:53:51

Når du tilbereder madvarer med flydende masse, skal du ryste apparatet lidt inden du åbner låget, for at undgå at madvarerne sprøjter ud. Når du tilbereder kødvarer med skind (f.eks. oksetunge), der kan svulme op, må du ikke stikke i kødet så længe det bulner - med fare for at du skolder dig.
Åbn derfor låget forsigtigt. Apparatet må først transporteres eller rengøres, når det er helt afkølet! Alle dele, der viser tydelige misfarvninger, sprækker eller andre skader eller som ikke sidder rigtigt mere, skal skiftes ud med originale reservedele.

⚠ Sundhedsrisiko!
Sous-vide-madlavning foregår ved lave tilberedningstemperaturer. Det er vigtigt at tage hensyn til sikkerhedsanvisningerne og tilberedningsanbefalingerne! ➞ *”Sous-vide-tilberedning” se side 156*

⚠ Fare for kvælning!
Lad ikke børn lege med emballagematerialet.

⚠ Vigtigt!
Rengør altid apparatet grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. ➞ *”Vedligeholdelse og daglig rengøring” se side 165*

⚠ Bemærk!
Spatlen og grydeskeen må aldrig bruges i varmt fedt eller olie eller efterlades i den varme gryde. De kan smelte!
Anvend aldrig apparatets damptryksfunktion uden at fylde vand på. Det kan medføre alvorlige skader på apparatet.

Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet Bosch.
På de følgende sider i denne brugsanvisning kan du finde nyttige henvisningerne angående sikker brug af apparatet.
Vi beder dig om at læse denne vejledning grundigt igennem og følge alle anvisninger. Dermed får du glæde at dette apparat i lang tid, og resultaterne af dit arbejde vil bekræfte dig i, at du har købt det helt rigtige produkt.
Opbevar denne brugsanvisning til senere brug, og giv den videre til næste ejer.
Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores internetside.

Indhold

Bestemmelsesmæssig brug 147
Sikkerhedshenvisninger 148
Overblik 150
Betjeningsfelt 150
Før første brug 151
Tilberedning 154
Ekstra funktioner 160
Brug af indsatser 161
Individuelle indstillinger 162
Børnesikring 165
Vedligeholdelse og daglig rengøring 165
Bortskaffelse 166
Reklamationsret 166
Liste med tilberedningsprogrammer 166
Kogetider 168
Modeloversigt og tekniske data 170
Ekstra tilbehør 170
Hjælp i tilfælde af maskinefejl 171

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 149 15.03.2016 14:53:51

Overblik

→ **Billede A**

1 Multi cooker med damptryksfunktioner (basisapparat)
2 Låg
3 Betjeningsfelt
4 Damptryks-sikkerhedsgreb
5 Dampafløbs-knap
6 Aftageligt dampafløb
7 Aftagelig kondensvandbeholder
8 Åbningstast for låget
9 Gryde med slip-let-belægning
10 Gryde-greb
11 Nettilslutning
12 Håndtag
13 Aftagelig lågindsats
14 Pakningsring
15 Sikkerhedsventil
16 Dampventil
17 Overtryks-sikkerhedsanordning
18 Holder til lågindsats
19 Fastgørelsesskrue
20 Dampafløbs-kammer
21 Dampventilsåbning med pakning
22 Hvid dampafløbs-stang
23 Ventilpropper
24 Manuel åbning af overtrykssikring

→ **Bild B**

25 Friturekurv med aftageligt greb*
26 Dampkogerindsats, todelt
27 Spatel
28 Øse
29 Målebæger *
30 Nettilslutningskabel
31 Brugsanvisning
32 Kogebog

*** afhængigt af model**
Brugsanvisningen beskriver forskellige apparatmodeller. → *"Modeloversigt og tekniske data" se side 170*

Betjeningsfelt

Betjeningsfeltet består af betjeningselementer (taster) og displayelementer (LED'er). Tasterne bruges til at vælge de individuelle tilberedningsprogrammer og til at foretage de forskellige indstillingsmuligheder (f.eks. valg af damptryksfunktion, tilberedningstemperatur og kogetid). Indstillingerne vises ved hjælp af lysende LED'er hhv. på displayet.

Betjeningselementer

→ **Billede C**

Stand-by
Kobler mellem stand by-modus og valg af funktions-modus og tilbage.

Indstilling af starttidsforsinkelse
Tidsrummet inden det valgte tilberedningsprogram startes kan indstilles.

Valg af et tilberedningsprogram på listen (h)
Ved at trykke flere gange på tasten kan du vælge de individuelle tilberedningsprogrammer en efter et. I betjeningsfeltet tændes den tilsvarende LED.

Tilpasning af tilberedningsvarigheden
Den forudindstillede tilberedningstid for et tilberedningsprogram [medium] (mellem) kan gøres kortere [short] (kort) eller længere [long] (lang). Det tilsvarende indikatorelement (**g**) lyser. Den dertil hørende forudindstillede kogetid vises på displayet (**a**).

Indstilling af en individuel tilberedningstid
Til individuel tilpasning af kogetiden.

Indstilling af en individuel tilberedningstemperatur
Til individuel tilpasning af tilberedningstemperaturen. For alle tilberedningsprogrammer, der har damptryks-funktionen koblet på, er temperaturen forudindstillet (**f**) og kan ikke tilpasses individuelt.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 150 15.03.2016 14:53:51

damptryks-funktion
Vælg damptryks-funktionen ”lavt damptryk” [ ] eller ”højt damptryk” [ ], ved at trykke på knapperne . Modsvarede displayelementer (**f**) lyser. ➞ *”Tilberedning med mælk” se side 157*

✓ **Bekræftelse af programmet**
Hvis du trykker på tasten ✓, starter det valgte tilberedningsprogram.

X **Sletning af en indstilling hhv. afbrydelse af programmet**
Hvis du trykker på tasten X, slettes indstillingerne henholdsvis stoppes et startet program.

Displayelementer

➞ **Billede**

a **Display**
Visning af resterende kogetid eller temperatur.

b **timer (timer)**
Angiver, at starttidforsinkelse er slået til. Displayet (**a**) viser varigheden, indtil det valgte tilberedningsprogram startes.

c **Tilberedningstrin / programstatus**
Visning af de individuelle tilberedningstrin hhv. programstatus. Hvis der er flere tilberedningstrin (f.eks. påfyldning af ingredienserne efter opvarmningen af fritureolien), angives disse visuelt ved at LED'erne 1, 2, 3 eller 4 tændes. Desuden høres der en signaltone, hvis der kræves et efterfølgende tilberedningstrin.

d **finished (færdig)**
Angiver, at retten er færdig. Displayet (**a**) blinker og viser „00:00“. Desuden høres en signaltone.

e **keep warm (varmholdning)**
Angiver, at varmholdefunktionen er slået til, efter at et tilberedningsprogram er afsluttet. På displayet vises et rektangel (stiplet linje).

f **Damptryks-funktion**
Knappen [ ] viser, at du har valgt et lavt damptryk (ved 105°C).
Knappen [ ] viser, at du har valgt et højt damptryk (ved 115°C). ➞ *”Tilberedning med mælk” se side 157*

g **Visning af den forudindstillede tilberedningstid**
Den forudindstillede tilberedningsvarighed for et tilberedningsprogram [medium] (mellem) kan gøres kortere [short] (kort) eller længere [long] (lang) med tasten ≡←. Det tilsvarende indikatorelement lyser.

h **Liste med tilberedningsprogrammer**
Der er 16 forudindstillede tilberedningsprogrammer til rådighed. Ved at trykke flere gange på tasten ☰ kan du se de individuelle tilberedningsprogrammer et efter et. I betjeningsfeltet tændes den tilsvarende LED.

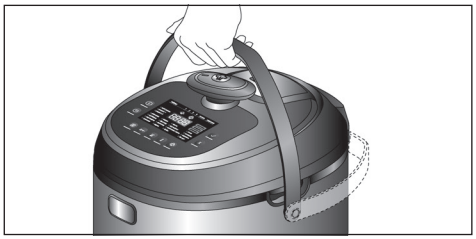
i **recipe 1&2 (opskrift 1&2)**
Hukommelsespladser til tilberedningsprogrammer med individuelt tids- og temperaturvalg.

j **my mode (min modus)**
Hurtig modus til at indstille kogetiid og -temperatur individuelt for en tilberedningsproces.

Før første brug

Inden det nye apparat kan bruges, skal det pakkes helt ud, rengøres og tilsluttes strømforsyningen. Udfør i den forbindelse følgende trin:

1. Tag apparatet og alle delene ud af emballagen.
2. Brug håndtaget til at løfte apparatet. Sving håndtaget opad eller nedad efter behov.



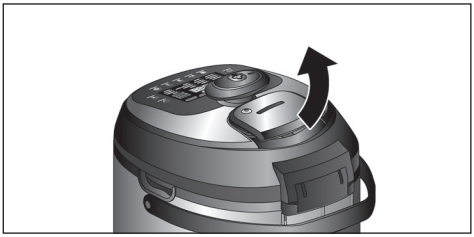
Bemærk!
For sikker transport af apparatet må du kun bruge håndtaget til at tage fat.

3. Stil apparatet på et stabilt, vandret og glat arbejdsunderlag.

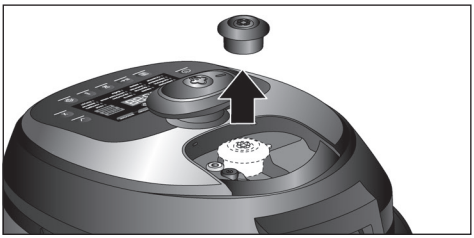
MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 151 15.03.2016 14:53:55

Bemærk!
Der må ikke være nogen følsomme overflader eller apparater over eller bag ved apparatet, da disse kan blive beskadiget på grund af temperaturudviklingen og den udslippende vanddamp.

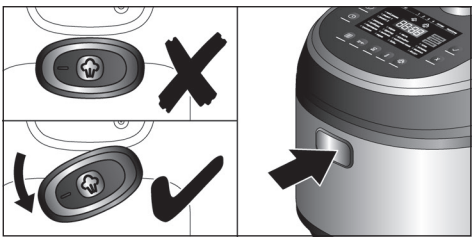
4. **Fjernelse af dampafløbet**
   Tag fat bag på dampafløbet, og træk det opad.



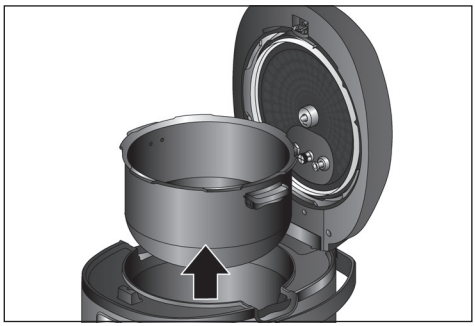
5. **Fjernelse af ventilproppen**
   Afmontér ventilproppen, der sidder i dampafløbs-kammeret.



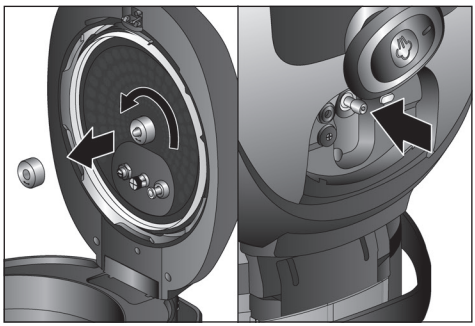
6. **Åbn apparatets låg**
   Ved at åbne tryksåbningsstangen (↷). Drej derfor trykåbnings-stangen imod uret indtil det siger stop. Tryk på åbningsknappen på basisapparatet, for at åbne låget.



7. Løft gryden ud af apparatets indre.



8. **Fjernelse af indsats til låget**
   Løsn befæstelsesskruen ved at dreje den imod uret og fjern indsatsen. Hold indsatsen til låget fast med én hånd på indersiden af låget. Skub dampventilen igennem åbningen til dampafløbs-kammeret vha. et let tryk på ydersiden af låget med den anden hånd. Fjern indsatsen til låget forsigtigt fra låget.



9. Fjern eventuelt emballagemateriale fra apparatet og tilbehørsdelene.
10. Kontrollér, om alle dele er fuldstændige. ➞ **Billede A**
11. Kontroller apparatet og tilbehøret for synlige skader.

Bemærk!
Et beskadiget apparat må aldrig tages i brug!

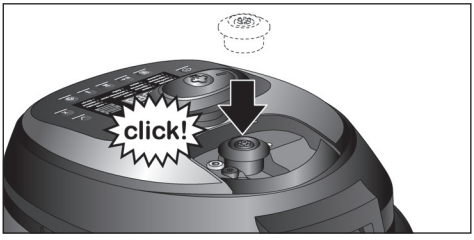
12. Før den første brug skal alle dele rengøres grundigt. ➞ *”Vedligeholdelse og daglig rengøring” se side 165*

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 152 15.03.2016 14:54:16

13. **Kontrollér sikkerhedsanordningerne**
    For indsatsen til låget: Kontrollér om pakningen har tydelige misfarvninger, sprækker eller andre materialeskader. Kontrollér om sikkerheds- og dampventilen samt overtrykssikringen ikke er snavset til. Disse må ikke være tilstoppede eller forurenede. Overtrykssikringen skal kunne bevæges frit.
    For dampafløbskammeret: Kontrollér at pakningen på dampventilen ikke har tydelige misfarvninger, sprækker eller andre materialeskader. Kontrollér at den hvide dampafløbs-stang ikke er snavset til. Den må ikke blokeres pga. forurening.
14. **Montering af gryden**
    Indsæt atter gryden i apparatets indre. Håndtaget på gryden skal være sænket ned i indhvælvningen.

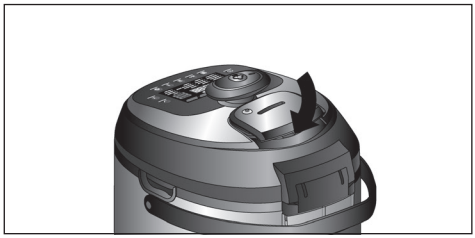
Bemærk!
Inden du sætter gryden i, skal du kontrollere, at apparatets indre er tørt og rent.

15. **Montering af lågets indsats**
    Trykåbningsstangen skal være åben (⊙). Montér indsatsen til låget med dampventilen vendt nedad på selve holderen til indsatsen. Før samtidig dampventilen gennem dens åbning. Skru befæstelsesskruen på lågets indsats fast på holderen, ved at dreje den med uret.
16. **Lukning af låget**
    Tryk låget nedad, til det klikker på plads. Lås trykåbningsstangen (⊙). Drej trykåbningsstangen mod uret indtil det siger stop.
17. **Montering af ventilproppen**
    Sæt ventilproppen fast i dampafløbskammeret og tryk til.

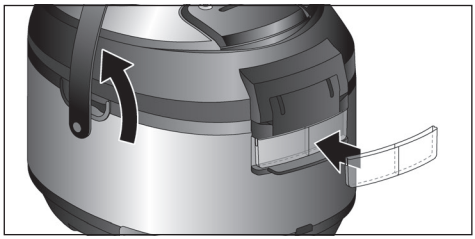


Bemærk!
Forsigtig! Den hvide dampafløbs-stang skal sidde nedenfor ventilproppen.

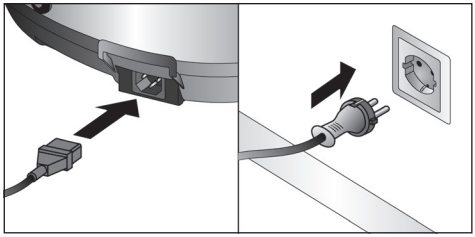
18. **Indsætning af dampafløb**
    Sæt dampafløbet på låget ovenfra, og tryk det fast.



19. **Indsætning af kondensvandbeholder**
    Fæld håndtaget op. Hold fast i beholderen oppe på siden og sæt den fast i bagsiden på apparatet.



20. Tilslut først det medfølgende nettilslutningskabel til apparatet og derefter til stikdåsen.



Bemærk!
Brug kun det medfølgende nettilslutningskabel.

På betjeningsfeltet lyser tasterne ⏻ og ✓ samt alle LED'er kortvarigt én gang, og der høres en 5-trins signaltone. Derefter blinker taste ⏻. Apparatet er i standby-modus og er klar til brug.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 153 15.03.2016 14:54:32

Tilberedning

Generelle anbefalinger

For at opnå de bedst mulige og mest velsmagende resultater anbefaler vi, at du bruger forslagene fra vores kogebog, som er udviklet specielt til anvendelse med dette apparat. I kogebogen finder du udførlige kommentarer til de nødvendige mængder, anbefalinger for tilberedningstid og tilberedningstemperatur og brugen af damptrykskogeren samt meningsfulde kombinationer af tilberedningsprogrammerne.
Brug disse opskrifter til at gøre dine første erfaringer. Når du har lært fordelene og de alsidige anvendelsesmuligheder at kende, vil du med fornøjelse kunne eksperimentere med nye opskrifter. Til dette formål kan du bruge de individuelle indstillingsmuligheder, som dette apparat yderligere tilbyde dig.
➞ *"Individuelle indstillinger" se side 162*
For at give dig et overblik over alle tilberedningsprogrammerne, har vi lavet en overskuelig tabel. ➞ *"Liste med tilberedningsprogrammer" se side 166*

⚠ Fare for forbrænding!

- Før enhver brug af apparatet, skal du kontrollere at sikkerhedsanordningen er funktionsduelig. ➞ *"Før første brug" se side 151*
- Brug aldrig apparatet på noget tidspunkt, uden at gryden og dampafløbet er sat i.
- Apparatet må aldrig flyttes, når det er i brug.
- Åbn aldrig apparatet med vold!

Bemærk!

- Brug kun den medfølgende spatel (ikke metalbestik) til omrøring.
- Hver gang apparatet skal tages i brug, skal du kontrollere det for skader, komplethed, renhed og korrekt opstilling. ➞ *"Før første brug" se side 151*

Tilberedning uden damptryk

Der er 16 standard tilberedningsprogrammer til rådighed. ➞ *"Liste med tilberedningsprogrammer" se side 166*

Tips: Vær forsigtig med altid at huske åbne for trykåbningsstangen (), når du vælger at starte et tilberedningsprogram uden damptryk.

1. Apparatet er klar til brug. Fyld apparatet med de ønskede ingredienser. Det gør du ved at åbne låget og fylde ingredienserne i gryden. Måleskalaen på grydens inderside kan også bruges til at aflæse mængden.

Bemærk!

- Fyld maks. 4 liter olie i gryden. Ved tilberedning af madvarer, som svulmer op under madlavningen, såsom f.eks. ris eller tørrede grøntsager, må gryden maks. fyldes op til midten.

2. Luk apparatet. Tryk dertil låget nedad, til det klikker på plads.
3. Tryk på taste ⏻ for at skifte til modusen funktionsvalg.

I funktionsvalgmodus kan man vælge alle tilberedningsprogrammer og foretage alle apparatets indstillinger. I modusen funktionsvalg lyser tasten ⏻ og indikatorelementet [my mode] (min modus) konstant. Taste ✓ blinker. På displayet vises „00:00“.

Tips:

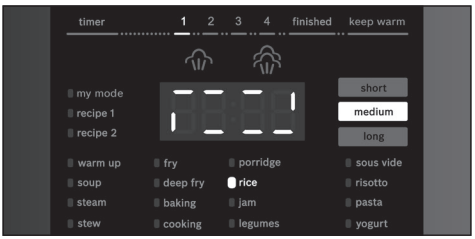
- Visse tilberedningsprogrammer og trin skal udføres med åbent låg. ➞ *se den medfølgende kogebog*
- Hvis der i 5 minutter ikke foretages nogen indtastning i betjeningsfeltet, skifter apparatet automatisk til stand-by.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 154 15.03.2016 14:54:36

1. Tryk på taste ☰, indtil det ønskede tilberedningsprogram vises.

I betjeningsfeltet tændes den tilsvarende LED, og den forudindstillede kogetid for det valgte tilberedningsprogram blinker.

2. Tryk på taste ✓ for at starte tilberedningsprogrammet.



Apparatet opvarmer gryden, indtil måltemperaturen er nået. Under opvarmningsfasen viser displayet linjer, der tændes i urets retning.
Så snart måltemperaturen er nået, forsvinder linjerne, og tilberedningstiden vises på displayet.
Madlavningssprocessen starter automatisk.

Bemærk: Hvis du vælger programmet [pasta] (pasta) eller [deep fry] (friturestegning), høres der gentagne gange en signaltone, og displayet og tasten ✓ blinker, indtil fødevarerne er fyldt på, og der er trykket på tasten ✓.

Tilberedningstiden tælles ned.

Under tilberedningen af maden, kommer der vanddamp ud af apparatet, hvilket forhindrer, at der dannes for stort overtryk.

Øgning eller sænkning af temperaturen under tilberedningen

Hvis den aktuelle temperatur er indstillet for højt eller for lavt under tilberedningen, kan den også øges (med maks. +10 °C) eller sænkes (med maks. -10 °C) under tilberedningen.
Hvis du vil øge temperaturen, skal du trykke på taste 🌡 og holde den nede. På displayet vises den aktuelle temperatur kortvarigt, og derefter øges den med 1 °C ad gangen op til maksimumværdien (+10 °C). Hold tasten nede, indtil den ønskede højere temperatur er nået.
Hvis du vil reducere temperaturen, skal du trykke på taste 🌡 og holde den nede. På displayet vises den aktuelle temperatur kortvarigt og øges først den med 1 °C ad gangen op til maksimumværdien (+10 °C). Hvis maksimumværdien er nået, hopper visningen tilbage til minimalværdien (20 °C). Hold tasten nede, indtil den ønskede lavere temperatur er nået.
Tryk på taste ✓ for at fortsætte tilberedningsprogrammet.

Bemærk: Hvis der ikke trykkes på tasten ✓, fortsættes tilberedningsprogrammet med den tidligere indstillede temperatur.

Når tilberedningsprogrammet er afsluttet, høres en signaltone, og displayelementet [finished] (færdig) og taste ✓ lyser op eller varmholdningsfunktionen tændes.
➞ *”Varmholdningsfunktion” se side 161*
Displayet blinker og viser „00:00“.

3. Åbn apparatets låg, og server den tilberedte ret.

⚠ Fare for forbrænding!

- Under tilberedningen samler der sig meget damp i apparatet. Låget skal altid åbnes forsigtigt. Bøj dig ikke ind over apparatets låg.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 155 15.03.2016 14:54:49

- Gryden og eventuelle anvendte indsatser kan være meget varme. Brug altid håndtaget og grydehandskerne, der passer dertil.

Bemærk!
Under madlavningsprocessen dannes der kondensvand. Tøm kondensvandbeholderen med jævne mellemrum.

Bemærkninger:
- Tilberedningsprogrammet kan til enhver tid stoppes med tasten ✕. Apparatet skifter derefter til modusen funktionsvalg.
- Visse tilberedningsprogrammer kan bestå af flere tilberedningstrin. → *"Talrige tilberedningstrin" se side 160*

Forlængelse af kogetiden under tilberedningen

Hvis ingredienserne endnu ikke er færdigtilberedt kort inden et tilberedningsprograms slutning, kan tilberedningstiden forlænges.

1. Hvis du vil gøre det, skal du trykke på taste ⧖ og holde den nede.

På displayet vises den aktuelle tilberedningstid kortvarigt, og derefter øges den med 1 minut ad gangen.

2. Hold tasten nede, indtil den ønskede tilberedningstid er nået.
3. Start den nyindstillede tilberedningstid med taste ✓.

Bemærk: Tilberedningstiden kan højst forlænges med 30 minutter. Hvis den ønskede tilberedningstid overskrides, skal du holde tasten ⧖ nede, indtil den maksimale værdi er nået. Derefter hopper indstillingen tilbage til 5 minutter.

Sous-vide-tilberedning

Sous-vide-kogning betyder tilberedning "under vakuum" ved lave temperaturer. Sous-vide-tilberedning er en skånsom og fedtfattig tilberedningsmetode til kød, fisk, grøntsager og desserter. Maden forsegles i en særlig varmebestandig kogepose ved hjælp af en vakuumpakker.

⚠ Sundhedsfare!
Sous-vide-madlavning foregår ved lave tilberedningstemperaturer. Det er derfor meget vigtigt, at du er opmærksom på følgende anvendelses- og hygiejneanvisninger:
- Brug kun friske fødevarer af god kvalitet.
- Vask og desinficer hænderne. Brug engangshandsker eller en gryde-/grilltang.
- Problematiske fødevarer som f.eks. fjerkræ, æg og fisk skal tilberedes med særlig opmærksomhed.
- Tilbered fjerkræ ved mindst 65 °C.
- Grøntsager og frugt skal altid skylles grundigt og/eller skrælles.
- Sørg altid for at holde arbejdsoverflader og skærebrætter rene. Brug forskellige skærebrætter til forskellige typer levnedsmidler.
- Overhold køkekæden. Afbryd den kun kortvarigt for at forberede levnedsmidlerne, og opbevar igen de vakuumpakkede fødevarer i køleskabet, inden du går i gang med tilberedningsprocessen.
- Retterne egner sig kun til at blive spist med det samme. Efter tilberedningsprocessen skal retterne spises med det samme, og de må ikke opbevares til senere (heller ikke i køleskab). De egner sig ikke til genopvarmning.

Vakuumposer
- Til sous vide-madlavning må du kun bruge varmebestandige vakuumposer, der er beregnet til dette formål.
- Tilbered ikke fødevarerne i de poser, som du har købt dem i (f.eks. portionsopdelt fisk). Disse poser egner sig ikke til sous vide-madlavning.

Vakuumpakning
- Til vakuumpakningen af fødevarerne skal du bruge en kammervakuumpakker, der kan skabe et 99 % vakuum. Kun på denne måde kan der opnås en ensartet varmeoverførsel og dermed et perfekt madresultat.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 156 15.03.2016 14:54:49

Bemærkninger:
- Den maksimale påfyldningsmængde ved sous vide-tilberedning er 2,5 l. Vandstanden i gryden må ikke overstige 2,5 l. efter at fødevarerne er lagt i.
- Ved sous vide-tilberedning er det vigtigt, at du lukker låget.

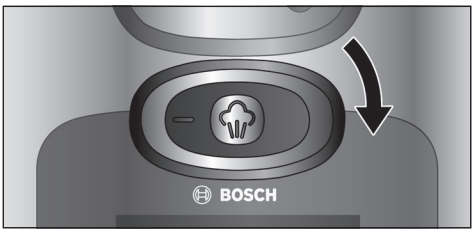
Tilberedning med mælk

Dette multi cook-apparat er udstyret med en ekstra damptryksfunktion. Med hjælp af damptryksfunktionen kan man tilberede retter under tryk - dvs. ved temperaturer over 100°C. Derved bliver kogetiderne betydeligt kortere. Yderligere indebærer det en tydelig energibesparelse. Takket være den korte kogetid under damp, bevarer man i stor udstrækning aromaen, duften og vitaminerne. Der kan vælges 8 forudindstillede tilberedningsprogrammer sammen med damptryksfunktionen. ➞ *"Liste med tilberedningsprogrammer" se side 166*

Lavt damptryk
Ved tilberedning af ømtålelige fødevarer - såsom grøntsager, fisk eller frugt - bør man koge ved lavt damptryk for at tilberede madvarerne ekstra skånsomt. Hvis trykket bliver for højt, reguleres det automatisk via dampafløbet.

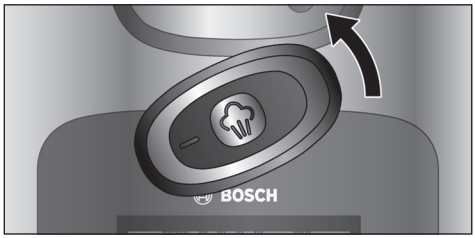
Højt damptryk
Ved tilberedning af alle andre madretter kan man anvende sig af et højt damptryk, for at opnå et optimalt resultat. Hvis trykket er for højt, bliver det automatisk reguleret via dampafløbet.

Aktivér damptryks-funktion
For at kunne vælge tilberedningsprogrammer med damptryk, er trykåbningsstangen først nødt til at lukkes (⊙). Drej trykåbningsstangen mod uret indtil det siger stop.



Der lyder en signal, når apparatet er lukket ordentligt og damptryks-funktionen er tændt. Først da kan det passende tilberedningsprogram som sædvanlig vælges sammen med damptryksfunktionen via funktionsvalgmodusen. Displayelementerne "lavt damptryk" [ ] eller "højt damptryk" [ ] tændes. ➞ *"Tilberedning med mælk" se side 157*

Damptryks-funktion deaktiveret
For at kunne vælge tilberedningsprogrammer uden damptryksfunktionen, skal trykåbningsstangen altid være åben (⊙). Drej derfor trykåbnings-stangen imod uret indtil det siger stop.



I funktionsvalgmodus kan man vælge alle tilberedningsprogrammer og foretage alle apparatets indstillinger. ➞ *"Tilberedning uden damptryk" se side 154*

Der kan vælges 8 forudindstillede tilberedningsprogrammer sammen med damptryksfunktionen. ➞ *"Liste med tilberedningsprogrammer" se side 166*

⚠ Fare for forbrænding!
- Ingredienser der skummer over, såsom f.eks. mælk eller fløde må ikke varmes op vha. damptryk.
- Man må ikke anvende damptryks-funktionen, og forsøge at friturestege madvarer i olie og under tryk.

1. Åbn apparatet. Brug trykåbningsstangen (⊙) og åbningsknappen på basisapparatet til at åbne apparatet.
2. Fyld gryden med de ønskede ingredienser. Måleskalaen på grydens inderside kan også bruges til at aflæse mængden.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 157 15.03.2016 14:54:57

Bemærk!

- Apparatet må aldrig varmes op med damptryk, uden at have fyldt vand eller anden væske i gryden. Fyld min. 250 ml. væske i gryden.
- Fyld maks. 3,3 l. i gryden. Ved tilberedning af madvarer, som svulmer op under madlavningen, såsom f.eks. ris eller tørrede grøntsager, må gryden maks. fyldes op til midten.

3. Luk apparatet. Dertil trykker man låget ned, indtil det siger klik, og lukker trykåbnings-stangen (⊙).

Der høres en signaltone. Damptryks-funktionen er tændt.

4. Tryk på taste ⏻ for at skifte til modusen funktionsvalg.

I funktionsvalgmodus kan man vælge alle tilberedningsprogrammer og foretage alle apparatets indstillinger. Taste ⏻ lyser konstant samtidig som displayelementerne [my modus] (min modus) og [ ] . Taste ✓ blinker. På displayet vises „00:00“.

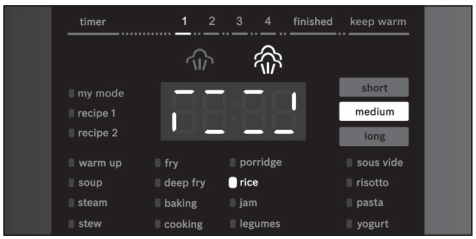
Bemærk: Hvis der i 5 minutter ikke foretages nogen indtastning i betjeningsfeltet, skifter apparatet automatisk til stand-by.

5. Tryk på taste ☰, indtil det ønskede tilberedningsprogram vises.

I betjeningsfeltet tændes den tilsvarende LED, og den forudindstillede kogetid for det valgte tilberedningsprogram blinker. Displayelementet ”lavt damptryk” [ ] eller ”højt damptryk” [ ] lyser. Tryk på taste , for at skifte mellem [ ] og [ ].

Bemærk: Hvis taste [ ] eller [ ] ikke lyser, kan man ikke vælge damptryksfunktionen sammen med det valgte program.

6. Tryk på taste ✓ for at starte tilberedningsprogrammet.



Apparatet opvarmer gryden, indtil det forudindstillede damptryk er nået. Under opvarmningsfasen viser displayet linjer, der tændes i urets retning.
Så snart det forudindstillede damptryk er nået, forsvinder linjerne, og tilberedningstiden vises på displayet.
Madlavningssprocessen starter automatisk. Tilberedningstiden tælles ned.

Når tilberedningstiden er løbet ud, lyder en signaltone og displayet blinker og der står ”P”. Der kommer automatisk støvvist damp ud af apparatet, for at mindske trykket indeni apparatet.

⚠ Fare for forbrænding!
Man må aldrig bøje sig ind over apparatet, mens der kommer damp ud af apparat!

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 158 15.03.2016 14:55:13

Når trykket indeni apparatet er helt udjævnet, lyser displayet [finished] (færdig) og taste ✓ eller varmholdningsfunktionen bliver tændt. ➞ *"Varmholdningsfunktion" se side 161*
På displayet vises et rektangel (stiplede linjer). Tilberedningsprogrammet er slut.

7. Åbn apparatet. Brug trykåbningsstangen (⌀) og åbningsknappen på basisapparatet til at åbne apparatet.

Tips:

- Åbn aldrig apparatet med vold!
- Ryst let på apparatet inden du åbner det, for at eventuelle dampbobler i den færdige ret skal slippe ud og ikke forhindre at apparatet er blokeret.
- Trykåbningsstangen er let at åbne, når dampen indeni apparatet er helt væk og apparatet ikke mere har noget overtryk.
- Det automatiske dampafløb kan vare et stykke tid. For at gøre processen hurtigere eller hvis apparatet ikke bliver fuldstændig uden overtryk, kan man også åbne for dampen manuelt. ➞ *"Manuel udløb af damp" se side 159*

8. Server den færdige ret.

⚠ Fare for forbrænding!

- Gryden og eventuelle anvendte indsatser kan være meget varme. Brug altid håndtaget og grydehandskerne, der passer dertil.

Bemærk!
Under madlavningsprocesse dannes der kondensvand. Tøm kondensvandbeholderen med jævne mellemrum.

Bemærkninger:

- Tilberedningsprogrammet kan til enhver tid stoppes med tasten X. Apparatet skifter derefter til modusen funktionsvalg. Inden apparatet kan åbnes, er dampen indeni apparatet nødt til at lukkes ud manuelt. ➞ *"Manuel udløb af damp" se side 159*
- Visse tilberedningsprogrammer består af flere tilberedningstrin. ➞ *"Talrige tilberedningstrin" se side 160*

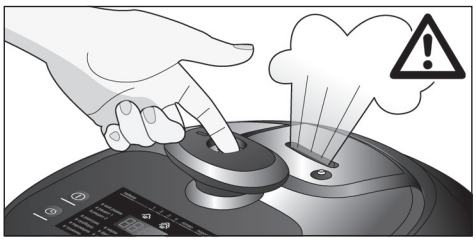
Manuel udløb af damp

Dampen kan også lukkes ud manuelt i følgende tilfælde:

- Hvis det automatiske udløb af damp i slutningen af programmet skal ske hurtigere.
- Hvis et tilberedningsprogram er blevet afbrudt.
- Hvis trykåbningsstangen ikke kan åbnes, fordi der stadig er overtryk i apparatet.

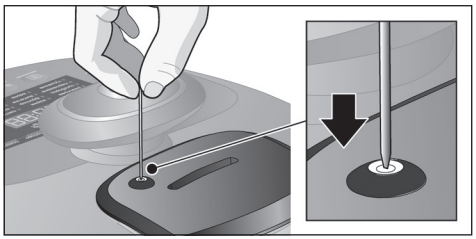
⚠ Fare for forbrænding!
Ved at trykke på knappen for dampafløb, strømmer der under højtryk varm damp ud af dampafløbet. Man må aldrig stå bøjet over apparatet, når man trykker på dampafløbs-knappen!

1. Hold dampafløbsknappen nedtrykket, indtil der ikke længere strømmer damp ud af dampafløbet.



2. Åbn apparatet. Brug trykåbningsstangen (⌀) og åbningsknappen på basisapparatet til at åbne apparatet.

Bemærk: Hvis man ikke kan åbne for trykåbningsstangen, er der stadig et overtryk i apparatet. I så fald kan man for hånd trykke overtrykssikringen ned med et tyndt stift, indtil der ikke længere strømmer damp ud af apparatet. Åbn derefter trykåbnings-stangen (⌀) og tryk på åbningsknappen på basisapparatet.



MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 159 15.03.2016 14:55:21

Ekstra funktioner

Følgende ekstra funktioner er tilgængelige både for tilberedningsprogrammer med eller uden damptryks-funktion.

Valg af standard tilberedningstid

For ethvert program vises standard tilberedningstiden for [medium] (mellem) graden i betjeningsfeltet.
Tilberedningstiden kan gøres kortere [short] (kort) eller længere [long] (lang).

1. Tryk på tasten ≡←, indtil det ønskede displayelement lyser. Visningen skifter fra [medium] (mellem) over [long] (lang) til [short] (kort) og derefter igen til [medium] (mellem).

På displayet vises de tilsvarende, forudindstillede værdier for tilberedningstiden.

2. Tryk på taste ✓ for at starte tilberedningsprogrammet.

Indstilling af forsinket starttid

For at gøre det muligt at spise en frisklavet ret på et bestemt tidspunkt kan kogetiden indstilles indtil starten på det valgte tilberedningsprogram.

Bemærk: Starttidsforsinkelsen kan kun indstilles for visse tilberedningsprogrammer. Starttidsforsinkelsen er forudindstillet forskelligt for disse tilberedningsprogrammer.

1. Vælg et tilberedningsprogram.
2. Tryk på taste ⏲. Taste ✓ blinker. På displayet blinker „00:10“.

Tryk flere gange på ⏲ for at øge den viste kogetid. Tryk kort for at øge varigheden med 5 minutter ad gangen. Tryk lidt længere for at øge varigheden med 10 minutter ad gangen. Hvis du holder taste ⏲ nede i ca. 2 sekunder, øges kogetiden med 30 minutter ad gangen.

3. Tryk på taste ✓, når den ønskede starttidsforsinkelse vises.

Den valgte starttidsforsinkelse vises på displayet. På displayet lyser [timer] (timer). Ventetiden inden start tælles ned. Tilberedningsprocessen starter derefter automatisk.

Tips:

- Ved at trykke på tasten ✓ kan starttidsforsinkelsen til enhver tid slås fra. Tilberedningsprogrammet starter så med det samme.
- Hvis visningen „00:10“ ikke blinker på displayet, er det ikke muligt at indstille en starttidsforsinkelse for det valgte tilberedningsprogram.

Talrige tilberedningstrin

Visse tilberedningsprogrammer kan bestå af flere tilberedningstrin. Man hører en signaltone, når det næste trin skal udføres. I betjeningsfeltet lyser tilsvarende LED'erne 1, 2, 3 eller 4, og taste ✓ blinker.

- Åbn apparatets låg.
- Tilsæt yderligere ingredienser.
- Alt efter opskrift skal udførelse af tilberedningen (f.eks. med eller uden damptryks-funktion eller åbent låg) ske nøjagtig. → *se den medfølgende kogebog*
- Start det næste tilberedningstrin med taste ✓.

Apparatet opvarmer apparatets indvendige rum, indtil måltemperaturen respektive damptrykket for det næste tilberedningstrin er nået. Under opvarmningsfasen viser displayet linjer, der tændes i urets retning. Så snart måltemperaturen respektive det valgte damptryk er nået, forsvinder linjerne, og den næste kogetid vises på displayet. Madlavningssprocessen starter automatisk. Tilberedningstiden tælles ned.

Afslutning af det aktuelle tilberedningstrin før tid

Hvis ingredienserne er færdigtilberedt under et tilberedningstrin, kan dette også afsluttes manuelt.

1. Det gør du ved at trykke på taste ✓ i mindst 2 sekunder.

Det aktuelle tilberedningstrin afsluttes. Derefter høres som sædvanlig en signaltone, når det næste trin kan udføres. I betjeningsfeltet lyser tilsvarende LED'erne 1, 2, 3 eller 4, og taste ✓ blinker.

2. Udfør det næste tilberedningstrin.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 160 15.03.2016 14:55:21

Varmholdningsfunktion

Visse tilberedningsprogrammer er inklusive varmholdningsfunktion. ➞ *"Liste med tilberedningsprogrammer" se side 166*
Hvis tilberedningsprogrammet er inklusive varmholdningsfunktionen, aktiveres det automatisk, når retten er færdig, og holder retten 40 °C varm i op til 10 timer (standard varmholdningtid er afhængig af tilberedningsprogrammet). [finished] (færdig) og [keep warm] (hold varm) lyser. På displayet vises et rektangel (stiplede linjer). Varmholdningsfunktionen kan afsluttes med taste X. Apparatet skifter derefter til modusen funktionsvalg.

Brug af indsatser

Anvendelse af friturekurv

Ved tilberedning af kød, fisk, pommes frites osv. i varm olie er det nødvendigt at bruge friturekurven (afhængigt af modellen).

Tips: For at opnå de bedst mulige og mest velsmagende resultater anbefaler vi, at du bruger forslagene fra vores kogebog. ➞ *se den medfølgende kogebog*

Eksempelvis: Tilberedningsprogrammet [deep fry] (friturestegning)

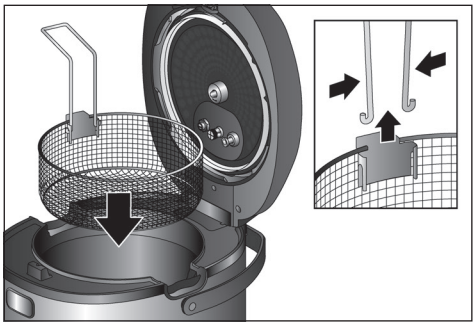
⚠ **Fare for forbrænding!**

- Damptryksfunktionen må aldrig anvendes sammen med friturestegning. Den er automatisk slukket under programmet [deep fry] (friturestegning).
- Fyld maksimalt olie eller friturefedt op til markeringen [1,0].
- Brug ikke mere end 200 g frosne eller 300 g ikke-frosne madvarer ved friturestegning.
- Under tilberedningen kan der samle sig meget damp i apparatet. Åbn derfor låget forsigtigt. Bøj dig ikke ind over apparatets låg.
- Gryden og eventuelle anvendte indsatser kan være meget varme. Brug altid grydetang, håndtaget eller grydehandskerne, der passer der til.
- Brug aldrig en spatel eller øse i varmt fedt eller olie

1. Åbn apparatets låg.
2. Fyld maks. 1 liter olie i gryden. Måleskalaen på grydens inderside kan også bruges til at aflæse mængden.
3. Luk låget.
4. Vælg i funktionsvalgtilstand tilberedningsprogrammet [deep fry] (friturestegning) ➞ *"Liste med tilberedningsprogrammer" se side 166*
5. Tryk på taste ✓ for at starte tilberedningsprogrammet.

Olien opvarmes. Når måltemperaturen er nået, høres en signaltone, og taste ✓ blinker.

6. Fyld de madvarer, der skal friturestеges, i friturekurven.
7. Åbn apparatets låg.
8. Sæt friturekurven i gryden ved hjælp af det medfølgende håndtag, og tag håndtaget af.



9. Luk ikke for låget.
10. Start tilberedningsprogrammet med taste ✓.

Når tilberedningsprogrammet er afsluttet, høres en signaltone.

11. Lad de friturestegte madvarer dryppe af ved at tage friturekurven med håndtaget og hænge den på kanten af gryden med tappen.

Anvendelse af dampkogerindsats

Til dampkogning af grøntsager, kød og fisk skal damptilberedningsindsatsen anvendes. Med den todelte damptilberedningsindsats kan du på samme tid tilberede forskellige ingredienser adskilt fra hinanden (f.eks. grøntsager i underdelen og fisk i overdelen).

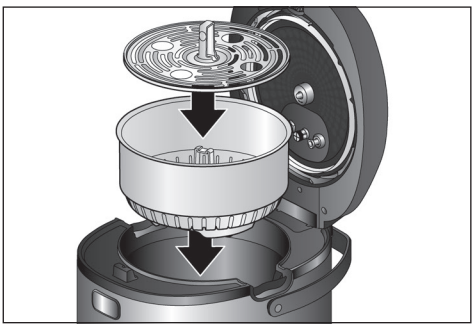
MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 161 15.03.2016 14:55:26

Bemærkninger:
- For at opnå de bedst mulige og mest velsmagende resultater anbefaler vi, at du bruger forslagene fra vores kogebog.
- Damptryks-indsatsen kan anvendes med eller uden damptryksfunktionen.

Eksempel: Tilberedningsprogrammet [steam] (damptryk) uden funktionen damptryk

⚠ Fare for forbrænding!
- Fyld maksimalt vand op til markeringen [0,5].
- Under tilberedningen kan der samle sig meget damp i apparatet. Åbn derfor låget forsigtigt. Bøj dig ikke ind over apparatets låg.
- Gryden og eventuelle anvendte indsatser kan være meget varme. Brug altid håndtaget og grydehandskerne, der passer dertil.

1. Åbn apparatets låg.
2. Fyld gryden med maks. 0,5 liter vand. Måleskalaen på grydens inderside kan også bruges til at aflæse mængden.
3. Hæng dampkogerindsatsens underdel i gryden.
4. Hvis du vil dampkoge forskellige madvarer, skal du fylde underdelen op til den nederste kant.
5. Sæt overdelen på, og fyld yderligere ingredienser på.



6. Luk låget.
7. Vælg i funktionsvalgtilstand tilberedningsprogrammet [steam] (dampkogning) → *”Liste med tilberedningsprogrammer” se side 166*
8. Tryk på taste ✓ for at starte tilberedningsprogrammet.

Når tilberedningsprogrammet er afsluttet, høres en signaltone, og taste ✓ blinker.

9. Åbn apparatets låg.
10. Tag dampkogerindsatsens over- og underdel ud af gryden.

Individuelle indstillinger

Standardværdierne for tilberedningstid og -temperatur kan tilpasses til de individuelle behov og til opskriftens angivelser.

Indstilling af tilberedningstid

1. Tryk på taste i funktionsvalgmodus, indtil det ønskede tilberedningsprogram vises.

I betjeningsfeltet lyser den tilsvarende LED, og den forudindstillede kogetid for dette tilberedningsprogram vises.

2. Tryk på taste 1x.

Den forudindstillede tilberedningstid blinker på displayet.

3. Tryk på taste , indtil den ønskede tilberedningstid vises.

Hvis du trykker kort på taste , øges tilberedningstiden med 1 minut. Kogetiden øges til standard maksimalværdi og hopper derefter tilbage til den forudindstillede minimalværdi. Hvis du trykker længe på taste , øges varigheden med 10 minutter.

4. Tryk på taste ✓, når den ønskede kogetid vises.

Tilberedningsprogrammet med den indstillede kogetid starter. Hvis kogetiden skal tilpasses individuelt for alle tilberedningstrin i et program, skal punkt 2 til 4 gentages inden starten for hvert enkelt tilberedningstrin.

Bemærk: Disse indstillinger gemmes ikke. Når dette tilberedningsprogram vælges igen, vises standard tilberedningstid igen.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 162 15.03.2016 14:55:30

Indstilling af tilberedningstemperatur

For alle tilberedningsprogrammer uden damptryksfunktion kan man bestemme temperaturen individuelt.

1. Tryk på taste ☰ i funktionsvalgmodus, indtil det ønskede tilberedningsprogram vises.

I betjeningsfeltet lyser den tilsvarende LED, og den forudindstillede kogetid for dette tilberedningsprogram vises.

2. Tryk på taste 🌡 1x.

Den forudindstillede tilberedningstemperatur blinker på displayet.

3. Tryk på taste 🌡, indtil den ønskede tilberedningstemperatur vises.

Tryk kort på tasten 🌡 for at øge tilberedningstemperaturen med 5 grader. Temperaturen øges til den forudindstillede maksimalværdi og hopper derefter tilbage til standard minimalværdi. Hvis du trykker lidt længere på tasten 🌡, øges temperaturen med 10 grader.

4. Tryk på taste ✓, når den ønskede tilberedningstemperatur vises.

Tilberedningsprogrammet med den indstillede tilberedningstemperatur starter. Hvis temperaturen skal tilpasses individuelt ved alle tilberedningstrin for et program, skal punkt 2 til 4 gentages inden starten på hvert enkelt tilberedningstrin.

Bemærk: Disse indstillinger gemmes ikke. Når dette tilberedningsprogram vælges igen, vises igen standard kogetid.

Indstilling af damptryk

For alle programmer med damptryksfunktion som standard, kan temperaturen indstilles vha. ”lavt damptryk” [ ] eller ”højt damptryk” [ ].

1. Tryk på taste ☰ i funktionsvalgmodus, indtil det ønskede tilberedningsprogram vises.

I betjeningsfeltet lyser den tilsvarende LED, og den forudindstillede kogetid for dette tilberedningsprogram vises. Yderligere viser displayet ”lavt damptryk” [ ] eller ”højt damptryk” [ ].

Bemærk: Hvis taste [ ] eller [ ] ikke lyser, kan man ikke vælge damptryksfunktionen sammen med det valgte program.

2. Tryk på taste , for at skifte mellem [ ] og [ ].
3. Tryk på taste ✓, når det ønskede damptryk vises.

Tilberedningsprogrammet med den indstillede damptryksfunktion starter.

Bemærk: Disse indstillinger gemmes ikke. Når dette tilberedningsprogram vælges igen, vises igen den standard damptryksfunktionen.

my mode (min modus) (manuel)

Hurtig indstilling til at indstille tilberedningstid og -temperatur individuelt for en madlavningsproces. I funktionsvalg-modus lyser tasten ⓘ og displayelementet [my mode] (min tilstand) konstant. Taste ✓ blinker. På displayet vises „00:00“.

Bemærk: For at kunne starte damptryksfunktionen, er trykåbningsstangen nødt til at være lukket ( ). Displayet [ ] lyser.

Indstilling af tilberedningstid

1. Tryk på taste ⧖ 1x.

På displayet blinker „00:00“.

2. Tryk på taste ⧖, indtil den ønskede tilberedningstid vises.

Indstilling af tilberedningstemperatur eller damptryk

3. **Uden damptryksfunktion:** Trykåbningsstangen må ikke være lukket ( ). Tryk på taste 🌡 1x. På displayet blinker “0000“. Tryk derefter på taste 🌡, indtil den ønskede tilberedningstemperatur vises..
   eller
   Med damptryksfunktion: Trykåbningsstangen er nødt til at være lukket ( ). Tryk på taste , for at skifte mellem [ ] og [ ].
4. Tryk på taste ✓ for at starte med de valgte indstillinger.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 163 15.03.2016 14:55:30

Apparatet varmer gryden op, indtil måltemperaturen respektive damptrykket er nået. Så snart måltemperaturen eller damptrykket er nået, forsvinder linjerne, og tilberedningstiden vises på displayet. Madlavningsprocessen starter automatisk.

recipe 1 / recipe 2 (opskrift 1 / opskrift 2) – Lagring af et tilberedningsprogram

På hukommelsespladserne [recipe 1] (opskrift 1) og [recipe 2] (opskrift 2) kan du gemme dine egne tilberedningsprogrammer med individuelle tids- og temperaturvalg eller damptryksfunktion.

Tips:

- Hvis du ikke tidligere har gemt dit eget tilberedningsprogram, viser displayet ingen standardværdier.
- For at tænde for damptryksfunktionen, er trykåbningsstangen nødt til at være lukket ( ).

1. Tryk 1x på taste i funktionsvalgmodus.
LED'en [recipe 1] (opskrift 1) lyser.
Displayet viser standard kogetid.

Gem tilberedningstiden:

2. Tryk på taste 1x.
Displayet blinker. I betjeningsfeltet lyser LED 1 (tilberedningstrin 1).

3. Tryk på taste , indtil den ønskede tilberedningstid vises.
Hvis du trykker kort på taste , øges tilberedningstiden med 1 minut. Hvis du trykker længe på taste , øges varigheden med 10 minutter. Kogetiden øges til standard maksimalværdi og hopper derefter tilbage til den forudindstillede minimalværdi.

Gem tilberedningstemperatur eller damptryk:

4. **For tilberedningstemperatur:** Tryk kort på taste . Displayet viser den forudindstillede tilberedningstemperatur. Tryk på taste , indtil den ønskede tilberedningstemperatur vises.
eller
For damptryk: Tryk på taste , for skiftevis at hoppe mellem [ ] og [ ].

5. Tryk længe på taste ✓ (>2 sekunder) for at gemme de indstillede værdier.

Bemærk: For ethvert tilberedningstrin kan man enten kun vælge samt gemme temperaturen eller damptrykket. Den sidst indstillede værdi gemmes.

Hvis du vil programmere flere tilberedningstrin, skal du gentage punkt 2 til 6. Der kan programmeres op til 3 tilberedningstrin. Det gemte tilberedningsprogram [recipe 1] (opskrift 1) kan vælges som sædvanlig via modusen funktionsvalg.

Bemærk: Hvis du vil gemme et andet af dine egne tilberedningsprogrammer under [recipe 2] (opskrift 2), skal du gøre på tilsvarende måde som beskrevet overfor for [recipe 1] (opskrift 1).

Hvis du vil slette dit eget tilberedningsprogram, skal du udføre følgende trin:

1. Tryk 1x på taste i funktionsvalgmodus.
LED'en [recipe 1] (opskrift 1) lyser.
Displayet viser den gemte tilberedningstid.

2. Tryk på taste 1x.
Displayet blinker. I betjeningsfeltet lyser LED 1 (tilberedningstrin 1).

3. Tryk længe på taste X (>2 sekunder).
Indstillingerne for [recipe 1] (opskrift 1) er slettet.

Bemærk: Hvis du vil slette nr. 2 af dine egne madlavningsprogrammer [recipe 2] (opskrift 2), skal du gøre på tilsvarende måde som beskrevet overfor for [recipe 1] (opskrift 1).

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 164 15.03.2016 14:55:30

Børnesikring

Børnesikringen kan aktiveres eller deaktiveres under tilberedningen. Hvis børnesikringen aktiveres, er alle taster på betjeningsfeltet spærret, og der kan ikke længere foretages indstillinger på apparatet.

⚠ Advarsel

Når børnesikringen er aktiveret, kan tilberedningsprocesserne ikke ændres eller afbrydes. Børnesikringen skal først deaktiveres.

Tryk på følgende tastekombinationer:

1. **Aktiver**
   Tryk samtidig på tasterne 🌡 og ⧖ i 3 sekunder. Der høres en kort signaltone. Børnesikringen er aktiveret.
2. **Deaktiver**
   Tryk igen på tasterne 🌡 og ⧖ på én gang og i 3 sekunder. Der høres en kort signaltone. Børnesikringen er deaktiveret.

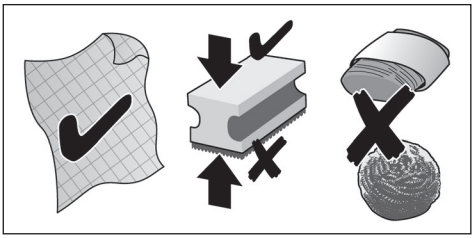
Vedligeholdelse og daglig rengøring

⚠ Fare for elektrisk stød

- Maskinen må aldrig dyppes ned i vand.
- Anvend ikke damprenser.
- Træk netstikket ud før rengøring.

Bemærk!

- Der må ikke anvendes rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
- Der må ikke anvendes skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- Der må ikke anvendes skurrende klude eller rengøringsmidler.



Apparatet skal rengøres grundigt efter hver brug.

1. Lad apparatet køle helt af.
2. Åbn for trykåbningsstangen (⌀).
3. Tryk på åbningsknappen på basisapparatet, for at åbne låget.
4. Fjern gryden, lågindsatsen, dampafløbet, ventilproppen, kondensvandbeholderen og tilbehøret. ➞ *"Før første brug" se side 151*

Rengøring af basisapparat

1. Tør kabinettet af med en blød og fugtig klud.
2. Tør apparatet af indvendigt med med en blød, fugtig klud.
3. Tør betjeningsfeltet af med en tør mikrofiberklud.

Rengøring af lågindsats og dampafløb

1. Rengør de enkelte dele med opvaskevand og en blød klud eller svamp.
2. Skyl med rent vand, og lad dem tørre.

Bemærk!

Følgende dele egner sig ikke til vask i opvaskemaskine: Aftagelige lågindsats, fastgørelsesskrue, dampafløb og ventilprop.

Rengøring af gryde, kondensvandbeholder og tilbehør

1. Rengør de enkelte dele med opvaskevand og en blød klud eller svamp.
2. Skyl med rent vand, og lad dem tørre.

Følgende dele er egnede for vask i opvaskemaskine: Gryde, kondensvandbeholder, friturekurv med håndtag, dampkoger-indsatser, spatel, øse samt målebæger.

Bemærk!

Efter rengøringen, sættes alle tørrede enkeltdele på plads i basisapparatet og sikkerhedsanordningen kontrolleres om den duer. ➞ *"Før første brug" se side 151*

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 165 15.03.2016 14:55:34

Bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes på miljøvenlig vis. Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU. Du kan få nærmere informationer om aktuelle muligheder for bortskaffelse i faghandlen.

Reklamationsret

På dette apparat yder Bosch 2 års reklamationsret. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført indenfor retten til reklamation. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning.

Indsendelse til reparation
Skulle Deres Bosch apparat gå i stykker, kan det indsendes til vort serviceværksted:
BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 4,
2750 Ballerup, tlf. 44 89 88 10.

Ret til ændringer forbeholdes.

Liste med tilberedningsprogrammer

AutoCook Pro har sammenlagt 50 forudindstillede tilberedningsprogrammer til rådighed. De består af sammenlagt 16 basisprogrammer med hver 3 tidsindstillingsmuligheder samt 2 ekstra damptryksfunktioner. I den følgende tabel finder du de vigtigste data for de forskellige tilberedningsprogrammer.

Program	Antal tilbered-ningstrin	Varmhold-ningsfunktion tilgængelig	Damptryks-funktion tilgængelig	Låg
my mode (min modus) Individuel indstilling af den ønskede temperatur og tilberedningstid	1	—	✓	åben / lukket*
recipe 1&2 (opskrift 1&2) 2 hukommelsespladser til egne opskrifter	1-3	—	✓	åben / lukket*
warm up (opvarmning) Opvarmning af kolde (forkogte) retter	1	✓	—	lukket
soup (suppe) Tilberedning af supper og sammenkogte retter	kort: 1 mellem: 2 lang: 2	✓	✓	åben / lukket*
steam (dampkogning) Dampkogning af grøntsager, kød og fisk (kræver damptilberedningsindsats)	1	✓	✓	lukket
stew (grydestegning) Grydestegning af grøntsager, kød og fisk.	kort: 1 mellem: 2 lang: 2	✓	✓	åben / lukket*
fry (stegning) Stegning af grøntsager, kød og fisk.	1	✓	—	åben

* Alt efter opskrift / tilberedningstrin – "luk låget" når damptryksfunktionen er tændt
Anvisninger for korrekt anvendelse af programmet samt oplysninger om ingredienser, mængder og tilberedningstider finder du i den medfølgende kogebog.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 166 15.03.2016 14:55:35

Program	Antal tilberedningstrin	Varmholdningsfunktion tilgængelig	Damptryksfunktion tilgængelig	Låg
deep fry (friturestegning) Friturestegning af kød, fisk, pommes frites osv. (kræver friturekurv)	1	—	—	åben
baking (bagning) Dejmængden må ikke overstige maks. 1 kg mel og vand (forholdet 54 ml vad per 100 g mel)	1	—	—	lukket
cooking (kogning) Kogning af fødevarer	1	✓	✓	lukket
porridge (grødretter) Tilberedning af mælkegrød	1	✓	✓	lukket
rice (ris/korn) Kogning af korn eller ris	1	—	✓	lukket
jam (marmelade) Indkogning af frugt til marmelade	1	—	—	åben
legumes (ærtefrugter) Kogning af bønner	kort: 1 mellem: 2 lang: 2	✓	✓	lukket
sous vide (sous vide) Skånsom tilberedning af fødevarer i vakuumpose	1	—	—	lukket
risotto (risotto) Tilberedning af risotto	kort: 3 mellem: 3 lang: 3	✓	✓	åben / lukket*
pasta (pasta) Kogning af pastaretter	1	—	—	lukket / åben*
yogurt (yoghurt) Tilberedning af yoghurt	1	—	—	lukket

* Alt efter opskrift / tilberedningstrin – "luk låget" når damptryksfunktionen er tændt
Anvisninger for korrekt anvendelse af programmet samt oplysninger om ingredienser, mængder og tilberedningstider finder du i den medfølgende kogebog.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 167 15.03.2016 14:55:35

Kogetider

I de følgende tabeller finder du en oversigt over tilberedningstiderne for forskellige madretter. Tilberedningstiderne afhænger af fødevarernes tykkelse og konsistens og skal forstås som anbefalede mindstetider. Tilpas tilberedningstiderne efter tykkelse etc. For dybfrosne fødevarer skal du forlænge tilberedningstiden med mindst 20 %.

Program	Indstilling	Varighed (uden damptryksfunktion)	Fødevarer	anbefalet mængde (maksimal)
steam (dampkogning)	mellem	30 min	Grønne bønner (friske)	500 g (800 g)
	kort	10 min	Blomkål (buketter af samme størrelse)	500 g (800 g)
	lang	50 min	Kartofler (hele, mellemstore)	500 g (1200 g)
	kort	10 min	Fiskefileter	500 g (1000 g)
	mellem	30 min	Frikadeller	500 g (700 g)
	kort	10 min	Æg	8 stk. (12)
	mellem	30 min	Dumplings/melboller	500 g (600 g)
	kort	5 min	Broccoli	500 g (800 g)
	kort	3 min	Ærter	500 g (800 g)
	mellem	30 min	Gulerødder	500 g (800 g)
	mellem	30 min	Kyllingebryst	500 g (800 g)
	mellem	30 min	Rødbeder (hele, mellemstore)	500 g (800 g)
rice (ris/korn)	mellem	30 min	hvide, mellemstore ris (tilbehør)	500 g ris, 700 ml vand
	mellem	25 min	hvide, mellemstore ris (tilbehør)	250 g ris, 500 ml vand
	lang	60 min	black rice	500 g ris, 500 ml vand
	lang	45 min	black rice	250 g ris, 350 ml vand
porridge (grødretter)	lang	45 min	Risengrød	250 g rundkornede ris, 1000 ml mælk, 100 g sukker
	mellem	30 min	Risengrød	125 g rundkornede ris, 500 ml mælk, 50 g sukker
deep fry (friturestegning)	lang	40 min	Kyllingelår	200 g
	kort	10 min	Champignon	200 g
	mellem	20 min	Pommes frites	300 g
	mellem	20 min	Cannelloni	300 g
	kort	10 min	Fiskefileter	200 g
	kort	10 min	Wienerschnitzel (kalkun)	200 g
	kort	10 min	Wienerschnitzel (svinekød)	200 g

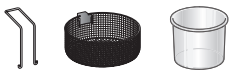
MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 168 15.03.2016 14:55:35

Program	Indstilling	Varighed (uden damptryksfunktion)	Fødevarer	anbefalet mængde (maksimal)
steam (dampkogning) + deep fry (friturestegning)	kort + kort	10 Min. + 10 min	rå grøntsager (f.eks. Blomkål)	200 g
baking (bagning)	lang	60 min	Nakkekoteleter	1500 g
	mellem	40 min	Forloren hare	800 g
	lang	60 min	Brød	800 g dej
	mellem	40 min	Kiks, kager	500 g
	kort – manuel indstilling: 160 °C	manuel indstilling: 25 min.	Pizza	200 g dej
fry (stegning)	mellem	15 min	Grøntsager	300 g
	mellem	15 min	Fiskeretter	200 g
	mellem	15 min	Kødretter	500 g
	kort	manuel indstilling: 5 min.	Løg	200 g
sous vide (Sous Vide) 1)	mellem, 65°C 2)	80 min.	Oksefilet, 2 cm	
	mellem, 65°C 2)	90 min.	Oksefilet, 3 cm	
	mellem, 65°C 2)	100 min.	Oksefilet, 4 cm	
	mellem, 65 °C	70 min.	Fisk (laks), 2 cm	
	mellem, 65 °C	80 min.	Fisk (laks), 3 cm	
	mellem, 65 °C	90 min.	Fisk (laks), 4 cm	
	mellem, 65 °C	70 min.	Fjerkræ (kyllingebryst), 2 cm	
	mellem, 65 °C	80 min.	Fjerkræ (kyllingebryst), 3 cm	
	mellem, 65 °C	90 min.	Fjerkræ (kyllingebryst), 4 cm	
	lang, 85 °C	60 min	Asparges	1000 g
	lang, 85 °C	80 min	Kartofler	800 g
	lang, 85 °C	100 min	Rodfrugter	800 g

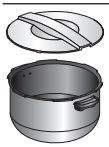
1) Ved sous-vide-tilberedning skal der tages særlige hygiejneforholdsregler. Det er vigtigt, at du tager hensyn til sikkerhedsanvisningerne og tilberedningsanbefalingerne! ➞ „Sous-vide-tilberedning“ se side 156
2) Tilberedningstrin for oksefilet: 60 °C = rød/rare; 65 °C = medium; 70 °C = gennemstegt/well done

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 169 15.03.2016 14:55:35

Modeloversigt og tekniske data

	MUC68...	MUC88...
	✓	✓
	✓	✓
Individuelle hukommelsespladser	2	2
Nominel fyldmængde	5 l	5 l
Maks. fyldmængde uden damptryksfunktion	4 l	4 l
Maks. fyldmængde med damptryksfunktion	3,3 l	3,3 l
Temperaturområde	40-160 °C	40-160 °C
Arbejdstryk	80 kPa	80 kPa
Sikkerhedstryk	150 kPa	150 kPa
Elektrisk tilslutning (spænding – frekvens)	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
Varmesystemets effekt	1050 W	1200 W
Induktion	—	✓
Elledningens længde	1,5 m	1,5 m
Vægt, tom	5,8 kg	6,5 kg

Ekstra tilbehør

	**MAZ8BI** Gryde i rustfrit stål, poleret med anti-stickbelægning, og opbevaringslåg*; egner sig til induktions-multi-cooker MUC88…	5 l gryde; opvaskemaskineegnet; yderst robust gryde; 3 mm tyk; udvendigt poleret rustfrit stål; anti-stickbelægning; låg* til praktisk opbvaring af fødevarer i gryden, f.eks. i køleskabet
	MAZ0FB Friturekurv	Kurv i rustfrit stål med aftageligt håndtag, som gør den nem at håndtere; egnet til opvaskemaskine

*Opbevaringslåget følger ikke med apparatet som standard. Det udleveres kun sammen med gryder fra specialtilbehøret. Hvis en tilbehørsdel ikke følger med leveringen, kan den købes i handlen og hos kundeservice.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 170 15.03.2016 14:55:37

Hjælp i tilfælde af maskinefejl

Problem	Årsag	Afhjælpning
Den tilberedte mad er halvrå.	For stor påfyldningsmængde.	Fyld gryden maks. op til markeringen [4,0 l]!
	Forholdet mellem vand- og ingrediensmængde er ikke korrekt.	Tilpas forholdet mellem vand- og ingrediensmængde.
	Fremmedlegemer inde i apparatet.	Fjern alle fremmedlegemer. NB! Brug ikke vand!
	Gryden er deformeret.	Kontakt kundeservice.
	Fejl på apparatet.	
	Fejl på sensoren.	
Den tilberedte mad er brændt på.	Der er snavs under gryden.	Rengør gryden og apparatets indre grundigt.
	Gryden er deformeret.	Kontakt kundeservice.
	Fejl på apparatet.	
	Fejl på sensoren.	
Apparatet koger over.	For stor påfyldningsmængde.	Tilpas påfyldningsmængden.
	Temperaturen er for høj.	Sænk temperaturen.
	Det valgte tilberedningsprogram kræver, at retten koges med åbent låg.	Åbn apparatets låg.
LED'en lyser ikke.	Apparatet er slukket.	Tænd for apparatet.
	Fejl på strømforsyningen.	Kontakt kundeservice.
Kogepladen fungerer ikke.	Fejl på apparatet.	Kontakt kundeservice.
	Kogepladen er beskadiget.	
Der løber vand ud af apparatet.	Apparatet har en overløbssikring. Kondensvandbeholderen er fuld og flyder over.	Tøm vandet i kondensvandbeholderen. Tag gryden ud, og tør apparatets indre med en klud. Sørg for, at der ikke kommer vand ind i apparatets indre.
Trykåbningsstangen på apparatet kan ikke åbnes.	Overtrykssikringen er brændt fast pga. madrester, som blokerer trykåbningshåndtaget.	Udfør → *"Manuel udløb af damp" se side 159* Kontakt kundeservice, hvis problemet ikke bliver løst.
Der strømmer hele tiden damp ud af dampafløbet, selvom man har valgt damptryksfunktionen.	Ventilproppen sidder ikke korrekt i ventilen.	Kobl apparatet fra strømforsyningen, og lad det køle af. Afmontér dampafløbet og sæt ventilproppen rigtig fast på ventilen.
Displayvisning P	Dette er ikke nogen fejlmeddelelse. Dampen bliver automatisk lukket ud.	Vent indtil dampen er fuldstændigt løbet ud, eller slip dampen ud manuelt.
Displayet viser OPEn	Trykåbningsstangen er lukket ( ) under et tilberedningsprogram uden damptryksfunktion.	Åbn trykåbningsstangen ( ), for at deaktivere damptryksfunktionen.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 171 15.03.2016 14:55:37

Problem	Årsag	Afhjælpning
Displayet viser CLOSE	Trykåbningsstangen er åben (⊙) under et program med damptryksfunktion.	Luk for trykåbningsstangen (⊙), for at aktivere damptryksfunktionen.
Displayet viser E1~E6	Fejl på apparatet.	Afbryd programmet. Kobl apparatet fra strømforsyningen. Tænd apparatet igen. Kontakt kundeservice, hvis problemet ikke bliver løst.
Displayet viser E0	Der er sat en forkert gryde i, eller gryden blev ikke registreret.	Sæt gryden rigtig i apparatet. Hvis visningen forbliver uændret i mere end 20 sekunder, skal du koble apparatet fra strømforsyningen og kontakte kundeservice.
Displayet viser E1	Damptryksfunktionen fungerer ikke korrekt.	Kobl apparatet fra strømforsyningen og start det pany. Kontakt kundeservice, hvis problemet ikke bliver løst.
Displayet viser E2, E5, E6 eller E7	Apparatet er overophedet.	Kobl apparatet fra strømforsyningen, og lad det køle af. Tænd apparatet igen, når det er kølet af.
	Kortslutning i apparatet.	Kobl apparatet fra strømforsyningen, og kontakt kundeservice.
Displayet viser E3	For høj lysnetspænding.	Kontakt elforsyningsselskabet. Få en fagmand til at kontrollere spændingsforsyningen.
Displayet viser E4	For lav lysnetspænding.	
Displayet viser E8	Kommunikationsfejl	Tænd apparatet igen, når det er kølet af.
Displayet viser E12	Ved valget af et program med høj temperatur (f.eks. „deep fry (Friturestegning)“) er der fyldt uegnede fødevarer på (f.eks. vand). Programmet afbrydes, for at forhindre overtryk.	Fjern de uegnede ingredienser, gør gryden ren og fyld den korrekt (f.eks. med olie for programmet „deep fry (Friturestegning)“). Lad låget være åbent alt efter valg af program → *”Liste med tilberedningsprogrammer” se side 166*. Start tilberedningsprogrammet pany.
Hvis problemerne ikke kan afhjælpes, så ring altid til vores hotline! Telefonnumrene finder du på de sidste sider i denne vejledning.		

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 172 15.03.2016 14:55:37

Määräyksenmukainen käyttö

Lue käyttöohje tarkkaan, noudata siinä olevia ohjeita ja säilytä se huolellisesti! Lue kaikki määräykset! Kun annat laitteen toiselle henkilölle, anna mukana myös tämä käyttöohje.

Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista. Tämä laite on tarkoitettu määrille, jotka ovat normaaleja kotitalouskäytössä tai siihen rinnastettavassa käytössä. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Kotitalouskäytöllä tarkoitetaan esim. käyttöä työntekijöiden keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa, maatiloilla ja muilla elinkeinoelämän alueilla, kuten pienten hotellien, motellien ja muiden asuintilojen asiakkaiden käytössä.

Laite soveltuu elintarvikkeiden tavanomaiseen ja höyrypaineella keittämiseen, paistamiseen, hauduttamiseen, höyrykypsennykseen, friteeraamiseen, pastörointiin, lämmittämiseen ja lämpimänäpitoon. Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden / aineiden käsittelyyn.

Kaikkien aineksien on oltava hygieenisesti moitteettomia. Noudata niiden käsittelyssä keittiöhygienian yleisiä sääntöjä.

Laitetta saa käyttää vain sille suunniteltuun käyttötarkoitukseen. Lämmönlähdettä saa käyttää vain käyttöohjeen mukaisella tavalla. Käytä vain laitemalliin sopivia, valmistajan alkuperäisiä varaosia. Varsinkin peruslaitteen ja laitteelle tarkoitetun ja soveltuvan kannen on oltava samalta valmistajalta. Käytä astiaa ja varusteita vain peruslaitteen kanssa.

Käytä laitetta vain sisätiloissa huoneenlämmössä ja enint. 2000 metrin korkeudessa merenpinnan yläpuolella. Valitse laitteen sijoituspaikka niin, ettei sen yläpuolella tai takana ole herkkiä pintoja tai laitteita, jotka voivat vaurioitua lämpötilan tai laitteesta tulevan vesihöyryn vuoksi.

Fyysisiltä, sensorisilta tai henkisiltä valmiuksiltaan rajoitteiset taikka kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt (ja lapset) eivät saa käyttää tätä laitetta, jos heitä ei valvota tai ole perehdytetty laitteen turvalliseen käyttöön. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta ja virtajohdosta eivätkä he saa käyttää laitetta. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja itse tehtävää huoltoa.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 173 15.03.2016 14:55:37

Turvallisuusohjeet

⚠ Sähköisku- ja palovaara!

Laitteen saa liittää vain määräysten mukaisesti asennetun, maadoitetun pistorasian kautta vaihtovirtaverkkoon. Varmista, että talon suojamaadoitusjärjestelmä on asennettu määräysten mukaisesti. Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien ohjeiden mukaiseen sähköverkkoon. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa. Laitteen saa korjata vain valtuuttamamme asiakaspalvelu, jotta vältytään mahdollisilta vaaratilanteilta. Jos laitteen verkkoliitäntäjohto vaurioituu, sen tilalle tulee vaihtaa erityinen liitäntäjohto, joita on saatavana huoltopalvelun kautta. Älä kytke laitetta ajastimeen tai kauko-ohjattavaan pistorasiaan. Valvo laitetta aina käytön aikana! Irrota vian ilmetessä pistotulppa heti pistorasiasta tai katkaise verkkojännite. Verkkoliitäntäjohto ei saa joutua kosketuksiin kuumien osien kanssa eikä sitä saa vetää terävien reunojen yli. Älä koskaan upota laitetta tai verkkoliitäntäjohtoa veteen tai pese sitä astianpesukoneessa. Irrota verkkopistoke pistorasiasta ennen puhdistamista.

⚠ Palovamman vaara!

Laite keittää ruoan höyrypaineen avulla. Jos laitetta käytetään epäasianmukaisesti, voi seurauksena olla palovammoja. Ennen kuin kuumennat laitteen, varmista, että se on suljettu oikein. Noudata käyttöohjetta. Tarkista aina ennen laitteen käyttöä, että höyryventtiilien aukot eivät ole tukossa. Noudata käyttöohjetta. Älä koskaan tee turvajärjestelmiin sellaisia muutoksia, jotka ovat laajempia kuin käyttöohjeessa annetut huolto-ohjeet. ➞ *”Hoito ja päivittäinen puhdistus” katso sivu 191*

Kun höyrypainetoiminto on aktivoitu, älä koskaan käytä laitetta elintarvikkeiden friteeraukseen tai paistamiseen. Älä koskaan käytä laitetta ilman astiaa. Ennen kuin käynnistät ruoanvalmistusohjelman, tarkista, onko laite suljettu kunnolla. Laitetta ei saa missään tapauksessa laittaa kuumaan uuniin. Laitteen runko, astia ja metalliosat kuumenevat käytön aikana! Poista astia ja varusteet vain tähän tarkoitetuilla apuvälineillä. Käytä patakintaita. Laitteessa syntyy kuumaa höyryä. Älä kumarru laitteen yläpuolelle.

Kun laitteessa on painetta, liikuta sitä vain hyvin varovasti. Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä kahvoja. Tarvittaessa käytä sopivaa suojaa. Älä koskaan avaa laitetta voimaa käyttäen! Älä avaa laitetta ennen kuin olet varma, että sisäpaine on laskenut. Noudata käyttöohjetta. ➞ *”Ruoanvalmistus höyrypaineella” katso sivu 183*

Jos olet valmistanut taikinamaisia elintarvikkeita, ravistele laitetta kevyesti ennen kuin avaat kannen, jotta elintarvikkeet eivät roisku ulos.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 174 15.03.2016 14:55:37

Kun olet valmistanut nahallista lihaa (esim. häränkieltä), joka voi paisua höyrypaineessa, älä puhkaise nahkaa niin kauan kuin se vielä on paisunut - palovamman vaara.
Avaa kansi varovasti. Kuljeta ja puhdista laite vasta, kun se on täysin jäähtynyt! Osat, joissa on näkyviä värjäytymiä, halkeamia tai muita vaurioita tai jotka eivät ole kunnolla kohdallaan, on vaihdettava valmistajan alkuperäisiin varaosiin.

⚠ Terveysriski!
Sous-vide-kypsennys tapahtuu matalassa kypsennyslämpötilassa. Noudata ehdottomasti turvallisuusohjeita ja ruoan valmistusta koskevia suosituksia! ➞ *”Sous-vide-kypsennys” katso sivu 182*

⚠ Tukehtumisvaara!
Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

⚠ Tärkeää!
Laite on ehdottomasti puhdistettava perusteellisesti aina käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. ➞ *”Hoito ja päivittäinen puhdistus” katso sivu 191*

⚠ Huomio!
Älä missään tapauksessa käytä lastaa ja sekoitinta kuumassa rasvassa tai öljyssä äläkä jätä niitä kuumaan astiaan. Ne voivat sulaa!
Älä koskaan käytä laitteen höyrypainetoimintoa ilman vettä. Seurauksena voi olla vakavia vahinkoja.

Onneksi olkoon, valintasi on Bosch.
Tämän käyttöohjeen sivuilta löydät tärkeitä ohjeita laitteen turvallista käyttöä varten. Pyydämme sinua lukemaan ohjeet tarkasti ja noudattamaan kaikkia määräyksiä.
Näin sinulla on pitkään iloa laitteesta ja onnistunut lopputulos näyttää, että teit oikean ostopäätöksen.
Säilytä käyttöohje hyvin, jotta laitteen mahdollinen uusi omistaja voi tutustua ohjeisiin.
Lisätietoja tuotteistamme löydät internet-sivuiltamme.

Sisältö

Määräyksenmukainen käyttö....173
Turvallisuusohjeet....174
Yhdellä silmäyksellä....176
Ohjauspaneeli....176
Ennen ensimmäistä käyttöä....177
Ruoanvalmistus....180
Lisätoiminnot....186
Lisäosien käyttö....187
Yksilölliset asetusmahdollisuudet....188
Lapsilukko....191
Hoito ja päivittäinen puhdistus....191
Jätehuolto....192
Takuu....192
Ruoanvalmistusohjelmien lista....192
Kypsennysajat....194
Mallitaulukko ja tekniset tiedot....196
Lisävarusteet....196
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle....197

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 175 15.03.2016 14:55:37

Yhdellä silmäyksellä

→ **Kuva A**

1 Höyrypainetoiminnolla varustettu monitoimikeitin (peruslaite)
2 Kansi
3 Ohjauspaneeli
4 Lukituskahva
5 Höyrynpoistopainike
6 Irrotettava höyryventtiili
7 Irrotettava kondenssivesisäiliö
8 Kannen avauspainike
9 Astia, jossa tarttumaton pinnoite
10 Astian kahvat
11 Verkkoliitäntä
12 Kantokahva
13 Kannen irrotettava sisäosa
14 Tiivisterengas
15 Turvaventtiili
16 Höyryventtiili
17 Ylipainevarmistin
18 Kannen sisäosan pidike
19 Kiinnitysruuvi
20 Höyryventtiilikammio
21 Höyryventtiilin aukko ja tiiviste
22 Valkoinen höyrynpoistovipu
23 Venttiilitulppa
24 Ylipainevarmistimen manuaalinen avaus

→ **Kuva B**

25 Friteerauskori, jossa irrotettava kahva*
26 Höyrytysastia, kaksiosainen
27 Lasta
28 Kauha
29 Mitta-astia*
30 Verkkoliitäntäjohto
31 Käyttöohje
32 Ruokaohjekirja

*** mallista riippuen**
Käyttöohje on tarkoitettu eri laitemalleille.
→ *”Mallitaulukko ja tekniset tiedot” katso sivu 196*

Ohjauspaneeli

Ohjauspaneeli sisältää valitsimet (painikkeet) ja merkkivalot (LED). Valitsimilla valitaan ruoanvalmistusohjelmia ja erilaisia asetuksia (esim. höyrypainetoiminnon valinta, valmistuksen lämpötila ja kesto). Asetukset osoitetaan LED-merkkivaloilla tai näytössä.

Valitsimet

→ **Kuva C**

Valmiustila
Kytkee laitteen valmiustilasta toimintojen valintatilaan ja takaisin.

Viivästysajan asetus
Voit asettaa ajan, jonka kuluttua valitsemasi ruoanvalmistusohjelma käynnistyy.

Ruoanvalmistusohjelman valinta listasta (h)
Ohjelmat tulevat vuorotellen näkyviin, kun painelet useita kertoja painiketta . Ohjauspaneelissa palaa LED-merkkivalo.

Valmistusajan muuttaminen
Ruoanvalmistusohjelmassa asetettua valmistusaikaa [medium] (keskimääräinen) voidaan lyhentää [short] (lyhyt) tai pidentää [long] (pitkä). Vastaava merkkivalo (**g**) palaa. Ohjelmaan asetettu valmistusaika näkyy näytössä (**a**).

Yksilöllisen valmistusajan asetus
Tässä voidaan säätää valmistusaikaa yksilöllisesti.

Yksilöllisen valmistuslämpötilan valinta
Tässä voidaan säätää valmistuslämpötilaa yksilöllisesti. Ruoanvalmistusohjelmissa, joissa käytetään höyrypainetoimintoa, lämpötila on asetettu valmiiksi (**f**) eikä sitä voi muuttaa.

Höyrypainetoiminto
Valitsinta painamalla valitaan alhaisen höyrypaineen [ ] tai korkean höyrypaineen [ ] toiminnot. Vastaavat merkkivalot (**f**) palavat.
→ *”Ruoanvalmistus höyrypaineella” katso sivu 183*

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 176 15.03.2016 14:55:37

✓ **Ohjelman vahvistaminen**
Kun painat valitsinta ✓, valitsemasi ruoanvalmistusohjelma käynnistyy.

✗ **Asetuksen poistaminen tai ohjelman keskeyttäminen**
Valitsinta ✗ painamalla voidaan poistaa asetukset tai keskeyttää käynnistetty ohjelma.

Merkkivalot

➞ **Kuva C**

a Näyttö
Jäljellä olevan ajan tai lämpötilan näyttö.

b timer (ajastin)
Ilmaisee, että viivästysaika on kytketty. Näyttö (**a**) ilmoittaa, kuinka paljon aikaa ruoanvalmistusohjelman käynnistykseen vielä on.

c Valmistusvaiheet / ohjelman edistyminen
Yksittäisten valmistusvaiheiden tai ohjelman edistymisen näyttö. Jos valmistusvaiheita on useita (esim. friteerausöljyn kuumennus ja sen jälkeen ainesten lisääminen), ne ilmaistaan LED-valoilla 1, 2, 3 tai 4. Lisäksi kuuluu merkkiääni, kun seuraava valmistusvaihe on ajankohtainen.

d finished (valmis)
Ilmoittaa, että ruoka on valmis. Näyttö (**a**) vilkkuu ja siinä näkyy ”00:00”. Lisäksi kuuluu merkkiääni.

e keep warm (lämpimänäpito)
Ilmaisee lämpimänäpitotoiminnon olevan päällä ohjelman päätyttyä. Näytössä palaa neliösymboli (katkoviiva).

f Höyrypainetoiminto
[ ] ilmaisee, että on valittu alhainen höyrypaine (105 °C).
[ ] ilmaisee, että on valittu korkea höyrypaine (115 °C).
➞ *”Ruoanvalmistus höyrypaineella” katso sivu 183*

g Asetetun valmistusajan näyttö
Ruoanvalmistusohjelmassa asetettua valmistusaikaa [medium] (keskimääräinen) voidaan lyhentää [short] (lyhyt) tai pidentää [long] (pitkä) valitsimella ≡←. Vastaava merkkivalo palaa.

h Ruoanvalmistusohjelmien lista
Käytettävissä on 16 valmista ohjelmaa. Ruoanvalmistusohjelmat tulevat vuorotellen näkyviin, kun painelet useita kertoja painiketta ☰. Ohjauspaneelissa palaa LED-merkkivalo.

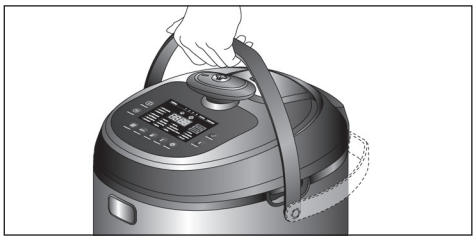
i recipe 1&2 (resepti 1&2)
Yksilöllisten ruoanvalmistusohjelmien muistipaikat, joille voidaan tallentaa höyrypainetoiminto, aika ja lämpötila.

j my mode (oma käyttötila)
Pika-asetustila, jossa voidaan asettaa höyrypainetoiminto, valmistusaika ja -lämpötila yksilöllisesti yhtä ruoanvalmistuskertaa varten.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Uusi laite on otettava pakkauksesta, puhdistettava ja kytkettävä sähköverkkoon ennen käyttöä. Toimi seuraavasti:

1. Ota laite ja kaikki varusteet pakkauksesta.
2. Käytä laitteen nostamiseen kantokahvaa. Käännä kantokahva ylös tätä varten.



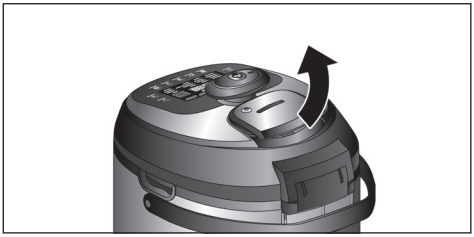
Huomio!
Käytä laitteen turvalliseen kuljetukseen aina kantokahvaa.

3. Aseta laite tukevalle, vaakasuoralle ja tasaiselle työtasolle.

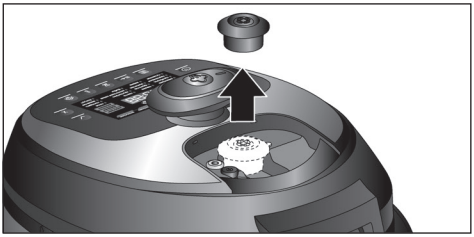
Huomio!
Laitteen yläpuolella tai takana ei saa olla herkkiä pintoja tai laitteita, jotka voivat vaurioitua lämpötilan tai laitteesta tulevan vesihöyryn vuoksi.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 177 15.03.2016 14:55:41

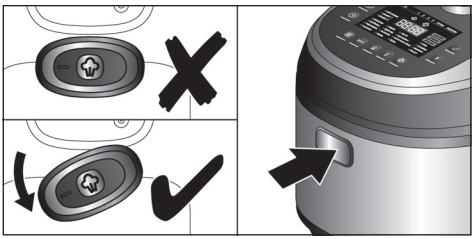
4. **Höyryventtiilin irrottaminen**
   Tartu höyryventtiiliin ja vedä se ylös.



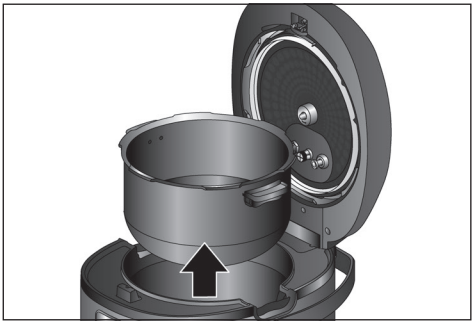
5. **Venttiilitulpan poistaminen**
   Vedä venttiilitulppa irti höyryventtiilikammiosta.



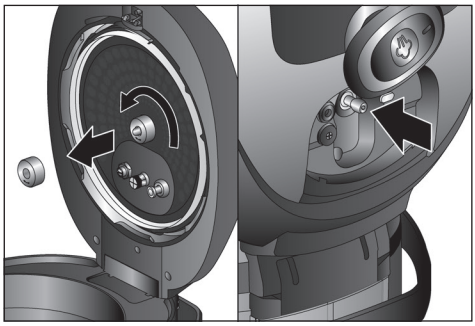
6. **Laitteen kannen avaaminen**
   Avaa lukituskahva (⟲). Käännä lukituskahvaa vastapäivään vasteeseen asti. Avaa kansi painamalla peruslaitteessa olevaa avauspainiketta.



7. Nosta astia pois laitteen sisältä.



8. **Kannen sisäosan irrottaminen**
   Kierrä kiinnitysruuvi auki vastapäivään ja poista se. Pidä kannen sisäosaa toisella kädellä kiinni kannen sisäpuolella. Työnnä toisella kädellä kannen ulkopuolella höyryventtiilikammiossa sijaitseva höyryventtiili aukon läpi painamalla sitä kevyesti. Poista kannen sisäosa varovasti kannesta.



9. Poista laitteen ja sen varusteiden pakkausmateriaali.
10. Tarkista, ovatko kaikki osat mukana.
    → **Kuva A**
11. Tarkista, ettei laitteessa ja varusteissa ole näkyviä vaurioita.

Huomio!
Viallista laitetta ei saa koskaan käyttää!

12. Puhdista ja kuivaa osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.
    → *”Hoito ja päivittäinen puhdistus” katso sivu 191*
13. **Turvalaitteiden tarkastus**
    Kannen sisäosa: Tarkista, onko kannen sisäosassa olevassa tiivisterenkaassa näkyviä värjäytymiä, halkeamia tai muita vaurioita.
    Tarkista turva- ja höyryventtiilin sekä ylipainevarmistimen puhtaus. Ne eivät saa olla tukossa. Ylipainevarmistimen on päästävä liikkumaan vapaasti.
    Höyryventtiilikammio: Tarkista, onko höyryventtiilikammiossa sijaitsevassa höyryventtiilin tiivisteessä näkyviä värjäytymiä, halkeamia tai muita vaurioita.
    Tarkista valkoisen höyrynpoistovivun puhtaus. Se ei saa olla tukossa.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 178 15.03.2016 14:56:03

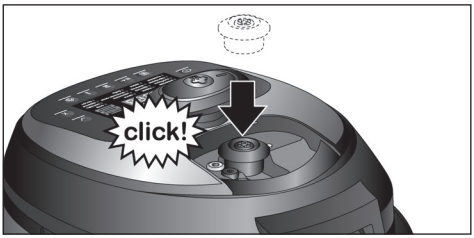
14. Astian asettaminen paikoilleen
Aseta astia takaisin paikoilleen laitteen sisätilaan. Astian kahvojen on asetuttava niille tarkoitettuihin koloihin.

Huomio!
Ennen kuin laitat astian laitteeseen, tarkista että sisätila on puhdas ja kuiva.

15. Kannen sisäosan kiinnittäminen
Lukituskahvan on oltava auki (⊙). Aseta kannen sisäosa pidikkeeseen niin, että höyryventtiili on alaspäin. Ohjaa höyryventtiili samalla myös sille tarkoitetun aukon läpi. Kiristä kannen sisäosan kiinnitysruuvi myötäpäivään kannen sisäosan pidikkeeseen.

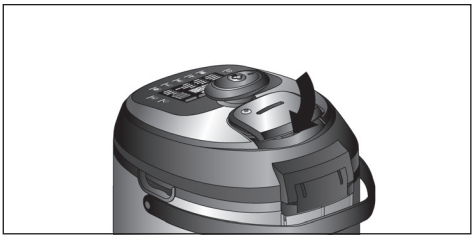
16. Kannen sulkeminen
Paina kantta alas, kunnes se lukittuu. Sulje lukituskahva (⊙). Käännä lukituskahvaa myötäpäivään vasteeseen asti.

17. Venttiilitulpan kiinnittäminen
Aseta venttiilitulppa höyryventtiilikammiossa paikoilleen höyryventtiiliin ja paina se kiinni.

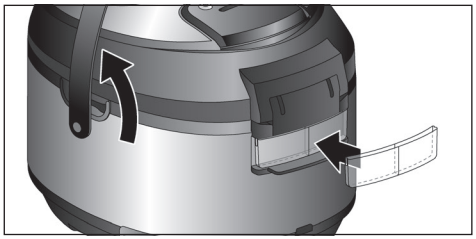


Huomio!
Varmista, että valkoinen höyrynpoistovipu on venttiilitulpan alapuolella.

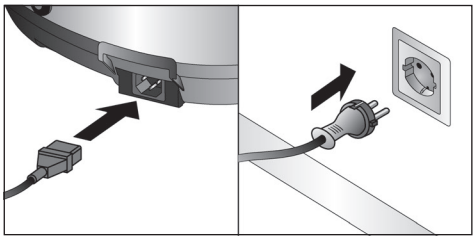
18. Höyryventtiilin kiinnittäminen
Aseta höyryventtiili ylhäältä päin kohdalleen kanteen ja paina se kiinni.



19. Kondenssivesisäiliön kiinnittäminen
Käännä kantokahva ylös. Tartu säiliöön kiinni yläreunasta sivuilta ja aseta se paikoilleen laitteen taustapuolelle.



20. Liitä laitteen mukana toimitettu verkkoliitäntäjohto ensin laitteeseen ja sitten pistorasiaan.



Huomio!
Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettua verkkoliitäntäjohtoa.

Ohjauspaneelin valitsimet ⏻, ✓ ja kaikki LED-valot syttyvät kerran lyhyesti ja kuuluu viisiosainen merkkiääni. Tämän jälkeen valitsin ⏻ vilkkuu. Laite on valmiustilassa ja valmis käytettäväksi.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 179 15.03.2016 14:56:21

Ruoanvalmistus

Yleisiä suosituksia

Parhaan mahdollisen ja maukkaan lopputuloksen saavuttamiseksi suosittelemme, että käytät ruokaohjekirjamme ehdotuksia, jotka on laadittu erityisesti tätä laitetta varten. Ruokaohjekirjassa annetaan tarkkoja ohjeita ainesten vaadittavista määristä, suosituksia valmistusajoista, -lämpötiloista ja höyrypainetoiminnon käytöstä sekä neuvoja ohjelmien järkevää yhdistelyä varten. Käytä aluksi reseptisuosituksiamme, kunnes saat hieman kokemusta laitteen käytöstä. Jos arvostat laitteen etuja ja monipuolisia käyttömahdollisuuksia, uusien reseptien kokeilu tuottaa sinulle varmasti iloa. Käytä tällöin lisäksi laitteen tarjoamia yksilöllisiä asetusmahdollisuuksia. ➞ *”Yksilölliset asetusmahdollisuudet” katso sivu 188*
Jotta saat yleiskuvan kaikista ruoanvalmistusohjelmista, olemme koonneet ne selkeään taulukkoon. ➞ *”Ruoanvalmistusohjelmien lista” katso sivu 192*

⚠ Palovamman vaara!

- Tarkista turvalaitteiden toiminta aina ennen kuin käytät laitetta. ➞ *”Ennen ensimmäistä käyttöä” katso sivu 177*
- Älä koskaan käytä laitetta, jos astia, kannen sisäosa, venttiilitulppa ja höyryventtiili eivät ole paikoillaan.
- Älä koskaan liikuta laitetta käytön aikana.
- Älä koskaan avaa laitetta voimaa käyttäen!

Huomio!

- Käytä sekoittamiseen vain laitteen mukana toimitettua lastaa (ei metallivälineitä).
- Ennen jokaista käyttökertaa on tarkistettava, että laitteessa ei ole vaurioita, kaikki osat ovat paikoillaan ja laite on puhdas ja asianmukaisesti sijoitettu. ➞ *”Ennen ensimmäistä käyttöä” katso sivu 177*

Ruoanvalmistus ilman höyrypainetta

Käytettävissä on 16 valmista ruoanvalmistusohjelmaa. ➞ *”Ruoanvalmistusohjelmien lista” katso sivu 192*

Huomautus: Kun valitset ja käynnistät ruoanvalmistusohjelmia ilman höyrypainetoimintoa, varmista, että lukituskahva on aina auki (⊘).

1. Laite on käyttövalmis. Täytä haluamasi ainekset laitteeseen. Tätä varten avaa kansi ja laita ainekset astiaan. Määrän voit tarkistaa astian sisäpuolella olevasta mitta-asteikosta.

Huomio!

- Täytä astiaan enintään 4 litraa aineksia. Jos valmistat elintarvikkeita, jotka turpoavat kypsyessään kuten esim. riisi tai kuivatut vihannekset, täytä astia enintään puolilleen.

2. Sulje laite. Paina kantta alas, kunnes se lukittuu.
3. Paina valitsinta ⏻, jolloin pääset toimintojen valintatilaan.

Toimintojen valintatilassa valitaan ruoanvalmistusohjelma ja tehdään laitteen kaikki asetukset. Valitsimen ⏻ valo ja merkkivalo [my mode] (oma käyttötila) palavat jatkuvasti. Valitsin ✓ vilkkuu. Näytössä näkyy ”00:00”.

Huomautuksia:

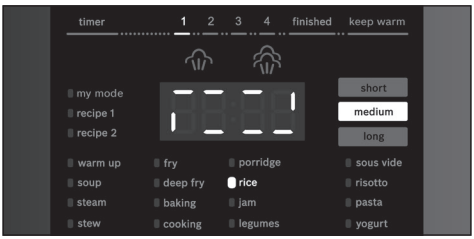
- Eräät ruoanvalmistusohjelmat tai vaiheet suoritetaan kannen ollessa avattuna. ➞ *katso oheinen ruokaohjekirja*
- Jos ohjauspaneeliin ei tehdä muutoksia 5 minuuttiin, laite siirtyy automaattisesti valmiustilaan.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 180 15.03.2016 14:56:25

1. Painele valitsinta ☰ niin monta kertaa, että haluamasi ruoanvalmistusohjelma on valittuna.

Ohjauspaneelissa palaa LED-merkkivalo ja valitun ohjelman asetettu valmistusaika vilkkuu näytössä.

2. Käynnistä ruoanvalmistusohjelma painamalla valitsinta ✓.



Laite kuumentaa astiaa, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu. Kuumennusajan kuluessa näyttöön ilmestyy viivoja, jotka syttyvät vuorotellen myötäpäivään. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, viivat katoavat näytöstä ja valmistusaika tulee näkyviin. Ruoan valmistus alkaa automaattisesti.

Huomautus: Kun valitset ohjelman [pasta] (pasta) tai [deep fry] (friteeraus), kuuluu toistuva merkkiääni, näyttö ja valitsin ✓ vilkkuvat, kunnes elintarvikkeet on lisätty ja valitsinta ✓ painettu.

Valmistusajan näyttö ilmaisee jäljellä olevan ajan.

Ruoanvalmistuksen aikana muodostuu vesihöyryä, jota poistuu laitteesta, jotta paine ei pääse kohoamaan liikaa.

Lämpötilan korottaminen tai alentaminen ruoanvalmistuksen aikana

Jos ruoanvalmistuksen lämpötila on asetettu liian korkeaksi tai liian matalaksi, sitä voidaan korottaa (enint. +10°C) tai alentaa (enint. -10°C) myös valmistuksen aikana.

Jos haluat korottaa lämpötilaa, pidä valitsinta 🌡 painettuna. Näytössä näkyy ensin ajankohtainen lämpötila, joka nousee 1°C kerrallaan enintään suurimpaan mahdolliseen arvoon (+10°C) saakka. Pidä painike painettuna, kunnes haluamasi korkeampi lämpötila on saavutettu.

Jos haluat alentaa lämpötilaa, pidä valitsinta 🌡 painettuna. Näytössä näkyy ensin ajankohtainen lämpötila, joka ensin nousee 1°C kerrallaan enintään suurimpaan mahdolliseen arvoon (+10°C) saakka. Kun suurin arvo on saavutettu, näyttö hyppää pienimpään mahdolliseen arvoon (20°C alaspäin). Pidä painike painettuna, kunnes haluamasi alempi lämpötila on saavutettu.

Jatka ruoanvalmistusohjelmaa painamalla valitsinta ✓.

Huomautus: Jos valitsinta ✓ ei paineta, ruoanvalmistusohjelmassa käytetään aiemmin asetettua lämpötilaa.

Kun ruoanvalmistusohjelma on päättynyt, kuuluu merkkiääni, merkkivalo [finished] (valmis) ja valitsimen ✓ valo syttyvät tai lämpimänäpitotoiminto aktivoituu.

→ *”Lämpimänäpitotoiminto” katso sivu 187*

Näyttö vilkkuu ja siinä näkyy ”00:00”.

3. Avaa kansi ja tarjoile valmistettu ruoka.

⚠ Palovamman vaara!

- Laitteen sisälle kertyy runsaasti höyryä ruoanvalmistuksen aikana. Avaa kansi aina varovasti. Älä kumarru laitteen yläpuolelle.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 181 15.03.2016 14:56:37

- Astia ja siinä mahdollisesti käytettävät varusteet voivat olla erittäin kuumia. Käytä aina kahvoja tai patakintaita.

Huomio!
Keittämisen aikana kosteus tiivistyy kondenssivedeksi. Tyhjennä kondenssivesisäiliö säännöllisin välein.

Huomautuksia:
- Ruoanvalmistusohjelma voidaan keskeyttää milloin tahansa valitsimella ╳. Tällöin laite siirtyy toimintojen valintatilaan.
- Tiettyihin ruoanvalmistusohjelmiin voi kuulua useita valmistusvaiheita. → *”Useita valmistusvaiheita” katso sivu 186*

Valmistusajan pidentäminen ruoanvalmistuksen aikana

Jos ainekset eivät vielä ole kypsiä, vaikka ohjelma on lähes päättynyt, voit pidentää valmistusaikaa.

1. Paina tällöin valitsinta ⧖ ja pidä se painettuna.

Näytössä näkyy ensin ajankohtainen valmistusaika, jota jatketaan 1 minuutti kerrallaan.

2. Pidä painike painettuna, kunnes haluamasi valmistusaika on saavutettu.
3. Käynnistä uusi valmistusaika painamalla valitsinta ✓.

Huomautus: Valmistusaikaa voidaan pidentää enintään 30 minuuttia. Jos haluamasi valmistusaika meni näytössä ohi, paina valitsinta ⧖, kunnes suurin mahdollinen arvo on saavutettu, minkä jälkeen näyttö hyppää takaisin 5 minuuttiin.

Sous-vide-kypsennys

Sous-vide-kypsennys tarkoittaa kypsennystä ”tyhjiössä” matalissa lämpötiloissa. Sous-vide-kypsennys on hellävarainen ja vähärasvainen kypsennysmenetelmä lihalle, kalalle, vihanneksille ja jälkiruoille. Elintarvikkeet suljetaan ilmatiiviisti tyhjiöpakkauslaitteella erityiseen kuumuutta kestävään keittopussiin.

⚠ Terveysriski!
Sous-vide-kypsennys tapahtuu matalassa kypsennyslämpötilassa. Kiinnitä sen tähden ehdottomasti huomiota seuraaviin käyttöä ja hygieniaa koskeviin ohjeisiin:
- Käytä vain hyvälaatuisia tuoreita elintarvikkeita.
- Pese ja desinfioi kätesi. Käytä kertakäyttökäsineitä tai keittiö-/grillipihtejä.
- Käytä kriittisten elintarvikkeiden kuten esim. linnunlihan, kananmunien ja kalan valmistamisessa erityistä tarkkaavaisuutta.
- Valmista linnunliha vähintään 65°C:een lämpötilassa.
- Pese ja/tai kuori vihannekset ja hedelmät aina huolellisesti.
- Pidä pinnat ja leikkuulaudat aina puhtaina. Käytä eri elintarvikelaaduille eri leikkuulautaa.
- Pidä kylmäketju katkeamattomana. Katkaise se vain lyhyesti elintarvikkeiden esivalmistelua varten, ja laita tyhjiöpakatut ruoat sen jälkeen taas jääkaappiin odottamaan kypsennyksen aloittamista.
- Ruoat soveltuvat vain heti nautittaviksi. Nauti ruoat heti kypsennyksen jälkeen äläkä säilytä niitä pidempään, edes jääkaapissa. Ne eivät sovellu uudelleen lämmitettäviksi.

Vakuumipussi
- Käytä sous-vide-kypsennykseen vain tätä tarkoitusta varten olevia, kuumuutta kestäviä vakuumipusseja.
- Älä kypsennä ruokia pakkauksissa, joissa ostit ne (esim. pakattu kala). Nämä pakkaukset eivät sovellu sous-vide-kypsennykseen.

Vakumointi
- Käytä ruokien tyhjiöpakkaamiseen tyhjiöpakkauslaitetta, joka kykenee tuottamaan 99 % tyhjiön. Vain siten voidaan saavuttaa tasainen lämmönsiirto ja sen myötä täydellinen kypsennystulos.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 182 15.03.2016 14:56:37

Huomautuksia:
- Suurin mahdollinen täyttömäärä sous-vide-kypsennyksessä on 2,5 l. Astian vedenpinta ei saa ylittää ruokien lisäämisen jälkeen 2,5 litran merkkiä.
- Sulje kansi aina sous-vide-kypsennyksen ajaksi.

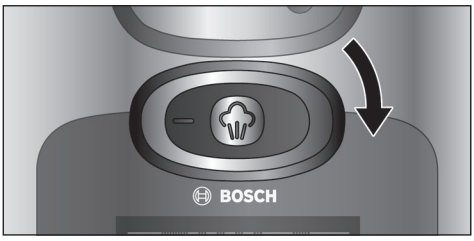
Ruoanvalmistus höyrypaineella

Monitoimikeitin on varustettu höyrypainetoiminnolla. Höyrypainetoiminto kypsentää ruoat paineessa yli 100 °C:een lämpötilassa. Tämän ansiosta kypsennysajat lyhenevät huomattavasti. Lisäetuna on huomattava energiansäästö. Lyhyt kypsennysaika säilyttää paremmin aromin, maun ja vitamiinit.
Käytettävissä on 8 valmista ruoanvalmistusohjelmaa, joissa voidaan käyttää lisänä höyrypainetoimintoa. ➞ *”Ruoanvalmistusohjelmien lista” katso sivu 192*

Alhainen höyrypaine
Herkkien ruokien kuten vihanneksien, kalan tai hedelmien valmistukseen käytetään alhaista höyrypainetta, jolloin elintarvikkeet kypsyvät hellävaraisesti. Liian korkea paine poistuu automaattisesti höyryventtiilin kautta.

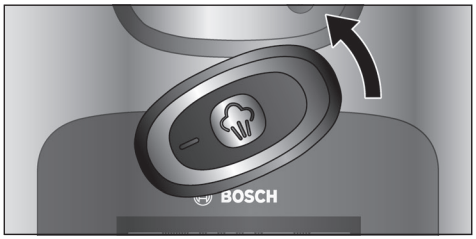
Korkea höyrypaine
Kaikkien muiden ruokalajien valmistukseen käytetään korkeaa höyrypainetta, jolla saavutetaan optimaalinen tulos. Liian korkea paine poistuu automaattisesti höyryventtiilin kautta.

Höyrypainetoiminto aktivoitu
Jotta voit valita ruoanvalmistusohjelmiin lisäksi höyrypainetoiminnon, on ensin suljettava lukituskahva (⊙). Käännä lukituskahvaa myötäpäivään vasteeseen asti.



Kun laite on suljettu oikein ja höyrypainetoiminto on kytketty päälle, kuuluu merkkiääni. Vasta sen jälkeen voit valita toimintojen valintatilassa haluamasi ruoanvalmistusohjelman höyrypainetoiminnolla. Alhaisen höyrypaineen [ ] tai korkean höyrypaineen [ ] merkkivalot palavat. ➞ *”Ruoanvalmistus höyrypaineella” katso sivu 183*

Höyrypainetoiminto deaktivoitu
Jotta voit valita ruoanvalmistusohjelmat ilman höyrypainetoimintoa, lukituskahvan on oltava auki (⊙). Käännä lukituskahvaa vastapäivään vasteeseen asti.



Toimintojen valintatilassa voit valita haluamasi ruoanvalmistusohjelmat ilman höyrypainetoimintoa. ➞ *”Ruoanvalmistus ilman höyrypainetta” katso sivu 180*

Käytettävissä on 8 valmista ruoanvalmistusohjelmaa, joissa voidaan käyttää lisänä höyrypainetoimintoa. ➞ *”Ruoanvalmistusohjelmien lista” katso sivu 192*

⚠ Palovamman vaara!
- Vaahtoavia aineksia kuten esim. maitoa tai kermaa ei saa kuumentaa höyrypaineella.
- Älä käytä höyrypainetoimintoa elintarvikkeiden friteeraukseen öljyssä paineella.

1. Avaa laite. Avaa lukituskahva (⊙) ja paina peruslaitteessa olevaa avauspainiketta.
2. Täytä haluamasi ainekset astiaan. Määrän voit tarkistaa astian sisäpuolella olevasta mitta-asteikosta.

Huomio!
- Älä koskaan kuumenna laitetta höyrypaineella, ennen kuin olet täyttänyt sisään vettä tai muuta nestettä. Lisää vähintään 250 ml nestettä.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 183 15.03.2016 14:56:45

- Täytä astiaan enintään 3,3 litraa aineksia. Jos valmistat elintarvikkeita, jotka turpoavat kypsyessään kuten esim. riisi tai kuivatut vihannekset, täytä astia enintään puolilleen.

3. Sulje laite. Paina kantta alas, kunnes se lukittuu, ja sulje lukituskahva (⊙).

Kuuluu merkkiääni. Höyrypainetoiminto on kytketty päälle.

4. Paina valitsinta ⏻, jolloin pääset toimintojen valintatilaan.

Toimintojen valintatilassa valitaan ruoanvalmistusohjelma ja tehdään laitteen kaikki asetukset. Valitsimen ⏻ valo sekä merkkivalot [my mode] (oma käyttötila) ja [♨] palavat jatkuvasti. Valitsin ✓ vilkkuu. Näytössä näkyy ”00:00”.

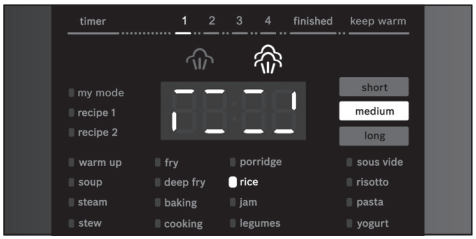
Huomautus: Jos ohjauspaneeliin ei tehdä muutoksia 5 minuuttiin, laite siirtyy automaattisesti valmiustilaan.

5. Painele valitsinta ☰ niin monta kertaa, että haluamasi ruoanvalmistusohjelma on valittuna.

Ohjauspaneelissa palaa LED-merkkivalo ja valitun ohjelman asetettu valmistusaika vilkkuu näytössä. Alhaisen höyrypaineen [♨] tai korkean höyrypaineen [♨] merkkivalo palaa. Valitsimella ♨ voit vaihtaa asetuksia [♨] ja [♨].

Huomautus: Jos merkkivalo [♨] tai [♨] ei pala, höyrypainetoiminto ei ole käytettävissä valitulle ohjelmalle.

6. Käynnistä ruoanvalmistusohjelma painamalla valitsinta ✓.



Laite kuumentaa astiaa, kunnes asetettu höyrypaine on saavutettu. Kuumennusajan kuluessa näyttöön ilmestyy viivoja, jotka syttyvät vuorotellen myötäpäivään.
Kun asetettu höyrypaine on saavutettu, viivat katoavat näytöstä ja valmistusaika tulee näkyviin.
Ruoan valmistus alkaa automaattisesti. Valmistusajan näyttö ilmaisee jäljellä olevan ajan.

Kun valmistusaika on päättynyt, kuuluu merkkiääni, näyttö vilkkuu ja siinä näkyy ”P”. Höyryventtiilistä tulee ajoittain höyryä automaattisesti, jotta laitteen sisätilan paine alenee.

⚠ Palovamman vaara!
Älä koskaan kumarru laitteen yläpuolelle, kun sen sisältä tulee höyryä!
Kun paine on kokonaan poistunut laitteen sisätilasta, merkkivalo [finished] (valmis) ja valitsimen ✓ valo syttyvät tai lämpimänäpitotoiminto aktivoituu.
→ *”Lämpimänäpitotoiminto” katso sivu 187*

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 184 15.03.2016 14:57:02

Näytössä palaa neliösymboli (katkoviiva). Ruoanvalmistusohjelma on päättynyt.

7. Avaa laite. Avaa lukituskahva (⟲) ja paina peruslaitteessa olevaa avauspainiketta.

Huomautuksia:

- Älä koskaan avaa laitetta voimaa käyttäen!
- Ravistele laitetta aina kevyesti ennen kuin avaat sen, jotta sisälle mahdollisesti muodostuneet höyrykuplat puhkeavat eikä laite lukkiudu.
- Lukituskahva aukeaa helposti, kun höyry on kokonaan poistunut laitteen sisätilasta ja laite on paineeton.
- Höyryn automaattinen poistuminen voi kestää jonkin aikaa. Höyry voidaan poistaa myös manuaalisesti tämän vaiheen nopeuttamiseksi tai jos laite ei ole täysin paineeton. ➞ *”Höyryn poistaminen manuaalisesti” katso sivu 185*

8. Tarjoile valmistettu ruoka.

⚠ Palovamman vaara!

- Astia ja siinä mahdollisesti käytettävät varusteet voivat olla erittäin kuumia. Käytä aina kahvoja tai patakintaita.

Huomio!

Keittämisen aikana kosteus tiivistyy kondenssivedeksi. Tyhjennä kondenssivesisäiliö säännöllisin välein.

Huomautuksia:

- Ruoanvalmistusohjelma voidaan keskeyttää milloin tahansa valitsimella X. Tällöin laite siirtyy toimintojen valintatilaan. Ennen kuin laitteen voi avata, höyry on päästettävä manuaalisesti laitteen sisätilasta. ➞ *”Höyryn poistaminen manuaalisesti” katso sivu 185*
- Tiettyihin ruoanvalmistusohjelmiin kuuluu useita valmistusvaiheita. ➞ *”Useita valmistusvaiheita” katso sivu 186*

Höyryn poistaminen manuaalisesti

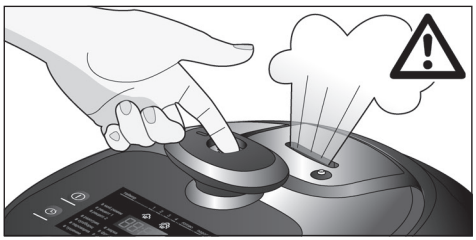
Höyry voidaan poistaa myös manuaalisesti seuraavissa tapauksissa:

- Jos haluat nopeuttaa höyryn automaattista poistumista ruoanvalmistusohjelman lopussa.
- Jos ruoanvalmistusohjelma on keskeytetty.
- Jos lukituskahva ei aukea, koska laite ei ole täysin paineeton.

⚠ Palovamman vaara!

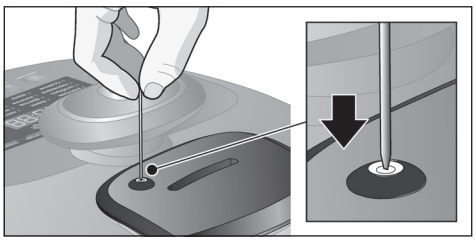
Höyrynpoistopainiketta painettaessa höyryventtiilistä tulee ulos kuumaa höyryä kovalla paineella. Älä koskaan kumarru laitteen yläpuolelle, kun painat höyrynpoistopainiketta!

1. Paina höyrynpoistopainiketta, kunnes höyryventtiilistä ei enää tule ulos kuumaa höyryä.



2. Avaa laite. Avaa lukituskahva (⟲) ja paina peruslaitteessa olevaa avauspainiketta.

Huomautus: Jos lukituskahva ei aukea, laite ei vielä ole täysin paineeton. Tällöin paina ylipainevarmistinta manuaalisesti ohuella tikulla alas, kunnes laitteesta ei enää tule höyryä. Tämän jälkeen avaa lukituskahva (⟲) ja paina peruslaitteessa olevaa avauspainiketta.



MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 185 15.03.2016 14:57:10

Lisätoiminnot

Seuraavat lisätoiminnot ovat käytettävissä ruoanvalmistusohjelmille sekä höyrypainetoimintoa käytettäessä tai sitä ilman.

Valmiiksi asetetun valmistusajan valinta

Jokaiselle ruoanvalmistusohjelmalle näytetään ohjauspaneelissa valmiiksi asetettu valmistusaika [medium] (keskimääräinen). Valmistusaikaa voidaan lyhentää [short] (lyhyt) tai pidentää [long] (pitkä).

1. Painele valitsinta ≡← niin monta kertaa, että haluamasi merkkivalo palaa. Näyttöön tulee vuorotellen asetus [medium] (keskimääräinen), [long] (pitkä), [short] (lyhyt) ja sitten jälleen [medium] (keskimääräinen).

Valmistusajalle asetetut arvot näkyvät näytössä.

2. Käynnistä ruoanvalmistusohjelma painamalla valitsinta ✓.

Viivästysajan asettaminen

Jos haluat nauttia juuri valmistuneen ruoan tiettyyn aikaan, voit asettaa ajan, jonka kuluttua valitsemasi ruoanvalmistusohjelma käynnistyy.

Huomautus: Viivästysaika on mahdollinen vain tietyille ruoanvalmistusohjelmille. Viivästysajan esiasetus vaihtelee eri ohjelmissa.

1. Valitse ruoanvalmistusohjelma.
2. Paina valitsinta ⏲. Valitsin ✓ vilkkuu. Näytössä vilkkuu ”00:10”.

Aikaa voidaan pidentää painelemalla valitsinta ⏲ useita kertoja. Kun painat sitä lyhyesti, aika pitenee 5 minuuttia kerrallaan. Jos painat valitsinta hieman pitempään, aika pitenee 10 minuuttia kerrallaan. Kun pidät valitsinta ⏲ painettuna noin 2 sekunnin ajan, aika pitenee 30 minuuttia kerrallaan.

3. Kun haluamasi viivästysaika on näytössä, paina valitsinta ✓.

Valitsemasi viivästysaika näkyy näytössä. Näytössä palaa [timer] (ajastin).

Näyttö ilmaisee ohjelman käynnistykseen jäljellä olevan ajan. Ruoan valmistus alkaa tämän jälkeen automaattisesti.

Huomautuksia:

- Viivästysaika voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa painamalla valitsinta ✓. Tällöin ruoanvalmistusohjelma käynnistyy heti.
- Jos näytössä ei vilku ”00:10”, valitulle ruoanvalmistusohjelmalle ei voi asettaa viivästysaikaa.

Useita valmistusvaiheita

Tiettyihin ruoanvalmistusohjelmiin voi kuulua useita valmistusvaiheita. Kuuluu merkkiääni, kun seuraava vaihe on ajankohtainen. Ohjauspaneelissa näkyy vastaava LED-valo 1, 2, 3 tai 4 ja valitsimen ✓ valo vilkkuu.

- Avaa laitteen kansi.
- Lisää ainekset.
- Noudata reseptissä annettuja ohjeita ruoanvalmistustavasta (höyrytoiminnolla tai sitä ilman; kansi auki). ➞ *katso oheinen ruokaohjekirja*
- Käynnistä seuraava valmistusvaihe valitsimella ✓.

Laitteen sisätila kuumenee, kunnes seuraavalle valmistusvaiheelle asetettu lämpötila tai valittu höyrypaine on saavutettu. Kuumennusajan kuluessa näyttöön ilmestyy viivoja, jotka syttyvät vuorotellen myötäpäivään. Kun asetettu lämpötila tai valittu höyrypaine on saavutettu, viivat katoavat näytöstä ja seuraava valmistusaika tulee näkyviin. Ruoan valmistus alkaa automaattisesti. Valmistusajan näyttö ilmaisee jäljellä olevan ajan.

Valmistusvaiheen ennenaikainen keskeyttäminen

Jos ainekset ovat valmistusvaiheen aikana kypsiä odotettua nopeammin, vaihe voidaan keskeyttää manuaalisesti.

1. Paina tällöin valitsinta ✓ vähintään 2 sekuntia.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 186 15.03.2016 14:57:10

Tämänhetkinen valmistusvaihe päättyy. Tämän jälkeen kuuluu totuttuun tapaan merkkiääni, kun seuraava vaihe on ajankohtainen. Ohjauspaneelissa näkyy vastaava LED-valo 1, 2, 3 tai 4 ja valitsimen ✓ valo vilkkuu.

2. Käynnistä seuraava valmistusvaihe.

Lämpimänäpitotoiminto

Tiettyihin ruoanvalmistusohjelmiin sisältyy lämpimänäpitotoiminto. ➞ *”Ruoanvalmistusohjelmien lista” katso sivu 192*
Jos ruoanvalmistusohjelmaan kuuluu lämpimänäpitotoiminto, se kytkeytyy päälle automaattisesti, kun ruoka on valmistunut, ja pitää sen lämpimänä (40 °C) enintään 10 tunnin ajan (asetettu lämpimänäpitoaika riippuu ruoanvalmistusohjelmasta). Merkkivalot [finished] (valmis) ja [keep warm] (lämpimänäpito) palavat. Näytössä palaa neliösymboli (katkoviiva). Lämpimänäpitotoiminto voidaan lopettaa valitsimella ✗. Tällöin laite siirtyy toimintojen valintatilaan.

Lisäosien käyttö

Friteerauskorin käyttö

Lihan, kalan, ranskanperunoiden tms. valmistamiseen kuumassa öljyssä vaaditaan friteerauskori (riippuu mallista).

Huomautus: Parhaan mahdollisen ja maukkaan lopputuloksen saavuttamiseksi suosittelemme, että käytät ruokaohjekirjamme ehdotuksia. ➞ *katso oheinen ruokaohjekirja*

Esimerkki: ruoanvalmistusohjelma [deep fry] (friteeraus)

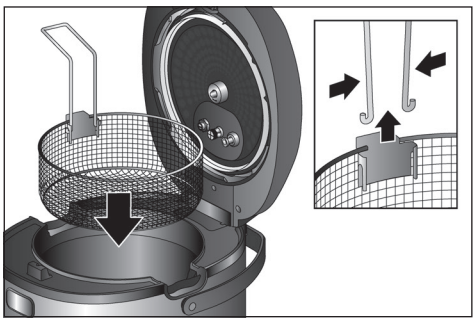
⚠ Palovamman vaara!

- Älä koskaan käytä höyrypainetoimintoa friteeraukseen. Se on automaattisesti pois käytöstä, kun on valittu ruoanvalmistusohjelma [deep fry] (friteeraus).
- Lisää öljyä tai friteerausrasvaa enintään merkkiin [1.0 🛢] saakka.
- Friteeraa kerrallaan enintään 200 g pakastettuja tai 300 g pakastamattomia aineksia.
- Laitteen sisälle voi kertyä runsaasti höyryä ruoanvalmistuksen aikana. Avaa kansi varovasti. Älä kumarru laitteen yläpuolelle.
- Astia ja siinä mahdollisesti käytettävät varusteet voivat olla erittäin kuumia. Käytä aina pihtejä, vastaavia kahvoja tai patakintaita.
- Älä missään tapauksessa käytä lastaa ja kauhaa kuumassa rasvassa tai öljyssä.

1. Avaa laitteen kansi.
2. Täytä astiaan enintään 1 litra öljyä. Määrän voit tarkistaa astian sisäpuolella olevasta mitta-asteikosta.
3. Sulje kansi.
4. Valitse toimintojen valintatilassa ruoanvalmistusohjelma [deep fry] (friteeraus) ➞ *”Ruoanvalmistusohjelmien lista” katso sivu 192*
5. Käynnistä ruoanvalmistusohjelma painamalla valitsinta ✓.

Öljy kuumenee. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, kuuluu merkkiääni ja valitsimen ✓ valo vilkkuu.

6. Lisää ainekset friteerauskoriin.
7. Avaa laitteen kansi.
8. Aseta friteerauskori astiaan laitteen mukana toimitetun kahvan avulla ja poista sitten kahva.



9. Älä sulje kantta.
10. Käynnistä ruoanvalmistusohjelma painamalla valitsinta ✓.

Kun ruoanvalmistusohjelma on päättynyt, kuuluu merkkiääni.

11. Anna friteerattujen ainesten valua jonkin aikaa nostamalla friteerauskori kahvan avulla ylös ja ripustamalla se kiinnikkeen avulla astian reunaan.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 187 15.03.2016 14:57:14

Höyrytysastian käyttö

Vihanneksien, lihan ja kalan höyrykypsennykseen vaaditaan höyrytysastia. Kaksiosaisessa höyrytysastiassa voidaan kypsentää samanaikaisesti erilaisia aineksia (esim. alaosassa vihanneksia ja yläosassa kalaa).

Huomautuksia:

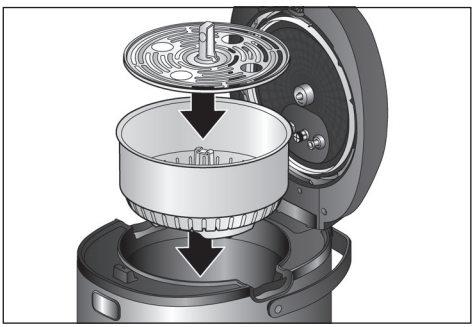
- Parhaan mahdollisen ja maukkaan lopputuloksen saavuttamiseksi suosittelemme, että käytät ruokaohjekirjamme ehdotuksia.
- Höyrytysastiaa voidaan käyttää höyrypainetoiminnon kanssa tai sitä ilman.

Esimerkki: ruoanvalmistusohjelma [steam] (höyrykypsennys) ilman höyrypainetoimintoa

⚠ **Palovamman vaara!**

- Täytä laitteeseen vettä enintään merkkiin [0.5] saakka.
- Laitteen sisälle voi kertyä runsaasti höyryä ruoanvalmistuksen aikana. Avaa kansi varovasti. Älä kumarru laitteen yläpuolelle.
- Astia ja siinä mahdollisesti käytettävät varusteet voivat olla erittäin kuumia. Käytä aina kahvoja tai patakintaita.

1. Avaa laitteen kansi.
2. Täytä astiaan enintään 0,5 litraa vettä. Määrän voit tarkistaa astian sisäpuolella olevasta mitta-asteikosta.
3. Ripusta höyrytysastian alaosa laitteessa olevaan astiaan.
4. Jos haluat kypsentää erilaisia aineksia, täytä alaosa alempaan tasoon saakka.
5. Aseta yläosa paikalleen ja lisää aineksia.



6. Sulje kansi.
7. Valitse toimintojen valintatilassa ruoanvalmistusohjelma [steam] (höyrykypsennys) → *”Ruoanvalmistusohjelmien lista” katso sivu 192*
8. Käynnistä ruoanvalmistusohjelma painamalla valitsinta ✓.

Kun ruoanvalmistusohjelma on päättynyt, kuuluu merkkiääni ja valitsimen ✓ valo vilkkuu.

9. Avaa laitteen kansi.
10. Nosta höyrytysastian ylä- ja alaosa ulos.

Yksilölliset asetusmahdollisuudet

Valmistusajan ja -lämpötilan tai höyrypaineen valmiiksi asetettuja arvoja voidaan muuttaa yksilöllisten toiveiden ja reseptin ohjeiden mukaisesti.

Valmistusajan asetus

1. Painele valitsinta ☰ toimintojen valintatilassa niin monta kertaa, että haluamasi ruoanvalmistusohjelma on valittuna.

Ohjauspaneelissa palaa LED-merkkivalo ja tämän ohjelman asetettu valmistusaika vilkkuu näytössä.

2. Paina 1 kerran valitsinta ⧖.

Asetettu valmistusaika vilkkuu näytössä.

3. Painele valitsinta ⧖, kunnes näkyvissä on haluamasi valmistusaika.

Kun painat valitsinta ⧖ lyhyesti, valmistusaika pitenee 1 minuutin. Kun suurin asetettu kesto on saavutettu, näyttö hyppää pienimpään asetettuun arvoon. Kun pidät valitsinta ⧖ pitempään painettuna, aika pitenee 10 minuuttia kerrallaan.

4. Kun haluamasi valmistusaika on näkyvissä, paina valitsinta ✓.

Ruoanvalmistusohjelma käynnistyy asetetulla valmistusajalla.

Jos haluat muuttaa valitun ohjelman kaikkien valmistusvaiheiden kestoa, toista vaiheet 2-4 ennen kunkin valmistusvaiheen alkua.

Huomautus: Nämä asetukset eivät tallennu. Kun sama ruoanvalmistusohjelma valitaan uudelleen, näkyviin tulee jälleen valmiiksi asetettu valmistusaika.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 188 15.03.2016 14:57:19

Valmistuslämpötilan asetus

Ruoanvalmistusohjelmissa, joissa ei käytetä höyrypainetoimintoa, voidaan valita lämpötila vapaasti.

1. Painele valitsinta ☰ toimintojen valintatilassa niin monta kertaa, että haluamasi ruoanvalmistusohjelma on valittuna.

Ohjauspaneelissa palaa LED-merkkivalo ja tämän ohjelman asetettu valmistusaika vilkkuu näytössä.

2. Paina 1 kerran valitsinta 🌡.

Asetettu valmistuslämpötila vilkkuu näytössä.

3. Painele valitsinta 🌡, kunnes näkyvissä on haluamasi valmistuslämpötila.

Kun painat valitsinta 🌡 lyhyesti, valmistuslämpötila nousee 5 astetta. Kun suurin asetettu lämpötila on saavutettu, näyttö hyppää pienimpään asetettuun arvoon. Kun pidät valitsinta 🌡 pitempään painettuna, lämpötila nousee 10 astetta kerrallaan.

4. Kun haluamasi valmistuslämpötila on näkyvissä, paina valitsinta ✓.

Ruoanvalmistusohjelma käynnistyy asetetulla lämpötilalla.

Jos haluat muuttaa valitun ohjelman kaikkien valmistusvaiheiden lämpötilaa, toista vaiheet 2-4 ennen kunkin valmistusvaiheen alkua.

Huomautus: Nämä asetukset eivät tallennu. Kun sama ruoanvalmistusohjelma valitaan uudelleen, näkyviin tulee jälleen valmiiksi asetettu valmistusaika.

Höyrypaineen asetus

Ruoanvalmistusohjelmissa, joissa on valittuna höyrypainetoiminto, lämpötila voidaan valita alhaisen höyrypaineen [ ] tai korkean höyrypaineen [ ] valitsimilla.

1. Painele valitsinta ☰ toimintojen valintatilassa niin monta kertaa, että haluamasi ruoanvalmistusohjelma on valittuna.

Ohjauspaneelissa palaa LED-merkkivalo ja tämän ohjelman asetettu valmistusaika vilkkuu näytössä. Alhaisen höyrypaineen [ ] tai korkean höyrypaineen [ ] merkkivalo palaa lisäksi.

Huomautus: Jos merkkivalo [ ] tai [ ] ei pala, höyrypainetoiminto ei ole käytettävissä valitulle ohjelmalle.

2. Valitsimella voit vaihtaa asetuksia [ ] ja [ ].
3. Kun haluamasi höyrypaine on näkyvissä, paina valitsinta ✓.

Ruoanvalmistusohjelma ja siihen liitetty höyrypainetoiminto käynnistyvät.

Huomautus: Nämä asetukset eivät tallennu. Kun sama ruoanvalmistusohjelma valitaan uudelleen, näkyviin tulee jälleen asetettu höyrypainetoiminto.

my mode (oma käyttötila) (manuaalinen)

Pika-asetustila, jossa voidaan asettaa höyrypainetoiminto, valmistusaika ja -lämpötila yksilöllisesti yhtä ruoanvalmistuskertaa varten.

Toimintojen valintatilassa valitsimen ⓘ valo ja merkkivalo [my mode] (oma käyttötila) palavat jatkuvasti. Valitsin ✓ vilkkuu. Näytössä näkyy ”00:00”.

Huomautus: Jotta voit kytkeä höyrypainetoiminnon päälle, lukituskahvan on oltava suljettuna (👁). Merkkivalo [ ] syttyy.

Valmistusajan asetus

1. Paina 1 kerran valitsinta ⧖.

Näytössä vilkkuu ”00:00”.

2. Painele valitsinta ⧖, kunnes näkyvissä on haluamasi valmistusaika.

Valmistuslämpötilan tai höyrypaineen asetus

3. **Ilman höyrypainetoimintoa:**
   Lukituskahvan on oltava auki (👁).
   Paina 1 kerran valitsinta 🌡. Näytössä vilkkuu ”0000”. Painele sitten valitsinta 🌡, kunnes näkyvissä on haluamasi valmistuslämpötila.
   tai
   Höyrypainetoimintoa käytettäessä:
   Lukituskahvan on oltava suljettu (👁).
   Valitsimella voit vaihtaa asetuksia [ ] ja [ ].
4. Käynnistä ohjelma valituilla asetuksilla painamalla valitsinta ✓.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 189 15.03.2016 14:57:19

Laite kuumentaa astiaa, kunnes asetettu lämpötila tai höyrypaine on saavutettu. Kun asetettu lämpötila tai höyrypaine on saavutettu, viivat katoavat näytöstä ja valmistusaika tulee näkyviin. Ruoan valmistus alkaa automaattisesti.

recipe 1 / recipe 2 (resepti 1 / resepti 2) – omien ruoanvalmistusohjelmien tallentaminen

Muistipaikkoihin [recipe 1] (resepti 1) ja [recipe 2] (resepti 2) voidaan tallentaa omia ruoanvalmistusohjelmia, joiden valmistusaika ja lämpötila sekä höyrypainetoiminto voidaan valita yksilöllisesti.

Huomautuksia:

- Jos omia ruoanvalmistusohjelmia ei ole aikaisemmin tallennettu, näytössä ei vielä näy asetettuja arvoja.
- Jotta voit kytkeä höyrypainetoiminnon päälle, lukituskahvan on oltava suljettuna (⊙).

1. Paina toimintojen valintatilassa 1 kerran valitsinta ☰.

LED-valo [recipe 1] (resepti 1) syttyy. Asetettu valmistusaika näkyy näytössä.

Valmistusajan tallennus:

2. Paina 1 kerran valitsinta ⧖.

Näyttö vilkkuu. Ohjauspaneelissa palaa LED-valo 1 (valmistusvaihe 1).

3. Painele valitsinta ⧖, kunnes näkyvissä on haluamasi valmistusaika.

Kun painat valitsinta ⧖ lyhyesti, valmistusaika pitenee 1 minuutin. Kun pidät valitsinta ⧖ pitempään painettuna, aika pitenee 10 minuuttia kerrallaan. Kun suurin asetettu kesto on saavutettu, näyttö hyppää pienimpään asetettuun arvoon.

Valmistuslämpötilan tai höyrypaineen tallennus:

4. **Valmistuslämpötila:** Paina 1 kerran valitsinta 🌡. Asetettu valmistuslämpötila näkyy näytössä. Painele sitten valitsinta 🌡, kunnes näkyvissä on haluamasi valmistuslämpötila..
tai
Höyrypaine: Valitsimella ♨ voit vaihtaa asetuksia [♨] ja [♨].

5. Tallenna asettamasi arvot painamalla valitsinta ✓ pitkään (> 2 sekuntia).

Huomautus: Kullekin valmistusvaiheelle voidaan asettaa ja tallentaa vain lämpötila tai vain höyrypaine. Viimeksi säädetty arvo tallentuu laitteen muistiin.

Jos haluat ohjelmoida lisää valmistusvaiheita, toista kohdat 2-6. Voit ohjelmoida enintään 3 valmistusvaihetta.
Tallennettu ruoanvalmistusohjelma [recipe 1] (resepti 1) voidaan valita normaalisti toimintojen valintatilassa.

Huomautus: Jos haluat tallentaa toisen oman ruoanvalmistusohjelman kohtaan [recipe 2] (resepti 2), tee se yllä olevan kuvauksen [recipe 1] (resepti 1) mukaisesti.

Jos haluat poistaa tallentamasi oman ruoanvalmistusohjelman, toimi seuraavasti:

1. Paina toimintojen valintatilassa 1 kerran valitsinta ☰.

LED-valo [recipe 1] (resepti 1) syttyy. Tallennettu valmistusaika näkyy näytössä.

2. Paina 1 kerran valitsinta ⧖.

Näyttö vilkkuu. Ohjauspaneelissa palaa LED-valo 1 (valmistusvaihe 1).

3. Paina valitsinta ✗ pitkään (> 2 sekuntia).

Asetukset [recipe 1] (resepti 1) on poistettu.

Huomautus: Jos haluat poistaa toisen oman ruoanvalmistusohjelman kohdasta [recipe 2] (resepti 2), tee se yllä olevan kuvauksen [recipe 1] (resepti 1) mukaisesti.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 190 15.03.2016 14:57:19

Lapsilukko

Lapsilukko voidaan aktivoida tai deaktivoida valmistusvaiheen aikana. Kun lapsilukko aktivoidaan, ohjauspaneelin kaikkien valitsimien käyttö estetään eikä laitteen asetuksia voi muuttaa.

⚠ Varoitus

Lapsilukon ollessa päällä valmistusvaiheita ei voi muuttaa tai keskeyttää. Lapsilukko on ensin deaktivoitava.

Paina seuraavia valitsimia:

1. **Aktivointi**
   Paina samanaikaisesti valitsimia 🌡 ja ⧖ 3 sekuntia. Kuuluu lyhyt merkkiääni. Lapsilukko on kytketty päälle.
2. **Deaktivointi**
   Paina uudelleen samanaikaisesti valitsimia 🌡 ja ⧖ 3 sekuntia. Kuuluu lyhyt merkkiääni. Lapsilukko on kytketty pois päältä.

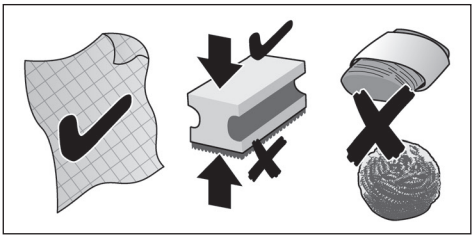
Hoito ja päivittäinen puhdistus

⚠ Sähköiskun vaara

- Älä koskaan upota laitetta veteen.
- Älä käytä höyrypuhdistinta.
- Irrota verkkopistoke pistorasiasta ennen puhdistamista.

Huomio!

- Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
- Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
- Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.



Laite on puhdistettava huolellisesti aina käytön jälkeen.

1. Anna laitteen jäähtyä kokonaan.
2. Avaa lukituskahva (⟲).
3. Avaa kansi painamalla peruslaitteessa olevaa avauspainiketta.
4. Poista astia, kannen sisäosa, höyryventtiili, venttiilitulppa, kondenssivesisäiliö ja varusteet. ➞ *”Ennen ensimmäistä käyttöä” katso sivu 177*

Peruslaitteen puhdistus

1. Pyyhi laitteen runko pehmeällä, kostealla liinalla ja kuivaa se.
2. Pyyhi laitteen sisätila pehmeällä, kostealla liinalla ja kuivaa se.
3. Puhdista ohjauspaneeli kuivalla mikrokuituliinalla.

Kannen sisäosan, höyryventtiilin ja venttiilitulpan puhdistus

1. Puhdista osat astianpesuaineella ja pehmeällä liinalla tai sienellä.
2. Huuhtele puhtaalla vedellä ja kuivaa.

Huomio!

Seuraavia osia ei saa pestä astianpesukoneessa: kannen irrotettava sisäosa, kiinnitysruuvi, höyryventtiili ja venttiilitulppa.

Astian, kondenssivesisäiliön ja varusteiden puhdistus

1. Puhdista osat astianpesuaineella ja pehmeällä liinalla tai sienellä.
2. Huuhtele puhtaalla vedellä ja kuivaa.

Seuraavat osat voi pestä astianpesukoneessa: astia, kondenssivesisäiliö, friteerauskori ja kahva, höyrytysastian osat, lasta, kauha ja mitta-astia.

Huomio!

Puhdistuksen jälkeen kiinnitä kaikki kuivatut yksittäiset osat taas peruslaitteeseen ja tarkista turvalaitteiden toiminta. ➞ *”Ennen ensimmäistä käyttöä” katso sivu 177*

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 191 15.03.2016 14:57:23

Jätehuolto

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment – WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella. Tietoja oikeasta jätehuollosta saa myyjältä tai kunnalliselta jäteneuvojalta.

Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot. Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen. Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Ruoanvalmistusohjelmien lista

AutoCook Pro -tilassa on käytettävissä 50 ruoanvalmistusohjelmaa. Niihin kuuluu 16 perusohjelmaa, joissa on 3 mahdollista valmista aika-asetusta, ja lisäksi 2 höyrypainetoimintoa. Seuraavaan taulukkoon on koottu ruoanvalmistusohjelmien tärkeimmät tiedot.

Ohjelma	Valmistusvaiheiden lukumäärä	Lämpimänäpitotoiminto käytettävissä	Höyrypainetoiminto käytettävissä	Kansi
my mode (oma käyttötila) Lämpötilan ja valmistusajan yksilöllinen asetus	1	—	✓	auki / kiinni*
recipe 1&2 (resepti 1&2) 2 muistipaikkaa omille resepteille	1-3	—	✓	auki / kiinni*
warm up (lämmitys) Kylmien (valmiiden) ruokien lämmittäminen	1	✓	—	kiinni
soup (keitto) Keittojen ja pataruokien valmistus	lyhyt: 1 keskimääräinen: 2 pitkä: 2	✓	✓	auki / kiinni*
steam (höyrykypsennys) Vihanneksien, lihan ja kalan höyrykypsennys (vaaditaan höyrytysastia)	1	✓	✓	kiinni
stew (haudutus) Vihanneksien, lihan ja kalan haudutus	lyhyt: 1 keskimääräinen: 2 pitkä: 2	✓	✓	auki / kiinni*
fry (ruskistaminen) Vihanneksien, lihan ja kalan ruskistaminen	1	✓	—	auki
deep fry (friteeraus) Lihan, kalan, ranskanperunoiden tms. friteeraus (vaaditaan friteerauskori)	1	—	—	auki

* Reseptistä / valmistusvaiheesta riippuen – kansi kiinni höyrypainetoiminnon ollessa aktiivinen
Ohjeita ohjelmien oikeaan käyttöön sekä tietoja aineksista, määristä ja keittoajoista löydät oheisesta ruokaohjekirjasta.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 192 15.03.2016 14:57:24

Ohjelma	Valmistusvaiheiden lukumäärä	Lämpimänäpitotoiminto käytettävissä	Höyrypainetoiminto käytettävissä	Kansi
baking (paistaminen) Suurin mahdollinen taikinamäärä on 1000 g jauhoja ja vettä (suhde: 54 ml vettä / 100 g jauhoja)	1	—	—	kiinni
cooking (keittäminen) Elintarvikkeiden keittäminen	1	✓	✓	kiinni
porridge (puuro) Puurojen valmistaminen maitoon	1	✓	✓	kiinni
rice (riisi/vilja) Viljan tai riisin keittäminen	1	—	✓	kiinni
jam (hillo) Hedelmä- ja marjahillojen keittäminen	1	—	—	auki
legumes (palkovihannekset) Papujen keittäminen	lyhyt: 1 keskimääräinen: 2 pitkä: 2	✓	✓	kiinni
sous vide (sous vide eli matalalämpökypsennys) Ruokien hellävarainen kypsennys vakuumipussissa	1	—	—	kiinni
risotto (risotto) Risoton valmistus	lyhyt: 3 keskimääräinen: 3 pitkä: 3	✓	✓	auki / kiinni*
pasta (pasta) Pastaruokien valmistaminen	1	—	—	kiinni / auki*
yogurt (jogurtti) Jogurtin valmistus	1	—	—	kiinni

* Reseptistä / valmistusvaiheesta riippuen – kansi kiinni höyrypainetoiminnon ollessa aktiivinen
Ohjeita ohjelmien oikeaan käyttöön sekä tietoja aineksista, määristä ja keittoajoista löydät oheisesta ruokaohjekirjasta.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 193 15.03.2016 14:57:24

Kypsennysajat

Seuraava taulukko antaa tietoja eri ruokien kypsennysajoista. Kypsennysajat riippuvat elintarvikkeiden paksuudesta ja konsistenssista; ilmoitetut ajat ovat suositeltavia vähimmäisaikoja. Muuta kypsennysaikoja tarpeen mukaan. Pakastettujen elintarvikkeiden kypsennysaikoja tulisi pidentää vähintään 20 %.

Ohjelma	Asetus	Aika (ilman höyrypainetoimintoa)	Elintarvike	Suositeltava määrä (enintään)
steam (höyrykypsennys)	keskimääräinen	30 min	Vihreät pavut (tuoreet)	500 g (800 g)
	lyhyt	10 min	Kukkakaali (samankokoisina nuppuina)	500 g (800 g)
	pitkä	50 min	Perunat (kokonaisina, keskikokoiset)	500 g (1200 g)
	lyhyt	10 min	Kalafilee	500 g (1000 g)
	keskimääräinen	30 min	Lihapyörykät	500 g (700 g)
	lyhyt	10 min	Kananmunat	8 kpl (12)
	keskimääräinen	30 min	Knöödelit / mykyt	500 g (600 g)
	lyhyt	5 min	Parsakaali	500 g (800 g)
	lyhyt	3 min	Herneet	500 g (800 g)
	keskimääräinen	30 min	Porkkanat	500 g (800 g)
	keskimääräinen	30 min	Broilerinrinta	500 g (800 g)
	keskimääräinen	30 min	Punajuuret (kokonaisina, keskikokoiset)	500 g (800 g)
rice (riisi/vilja)	keskimääräinen	30 min	Valkoinen, keskikokoinen riisi (lisuke)	500 g riisiä, 700 ml vettä
	keskimääräinen	25 min	Valkoinen, keskikokoinen riisi (lisuke)	250 g riisiä, 500 ml vettä
	pitkä	60 min	Musta riisi	500 g riisiä, 500 ml vettä
	pitkä	45 min	Musta riisi	250 g riisiä, 350 ml vettä
porridge (puuro)	pitkä	45 min	Maitoon tehtävä puuro	250 g pyöreäjyväistä riisiä, 1000 ml maitoa, 100 g sokeria
	keskimääräinen	30 min	Maitoon tehtävä puuro	125 g pyöreäjyväistä riisiä, 500 ml maitoa, 50 g sokeria
deep fry (friteeraus)	pitkä	40 min	Broilerin koipireisi	200 g
	lyhyt	10 min	Herkkusienet	200 g
	keskimääräinen	20 min	Ranskalaiset perunat	300 g
	keskimääräinen	20 min	Cannelloni	300 g
	lyhyt	10 min	Kalafilee	200 g
	lyhyt	10 min	Wieninleike kalkkunasta	200 g
	lyhyt	10 min	Wieninleike sianlihasta	200 g

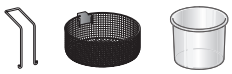
MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 194 15.03.2016 14:57:24

Ohjelma	Asetus	Aika (ilman höyry-painetoimintoa)	Elintarvike	Suositeltava määrä (enintään)
steam (höyry-kypsennys) + deep fry (friteeraus)	lyhyt + lyhyt	10 Min. + 10 min	Raa'at vihannekset (esim. kukkakaali)	200 g
baking (paistaminen)	pitkä	60 min	Porsaan etuselkä	1500 g
	keskimääräinen	40 min	Lihamureke	800 g
	pitkä	60 min	Leipä	800 g:n taikina
	keskimääräinen	40 min	Pikkuleivät, kakku	500 g
	lyhyt – manuaalinen asetus: 160°C	manuaalinen asetus: 25 min.	Pizza	200 g:n taikina
fry (ruskistaminen)	keskimääräinen	15 min	Vihannekset	300 g
	keskimääräinen	15 min	Kala	200 g
	keskimääräinen	15 min	Liha	500 g
	lyhyt	manuaalinen asetus: 5 min.	Sipulit	200 g
sous vide (sous vide eli matalalämpö-kypsennys) 1)	keskimääräinen, 65°C 2)	80 min	Naudanfilee, 2 cm	
	keskimääräinen, 65°C 2)	90 min	Naudanfilee, 3 cm	
	keskimääräinen, 65°C 2)	100 min	Naudanfilee, 4 cm	
	keskimääräinen, 65°C	70 min	Kala (lohi), 2 cm	
	keskimääräinen, 65°C	80 min	Kala (lohi), 3 cm	
	keskimääräinen, 65°C	90 min	Kala (lohi), 4 cm	
	keskimääräinen, 65°C	70 min	Linnunliha (broilerinrinta), 2 cm	
	keskimääräinen, 65°C	80 min	Linnunliha (broilerinrinta), 3 cm	
	keskimääräinen, 65°C	90 min	Linnunliha (broilerinrinta), 4 cm	
	pitkä, 85°C	60 min	Parsa	1000 g
	pitkä, 85°C	80 min	Perunat	800 g
	pitkä, 85°C	100 min	Juurekset	800 g

1) Sous-vide-kypsennyksessä hygieniasta on huolehdittava erityisen tarkkaan. Noudata ehdottomasti turvallisuusohjeita ja ruoan valmistusta koskevia suosituksia! ➞ ”Sous-vide-kypsennys” katso sivu 182
2) Naudanfileen kypsennysaste: 60°C = sisältä punainen / rare; 65°C = medium; 70°C = läpikypsä / well done

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 195 15.03.2016 14:57:24

Mallitaulukko ja tekniset tiedot

	MUC68...	MUC88...
	✓	✓
	✓	✓
Yksilölliset muistipaikat	2	2
Nimellistilavuus	5 l	5 l
Suurin täyttömäärä ilman höyrypainetoimintoa	4 l	4 l
Suurin täyttömäärä käytettäessä höyrypainetoimintoa	3,3 l	3,3 l
Lämpötila-alue	40-160 °C	40-160 °C
Käyttöpaine	80 kPa	80 kPa
Turvapaine	150 kPa	150 kPa
Verkkoliitäntä (jännite - taajuus)	220-240 V – 50/60 Hz	220-240 V – 50/60 Hz
Lämmittimen teho	1050 W	1200 W
Induktio	—	✓
Johdon pituus	1,5 m	1,5 m
Paino, tyhjänä	5,8 kg	6,5 kg

Lisävarusteet

	MAZ8BI Ruostumaton teräsastia, kiillotettu, tarttumista estävä pinnoite ja säilytys-kansi*; soveltuu höyrypainetoiminnolla varustettuun induktiomonitoimikeittimeen MUC88…	5 litran astia; konepesun kestävä; erittäin lujatekoinen astia; paksuus 3 mm; ulkopuoli kiillotettua ruostumatonta terästä; tarttumista estävä pinnoite; kansi* elintarvikkeiden esim. jääkaapissa säilyttämistä varten
	MAZ0FB Friteerauskori	Ruostumaton teräskori, jossa käsittelyä helpottava irrotettava kahva; konepesun kestävä

*Säilytyskansi ei kuulu laitteen vakiovarusteisiin. Se toimitetaan vain lisävarusteena saatavien astioiden mukana. Jos jokin varuste ei ole laitteen mukana vakiovarusteena, voit hankkia sen alan liikkeistä tai huoltopalvelusta.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 196 15.03.2016 14:57:26

Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

Ongelma	Syy	Toimenpide
Valmistettu ruoka on puoliksi raakaa.	Täyttömäärä liian suuri.	Täytä aineksia astiaan enintään merkkiin [4.0 litraa] saakka!
	Veden ja aineksien määrän suhde ei ole oikea.	Muuta veden ja aineksien määrän suhdetta.
	Laitteen sisällä ylimääräisiä esineitä.	Poista kaikki ylimääräiset esineet. Älä käytä tähän vettä!
	Astia on vääntynyt.	Ota yhteys huoltopalveluun.
	Laitteessa on vikaa.	
	Anturivika.	
Valmistettu ruoka on palanut pohjaan.	Astian alapuolella on likaa.	Puhdista astia ja laitteen sisätila huolellisesti.
	Astia on vääntynyt.	Ota yhteys huoltopalveluun.
	Laitteessa on vikaa.	
	Anturivika.	
Ruoka kiehuu yli.	Täyttömäärä liian suuri.	Muuta täyttömäärää.
	Lämpötila on liian korkea.	Laske lämpötilaa.
	Valittu ruoanvalmistusohjelma edellyttää, että ruoka keitetään kannen ollessa auki.	Avaa laitteen kansi.
LED-valo ei pala.	Laite on kytketty pois päältä.	Kytke laite päälle.
	Vika verkkojohdossa.	Ota yhteys huoltopalveluun.
Lämpölevy ei toimi.	Laitteessa on vikaa.	Ota yhteys huoltopalveluun.
	Lämpölevy on viallinen.	
Laitteesta vuotaa vettä.	Laitteessa on ylivuotosuoja. Kondenssivesisäiliö on täynnä ja vuotaa yli.	Poista vesi kondenssivesisäiliöstä. Poista astia ja kuivaa laitteen sisätila liinalla. Huolehdi siitä, ettei laitteen sisätilaan pääse vettä.
Laitteen lukituskahvaa ei voi avata.	Ruoka tukkii ylipainevarmistimen, jolloin lukituskahva on lukittu.	Toimi kappaleessa ➞ *”Höyryn poistaminen manuaalisesti” katso sivu 185* Jos ongelma ei poistu, ota yhteys huoltopalveluun.
Höyryventtiilistä tulee jatkuvasti höyryä, vaikka höyrypainetoiminto on kytketty päälle.	Venttiilitulppa ei ole kunnolla paikoillaan venttiilissä.	Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä. Irrota höyryventtiili ja aseta venttiilitulppa oikein paikalleen.
Näytössä teksti P	Kyseessä ei ole vika. Höyry poistuu automaattisesti.	Odota, kunnes höyry on poistunut kokonaan, tai päästä höyry manuaalisesti ulos.
Näytössä teksti OPEn	Lukituskahva on suljettuna (), kun käytetään ruoanvalmistusohjelmaa ilman höyrypainetoimintoa.	Avaa lukituskahva (), jotta höyrypainetoiminto deaktivoituu.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 197 15.03.2016 14:57:26

Ongelma	Syy	Toimenpide
Näytössä teksti CLOSE	Lukituskahva on auki (-⊘-), kun käytetään ruoanvalmistus-ohjelmaa höyrypainetoiminnon kanssa.	Sulje lukituskahva (-⊙-), jotta höyrypainetoiminto aktivoituu.
Näytössä teksti E1~E6	Laitteessa on vikaa.	Keskeytä ruoanvalmistusohjelma. Irrota laite sähköverkosta. Kytke laite taas päälle. Jos ongelma ei poistu, ota yhteys huoltopalveluun.
Näytössä teksti E0	Laitteen sisällä on väärä astia tai sitä ei tunnisteta.	Aseta astia oikein paikoilleen. Jos näyttö on näkyvissä yli 20 sekunnin ajan, irrota laite sähköverkosta ja ota yhteys huoltopalveluun.
Näytössä teksti E1	Höyrypainetoiminto ei toimi kunnolla.	Irrota laite sähköverkosta ja käynnistä se uudelleen. Jos ongelma ei poistu, ota yhteys huoltopalveluun.
Näytössä teksti E2, E5, E6 tai E7	Laite on ylikuumentunut.	Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä. Kun laite on jäähtynyt, käynnistä se uudelleen.
	Laitteessa on oikosulku.	Irrota laite sähköverkosta ja ota yhteys huoltopalveluun.
Näytössä teksti E3	Verkkojännite liian korkea.	Ota yhteyttä sähkölaitokseen. Anna ammattilaisen tarkastaa jännitelähde.
Näytössä teksti E4	Liian matala verkkojännite.	
Näytössä teksti E8	Tiedonsiirtovirhe	Kun laite on jäähtynyt, käynnistä se uudelleen.
Näytössä teksti E12	On valittu ohjelma, jossa käytetään korkeaa lämpötilaa (esim. ”deep fry (friteeraus)”), ja laitteeseen on täytetty soveltumattomia aineksia (esim. vettä). Ohjelma keskeytyy ylipaineen välttämiseksi.	Poista soveltumattomat ainekset astiasta, puhdista astia ja täytä se sitten oikein (esim. käytä öljyä ohjelmalle ”deep fry (friteeraus)”). Ohjelmasta riippuen kansi voidaan jättää auki → *”Ruoanvalmistusohjelmien lista” katso sivu 192*. Käynnistä ruoanvalmistusohjelma uudelleen.
Jos ongelmien poistaminen ei onnistu, soita ehdottomasti hotline-palveluun! Puhelinnumerot löytyvät käyttöohjeen viimeisiltä sivuilta.		

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 198 15.03.2016 14:57:26

Korrekt bruk

Vennligst les nøye igjennom bruksanvisningen og rett deg etter den. Den må oppbevares omhyggelig! Les alle henvisningene! Dersom apparatet blir levert videre, må denne veiledningen vedlegges.

Dersom det ikke blir tatt hensyn til henvisningene for riktig bruk av apparatet, er produsenten ikke ansvarlig for skader som oppstår på grunn av dette. Dette apparatet er beregnet på tilberedning av mengder som er vanlige i husholdningen, og ikke på industriell bruk. Husholdningspreget bruk omfatter f.eks. bruk i medarbeiderkjøkkener i butikker, på kontorer, landbruksbedrifter eller andre produksjonsbedrifter, samt bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende boligenheter.

Apparatet er egnet til koking med damptrykk, koking, baking, steking, surring, dampkoking, fritering, pasteurisering, oppvarming og varmholding av matvarer. Det må ikke brukes til bearbeidelse av andre substanser eller gjenstander. Alle ingredienser må være hygienisk upåklagelige. Under arbeidet skal hygienereglene for kjøkken overholdes.

Apparatet skal kun brukes til det formål det er bestemt for. Aktuell varmekilde skal bare brukes i samsvar med bruksanvisningen.

Du må kun bruke produsentens originaldeler i samsvar med den aktuelle modellen av apparatet. Særlig må du bruke basisapparat og lokk som er angitt som kompatible, og som kommer fra samme produsent. Gryten og tilbehøret må bare brukes med basisapparatet.

Apparatet skal kun brukes innendørs ved romtemperatur, og ikke høyere enn 2000 meter over havet. Når du stiller opp apparatet, må du passe på at det over og bak apparatet ikke finnes ømfintlige overflater og apparater som kan bli skadet av temperaturutviklingen og vanndampen som slipper ut.

Dette apparatet skal ikke brukes av personer (herunder barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap, med mindre de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet. Barn må holdes borte fra apparatet og tilkoplingsledningen. De må ikke få lov å betjene apparatet. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 199 15.03.2016 14:57:26

Sikkerhetshenvisninger

⚠ Fare for elektrisk støt og brannfare

Apparatet skal bare kobles til via en forskriftsmessig montert stikkontakt med jording til et strømnett med vekselstrøm. Kontroller at systemet for husets jordleder er forskriftsmessig installert. Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade. Reparasjoner på apparatet må kun utføres av vår kundeservice for å unngå fare. Dersom det oppstår skader på ledningen til apparatet, må den skiftes ut med en egen tilkoblingsledning som kan bestilles fra kundeservice. Dette apparatet må aldri kobles til tidsur eller stikkontakter med fjernkontroll. Hold alltid tilsyn med apparatet når det er i bruk! Dersom det skulle oppstå feil, må straks støpselet trekkes ut eller nettspenningen slås av. La aldri strømkabelen komme i berøring med varme deler, og trekk den aldri over skarpe kanter. Apparatet og strømkabelen må aldri dyppes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin. Før rengjøring må støpselet trekkes ut.

⚠ Fare for forbrenning!

Apparatet koker ved hjelp av damptrykk. Ved ikke-forskriftsmessig bruk av apparatet er det fare for forbrenninger. Kontroller at apparatet er lukket korrekt, før du varmer det opp. Følg bruksanvisningen. Kontroller dampventilenes åpninger før hver bruk for å sikre at de ikke er tette. Følg bruksanvisningen. Du må aldri utføre inngrep i sikkerhetssystemene utover den veiledningen om vedlikehold som er beskrevet i bruksanvisningen. ➞ *”Stell og daglig rengjøring” se side 217*

Du må aldri bruke apparatet til å fritere eller steke matvarer med aktivert damptrykkfunksjon. Du må aldri bruke apparatet uten innsatt gryte. Kontroller at apparatet er lukket forskriftsmessig, før du starter et tilberedningsprogram. Du må aldri sette apparatet inn i en varm stekeovn. Huset, gryten og metalldelene blir varme når apparatet er i bruk! Gryte og tilbehør må bare tas ut med de hjelpemidlene som følger med. Bruk grytehansker. Det utvikles varm damp i apparatet. Bøy deg ikke over apparatet.

Du må være svært forsiktig når du beveger apparatet mens det står under trykk. Unngå å berøre varme overflater. Bruk håndtakene. Bruk egnet beskyttelse ved behov.

Bruk aldri makt for å åpne apparatet! Vent med å åpne apparatet til du har forsikret deg om at det innvendige trykket er helt borte. Følg bruksanvisningen. ➞ *”Tilberedning med damptrykk” se side 209*

Når du har tilberedt deigaktige matvarer, må du riste litt i apparatet før du åpner lokket, slik at du hindrer at det spruter ut matvarer.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 200 15.03.2016 14:57:26

Når du har tilberedt kjøtt med hinne (f.eks. oksetunge), som kan svulme opp under trykk, må du ikke stikke i eller stikke hull på hinnen så lenge den er oppsvulmet. Det er fare for skolding. Åpne lokket forsiktig. Vent med å transportere eller rengjøre apparatet til det er blitt helt kaldt! Deler som har synlige misfarginger, riss eller andre skader, eller som ikke sitter korrekt, må byttes ut med original-reservedeler.

⚠ Helserisiko!
Sous vide-tilberedning foregår ved lave temperaturer. Les og følg sikkerhetsanvisningene og anbefalt tilberedning! ➞ *”Sous vide-tilberedning” se side 208*

⚠ Fare for kvelning!
Barn må ikke få leke med emballasjen.

⚠ Viktig!
Det er tvingende nødvendig å rengjøre apparatet grundig etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode. ➞ *”Stell og daglig rengjøring” se side 217*

⚠ Obs!
Du må aldri bruke spatel og sleiv i varmt fett eller olje, eller la dem stå i den varme gryten. De kan smelte!
Apparatet må aldri brukes uten vann med damptrykkfunksjon, for det kan føre til alvorlige skader.

Gratulerer med ditt nye Bosch-produkt.
På de neste sidene av denne bruksanvisningen finner du verdifull informasjon om sikker bruk av apparatet. Vi ber deg lese grundig gjennom denne bruksanvisningen og følge alle instruksjonene. Da vil du ha glede av apparatet i lang tid, og resultatene av arbeidet med den vil bekrefte at du har gjort et godt valg.
Oppbevar bruksanvisningen for senere bruk eller for en senere eier.
Videre informasjoner om våre produkter finner du på vår nettside.

Innhold

Korrekt bruk 199
Sikkerhetshenvisninger 200
En oversikt 202
Betjeningsfelt 202
Før første gangs bruk 203
Tilberedning 206
Tilleggsfunksjoner 212
Bruk av innsatser 213
Individuelle innstillingsmuligheter 214
Barnesikring 217
Stell og daglig rengjøring 217
Avfallshåndtering 218
Garanti 218
Liste over tilberedningsprogrammer 218
Tilberedningstider 220
Modelloversikt og tekniske data 222
Spesialtilbehør 222
Hjelp ved feil 223

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 201 15.03.2016 14:57:26

En oversikt

→ **Bilde A**

1 Multikoker med damptrykkfunksjon (basisapparat)
2 Lokk
3 Betjeningsfelt
4 Låsehåndtak for trykk
5 Damputslippstast
6 Uttakbart damputløp
7 Avtakbar kondensvannbeholder
8 Åpningstast for lokk
9 Gryte med non-stick-belegg
10 Grytehåndtak
11 Strømtilkobling
12 Bærehåndtak
13 Uttakbar lokkinnsats
14 Pakningsring
15 Sikkerhetsventil
16 Dampventil
17 Overtrykkssikring
18 Holder for lokkinnsats
19 Festeskrue
20 Damputløpskammer
21 Dampventilåpning med pakning
22 Hvitt damputløpshåndtak
23 Ventilplugg
24 Manuell utløser for overtrykkssikring

→ **Bilde B**

25 Frityrkurv med avtakbart håndtak*
26 Dampkokerinnsats, todelt
27 Spatel
28 Øse
29 Målebeger*
30 Strømledning
31 Bruksanvisning
32 Oppskriftsbok

*** avhengig av modell**

Denne bruksanvisningen beskriver flere versjoner av apparatet. → *"Modelloversikt og tekniske data" se side 222*

Betjeningsfelt

Betjeningsfeltet består av betjeningselementer (taster) og visningselementer (lysdioder). Ved hjelp av tastene velges de enkelte tilberedningsprogrammene, og de ulike innstllingsmulighetene (f.eks. valg av damptrykkfunksjon, tilberedningstemperatur og -tid) utføres. Innstillingene vises med lysende lysdioder og i displayet.

Betjeningselementer

→ **Bilde C**

Standby
Veksler mellom standbymodus og funksjonsvalgmodus.

Innstilling av tid for forsinket start
Tiden fram til valgt tilberedningsprogram skal starte, kan stilles inn.

Valg av tilberedningsprogram fra listen (h)
Ved å trykke gjentatte ganger på tast åpnes i tur og orden de enkelte tilberedningsprogrammene. Tilsvarende LED tennes i betjeningsfeltet.

Tilpasning av tilberedningstiden
Forhåndsinnstilt tilberedningstid for et tilberedningsprogram [medium] (middels) kan forkortes [short] (kort) eller forlenges [long] (lang). Tilsvarende visningselement (**g**) lyser. Tilhørende, forhåndsinnstilte tilberedningstid vises i displayet (**a**).

Innstilling av individuell tilberedningstid
For individuell tilpasning av tilberedningstiden.

Innstilling av individuell tilberedningstemperatur
For individuell tilpasning av tilberedningstemperaturen. For tilberedningsprogrammer med aktivert damptrykkfunksjon er temperaturen forhåndsinnstilt (**f**) og kan ikke justeres individuelt.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 202 15.03.2016 14:57:27

Damptrykkfunksjon
Ved å trykke på tast velges damptrykkfunksjonene „lavt damptrykk“ [ ] eller „høyt damptrykk“ [ ]. Tilsvarende visningselementer (**f**) lyser. ➞ *”Tilberedning med damptrykk” se side 209*

Bekreftelse av programmet
Ved å trykke på tast ✓ startes det valgte tilberedningsprogrammet.

Slette en innstilling eller avbryte programmet
Ved å trykke på tast X slettes innstillingene, eller et allerede startet program stoppes.

Visningssymboler

➞ **Bilde C**

a Display
Visning av gjenværende tid eller temperatur.

b timer (tidsur)
Indikerer at forsinket start er aktivert. Displayet (**a**) viser tiden fram til valgt tilberedningsprogram starter.

c Tilberedningstrinn / programmets framdrift
Visning av de enkelte tilberedningstrinnene og programmets framdrift. Dersom det foreligger flere tilberedningstrinn (f.eks. når påfylling av ingredienser skjer etter at frityroljen er varmet opp) vises dette optisk ved at LED 1, 2, 3 eller 4 tennes. I tillegg avgir apparatet en signaltone dersom et nytt tilberedningstrinn er nødvendig.

d finished (ferdig)
Viser at retten er ferdig. Displayet (**a**) blinker og viser „00:00“. I tillegg avgir apparatet en signaltone.

e keep warm (holde varm)
Viser at. varmholdingsfunksjonen er aktivert etter at et tilberedningsprogram er avsluttet. I displayet lyser et rektangel (striplet linje).

f Damptrykkfunksjon
[ ] indikerer at lavt damptrykk (105 °C) er valgt.
[ ] indikerer at høyt damptrykk (115 °C) er valgt. ➞ *”Tilberedning med damptrykk” se side 209*

g Visning av forhåndsinnstilt tilberedningstid
Tilberedningstiden [medium] (middels) som er forhåndsinnstilt for et tilberedningsprogram, kan forkortes [short] (kort) eller forlenges [long] (lang) med tast ≡←. Tilhørende visningselement lyser.

h Liste over tilberedningsprogrammene
16 forhåndsinnstilte tilberedningsprogrammer er tilgjengelige. Ved å trykke gjentatte ganger på tast åpnes i tur og orden de enkelte tilberedningsprogrammene. Tilsvarende LED tennes i betjeningsfeltet.

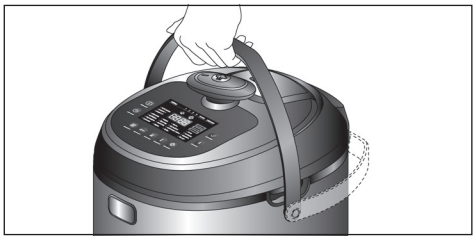
i recipe 1&2 (oppskrift 1&2)
Minneplasser til lagring av individuelle tilberedningsprogrammer med damptrykkfunksjon, tilberedningstid og -temperatur.

j my mode (min modus)
Hurtiginnstillingsmodus for å stille inn damptrykkfunksjon, tilberedningstid og -temperatur individuelt for en matlaging.

Før første gangs bruk

Før det ny apparatet kan tas i bruk, må det pakkes fullstendig ut, rengjøres og kobles til strømmen. Utfør da følgende punkter:

1. Ta apparatet og alle tilbehørsdelene ut av emballasjen.
2. Bruk bærehåndtaket når du løfter apparatet. Sving bærehåndtaket da opp.



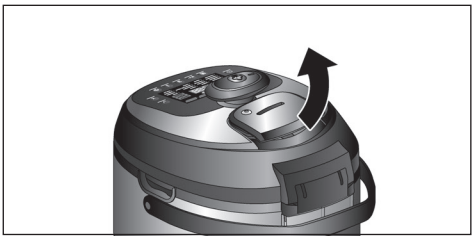
MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 203 15.03.2016 14:57:31

Obs!
Du må bare bruke bærehåndtaket for en sikker transport av apparatet.

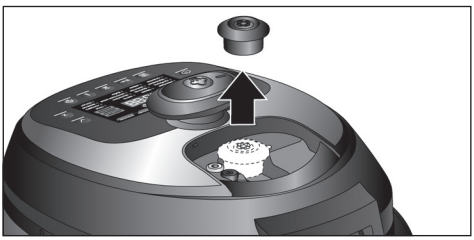
3. Plasser apparatet på en stabil, vannrett og glatt arbeidsflate.

Obs!
Over og bak apparatet må det ikke finnes ømfintlige overflater og apparater som kan bli skadet av temperaturutviklingen og vanndampen som slipper ut.

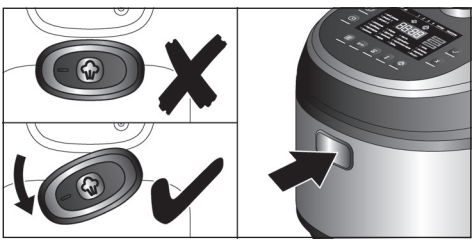
4. **Fjerne damputløpet**
   Ta tak bak på damputløpet og trekk det opp.



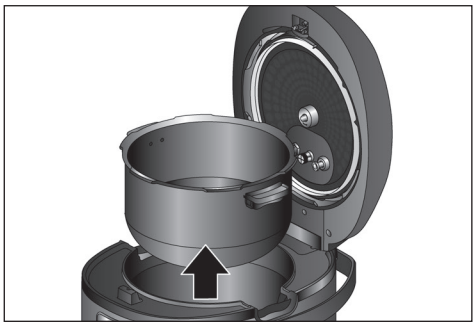
5. **Fjerne ventilpluggen**
   Trekk ut ventilpluggen i damputløpskammeret.



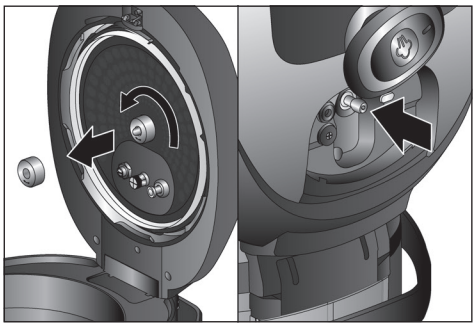
6. **Åpne lokket på apparatet.**
   Åpne låsehåndtaket for trykk (⊘). Drei da låsehåndtaket for trykk mot urviseren til stopp. Trykk inn åpningstasten på basisapparatet for å åpne lokket.



7. Løft gryten opp fra innsiden av apparatet.



8. **Ta ut lokkinnsatsen**
   Skru ut festeskruen mot urviseren og ta den av. Hold lokkinnsatsen fast med en hånd på innsiden av lokket. Med den andre hånden må du på utsiden av lokket skyve dampventilen i damputløpskammeret gjennom åpningen med et lett trykk. Ta lokkinnsatsen forsiktig ut av lokket.



9. Fjern eksisterende forpakningsmateriell på apparat og tilbehørsdeler.
10. Kontroller at alle delene er fullstendige. ➞ **bilde A**
11. Kontroller om det finnes synlige skader på apparatet og tilbehørsdelene.

Obs!
Du må aldri ta i bruk et apparat som har skader!

12. Rengjør og tørk alle deler grundig før første bruk. ➞ *”Stell og daglig rengjøring” se side 217*

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 204 15.03.2016 14:57:52

13. Kontroll av sikkerhetsinnretningene
Lokkinnsats: Kontroller pakningsringen på lokkinnsatsen med tanke på synlige misfarginger, riss eller andre skader. Kontroller at sikkerhets- og dampventil samt overtrykkssikring er rene. Disse må ikke blokkeres av uvedkommende substanser. Overtrykkssikringen må kunne beveges fritt.
Damputløpskammer: Kontroller dampventilpakningen i damputløpskammeret med tanke på synlige misfarginger, riss eller andre skader. Kontroller at det hvite damputslippshåndtaket er rent. Det må ikke blokkeres av uvedkommende substanser.

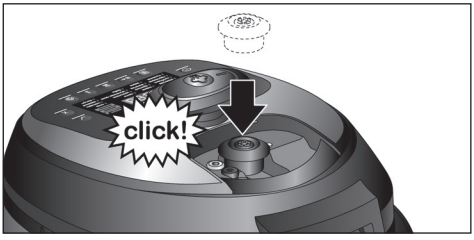
14. Innsetting av gryte
Sett gryten inn i apparatet igjen. Grytehåndtakene må gå inn i fordypningene.

Obs!
Før du setter inn gryten, må du kontrollere at apparatets innside er tørr og ren.

15. Innsetting av lokkinnsats
Låsehåndtaket for trykk må være åpent (⊙). Sett lokkinnsatsen på holderen for lokkinnsatsen med dampventilen vendt ned. Før samtidig dampventilen gjennom dampventilåpningen. Skru festeskruen for lokkinnsatsen fast på holderen for lokkinnsatsen med urviseren.

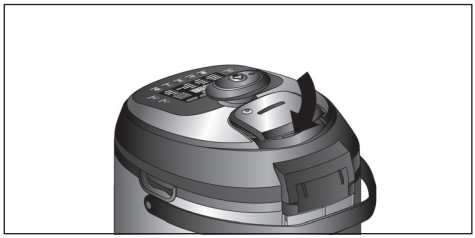
16. Lukke lokket
Trykk lokket ned til det går i lås. Lukk låsehåndtaket for trykk (⊙). Drei da låsehåndtaket for trykk med urviseren til stopp.

17. Innsetting av ventilpluggen
Sett ventilpluggen i damputløpskammeret på dampventilen og trykk den fast.

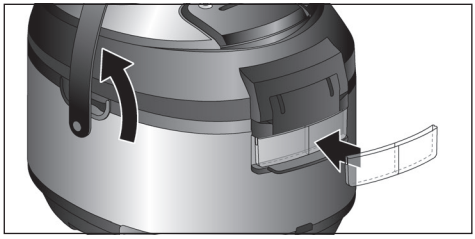


Obs!
Pass på at det hvite damputslippshåndtaket sitter under ventilpluggen.

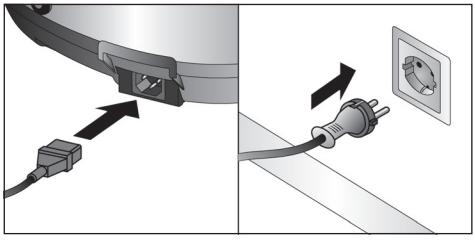
18. Sette inn damputløpet
Sett damputløpet på lokket fra oppsiden og trykk det fast.



19. Innsetting av kondensvannbeholderen
Vipp bærehåndtaket opp. Grip tak i sidene øverst på beholderen og sett den inn på baksiden av apparatet.



20. Koble den vedlagte strømledningen først til apparatet og deretter til stikkontakten.



Obs!
Bruk kun den strømledningen som fulgte med i leveringen.

I betjeningsfeltet tennes de to tastene ⏻, ✓ og alle lysdiodene kort, og apparatet avgir en femtrinns signaltone. Deretter blinker tast ⏻. Apparatet er i standby-modus og klar til bruk.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 205 15.03.2016 14:58:08

Tilberedning

Generelle anbefalinger

Vi anbefaler å bruke forslagene i oppskriftsboken for å oppnå best mulige og smakfulle resultater. Disse er utviklet spesielt for matlaging med apparatet.
I oppskriftsboken finner du detaljert informasjon om de nødvendige mengder av ingredienser, anbefalinger om tilberedningstid og tilberedningstemperatur, bruk av damptrykkfunksjonen samt hensiktsmessige kombinasjoner av tilberedningsprogrammer.
Bruk disse anbefalte oppskriftene for å samle dine første erfaringer. Når du har lært å sette pris på fordelene og de varierte bruksmulighetene, vil du finne glede i å eksperimentere med nye oppskrifter. Bruk da de individuelle innstillingsmulighetene som apparatet i tillegg har å by på.
➞ *"Individuelle innstillingsmuligheter" se side 214*
Vi har satt sammen en oversiktlig tabell som gir deg oversikt over alle tilberedningsprogrammene. ➞ *"Liste over tilberedningsprogrammer" se side 218*

⚠ Fare for forbrenning!

- Kontroller at sikkerhetsinnretningene fungerer som de skal før hver bruk av apparatet. ➞ *"Før første gangs bruk" se side 203*
- Du må aldri bruke apparatet uten innsatt gryte, lokkinnsats, ventilplugg og damputløp.
- Du må aldri flytte på apparatet under bruk.
- Bruk aldri makt for å åpne apparatet!

Obs!

- Du må kun bruke den inkluderte spatelen (ikke metallbestikk) til å røre i gryten.
- Kontroller at apparatet ikke har skader, at det er komplett, rent og plassert korrekt før hver bruk. ➞ *"Før første gangs bruk" se side 203*

Tilberedning uten damptrykk

Du kan velge mellom 16 forhåndsinnstilte programmer. ➞ *"Liste over tilberedningsprogrammer" se side 218*

Merk: Når du velger og starter tilberedningsprogrammet uten damptrykkfunksjon, må du passe på at låsehåndtaket for trykk alltid er åpent (⊘).

1. Apparatet er klart til bruk. Fyll apparatet med ønskede ingredienser. Åpne da lokket og ha ingrediensene i gryten. Måleskalaen på innsiden av gryten kan i tillegg brukes til å avlese påfylt mengde.

Obs!

- Fyll maks. 4 liter på gryten. Når du tilbereder matvarer som ekspanderer under kokingen, f.eks. ris eller tørkede grønnsaker, må du maks. fylle gryten til den er halvfull.

2. Lukk apparatet. Trykk da lokket ned til det går i lås.
3. Trykk på tast ⏻ for å gå til funksjonsvalgmodus.

I funksjonsvalgmodus velges ønsket tilberedningsprogram og utføres alle innstillinger på apparatet. Tast ⏻ og visningselementet [my mode] (min modus) lyser permanent. Tast ✓ blinker. Displayet viser „00:00“.

Merknader:

- Bestemte tilberedningsprogrammer eller trinn utføres med åpent lokk. ➞ *se vedlagt oppskriftsbok*
- Hvis det ikke gjøres noen innstillinger på betjeningsfeltet i løpet av 5 minutter, skiftr apparatet automatisk til standby-modus.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 206 15.03.2016 14:58:13

1. Trykk gjentatte ganger på tast ☰, helt til ønsket tilberedningsprogram er valgt.

I betjeningsfeltet tennes tilhørende LED, og forhåndsinnstilt tilberedningstid for valgt tilberedningsprogram blinker.

2. Trykk på tast ✓ for å starte tilberedningsprogrammet.

Apparatet varmer opp gryten til måltemperatur er nådd. Under oppvarmingsfasen viser displayet linjer som lyser opp med urviseren.
Så snart måltemperaturen er nådd, slukkes linjene, og tilberedningstiden vises i displayet.
Tilberedningsprosessen starter automatisk.

Merk: Ved valg av program met [pasta] (pasta) eller [deep fry] (fritere) avgir apparatet en gjentatt signaltone, og displayet og tast ✓ blinker til det er fylt på matvarer og tast ✓ er trykket.

Tilberedningstiden telles ned.

Under tilberedningen av rettene oppstår det vanndamp som slipper ut av apparatet, slik at det ikke oppstår for stor trykkutvikling.

Øke eller redusere temperaturen under tilberedningen

Hvis den aktuelle temperaturen er innstilt for høyt eller for lavt under tilberedningen, kan den også økes (med maks. +10 °C) eller reduseres (med maks. -10 °C) under kokeprosessen.
Trykk og hold tast 🌡 for å øke temperaturen. Displayet viser kort den aktuelle temperaturen og deretter økningen i trinn på 1 °C opp til maksimal verdi (+10 °C). Hold tasten inne helt til den ønskede, høyere temperaturen er nådd.
Trykk og hold tast 🌡 for å redusere temperaturen. Displayet viser kort den aktuelle temperaturen og deretter økningen i trinn på 1 °C til maksimal verdi (+10 °C). Når maksimal verdi er nådd, hopper displayet tilbake til minimal verdi (20 °C). Hold tasten inne til ønsket, lavere temperatur er nådd.
Trykk på tast ✓ for å fortsette tilberedningsprogrammet.

Merk: Hvis tast ✓ ikke trykkes, fortsettes tilberedningsprogrammet med den temperaturen som på forhånd var innstilt.

Når tilberedningsprogrammet er avsluttet, avgir apparatet en signaltone, visningselementet [finished] (ferdig) og tast ✓ lyser, eller varmholdingsfunksjonen aktiveres.
→ *"Varmholdingsfunksjon" se side 213*
Displayet blinker og viser „00:00“.

3. Åpne lokket på apparatet og server den tilberedte retten.

⚠ **Fare for forbrenning!**

- Det samles opp svært mye damp i apparatet under tilberedningen. Åpne alltid lokket forsiktig. Bøy deg ikke over apparatets lokk.
- Gryten og innsatser som ev. er i bruk, kan være svært varme. Bruk alltid egnede håndtak eller grytehansker.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 207 15.03.2016 14:58:25

Obs!
Under kokeprosessen dannes det kondensvann. Tøm kondensvannbeholderen med jevne mellomrom.

Merknader:
- Tilberedningsprogrammet kan til enhver tid stoppes med tast ✕. Deretter går apparatet over til funksjonsvalgmodus.
- Noen tilberedningsprogrammer kan bestå av flere tilberedningstrinn.
  → *"Flere tilberedningstrinn" se side 212*

Forlenge tilberedningstiden under tilberedningen

Hvis ingrediensene fortsatt ikke er ferdigkokte rett før et tilberedningsprogramm er ferdig, kan tilberedningstiden forlenges.

1. Trykk og hold da tast ⧖.

Displayet viser kort aktuell tilberedningstid, og deretter økes denne med hhv. 1 minutt.

2. Hold tasten inne helt til ønsket tilberedningstid er nådd.

3. Start den nye innstilte tilberedningstiden med tast ✓.

Merk: Tilberedningstiden kan forlenges med maksimalt 30 minutter. Hvis ønsket tilberedningstid er overskredet, må du trykke og holde tast ⧖ til maksimal verdi er nådd. Deretter hopper innstillingen tilbake til 5 minutter.

Sous vide-tilberedning

Sous vide-tilberedning betyr tilberedning "under vakuum" ved lave temperaturer. Sous vide-tilberedning er en skånsom og fettfattig måte å tilberede kjøtt, fisk, grønnsaker og desserter på. Rettene pakkes i spesielle varmebestandige kokeposer som er lukket med vakuum.

⚠ Helserisiko!
Sous vide-tilberedning foregår ved lave temperaturer. Vær derfor veldig nøye på å overholde følgende instrukser om bruk og hygiene:
- Bruk bare ferske matvarer med god kvalitet.
- Vask og desinfiser hendene. Bruk engangshansker eller en grilltang.
- Under tilberedning av kritiske matvarer, som f.eks. fugl, egg og fisk, må disse følges ekstra nøye.
- Fugl skal tilberedes ved minst 65 °C.
- Vask og/eller skrell frukt og grønnsaker nøye.
- Hold alltid skjærebrett og overflater rene. Bruk forskjellige skjærebrett til forskjellige typer matvarer.
- Pass på å oppbevare matvarene kaldt. Vakuumpakkede retter skal bare være i romtemperatur mens de klargjøres og deretter legges tilbake i kjøleskapet frem til tilberedningen starter.
- Rettene er bare egnet til umiddelbar servering. Spis rettene etter at de er ferdig tilberedt, og ikke sett dem til oppbevaring, selv ikke i kjøleskapet. De er ikke egnet til gjenoppvarming.

Vakuumposer
- Ved sous vide-tilberedning må du bare bruke varmebestandige vakuumposer som er beregnet på dette.
- Tilbered ikke maten i posen du kjøpte den i (f.eks. porsjonsfisk). Disse posene er ikke egnet for sous vide-tilberedning.

Vakuumering
- Bruk et vakuumkammer som kan lage 99 % vakuum, til rettene. Bare slik oppnår du en jevn varmeoverføring og et perfekt resultat.

Merknader:
- Maksimal påfyllingsmengde ved sous-vide-tilberedning er 2,5 l. Vannstanden i gryten må ikke overskrice 2,5 l når rettene er lagt i.
- Under sous-vide-tilberedning er det tvingende nødvendig å lukke lokket.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 208 15.03.2016 14:58:25

Tilberedning med damptrykk

Multikokeren er i tillegg utstyrt med damptrykkfunksjon. Med damptrykkfunksjonen koker rettene under trykk, dvs. med temperaturer over 100 °C. Dermed forkortes tilberedningstidene betraktelig. I tillegg betyr det betydelig innsparing av energi. Den korte tilberedningen i damp gjør at aroma, smak og vitaminer i stor grad bevares.
Du kan velge mellom 8 forhåndsinnstilte programmer som kan utføres med damptrykkfunksjonen. ➞ *"Liste over tilberedningsprogrammer" se side 218*

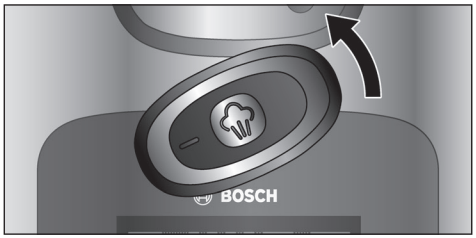
Lavt temperaturtrykk
Bruk lavt damptrykk til tilberedning av ømfintlige retter som grønnsaker, fisk eller frukt, slik at matvarene tilberedes spesielt skånsomt. For høyt trykk reguleres automatisk via damputløpet.

Høyt damptrykk
Bruk høyt damptrykk til tilberedningen av alle andre retter for å oppnå optimale resultater. For høyt trykk reguleres automatisk via damputløpet.

Damptrykkfunksjon aktivert
For å kunne velge tilberedningsprogrammer med damptrykkfunksjon, må først låsehåndtaket for trykk være lukket (⊙). Drei da låsehåndtaket for trykk med urviseren til stopp.

Apparatet avgir en signaltone når apparatet er lukket korrekt og damptrykkfunksjonen er aktivert. Først deretter kan det aktuelle tilberedningsprogram med damptrykkfunksjon velges i funksjonsvalgmodus. Visningselementene „lavt damptrykk" [ ] eller „høyt damptrykk" [ ] lyser. ➞ *"Tilberedning med damptrykk" se side 209*

Damptrykkfunksjon deaktivert
For å kunne velge tilberedningsprogrammer uten damptrykkfunksjon, må alltid låsehåndtaket for trykk være åpent (⊙). Drei da låsehåndtaket for trykk mot urviseren til stopp.



I funksjonsvalgmodus kan du velge de ønskede tilberedningsprogrammene uten damptrykkfunksjon. ➞ *"Tilberedning uten damptrykk" se side 206*

Du kan velge mellom 8 forhåndsinnstilte programmer som kan utføres med damptrykkfunksjonen. ➞ *"Liste over tilberedningsprogrammer" se side 218*

⚠ Fare for forbrenning!
- Skummende ingredienser, f.eks. melk, fløte, må ikke varmes opp under damptrykk.
- Du må ikke bruke damptrykkfunksjonen for å fritere matvarer under trykk med olje.

1. Åpne apparatet. Åpne da låsehåndtaket for trykk (⊙) og trykk inn åpningstasten på basisapparatet.
2. Fyll gryten med ønskede ingredienser. Måleskalaen på innsiden av gryten kan i tillegg brukes til å avlese påfylt mengde.

Obs!
- Du må aldri varme opp apparatet under damptrykk, uten at du på forhånd har fylt på vann eller annen væske. Fyll på minst 250 ml væske.
- Fyll maks. 3,3 liter på gryten. Når du tilbereder matvarer som ekspanderer under kokingen, f.eks. ris eller tørkede grønnsaker, må du maks. fylle gryten til den er halvfull.

3. Lukk apparatet. Trykk da lokket ned til det går i lås, og lukk låsehåndtaket for trykk (⊙).

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 209 15.03.2016 14:58:33

Apparatet avgir en signaltone. Damptrykkfunksjonen er aktivert.

4. Trykk på tast ⏻ for å gå til funksjonsvalgmodus.

I funksjonsvalgmodus velges ønsket tilberedningsprogram og utføres alle innstillinger på apparatet. Tast ⏻ og visningselementene [my mode] (min modus) og [ ] lyser permanent. Tast ✓ blinker. Displayet viser „00:00“.

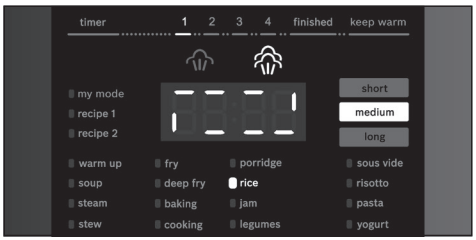
Merk: Hvis det ikke gjøres noen innstillinger på betjeningsfeltet i løpet av 5 minutter, skiftr apparatet automatisk til standby-modus.

5. Trykk gjentatte ganger på tast ☰, helt til ønsket tilberedningsprogram er valgt.

I betjeningsfeltet tennes tilhørende LED, og forhåndsinnstilt tilberedningstid for valgt tilberedningsprogram blinker. Visningselementet „lavt damptrykk“ [ ] eller „høyt damptrykk“ [ ] lyser. Trykk på tast for å veksle mellom [ ] og [ ].

Merk: Hvis [ ] eller [ ] ikke lyser, er ikke damptrykkfunksjonen tilgjengelig for det valgte programmet.

6. Trykk på tast ✓ for å starte tilberedningsprogrammet.



Apparatet varmer opp gryten til forhåndsinnstilt damptrykk er nådd. Under oppvarmingsfasen viser displayet linjer som lyser opp med urviseren.

Så snart forhåndsinnstilt damptrykk er nådd, slukkes linjene, og tilberedningstiden vises i displayet.

Tilberedningsprosessen starter automatisk. Tilberedningstiden telles ned.

Når tilberedningstiden er gått, avgir apparatet en signaltone, displayet blinker og viser „P“. Det slippes automatisk ut dampstøt fra apparatet for å redusere det innvendige trykket.

⚠ Fare for forbrenning!

Du må aldri bøye deg over apparatet når det slippes damp ut av det!

Når trykket inne i apparatet er fjernet helt, lyser visningselementet [finished] (ferdig) og tast ✓, eller varmholdingsfunksjonen aktiveres. ➔ *”Varmholdingsfunksjon” se side 213*

I displayet lyser et rektangel (striplede linjer). Tilberedningsprogrammet er avsluttet.

7. Åpne apparatet. Åpne da låsehåndtaket for trykk (⊘) og trykk inn åpningstasten på basisapparatet.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 210 15.03.2016 14:58:49

Merknader:

- Bruk aldri makt for å åpne apparatet!
- Før du åpner apparatet, må du riste litt i det, slik at eventuelle dampbobler løsner fra matvarene som tilberedes, og blokkering forhindres.
- Det er lett å åpne låsehåndtaket for trykk når dampen er sluppet helt ut av apparatet og det er helt uten trykk.
- Det automatiske damputløpet kan ta litt tid. For å fremskynde prosessen, eller hvis apparatet ikke er helt uten trykk, kan du slippe ut dampen manuelt. → *"Slippe ut damp manuelt" se side 211*

8. Server den tilberedte retten.

⚠ **Fare for forbrenning!**

- Gryten og innsatser som ev. er i bruk, kan være svært varme. Bruk alltid egnede håndtak eller grytehansker.

Obs!

Under kokeprosessen dannes det kondensvann. Tøm kondensvannbeholderen med jevne mellomrom.

Merknader:

- Tilberedningsprogrammet kan til enhver tid stoppes med tast ✕. Deretter går apparatet over til funksjonsvalgmodus. Dampen inne i apparatet må slippes ut manuelt før apparatet kan åpnes. → *"Slippe ut damp manuelt" se side 211*
- Noen tilberedningsprogrammer består av flere tilberedningstrinn. → *"Flere tilberedningstrinn" se side 212*

Slippe ut damp manuelt

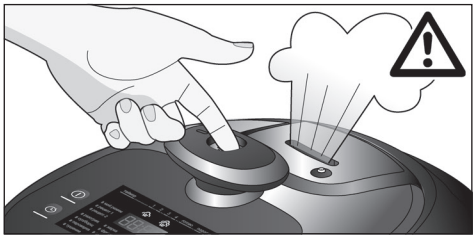
I følgende tilfeller kan dampen også slippes ut manuelt:

- Hvis du vil fremskynde det automatiske damputløpet på slutten av et tilberedningsprogram.
- Hvis et tilberedningsprogram ble avbrutt.
- Hvis det ikke er mulig å åpne låsehåndtaket for trykk, fordi apparatet ikke er helt uten trykk.

⚠ **Fare for forbrenning!**

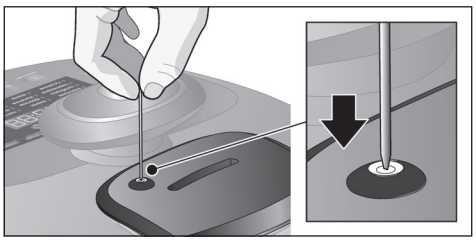
Når du trykker på damputslippstasten, slipper varm damp under høyt trykk ut av damputløpet. Du må aldri bøye deg over apparatet når damputslippstasten trykkes!

1. Hold damputslippstasten inne helt til det ikke lenger kommer damp ut av damputløpet.



2. Åpne apparatet. Åpne da låsehåndtaket for trykk (⊘) og trykk inn åpningstasten på basisapparatet.

Merk: Hvis det ikke er mulig å åpne låsehåntaket for trykk, er ikke apparatet helt trykkfritt ennå. I et slikt tilfelle må du tryukke overtrykkssikringen ned manuelt med en tynn stift, helt til det ikke lenger kommer damp ut av apparatet. Åpne deretter låsehåndtaket for trykk (⊘) og trykk inn åpningstasten på basisapparatet.



MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 211 15.03.2016 14:58:57

Tilleggsfunksjoner

Følgende tilleggsfunksjoner er tilgjengelige for tilberedningsprogrammer med og uten damptrykkfunksjon.

Valg av forhåndsinnstilt tilberedningstid

For hvert tilberedningsprogram vises forhåndsinnstilt tilberedningstid for trinn [medium] (middels) i betjeningsfeltet. Tilberedningstiden kan forkortes [short] (kort) eller forlenges [long] (lang).

1. Trykk gjentatte ganger på tast ≡← til ønsket visningselement lyser. Visningen skifter fra [medium] (middels) via [long] (lang) til [short] (kort), og deretter igjen til[medium] (middels).

Displayet viser de aktuelle forhåndsinnstilte verdiene for tilberedningstid.

2. Trykk på tast ✓ for å starte tilberedningsprogrammet.

Innstilling av forsinket start

For å kunne nyte en nylaget rett på et bestemt tidspunkt, kan du stille inn tiden fram til valgt tilberedningsprogram skal starte.

Merk: Forsinket start kan bare stilles inn for bestemte tilberedningsprogrammer. For disse tilberedningsprogrammene er forsinket start innstilt med ulike forhåndsinnstillinger.

1. Velg tilberedningsprogram.
2. Trykk på tast ⏲. Tast ✓ blinker. I displayet blinker „00:10“.

Ved å trykke gjentatte ganger på tast ⏲ økes den viste tiden. Ved å trykke kort på tasten økes tiden i trinn på 5 minutter. Hvis tasten trykkes lenger, økes tiden i trinn på 10 minutter. Hvis tast ⏲ holdes inne i ca. 2 sekunder, økes tiden i trinn på 30 minutter.

3. Trykk på tast ✓ når ønsket tid for forsinket start vises.

Valg tid for forsinket start vises i displayet. I displayet lyser [timer] (tidsur).
Tiden fram til start telles ned. Deretter startes tilberedningsprosessen automatisk.

Merknader:

- Ved å trykke på tast ✓ kan forsinket start når som helst deaktiveres. Da startes tilberedningsprogrammet umiddelbart.
- Hvis visningen „00:10“ ikke blinker i displayet, kan det ikke stilles inn forsinket start for det valgte tilberedningsprogrammet.

Flere tilberedningstrinn

Noen tilberedningsprogrammer kan bestå av flere tilberedningstrinn. Apparatet avgir en signaltone så snart neste trinn må utføres. I betjeningsfeltet vises i henhold til dette LED 1, 2, 3 eller 4, og tast ✓ blinker.

- Åpne apparatets lokk.
- Fyll på ytterligere ingredienser.
- Følg rett tilberedning (f.eks. med eller uten damptrykkfunksjon, med åpent lokk), avhengig av oppskrift. ➞ *se vedlagt oppskriftsbok*
- Start neste tilberedningstrinn med tast ✓.

Apparatet varmes opp innvendig, helt til måltemperaturen for neste tilberednings-trinn eller valgt damptrykk er nådd. Under oppvarmingsfasen viser displayet linjer som lyser opp med urviseren. Så snart måltemperaturen eller valgt damptrykk er nådd, slukkes linjene, og neste tilberedningstid vises i displayet. Tilberedningsprosessen starter automatisk. Tilberedningstiden telles ned.

Avslutte aktuelt tilberednings-trinn før tiden

Hvis ingrediensene i et tilberedningstrinn er ferdigkokte før tiden, kan trinnet avsluttes manuelt.

1. Hold da tast ✓ inne i minst 2 sekunder.

Det aktuelle tilberedningstrinnet avsluttes. Deretter avgir apparatet som vanlig en signaltone så snart neste trinn kan utføres. I betjeningsfeltet vises i henhold til dette LED 1, 2, 3 eller 4, og tast ✓ blinker.

2. Utfør neste tilberedningstrinn.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 212 15.03.2016 14:58:57

Varmholdingsfunksjon

Noen tilberedningsprogrammer har en varmoldingsfunksjon. ➞ *"Liste over tilberedningsprogrammer" se side 218* Hvis tilberedningsprogrammet har varmholdingsfunksjon, aktiveres denne automatisk når retten er ferdig, og holder retten varm i maks. 10 timer på 40 °C (forhåndsinnstilt tid for varmholdingen avhenger av tilberedningsprogrammet). [finished] (ferdig) og [keep warm] (holde varm) lyser. I displayet lyser et rektangel (striplede linjer). Varmholdingsfunksjonen kan avsluttes med tast ✕. Deretter går apparatet over til funksjonsvalgmodus.

Bruk av innsatser

Bruke frityrkurv

Hvis du vil tilberede kjøtt, fisk, pommes frites, etc. i varm olje, er det nødvendig å bruke frityrkurv (alt etter modell).

Merk: Vi anbefaler å bruke forslagene i oppskriftsboken for å oppnå best mulige og smakfulle resultater. ➞ *se vedlagt oppskriftsbok*

Eksempel: Tilberedningsprogram [deep fry] (fritere)

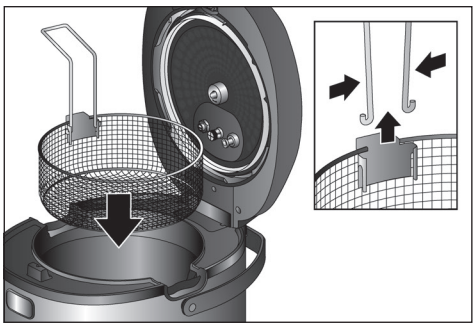
⚠ **Fare for forbrenning!**

- Du må aldri bruke damptrykkfunksjonen under fritering. Den er automatisk deaktivert for tilberedningsprogrammet [deep fry] (fritere).
- Olje eller frityrfett må maksimalt fylles opp til merket [1.0].
- Bruk ikke mer enn 200 g dypfryste eller 300 g ikke dypfryste matvarer til friteringen.
- Det kan samles opp svært mye damp i apparatet under tilberedningen. Åpne lokket forsiktig. Bøy deg ikke over apparatets lokk.
- Gryten og innsatser som ev. er i bruk, kan være svært varme. Bruk alltid grytetang, egnede håndtak eller grytehansker.
- Du må aldri bruke spatel og sleiv i varmt fett eller varm olje.

1. Åpne apparatets lokk.
2. Fyll maks. 1 liter olje på gryten. Måleskalaen på innsiden av gryten kan i tillegg brukes til å avlese påfylt mengde.
3. Lukk lokket.
4. Velg tilberedningsprogrammet [deep fry] (fritere) i funksjonsvalgmodus ➞ *"Liste over tilberedningsprogrammer" se side 218*
5. Trykk på tast ✓ for å starte tilberedningsprogrammet.

Oljen varmes opp. Så snart måltemperaturen er nådd, avgir apparatet en signaltone, og tast ✓ blinker.

6. Fyll matvarer som skal friteres i frityrkurven.
7. Åpne apparatets lokk.
8. Sett frityrkurven i gryten med det vedlagte håndtaket og ta av håndtaket.



9. Lukk ikke lokket.
10. Start tilberedningsprogrammet med tast ✓.

Når tilberedningsprogrammet er avsluttet, avgir apparatet en signaltone.

11. Løft frityrkurven opp med håndtaket slik at oljen kan dryppe av de friterte matvarene, og heng den på kanten av gryten med lasken.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 213 15.03.2016 14:59:01

Bruk av dampkokerinnsats

Når du skal dampkoke grønnsaker, kjøtt og fisk, er det nødvendig å bruke dampkokerinnsatsen. Med den todelte dampkokerinnsatsen kan du koke ulike ingredienser atskilt fra hverandre samtidig (f.eks. grønnsaker i underdelen og fisk i overdelen).

Merknader:

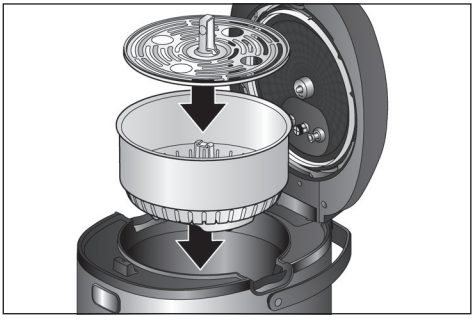
- Vi anbefaler å bruke forslagene i oppskriftsboken for å oppnå best mulige og smakfulle resultater.
- Dampkokerinnsatsen kan brukes med og uten damptrykkfunksjon.

Eksempel: Tilberedningsprogram [steam] (dampkoking) uten damptrykkfunksjon

⚠ **Fare for forbrenning!**

- Fyll på vann maksimalt opp til merket [0.5].
- Det kan samles opp svært mye damp i apparatet under tilberedningen. Åpne lokket forsiktig. Bøy deg ikke over apparatets lokk.
- Gryten og innsatser som ev. er i bruk, kan være svært varme. Bruk alltid egnede håndtak eller grytehansker.

1. Åpne apparatets lokk.
2. Gryten må fylles med maks. 0,5 liter vann. Måleskalaen på innsiden av gryten kan i tillegg brukes til å avlese påfylt mengde.
3. Heng underdelen av dampkokerinnsatsen ned i gryten.
4. Fyll ulike ingredienser for dampkoking opp til den nederste kanten i underdelen.
5. Sett på overdelen og fyll på flere ingredienser.



6. Lukk lokket.
7. Velg tilberedningsprogrammet [steam] (dampkoking) i funksjonsvalgmodus ➞ *"Liste over tilberedningsprogrammer" se side 218*
8. Trykk på tast ✓ for å starte tilberedningsprogrammet.

Når tilberedningsprogrammet avsluttes, avgir apparatet en signaltone, og tast ✓ blinker.

9. Åpne apparatets lokk.
10. Løft dampkokerinnsatsens over- og underdel ut av gryten.

Individuelle innstillingsmuligheter

De forhåndsinnstilte verdiene for tilberedningstid og tilberedningstemperatur eller damptrykk kan tilpasse individuelle behov og det som er angitt i oppskriften.

Innstilling av tilberedningstid

1. Trykk gjentatte ganger på tast i funksjonsvalgmodus, helt til ønsket tilberedningsprogram er valgt.

i betjeningsfeltet lyser aktuell LED, og den forhåndsinnstilte tilberedningstiden for dette tilberedningsprogrammet vises.

2. Trykk 1 gang på tast .

I displayet blinker forhåndsinnstilt tilberedningstid.

3. Trykk gjentatte ganger på tast , helt til ønsket tilberedningstid vises.

Ved å trykke kort på tast forlenges tilberedningstiden med 1 minutt. Tiden økes til forhåndsinnstilt maksimalverdi og hopper deretter tilbake til forhåndsinnstilt minimalverdi. Hvis tast trykkes lenger, økes tiden i trinn på 10 minutter.

4. Trykk på tast ✓ når ønsket tilberedningstid vises.

Tilberedningsprogrammet med den innstilte tilberedningstiden startes.

Hvis tiden skal tilpasses individuelt for alle tilberedningstrinn i et valgt program, må du gjenta punkt 2 til 4 før du starter det aktuelle tilberedningstrinnet.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 214 15.03.2016 14:59:06

Merk: Disse innstillingene lagres ikke. Neste gang du velger dette tilberedningsprogrammet, vises igjen forhåndsinnstilte tilberedningstider.

Innstilling av tilberedningstemperaturen

For tilberedningsprogrammer uten damptrykkfunksjon kan temperaturen velges individuelt.

1. Trykk gjentatte ganger på tast i funksjonsvalgmodus, helt til ønsket tilberedningsprogram er valgt.

i betjeningsfeltet lyser aktuell LED, og den forhåndsinnstilte tilberedningstiden for dette tilberedningsprogrammet vises.

2. Trykk 1 gang på tast .

I displayet blinker forhåndsinnstilt tilberedningstemperatur.

3. Trykk gjentatte ganger på tast , helt til ønsket tilberedningstemperatur vises.

Ved å trykke kort på tast økes tilberedningstemperaturen med 5 grader. Temperaturen øker til forhåndsinnstilt maksimalverdi og hopper deretter tilbake til forhåndsinnstilt minimalverdi. Hvis tast trykkes lenger, øker temperaturen i trinn på 10 grader.

4. Trykk på tast ✓ når ønsket tilberedningstemperatur vises.

Tilberedningsprogrammet med innstilt tilberedningstemperatur startes.
Hvis temperaturen skal tilpasses individuelt for alle tilberedningstrinn i et valgt program, må du gjenta punkt 2 til 4 før du starter det aktuelle tilberedningstrinnet.

Merk: Disse innstillingene lagres ikke. Neste gang du velger dette tilberedningsprogrammet, vises igjen forhåndsinnstilte tilberedningstider.

Innstilling av damptrykket

For tilberedningsprogrammer med forhåndsinnstilt damptrykkfunksjon kan temperaturen velges med „lavt damptrykk“ [ ] eller „høyt damptrykk“ [ ].

1. Trykk gjentatte ganger på tast i funksjonsvalgmodus, helt til ønsket tilberedningsprogram er valgt.

i betjeningsfeltet lyser aktuell LED, og den forhåndsinnstilte tilberedningstiden for dette tilberedningsprogrammet vises. Visningselementet „lavt damptrykk“ [ ] eller „høyt damptrykk“ [ ] lyser i tillegg.

Merk: Hvis [ ] eller [ ] ikke lyser, er ikke damptrykkfunksjonen tilgjengelig for det valgte programmet.

2. Trykk på tast for å veksle mellom [ ] og [ ].
3. Trykk på tast ✓ når ønsket damptrykk vises.

Tilberedningsprogrammet med innstilt damptrykkfunksjon startes.

Merk: Disse innstillingene lagres ikke. Neste gang du velger dette tilberedningsprogrammet, vises igjen forhåndsinnstilt damptrykkfunksjon.

my mode (min modus) (manuell)

Hurtiginnstillingsmodus for å stille inn damptrykkfunksjon, tilberedningstid og -temperatur individuelt for en kokeprosess. I funksjonsvalgmodus lyser tast ⓘ og visningselementet [my mode] (min modus) permanent. Tast ✓ blinker. Displayet viser „00:00“.

Merk: Låsehåndtaket for trykk må være lukket ( ) for at damptrykkfunksjonen skal kunne aktiveres. Visningselement [ ] tennes.

Innstilling av tilberedningstid

1. Trykk 1 gang på tast .

I displayet blinker „00:00“.

2. Trykk gjentatte ganger på tast , helt til ønsket tilberedningstid vises.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 215 15.03.2016 14:59:06

Innstilling av tilberedningstemperatur eller damptrykk

3. **Uten damptrykkfunksjon:** Låsehåndtaket for trykk må være åpent (⊖). Trykk 1 gang på tast 🌡. I displayet blinker “0000“. Trykk deretter gjentatte ganger på tast 🌡, helt til ønsket tilberedningstemperatur vises.
   eller
   Med damptrykkfunksjon: Låsehåndtaket for trykk må være lukket (⊖). Trykk på tast ⌂ for å veksle mellom [⌂] og [⌂].
4. Trykk på tast ✓ for å starte med de valgte innstillingene.

Apparatet varmer opp gryten til måltemperatur eller damptrykket er nådd.
Så snart måltemperaturen eller damptrykket er nådd, slukkes linjene, og tilberedningstiden vises i displayet. Tilberedningsprosessen starter automatisk.

recipe 1 / recipe 2 (oppskrift 1 / oppskrift 2) – lagring av egne tilberedningsprogrammer

På minneplassene [recipe 1] (oppskrift 1) og [recipe 2] (oppskrift 2) kan du lagre egne tilberedningsprogrammer med individuelle tids- og temperaturvalg samt damptrykkfunksjon.

Merknader:

- Hvis det på forhånd ikke er lagret et eget tilberedningsprogram, viser displayet ingen innstilte verdier.
- Låsehåndtaket for trykk må være lukket (⊖) for at damptrykkfunksjonen skal kunne aktiveres.

1. Trykk 1 gang på tast ☰ i funksjonsvalgmodus.

LED [recipe 1] (oppskrift 1) lyser. Displayet viser forhåndsinnstilt tilberedningstid.

Lagre tilberedningstid:

2. Trykk 1 gang på tast ⌛.

Displayet blinker. I betjeningsfeltet lyser LED 1 (tilberedningstrinn 1).

3. Trykk gjentatte ganger på tast ⌛, helt til ønsket tilberedningstid vises.

Ved å trykke kort på tast ⌛ forlenges tilberedningstiden med 1 minutt. Hvis tast ⌛ trykkes lenger, økes tiden i trinn på 10 minutter. Tiden økes til forhåndsinnstilt maksimalverdi og hopper deretter tilbake til forhåndsinnstilt minimalverdi.

Lagre tilberedningstemperatur eller damptrykk:

4. **Tilberedningstemperatur:** Trykk 1 gang på tast 🌡. Displayet viser forhåndsinnstilt tilberedningstemperatur. Trykk deretter gjentatte ganger på tast 🌡, helt til ønsket tilberedningstemperatur vises.
   eller
   Damptrykk: Trykk på tast ⌂ for å veksle mellom [⌂] og [⌂].
5. Trykk lenge på tast ✓ (>2 sekunder) for å lagre de innstilte verdiene.

Merk: For hvert enkelt tilberedningstrinn kan det bare stilles inn og lagres enten temperatur eller damptrykk. Den sist innstilte verdien blir lagret.

Gjenta punkt 2 til 6 for å programmere flere tilberedningstrinn. Det er mulig å programmere inntil 3 tilberedningstrinn. Det lagrede tilberedningsprogrammet [recipe 1] (oppskrift 1) kan velges på vanlig måte ved hjelp av funksjonsvalgmodus.

Merk: For å lagre et eget tilberedningsprogram til på [recipe 2] (oppskrift 2) må du gå fram tilsvarende det som er beskrevet for [recipe 1] (oppskrift 1) ovenfor.

Utfør følgende punkter for å slette et eget tilberedningsprogram:

1. Trykk 1 gang på tast ☰ i funksjonsvalgmodus.

LED [recipe 1] (oppskrift 1) lyser. Displayet viser den lagrede tilberedningstiden.

2. Trykk 1 gang på tast ⌛.

Displayet blinker. I betjeningsfeltet lyser LED 1 (tilberedningstrinn 1).

3. Trykk lenge på tast X (>2 sekunder).

Innstillingene for [recipe 1] (oppskrift 1) er slettet.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 216 15.03.2016 14:59:06

Merk: For å slette det andre tilberedningsprogrammet på [recipe 2] (oppskrift 2) må du gå fram tilsvarende det som er beskrevet for [recipe 1] (oppskrift 1) ovenfor.

Barnesikring

Barnesikringen kan aktiveres eller deaktiveres under en tilberedningsprosess. Hvis barnesikringen aktiveres, er alle taster i betjeningsfeltet sperret, og det er ikke lenger mulig å utføre innstillinger på apparatet.

⚠ Advarsel

Når barnesikringen er aktivert, kan tilberedningsprosessene ikke endres eller avbrytes. Barnesikringen må først deaktiveres.

Trykk følgende tastekombinasjon:

1. **Aktivere**
   Trykk tast 🌡 og ⧖ samtidig og hold dem inne i 3 sekunder. Apparatet avgir en kort signaltone. Barnesikringen er aktivert.
2. **Deaktivere**
   Trykk på nytt på tast 🌡 og ⧖ samtidig og hold dem inne i 3 sekunder. Apparatet avgir en kort signaltone. Barnesikringen er deaktivert.

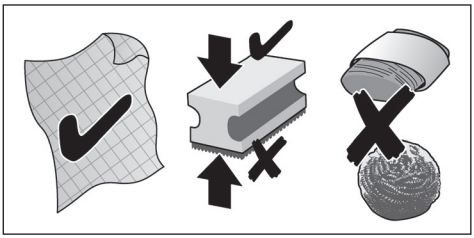
Stell og daglig rengjøring

⚠ Fare for elektrisk støt

- Apparatet må aldri legges i vann.
- Ikke bruk damprenser.
- Før rengjøring må støpselet trekkes ut.

Obs!

- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
- Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
- Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.



Apparatet må rengjøres grundig etter hver bruk.

1. La apparatet avkjøles fullstendig.
2. Åpne låsehåndtaket for trykk (⌀).
3. Trykk inn åpningstasten på basisapparatet for å åpne lokket.
4. Ta ut gryten, lokkinnsatsen, damputløpet, ventilpluggen, kondensvannbeholderen og tilbehøret. ➞ *”Før første gangs bruk” se side 203*

Rengjøring av basisapparatet

1. Tørk huset rent med en myk, fuktig klut og gni det deretter tørt.
2. Tørk apparatet rent innvendig med en myk, fuktig klut og gni det deretter tørt.
3. Rengjør betjeningsfeltet med en tørr mikrofiberklut.

Rengjøring av lokkinnsats, damputløp og ventilplugg

1. Rengjør de enkelte delene med såpevann og en myk klut eller svamp.
2. Skyll med rent vann og tørk dem.

Obs!

Følgende deler er ikke egnet for oppvaskmaskin: uttakbar lokkinnsats, festeskrue, damputløp og ventilplugg.

Rengjøring av gryte, kondensvannbeholder og tilbehør

1. Rengjør de enkelte delene med såpevann og en myk klut eller svamp.
2. Skyll med rent vann og tørk dem.

Følgende deler er egnet for oppvaskmaskin: Gryte, kondensvannbeholder, frityrkurv med håndtak, dampkokerinnsatser, spatel, øse og målebeger.

Obs!

Når rengjøringen er utført må alle tørkede enkeltdeler monteres på basisapparatet igjen, og det må kontrolleres at sikkerhetsinnretningene er funksjonsdyktige. ➞ *”Før første gangs bruk” se side 203*

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 217 15.03.2016 14:59:10

Avfallshåndtering

Vennligst kast innpakningsmaterialet på en miljø- og forskriftsmessig måte. Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter. Faghandelen kan gi opplysninger om aktuelle avfallsmottak.

Garanti

For dette apparatet gjelder de garantibetingelser som er oppgitt av vår representant i de respektive land. Detaljer om disse garantibetingelsene får du ved å henvende deg til elektrohandelen der du har kjøpt apparatet. Ved krav i forbindelse med garantiytelser, er det i alle fall nødvendig å legge fram kvittering for kjøpet av apparatet.

Det tas forbehold om endringer.

Liste over tilberedningsprogrammer

Tilsammen 50 tilberedningsprogrammer er tilgjengelige i AutoCook Pro. Disse består av 16 basisprogrammer, hvert med 3 mulige tidsinnstillinger, samt 2 damptrykkfunksjoner i tillegg. I tabellen nedenfor finner du de viktigste data for de ulike tilberedningsprogrammene.

Program	Antall tilberednings-trinn	Varmhold-dings-funksjon tilgjengelig	Damptrykk-funksjon tilgjengelig	Lokk
my mode (min modus) Individuell innstilling av ønsket temperatur og tilberedningstid	1	—	✓	åpen / lukket*
recipe 1&2 (oppskrift 1&2) 2 minneplasser for egne oppskrifter	1-3	—	✓	åpen / lukket*
warm up (oppvarming) Oppvarming av kalde (tidligere kokte) retter	1	✓	—	lukket
soup (suppe) Tilberedning av supper og gryteretter	kort: 1 middels: 2 lang: 2	✓	✓	åpen / lukket*
steam (dampkoking) Dampkoking av grønnsaker, kjøtt og fisk (krever bruk av dampkokerinnsats)	1	✓	✓	lukket
stew (surring) Surring av grønnsaker, kjøtt og fisk.	kort: 1 middels: 2 lang: 2	✓	✓	åpen / lukket*
fry (steking) Steking av grønnsaker, kjøtt og fisk.	1	✓	—	åpen
deep fry (fritere) Fritering av kjøtt, fisk, pommes frites, etc. (det kreves bruk av frityrkurv)	1	—	—	åpen

* Alt etter oppskrift / tilberedningstrinn – „lukket lokk“ når damptrykkfunksjonen er aktivert
Du finner instrukser om korrekt bruk av programmene samt opplysninger om ingredienser, mengder og tilberedningstider i den vedlagte oppskriftsboken.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 218 15.03.2016 14:59:11

Program	Antall tilberednings-trinn	Varmhold-dings-funksjon tilgjengelig	Damptrykk-funksjon tilgjengelig	Lokk
baking (baking) Maksimal deigmengde er 1000 g mel med vann (forhold: 54 ml vann på 100 g mel)	1	—	—	lukket
cooking (koking) Koking av matvarer	1	✓	✓	lukket
porridge (grøt) Tilberedning av grøt	1	✓	✓	lukket
rice (ris/korn) Koking av korn eller ris.	1	—	✓	lukket
jam (syltetøy) Koking av frukt til syltetøy	1	—	—	åpen
legumes (belgfrukter) Koking av bønner	kort: 1 middels: 2 lang: 2	✓	✓	lukket
sous vide (sous vide) Skånsom koking av retter i vakuumpose	1	—	—	lukket
risotto (risotto) Tilberedning av risotto	kort: 3 middels: 3 lang: 3	✓	✓	åpen / lukket*
pasta (pasta) Koking av pastaretter	1	—	—	lukket / åpen*
yogurt (yoghurt) Tilberedning av yoghurt	1	—	—	lukket

* Alt etter oppskrift / tilberedningstrinn – „lukket lokk“ når damptrykkfunksjonen er aktivert
Du finner instrukser om korrekt bruk av programmene samt opplysninger om ingredienser, mengder og tilberedningstider i den vedlagte oppskriftsboken.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 219 15.03.2016 14:59:11

Tilberedningstider

I tabellen nedenfor finner du en oversikt over tilberedningstidene for ulike retter. Tilberedningstidene avhenger av matvarenes tykkelse og konsistens og er ment å være anbefalte minimumstider. Du må tilpass tilberedningstidene tilsvarende. For dypfryste matvarer bør du forlenge tilberedningstiden med minst 20 %.

Program	Innstilling	Tid (uten damp-trykkfunksjon)	Type mat	Anbefalt mengde (maksimalt)
steam (dampkoking)	middels	30 min	Grønne bønner (ferske)	500 g (800 g)
	kort	10 min	Blomkål (buketter av samme størrelse)	500 g (800 g)
	lang	50 min	Poteter (hele, middels store)	500 g (1200 g)
	kort	10 min	Fiskefilet	500 g (1000 g)
	middels	30 min	Kjøttboller	500 g (700 g)
	kort	10 min	Egg	8 stk. (12)
	middels	30 min	Melboller / potetballer	500 g (600 g)
	kort	5 min	Brokkoli	500 g (800 g)
	kort	3 min	Erter	500 g (800 g)
	middels	30 min	Gulrøtter	500 g (800 g)
	middels	30 min	Kyllingbryst	500 g (800 g)
	middels	30 min	Rødbeter (hele, middels store)	500 g (800 g)
rice (ris/korn)	middels	30 min	Hvit ris, middels kornstørrelse (tilbehør)	500 g ris, 700 ml vann
	middels	25 min	Hvit ris, middels kornstørrelse (tilbehør)	250 g ris, 500 ml vann
	lang	60 min	Svart ris	500 g ris, 500 ml vann
	lang	45 min	Svart ris	250 g ris, 350 ml vann
porridge (grøt)	lang	45 min	Risengrynsgrøt	250 g rundkornet ris, 1000 ml melk, 100 g sukker
	middels	30 min	Risengrynsgrøt	125 g rundkornet ris, 500 ml melk, 50 g sukker

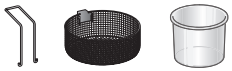
MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 220 15.03.2016 14:59:11

Program	Innstilling	Tid (uten damp-trykkfunksjon)	Type mat	Anbefalt mengde (maksimalt)
deep fry (fritere)	lang	40 min	Kyllinglår	200 g
	kort	10 min	Sjampinjonger	200 g
	middels	20 min	Pommes frites	300 g
	middels	20 min	Cannelloni	300 g
	kort	10 min	Fiskefilet	200 g
	kort	10 min	Schnitzel „Wiener Art“ (kalkun)	200 g
	kort	10 min	Schnitzel „Wiener Art“ (svin)	200 g
steam (dampkoking) + deep fry (fritere)	kort + kort	10 min + 10 min	Rå grønnsaker (f.eks. blomkål)	200 g
baking (baking)	lang	60 min	Svinenakke	1500 g
	middels	40 min	Kjøttpudding	800 g
	lang	60 min	Brød	800 g deig
	middels	40 min	Kjeks, kaker	500 g
	kort – manuell innstilling: 160 °C	manuell innstilling: 25 min	Pizza	200 g deig
fry (steking)	middels	15 min	Grønnsaker	300 g
	middels	15 min	Fisk	200 g
	middels	15 min	Kjøtt	500 g
	kort	manuell innstilling: 5 min	Løk	200 g
sous vide (sous vide) [1)]	middels, 65 °C [2)]	80 min	Oksefilet, 2 cm	
	middels, 65 °C [2)]	90 min	Oksefilet, 3 cm	
	middels, 65 °C [2)]	100 min	Oksefilet, 4 cm	
	middels, 65 °C	70 min	Fisk (laks), 2 cm	
	middels, 65 °C	80 min	Fisk (laks), 3 cm	
	middels, 65 °C	90 min	Fisk (laks), 4 cm	
	middels, 65 °C	70 min	Fugl (kyllingbryst), 2 cm	
	middels, 65 °C	80 min	Fugl (kyllingbryst), 3 cm	
	middels, 65 °C	90 min	Fugl (kyllingbryst), 4 cm	
	lang, 85 °C	60 min	Asparges	1000 g
	lang, 85 °C	80 min	Poteter	800 g
	lang, 85 °C	100 min	Rotgrønnsaker	800 g

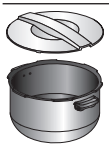
1) For sous-vide-tilberedning skal spesielle hygienetiltak iverksettes. Les og følg sikkerhetsanvisningene i anbefalingene om tilberedning! ➞ „Sous-vide-tilberedning“, se side 208
2) tilberedningstrinn for oksefilet: 60°C = blodig / rare; 65 °C = medium; 70 °C = gjennomstekt / well done

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 221 15.03.2016 14:59:11

Modelloversikt og tekniske data

	MUC68...	MUC88...
	✓	✓
	✓	✓
Individuelle minneplasser	2	2
Nominelt volum	5 l	5 l
Maksimal fyllmengde uten damptrykkfunksjon	4 l	4 l
Maksimal fyllmengde med damptrykkfunksjon	3,3 l	3,3 l
Temperaturområde	40-160 °C	40-160 °C
Arbeidstrykk	80 kPa	80 kPa
Sikkerhetstrykk	150 kPa	150 kPa
Elektrisk tilkobling (spenning – frekvens)	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
Varmeelementets effekt	1050 W	1200 W
Induksjon	—	✓
Strømkabelens lengde	1,5 m	1,5 m
Vekt, tom	5,8 kg	6,5 kg

Spesialtilbehør

	**MAZ8BI** Gryte av rustfritt stål, polert med antiklebebelegg og oppbevaringslokk*; egnet for induksjons-multikoker med damptrykkfunksjon MUC88…	5 l gryte, egnet for oppvaskmaskin; svært robust gryte; 3 mm tykk; utvendig polert rustfritt stål; antiklebebelegg; lokk for praktisk oppbevaring av matvarer i gryten, f.eks, i kjøleskapet
	MAZ0FB Frityrkurv	Kurv av rustfritt stål med avtakbart håndtak for enkel håndtering, egnet til vask i oppvaskmaskin

*Oppbevaringslokket er ikke inkludert i standardleveringen av apparatet. Det leveres bare med gryter fra spesialtilbehøret. Dersom en av tilbehørsdelene ikke er med i leveringsomfanget, kan den fåes i handelen og hos kundeservice.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 222 15.03.2016 14:59:12

Hjelp ved feil

Problem	Årsak	Utbedring
Den tilberedte retten er halvrå.	For stor fyllmengde.	Gryten må maks. fylles opp til merket [4.0 liter]!
	Feil forhold mellom vannmengde og mengde ingredienser.	Juster forholdet mellom vannmengde og mengde ingredienser.
	Uvedkommende gjenstander inne i apparatet.	Fjern alle uvedkommende gjenstander. Bruk ikke vann til dette!
	Gryten er deformert.	Henvend deg til kundeservice.
	Feil i apparatet,	
	Feil i sensoren.	
Den tilberedte retten er svidd,	Det finnes smuss under gryten.	Rengjør gryten og apparatets innside grundig.
	Gryten er deformert.	Henvend deg til kundeservice.
	Feil i apparatet,	
	Feil i sensoren.	
Apparatet koker over,	For stor fyllmengde.	Juster fyllmengden.
	Temperaturen er for høy.	Reduser temperaturen.
	Det valgte tilberedningsprogrammet krever at maten kokes med åpent lokk.	Åpne lokket på apparatet.
LED lyser ikke.	Apparatet er slått av.	Slå maskinen på.
	Feil i strømledningen,	Henvend deg til kundeservice.
Varmeplaten virker ikke.	Feil i apparatet,	Henvend deg til kundeservice.
	Varmeplaten er skadet.	
Det lekker vann ut av apparatet.	Apparatet er utstyrt med overløpsvern. Kondensvannbeholderen er full og renner over.	Fjern vannet fra kondensvannbeholderen. Ta ut gryten og gni apparatets innside tørr med en klut. Pass på at det ikke kommer vann inn i apparatet,
Det er ikke mulig å åpne apparatets låsehåndtak for trykk.	Overtrykkssikringen er klistret sammen på grunn av matvarer, og låsehåndtaket for trykk er blokkert.	Gå fram som beskrevet i kapittel → *"Slippe ut damp manuelt" se side 211* Ta kontakt med kundeservice hvis problemet fortsatt finnes.
Det kommer hele tiden damp ut av damputløpet, selv om damptrykkfunksjonen er aktivert.	Ventilpluggen sitter ikke korrekt på ventilen.	Koble apparatet fra strømtilførselen og la det avkjøles. Ta av damputløpet og sett ventilpluggen korrekt på ventilen.
Displayvisning P	Dette er ikke en feil. Dampen slippes automatisk ut.	Vent til all dampen er sluppet ut, eller slipp ut dampen manuelt.
Displayvisning OPEn	Låsehåndtaket for trykk er lukket (⊙) under en tilberedningsprogram uten damptrykkfunksjon.	Åpne låsehåndtaket for trykk (⊙) for å deaktivere damptrykkfunksjonen.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 223 15.03.2016 14:59:13

Problem	Årsak	Utbedring
Displayvisning CLOSE	Låsehåndtaket for trykk er åpent (⊙) under en tilberedningsprogram med damptrykkfunksjon.	Lukk låsehåndtaket for trykk (⊙) for å aktivere damptrykkfunksjonen.
Displayvisning E1~E6	Feil i apparatet,	Avbryt tilberedningsprogrammet. Koble apparatet fra strømtilførselen. Slå apparatet på igjen. Ta kontakt med kundeservice hvis problemet fortsatt finnes.
Displayvisning E0	Det er satt inn feil gryte, eller gryten identifiseres ikke.	Sett inn gryten korrekt. Hvis feilmeldingen vises i mer enn 20 sekunder, må du koble apparatet fra strømtilførselen og henvende deg til kundeservice.
Displayvisning E1	Damptrykkfunksjonen virker ikke slik den skal.	Koble apparatet fra strømtilførselen og start det på nytt. Ta kontakt med kundeservice hvis problemet fortsatt finnes.
Displayvisning E2, E5, E6 eller E7	Apparatet er overopphetet.	Koble apparatet fra strømtilførselen og la det avkjøles. Start apparatet på nytt så snart det er avkjølt.
	Kortslutning i apparatet	Koble apparatet fra strømtilførselen og henvend deg til kundeservice.
Displayvisning E3	For høy nettspenning.	Kontakt strømleverandøren eller nettopperatøren. Få en fagmann til å kontrollere spenningsforsyningen.
Displayvisning E4	For lav nettspenning.	
Displayvisning E8	Kommunikasjonsfeil	Start apparatet på nytt så snart det er avkjølt.
Displayvisning E12	Ved valg av et program med høy temperatur (f.eks. „deep fry (fritere)“) ble det fylt på uegnede ingredienser (f.eks. vann). Programmet avbrytes for å hindre for høyt trykk.	Fjern de uegnede ingrediensene fra gryten, rengjør gryten og fyll den deretter korrekt (f.eks. med olje for programmet „deep fry (fritere)“). La lokket være åpent, avhengig av valgt program ➞ *”Liste over tilberedningsprogrammer” se side 218*. Start tilberedningsprogrammet på nytt.
Ring vår Hotline dersom du ikke kan løse problemene! Telefonnumrene står på de siste sidene i veiledningen.		

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 224 15.03.2016 14:59:13

Användning för avsett ändamål

Läs igenom bruksanvisningen noggrant, följ den och spara den! Läs alla instruktionerna! Bifoga de här instruktionerna om du överlåter apparaten till någon annan.

Om du inte följer instruktionerna för rätt användning av apparaten påtar sig sig tillverkaren inte något ansvar för eventuella skador som detta kan orsaka. Denna apparat är avsedd för tillagning av normala hushållsmängder eller för användning i hushållsliknande, icke yrkesmässiga förhållanden. Hushållsliknande användning omfattar t. ex. användning i pentryn för medarbetare i butiker, kontor, jordbruk och andra yrkesmässiga företag, samt användning av gäster i pensionat, mindre hotell och liknande boendeinrättningar.
Apparaten är avsedd för kokning, bakning, stekning, grytstekning, ångkokning, fritering, pastörisering, uppvärmning och varmhållning av matvaror. Den får inte användas för att bearbeta andra substanser eller föremål. Alla ingredienser måste vara hygieniskt felfria. Följ kökshygieniska regler vid bearbetningen.
Apparaten får bara användas för det ändamål som den är avsedd för. Den tillhörande värmekällan får bara användas enligt bruksanvisningen. Använd enbart tillverkarens originalreservdelar i överensstämmelse med den aktuella apparatmodellen. Använd i synnerhet en basapparat och ett lock som anges vara kompatibla med varandra och som kommer från samma tillverkare. Kastrullen och tillbehören får bara användas tillsammans med basapparaten.
Apparaten får bara användas inomhus vid rumstemperatur och inte på högre höjd än 2000 m över havsytan. När du ställer upp apparaten måste du se till att det inte finns några känsliga ytor och redskap ovanför och bakom apparaten som kan ta skada av temperaturutvecklingen och den utträngande vattenångan.
Denna apparat får inte användas av personer (även barn) med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga och brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de inte står under tillsyn eller har fått tilläckliga instruktioner. Låt inte barn komma i närheten av apparaten och nätkabeln och låt dem inte manövrera apparaten. Låt inte barn leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 225 15.03.2016 14:59:13

Säkerhetsanvisningar

⚠ Risk för elektrisk stöt och brand!

Maskinen får bara anslutas till ett växelströmselnät via ett enligt gällande bestämmelser installerat jordat eluttag. Förvissa dig om att skyddsledarsystemet i husets elektriska installation är installerat enligt gällande bestämmelser. Apparaten får bara anslutas och användas enligt uppgifterna på typskylten. Använd den bara om nätkabeln och apparaten är oskadade. Reparation av apparaten får bara utföras av vår kundtjänst, för att undvika risker. Om apparatens nätkabel blir skadad måste den bytas ut mot en speciell anslutningskabel som kan beställas från vår kundtjänst. Anslut aldrig produkten till timer eller eluttag som styrs med fjärrkontroll. Ha alltid apparaten under tillsyn när den är igång! Om ett fel skulle uppstå, dra genast ut stickkontakten ur vägguttaget eller stäng av nätspänningen. Låt inte nätkabeln komma i kontakt med varma delar och dra den inte över skarpa kanter. Sänk aldrig ned apparaten eller nätkabeln i vatten och maskindiska dem inte. Ta ut stickkontakten före rengöringen.

⚠ Risk för brännskador!

Apparaten tillagar mat under ångtryck. Om apparaten används osakkunnigt kan brännskador orsakas. Kontrollera innan du värmer upp apparaten att den är korrekt stängd. Följ bruksanvisningen. Kontrollera alltid innan du börjar använda apparaten att ångventilernas öppningar inte är igensatta. Följ bruksanvisningen. Gör aldrig några ingrepp i säkerhetssystemen som går utöver serviceinstruktionerna i bruksanvisningen. ➞ *”Skötsel och daglig rengöring” se sidan 243*

Använd aldrig apparaten för att fritera eller steka matvaror med ångtrycksfunktionen aktiverad. Använd aldrig apparaten under drift utan att kastrullen är insatt. Kontrollera innan du startar ett tillagningsprogram att apparaten är korrekt stängd. Ställ aldrig in apparaten i en varm ugn. Höljet, kastrullen och metalldelarna blir varma när apparaten används! Använd bara de medföljande hjälpmedlen för att ta ut kastrullen och tillbehören. Använd grytvantar. I apparaten utvecklas het ånga. Luta dig inte över apparaten.

Var mycket försiktig när du flyttar apparaten om den står under tryck. Vidrör inga heta ytor. Använd handtagen. Använd lämpliga skydd om det behövs.

Försök aldrig att öppna apparaten med våld! Öppna inte apparaten förrän du har förvissat dig om att det invändiga trycket har avlastats helt. Följ bruksanvisningen. ➞ *”Tillagning med ångtryck” se sidan 235*

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 226 15.03.2016 14:59:13

När du har tillagat degiga matvaror bör du innan du öppnar apparaten skaka locket lätt för att matvarorna inte ska spruta ut.
Efter att du har tillagat kött med skinn (t.ex. oxtunga) som kan svälla under tryck bör du inte sticka hål på skinnet så länge det är uppsvällt. Risk för skållning!
Öppna locket försiktigt. Flytta eller rengör inte apparaten förrän den har svalnat helt! Om du märker att någon del är synbart missfärgad, sprucken eller skadad på annat sätt, eller om den inte är rätt fastsatt, måste du byta ut den mot en originalreservdel.

⚠ Hälsorisk!
Sous vide-tillagning sker vid låg tillagningstemperatur. Följ ovillkorligen säkerhetsföreskrifterna och tillagningsrekommendationerna!
➞ *”Sous vide-tillagning” se sidan 234*

⚠ Risk för kvävning!
Barn får inte leka med förpackningsmaterial.

⚠ Viktigt!
Rengör ovillkorligen apparaten noggrant efter varje användning och om den inte har använts under en längre tid. ➞ *”Skötsel och daglig rengöring” se sidan 243*

⚠ Varning!
Använd aldrig spateln och sleven i varmt fett eller het olja och lämna inte kvar dem i kastrullen när den är varm. De kan smälta!
Använd aldrig apparaten med ångtrycksfunktion om det inte finns vatten i den. Det kan orsaka allvarliga skador.

Vi gratulerar dig till ditt köp av en ny apparat från Bosch.
På de följande sidorna i bruksanvisningen hittar finns värdefulla tips för hur du kan använda apparaten.
Vi ber dig att läsa igenom bruksanvisningen noga och att följa alla instruktionerna.
Då kommer du att ha glädje av apparaten under lång tid, och dina arbetsresultat kommer att visa att du valde rätt vid köpet.
Förvara bruksanvisningen för senare användning eller till nästa ägare.
Mer information om våra produkter finns på vår Internet-sida.

Innehåll

Användning för avsett ändamål 225
Säkerhetsanvisningar 226
Översikt 228
Manöverpanel 228
Före första användningen 229
Tillagning 232
Extrafunktioner 238
Användning av insatser 239
Individuella inställningsalternativ 240
Barnspärr 243
Skötsel och daglig rengöring 243
Avfallshantering 244
Konsumentbestämmelser 244
Lista över tillagningsprogram 244
Tillagningstider 246
Modellöversikt och tekniska data 248
Extratillbehör 248
Råd vid fel 249

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 227 15.03.2016 14:59:13

Översikt

→ **Figur A**

1 Multikokare med ångtrycks-funktion (basapparat)
2 Lock
3 Manöverpanel
4 Trycklåsningshandtag
5 Ångutsläppsknapp
6 Uttagbart ångutlopp
7 Avtagbar kondensvattentank
8 Knapp för att öppna locket
9 Kastrull med non stick-beläggning
10 Kastrullhandtag
11 Nätanslutning
12 Bärhandtag
13 Uttagbar lockinsats
14 Packning
15 Säkerhetsventil
16 Ångventil
17 Övertryckssäkring
18 Hållare för lockinsats
19 Fästskruv
20 Ångutsläppskammare
21 Ångventilöppning med tätning
22 Vit ångutsläppsspak
23 Ventilpropp
24 Manuell upplåsning för övertryckssäkring

→ **Figur B**

25 Frityrkorg med löstagbart handtag*
26 Ångkokningsinsats, tvådelad
27 Spatel
28 Slev
29 Mätbägare*
30 Nätkabel
31 Bruksanvisning
32 Receptbok

*** beroende på modell**
I bruksanvisningen beskrivs olika utföranden av apparaten.
→ *”Modellöversikt och tekniska data” se sidan 248*

Manöverpanel

Manöverpanelen består av manöverorgan (knappar) och symboler (lysdioder). Med knapparna väljer du de olika tillagningsprogrammen och inställningsalternativen (t.ex. ångtrycksfunktion, tillagningstemperatur och tillagningstid). Inställningarna visas med tända lysdioder och på displayen.

Manöverorgan

→ **Figur C**

Standby
Kopplar om från standbyläget till funktionsvalläget och tillbaka.

Inställning av starttidsfördröjning
Tiden fram till starten för det valda tillagningsprogrammet går att ställa in.

Val av ett tillagningsprogram från listan (h)
Om du trycker flera gånger på knappen anropas de olika tillagningsprogrammen i tur och ordning. På manöverpanelen tänds den tillhörande lysdioden.

Anpassning av tillagningstiden
Den tillagningstid som är förinställd för ett tillagningsprogram [medium] (medel) kan förkortas [short] (kort) eller förlängas [long] (lång). Det tillhörande symbolelementet (**g**) tänds. Den tillhörande förinställda tillagningstiden visas på displayen (**a**).

Inställning av individuell tillagningstid
För individuell anpassning av tillagningstiden.

Inställning av individuell tillagningstemperatur
För individuell anpassning av tillagningstemperaturen. För tillagningsprogram med inkopplad ångtrycksfunktion är temperaturen förinställd (**f**) och går inte att anpassa individuellt.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 228 15.03.2016 14:59:13

Ångtrycksfunktion
Om du trycker på väljs funktionerna ”lågt ångtryck” [ ] eller ”högt ångtryck”[ ]. Tillhörande symbolelement (**f**) tänds. → *”Tillagning med ångtryck” se sidan 235*

Bekräftelse av programmet
Om du trycker på ✓ startar det valda tillagningsprogrammet.

Radering av en inställning eller avbrott av programmet
Om du trycker på X raderas inställningarna och ett program som redan har startat avbryts.

Symbolelement

→ **Figur C**

a Display
Visar den återstående tiden eller temperaturen.

b timer (Timer)
Anger att starttidsfördröjningen är inkopplad. Displayen (**a**) visar tiden fram till att det valda tillagningsprogrammet startar.

c Tillagningssteg / Programförlopp
Visar de olika tillagningsstegen resp. programförloppet. Om det finns flera tillagningssteg (t.ex. när frityroljan har hettats upp fylls ingredienserna på) visas de optiskt genom att lysdioderna 1, 2, 3 eller 4 tänds. Dessutom hörs en ljudsignal om ett påföljande tillagningssteg behövs.

d finished (färdig)
Visar att rätten är färdig. Displayen (**a**) blinkar och visar ”00:00”. Dessutom hörs en ljudsignal.

e keep warm (varmhållning)
Visar att varmhållningsfunktionen efter slutet av ett tillagningsprogram har startats. På displayen tänds en rektangel (streckad linje).

f Ångtrycksfunktion
[ ] anger att lågt ångtryck (105 °C) har valts.
[ ] anger att högt ångtryck (115 °C) har valts. → *”Tillagning med ångtryck” se sidan 235*

g Visning av förinställd tillagningstid
Den tillagningstid [medium] (medel) som är förinställd för ett tillagningsprogram kan förkortas [short] (kort) eller förlängas [long] (lång) med knappen ≡←. Det tillhörande symbolelementet tänds.

h Lista över tillagningsprogrammen
Det finns 16 förinställda tillagningsprogram. Om du trycker flera gånger på anropas de olika tillagningsprogrammen i tur och ordning. På manöverpanelen tänds den tillhörande lysdioden.

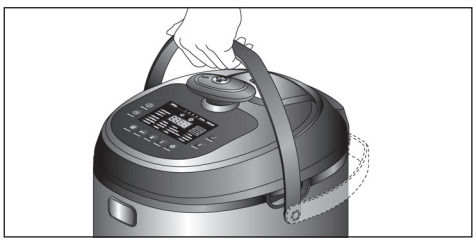
i recipe 1&2 (recept 1&2)
Minnesplatser för lagring av individuella tillagningsprogram med ångtrycksfunktion, tillagningstid och tillagningstemperatur.

j my mode (mitt läge)
Snabbinställningsläge för individuell inställning av ångtrycksfunktion, tid och temperatur för ett tillagningsförlopp.

Före första användningen

Innan du kan använda din nya apparat måste du packa upp den fullständigt, rengöra den och ansluta den till elnätet. Gör detta i följande steg.

1. Ta ut apparaten och alla tillbehören ur förpackningent
2. Använd bärhandtaget för att lyfta upp apparaten. Fäll då bärhandtaget uppåt.



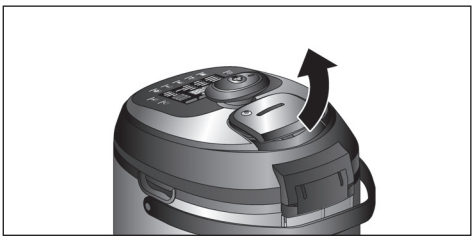
Varning!
Använd enbart bärhandtaget för att transportera apparaten säkert.

3. Ställ apparaten på en stabil, vågrät och slät arbetsyta.

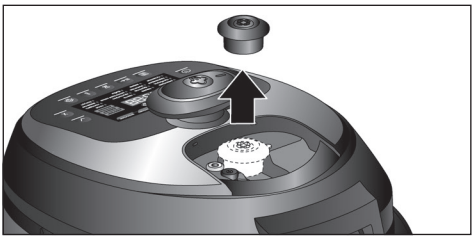
MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 229 15.03.2016 14:59:17

Varning!
Ovanför och bakom apparaten får det inte finnas några känsliga ytor och redskap som kan ta skada av temperaturutvecklingen och den utträngande vattenångan.

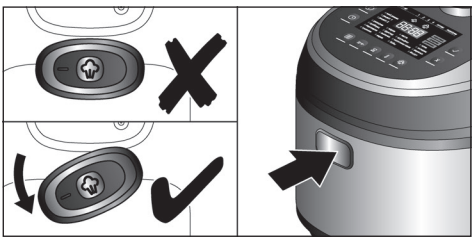
4. **Ta bort ångutloppet**
   Fatta ångutloppet baktill och dra det uppåt.



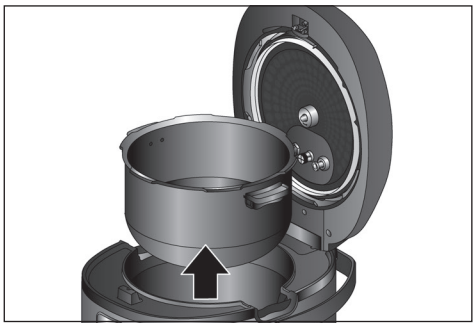
5. **Ta bort ventilproppen**
   Dra av ventilproppen i ångutloppskammaren.



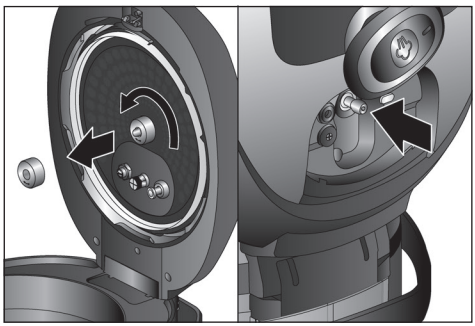
6. **Öppna apparatens lock**
   Öppna trycklåsningshandtaget (⟲). Vrid då trycklåsningshandtaget moturs till stopp. Öppna locket genom att trycka på basapparatens öppningsknapp.



7. Lyft upp kastrullen ur apparatens inre.



8. **Ta ut lockinsatsen**
   Skruva ut fästskruven moturs och ta av den. Håll fast lockinsatsen med ena handen på lockets insida. Tryck lätt med den andra handen på lockets utsida ångventilen i ångutloppskammaren genom öppningen. Ta försiktigt ut lockinsatsen ur locket.



9. Ta bort det befintliga förpackningsmaterialet från apparaten och tillbehören.
10. Kontrollera att alla delar är kompletta.
    ➞ **Figur A**
11. Kontrollera att apparaten och tillbehören inte har några synliga skador.

Varning!
Använd aldrig apparaten om den är skadad!

12. Rengör och torka alla delar noggrant före den första användningen.
    ➞ *”Skötsel och daglig rengöring” se sidan 243*

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 230 15.03.2016 14:59:37

13. Kontroll av säkerhetsanordningarna
Lockinsatsen: Kontrollera att packningen på lockinsatsen inte har några synliga missfärgningar, sprickor eller andra skador.
Kontrollera att säkerhets- och ångventilen och övertrycksäkringen är oskadade. De får inte bli blockerade av främmande föremål. Övertryckssäkringen måste kunna röra sig fritt.
Ångutloppskammaren: Kontrollera att ångventilpackningen i ångutloppskammaren inte har några synbara missfärgningar, sprickor eller andra skador.
Kontrollera att den vita ångutsläppsspaken är ren. Den får inte bli blockerad av främmande föremål.

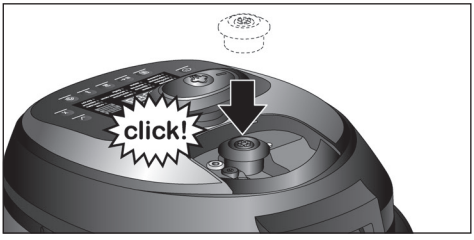
14. Sätt in kastrullen
Sätt tillbaka kastrullen i apparatens inre. Kastrullhandtagen måste vara infällda i inbuktningarna.

Varning!
Kontrollera innan du sätter in kastrullen att apparaten är torr och ren invändigt.

15. Sätt in lockinsatsen
Trycklåsningshandtaget måste vara öppet (⟲). Sätt lockinsatsen med ångventilen nedåt på lockinsatshållaren. För samtidigt ångventilen genom ångventilöpppningen. Dra åt fästskruven för lockinsatsen medurs på lockinsatshållaren.

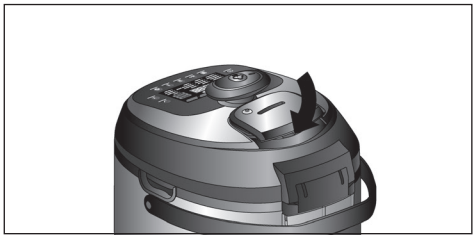
16. Stäng locket
Tryck locket nedåt tills det snäpper fast. Stäng trycklåsningshandtaget (⟳). Vrid då trycklåsningshandtaget medurs till stopp.

17. Sätt in ventilproppen
Sätt ventilproppen i ångutloppskammaren på ångventilen och tryck fast den.

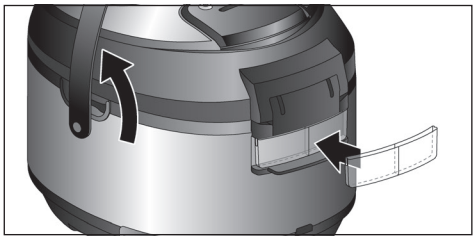


Varning!
Se noga till att den vita ångutloppsspaken sitter under ventilproppen.

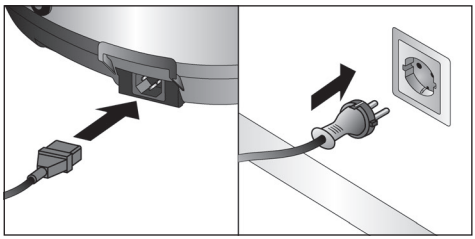
18. Sätt in ångutloppet
Sätt ångutloppet på locket uppifrån och tryck fast det.



19. Sätt in kondensvattentanken
Fäll bärhandtaget uppåt. Fatta tanken upptill på sidorna och sätt in den på apparatens baksida.



20. Anslut den medföljande nätkabeln först till apparaten och sedan till eluttaget.



Varning!
Använd enbart den medföljande nätkabeln.

På manöverpanelen tänds knapparna ⏻ och ✓ och alla lysdioderna kortvarigt en gång och en ljudsignal med fem steg hörs. Därefter blinkar knappen ⏻. Apparaten står nu i standby-läge och är klar att användas.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 231 15.03.2016 14:59:54

Tillagning

Allmänna rekommendationer

För att du ska få bästa möjliga och smakrika resultat rekommenderar vi dig att använda förslagen i vår receptbok, som är speciellt utarbetad för att användas tillsammans med apparaten.
I receptboken finns utförliga förklaringar till ingrediensmängderna, rekommendationer för tillagningstid, tillagningstemperatur och användning av ångtrycksfunktionen samt förnuftiga kombinationer av tillagningsprogrammen.
Utnyttja receptrekommendationerna för att samla dina första erfarenheter. Om du uppskattar fördelarna och mångfalden hos användningsalternativen kommer du med nöje att vilja experimentera med nya recept.
Utnyttja de individuella inställningsalternativ som apparaten därutöver erbjuder dig. ➞ *”Individuella inställningsalternativ” se sidan 240*
För att du ska få en överblick över alla tillagningsprogram har vi gjort i ordning en överskådlig tabell åt dig. ➞ *”Lista över tillagningsprogram” se sidan 244*

⚠ Risk för brännskador!

- Kontrollera alltid att säkerhetsanordningarna fungerar innan du börjar använda apparaten: ➞ *”Före första användningen” se sidan 229*
- Använd aldrig apparaten om inte kastrullen, lockinsatsen, ventilproppen och ångutloppet är insatta.
- Flytta aldrig apparaten när den är igång.
- Försök aldrig att öppna apparaten med våld!

Varning!

- Använd enbart den medföljande spateln (inga metallbestick) för att röra om.
- Kontrollera alltid innan du startar apparaten att den är oskadad, komplett, rengjord och uppställd enligt föreskrifterna. ➞ *”Före första användningen” se sidan 229*

Tillagning utan ångtryck

Du kan välja mellan 16 förinställda tillagningsprogram. ➞ *”Lista över tillagningsprogram” se sidan 244*

Anm.: När du väljer och startar ett tillagningsprogram utan ångtrycksfunktion måste du alltid se till trycklåsningshandtaget är öppet (⊘).

1. Enheten är klar att använda. Fyll på önskade ingredienser i apparaten. Öppna därvid locket och lägg ingredienserna i kastrullen. Du kan också avläsa mängden på skalan på kastrullens insida.

Varning!

- Fyll på högst 4 liter i kastrullen. När du tillagar matvaror som sväller under tillagningen, t.ex. ris eller torkade grönsaker, får du inte fylla kastrullen mer än till hälften.

2. Stäng apparaten. Tryck locket nedåt tills det snäpper fast.
3. Tryck på ⏻ för att gå till funktionsvalläget.

I funktionsvalläget kan du välja önskat tillagningsprogram och göra alla inställningar av apparaten. Knappen ⏻ och symbolelementet [my mode] (mitt läge) lyser med fast sken. Knappen ✓ blinkar. Displayen visar ”00:00”.

Anmärkningar:

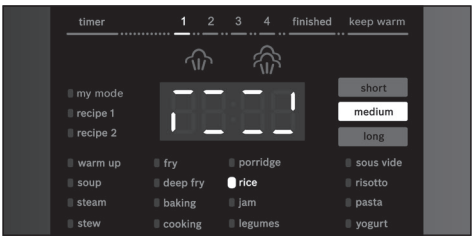
- Vissa tillagningsprogram eller steg utförs med locket öppet. ➞ *se den medföljande receptboken*
- Om ingen inmatning har gjorts på manöverpanelen under 5 minuter övergår apparaten automatiskt till standby-läget.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 232 15.03.2016 14:59:58

1. Tryck flera gånger på ☰ tills det önskade tillagningsprogrammet har valts.

På manöverpanelen tänds den tillhörande lysdioden och den förinställda tillagningstiden för det valda tillagningsprogrammet blinkar.

2. Tryck på ✓ för att starta tillagningsprogrammet.



Apparaten värmer upp kastrullen tills måltemperaturen har uppnåtts. Under uppvärmningen visar displayen linjer som tänds medurs. När måltemperaturen har uppnåtts släcks linjerna och tillagningstiden visas på displayen.
Tillagningsförloppet startar automatiskt.

Anm.: Om du har valt programmet [pasta] (pasta) eller [deep fry] (fritering) hörs en återkommande ljudsignal, och displayen och knappen ✓ blinkar tills du har lagt i matvarorna och tryckt på ✓.

Tillagningstiden räknas ned.

Under tillagningen av maten alstras vattenånga som tränger ut ur apparaten så att inte ett alltför högt tryck kan utvecklas.

Höjning eller sänkning av temperaturen under tillagningen

Om den aktuella temperaturen är för högt eller för lågt inställd under tillagningen kan den, även under pågående tillagning, höjas (med högst +10 °C) eller sänkas (med högst -10 °C).
Håll knappen 🌡 intryckt för att höja temperaturen. Den aktuella temperaturen visas kortvarigt på displayen och höjs därefter i steg om 1 °C upp till det högsta värdet (+10 °C). Håll knappen intryckt tills den önskade högre temperaturen har uppnåtts.
Håll knappen 🌡 intryckt för att sänka temperaturen. Den aktuella temperaturen visas kortvarigt på displayen och höjs sedan i steg om 1 °C upp till det högsta värdet (+10 °C). När det högsta värdet har uppnåtts hoppar displayen bakåt till det lägsta värdet (differens 20 °C). Håll knappen intryckt tills den önskade lägre temperaturen har uppnåtts.
Fortsätt tillagningsprogrammet genom att trycka på ✓.

Anm.: Om du inte trycker på ✓ fortsätter tillagningsprogrammet med den tidigare inställda temperaturen.

När tillagningsprogrammet har slutförts hörs en ljudsignal. Symbolelementet [finished] (färdig) och knappen ✓ tänds, eller också aktiveras varmhållningsfunktionen..
➞ *”Varmhållningsfunktion” se sidan 239*
Displayen blinkar och visar ”00:00”.

3. Öppna apparatens lock och servera den tillagade rätten.

⚠ Risk för brännskador!

- Under tillagningen ansamlas mycket ånga i apparaten. Öppna alltid locket försiktigt. Luta dig inte över apparatens lock.
- Kastrullen och eventuella insatser kan vara mycket varma. Använd alltid lämpliga handtag eller grytvantar.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 233 15.03.2016 15:00:10

Varning!
Under matlagningen bildas kondensvatten. Töm kondensvattentanken regelbundet;

Anmärkningar:
- Du kan när du vill stoppa tillagningsprogrammet med knappen X. Apparaten övergår då till funktionsvalläget.
- Vissa tillagningsprogram kan bestå av flera tillagnngssteg. ➞ *”Flera lillagningssteg” se sidan 238*

Förlängning av tillagningstiden under tillagningen

Om ingredienserna fortfarande inte är färdigkokta vid slutet av ett tillagningsprogram kan tillagningstiden förlängas.
1. Håll då knappen ⧖ intryckt.
Displayen visar kortvarigt den aktuella tillagningstiden och ökar den därefter med 1 minut i sänder.
2. Håll knappen intryckt tills den önskade tillagningstiden har uppnåtts.
3. Starta den nya inställda tillagningstiden med knappen ✓.

Anm.: Tillagningstiden kan förlängas med högst 30 minuter. Om den önskade tillagningstiden överskrids håller du knappen ⧖ intryckt tills det högsta värdet har uppnåtts. Därefter hoppar inställningen tillbaka till 5 minuter.

Sous vide-tillagning

Sous vide-tillagning betyder tillagning ”under vakuum” vid låga temperaturer. Sous vide-tillagning är ett skonsamt och fettsnålt tillagningssätt för kött, fisk, grönsaker och desserter. Matvarorna försluts lufttätt med ett vakuumsug i en speciell värmetålig kokpåse.

⚠ Hälsorisk!
Sous vide-tillagning sker vid låg tillagningstemperatur. Var därför mycket noga med att följa användnings- och hygienföreskrifterna nedan:

- Använd enbart färska matvaror av god kvalitet.
- Tvätta och desinficera händerna. Använd engångshandskar eller en matlagnings-/grilltång.
- Var särskilt noggrann när du tillagar kritiska matvaror som t.ex. fågel, ägg och fisk.
- Tillaga fågel vid lägst 65 °C.
- Skölj alltid noggrant av grönsaker och frukter och/eller skala dem.
- Håll alltid ytor och skärbrädor rena. Använd olika skärbrädor till olika slag av matvaror.
- Var noga med kylkedjan. Bryt den först strax innan du ska förbereda matvarorna och lägg sedan tillbaka de vakuumbehandlade matvarorna i kylskåpet innan du börjar med tillagningen.
- Rätterna är enbart avsedda för att ätas omedelbart. Ät upp maten omedelbart efter tillagningen och förvara den inte under längre tid, inte ens i kylskåp. Det är inte lämpligt att värma upp den på nytt.

Vakuumpåse
- Använd bara för ändamålet avsedda värmetåliga vakuumpåsar vid sous vide-tillagning.
- Tillaga inte maten i de påsar som du har köpt den i (t.ex. portionsförpackad fisk). Sådana påsar är inte lämpliga för sous vide-tillagning.

Vakuumförpackning
- Vakuumförpacka maten med en kammarvakuummaskin som kan alstra 99 % vakuum. Bara på så sätt får du en likformig värmeöverföring och ett perfekt tillagningsresultat.

Anmärkningar:
- Den maximala påfyllningsvolymen vid sous vide-tillagning är 2,5 liter. Vattennivån i kastrullen får inte vara högre än 2,5 liter när matevarorna har lagts i.
- Locket måste ovillkorligen vara stängt under sous vide-tillagningen.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 234 15.03.2016 15:00:10

Tillagning med ångtryck

Multikokaren är dessutom försedd med en ångtrycksfunktion. Med ångtrycksfunktionen kan maten tillagas under tryck, dvs. vid temperaturer över 100 °C. Det ger avsevärt kortare tillagningstider. Dessutom innebär det en ordentlig energibesparing. Genom den kortare tillagningen i ånga bevaras också arom, smak och vitaminer bättre. Du kan välja mellan 8 förinställda tillagningsprogram som kan användas med ångtrycksfunktionen. ➞ *”Lista över tillagningsprogram” se sidan 244*

Lågt ångtryck

Använd lågt ångtryck till känsliga maträtter som grönsaker, fisk eller frukt. Det ger en extra skonsam tillagning. Om trycket blir för högt regleras detta automatiskt via ångutloppet.

Högt ångtryck

Använd högt ångtryck till alla övriga maträtter för att få optimala resultat. Om trycket blir för högt regleras detta automatiskt via ångutloppet.

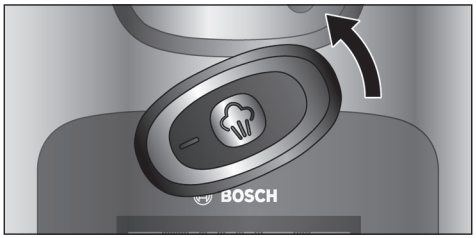
Ångtrycksfunktionen aktiverad

För att du ska kunna välja tillagningsprogram med ångtrycksfunktion måste du först stänga trycklåsningshandtaget (⊙). Vrid då trycklåsningshandtaget medurs till stopp.

En ljudsignal hörs när apparaten har stängts korrekt och ångtrycksfunktionen har startats. Först då kan du gå till funktionsvalläget och välja det aktuella tilläggsprogrammet med ångtrycksfunktion. Symbolelementen ”lågt ångtryck” [ ] eller ”högt ångtryck” [ ] tänds. ➞ *”Tillagning med ångtryck” se sidan 235*

Ångtrycksfunktionen avaktiverad

För att du ska kunna välja tillagningsprogram utan ångtrycksfunktion måste du först alltid öppna trycklåsningshandtaget (⊙). Vrid då trycklåsningshandtaget moturs till stopp.



I funktionsvalläget kan du välja önskade tillagningsprogram utan ångtrycksfunktion. ➞ *”Tillagning utan ångtryck” se sidan 232*

Du kan välja mellan 8 förinställda tillagningsprogram som kan användas med ångtrycksfunktionen. ➞ *”Lista över tillagningsprogram” se sidan 244*

⚠ Risk för brännskador!

- Du får inte värma upp skummande ingredienser, t.ex. mjölk och grädde, under ångtryck.
- Använd inte ångtrycksfunktionen för att fritera matvaror i olja under tryck.

1. Öppna apparaten. Öppna då trycklåsningshandtaget (⊙) och tryck in basapparatens öppningsknapp.
2. Fyll på önskade ingredienser i kastrullen. Du kan också avläsa mängden på skalan på kastrullens insida.

Varning!

- Värm aldrig upp apparaten under ångtyck utan att först ha fyllt på vatten eller andra vätskor. Fyll på minst 250 ml vätska.
- Fyll på högst 3,3 liter i kastrullen. När du tillagar matvaror som sväller under tillagningen, t.ex. ris eller torkade grönsaker, får du inte fylla kastrullen mer än till hälften.

3. Stäng apparaten. Tryck då ned locket tills det snäpper fast och stäng trycklåsningshandtaget (⊙).

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 235 15.03.2016 15:00:18

En ljudsignal hörs. Ångtrycksfunktionen har startats.

4. Tryck på ⏻ för att gå till funktionsvalläget.

I funktionsvalläget kan du välja önskat tillagningsprogram och göra alla inställningar av apparaten. Knappen ⏻ samt symbolelementen [my mode] (mitt läge) och [ ] lyser med fast sken. Knappen ✓ blinkar. Displayen visar ”00:00”.

Anm.: Om ingen inmatning har gjorts på manöverpanelen under 5 minuter övergår apparaten automatiskt till standby-läget.

5. Tryck flera gånger på ☰ tills det önskade tillagningsprogrammet har valts.

På manöverpanelen tänds den tillhörande lysdioden och den förinställda tillagningstiden för det valda tillagningsprogrammet blinkar. Symbolelementet ”lågt ångtryck” [ ] eller ”högt ångtryck” [ ] tänds. Tryck på för att växla mellan [ ] och [ ].

Anm.: Om inte [ ] eller [ ] tänds är ångtrycksfunktionen inte tillgänglig för det valda programmet.

6. Tryck på ✓ för att starta tillagningsprogrammet.

Apparaten värmer upp kastrullen tills det förinställda ångtrycket har uppnåtts. Under uppvärmningen visar displayen linjer som tänds medurs.

När det förinställda ångtrycket har uppnåtts släcks linjerna och tillagningstiden visas på displayen.

Tillagningsförloppet startar automatiskt. Tillagningstiden räknas ned.

När tillagningstiden har löpt ut hörs en ljudsignal. Displayen blinkar och visar ”P”. Ångan tränger automatiskt stötvis ut ur apparaten och det invändiga trycket i apparaten avlastas.

⚠ Risk för brännskador!

Luta dig aldrig över apparaten medan ångan tränger ut!

När det invändiga trycket i apparaten har avlastats helt tänds symbolelementet [finished] (färdig) och knappen ✓ eller varmhållningsfunktionen aktiveras.

➞ *”Varmhållningsfunktion” se sidan 239*

På displayen tänds en rektangel (streckad linje). Tillagningsprogrammet har slutförts.

7. Öppna apparaten. Öppna då trycklåsningshandtaget (⌀) och tryck in basapparatens öppningsknapp.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 236 15.03.2016 15:00:35

Anmärkningar:
- Försök aldrig att öppna apparaten med våld!
- Skaka alltid apparaten något innan du öppnar den för att lösa upp eventuella ångblåsor i maten och hindra igensättning.
- Det går lätt att öppna trycklåsningshandtaget när all ånga har släppts ut från apparatens inre och apparaten är helt trycklös.
- Det automatiska ångutsläppet kan ta litet tid. Om du vill snabba på förloppet eller om apparaten inte är helt trycklös kan du också släppa ut ångan manuellt. ➞ *”Manuellt utsläpp av ånga” se sidan 237*

8. Servera den tillagade rätten.

⚠ Risk för brännskador!
- Kastrullen och eventuella insatser kan vara mycket varma. Använd alltid lämpliga handtag eller grytvantar.

Varning!
Under matlagningen bildas kondensvatten. Töm kondensvattentanken regelbundet;

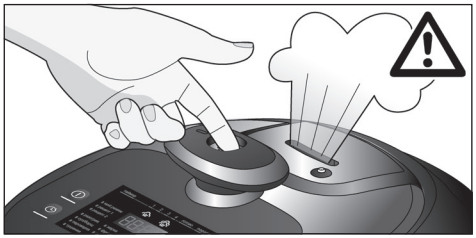
Anmärkningar:
- Du kan när du vill stoppa tillagningsprogrammet med knappen ✕. Apparaten övergår då till funktionsvalläget. Innan du ian öppna apparaten måste du släppa ut ångan i apparatens inre manuellt. ➞ *”Manuellt utsläpp av ånga” se sidan 237*
- Vissa tillagningsprogram består av flera tillagningssteg. ➞ *”Flera lillagningssteg” se sidan 238*

Manuellt utsläpp av ånga

I följande fall kan du också släppa ut ångan manuellt:
- Om du vill snabba upp det automatiska ångutsläppet vid tillagningsprogrammets slut.
- Om ett tillagningsprogram har avbrutits.
- Om det inte går att öppna trycklåsningshantaget på grund av att apparaten inte är helt trycklös.

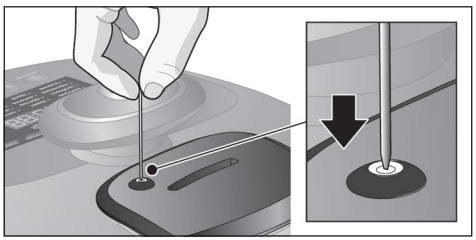
⚠ Risk för brännskador!
När du trycker på ångutsläppsknappen tränger het ånga under högt tryck ut ur ångutloppet. Luta dig aldrig över apparaten medan du trycker på ångutsläppsknappen!

1. Håll ångutsläppsknappen intryckt tills ingen ånga längre tränger ut ur ångutloppet.



2. Öppna apparaten. Öppna då trycklåsningshandtaget (⟲) och tryck in basapparatens öppningsknapp.

Anm.: Om det inte går att öppna trycklåsningshandtaget är apparaten inte ännu helt trycklös. I så fall måste du hålla övertryckssäkringen nedtryckt manuellt med en smal pinne tills ingen ånga längre tränger ut ur apparaten. Öppna därefter trycklåsningshandtaget (⟲) och tryck på basapparatens öppningsknapp.



MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 237 15.03.2016 15:00:43

Extrafunktioner

Följande extra funktioner finns för tillagningsprogram med och utan ångtrycksfunktion.

Val av förinställd tillagningstid

För varje tillagningsprogram visas den förinställda tillagningstiden för steget [medium] (medel) på manöverpanelen. Tillagningstiden kan förkortas [short] (kort) eller förlängas [long] (lång).

1. Tryck flera gånger på ≡← tills önskat symbolelement visas. Symbolen växlar från [medium] (medel) via [long] (lång) till [short] (kort) och sedan åter till [medium] (medel).

Displayen visar motsvarande förinställda värden för tillagningstiden.

2. Tryck på ✓ för att starta tillagningsprogrammet.

Inställning av starttidsfördröjning

För att kunna njuta av en nylagad rätt vid en viss tidpunkt kan du ställa in tiden fram till starten av det valda tillagningsprogrammet.

Anm.: Starttidsfördröjningen kan bara ställas in för vissa tillagningsprogram. Starttidsfördröjningen är olika förinställd för dessa tillagningsprogram.

1. Välj tillagningsprogram.
2. Tryck på knappen ⏲. Knappen ✓ blinkar. På displayen blinkar ”00:10”.

Om du trycker flera gånger på ⏲ ökar den visade tiden. Om du trycker kortvarigt ökar tiden med 5 minuter i sänder. Om du trycker något längre ökar tiden med 10 minuter i sänder. Om du håller ⏲ intryckt i ungefär 2 sekunder ökar tiden med 30 minuter i sänder.

3. Tryck på ✓ när den önskade starttidsfördröjningen visas.

Den valda starttidsfördröjningen visas på displayen. I symbolfältet tänds [timer] (timer). Tiden fram till start räknas ned. Därefter startar tillagningen automatiskt.

Anmärkningar:

- Genom att trycka på ✓ kan du när som helst stänga av starttidsfördröjningen. Tillagningsprogrammet startar då omedelbart.
- Om symbolen ”00:10” på displayen inte blinkar går det inte att ställa in någon starttidsfördröjning för det valda tillagningsprogrammet.

Flera lillagningssteg

Vissa tillagningsprogram kan bestå av flera tillagnngssteg. En ljudsignal hörs när nästa steg kan påbörjas. På manöverpanelen tänds lysdioderna 1, 2, 3 respektive 4 och knappen ✓ blinkar.

- Öppna apparatens lock.
- Lägg i ytterligare ingredienser.
- Följ tillagningsanvisningarna i receptet (t.ex. med eller utan ångtrycksfunktion, öppet lock). → *se den medföljande receptboken*
- Starta nästa tillagningssteg med knappen ✓.

Apparatens inre värms upp tills måltemperaturen respektive det valda ångtrycket för nästa tillagningssteg har uppnåtts. Under uppvärmningen visar displayen linjer som tänds medurs. När måltemperaturen respektive det valda ångtrycket har uppnåtts släcks linjerna och nästa tillagningstid visas på displayen. Tillagningsförloppet startar automatiskt. Tillagningstiden räknas ned.

Förtida avbrott av det aktuella tillagningssteget

Om ingredienserna blir genomkokta i förtid under ett tillagningssteg kan steget också avslutas manuellt.

1. Håll då knappen ✓ intryckt i minst 2 sekunder.

Det aktuella tillagningssteget avslutas. Därefter hörs som vanligt en ljudsignal när nästa steg kan påbörjas. På manöverpanelen tänds lysdioderna 1, 2, 3 respektive 4 och knappen ✓ blinkar.

2. Utför nästa tillagningssteg.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 238 15.03.2016 15:00:43

Varmhållningsfunktion

I vissa tillagningsprogram ingår varmhållningsfunktionen. ➞ *”Lista över tillagningsprogram” se sidan 244*
Om varmhållningsfunktionen ingår i ett tillagningsprogram startar funktionen automatiskt när rätten är färdig och håller den varm i högst 10 timmar vid cirka Stunden 40 °C (den förinställda varmhållningstiden beror på tillagningsprogrammet). [finished] (färdig) och [keep warm] (varmhållning) tänds. På displayen tänds en rektangel (streckad linje). Du kan avsluta varmhållningen med knappen ╳. Apparaten övergår då till funktionsvalläget.

Användning av insatser

Användning av frityrkorgen

Vid tillagning av kött, fisk, pommes frites etc. i het olja måste frityrkorgen (beroende på modell) användas.

Anm.: För att du ska få bästa möjliga och smakrika resultat rekommenderar vi dig att använda förslagen i vår receptbok. ➞ *se den medföljande receptboken*

Exempel: Tillagningsprogram [deep fry] (fritering)

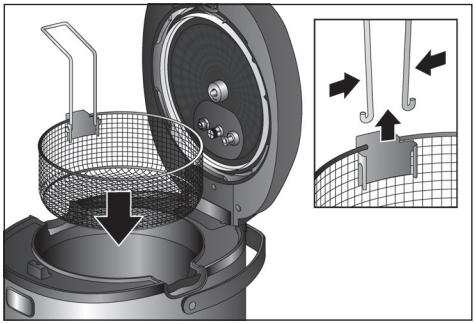
⚠ Risk för brännskador!

- Använd aldrig ångtrycksfunktionen vid fritering. Den är automatiskt avstängd i tillagningsprogrammet [deep fry] (fritering).
- Fyll inte på mer olja eller frityrfett än till markeringen [1.0].
- Använd inte mer än 200 g frysta eller 300 g ofrysta friteringsmatvaror.
- Under tillagningen kan mycket ånga ansamlas i apparaten. Öppna locket försiktigt. Luta dig inte över apparatens lock.
- Kastrullen och eventuella insatser kan vara mycket varma. Använd alltid kastrulltången, lämpliga handtag eller grytvantar.
- Använd aldrig spateln och sleven i varmt fett eller het olja

1. Öppna apparatens lock.
2. Fyll på högst 1 liter olja i kastrullen. Du kan också avläsa mängden på skalan på kastrullens insida.
3. Stäng locket.
4. Gå till funktionsvalläget och välj tillagningsprogrammet [deep fry] (fritering) ➞ *”Lista över tillagningsprogram” se sidan 244*
5. Tryck på ✓ för att starta tillagningsprogrammet.

Oljan hettas upp. När måltemperaturen har uppnåtts hörs en ljudsignal och knappen ✓ blinkar.

6. Lägg frityrmatvarorna i frityrkorgen.
7. Öppna apparatens lock.
8. Ställ frityrkorgen med det medföljande handtaget i kastrullen och ta av handtaget.



9. Stäng inte locket.
10. Starta tillagningsprogrammet med knappen ✓.

När tillagningsprogrammet har slutförts hörs en ljudsignal.

11. Låt frityrmatvarorna droppa av genom att lyfta upp frityrkorgen med handtaget och hänga den med fliken på kastrullkanten.

Användning av ångkokningsinsatsen

Vid ångkokning av grönsaker, kött och fisk måste ångkokningsinsatsen användas. Med den tvådelade ångkokningsinsatsen kan du samtidigt ångkoka olika ingredienser åtskilda från varandra (t.ex. grönsaker i underdelen och fisk i överdelen).

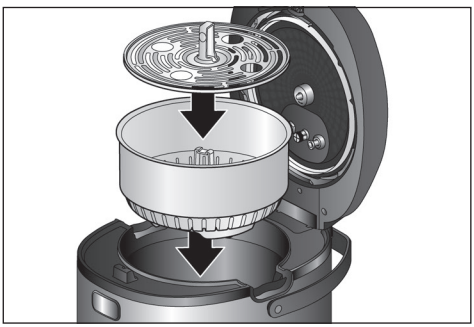
MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 239 15.03.2016 15:00:48

Anmärkningar:
- För att du ska få bästa möjliga och smakrika resultat rekommenderar vi dig att använda förslagen i vår receptbok.
- Du kan använda ångkokningsinsatsen med eller utan ångtrycksfunktion.

Exempel: Tillagningsprogram [steam] (ångkokning) utan ångtrycksfunktion

⚠ Risk för brännskador!
- Fyll inte på mer vatten än upp till markeringen [0.5].
- Under tillagningen kan mycket ånga ansamlas i apparaten. Öppna locket försiktigt. Luta dig inte över apparatens lock.
- Kastrullen och eventuella insatser kan vara mycket varma. Använd alltid lämpliga handtag eller grytvantar.

1. Öppna apparatens lock.
2. Fyll på högst 0,5 liter vatten i kastrullen. Du kan också avläsa mängden på skalan på kastrullens insida.
3. Häng upp ångkokningsinsatsens underdel i kastrullen.
4. Lägg i de olika ingredienser som ska ångkokas i underdelen upp till den undre kanten.
5. Sätt på överdelen och lägg i fler ingredienser.



6. Stäng locket.
7. Gå till funktionsvalläget och välj tillagningsprogrammet [steam] (ångkokning) → *”Lista över tillagningsprogram” se sidan 244*
8. Tryck på ✓ för att starta tillagningsprogrammet.

När tillagningsprogrammet har slutförts hörs en ljudsignal och knappen ✓ blinkar.
9. Öppna apparatens lock.
10. Lyft upp ångkokningsinsatsens över- och underdel ur kastrullen.

Individuella inställningsalternativ

De förinställda värdena för tillagningstid och tillagningstemperatur eller ångtryck kan anpassas till dina individuella behov och till föreskrifterna i receptet.

Inställning av tillagningstid

1. Gå till funktionsvalläget och tryck flera gånger på ☰ tills det önskade tillagningsprogrammet har valts.

På manöverpanelen tänds den tillhörande lysdioden och den förinställda tillagningstiden för tillagningsprogrammet visas.
2. Tryck en gång på ⧖.

Den förinställda tillagningstiden blinkar på displayen.
3. Tryck flera gånger på ⧖ tills den önskade tillagningstiden visas.

Om du trycker kortvarigt på ⧖ förlängs tillagningstiden med 1 minut. Tiden ökar upp till det förinställda maximivärdet och hoppar därefter bakåt till det förinställda minimivärdet. Om du håller knappen ⧖ intryckt längre ökar tiden med 10 minuter i sänder.
4. Tryck på ✓ när den önskade tillagningstiden visas.

Tillagningsprogrammet startas med den inställda tillagningstiden.
Om tiden ska anpassas för alla tillagningsstegen i det valda programmet upprepar du punkterna 2 till 4 innan du startar respektive tillagningssteg.

Anm.: De här inställningarna sparas inte. När du väljer samma tillagningsprogram nästa gång visas åter den förinställda tillagningstiden.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 240 15.03.2016 15:00:52

Inställning av tillagningstemperaturen

För tillagningsprogram utan ångtrycksfunktion kan temperaturen väljas individuellt.

1. Gå till funktionsvalläget och tryck flera gånger på ☰ tills det önskade tillagningsprogrammet har valts.

På manöverpanelen tänds den tillhörande lysdioden och den förinställda tillagningstiden för tillagningsprogrammet visas.

2. Tryck en gång på 🌡.

Den förinställda tillagningstemperaturen blinkar på displayen.

3. Tryck flera gånger på 🌡 tills den önskade tillagningstemperaturen visas.

Om du trycker kortvarigt på 🌡 höjs tillagningstemperaturen med 5 grader. Temperaturen höjs upp till det förinställda maximivärdet och hoppar därefter bakåt till det förinställda minimivärdet. Om du håller knappen 🌡 intryckt litet längre höjs temperaturen med 10 grader i sänder.

4. Tryck på ✓ när den önskade tillagningstemperaturen visas.

Tillagningsprogrammet startas med en inställda tillagningstemperaturen.
Om temperaturen ska anpassas för alla tillagningsstegen i det valda programmet upprepar du punkterna 2 till 4 före starten av respektive tillagningssteg.

Anm.: De här inställningarna sparas inte. När du väljer samma tillagningsprogram nästa gång visas åter den förinställda tillagningstiden.

Inställning av ångtrycket

För tillagningsprogram med förinställd ångtrycksfunktion kan temperaturen väljas via ”lågt ångtryck” [ ] eller ”högt ångtryck” [ ].

1. Gå till funktionsvalläget och tryck flera gånger på ☰ tills det önskade tillagningsprogrammet har valts.

På manöverpanelen tänds den tillhörande lysdioden och den förinställda tillagningstiden för tillagningsprogrammet visas. Symbolelementet ”lågt ångtryck” [ ] eller ”högt ångtryck” [ ] tänds också.

Anm.: Om inte [ ] eller [ ] tänds är ångtrycksfunktionen inte tillgänglig för det valda programmet.

2. Tryck på för att växla mellan [ ] och [ ].
3. Tryck på ✓ när det önskade ångtrycket visas.

Tillagningsprogrammet startas med den inställda ångtrycksfunktionen.

Anm.: De här inställningarna sparas inte. När du väljer samma tillagningsprogram nästa gång visas åter den förinställda ångtrycksfunktionen.

my mode (mitt läge) (manuellt)

Snabbinställningsläge för individuell inställning av ångtrycksfunktion, tid och temperatur för en tillagning.
I funktionsvalläget lyser knappen ⏻ och symbolelementet [my mode] (mitt läge) med fast sken. Knappen ✓ blinkar. Displayen visar ”00:00”.

Anm.: För att ångtrycksfunktionen ska kunna startas måste trycklåsningshantaget vara stängt ( ). Symbolelementet [ ] tänds.

Inställning av tillagningstid

1. Tryck en gång på ⌛.

”00:00” blinkar på displayen.

2. Tryck flera gånger på ⌛ tills den önskade tillagningstiden visas.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 241 15.03.2016 15:00:52

Inställning av tillagningstemperatur eller ångtryck

3. **Utan ångtrycksfunktion:**
   Tricklåsningshandtaget måste vara öppet (). Tryck en gång på . ”0000” blinkar på displayen. Tryck sedan flera gånger på tills den önskade tillagningstemperaturen visas.
   eller
   Med ångtrycksfunktion:
   Tricklåsningshandtaget måste vara stängt (). Tryck på för att växla mellan [ ] och [ ].
4. Tryck på ✓ för att starta med de valda inställningarna.

Apparaten värmer upp kastrullen tills måltemperaturen respektive ångtrycket har uppnåtts.
När måltemperaturen respektive ångtrycket har uppnåtts släcks linjerna och tillagningstiden visas på displayen. Tillagningsförloppet startar automatiskt.

recipe 1 / recipe 2 (recept 1 / recept 2) – Lagring av egna tillagningsprogram

På minnesplatserna [recipe 1] (recept 1) och [recipe 2] (recept 2) kan du lagra egna tillagningsprogram med individuellt vald tid, temperatur och ångtrycksfunktion.

Anmärkningar:

- Om du inte tidigare har lagrat något eget tillagningsprogram visar displayen inte några inställda värden.
- För att du ska kunna starta ångtrycksfunktionen måste tricklåsningshandtaget vara stängt ().

1. Gå till funktionsvalläget och tryck en gång på .

Lysdioden [recipe 1] (recept 1) tänds.
På displayen visas den förinställda tillagningstiden.

Lagring av tillagningstid

2. Tryck en gång på .

Displayen blinkar. På manöverpanelen tänds lysdioden 1 (tillagningssteg 1).

3. Tryck flera gånger på tills den önskade tillagningstiden visas.

Om du trycker kortvarigt på förlängs tillagningstiden med 1 minut. Om du håller knappen intryckt längre ökar tiden med 10 minuter i sänder. Tiden ökar upp till det förinställda maximivärdet och hoppar därefter bakåt till det förinställda minimivärdet.

Inställning av tillagningstemperaturen utan ångtryck:

4. **Tillagningstemperatur:** Tryck en gång på . Displayen visar den förinställda tillagningstemperaturen. Tryck därefter flera gånger på tills den önskade tillagningstemperaturen visas.
   eller
   Ångtryck: Tryck på för att växla mellan [ ] och [ ].
5. Håll knappen ✓ intryckt (>2 sekunder) för att lagra de inställda värdena.

Anm.: För ett tillagningssteg kan bara antingen temperaturen eller ångtrycket ställas in och lagras. Det senast inställda värdet lagras.

Upprepa punkterna 2 till 6 om du vill programmera fler tillagningssteg. Du kan programmera upp till 3 tillagningssteg.
Det lagrade tillagningsprogrammet [recipe 1] (recept 1) kan väljas på vanligt sätt från funktionsvalläget

Anm.: Om du vill lagra ytterligare ett eget tillagningsprogram under [recipe 2] (recept 2) gör du det analogt med beskrivningen ovan för [recipe 1] (recept 1).

Om du vill ta bort ditt egna tillagningsprogram gör du det med följande steg:

1. Gå till funktionsvalläget och tryck en gång på .

Lysdioden [recipe 1] (recept 1) tänds.
Displayen visar den lagrade tillagningstiden.

2. Tryck en gång på .

Displayen blinkar. På manöverpanelen tänds lysdioden 1 (tillagningssteg 1).

3. Håll knappen ✗ intryckt (>2 sekunder).

Inställningarna för [recipe 1] (recept 1) har tagits bort.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 242 15.03.2016 15:00:52

Anm.: Om du vill ta bort ditt andra egna tillagningsprogram [recipe 2] (recept 2) gör du det analogt med beskrivningen ovan för [recipe 1] (recept 1).

Barnspärr

Barnspärren kan aktiveras och avaktiveras under en tillagning. Om barnspärren är aktiv är alla knappar på apparaten spärrade och det går inte att göra några inställningar av apparaten.

⚠ Varning

Om barnspärren är aktiv går det inte att ändra eller avbryta tillagningsförloppen. Avaktivera först barnspärren.

Tryck på följande knappkombination:

1. **Aktivering**
   Håll knapparna 🌡 och ⧖ intryckta samtidigt i 3 sekunder. En kort ljudsignal hörs. Barnspärren är inkopplad.
2. **Avaktivering**
   Håll än en gång knapparna 🌡 och ⧖ intryckta samtidigt i 3 sekunder. En kort ljudsignal hörs. Barnspärren är frånkopplad.

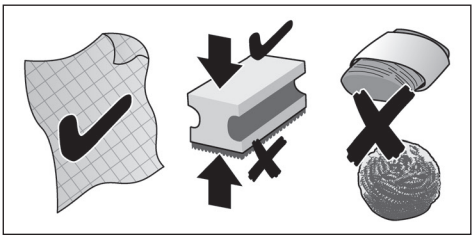
Skötsel och daglig rengöring

⚠ Risk för elektrisk stöt

- Doppa aldrig maskinen i vatten.
- Använd aldrig ånga vid rengöring.
- Ta ut stickkontakten före rengöringen.

Varning!

- Använd inga alkohol- eller sprithaltiga rengöringsmedel.
- Använd inga skarpa eller spetsiga föremål och inga metallföremål.
- Använd inga slipande trasor eller rengöringsmedel.



Rengör apparaten noggrant efter varje användning.

1. Låt apparaten svalna helt.
2. Öppna trycklåsningshandtaget (⟲).
3. Öppna locket genom att trycka på basapparatens öppningsknapp.
4. Ta ut kastrullen, ångutloppet, ventilproppen, kondensatvattentanken och tillbehören. ➞ *”Före första användningen” se sidan 229*

Rengöring av basapparaten

1. Torka av höljet med en mjuk fuktig trasa och låt det torka.
2. Torka ur apparatens inre med en mjuk fuktig trasa.
3. Rengör manöverpanelen med en torr mikrofiberduk.

Rengöring av lockinsatsen, ångutloppet och ventilproppen

1. Rengör de olika delarna med diskvatten och en mjuk trasa eller svamp.
2. Skölj dem med rent vatten och låt dem torka.

Varning!

Följande delar går inte att maskindiska: den uttagbara lockinsatsen, fästskruven, ångutloppet och ventilproppen.

Rengöring av kastrullen, kondensatvattentanken och tillbehören

1. Rengör de olika delarna med diskvatten och en mjuk trasa eller svamp.
2. Skölj dem med rent vatten och låt dem torka.

Följande delar går att maskindiska: kastrullen, kondensatvattentanken, frityrkorgen med handtag, ångkokningsinsatserna, spateln, sleven och mätbägaren.

Varning!

Sätt efter rengöringen tillbaka alla torra delar på basapparaten och kontrollera att säkerhetsanordningarna fungerar. ➞ *”Före första användningen” se sidan 229*

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 243 15.03.2016 15:00:56

Avfallshantering

Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt. Denna enhet är märkt i enlighet med der europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter. Kontakta din fackhandel om du vill ha ytterligare information.

Konsumentbestämmelser

I Sverige gäller av EHL antagna konsumentbestämmelser. Den fullständiga texten finns hos din handlare. Spar kvittot.

Rätt till ändringar förbehålls.

Lista över tillagningsprogram

Det finns sammanlagt 50 tillagningsprogram för AutoCook. De består av 16 grundprogram med vardera 3 tidinställningsalternativ, samt 2 extra ångtrycksfunktioner. I tabellen nedan hittar du de viktigaste uppgifterna om de olika tillagningsprogrammen.

Program	Antal tillagnings-steg	Varmhåll-ningsfunktion finns	Ångtrycks-funktion finns	Lock
my mode (mitt läge) Individuell inställning av önskad temperatur och tillagningstid	1	—	✓	öppen / stängd*
recipe 1&2 (recept 1&2) 2 minnesplatser för egna recept	1-3	—	✓	öppen / stängd*
warm up (uppvärmning) Uppvärmning av kalla (i förväg tillagade) rätter	1	✓	—	stängd
soup (soppa) Tillagning av soppor och grytor	kort: 1 medel: 2 lång: 2	✓	✓	öppen / stängd*
steam (ångkokning) Ångkokning av grönsaker, kött och fisk (ångkokningsinsatsen behövs)	1	✓	✓	stängd
stew (grytstekning) Grytstekning av grönsaker, kött och fisk.	kort: 1 medel: 2 lång: 2	✓	✓	öppen / stängd*
fry (stekning) Stekning av grönsaker, kött och fisk.	1	✓	—	öppen
deep fry (fritering) Fritering av kött, fisk, pommes frites etc. (frityrkorgen behövs)	1	—	—	öppen

* Beroende på recept / tillagningssteg – ”Locket stängt” när ångtrycksfunktionen är aktiv
Anvisningar för rätt användning av programmen samt uppgifter om ingredienser, mängder och koktider finns i den medföljande receptboken.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 244 15.03.2016 15:00:57

Program	Antal tillagnings-steg	Varmhåll-ningsfunktion finns	Ångtrycks-funktion finns	Lock
baking (bakning) Största degmängd är 1000 g mjöl med vatten (proportion 54 ml vatten till 100 g mjöl)	1	—	—	stängd
cooking (kokning) Kokning av matvaror	1	✓	✓	stängd
porridge (mjölkrätter) Tillagning av mjölkrätter	1	✓	✓	stängd
rice (ris/spannmål) Kokning av spannmål eller ris	1	—	✓	stängd
Marmelade (jam) Inkokning av frukt till sylt och marmelad	1	—	—	öppen
legumes (baljväxter) Kokning av bönor	kort: 1 medel: 2 lång: 2	✓	✓	stängd
sous vide (sous vide) Skonsam tillagning av mat i vakuumpåse	1	—	—	stängd
risotto (risotto) Tillagning av risotto	kort: 3 medel: 3 lång: 3	✓	✓	öppen / stängd*
pasta (pasta) Kokning av nudelrätter	1	—	—	stängd / öppen*
yogurt (yoghurt) Tillagning av yoghurt	1	—	—	stängd

* Beroende på recept / tillagningssteg – ”Locket stängt” när ångtrycksfunktionen är aktiv
Anvisningar för rätt användning av programmen samt uppgifter om ingredienser, mängder och koktider finns i den medföljande receptboken.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 245 15.03.2016 15:00:57

Tillagningstider

I tabellen nedan finns en översikt över tillagningstiderna för olika rätter. Tillagningstiderna är beroende av matvarornas tjocklek och konsistens och ska betraktas som rekommenderade minimitider. Justera tillagningstiderna vid behov. För djupfrysta matvaror bör du förlänga tillagningstiden med minst 20 %.

Program	Inställning	Tid (utan ångtrycksfunktion)	Livsmedel	Rekommenderad mängd (högst)
steam (ångkokning)	medel	30 min.	Gröna bönor (färska)	500 g (800 g)
	kort	10 min.	Blomkål (lika stora buketter)	500 g (800 g)
	lång	50 min.	Potatis (hela, medelstora)	500 g (1200 g)
	kort	10 min.	Fiskfilé	500 g (1000 g)
	medel	30 min.	Köttbullar	500 g (700 g)
	kort	10 min.	Ägg	8 st (12)
	medel	30 min.	Klimpar	500 g (600 g)
	kort	5 min.	Broccoli	500 g (800 g)
	kort	3 min.	Ärter	500 g (800 g)
	medel	30 min.	Morötter	500 g (800 g)
	medel	30 min.	Kycklingfilé	500 g (800 g)
	medel	30 min.	Rödbetor (hela, medelstora)	500 g (800 g)
rice (ris/spannmål)	medel	30 min.	Vitt medelkornigt ris (tillbehör)	500 g ris, 700 ml vatten
	medel	25 min.	Vitt medelkornigt ris (tillbehör)	250 g ris, 500 ml vatten
	lång	60 min.	Svart ris	500 g ris, 500 ml vatten
	lång	45 min.	Svart ris	250 g ris, 350 ml vatten
porridge (mjölkrätter)	lång	45 min.	Risgrynsgröt	250 g rundkornigt ris, 1000 ml mjölk, 100 g socker
	medel	30 min.	Risgrynsgröt	125 g rundkornigt ris, 500 ml mjölk, 50 g socker
deep fry (fritering)	lång	40 min.	Kycklinglår	200 g
	kort	10 min.	Champinjoner	200 g
	medel	20 min.	Pommes frites	300 g
	medel	20 min.	Cannelloni	300 g
	kort	10 min.	Fiskfilé	200 g
	kort	10 min.	”Wienerschnitzel” (kalkon)	200 g
	kort	10 min.	”Wienerschnitzel” (fläsk)	200 g
steam (ångkokning) + deep fry (fritering)	kort + kort	10 min. + 10 min.	Råa grönsaker (t.ex. blomkål)	200 g

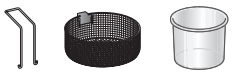
MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 246 15.03.2016 15:00:57

Program	Inställning	Tid (utan ångtrycksfunktion)	Livsmedel	Rekommenderad mängd (högst)
baking (bakning)	lång	60 min.	Fläskkarré	1500 g
	medel	40 min.	Köttfärslimpa	800 g
	lång	60 min.	Bröd	800 g deg
	medel	40 min.	Kex, kakor	500 g
	kort – manuell inställning 160 °C	manuell inställning: 25 min.	Pizza	200 g deg
fry (stekning)	medel	15 min.	Grönsaker	300 g
	medel	15 min.	Fisk	200 g
	medel	15 min.	Kött	500 g
	kort	manuell inställning: 5 min.	Lök	200 g
sous vide (sous vide) 1)	medel, 65°C 2)	80 min.	Oxfilé, 2 cm	
	medel, 65°C 2)	90 min.	Oxfilé, 3 cm	
	medel, 65°C 2)	100 min.	Oxfilé, 4 cm	
	medel, 65 °C	70 min.	Fisk (lax), 2 cm	
	medel, 65 °C	80 min.	Fisk (lax), 3 cm	
	medel, 65 °C	90 min.	Fisk (lax), 4 cm	
	medel, 65 °C	70 min.	Fågel (kycklingbröst), 2 cm	
	medel, 65 °C	80 min.	Fågel (kycklingbröst), 3 cm	
	medel, 65 °C	90 min.	Fågel (kycklingbröst), 4 cm	
	lång, 85 °C	60 min.	Sparris	1000 g
	lång, 85 °C	80 min.	Potatis	800 g
	lång, 85 °C	100 min.	Rotsaker	800 g

1) Vid sous vide-tillagning måste särskilda hygienåtgärder vidtas. Var noga med att följa säkerhetsföreskrifterna och tillagningsrekommendationerna! ➞ ”Sous vide-tillagning“ se sida 234
2) Tillagningssteg för oxfilé 60 °C = blodig / rare; 65 °C = medium; 70 °C = genomstekt / well done

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 247 15.03.2016 15:00:57

Modellöversikt och tekniska data

	MUC68...	MUC88...
	✓	✓
	✓	✓
Individuella minnesplatser	2	2
Nominell volym	5 liter	5 liter
Maximal påfyllningsmängd utan ångtrycksfunktion	4 liter	4 liter
Maximal påfyllningsmängd med ångtrycksfunktion	3,3 liter	3,3 liter
Temperaturområde	40-160 °C	40-160 °C
Arbetstryck	80 kPa	80 kPa
Säkerhetstryck	150 kPa	150 kPa
Elanslutning (spänning – frekvens)	220-240 V – 50/60 Hz	220-240 V – 50/60 Hz
Värmarens effekt	1050 W	1200 W
Induktion	—	✓
Nätkabelns längd	1,5 m	1,5 m
Vikt, tom	5,8 kg	6,5 kg

Extratillbehör

	MAZ8BI Kastrull av rostfritt stål, polerad med non stick-beläggning och förvaringslock*; lämplig för induktionsmultikokaren med ångtrycksfunktion MUC88…	5 liters kastrull, maskindiskbar, mycket robust kastrull, tjocklek 3 mm; utvändigt polerat rostfritt stål; non stick-beläggning; lock* för praktisk förvaring av matvaror i kastrullen, t.ex. i kylskåp
	MAZ0FB Frityrkorg	Korg av rostfritt stål med avtagbart handtag som ger enkel hantering, maskindiskbar

*Förvaringslocket ingår inte i apparatens standardleverans. Det levereras bara tillsammans med kastruller som är specialtillbehör. Om ett tillbehör inte ingår i leveransen kan det köpas i fackhandeln och från vår kundtjänst.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 248 15.03.2016 15:00:59

Råd vid fel

Problem	Orsak	Åtgärd
Den tillagade rätten är halvrå.	För stor påfylld mängd.	Fyll aldrig kastrullen mer än till markeringen [4.0 liter]!
	Förhållandet mellan vatten- och ingrediensmängderna är inte rätt.	Justera förhållandet mellan vatten- och ingrediensmängderna.
	Främmande föremål i apparatens inre.	Ta bort alla främmande föremål. Använd då inget vatten!
	Kastrullen är deformerad.	Kontakta kundtjänsten.
	Fel hos apparaten.	
	Fel hos sensorn.	
Den tillagade rätten är vidbränd.	Det finns smuts under kastrullen.	Rengör kastrullen och apparatens inre noggrant.
	Kastrullen är deformerad.	Kontakta kundtjänsten.
	Fel hos apparaten.	
	Fel hos sensorn.	
Apparaten kokar över.	För stor påfylld mängd.	Anpassa den påfyllda mängden.
	För hög temperatur.	Sänk temperaturen.
	Det valda tillagningsprogrammet kräver att maten tillagas med locket öppet.	Öppna apparatens lock.
Lysdioden tänds inte.	Apparaten är avstängd.	Starta apparaten.
	Fel hos strömförsörjningen.	Kontakta kundtjänsten.
Värmeplattan fungerar inte.	Fel hos apparaten.	Kontakta kundtjänsten.
	Värmeplattan är skadad.	
Vatten rinner ut ur apparaten.	Apparaten har ett överrinningsskydd. Kondensvattentanken är full och rinner över.	Häll ut vatten ur kondensvattentanken. Ta av kastrullen och torka apparaten torr invändigt med en trasa. Se noga till att inget vatten kommer in i apparatens inre.
Det går inte att öppna apparatens trycklåsningshandtag.	Övertryckssäkringen har klibbat igen av matvaror och trycklåsningshandtaget är blockerat.	Följ beskrivningen i kapitel ➞ *”Manuellt utsläpp av ånga” se sidan 237* Kontakta kundtjänsten om problemet kvarstår.
Ånga tränger hela tiden ut ur ångutloppet trots att ångtrycksfunktionen har startats.	Ventilproppen sitter inte rätt på ventilen.	Ta ut stickkontakten ur eluttaget och låt apparaten svalna. Ta av ångutloppet och sätt in ventilproppen korrekt på ventilen.
Displaysymbol P	Detta är inte något fel. Ångan släpps ut automatiskt.	Vänta tills ångan har släppts ut fullständigt eller släpp ut ångan manuellt.
Displaysumbol OPEn	Trycjlåsningshandtaget stängt (⊙) under ett tillagningsprogram utan ångtrycksfunktion.	Öppna trycklåsningshandtaget (⊙) för att avaktivera ångtrycksfunktionen.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 249 15.03.2016 15:00:59

Problem	Orsak	Åtgärd
Displaysymbol CLOSE	Trycklåsningshandtaget öppet (⊙) under ett tillagningsprogram med ångtrycksfunktion.	Stäng trycklåsningshandtaget (⊙) för att aktivera ångtrycksfunktionen.
Displaysymbol E1~E6	Fel hos apparaten.	Avbryt tillagningsprogrammet. Koppla bort apparaten från elnätet. Starta om apparaten. Kontakta kundtjänsten om problemet kvarstår.
Displaysymbol E0	Felaktig kastrull insatt, eller kastrullen kunde inte identifieras.	Sätt in kastrullen rätt. Om symbolen visas under längre tid än 20 sekunder måste du koppla bort apparaten från elnätet och kontakta kundtjänsten.
Displaysymbol E1	Ångtrycksfunktionen fungerar inte som avsett.	Koppla bort apparaten från elnätet och starta om den. Kontakta kundtjänsten om problemet kvarstår.
Displaysymbol E2, E5, E6 eller E7	Apparaten är överhettad.	Ta ut stickkontakten ur eluttaget och låt apparaten svalna. Starta om apparaten när den har svalnat.
	Kortslutning i apparaten.	Koppla bort apparaten från elnätet och kontakta kundtjänsten.
Displaysymbol E3	För hög nätspänning.	Ta kontakt med elleverantören eller nätoperatören. Låt en expert kontrollera spänningsförsörjningen.
Displaysymbol E4	För låg nätspänning.	
Displaysymbol E8	Kommunikationsfel	Starta om apparaten när den har svalnat.
Displaysymbol E12	Du har valt ett program med hög temperatur (t.ex. ”deep fry (fritering)“) och fyllt på olämpliga ingredienser (t.ex. vatten). Programmet avbryts för att förhindra övertryck.	Ta ut de olämpliga ingredienserna ur kastrullen, rengör kastrullen och fyll sedan på den rätt (t.ex. olja för programmet ”deep fry (fritering)“). Låt locket vara öppet allt efter det valda programmet ➞ *”Lista över tillagningsprogram” se sidan 244*. Starta om tillagningsprogrammet.

Om det inte går att avhjälpa problemet måste du ringa till vår Hotline! Telefonnumren finns på de båda sista sidorna i bruksanvisningen.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 250 15.03.2016 15:00:59

Amaca uygun kullanım

Kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun, verilen bilgilere göre hareket edin ve ileride başvurmak üzere özenle saklayın! Tüm talimatları okuyun! Cihazı başka birine verirken cihaz ile birlikte bu kılavuzu da teslim ediniz.

Cihazın doğru kullanımına yönelik talimatların dikkate alınmaması nedeniyle oluşabilecek hasarlardan üretici sorumlu tutulamaz. Bu cihaz, evde ya da ev ortamına benzer, ticari olmayan uygulamalarda küçük miktarlarda kullanım için öngörülmüştür. Ev ortamına benzer uygulamalar deyimiyle, dükkan, büro, tarımsal ve başka işletmelerin personel mutfaklarında ayrıca pansiyon, küçük otel ve benzer konaklama tesislerinin misafirleri tarafından kullanılması kastedilmektedir.

Cihaz, yiyecekleri buhar basıncı ile pişirmek, pişirmek, fırında pişirmek, kızartmak, buğulamak, buharda pişirmek, pastörize etmek, ısıtmak ve sıcak tutmak için uygundur. Başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır. Dondurmanın içindeki tüm malzemeler hijyenik açıdan temiz olmalıdır. Kullanım sırasında mutfak hijyeni ile ilgili kuralları dikkate alın.

Cihaz sadece amacına uygun bir şekilde kullanılabilir. Sadece kullanım kılavuzuna uygun bir ısı kaynağı kullanın. Sadece üreticinin, ilgili cihaz modeli ile uygun olan orijinal yedek parçalarını kullanın. Özellikle aynı üretici tarafından sağlanan ve uyumlu oldukları belirtilen bir ana cihaz ve kapak kullanın. Tencereyi ve aksesuarları sadece ana cihazla birlikte kullanın.

Cihazı sadece normal oda sıcaklığında ve deniz seviyesinden en fazla 2000 m yükseklikte kullanınız. Cihazı yerleştirirken cihazın üstünde ve arkasında, sıcaklığın oluşması ve çıkan su buharı sonucu hasar görebilecek olan hassas yüzeylerin ve cihazların bulunmamasına dikkat edin.

Bu cihaz fiziksel, duyusal ya da zihinsel engeli olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından (buna çocuklar dahildir) sadece, sorumlu bir kişinin nezareti altında veya cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmiş olmaları halinde kullanılabilir. Çocuklar cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutulmalıdır ve cihazı kullanmaları yasaktır. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik veya kullanıcı bakımı çalışmaları çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 251 15.03.2016 15:00:59

Güvenlikle ilgili uyarılar

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi ve yangın tehlikesi!

Cihaz sadece kurallara uygun şekilde monte edilmiş olan topraklamalı bir priz üzerinden alternatif akımlı bir akım şebekesine bağlanabilir. Evinizdeki elektrik tesisatına ait koruyucu iletken sisteminin usulüne uygun şekilde takılmış olduğundan emin olunuz. Cihazı kesinlikle tip etiketi üzerindeki bilgilere uygun şekilde bağlayınız ve çalıştırınız. Cihazın kendisinde veya elektrik kablosunda hasar varsa cihazı kesinlikle kullanmayınız. Tehlikeleri önlemek için cihazda sadece yetkili servisimiz tarafından onarımlar yapılmalıdır. Bu cihazın şebeke bağlantı kablosu hasar görürse, müşteri hizmetlerimizden temin edebileceğiniz özel bir bağlantı kablosuyla değiştirilmek zorundadır. Cihazı kesinlikle zaman ayarlı şalterlere veya uzaktan kumandalı prizlere bağlamayınız. Cihazı işletim sırasında sürekli olarak gözetim altında tutunuz! Hata durumunda derhal elektrik fişini çekip prizden çıkarınız veya elektrik şebekesinin gerilimini kapatınız. Elektrik şebekesi bağlantı kablosunu sıcak parçalar ile temas ettirmeyin veya sivri kenarlar üzerine çekmeyin. Cihazı veya elektrik şebekesi bağlantı kablosunu kesinlikle suya daldırmayın veya bulaşık makinesine koymayın. Temizlik yapmadan önce elektrik fişini çekin.

⚠ Yanma tehlikesi!

Cihaz, buhar basıncı yardımıyla pişirir. Cihaz amacına uygun kullanılmadığında, yanmalar söz konusu olabilir. Cihaz ısıtılmadan önce cihazın doğru bağlandığından emin olun. Kullanım kılavuzunu dikkate alın. Cihazın her kullanımından önce buhar valflerinin deliklerini, tıkanmadıklarından emin olmak için kontrol edin. Kullanım kılavuzunu dikkate alın. Güvenlik sistemlerinde asla kullanım kılavuzunda yer alan bakım talimatlarının dışında olan müdahalelerde bulunmayın. ➞ *“Bakım ve günlük temizlik” bkz. sayfa 270*

Cihazı asla buhar basıncı fonksiyonu etkinken yiyecekleri kızartmak için kullanmayın. Çalışma esnasında cihazı kesinlikle tencere yerleştirilmeden kullanmayın. Bir hazırlama programını başlatmadan önce cihazın düzgün bir şekilde bağlandığını kontrol edin. Cihazı asla ısıtılmış olan bir fırının içine koymayın. Cihazı kullanırken gövde, tencere ve metal parçalar ısınır! Tencereyi ve aksesuarları sadece ürün ile birlikte teslim edilen yardımcı araçlarla çıkartın. Fırın eldiveni kullanın. Cihaz içerisinde sıcak buhar oluşur. Cihazın üstüne doğru eğilmeyin.

Cihaz, basınç altında olduğunda cihazı çok dikkatli bir şekilde hareket ettirin. Sıcak yüzeylere dokunmayınız. Kulpları kullanın. Gerekirse uygun bir koruma kullanın.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 252 15.03.2016 15:00:59

Cihazı kesinlikle zor kullanarak açmayın! İç basıncın tamamen ortadan kalktığından emin olmadan önce cihazı açmayın. Kullanım kılavuzunu dikkate alın. ➞ *“Buhar basıncı ile hazırlama” bkz. sayfa 261*
Hamurlu yiyecekler hazırladıktan sonra yiyeceklerin dışarı sıçramasını önlemek için kapağı açmadan önce cihazı hafifçe sallayın. Basınç altında kabarabilen derili et yemekleri hazırladıktan sonra (örn. sığır dili) kabarık olduğu sürece deriyi delmeyin, aksi takdirde yanma tehlikesi söz konusudur.
Kapağı dikkatli bir şekilde açın. Cihazı ancak tamamen soğuduktan sonra taşıyın veya temizleyin! Gözle görülür renk değişimleri, çatlaklar veya başka hasarlar olan veya yerine doğru oturmayan parçalar, orijinal yedek parçalarla değiştirilmelidir.

⚠ Sağlık riski!
Vakum poşetinde pişirme, düşük pişirme sıcaklıklarında gerçekleşir. Güvenlik uyarılarını ve hazırlama önerilerini mutlaka dikkate alın! ➞ *“Vakumlu torbada pişirme” bkz. sayfa 261*

⚠ Boğulma tehlikesi!
Çocukların ambalaj malzemesiyle oynamasına izin vermeyin.

⚠ Önemli!
Cihaz her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir. ➞ *“Bakım ve günlük temizlik” bkz. sayfa 270*

⚠ Dikkat!
Malayı ve yemek pişirme kaşığını asla sıcak yağ içinde kullanmayın veya sıcak tencere içinde bırakmayın. Aksi takdirde eriyebilirler!
Cihazı kesinlikle su eklemeden buhar basıncı fonksiyonu ile kullanmayın, aksi takdirde ciddi hasarlar meydana gelebilir.

EEE yönetmeliğine uygundur.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 253 15.03.2016 15:00:59

Yeni bir Bosch cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz.
Bu kullanım kılavuzunun devamındaki sayfalarda, bu cihazı güvenli bir şekilde kullanmanızı sağlayacak çok değerli bilgiler yer almaktadır.
Sizden bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okumanızı ve tüm talimatlara uymanızı rica ediyoruz. Böylelikle cihazınızı uzun süre keyifle kullanabilir ve elde ettiğiniz sonuçları görerek bu cihazı satın almaktan bir kez daha memnuniyet duyabilirsiniz.
Bu kullanım kılavuzunu ileride başvurmak veya cihazı kullanan diğer kişilere teslim etmek üzere muhafaza ediniz.
Ürünlerimiz hakkındaki ayrıntılı bilgileri aşağıdaki internet sayfamızda bulabilirsiniz.

İçerik

Amaca uygun kullanım 251
Güvenlikle ilgili uyarılar.....252
Genel Bakış.....254
Kumanda bölümü 255
İlk kullanımdan önce.....256
Hazırlama 258
Ek fonksiyonlar 264
Tertibatların kullanımı 266
Özel ayarlama seçenekleri 267
Çocuk emniyeti.....270
Bakım ve günlük temizlik.....270
Elden çıkartılması.....271
Garanti.....271
Hazırlama programları listesi.....271
Pişirme süreleri.....273
Modellere genel bakış ve teknik veriler ..275
Özel aksesuar.....275
Arıza durumunda yardım.....276

Genel Bakış

→ **Resim A**

1 Buhar basıncı fonksiyonlu çok fonksiyonlu pişirme cihazı (ana cihaz)
2 Kapak
3 Kumanda bölümü
4 Basınç kilitleme kulpu
5 Buhar boşaltma tuşu
6 Çıkarılabilir buhar çıkışı
7 Çıkarılabilir yoğuşma suyu kabı
8 Kapak için açma düğmesi
9 Yapışmaz kaplamalı tencere
10 Tencere kulpları
11 Elektrik bağlantısı
12 Taşıma kulpu
13 Çıkarılabilir kapak elemanı
14 Halka conta
15 Emniyet valfi
16 Buhar valfi
17 Aşırı basınç emniyeti
18 Kapak elemanı için tutucu
19 Sabitleme cıvatası
20 Buhar çıkış bölmesi
21 Contalı buhar valfi deliği
22 Beyaz buhar çıkış kolu
23 Valf tapası
24 Aşırı basınç emniyeti için manüel kilit açma mekanizması

→ **Resim B**

25 Çıkarılabilir tutamaklı kızartma sepeti*
26 Buharlı fırın tertibatı, iki parçalı
27 Mala
28 Kepçe
29 Ölçme kabı*
30 Şebeke bağlantı kablosu
31 Kullanım kılavuzu
32 Yemek tarifi kitabı

*** modele bağlı**
Kullanım kılavuzunda cihazın çeşitli modelleri açıklanmıştır. → *“Modellere genel bakış ve teknik veriler” bkz. sayfa 275*

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 254 15.03.2016 15:00:59

Kumanda bölümü

Kumanda alanı, kumanda elemanlarından (tuşlar) ve gösterge elemanlarından (LED'ler) oluşur. Tuşlar üzerinden hazırlama programları seçilir ve çeşitli ayarlar (örn. Buhar basıncı fonksiyonu hazırlama sıcaklığı ve süresi) seçildi. Ayarlar, yanan LED'ler veya ekran üzerinden gösterilir.

Kumanda elemanları

➞ **Resim C**

Bekleme
Bekleme modundan fonksiyon seçme moduna ve geri ayarlar.

Başlatma zamanı gecikmesinin ayarlanması
Seçilen hazırlama programı başlayana dek olan süre ayarlanabilir.

Listeden bir hazırlama programının seçilmesi (h)
tuşuna tekrar tekrar basıldığında, arka arkaya farklı hazırlama programları açılır. Kumanda alanında ilgili LED yanar.

Hazırlama süresinin uyarlanması
Bir hazırlama programı için önceden ayarlanan hazırlama süresi [medium] (orta) kısaltılabilir [short] (kısa) veya uzatılabilir [long] (uzun). İlgili gösterge elemanı (**g**) yanar. Bununla ilgili önceden ayarlanmış olan hazırlama süresi ekranda (**a**) gösterilir.

Özel bir hazırlama süresinin ayarlanması
Hazırlama süresini özel olarak uyarlamak için.

Özel bir hazırlama sıcaklığının ayarlanması
Hazırlama sıcaklığını özel olarak uyarlamak için. Buhar basıncı fonksiyonunun etkin olduğu hazırlama programlarında sıcaklık önceden ayarlanmıştır (**f**) ve özel olarak uyarlanamaz.

Buhar basıncı fonksiyonu
tuşuna basarak “düşük buhar basıncı” [ ] veya “yüksek buhar basıncı” [ ] buhar basıncı fonksiyonları seçilir. İlgili gösterge elemanları (**f**) yanar. ➞ *“Buhar basıncı ile hazırlama” bkz. sayfa 261*

Programın onaylanması
✓ tuşuna basıldığında, seçilen hazırlama programı başlar.

Bir ayarın silinmesi veya programın iptal edilmesi
X tuşuna basıldığında ayarlar silinir veya başlatılmış olan bir program durdurulur.

Gösterge elemanları

➞ **Resim C**

a Ekran
Kalan süre veya sıcaklık göstergesi.

b timer (zamanlayıcı)
Başlatma zamanı gecikmesinin açık olduğunu gösterir. Ekranda (**a**) seçilen hazırlama programı başlayana dek olan süre gösterilir.

c Hazırlama adımları / Program ilerleme durumu
Tek tek hazırlama adımlarının veya program ilerleme durumunun göstergesi. Eğer birden fazla hazırlama adımı varsa (örneğin kızartma yağı ısıtıldıktan sonra malzemeler koyulur), bu durum, 1, 2, 3 veya 4 LED'inin yanması ile görsel olarak gösterilir. Sonraki bir hazırlama adımı gerekli ise, ilave olarak bir sinyal sesi duyulur.

d finished (bitti)
Yemeğin hazır olduğunu gösterir. Ekran (**a**) yanıp söner ve ekranda “00:00” gösterilir. Buna ilave olarak bir sinyal sesi duyulur.

e keep warm (sıcak tutma)
Hazırlama programı sona erdikten sonra sıcak tutma özelliği fonksiyonunun açık olduğunu gösterir. Ekranda bir dikdörtgen (aralıklı çizgi) yanar.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 255 15.03.2016 15:00:59

f **Buhar basıncı fonksiyonu**
[ ], düşük buhar basıncının (105°C) seçili olduğunu gösterir.
[ ], yüksek buhar basıncının (115°C) seçili olduğunu gösterir. ➞ *"Buhar basıncı ile hazırlama" bkz. sayfa 261*

g **Önceden ayarlanan hazırlama süresinin göstergesi**
Bir hazırlama programı için önceden ayarlanan hazırlama süresi [medium] (orta) ≡← tuşuyla kısaltılabilir [short] (kısa) veya uzatılabilir [long] (uzun). İlgili gösterge elemanı yanar.

h **Hazırlama programlarının listesi**
Önceden ayarlanmış 16 hazırlama programı mevcuttur. ☰ tuşuna tekrar tekrar basıldığında, arka arkaya farklı hazırlama programları açılır. Kumanda alanında ilgili LED yanar.

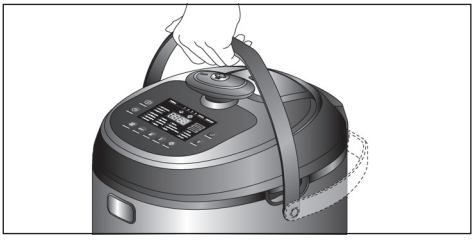
i **recipe 1&2 (yemek tarifi 1&2)**
Buhar basıncı fonksiyonlu özel hazırlama programları, hazırlama süresi ve sıcaklığı kaydetmek için hafıza alanları.

j **my mode (benim modum)**
Hazırlama süresini ve sıcaklığı bir pişirme işlemi için özel olarak ayarlamak için hızlı ayarlama modu.

İlk kullanımdan önce

Yeni cihaz kullanılmadan önce ambalajından komple çıkartılmalı, temizlenmeli ve elektrik bağlantısına bağlanmalıdır. Bunun için aşağıdaki adımlar takip edilmelidir:

1. Cihaz ve tüm aksesuar parçaları ambalajdan çıkartılmalıdır.
2. Cihazı kaldırmak için taşıma kulpunu kullanın. Taşıma kulpunu yukarıya doğru çevirin.

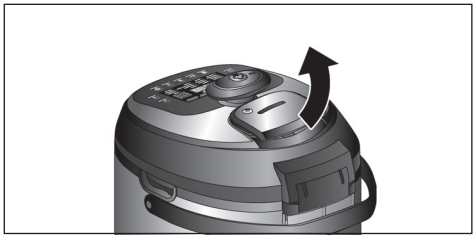


Dikkat!
Cihazı güvenli bir şekilde taşımak için de sadece taşıma kulpunu kullanın.

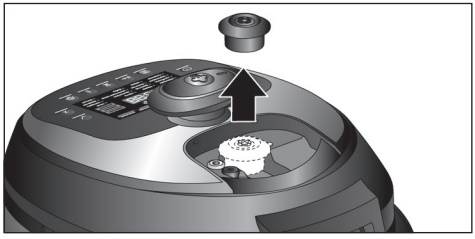
3. Cihazı sağlam, yatay ve düz bir çalışma alanı üzerine yerleştirin.

Dikkat!
Cihazın üstünde ve arkasında, sıcaklığın oluşması ve çıkan su buharı sonucu hasar görebilecek olan hassas yüzeyler ve cihazlar olmamalıdır.

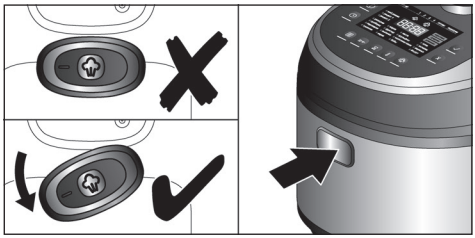
4. **Buhar çıkışının çıkartılması**
Buhar çıkışını arkadan tutun ve yukarıya doğru çekin.



5. **Valf tapasının çıkartılması**
Valf tapasını buhar çıkış bölmesinden çekerek çıkartın.

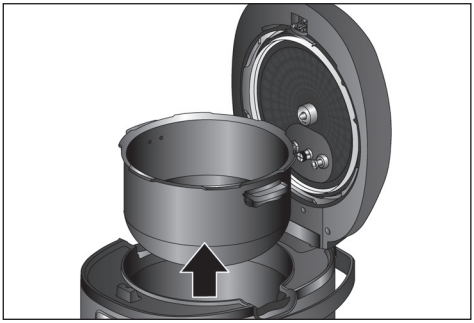


6. **Cihaz kapağının açılması**
Basınç kilitleme kulpunu açın ( ). Bunun için basınç kilitleme kulpunu dayanak noktasına kadar saat dönüş yönünün tersine çevirin. Kapağı açmak için ana cihazdaki açma düğmesine basın.

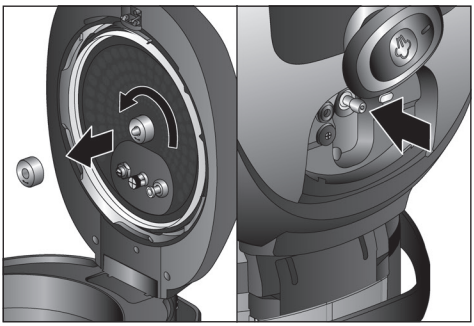


MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 256 15.03.2016 15:01:16

7. Cihazın iç bölümünden tencereyi kaldırın.



8. **Kapak elemanının çıkartılması**
   Sabitleme cıvatasını saat dönüş yönünün tersine çevirin ve çıkartın. Kapak elemanını bir elinizle kapağın iç tarafından sabitleyerek tutun. Diğer elinizle kapağın dış tarafında buhar çıkış bölmesindeki buhar valfini hafif bir basınç uygulayarak delikten itin. Kapak elemanını dikkatli bir şekilde kapaktan çıkartın.



9. Cihazda ve aksesuar parçalarında mevcut olan ambalaj malzemesini çıkartın.
10. Tüm parçaların eksiksiz olduğu kontrol edilmelidir. ➞ **Resim A**
11. Cihazı ve aksesuar parçalarını gözle görülür hasarlar olup olmadığına dair kontrol edin.

Dikkat!
Hasarlı bir cihazı kesinlikle kullanmayın!

12. İlk kullanımdan önce tüm parçaları iyice temizleyiniz ve kurutunuz. ➞ *“Bakım ve günlük temizlik” bkz. sayfa 270*

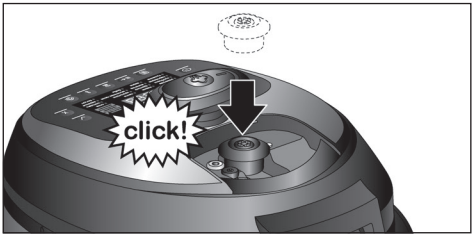
13. **Güvenlik tertibatlarının kontrol edilmesi**
    Kapak elemanı: Kapak elemanındaki halka contayı gözle görülür renk değişimleri, çatlaklar veya başka hasarlar olup olmadığına dair kontrol edin. Emniyet valfi ve buhar valfinin yanı sıra aşırı basınç emniyetinin temiz olduğunu kontrol edin. Bu parçalar, yabancı cisimler tarafından bloke edilmemelidir. Aşırı basınç emniyeti serbest bir şekilde hareket edebilmelidir.
    Basınç çıkış bölmesi: Buhar çıkış bölmesindeki buhar valfi contasını gözle görülür renk değişimleri, çatlaklar veya başka hasarlar olup olmadığına dair kontrol edin. Beyaz buhar çıkış kolunun temiz olduğunu kontrol edin. Bu kol, yabancı cisimler tarafından bloke edilmemelidir.
14. **Tencerenin yerleştirilmesi**
    Tencereyi tekrar cihazın iç bölümüne yerleştirin. Tencere kulpları, girintilere oturtulmalıdır.

Dikkat!
Tencereyi yerleştirmeden önce cihazın iç bölümünün kuru ve temiz olduğunu kontrol edin.

15. **Kapak elemanının yerleştirilmesi**
    Basınç kilitleme kulğpu açık olmalıdır (⟲). Kapak elemanını, buhar valfi aşağıya gelecek şekilde kapak elemanı tutucusuna yerleştirin. Aynı anda buhar valfini buhar valfi deliğinden geçirin. Kapak elemanı için sabitleme cihazını saat dönüş yönünde çevirerek kapak elemanı tutucusuna sabitleyin.
16. **Kapağın kapatılması**
    Kapağı yerine oturana dek aşağıya bastırın. Basınç kilitleme kulpunu kapatın (⟳). Bunun için basınç kilitleme kulpunu dayanak noktasına kadar saat dönüş yönünde çevirin.

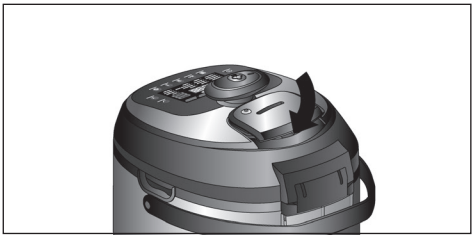
MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 257 15.03.2016 15:01:24

17. Valf tapasının yerleştirilmesi
Valf tapasını, buhar çıkış bölmesinde buhar valfine yerleştirin ve bastırın.

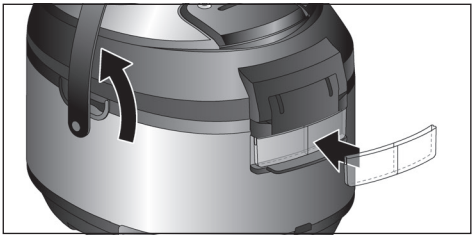


Dikkat!
Beyaz buhar çıkış kolunun valf tapasının altına oturmasına dikkat edin.

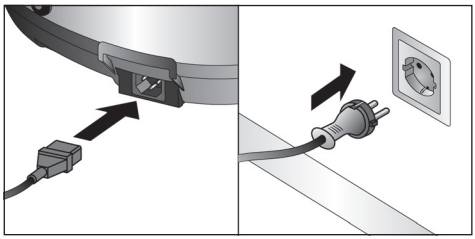
18. Buhar çıkışının yerleştirilmesi
Buhar çıkışını üstten kapağa yerleştirin ve sıkıca bastırın.



19. Yoğuşma suyu kabının yerleştirilmesi
Taşıma kulpunu yukarıya doğru katlayın. Kabı üstten yandan tutun ve cihazın arka tarafından yerleştirin.



20. Ürün ile birlikte teslim edilen şebeke bağlantı kablosunu önce cihaza ve ardından prize bağlayın.



Dikkat!
Sadece ürün ile birlikte teslim edilen şebeke bağlantı kablosunu kullanın.

Kumanda alanında ⏻, ✓ tuşu ve tüm LED'ler bir kere kısa süreliğine yanar ve beş kademeli bir sinyal sesi duyulur. Ardından ⏻ tuşu yanıp söner. Cihaz, bekleme modundadır ve çalıştırılmak için hazırdır.

Hazırlama

Genel öneriler

Mümkün olan en iyi ve lezzetli sonuçlar elde etmek için cihaz ile birlikte kullanım için özel olarak hazırlanmış olan yemek tarifi kitabımızdaki tavsiyelere uyulmasını öneririz. Yemek tarifi kitabında gerekli olan malzeme miktarı, hazırlama süresi, hazırlama sıcaklığı ve buhar basıncı fonksiyonunun kullanımı için öneriler ve mantıklı hazırlama programı kombinasyonları açıklanır.
İlk deneyimlerinizi kazanmak için bu yemek tarifi önerilerinden yararlanın. Uygulama imkanlarının avantajlarını ve çok yönlülüğünü gördüğünüzde, keyifle yeni yemek tarifleri deneyeceksiniz. Bunun için cihazın ilave olarak sunduğu özel ayarlama seçeneklerini kullanın. ➞ *“Özel ayarlama seçenekleri” bkz. sayfa 267*
Tüm hazırlama programlarına bir genel bakış sunmak için size kolay anlaşılır bir tablo hazırladık. ➞ *“Hazırlama programları listesi” bkz. sayfa 271*

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 258 15.03.2016 15:01:41

⚠ **Yanma tehlikesi!**
- Cihazın her kullanımından önce güvenlik tertibatlarının sorunsuz çalıştığını kontrol edin. ➞ *“İlk kullanımdan önce” bkz. sayfa 256*
- Çalışma esnasında cihazı kesinlikle tencere, kapak elemanı, valf tapası ve buhar çıkışı yerleştirilmeden kullanmayın.
- Cihazı çalışma sırasında kesinlikle hareket ettirmeyin.
- Cihazı kesinlikle zor kullanarak açmayın!

Dikkat!
- Karıştırmak için sadece ürün ile birlikte teslim edilen malayı (metal kaşık değil) kullanın.
- Cihazı her çalıştırmadan önce hasar, eksiksizlik, temizlik ve kurallara uygun yerleştirme bakımından kontrol edin. ➞ *“İlk kullanımdan önce” bkz. sayfa 256*

Buhar basıncı olmadan hazırlama

Önceden ayarlanmış 16 hazırlama programı arasından seçim yapılabilir. ➞ *“Hazırlama programları listesi” bkz. sayfa 271*

Bilgi: Buhar basıncı fonksiyonu olmadan hazırlama programını seçerken ve başlatırken, basınç kilitleme kulpunun her zaman açık (⟲) olmasına dikkat edin.

1. Cihaz çalışmaya hazırdır. Cihaza istediğiniz malzemeleri doldurun. Bunun için kapağı açın ve malzemeleri tencereye koyun. Miktarı okumak için ilave olarak tencerenin iç bölümündeki ölçüm skalasını kullanabilirsiniz.

Dikkat!
- Tencereye en fazla 4 litre doldurun. Örneğin pirinç veya kurutulmuş sebze gibi pişirme esnasında genleşen yiyecekler hazırlarken tencereyi en fazla yarısına kadar doldurun.

2. Cihazı kapatın. Bunun için kapağı yerine oturana dek aşağıya bastırın.
3. Fonksiyon seçme moduna gitmek için ⏻ tuşuna basın.

Fonksiyon seçme modunda istenen hazırlama programı seçilir ve cihazın tüm ayarları yapılır. ⏻ tuşu ve [my mode] (benim modum) gösterge elemanı sürekli yanar. ✓ tuşu yanıp söner. Ekranda “00:00” gösterilir.

Bilgiler:
- Belirli hazırlama programları veya adımları, kapak açıkken uygulanır. ➞ *ekteki yemek tarifi kitabına bakınız*
- 5 dakika içerisinde kumanda alanında herhangi bir giriş yapılmazsa, cihaz otomatik olarak bekleme moduna geçer.

1. İstediğiniz hazırlama programını seçene kadar ☰ tuşuna tekrar tekrar basın.

Kumanda alanında ilgili LED yanar ve seçilen hazırlama programı için önceden ayarlanan hazırlama süresi yanıp söner.

2. Hazırlama programını başlatmak için ✓ tuşuna basın.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 259 15.03.2016 15:01:53

Cihaz, hedef sıcaklığa ulaşana dek tencereyi ısıtır. Isıtma aşaması esnasında ekranda, saat yönünde yanan çizgiler görüntülenir.
Hedef sıcaklığa ulaşıldığında, çizgiler söner ve ekranda hazırlama süresi gösterilir. Hazırlama işlemi otomatik olarak başlar.

Bilgi: [pasta] (makarna) veya [deep fry] (kızartma) programı seçildiğinde, yiyecekler doldurulup ✓ tuşuna basılana dek tekrarlayan bir sinyal sesi duyulur, ekran ve ✓ tuşu yanıp söner.

Hazırlama süresi geriye doğru sayılır.

Yemeklerin hazırlanması esnasında oluşan su buharı, cihazdan çıkar ve böylece aşırı basınç oluşumu önlenir.

Hazırlama esnasında sıcaklığın arttırılması veya azaltılması

Hazırlama esnasında güncel sıcaklık çok yüksek veya çok düşük ayarlanmışsa, sıcaklık, pişirme işlemi esnasında da arttırılabilir (en fazla +10°C) veya azaltılabilir (en fazla -10°C).
Sıcaklığı arttırmak için 🌡 tuşuna basın ve basılı tutun. Ekranda kısa süreliğine güncel sıcaklık gösterilir ve ardından azami değere (+10°C) kadar 1°C'lik adımlarla arttırılır. İstediğiniz daha yüksek sıcaklığa ulaşana kadar tuşu basılı tutun.
Sıcaklığı azaltmak için 🌡 tuşuna basın ve basılı tutun. Ekranda kısa süreliğine güncel sıcaklık gösterilir ve ardından azami değere (+10°C) kadar 1°C'lik adımlarla arttırılır. Azami değere ulaştıktan sonra gösterge asgari değere (20°C kadar) geri döner. İstediğiniz daha düşük sıcaklığa ulaşana kadar tuşu basılı tutun.

Hazırlama programını devam ettirmek için ✓ tuşuna basın.

Bilgi: ✓ tuşuna basılmazsa, hazırlama programı, daha önce ayarlanmış olan sıcaklıkla devam ettirilir.

Hazırlama programı sona erdiğinde bir sinyal sesi duyulur, gösterge elemanı [finished] (bitti) ve ✓ tuşu yanar veya sıcak tutma fonksiyonu etkinleştirilir. ➞ *"Sıcak tutma fonksiyonu" bkz. sayfa 265*
Ekran yanıp söner ve ekranda "00:00" gösterilir.

3. Cihazın kapağını açın ve hazırlanmış olan yemeği servis edin.

⚠ Yanma tehlikesi!

- Hazırlama esnasında cihazın içinde çok fazla buhar birikir. Kapağı her zaman dikkatli bir şekilde açın. Cihaz kapağının üstüne doğru eğilmeyin.
- Tencere ve kullanılan tertibatlar çok sıcak olabilir. Her zaman uygun tutamaklar veya mutfak eldiveni kullanın.

Dikkat!
Pişirme esnasında yoğuşma suyu oluşur. Yoğuşma suyu kabını düzenli olarak boşaltın.

Bilgiler:

- Hazırlama programını istediğiniz zaman ✗ tuşuyla durdurabilirsiniz. Bunun üzerine cihaz, fonksiyon seçme moduna geçer.
- Belirli hazırlama programları birden fazla hazırlama adımından oluşabilir. ➞ *"Birden fazla hazırlama adımı" bkz. sayfa 265*

Hazırlama esnasında hazırlama süresinin uzatılması

Eğer malzemeler, bir hazırlama programının bitmesine yakın henüz pişmediyse, hazırlama süresi uzatılabilir.

1. Bunun için ⧖ tuşuna basın ve basılı tutun.

Ekranda kısa süreliğine güncel hazırlama süresi gösterilir ve ardından 1 dakikalık adımlarla arttırılır.

2. İstediğiniz hazırlama süresine ulaşana kadar tuşu basılı tutun.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 260 15.03.2016 15:01:57

3. ✓ tuşuyla yeni ayarlanan hazırlama süresini başlatın.

Bilgi: Hazırlama süresi en fazla 30 dakika uzatılabilir. İstenen hazırlama süresi aşıldığında, azami değere ulaşana dek ⧖ tuşunu basılı tutun; bunun üzerine ayar 5 dakikaya geri döner.

Vakumlu torbada pişirme

Vakumlu torbada pişirme, düşük sıcaklıkta "Vakumlu" pişirme anlamına gelir.
Vakumlu torbada pişirme et, balık, sebze ve tatlı için koruyucu ve yağsız bir hazırlama biçimidir. Yemekler özel, ısıya dayanıklı pişirme torbaları içinde bir vakumlama cihazıyla sızdırmaz biçimde kapatılır.

⚠ Sağlık riski!
Vakum poşetinde pişirme, düşük pişirme sıcaklıklarında gerçekleşir. Bu nedenle aşağıdaki uygulama ve hijyen uyarılarına mutlaka uymanız gereklidir:

- Sadece iyi kalitede, taze yiyecekler kullanınız.
- Ellerinizi yıkayınız ve dezenfekte ediniz. Tek kullanımlık eldivenler veya pişirme/ızgara maşası kullanınız.
- Kümes hayvanları, yumurta ve balık gibi kritik yiyecekleri pişirirken özellikle dikkat edilmesi gereklidir.
- Kümes hayvanlarını en az 65°C'de hazırlayın.
- Meyve ve sebzeleri iyice yıkayınız ve/veya soyunuz.
- Yüzeyleri ve kesme tahtasını her zaman temiz tutunuz. Farklı yiyecek türleri için farklı kesme tahtaları kullanınız.
- Soğutma zincirini bozmayınız. Bu zinciri sadece yemeği hazırlamak için kısa süre bozunuz ve vakumlanmış yiyecekleri pişirme işlemine başlayana kadar yeniden buzdolabına yerleştirerek burada saklayınız.
- Yiyecekler sadece hemen tüketilmek içindir. Pişirme sürecinin ardından yiyecekler hemen tüketilmelidir, buzdolabında olsa bile uzun süre saklanmamalıdır. Yeniden ısıtılmaları uygun değildir.

Vakum poşeti

- Vakumlu torbada pişirme için sadece bu amaçla üretilmiş, ısıya dayanıklı vakum poşeti kullanınız.
- Yiyecekleri, satın aldığınız poşetler içinde pişirmeyiniz (örneğin porsiyonluk balıklar). Bu poşetler vakumlu torbada pişirme için uygun değildir.

Vakumlama

- Yiyecekleri vakumlamak için, %99 oranında vakum sağlayabilen hazneli bir vakumlama cihazı kullanınız.
  Ancak böylece eşit bir ısı aktarımı ve mükemmel bir pişirme sonucu elde edilebilir.

Uyarılar:

- Vakumlu torbada pişirme için azami dolum kapasitesi 2,5 litredir. Tenceredeki su seviyesi, yiyecekler yerleştirildikten sonra 2,5 litreyi geçmemelidir.
- Vakumlu torbada pişirme işleminde kapağı mutlaka kapatın.

Buhar basıncı ile hazırlama

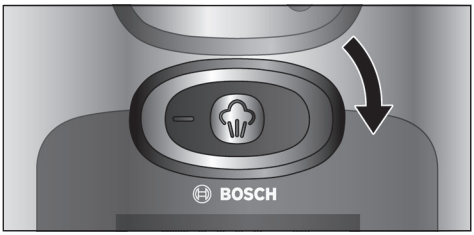
Çok fonksiyonlu pişirme cihazı, ilave olarak bir buhar basıncı fonksiyonu ile donatılmıştır. Buhar basıncı fonksiyonu ile yemekler basınç altında, yani 100°C'nin üstünde sıcaklıklarda pişirilir. Böylelikle pişirme süreleri önemli ölçüde kısalır. Buna ilave olarak kayda değer bir enerji tasarrufu elde edilir. Buhar ile kısa pişirme süresi sayesinde aroma, tat ve vitaminler büyük ölçüde korunur.
Buhar basıncı fonksiyonu ile uygulanabilen, önceden ayarlanmış 8 hazırlama programı arasından seçim yapılabilir. → *"Hazırlama programları listesi" bkz. sayfa 271*

Düşük buhar basıncı
Sebze, balık veya meyve gibi hassas yiyecekler hazırlarken yiyecekleri koruyarak pişirmek için düşük buhar basıncı kullanın. Çok yüksek basınç, otomatik olarak buhar çıkışı üzerinden düzenlenir.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 261 15.03.2016 15:01:57

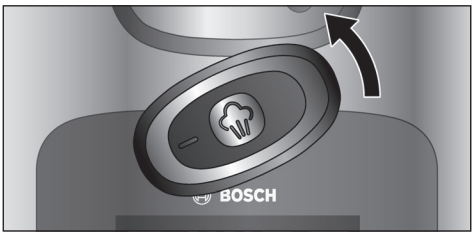
Yüksek buhar basıncı
En iyi sonuçları elde etmek için diğer tüm yiyecekleri yüksek buhar basıncı ile hazırlayın. Çok yüksek basınç, otomatik olarak buhar çıkışı üzerinden düzenlenir.

Buhar basıncı fonksiyonu etkin
Buhar basıncı fonksiyonlu hazırlama programlarını seçmek için önce basınç kilitleme kulpunu kapatmalısınız (⊙). Bunun için basınç kilitleme kulpunu dayanak noktasına kadar saat dönüş yönünde çevirin.



Cihaz doğru şekilde kapatıldığında ve buhar basıncı fonksiyonu etkinleştirildiğinde bir sinyal sesi duyulur. Bunun ardından fonksiyon seçme modunda buhar basıncı fonksiyonlu ilgili hazırlama programı seçilebilir. “Düşük buhar basıncı” [ ] veya “yüksek buhar basıncı” [ ] gösterge elemanları yanar. ➞ *“Buhar basıncı ile hazırlama” bkz. sayfa 261*

Buhar basıncı fonksiyonu devre dışı
Buhar basıncı fonksiyonu olmadan hazırlama programlarını seçmek için önce basınç kilitleme kulpu her zaman açık olmalıdır (⊙). Bunun için basınç kilitleme kulpunu dayanak noktasına kadar saat dönüş yönünün tersine çevirin.



Fonksiyon seçme modunda buhar basıncı fonksiyonu olmadan istenen hazırlama programları seçilebilir. ➞ *“Buhar basıncı olmadan hazırlama” bkz. sayfa 259*

Buhar basıncı fonksiyonu ile uygulanabilen, önceden ayarlanmış 8 hazırlama programı arasından seçim yapılabilir. ➞ *“Hazırlama programları listesi” bkz. sayfa 271*

⚠ Yanma tehlikesi!
- Köpüren malzemeler, örn. süt, krema buhar basıncı altında ısıtılmamalıdır.
- Buhar basıncı fonksiyonunu yiyecekleri basınç altında yağda kızartmak için kullanmayın.

1. Cihazı açın. Bunun için basınç kilitleme kulpunu açın (⊙) ve ana cihazda açma düğmesine basın.
2. Tencereye istediğiniz malzemeleri doldurun. Miktarı okumak için ilave olarak tencerenin iç bölümündeki ölçüm skalasını kullanabilirsiniz.

Dikkat!
- Önceden su veya sıvı doldurmadan cihazı kesinlikle buhar basıncı altında ısıtmayın. En az 250 ml sıvı doldurun.
- Tencereye en fazla 3,3 litre doldurun. Örneğin pirinç veya kurutulmuş sebze gibi pişirme esnasında genleşen yiyecekler hazırlarken tencereyi en fazla yarısına kadar doldurun.

3. Cihazı kapatın. Bunun için kapağı yerine oturana dek aşağıya bastırın ve basınç kilitleme kulpunu kapatın (⊙).

Bir sinyal sesi duyulur. Buhar basıncı fonksiyonu devreye sokulmuştur.

4. Fonksiyon seçme moduna gitmek için ⏻ tuşuna basın.

Fonksiyon seçme modunda istenen hazırlama programı seçilir ve cihazın tüm ayarları yapılır. ⏻ tuşu ve [my mode] (benim modum) ve [ ] gösterge elemanları sürekli yanar. ✓ tuşu yanıp söner. Ekranda “00:00” gösterilir.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 262 15.03.2016 15:02:10

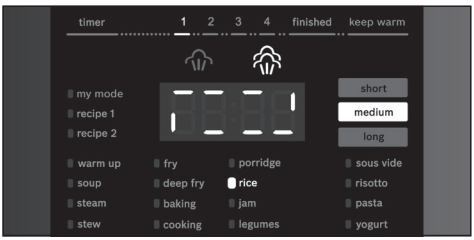
Bilgi: 5 dakika içerisinde kumanda alanında herhangi bir giriş yapılmazsa, cihaz otomatik olarak bekleme moduna geçer.

5. İstediğiniz hazırlama programını seçene kadar ☰ tuşuna tekrar tekrar basın.

Kumanda alanında ilgili LED yanar ve seçilen hazırlama programı için önceden ayarlanan hazırlama süresi yanıp söner. “Düşük buhar basıncı” [ ] veya “yüksek buhar basıncı” [ ] gösterge elemanı yanar. [ ] ve [ ] arasında geçiş yapmak için tuşuna basın.

Bilgi: Eğer [ ] veya [ ] yanmıyorsa, buhar basıncı fonksiyonu, seçilen program için kullanılamaz.

6. Hazırlama programını başlatmak için ✓ tuşuna basın.



Cihaz, önceden ayarlanan buhar basıncına ulaşana dek tencereyi ısıtır. Isıtma aşaması esnasında ekranda, saat yönünde yanan çizgiler görüntülenir.
Önceden ayarlanan buhar basıncına ulaşıldığında, çizgiler söner ve ekranda hazırlama süresi gösterilir.

Hazırlama işlemi otomatik olarak başlar. Hazırlama süresi geriye doğru sayılır.

Hazırlama süresi sona erdiğinde, bir sinyal sesi duyulur, ekran yanıp söner ve ekranda “P” gösterilir. Cihazın iç bölümünde basıncı düşürmek için cihazdan otomatik olarak aralıklı bir şekilde buhar çıkar.

⚠ Yanma tehlikesi!
Cihazdan buhar çıkarken kesinlikle cihazın üstüne eğilmeyin!
Cihazın iç bölümündeki basınç tamamen ortadan kalktığında, [finished] (bitti) gösterge elemanı ve ✓ tuşu yanar veya sıcak tutma fonksiyonu etkinleştirilir. ➞ *“Sıcak tutma fonksiyonu” bkz. sayfa 265*
Ekranda bir dikdörtgen (aralıklı çizgiler) yanar. Hazırlama programı sona ermiştir.

7. Cihazı açın. Bunun için basınç kilitleme kulpunu açın ( ) ve ana cihazda açma düğmesine basın.

Bilgiler:

- Cihazı kesinlikle zor kullanarak açmayın!
- Cihazı açmadan önce pişirilen yiyeceklerde oluşan buhar kabarcıklarını çözmek ve bloke olmayı önlemek için cihazı her zaman hafifçe sallayın.
- Cihazın iç bölümündeki buhar tamamen ortadan kalktığında ve cihaz komple basınçsız olduğunda, basınç kilitleme kulpu kolayca açılır.
- Otomatik buhar boşaltma işlemi biraz zaman alabilir. İşlemi hızlandırmak için veya cihazın komple basınçsız olmadığı durumlarda, buhar manüel olarak da boşaltılabilir. ➞ *“Buharın manüel olarak boşaltılması” bkz. sayfa 264*

8. Hazırlanmış olan yemeği servis edin.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 263 15.03.2016 15:02:22

⚠ Yanma tehlikesi!
- Tencere ve kullanılan tertibatlar çok sıcak olabilir. Her zaman uygun tutamaklar veya mutfak eldiveni kullanın.

Dikkat!
Pişirme esnasında yoğuşma suyu oluşur. Yoğuşma suyu kabını düzenli olarak boşaltın.

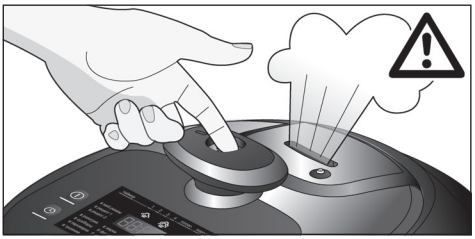
Bilgiler:
- Hazırlama programını istediğiniz zaman X tuşuyla durdurabilirsiniz. Bunun üzerine cihaz, fonksiyon seçme moduna geçer. Cihaz açılmadan önce cihazın iç bölümündeki buhar manüel olarak boşaltılmalıdır. ➞ *"Buharın manüel olarak boşaltılması" bkz. sayfa 264*
- Belirli hazırlama programları birden fazla hazırlama adımından oluşur. ➞ *"Birden fazla hazırlama adımı" bkz. sayfa 265*

Buharın manüel olarak boşaltılması

Aşağıdaki durumlarda buhar, manüel olarak da boşaltılabilir:
- Bir hazırlama programının sonunda otomatik buhar boşaltma işlemini hızlandırmak için.
- Bir hazırlama programı iptal edildiğinde.
- Cihazın komple basınçsız olmadığı için basınç kilitleme kulpu açılmadığında.

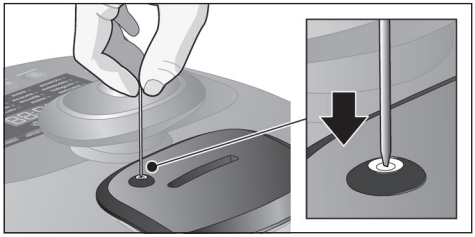
⚠ Yanma tehlikesi!
Buhar boşaltma tuşuna bastığınızda, buhar çıkışından yüksek basınç altında sıcak buhar çıkar. Buhar boşaltma tuşuna basılırken kesinlikle cihazın üstüne eğilmeyin!

1. Buhar boşaltma tuşunu, buhar çıkışından artık buhar çıkmayana dek basılı tutun.



2. Cihazı açın. Bunun için basınç kilitleme kulpunu açın (⟲) ve ana cihazda açma düğmesine basın.

Bilgi: Basınç kilitleme kulpu açılmadığında, cihaz henüz komple basınçsız değildir. Bu durumda aşırı basınç emniyetini, cihazdan artık buhar çıkmayana dek manüel olarak ince bir kalemle aşağıya doğru bastırın. Ardından basınç kilitleme kulpunu açın (⟲) ve ana cihazda açma düğmesine basın.



Ek fonksiyonlar

Buhar basıncı fonksiyonu ile ve buhar basıncı fonksiyonu olmadan hazırlama programları için aşağıdaki ek fonksiyonlar mevcuttur.

Önceden ayarlanan bir hazırlama süresinin seçilmesi

Her bir hazırlama programı için [medium] (orta) kademesinde önceden ayarlanan hazırlama süresi, kumanda alanında gösterilir.
Hazırlama süresi kısaltılabilir [short] (kısa) veya uzatılabilir [long] (uzun).

1. İstediğiniz gösterge elemanı yanana dek ≡← tuşuna tekrar tekrar basın. Gösterge [medium] (orta) durumundan [long] (uzun) ve [short] (kısa) durumuna ve ardından tekrar [medium] (orta) durumuna geçer.

Ekranda hazırlama süresi için önceden ayarlanan değerler gösterilir.

2. Hazırlama programını başlatmak için ✓ tuşuna basın.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 264 15.03.2016 15:02:30

Başlatma zamanı gecikmesinin ayarlanması

Yeni hazırlanan bir yemeği belirli bir saatte yemek için seçilen hazırlama programı başlayana dek olan süre ayarlanabilir.

Bilgi: Başlatma zamanı gecikmesi sadece belirli hazırlama programları için ayarlanabilir. Başlatma zamanı gecikmesi, bu hazırlama programları için farklı olarak önceden ayarlanmıştır.

1. Hazırlama programını seçin.
2. ⏲ tuşuna basın. ✓ tuşu yanıp söner. Ekranda “00:10” yanıp söner.

⏲ tuşuna birkaç kere bastığınızda, gösterilen süre arttırılır. Kısa süre bastığınızda, süre her defasında 5 dakika arttırılır. Uzun bastığınızda, süre her defasında 10 dakika arttırılır. ⏲ tuşunu yaklaşık 2 saniye basılı tuttuğunuzda, süre her defasında 30 dakika arttırılır.

3. İstediğiniz başlatma zamanı gecikmesi gösterildiğinde ✓ tuşuna basın.

Seçilen başlatma zamanı gecikmesi, ekranda gösterilir. Gösterge alanında [timer] (zamanlayıcı) yanar.
Başlatmaya kadar olan süre geriye doğru sayılır. Ardından hazırlama işlemi otomatik olarak başlar.

Bilgiler:

- ✓ tuşuna basarak başlatma zamanı gecikmesini istediğiniz zaman kapatabilirsiniz. Bu durumda hazırlama programı hemen başlar.
- Ekranda “00:10” göstergesi yanıp sönmüyorsa, seçilen hazırlama programı için başlatma zamanı gecikmesi ayarlanamaz.

Birden fazla hazırlama adımı

Belirli hazırlama programları birden fazla hazırlama adımından oluşabilir. Sonraki adımın uygulanması gerektiğinde bir sinyal sesi duyulur. Kumanda alanında 1, 2, 3 veya 4 LED'i gösterilir ve ✓ tuşu yanıp söner.

- Cihaz kapağını açın.
- Diğer malzemeleri koyun.
- Yemek tarifine bağlı olarak hazırlama uygulamasını (örn. buhar basıncı fonksiyonu ile veya buhar basıncı fonksiyonu olmadan, açık kapak ile veya açık kapak olmadan) dikkate alın. ➞ *ekteki yemek tarifi kitabına bakınız*
- ✓ tuşuyla sonraki uygulama adımını başlatın.

Cihaz, sonraki hazırlama adımının hedef sıcaklığına veya seçilen buhar basıncına ulaşana dek cihazın iç bölümünü ısıtır. Isıtma aşaması esnasında ekranda, saat yönünde yanan çizgiler görüntülenir. Hedef sıcaklığa veya seçilen buhar basıncına ulaşıldığında, çizgiler söner ve ekranda sonraki hazırlama süresi gösterilir. Hazırlama işlemi otomatik olarak başlar. Hazırlama süresi geriye doğru sayılır.

Güncel hazırlama adımının zamanından önce sonlandırılması

Eğer malzemeler, bir hazırlama adımı esnasında zamanından önce pişerse, bu adımı manüel olarak sonlandırabilirsiniz.

1. Bunun için ✓ tuşunu en az 2 saniye basılı tutun.

Güncel hazırlama adımı sonlandırılır. Ardından sonraki adım uygulanabileceği zaman yine bir sinyal sesi duyulur. Kumanda alanında 1, 2, 3 veya 4 LED'i gösterilir ve ✓ tuşu yanıp söner.

2. Sonraki hazırlama adımını uygulayın.

Sıcak tutma fonksiyonu

Belirli hazırlama programlarında sıcak tutma fonksiyonu bulunur. ➞ *“Hazırlama programları listesi” bkz. sayfa 271*
Hazırlama programında sıcak tutma fonksiyonu mevcutsa, bu fonksiyon, yemek hazırlandıktan sonra otomatik olarak açılır ve yemeği 10 saat süresince yakl. 40°C'de sıcak tutar (önceden ayarlanan sıcak tutma süresi, hazırlama programına bağlıdır). [finished] (bitti) ve [keep warm] (sıcak tutma) yanar. Ekranda bir dikdörtgen (aralıklı çizgiler) yanar. Sıcak tutma özelliği fonksiyonu, ✗ tuşuyla sonlandırılabilir. Bunun üzerine cihaz, fonksiyon seçme moduna geçer.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 265 15.03.2016 15:02:30

Tertibatların kullanımı

Kızartma sepetinin kullanılması

Et, balık, patates kızartmasını vs. sıcak yağda hazırlamak için bir kızartma sepeti (modele bağlı olarak) kullanılmalıdır.

Bilgi: Mümkün olan en iyi ve lezzetli sonuçlar elde etmek için yemek tarifi kitabımızdaki tavsiyelere uyulmasını öneririz. ➞ bkz. *ekteki yemek tarifi kitabı*

Örnek: [deep fry] (kızartma) hazırlama programı

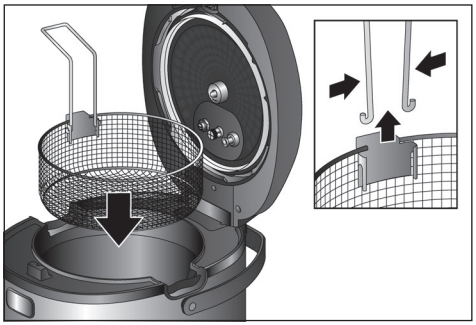
⚠ Yanma tehlikesi!

- Kızartma programında kesinlikle buhar basıncı fonksiyonunu kullanmayın. Bu fonksiyon, [deep fry] (kızartma) hazırlama programında otomatik olarak kapalıdır.
- En fazla işarete [1.0] kadar olmak üzere yağ veya kızartma yağı doldurun.
- Kızartmak için en fazla 200g dondurulmuş veya 300g dondurulmamış malzeme kullanın.
- Hazırlama esnasında cihazın içinde çok fazla buhar birikebilir. Kapağı dikkatli bir şekilde açın. Cihaz kapağının üstüne doğru eğilmeyin.
- Tencere ve kullanılan tertibatlar çok sıcak olabilir. Her zaman fırın eldiveni, uygun tutamaklar veya mutfak eldiveni kullanın.
- Malayı ve kepçeyi asla sıcak yağ içinde kullanmayın

1. Cihaz kapağını açın.
2. Tencereye en fazla 1 litre yağ doldurun. Miktarı okumak için ilave olarak tencerenin iç bölümündeki ölçüm skalasını kullanabilirsiniz.
3. Kapağı kapatın.
4. Fonksiyon seçme modunda [deep fry] (kızartma) hazırlama programını seçin ➞ *“Hazırlama programları listesi” bkz. sayfa 271*
5. Hazırlama programını başlatmak için ✓ tuşuna basın.

Yağ ısıtılır. Hedef sıcaklığa ulaşıldığında, bir sinyal sesi duyulur ve ✓ tuşu yanıp söner.

6. Kızartma sepetine kızartılacak olan yiyecekleri koyun.
7. Cihaz kapağını açın.
8. Kızartma sepetini, ürün ile birlikte teslim edilen tutamakla tencereye koyun ve tutamağı çıkartın.



9. Kapağı kapatmayın.
10. ✓ tuşuyla hazırlama programını başlatın.

Hazırlama programı sona erdiğinde bir sinyal sesi duyulur.

11. Kızartılan malzemelerin yağını damlatmak için kızartma sepetini tutamaktan tutarak kaldırın ve kulak ile tencerenin kenarına asın.

Buharlı fırın tertibatının kullanılması

Sebze, et ve balıkları buharda pişirmek için buharlı fırın tertibatı kullanılmalıdır. İki parçalı buharlı fırın tertibatı ile aynı anda farklı malzemeleri birbirinden ayrı olarak pişirebilirsiniz (örn. alt bölümde sebze, üst bölümde balık).

Bilgiler:

- Mümkün olan en iyi ve lezzetli sonuçlar elde etmek için yemek tarifi kitabımızdaki tavsiyelere uyulmasını öneririz.
- Buharlı fırın tertibatı, buhar basıncı fonksiyonu ile veya bu fonksiyon olmadan kullanılabilir.

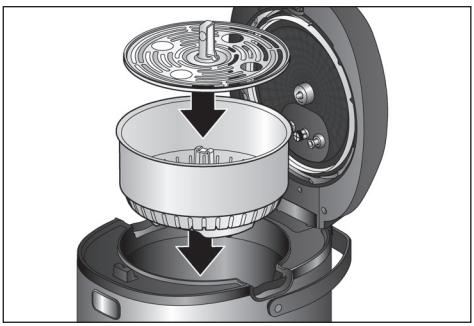
MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 266 15.03.2016 15:02:34

Örnek: Buhar basıncı fonksiyonu olmadan [steam] (buharda pişirme) hazırlama programı

⚠ Yanma tehlikesi!

- En fazla işarete [0.5] kadar su doldurun.
- Hazırlama esnasında cihazın içinde çok fazla buhar birikebilir. Kapağı dikkatli bir şekilde açın. Cihaz kapağının üstüne doğru eğilmeyin.
- Tencere ve kullanılan tertibatlar çok sıcak olabilir. Her zaman uygun tutamaklar veya mutfak eldiveni kullanın.

1. Cihaz kapağını açın.
2. Tencereye en fazla 0,5 litre su doldurun. Miktarı okumak için ilave olarak tencerenin iç bölümündeki ölçüm skalasını kullanabilirsiniz.
3. Buharlı fırın tertibatının alt bölümünü tencereye asın.
4. Farklı malzemeleri buharda pişirmek için alt bölümü alt kenara kadar doldurun.
5. Üst bölümü yerleştirin ve diğer malzemeleri koyun.



6. Kapağı kapatın.
7. Fonksiyon seçme modunda [steam] (buharda pişirme) hazırlama programını seçin → *“Hazırlama programları listesi” bkz. sayfa 271*
8. Hazırlama programını başlatmak için ✓ tuşuna basın.

Hazırlama programı sona erdiğinde bir sinyal sesi duyulur ve ✓ tuşu yanıp söner.

9. Cihaz kapağını açın.
10. Buharlı fırın tertibatının üst ve alt bölümünü kaldırarak tencereden çıkartın.

Özel ayarlama seçenekleri

Hazırlama süresi ve hazırlama sıcaklığı veya buhar basıncı için önceden ayarlanan değerler, özel ihtiyaçlara ve yemek tarifindeki bilgilere uyarlanabilir.

Hazırlama süresinin ayarlanması

1. Fonksiyon seçme modunda istediğiniz hazırlama programını seçene kadar ☰ tuşuna tekrar tekrar basın.

Kumanda alanında ilgili LED yanar ve bu hazırlama programı için önceden ayarlanan hazırlama süresi gösterilir.

2. ⧖ tuşuna 1x basın.

Ekranda önceden ayarlanmış olan hazırlama süresi yanıp söner.

3. İstediğiniz hazırlama süresi gösterilene dek ⧖ tuşuna tekrar tekrar basın.

⧖ tuşuna kısa bastığınızda, hazırlama süresi 1 dakika uzatılır. Süre, önceden ayarlanmış azami değere kadar artar ve ardından tekrar önceden ayarlanmış asgari değere geri döner. ⧖ tuşuna uzun basıldığında, süre her defasında 10 dakika artar.

4. İstediğiniz hazırlama süresi gösterildiğinde, ✓ tuşuna basın.

Hazırlama programı, ayarlanan hazırlama süresi ile başlatılır.

Seçilen bir programın her bir hazırlama adımının süresi özel olarak uyarlanacaksa, ilgili hazırlama adımı başlamadan önce madde 2 ile 4 arası belirtilenleri tekrarlayın.

Bilgi: Bu ayarlar kaydedilmez. Bu hazırlama programı tekrar seçildiğinde, yeniden önceden ayarlanmış olan hazırlama süresi gösterilir.

Hazırlama sıcaklığının ayarlanması

Buhar basıncı fonksiyonu olmadan hazırlama programlarında, sıcaklık özel olarak seçilebilir.

1. Fonksiyon seçme modunda istediğiniz hazırlama programını seçene kadar ☰ tuşuna tekrar tekrar basın.

Kumanda alanında ilgili LED yanar ve bu hazırlama programı için önceden ayarlanan hazırlama süresi gösterilir.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 267 15.03.2016 15:02:38

2. 🌡 tuşuna 1x basın.
Ekranda önceden ayarlanmış olan hazırlama sıcaklığı yanıp söner.
3. İstediğiniz hazırlama sıcaklığı gösterilene dek 🌡 tuşuna tekrar tekrar basın.
🌡 tuşuna kısa bastığınızda, hazırlama sıcaklığı her defasında 5 derece arttırılır. Sıcaklık, önceden ayarlanmış azami değere kadar artar ve ardından tekrar önceden ayarlanmış asgari değere geri döner. 🌡 tuşuna daha uzun bastığınızda, sıcaklık her defasında 10 derece artar.
4. İstediğiniz hazırlama sıcaklığı gösterildiğinde, ✓ tuşuna basın.
Hazırlama programı, ayarlanan hazırlama sıcaklığı ile başlatılır.
Seçilen bir programın her bir hazırlama adımının sıcaklığı özel olarak uyarlanacaksa, ilgili hazırlama adımı başlamadan önce madde 2 ile 4 arası belirtilenleri tekrarlayın.

Bilgi: Bu ayarlar kaydedilmez. Bu hazırlama programı tekrar seçildiğinde, yeniden önceden ayarlanmış olan hazırlama süresi gösterilir.

Buhar basıncının ayarlanması

Önceden ayarlanmış buhar basıncı fonksiyonlu hazırlama programlarında sıcaklık, “düşük buhar basıncı” [ ] veya “yüksek buhar basıncı” [ ] üzerinden seçilebilir.
1. Fonksiyon seçme modunda istediğiniz hazırlama programını seçene kadar ☰ tuşuna tekrar tekrar basın.
Kumanda alanında ilgili LED yanar ve bu hazırlama programı için önceden ayarlanan hazırlama süresi gösterilir. “Düşük buhar basıncı” [ ] veya “yüksek buhar basıncı” [ ] gösterge elemanı ilave olarak yanar.

Bilgi: Eğer [ ] veya [ ] yanmıyorsa, buhar basıncı fonksiyonu, seçilen program için kullanılamaz.

2. [ ] ve [ ] arasında geçiş yapmak için tuşuna basın.
3. İstediğiniz buhar basıncı gösterildiğinde, ✓ tuşuna basın.
Hazırlama programı, ayarlanan buhar basıncı fonksiyonu ile başlatılır.

Bilgi: Bu ayarlar kaydedilmez. Bu hazırlama programı tekrar seçildiğinde, yeniden önceden ayarlanmış olan buhar basıncı fonksiyonu gösterilir.

my mode (benim modum) (manüel)

Buhar basıncı fonksiyonunu, hazırlama süresini ve hazırlama sıcaklığını bir pişirme işlemi için özel olarak ayarlamak için hızlı ayarlama modu.
Fonksiyon seçme modunda ⏻ tuşu ve [my mode] (benim modum) gösterge elemanı sürekli yanar. ✓ tuşu yanıp söner. Ekranda “00:00” gösterilir.

Bilgi: Buhar basıncı fonksiyonunu açmak için basınç kilitleme kulpu kapalı olmalıdır ( ). Gösterge elemanı [ ] yanar.

Hazırlama süresinin ayarlanması
1. ⌛ tuşuna 1x basın.
Ekranda “00:00” yanıp söner.
2. İstediğiniz hazırlama süresi gösterilene dek ⌛ tuşuna tekrar tekrar basın.

Hazırlama sıcaklığının veya buhar basıncının ayarlanması
3. **Buhar basıncı fonksiyonu olmadan:** Basınç kilitleme kulpu açık olmalıdır ( ). 🌡 tuşuna 1x basın. Ekranda “0000” yanıp söner. Ardından istediğiniz hazırlama sıcaklığı gösterilene dek 🌡 tuşuna tekrar tekrar basın.
veya
Buhar basıncı fonksiyonu ile: Basınç kilitleme kulpu kapalı olmalıdır ( ). [ ] ve [ ] arasında geçiş yapmak için tuşuna basın.
4. Seçilen ayarlarla başlatmak için ✓ tuşuna basın.
Cihaz, hedef sıcaklığa veya buhar basıncına ulaşana dek tencereyi ısıtır. Hedef sıcaklığa veya buhar basıncına ulaşıldığında, çizgiler söner ve ekranda hazırlama süresi gösterilir. Hazırlama işlemi otomatik olarak başlar.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 268 15.03.2016 15:02:38

recipe 1 / recipe 2 (yemek tarifi 1 / yemek tarifi 2) – Özel hazırlama programlarının kaydedilmesi

[recipe 1] (yemek tarifi 1) ve [recipe 2] (yemek tarifi 2) altında özel süre ve sıcaklık seçimli ve buhar basıncı fonksiyonlu hazırlama programlarınızı kaydedebilirsiniz.

Bilgiler:

- Eğer önceden kendi hazırlama programınızı kaydetmediyseniz, ekranda henüz ayarlanmış olan herhangi bir değer gösterilmez.
- Buhar basıncı fonksiyonunu açmak için basınç kilitleme kulpu kapalı olmalıdır ( ).

1. Fonksiyon seçme modunda tuşuna 1x basın.

[recipe 1] (yemek tarifi 1) LED'i yanar. Ekranda önceden ayarlanmış olan hazırlama süresi gösterilir.

Hazırlama süresinin kaydedilmesi:

2. tuşuna 1x basın.

Ekran yanıp söner. Kumanda alanında LED 1 (Hazırlama adımı 1) yanar.

3. İstediğiniz hazırlama süresi gösterilene dek tuşuna tekrar tekrar basın.

tuşuna kısa bastığınızda, hazırlama süresi 1 dakika uzatılır. tuşuna uzun basıldığında, süre her defasında 10 dakika artar. Süre, önceden ayarlanmış azami değere kadar artar ve ardından tekrar önceden ayarlanmış asgari değere geri döner.

Hazırlama sıcaklığının veya buhar basıncının kaydedilmesi:

4. **Hazırlama sıcaklığı:** tuşuna 1x basın. Ekranda önceden ayarlanmış olan hazırlama sıcaklığı gösterilir. Ardından istediğiniz hazırlama sıcaklığı gösterilene dek tuşuna tekrar tekrar basın.
veya
Buhar basıncı: [ ] ve [ ] arasında geçiş yapmak için tuşuna basın.

5. Ayarlanan değerleri kaydetmek için tuşuna uzun basın (>2 saniye).

Bilgi: Bir hazırlama adımı için ya sadece sıcaklık ya da sadece buhar basıncı ayarlanabilir ve kaydedilebilir. Son olarak ayarlanmış olan değer hafızaya kaydedilir.

Başka hazırlama adımları programlamak için madde 2 ila 6 arasını tekrarlayın. En fazla 3 hazırlama adımı programlanabilir. Kaydedilen hazırlama programı [recipe 1] (yemek tarifi 1) fonksiyon seçme modu üzerinden alışıldık şekilde seçilebilir.

Bilgi: [recipe 2] (yemek tarifi 2) altında ikinci bir özel hazırlama programı kaydetmek için [recipe 1] (yemek tarifi 1) için belirtilen adımların aynısını uygulayın.

Özel hazırlama programını silmek için aşağıdaki adımları uygulayın:

1. Fonksiyon seçme modunda tuşuna 1x basın.

[recipe 1] (yemek tarifi 1) LED'i yanar. Ekranda kayıtlı olan hazırlama süresi gösterilir.

2. tuşuna 1x basın.

Ekran yanıp söner. Kumanda alanında LED 1 (Hazırlama adımı 1) yanar.

3. tuşuna uzun basın (>2 saniye).

[recipe 1] (yemek tarifi 1) ayarları silindi.

Bilgi: İkinci özel hazırlama programını [recipe 2] (yemek tarifi 2) silmek için [recipe 1] (yemek tarifi 1) için belirtilen adımların aynısını uygulayın.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 269 15.03.2016 15:02:39

Çocuk emniyeti

Çocuk emniyeti, hazırlama işlemi esnasında etkinleştirilebilir veya devre dışı bırakılabilir. Çocuk emniyeti etkinleştirildiğinde, kumanda bölümündeki tüm tuşlar bloke edilir ve cihazda herhangi bir ayar yapılamaz.

⚠ Uyarı

Çocuk emniyeti etkin olduğunda, hazırlama işlemleri değiştirilemez veya iptal edilemez. Çocuk emniyeti önce devre dışı bırakılmalıdır.

Aşağıdaki tuş kombinasyonuna basın:

1. **Etkinleştirme**
   🌡 ve ⊠ tuşlarını aynı anda 3 saniye basılı tutun. Kısa bir sinyal sesi duyulur. Çocuk emniyeti açık.
2. **Devre dışı bırakma**
   🌡 ve ⊠ tuşlarını tekrar aynı anda 3 saniye basılı tutun. Kısa bir sinyal sesi duyulur. Çocuk emniyeti kapalı.

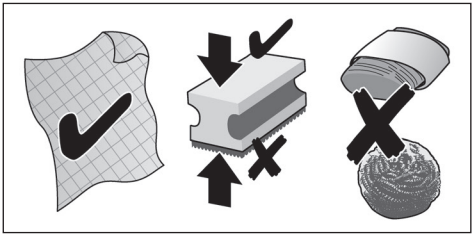
Bakım ve günlük temizlik

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi

- Cihazı kesinlikle suya sokmayın.
- Buharlı temizleme aleti kullanmayın.
- Temizlik yapmadan önce elektrik fişini çekin.

Dikkat!

- Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayın.
- Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanılmamalıdır.
- Aşındırıcı nitelikte bez veya temizlik deterjanı kullanmayın.



Cihazı her kullanımdan sonra iyice temizleyiniz.

1. Cihazın tamamen soğumasını bekleyin.
2. Basınç kilitleme kulpunu açın (⟲).
3. Kapağı açmak için ana cihazdaki açma düğmesine basın.
4. Tencereyi, kapak elemanını, buhar çıkışını, valf tapasını, yoğuşma suyu kabını ve aksesuarları çıkartın. ➞ *“İlk kullanımdan önce” bkz. sayfa 256*

Ana cihazın temizlenmesi

1. Gövdeyi yumuşak ve nemli bir bezle silin ve kurulayın.
2. İç bölümü yumuşak ve nemli bir bezle silin ve kurulayın.
3. Kumanda alanını kuru, mikro lifli bir bezle temizleyin.

Buhar elemanının, buhar çıkışının ve valf tapasının temizlenmesi

1. Parçaları deterjanlı su ve yumuşak bir bez veya sünger ile tek tek temizleyiniz.
2. Temiz suyla durulayın ve sonra kurulayın.

Dikkat!

Aşağıdaki parçalar, bulaşık makinesinde yıkanamaz: Çıkarılabilir kapak elemanı, sabitleme cıvatası, buhar çıkışı ve valf tapası.

Tencerenin, yoğuşma suyu kabının ve aksesuarların temizlenmesi

1. Parçaları deterjanlı su ve yumuşak bir bez veya sünger ile tek tek temizleyiniz.
2. Temiz suyla durulayın ve sonra kurulayın.

Aşağıdaki parçalar, bulaşık makinesinde yıkanabilir: Tencere, yoğuşma suyu kabı, tutamaklı kızartma sepeti, buharlı fırın tertibatları, mala, kepçe ve ölçme kabı.

Dikkat!

Temizlikten sonra kuruyan parçaların tümünü tekrar ana cihaza monte edin ve güvenlik tertibatlarının sorunsuz çalıştığını kontrol edin. ➞ *“İlk kullanımdan önce” bkz. sayfa 256*

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 270 15.03.2016 15:02:43

Elden çıkartılması

Ambalajı çevre dostu bir şekilde elden çıkarın. Bu ürün 2012/19/EU sayılı Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipmanlar Direktifi'ne göre etiketlenmiştir. Ulusal yönetmelik (Türkiye Resmi Gazetesi No:28300 Tarih: 22.05.2012) Avrupa genelinde geçerli olan, ürünlerin geri toplanması ve geri dönüştürülmesi ile ilgili yapıyı belirtir. Lütfen cihazı aldığınız mağazadan güncel imha etme yolları hakkında bilgi alınız.

Garanti

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizin vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususta daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Değişiklik hakları mahfuzdur.

Makinenizi daha verimli kullanabilmeniz için:

- Bu cihazlar ev tipi kullanıma uygundur, endüstriyel (sanayi tipi) kullanıma uygun değildir.
- Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilere uygun bir şekilde elektrik prizine bağlayıp çalıştırınız.
- Cihazınızı kullanmayacaksanız, düğmesinden kapatıp kaldırınız.

Hazırlama programları listesi

AutoCook Pro cihazında toplam 50 hazırlama programı mevcuttur. Bunlar her biri 3 süre ayar seçeneğine ve 2 ilave buhar basıncı fonksiyonuna sahip olan 16 ana programdan oluşur. Aşağıdaki tabloda, çeşitli hazırlama programları için en önemli veriler verilmiştir.

Program	Hazırlama adımı sayısı	Sıcak tutma fonksiyonu mevcut	Buhar basıncı fonksiyonu mevcut	Kapak
my mode (benim modum) İstenen sıcaklık ve hazırlama süresi özel olarak ayarlanabilir	1	—	✓	açık / kapalı*
recipe 1&2 (yemek tarifi 1&2) Özel yemek tarifleri için 2 hafıza alanı	1-3	—	✓	açık / kapalı*
warm up (ısıtma) Soğuk (önceden pişirilmiş) yemekleri ısıtma	1	✓	—	kapalı
soup (çorba) Çorba ve türlü hazırlama	kısa: 1 orta: 2 uzun: 2	✓	✓	açık / kapalı*

* Yemek tarifine / hazırlama adımına göre – Buhar basıncı fonksiyonu etkinken "Kapak kapalı"
Programların doğru kullanımı ve malzemeler, miktarlar ve pişirme süreleri ile ilgili bilgiler için lütfen ürün ile birlikte teslim edilen yemek tarifi kitabına bakınız.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 271 15.03.2016 15:02:44

Program	Hazırlama adımı sayısı	Sıcak tutma fonksiyonu mevcut	Buhar basıncı fonksiyonu mevcut	Kapak
steam (buharda pişirme) Sebze, et ve balıkları buharda pişirme (buharlı fırın tertibatı gereklidir)	1	✓	✓	kapalı
stew (buğulama) Sebze, et ve balık buğulama.	kısa: 1 orta: 2 uzun: 2	✓	✓	açık / kapalı*
fry (kızartmaya başlama) Sebze, et ve balık kızartmaya başlama.	1	✓	—	açık
deep fry (kızartma) Et, balık, patates kızartması vs. kızartma (kızartma sepeti gereklidir)	1	—	—	açık
baking (fırında pişirme) Azami hamur miktarı, su ile birlikte 1000 g un (Oran: 100 g un üzerine 54 ml su)	1	—	—	kapalı
cooking (pişirme) Yiyecekleri pişirme	1	✓	✓	kapalı
porridge (sütlü yiyecek) Sütlü yiyecekler hazırlama	1	✓	✓	kapalı
rice (pilav/tahıl) Tahıl veya pirinç pişirme	1	—	✓	kapalı
Marmelade (marmelat) Meyveleri kaynatarak marmelat yapma	1	—	—	açık
legumes (baklagiller) Kuru fasulye pişirme	kısa: 1 orta: 2 uzun: 2	✓	✓	kapalı
sous vide (vakumlu torbada pişirme) Yiyecekleri vakumlu torbada koruyarak pişirme	1	—	—	kapalı
risotto (risotto) Risotto hazırlama	kısa: 3 orta: 3 uzun: 3	✓	✓	açık / kapalı*
pasta (makarna) Makarna pişirme	1	—	—	kapalı / açık*
yogurt (yoğurt) Yoğurt hazırlama	1	—	—	kapalı

* Yemek tarifine / hazırlama adımına göre – Buhar basıncı fonksiyonu etkinken “Kapak kapalı”
Programların doğru kullanımı ve malzemeler, miktarlar ve pişirme süreleri ile ilgili bilgiler için lütfen ürün ile birlikte teslim edilen yemek tarifi kitabına bakınız.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 272 15.03.2016 15:02:44

Pişirme süreleri

Aşağıdaki tabloda, farklı yiyeceklerin pişirme sürelerine yönelik bir genel bakış verilmiştir. Pişirme süreleri, yiyeceklerin kalınlığına ve kıvamına bağlıdır ve önerilen asgari süreler olarak değerlendirilmelidir. Pişirme sürelerini uygun şekilde uyarlayın. Derin dondurulmuş yiyecekler için pişirme süresini en az %20 uzatın.

Program	Ayar	Süre (buhar basıncı fonksiyonu olmadan)	Yiyecek	önerilen miktar (azami)
steam (buharda pişirme)	orta	30 dak.	Taze fasulye (taze)	500 g (800 g)
	kısa	10 dak.	Karnabahar (aynı büyüklükte dallar)	500 g (800 g)
	uzun	50 dak.	Patates (tam, orta büyüklükte)	500 g (1200 g)
	kısa	10 dak.	Balık filetosu	500 g (1000 g)
	orta	30 dak.	Kıyma köftesi	500 g (700 g)
	kısa	10 dak.	Yumurta	8 adet (12)
	orta	30 dak.	Patates köftesi	500 g (600 g)
	kısa	5 dak.	Brokoli	500 g (800 g)
	kısa	3 dak.	Bezelye	500 g (800 g)
	orta	30 dak.	Havuç	500 g (800 g)
	orta	30 dak.	Tavuk göğsü	500 g (800 g)
	orta	30 dak.	Pancar (tam, orta büyüklükte)	500 g (800 g)
rice (pilav/tahıl)	orta	30 dak.	beyaz, orta büyüklükte taneli pirinç (garnitür)	500 g pirinç, 700 ml su
	orta	25 dak.	beyaz, orta büyüklükte taneli pirinç (garnitür)	250 g pirinç, 500 ml su
	uzun	60 dak.	siyah pirinç	500 g pirinç, 500 ml su
	uzun	45 dak.	siyah pirinç	250 g pirinç, 350 ml su
porridge (sütlü yiyecek)	uzun	45 dak.	Sütlaç	250 g baldo pirinç, 1000 ml süt, 100 g şeker
	orta	30 dak.	Sütlaç	125 g baldo pirinç, 500 ml süt, 50 g şeker
deep fry (kızartma)	uzun	40 dak.	Tavuk budu	200 g
	kısa	10 dak.	Mantar	200 g
	orta	20 dak.	Patates kızartması	300 g
	orta	20 dak.	Cannelloni	300 g
	kısa	10 dak.	Balık filetosu	200 g
	kısa	10 dak.	“Viyana usulü” şnitzel (tavuk)	200 g
	kısa	10 dak.	“Viyana usulü” şnitzel (domuz)	200 g

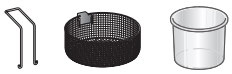
MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 273 15.03.2016 15:02:44

Program	Ayar	Süre (buhar basıncı fonksiyonu olmadan)	Yiyecek	önerilen miktar (azami)
steam (buharda pişirme) + deep fry (kızartma)	kısa + kısa	10 dak. + 10 dak.	çiğ sebze (örn. Karnabahar)	200 g
baking (fırında pişirme)	uzun	60 dak.	Domuz boynu	1500 g
	orta	40 dak.	Dalyan köfte	800 g
	uzun	60 dak.	Ekmek	800 g hamur
	orta	40 dak.	Kurabiye, kek	500 g
	kısa – manüel ayar: 160°C	manüel ayar: 25 dak.	Pizza	200 g hamur
fry (kızartmaya başlama)	orta	15 dak.	Sebze	300 g
	orta	15 dak.	Balık	200 g
	orta	15 dak.	Et	500 g
	kısa	manüel ayar: 5 dak.	Soğan	200 g
sous vide (vakumlu torbada pişirme) 1)	orta, 65°C 2)	80 dak.	Sığır filetosu, 2 cm	
	orta, 65°C 2)	90 dak.	Sığır filetosu, 3 cm	
	orta, 65°C 2)	100 dak.	Sığır filetosu, 4 cm	
	orta, 65°C	70 dak.	Balık (somon), 2 cm	
	orta, 65°C	80 dak.	Balık (somon), 3 cm	
	orta, 65°C	90 dak.	Balık (somon), 4 cm	
	orta, 65°C	70 dak.	Kümes hayvanları (tavuk göğsü), 2 cm	
	orta, 65°C	80 dak.	Kümes hayvanları (tavuk göğsü), 3 cm	
	orta, 65°C	90 dak.	Kümes hayvanları (tavuk göğsü), 4 cm	
	uzun, 85°C	60 dak.	Kuşkonmaz	1000 g
	uzun, 85°C	80 dak.	Patates	800 g
	uzun, 85°C	100 dak.	Kök sebzeler	800 g

1) Vakumlu torbada pişirirken özel hijyen önlemleri alınmalıdır. Güvenlik uyarılarını ve hazırlama önerilerini mutlaka dikkate alın! ➞ “Vakumlu torbada pişirme” bkz. Sayfa 261
2) Sığır filetosu için pişirme seviyeleri: 60°C = kanlı / rare; 65°C = medium / orta; 70°C = tam pişmiş / well done

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 274 15.03.2016 15:02:44

Modellere genel bakış ve teknik veriler

	MUC68...	MUC88...
	✓	✓
	✓	✓
Özel hafıza alanları	2	2
Nominal hacim	5 L	5 L
Buhar basıncı fonksiyonu olmadan azami dolum kapasitesi	4 L	4L
Buhar basıncı fonksiyonu ile azami dolum kapasitesi	3,3 L	3,3 L
Sıcaklık aralığı	40-160 °C	40-160 °C
Çalışma basıncı	80 kPa	80 kPa
Emniyet basıncı	150 kPa	150 kPa
Elektrik bağlantısı (gerilim – frekans)	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
Isıtıcının gücü	1050 W	1200 W
İndüksiyon	—	✓
Elektrik kablosu uzunluğu	1,5 m	1,5 m
Ağırlık, boş	5,8 kg	6,5 kg

Özel aksesuar

	MAZ8BI Cilalanmış, yapışmaz kaplamalı ve saklama kapaklı* paslanmaz çelik tencere, buhar basıncı fonksiyonlu endüksiyonlu çok fonksiyonlu pişirme cihazı MUC88… için uygundur	5 l tencere; bulaşık makinesine konulabilir; çok sağlam tencere; 3 mm kalınlık; dıştan cilalanmış paslanmaz çelik; yapışmaz kaplama; yiyecekleri tencere içinde, örn. buzdolabında pratik bir şekilde saklamak için kapak*
	MAZ0FB Kızartma sepeti	Kolay kullanım için çıkarılabilir tutamaklı paslanmaz çelik sepet; bulaşık makinesine konulabilir

*Saklama kapağı, cihazın standart teslimat kapsamında değildir. Bu kapak sadece özel aksesuar olarak sunulan tencerelerle teslim edilir. Teslimat kapsamında yer almayan aksesuar parçalarını ilgili satıcılardan, yetkili servislerden ve müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 275 15.03.2016 15:02:46

Arıza durumunda yardım

Sorun	Sebep	Çözüm
Hazırlanan yemeğin yarısı çiğ.	Dolum miktarı çok yüksek.	Tencereyi en fazla işarete [4.0 litre] kadar doldurun!
	Su ve malzeme miktarı oranı doğru değil.	Su ve malzeme miktarı oranını uyarlayın.
	Cihazın iç bölümünde yabancı cisim mevcut.	Tüm yabancı cisimleri çıkartın. Bunun için su kullanmayın!
	Tencere deforme oldu.	Müşteri hizmetlerine başvurun.
	Cihazda arıza var.	
	Sensörde arıza var.	
Hazırlanan yemek yandı.	Tencerenin altı kirli.	Tencereyi ve cihazın iç bölümünü iyice temizleyin.
	Tencere deforme oldu.	Müşteri hizmetlerine başvurun.
	Cihazda arıza var.	
	Sensörde arıza var.	
Cihaz pişirirken taşıyor.	Dolum miktarı çok yüksek.	Dolum miktarını uyarlayın.
	Sıcaklık çok yüksek.	Sıcaklığı azaltın.
	Seçilen hazırlama programı, yemeğin kapak açıkken pişirilmesini gerektirir.	Cihaz kapağını açın.
LED yanmıyor.	Cihaz kapalı.	Cihazı çalıştırınız.
	Elektrik besleme hattında arıza var.	Müşteri hizmetlerine başvurun.
Isıtma gözü çalışmıyor.	Cihazda arıza var.	Müşteri hizmetlerine başvurun.
	Isıtma gözü hasarlı.	
Cihazdan su çıkıyor.	Cihazda bir taşma emniyeti mevcuttur. Yoğuşma suyu kabı doldu ve taşıyor.	Yoğuşma suyu kabındaki suyu boşaltın. Tencereyi çıkartın ve cihazın iç bölümünü temiz bir bezle kurulayın. Cihazın iç bölümüne su girmemesine dikkat edin.
Cihazın basınç kilitleme kulpu açılmıyor.	Aşırı basınç emniyeti, yemekler nedeniyle yapışmış ve basınç kilitleme kulpu bloke ediliyor.	Bölümünde belirtilenleri uygulayın → *“Buharın manüel olarak boşaltılması” bkz. sayfa 264* Sorun devam ederse, müşteri hizmetlerine başvurun.
Buhar basıncı fonksiyonunun açık olmasına rağmen buhar çıkışından sürekli olarak buhar çıkıyor.	Valf tapası, valfe doğru oturmamış.	Cihazı elektrik beslemesinden ayırın ve soğumasını bekleyin. Buhar çıkışını çıkartın ve valf tapasını doğru şekilde valfe takın.
Ekran göstergesi P	Bu bir hata değildir. Buhar otomatik olarak boşaltılır.	Buharın tamamen boşaltılmasını bekleyin veya buharı manüel olarak boşaltın.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 276 15.03.2016 15:02:46

Sorun	Sebep	Çözüm
Ekran göstergesi OPEn	Buhar basıncı fonksiyonu olmayan bir hazırlama programında basınç kilitleme kulpu kapalı (⊙).	Buhar basıncı fonksiyonunu devre dışı bırakmak için basınç kilitleme kulpunu açın (⊙).
Ekran göstergesi CLOSE	Buhar basıncı fonksiyonlu bir hazırlama programında basınç kilitleme kulpu açık (⊙).	Buhar basıncı fonksiyonunu etkinleştirmek için basınç kilitleme kulpunu kapatın (⊙).
Ekran göstergesi E1~E6	Cihazda arıza var.	Hazırlama programını iptal edin. Cihazı elektrik beslemesinden ayırın. Cihazı tekrar açın. Sorun devam ederse, müşteri hizmetlerine başvurun.
Ekran göstergesi E0	Yanlış tencere yerleştirilmiş veya tencere algılanmıyor.	Tencereyi doğru şekilde yerleştirin. Eğer gösterge 20 saniyeden uzun süre mevcut kalırsa, cihazı elektrik beslemesinden ayırın ve müşteri hizmetlerine başvurun.
Ekran göstergesi E1	Buhar basıncı fonksiyonu düzgün şekilde çalışmıyor.	Cihazı elektrik beslemesinden ayırın ve yeniden başlatın. Sorun devam ederse, müşteri hizmetlerine başvurun.
Ekran göstergesi E2, E5, E6 veya E7	Cihaz aşırı ısınmış.	Cihazı elektrik beslemesinden ayırın ve soğumasını bekleyin. Cihaz soğuduğunda cihazı yeniden başlatın.
	Cihazda kısa devre.	Cihazı elektrik beslemesinden ayırın ve müşteri hizmetlerine başvurun.
Ekran göstergesi E3	Şebeke gerilimi çok yüksek.	Elektrik sağlayıcısı veya şebeke işletmecisi ile irtibata geçin. Gerilim beslemesinin bir uzman tarafından kontrol edilmesini sağlayın.
Ekran göstergesi E4	Şebeke gerilimi çok düşük.	
Ekran göstergesi E8	İletişim hatası	Cihaz soğuduğunda cihazı yeniden başlatın.
Ekran göstergesi E12	Yüksek sıcaklığı olan bir program seçildiğinde (örn. “deep fry (kızartma)”) uygun olmayan malzemeler dolduruldu (örn. Su). Aşırı basıncı önlemek için program iptal edilir.	Uygun olmayan malzemeleri tencereden çıkartın, tencereyi temizleyin ve ardından doğru malzemeleri doldurun (örn. “deep fry (kızartma)” programı için yağ). Seçilen programa göre kapağı açık bırakın ➞ *“Hazırlama programları listesi” bkz. sayfa 271*. Hazırlama programını yeniden başlatın.

Gideremediğiniz bir sorun olduğunda mutlaka çağrı merkezimizi arayın!
Telefon numaraları kılavuzun sondaki sayfalarında yer almaktadır.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 277 15.03.2016 15:02:46

Bosch Çağrı Merkezi

444 6 333
7/24 hizmetinizde

BOSCH

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda kullanmakta olduğunuz tarife üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise kayıtlı olduğunuz GSM operatörünün tarifesi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul

Bosch'u tercih ettiğiniz için teşekkür eder, ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı dileriz.

KÜÇÜK EV ALETLERİ GARANTİ BELGESİ

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Bu garanti belgesinde yer alan şartlar, Türkiye'de satılan ürünler için geçerlidir.
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar, arıza ve bilgilendirme hizmetleri garanti kapsamı dışındadır.
- Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı, hatalı elektrik tesisatı, ürün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelen hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Doğal afetler (Deprem -Sel baskını v.b.) yangın ve yıldırım düşmesinden meydana gelecek arızalar ve hasarlar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garantisi kapsamındadır.
3. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
a- Sözleşmeden dönme,
b- Satış bedelinden indirim isteme,
c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
d- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,
haklarından birini kullanabilir.
4. **Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
5. Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üreticive ithalatçı müteselsilen sorumludur.
6. Malın tamir süresi **20 iş gününü** geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın Yetkili Servis İstasyonuna veya satıcıya bildirimi tarihinde, garanti süresi dışında ise malın Yetkili Servis İstasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının **10 iş günü** içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
7. Malın kullanım kılavuzunda yer alan huhuslara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
8. Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.
9. Satıcı tarafından bu **Garanti Belgesinin** verilmemesi durumunda, tüketici **Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne** başvurabilir.

Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş. tarafından imal/ithal edilmektedir.

Marka	Ürün İsmi
Bosch	Kahve Makinası
Bosch	Dilim Kesici
Bosch	Ekmek Kızartma Mak.
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)
Bosch	Mikser
Bosch	Mutfak Robotu
Bosch	Kahve Değirmeni
Bosch	Tost Makinası
Bosch	Kıyma Makinası
Bosch	Saç Kurutma Mak.
Bosch	Baskül
Bosch	Şarjlı El Süpürgesi
Bosch	Ütü
Bosch	Blender
Bosch	Saç Şekillendirme cihazı
Bosch	Meyva Sıkacağı
Bosch	Meyva ve Sebze Sıkacağı
Bosch	Masaj Aletleri

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul
Tel.: (0216) 528 90 00 Faks: (0216) 528 91 88

Değerli Müşterimiz
Bosch Çağrı Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, 7 gün 24 saat hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek satış öncesi ve satış sonrası hizmetlerimizden faydalanabilirsiniz.
Bosch Çağrı Merkezimize ayrıca **www.bosch-home.com/tr** adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.
Yetkili Servis listemize aşağıda yazılı internet adreslerinden veya çağrı merkezi numaramızdan ulaşabilirsiniz.
www.bosch-home.com/tr
www.bosch-yetkiliservisi.com

Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.
1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıda yazılı telefonlardan Çağrı Merkezimizi arayınız.
3. Hizmet için gelen teknisyene "BOSCH YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemden sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.

DİKKAT
Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

ÜRETİCİ VEYA İTHALATÇI FİRMANIN		SATICI FİRMANIN	
Ünvanı	: BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.	Ünvanı	:
Adresi	: FSM Mh. Balkan Cd. No.51, Ümraniye 34771 Istanbul	Adresi	:
		Telefonu	:
Telefonu	: 0216 528 90 00 Pbx	Faks	:
Faks	: 0216 528 91 88	E-posta	:
E-posta	: boschcagrimerkezi@bshg.com	Fatura Tarih ve sayısı	:
Yetkilinin imzası	:	Teslim Tarihi ve yeri	:
		Yetkilinin imzası	:
Firmanın Kaşesi: BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.		Firmanın Kaşesi	:

MALIN

Cinsi	:	KÜÇÜK EV ALETLERİ
Markası	:	BOSCH
Modeli	:	
Garanti Süresi	:	2 YIL
Azami tamir süresi	:	20 İŞ GÜNÜ
Bandrol ve Seri No.	:	

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Proszę dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, starannie ją przechowywać i postępować zgodnie z zawartymi w niej wskazówkami! Zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami! Przekazując urządzenie innej osobie należy dołączyć niniejszą instrukcję.

Niezastosowanie się do wskazówek prawidłowego korzystania z urządzenia wyklucza odpowiedzialność producenta za wynikłe szkody. To urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania małych ilości produktu na użytek domowy lub w warunkach zbliżonych do domowych, do zastosowań niekomercyjnych. Warunki zbliżone do domowych obejmują na przykład zastosowanie w kuchniach dla pracowników sklepów, biurach, gospodarstwach rolnych i innych małych firmach. Urządzenie może być także używane przez gości w pensjonatach, małych hotelach i podobnych obiektach mieszkalnych. Urządzenie jest przeznaczone do gotowania pod ciśnieniem, gotowania, pieczenia, smażenia, duszenia, gotowania na parze, głębokiego smażenia, pasteryzowania, podgrzewania oraz utrzymywania żywności w cieple. Nie używać do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji. Wszystkie składniki muszą spełniać wymagania higieniczne. Podczas przygotowywania lodów przestrzegać zasad higieny w kuchni. Urządzenie może być wykorzystywane wyłącznie do celu zgodnego z jego przeznaczeniem. Używać odpowiedniego źródła ciepła tylko zgodnie z instrukcją obsługi. Należy używać tylko oryginalnych części zamiennych zgodnych z odpowiednim modelem urządzenia. Szczególnie stosować od jednego producenta urządzenie podstawowe oraz pokrywę, które stanowią dopasowany zespół. Misę i akcesoria używać tylko razem z podstawowym urządzeniem. Urządzenie wolno używać tylko w pomieszczeniach, w temperaturze pokojowej i na wysokości nie większej niż 2000 m n.p.m. Podczas instalowania urządzenia należy zwracać uwagę, aby powyżej i poniżej urządzenia nie znajdowały się wrażliwe na ciepło powierzchnie i sprzęt, które pod wpływem temperatury i uwolnionej pary mogłyby ulec uszkodzeniu.

Urządzenia nie powinny obsługiwać osoby (również dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia i wiedzy, chyba że pozostają pod nadzorem lub zostały poinstruowane. Nie dopuszczać dzieci do urządzenia oraz do elektrycznego przewodu zasilającego. Nie wolno im obsługiwać urządzenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Nie wolno dzieciom czyścić urządzenia oraz dokonywać konserwacji w zakresie przewidzianym dla użytkownika.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 280 15.03.2016 15:02:48

Zasady bezpieczeństwa

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem i pożaru!
Urządzenie musi być podłączone do sieci elektrycznej prądu zmiennego poprzez prawidłowo zainstalowane gniazdo z uziemieniem. Proszę się upewnić, że układ przewodów ochronnych domowej instalacji elektrycznej jest wykonany zgodnie z przepisami. Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Urządzenia można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone. Ze względów bezpieczeństwa, naprawę urządzenia może przeprowadzać wyłącznie nasz serwis. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy go wymienić na specjalny przewód przyłączeniowy dostępny w naszym serwisie. Nigdy nie podłączać urządzenia do automatycznych wyłączników czasowych lub do zdalnie sterowanych gniazdek sieciowych. Zawsze nadzorować pracę urządzenia! W przypadku awarii natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego albo wyłączyć prąd. Nie doprowadzić do stykania się przewodu elektrycznego z gorącymi elementami lub nie przeciągać go nad ostrymi krawędziami. Nie wolno zanurzać urządzenia lub przewodu elektrycznego w wodzie ani umieszczać w zmywarce do naczyń. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!
Urządzenie gotuje się za pomocą pary pod ciśnieniem. Niewłaściwe użycie urządzenia może spowodować oparzenia. Zanim urządzenie zostanie podgrzane, należy upewnić się, że zostało prawidłowo zamknięte. Postępować zgodnie z instrukcją obsługi. Przed każdym użyciem urządzenia należy regularnie sprawdzać otwory zaworów parowych, aby się upewnić, że nie są zatkane. Postępować zgodnie z instrukcją obsługi. Nie wolno dokonywać ingerencji w systemy bezpieczeństwa, które wykraczają poza wskazówki serwisowe opisane w instrukcji obsługi. ➞ *„Konserwacja i codzienne czyszczenie” patrz strona 300*
Nigdy nie używać urządzenia do pieczenia lub głębokiego smażenia potraw z włączoną funkcją pary pod ciśnieniem. Nie wolno używać urządzenia bez włożonej na miejsce misy. Przed uruchomieniem programu gotowania sprawdzić, czy urządzenie jest poprawnie zamknięte. Nigdy nie umieszczać urządzenia w rozgrzanym piekarniku. W trakcie użytkowania urządzenia korpus, misa i metalowe części nagrzewają się! Misę i akcesoria wyjmować tylko za pomocą dostarczonych środków pomocniczych.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 281 15.03.2016 15:02:48

Używać rękawic kuchennych. W urządzeniu powstaje gorąca para. Nie pochylać się nad urządzeniem.
Przenosić urządzenie z największą ostrożnością, kiedy jest pod ciśnieniem. Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów. W razie potrzeby użyć odpowiedniej ochrony.
Nigdy nie otwierać urządzenia gwałtownie! Nie otwierać urządzenia zanim nie zapewni się, że ciśnienie wewnętrzne zostanie całkowicie usunięte. Postępować zgodnie z instrukcją obsługi. ➞ *„Gotowanie z parą pod ciśnieniem” patrz strona 291*
Po przygotowaniu ciastowatych potraw delikatnie wstrząsnąć urządzenie przed otwarciem pokrywy, aby uniknąć rozpryskiwania się potrawy. Po ugotowaniu mięsa ze skórą (np. ozoru wołowego), które może pęcznieć pod ciśnieniem, nie należy przebijać lub nakłuwać skóry, jak długo jest nabrzmiała, ponieważ występuje niebezpieczeństwo poparzenia.
Ostrożnie otwierać pokrywę. Urządzenie przenosić i czyścić dopiero po całkowitym ostygnięciu! Części, które mają widoczne odbarwienia, pęknięcia lub inne uszkodzenia, albo nie są osadzone poprawnie, muszą być wymienione na oryginalne części zamienne.

⚠ Zagrożenie dla zdrowia!
Gotowanie sous vide odbywa się w niskich temperaturach. Należy przestrzegać zaleceń dotyczących bezpieczeństwa oraz przygotowywania! ➞ *„Gotowanie sous vide” patrz strona 290*

⚠ Niebezpieczeństwo uduszenia!
Dzieciom nie wolno bawić się opakowaniem urządzenia.

⚠ Uwaga!
Urządzenie należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania. ➞ *„Konserwacja i codzienne czyszczenie” patrz strona 300*

⚠ Uwaga!
Szpatułki i łyżki nigdy nie używać w gorącym tłuszczu lub oleju oraz nie pozostawiać w gorącej misie. Mogą się stopić!
Urządzenia z funkcją pary pod ciśnieniem nigdy nie używać bez wlania wody, może to spowodować poważne uszkodzenia.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 282 15.03.2016 15:02:48

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki Bosch.
Na kolejnych stronach tej instrukcji znajdują się cenne wskazówki na temat bezpiecznego korzystania tego urządzenia. Zachęcamy, aby dokładnie przeczytać tę instrukcję i przestrzegać wszystkich podanych wskazówek. W ten sposób uzyska się stałą satysfakcję z korzystania z tego urządzenia, a wyniki pracy tylko potwierdzą słuszność decyzji o jego zakupie.
Starannie przechowywać tę instrukcję do późniejszego użycia i z myślą o dalszych użytkownikach.
Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdą Państwo na naszej stronie internetowej.

Spis treści

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem....280
Zasady bezpieczeństwa....281
Opis urządzenia....283
Panel obsługi....284
Przed pierwszym użyciem....285
Przygotowanie potraw....288
Funkcje dodatkowe....294
Użycie koszy....296
Indywidualne ustawianie....297
Zabezpieczenie przed dziećmi....300
Konserwacja i codzienne czyszczenie....300
Ekologiczna utylizacja....301
Gwarancja....301
Lista programów gotowania....302
Czasy gotowania....303
Przegląd modeli i dane techniczne....305
Akcesoria dodatkowe....306
Usuwanie drobnych usterek....306

Opis urządzenia

→ **Rysunek A**

1 Multiwar z funkcją pary pod ciśnieniem (urządzenie podstawowe)
2 Pokrywa
3 Panel obsługi
4 Uchwyt do blokowania pary
5 Przycisk do spuszczania pary
6 Zdejmowany wylot pary
7 Pojemnik na skropliny, wyjmowany
8 Przycisk do otwierania pokrywy
9 Misa z powłoką nieprzywierającą
10 Uchwyty misy
11 Gniazdo zasilania
12 Uchwyt do przenoszenia
13 Wyjmowana wkładka pokrywy
14 Pierścień uszczelniający
15 Zawór bezpieczeństwa
16 Zawór parowy
17 Zabezpieczenie przed nadciśnieniem
18 Mocowanie wkładki pokrywy
19 Śruba mocująca
20 Komora wylotu pary
21 Otwór zaworu parowego z uszczelką
22 Biała dźwignia wylotu pary
23 Korek zaworu
24 Ręczne zwalnianie zabezpieczenia przed nadciśnieniem

→ **Rysunek B**

25 Kosz do smażenia z wyjmowanym uchwytem*
26 Kosz do gotowania na parze, dwuczęściowy
27 Szpatułka
28 Chochla
29 Miarka*
30 Przewód zasilający
31 Instrukcja obsługi
32 Broszura z przepisami kulinarnymi

*** w zależności od modelu**
Instrukcja obsługi opisuje różne wersje urządzenia. → *„Przegląd modeli i dane techniczne” patrz strona 305*

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 283 15.03.2016 15:02:48

Panel obsługi

Panel obsługi składa się z elementów sterowania (przyciski) oraz wskaźników (diody LED). Przyciski służą do wybierania poszczególnych programów gotowania oraz wykonywania różnych ustawień (np. wyboru funkcji pary pod ciśnieniem, ustawienia temperatury i czasu gotowania). Ustawienia są pokazywane świecącymi diodami LED lub na wyświetlaczu.

Elementy obsługi

→ **Rysunek C**

Tryb gotowości
Przełącza z trybu gotowości w tryb wyboru funkcji i odwrotnie.

Ustawienie opóźnionego startu
Pozwala ustawić czas do rozpoczęcia wybranego programu gotowania.

Wybór programu gotowania z listy (h)
Wielokrotne naciskanie przycisku wywołuje kolejno poszczególne programy gotowania. Na panelu obsługi świeci się odpowiednia dioda LED.

Ustawienie czasu gotowania
Ustawiony fabrycznie dla danego programu czas gotowania [medium] (średni) może zostać skrócony [short] (krótki) albo wydłużony [long] (długi). Świeci się odpowiedni wskaźnik (**g**). Na wyświetlaczu (**a**) jest pokazywany właściwy ustawiony czas gotowania.

Ustawienie indywidualnego czasu gotowania
Pozwala indywidualnie dostosować czas gotowania.

Ustawienie indywidualnej temperatury gotowania
Pozwala indywidualnie dostosować temperaturę gotowania. W przypadku programów z włączoną funkcją pary pod ciśnieniem, temperatura (**f**) jest fabrycznie ustawiona i nie może być indywidualnie zmieniana.

Funkcja pary pod ciśnieniem
Wciśnięcie przycisku powoduje wybranie funkcji pary pod „niskim ciśnieniem“ [ ] lub pary pod „wysokim ciśnieniem“ [ ]. Świecą się odpowiednie wskaźniki (**f**).
→ *„Gotowanie z parą pod ciśnieniem” patrz strona 291*

Potwierdzenie programu
Naciśnięcie przycisku ✓ powoduje uruchomienie wybranego programu gotowania.

Skasowanie ustawienia lub przerwanie programu
Naciśnięcie przycisku X powoduje skasowanie ustawień lub zatrzymanie już uruchomionego programu.

Wskaźniki

→ **Rysunek C**

a Wyświetlacz
Pokazuje czas do końca programu lub temperaturę.

b timer (minutnik)
Pokazuje, że jest włączony opóźniony start. Wyświetlacz (**a**) pokazuje czas do uruchomienia wybranego programu gotowania.

c Etapy gotowania / zaawansowanie programu
Pokazanie poszczególnych etapów gotowania lub postępu w realizacji programu. Gdy istnieje kilka etapów gotowania (na przykład po podgrzaniu oleju do smażenia następuje podanie składników), są one pokazywane optycznie diodami LED 1, 2, 3 lub 4. Ponadto, jeśli konieczny jest następny etap gotowania, rozlega się sygnał dźwiękowy.

d finished (gotowe)
Pokazuje, że danie jest gotowe. Wyświetlacz (**a**) miga i pokazuje „00:00“. Dodatkowo rozlega się sygnał dźwiękowy.

e keep warm (podgrzewanie)
Pokazuje, że po zakończeniu programu gotowania jest włączona funkcja utrzymywania ciepła. Na wyświetlaczu świeci się prostokąt (linia przerywana).

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 284 15.03.2016 15:02:48

f **Funkcja pary pod ciśnieniem**
[ ] pokazuje, że jest wybrane niskie ciśnienie pary (105°C).
[ ] pokazuje, że jest wybrane wysokie ciśnienie pary (115°C). ➞ *„Gotowanie z parą pod ciśnieniem" patrz strona 291*

g **Pokazanie zaprogramowanego czasu gotowania**
Ustawiony fabrycznie dla danego programu czas gotowania [medium] (średni) może zostać przyciskiem ≡← skrócony [short] (krótki) albo wydłużony [long] (długi). Świeci się odpowiedni wskaźnik.

h **Lista programów gotowania**
Dostępnych jest 16 predefiniowanych programów gotowania. Wielokrotne naciskanie przycisku ☰ wywołuje kolejno poszczególne programy gotowania. Na panelu obsługi świeci się odpowiednia dioda LED.

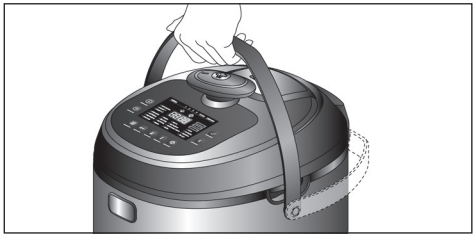
i **recipe 1&2 (przepis 1&2)**
Miejsca w pamięci dla indywidualnych programów gotowania z funkcją pary pod ciśnieniem oraz dobranymi czasem i temperaturą.

j **my mode (mój tryb)**
Tryb szybkiej konfiguracji, pozwalający indywidualnie ustawić funkcję pary pod ciśnieniem, czas i temperaturę dla danego procesu gotowania.

Przed pierwszym użyciem

Przed rozpoczęciem użytkowania nowego urządzenia należy je całkowicie rozpakować, oczyścić i podłączyć do sieci elektrycznej. W tym celu wykonać następujące czynności:

1. Wyjąć z opakowania urządzenie i wszystkie elementy wyposażenia.
2. Aby podnieść urządzenie, należy posłużyć się uchwytem do przenoszenia. W tym celu uchwyt odchylić do góry.

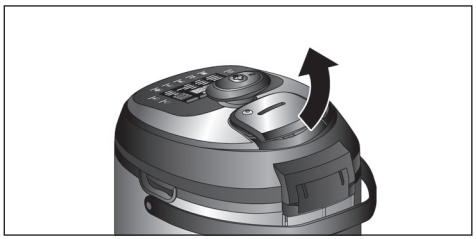


Uwaga!
Do bezpiecznego transportowania urządzenia należy wykorzystywać wyłącznie uchwyt.

3. Postawić urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni.

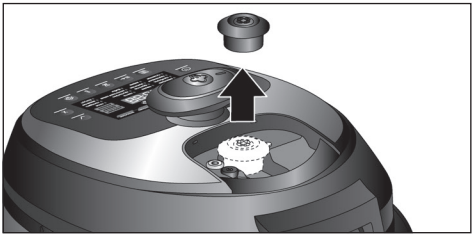
Uwaga!
Należy zwracać uwagę, aby powyżej i poniżej urządzenia nie znajdowały się wrażliwe na ciepło powierzchnie i sprzęt, które pod wpływem temperatury i uwolnionej pary mogłyby ulec uszkodzeniu.

4. **Usunąć wylot pary**
Chwycić z tyłu wylot pary i podnieść do góry.

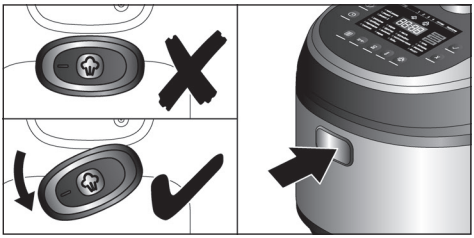


MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 285 15.03.2016 15:02:57

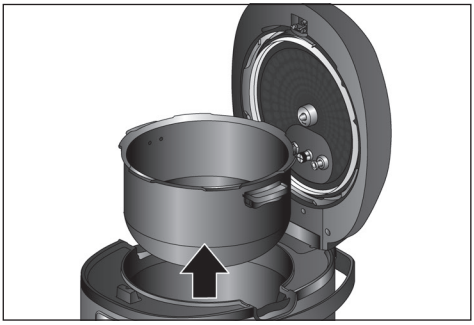
5. **Usunąć korek zaworu**
   Wyciągnąć korek zaworu w komorze wylotu pary.



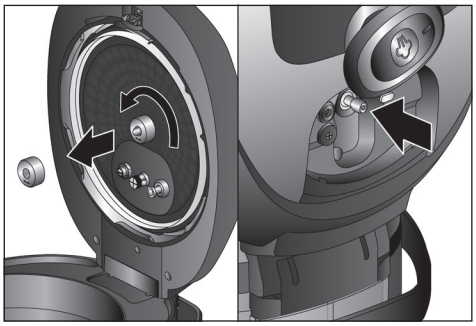
6. **Otworzyć pokrywę urządzenia**
   Otworzyć uchwyt do blokowania pary (⟲). W tym celu obrócić do oporu uchwyt do blokowania pary przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. Nacisnąć przycisk otwierający na urządzeniu, aby otworzyć pokrywę.



7. Wyjąć misę ze środka urządzenia.



8. **Wyjąć wkładkę pokrywy**
   Obrócić śrubę mocującą przeciwnie do ruchu wskazówek i wyjąć. Przytrzymać wkładkę jedną ręką chwytając po wewnętrznej stronie pokrywy. Drugą ręką po zewnętrznej stronie pokrywy przesunąć zawór parowy w komorze wylotu pary przez otwór, wywierając lekki nacisk. Wyjąć ostrożnie wkładkę z pokrywy.



9. Usunąć pozostający materiał opakowania z urządzenia i elementów wyposażenia.
10. Sprawdzić kompletność wszystkich części. ➞ **Rysunek A**
11. Sprawdzić urządzenie oraz wszystkie części pod kątem widocznych uszkodzeń.

Uwaga!
Nigdy nie użytkować uszkodzonego urządzenia!

12. Przed pierwszym użyciem umyć dokładnie wszystkie części i osuszyć.
    ➞ *„Konserwacja i codzienne czyszczenie" patrz strona 300*
13. **Sprawdzić urządzenia zabezpieczające**
    Wkładka pokrywy: sprawdzić pierścień uszczelniający we wkładzie pod kątem widocznych odbarwień, pęknięcia lub innych uszkodzeń.
    Sprawdzić zawór bezpieczeństwa i parowy oraz zabezpieczenie przed nadciśnieniem, czy są czyste. Nie mogą być zablokowane przez ciała obce. Zabezpieczenie przed nadciśnieniem musi poruszać się bez zacięć.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 286 15.03.2016 15:03:13

Komora wylotu pary: sprawdzić uszczelkę zaworu parowego w komorze wylotu pary pod kątem widocznych odbarwień, pęknięcia lub innych uszkodzeń. Sprawdzić czystość białej dźwigni wylotu pary. Nie może być zablokowana przez ciała obce.

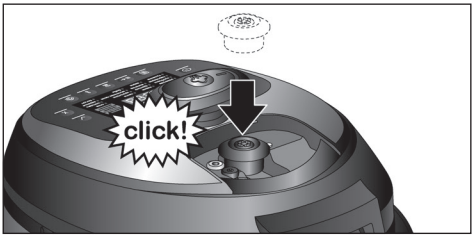
14. Włożyć misę
Włożyć misę z powrotem do środka urządzenia. Uchwyty misy muszą wejść we wgłębienia.

Uwaga!
Przed włożeniem misy upewnić się, że wnętrze urządzenia jest suche i czyste.

15. Wstawić wkładkę pokrywy
Uchwyt do blokowania pary musi być otwarty (⊘). Ustawić wkładkę pokrywy na mocowaniu wkładki zaworem parowym skierowanym do dołu. Jednocześnie poprowadzić zawór parowy przez jego otwór. Obrócić śrubę mocującą zgodnie z ruchem wskazówek przykręcając wkładkę do jej mocowania.

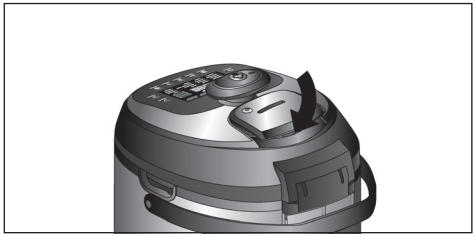
16. Zamknąć pokrywę
Docisnąć pokrywę tak, by słyszalnie się zablokowała. Zamknąć uchwyt do blokowania pary (⊙). W tym celu obrócić do oporu uchwyt do blokowania pary zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

17. Włożyć korek zaworu
Ustawić korek zaworu w komorze wylotu pary na zaworze parowym i docisnąć.

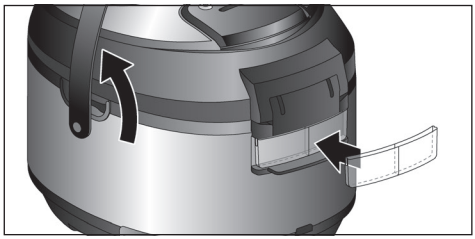


Uwaga!
Zwrócić przy tym uwagę, aby biała dźwignia wylotu pary znalazła się poniżej korka zaworu.

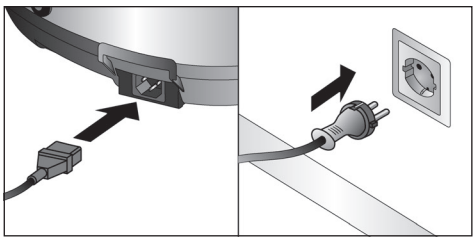
18. Wstawić wylot pary
Umieścić wylot pary u góry na pokrywie i mocno docisnąć.



19. Wstawić pojemnik na skropliny
Uchwyt do noszenia odchylić do góry. Chwycić pojemnik u góry po bokach i wstawić z tyłu urządzenia.



20. Podłączyć dostarczony przewód zasilający do urządzenia, a potem do gniazdka sieciowego.



Uwaga!
Należy używać wyłącznie dostarczonego przewodu zasilającego.

Na panelu obsługi zaświecą się na chwilę oba przyciski ⏻, ✓ oraz wszystkie diody LED, jak również rozlegnie się pięciostopniowy sygnał dźwiękowy. Następnie miga przycisk ⏻. Urządzenie jest w trybie gotowości do pracy.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 287 15.03.2016 15:03:30

Przygotowanie potraw

Zalecenia ogólne

Aby przygotować smaczne dania, zalecamy stosowanie receptur podanych w naszej broszurze z przepisami kulinarnymi, specjalnie przygotowanej do użycia z urządzeniem.
Broszura zawiera szczegółowe informacje o wymaganej ilości składników, zalecanym czasie i temperaturze gotowania, o użyciu funkcji pary pod ciśnieniem oraz o korzystnych kombinacjach programów gotowania. Skorzystaj z naszych rekomendowanych przepisów, aby zgromadzić pierwsze, własne doświadczenia. Jeżeli cenisz sobie zalety i różnorodność wariantów stosowania, będziesz z przyjemnością eksperymentował z nowymi przepisami. W tym celu wykorzystaj indywidualne możliwości konfiguracji, które dodatkowo oferuje urządzenie. ➞ *„Indywidualne ustawianie” patrz strona 297*
Wszystkie programy gotowania zestawiliśmy w jednej uporządkowanej tabeli, co pozwoli na łatwe zapoznanie się z nimi. ➞ *„Lista programów gotowania” patrz strona 302*

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Przed każdym użyciem należy skontrolować sprawność urządzeń zabezpieczających. ➞ *„Przed pierwszym użyciem” patrz strona 285*
- Nie wolno nigdy używać urządzenia bez włożonej na miejsce misy, wkładu pokrywy, korka zaworu oraz wylotu pary.
- Nigdy nie przenosić urządzenia podczas pracy.
- Nigdy nie otwierać urządzenia gwałtownie!

Uwaga!

- Do mieszania stosować tylko dostarczoną z urządzeniem szpatułkę (nie używać metalowych sztućców).
- Przed każdym uruchomieniem sprawdzić urządzenie pod kątem uszkodzeń, kompletności, czystości i prawidłowego ustawienia. ➞ *„Przed pierwszym użyciem” patrz strona 285*

Gotowanie bez pary pod ciśnieniem

Dostępnych jest 16 fabrycznie ustawionych programów gotowania. ➞ *„Lista programów gotowania” patrz strona 302*

Wskazówka: w przypadku wybrania i uruchomienia programu gotowania bez funkcji pary pod ciśnieniem należy zwrócić uwagę, aby uchwyt do blokowania pary był zawsze otwarty ( ).

1. Urządzenie jest gotowe do pracy. Napełnić urządzenie niezbędnymi składnikami. W tym celu należy otworzyć pokrywę i włożyć składniki do misy. Do odczytania ilości służy dodatkowo skala pomiarowa znajdująca się na wewnętrznej stronie misy.

Uwaga!

- Misę napełnić maksymalnie 4 litrami. W przypadku przygotowywania produktów, które w czasie gotowania pęcznieją, jak np. ryż lub warzywa suszone, misę napełniać nawyżej do połowy.

2. Zamknąć urządzenie. Docisnąć przy tym pokrywę tak, aby słyszalnie się zablokowała.
3. Wcisnąć przycisk ⏻, aby przejść do trybu wyboru funkcji.

W trybie wyboru funkcji można zaznaczyć żądany program gotowania oraz dokonać całej konfiguracji urządzenia. Świeci się stale przycisk ⏻ oraz element wskaźnika [my mode] (mój tryb). Miga przycisk ✓. Na wyświetlaczu pojawia się „00:00“.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 288 15.03.2016 15:03:34

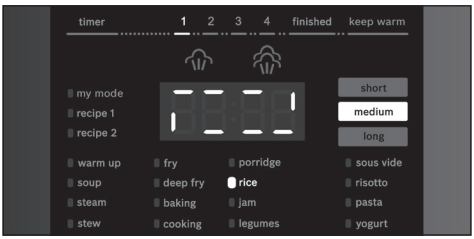
Wskazówki:

- Niektóre programy i etapy gotowania są wykonywane wtedy, gdy pokrywa jest otwarta. ➔ *patrz dołączona broszura z przepisami kulinarnymi*
- Jeżeli w ciągu 5 minut nie dokona się żadnego wprowadzenia na panelu obsługi, urządzenie automatycznie przełączy się w tryb gotowości.

1. Naciskać przycisk ☰, aż zostanie wybrany żądany program gotowania.

Na panelu obsługi zaświeci się odpowiednia dioda i zacznie migać czas zaprogramowany dla wybranego programu gotowania.

2. Wcisnąć przycisk ✓, aby uruchomić program gotowania.



Urządzenie ogrzewa misę, aż zostanie osiągnięta zadana temperatura. Podczas fazy nagrzewania pojawiają się na wyświetlaczu linie, które zapalają się zgodnie z kierunkiem wskazówek. Po osiągnięciu zadanej temperatury linia gaśnie, a na wyświetlaczu pojawia się czas gotowania. Proces gotowania rozpoczyna się automatycznie.

Wskazówka: w przypadku wyboru programu [pasta] (makaron) lub [deep fry] (głębokie smażenie) będzie rozlegał się powtarzalny sygnał dźwiękowy i zaczną migać wyświetlacz oraz przycisk ✓, dopóki nie zostaną załadowane składniki i wciśnięty przycisk ✓.

Nastąpi odliczanie czasu gotowania.

Podczas gotowania uchodzi z urządzenia powstająca para wodna, zapobiegając w ten sposób powstaniu zbyt dużego ciśnienia.

Zwiększanie lub zmniejszanie temperatury gotowania

Jeżeli ustawiona, aktualna temperatura gotowania jest zbyt wysoka lub zbyt niska, to w trakcie procesu gotowania można ją odpowiednio zwiększyć (maks. o +10°C) lub zmniejszyć (maks. o -10°C).
W celu podwyższenia temperatury należy nacisnąć i przytrzymać przycisk 🌡. Wyświetlacz pokaże na chwilę aktualną temperaturę, po czym zostanie ona podniesiona w krokach co 1°C aż do maksymalnej wartości (+10°C). Tak długo trzymać wciśnięty przycisk, aż zostanie osiągnięta żądana, wyższa temperatura.
W celu obniżenia temperatury należy nacisnąć i przytrzymać przycisk 🌡. Wyświetlacz pokaże na chwilę aktualną temperaturę, po czym zostanie ona najpierw podniesiona w krokach co 1°C aż do maksymalnej wartości (+10°C). Po osiągnięciu maksymalnej wartości, wyświetlacz powróci do wartości minimalnej (o 20°C). Tak długo trzymać wciśnięty przycisk, aż zostanie osiągnięta żądana, niższa temperatura.
Nacisnąć przycisk ✓, aby kontynuować program gotowania.

Wskazówka: jeżeli przycisk ✓ nie zostanie naciśnięty, to program gotowania będzie kontynuowany z poprzednio ustawioną temperaturą.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 289 15.03.2016 15:03:46

Na koniec programu gotowania odezwie się sygnał dźwiękowy oraz zaświecą się element wyświetlacza [finished] (gotowy) i przycisk ✓ lub włączy się funkcja utrzymywania ciepła. ➞ *„Funkcja utrzymywania ciepła" patrz strona 295*
Wyświetlacz miga i pokazuje „00:00".

3. Otworzyć pokrywę i podać gotową potrawę na stół.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Podczas gotowania, w urządzeniu gromadzi się bardzo dużo pary. Zawsze ostrożnie otwierać pokrywę. Nie pochylać się nad pokrywą urządzenia.
- Miska i wstawione elementy, jeśli są stosowane, mogą być bardzo gorące. Zawsze używać odpowiednich uchwytów lub rękawic kuchennych.

Uwaga!
Podczas gotowania tworzą się skropliny. Regularnie opróżniać pojemnik na skropliny.

Wskazówki:

- Program gotowania można w każdej chwili zatrzymać przyciskiem ✗. Urządzenie przechodzi wówczas w tryb wyboru funkcji.
- Określone programy gotowania mogą składać się z kilku etapów przygotowania. ➞ *„Kilka etapów gotowania" patrz strona 295*

Wydłużanie czasu gotowania

Jeżeli krótko przed końcem programu składniki nie są jeszcze ugotowane, to czas gotowania może zostać przedłużony.

1. W tym celu nacisnąć i przytrzymać przycisk ⧖.

Wyświetlacz pokaże na chwilę aktualny czas gotowania, po czym zostanie on zwiększony w krokach co 1 minuta.

2. Tak długo trzymać wciśnięty przycisk, aż zostanie osiągnięty żądany czas gotowania.
3. Uruchomić przyciskiem ✓ ustawiony na nowo czas gotowania.

Wskazówka: czas gotowania można wydłużyć maksymalnie o 30 minut. Jeżeli żądany czas gotowania został przekroczony, trzymać wciśnięty przycisk ⧖ aż do osiągnięcia wartości maksymalnej, następnie ustawienie przeskoczy z powrotem na 5 minut.

Gotowanie sous vide

Gotowanie sous vide oznacza gotowanie „bez powietrza" w niskich temperaturach. Gotowanie sous vide jest delikatnym sposobem przyrządzania mięsa, ryb, warzyw i deserów, z użyciem małej ilości tłuszczu. Potrawy są hermetycznie zamykane w specjalnym żaroodpornym woreczku przy użyciu pakowarki próżniowej.

⚠ Zagrożenie dla zdrowia!
Gotowanie sous vide odbywa się w niskich temperaturach. Dlatego należy bezwzględnie przestrzegać poniższych zasad dotyczących przyrządzania potraw i zachowania higieny:

- Używać wyłącznie świeżych produktów wysokiej jakości.
- Myć i dezynfekować ręce. Używać rękawiczek jednorazowych lub szczypiec do gotowania/grillowania.
- Delikatne produkty spożywcze, jak np. drób, jaja i ryby, należy przyrządzać z zachowaniem szczególnej staranności.
- Drób gotować w temperaturze przynajmniej 65°C.
- Warzywa i owoce zawsze dokładnie umyć i/lub obrać.
- Utrzymywać w czystości powierzchnie i deski do krojenia. Do poszczególnych rodzajów produktów używać osobnych desek do krojenia.
- Zachować ciągłość łańcucha chłodniczego. Można go przerwać wyłącznie na krótko w celu przygotowania produktów spożywczych, a zapakowane próżniowo potrawy należy ponownie przechować w lodówce, zanim dojdzie do gotowania.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 290 15.03.2016 15:03:46

- Potrawy są przeznaczone wyłącznie do natychmiastowego spożycia. Po zakończeniu gotowania natychmiast spożyć przyrządzone potrawy i nie przechowywać ich dłużej, nawet w lodówce. Nie nadają się do ponownego podgrzewania.

Woreczki próżniowe

- Do gotowania sous vide używać wyłącznie przeznaczonych do tego celu żaroodpornych woreczków próżniowych.
- Nie przyrządzać potraw w torebkach, w których zostały zakupione (np. porcjowana ryba). Torebki te nie nadają się do gotowania sous vide.

Pakowanie próżniowe

- Do próżniowego pakowania potraw używać komorowej pakowarki próżniowej, która wytwarza 99% próżni. Tylko w ten sposób można uzyskać równomierne przekazywanie ciepła, a tym samym optymalny rezultat gotowania.

Wskazówki:

- Przy gotowaniu sous vide maksymalne napełnienie wynosi 2,5 l. Poziom wody w misie po włożeniu produktów nie powinien przekroczyć 2,5 l.
- Przy gotowaniu sous vide koniecznie zamykać pokrywę.

Gotowanie z parą pod ciśnieniem

Multiwar jest dodatkowo wyposażony w funkcję pary pod ciśnieniem. Funkcja ta pozwala gotować potrawy pod ciśnieniem, tzn. w temperaturach przekraczających 100°C. Dzięki temu uzyskuje się znacznie krótsze czasy gotowania. Dodatkowo oznacza to wyraźną oszczędność zużycia energii. Poprzez krótkie gotowanie na parze zostają zachowane aromat, smak i witaminy.
Dostępnych jest 8 fabrycznie ustawionych programów gotowania, wykorzystujących funkcję pary pod ciśnieniem. ➞ *„Lista programów gotowania” patrz strona 302*

Niskie ciśnienie pary
Niskie ciśnienie pary stosować do przygotowania delikatnych produktów, takich jak warzywa, ryby lub owoce, aby bardzo łagodnie ugotować potrawy. Nadmierne ciśnienie jest regulowane automatycznie przez wylot pary.

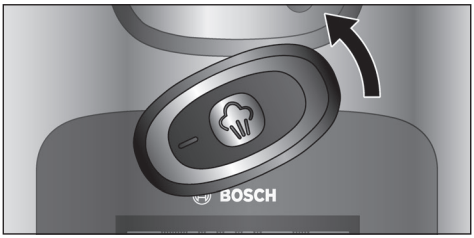
Wysokie ciśnienie pary
Wysokie ciśnienie pary stosować do przygotowania wszystkich pozostałych potraw, aby uzyskać optymalny wynik. Nadmierne ciśnienie jest regulowane automatycznie przez wylot pary.

Włączanie funkcji pary pod ciśnieniem
Aby można było wybrać program gotowania z funkcją pary pod ciśnieniem, trzeba najpierw zamknąć uchwyt do blokowania pary (⊙). W tym celu obrócić do oporu uchwyt do blokowania pary zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Jeżeli urządzenie jest poprawnie zamknięte, to rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zostanie włączona funkcja pary pod ciśnieniem. Dopiero wówczas można w trybie wyboru funkcji zaznaczyć odpowiedni program gotowania z funkcją pary pod ciśnieniem. Świecą się elementy wskaźnika „niskie ciśnienie pary“ [ ] lub „wysokie ciśnienie pary“ [ ]. ➞ *„Gotowanie z parą pod ciśnieniem” patrz strona 291*

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 291 15.03.2016 15:03:50

Wyłączanie funkcji pary pod ciśnieniem
Aby można było wybrać program gotowania bez funkcji pary pod ciśnieniem, uchwyt do blokowania pary musi być zawsze otwarty (⊘). W tym celu obrócić do oporu uchwyt do blokowania pary przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.



W trybie wyboru funkcji można zaznaczać żądane programy gotowania bez funkcji pary pod ciśnieniem. ➞ *„Gotowanie bez pary pod ciśnieniem" patrz strona 288*

Dostępnych jest 8 fabrycznie ustawionych programów gotowania, wykorzystujących funkcję pary pod ciśnieniem. ➞ *„Lista programów gotowania" patrz strona 302*

⚠ **Niebezpieczeństwo poparzenia!**
- Składniki pieniące się, jak np. mleko, śmietana, nie mogą być ogrzewane parą pod ciśnieniem.
- Nie stosować funkcji pary pod ciśnieniem, aby smażyć głęboko na oleju produkty spożywcze z wykorzystaniem ciśnienia.

1. Otworzyć urządzenie. W tym celu otworzyć uchwyt do blokowania pary (⊘) i nacisnąć przycisk otwierający na urządzeniu.
2. Napełnić misę niezbędnymi składnikami. Do odczytania ilości służy dodatkowo skala pomiarowa znajdująca się na wewnętrznej stronie misy.

Uwaga!
- Nigdy nie podgrzewać urządzenia z parą pod ciśnieniem, jeżeli wcześniej nie zostało napełnione wodą lub innymi płynami. Wlać przynajmniej 250 ml płynu.
- Misę napełnić maksymalnie ilością 3,3 litra. W przypadku przygotowywania produktów, które w czasie gotowania pęcznieją, jak np. ryż lub warzywa suszone, misę napełniać nawyżej do połowy.

3. Zamknąć urządzenie. W tym celu docisnąć pokrywę tak, by słyszalnie się zablokowała, i zamknąć uchwyt do blokowania pary (⊘).

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Funkcja pary pod ciśnieniem jest włączona.

4. Wcisnąć przycisk ⏻, aby przejść do trybu wyboru funkcji.

W trybie wyboru funkcji można zaznaczyć żądany program gotowania oraz dokonać całej konfiguracji urządzenia. Świeci się stale przycisk ⏻ oraz element wskaźnika [my mode] (mój tryb) i [ ]. Miga przycisk ✓. Na wyświetlaczu pojawia się „00:00".

Wskazówka: jeżeli w ciągu 5 minut nie dokona się żadnego wprowadzenia na panelu obsługi, urządzenie automatycznie przełączy się w tryb czuwania.

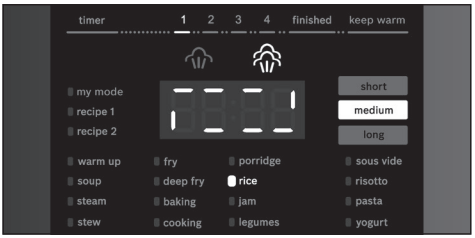
5. Naciskać przycisk ☰, aż zostanie wybrany żądany program gotowania.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 292 15.03.2016 15:04:02

Na panelu obsługi zaświeci się odpowiednia dioda i zacznie migać czas zaprogramowany dla wybranego programu gotowania. Świeci się element wskaźnika „niskie ciśnienie pary“ [ ] lub „wysokie ciśnienie pary“ [ ]. Wcisnąć przycisk , aby przejść między [ ] oraz [ ].

Wskazówka: jeżeli [ ] lub [ ] nie świecą, oznacza to, że funkcja pary pod ciśnieniem nie jest dostępna dla wybranego programu.

6. Wcisnąć przycisk ✓, aby uruchomić program gotowania.



Urządzenie ogrzewa misę, aż zostanie osiągnięte zadane ciśnienie pary.
Podczas fazy nagrzewania pojawiają się na wyświetlaczu linie, które zapalają się zgodnie z kierunkiem wskazówek.
Po osiągnięciu zadanego ciśnienia pary linia gaśnie, a na wyświetlaczu pojawia się czas gotowania.
Proces gotowania rozpoczyna się automatycznie. Nastąpi odliczanie czasu gotowania.

Gdy czas gotowania dobiegnie końca, rozlega się sygnał dźwiękowy, wyświetlacz miga i pokazuje „P“. Para ulatnia się automatycznie z urządzenia w sposób przerywany, aby usunąć ciśnienie ze środka.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!
Nigdy nie pochylać się nad urządzeniem, gdy wydobywa się z niego para!
Gdy ciśnienie we wnętrzu urządzenia jest całkowicie usunięte, zaświecą się element wskaźnika [finished] (gotowe) i przycisk ✓ lub włączy się funkcja utrzymywania ciepła.
➞ *„Funkcja utrzymywania ciepła” patrz strona 295*
Na wyświetlaczu świeci się prostokąt (linie przerywane). Program gotowania jest zakończony.

7. Otworzyć urządzenie. W tym celu otworzyć uchwyt do blokowania pary ( ) i nacisnąć przycisk otwierający na urządzeniu.

Wskazówki:

- Nigdy nie otwierać urządzenia gwałtownie!
- Przed otwarciem urządzenie zawsze lekko potrząsnąć, aby uwolnić ewentualne pęcherzyki pary powstałe wewnątrz potrawy i zapobiec zablokowaniu.
- Uchwyt do blokowania pary da się lekko otworzyć, gdy cała para jest usunięta z wnętrza urządzenia i nie panuje w nim ciśnienie.
- Automatyczne spuszczenie pary może zająć trochę czasu. Aby przyspieszyć ten proces lub jeżeli w urządzeniu pozostało ciśnienie, można parę spuścić również ręcznie. ➞ *„Ręczne spuszczanie pary” patrz strona 294*

8. Podać gotową potrawę na stół.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Miska i wstawione elementy, jeśli są stosowane, mogą być bardzo gorące. Zawsze używać odpowiednich uchwytów lub rękawic kuchennych.

Uwaga!
Podczas gotowania tworzą się skropliny. Regularnie opróżniać pojemnik na skropliny.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 293 15.03.2016 15:04:11

Wskazówki:

- Program gotowania można w każdej chwili zatrzymać przyciskiem X. Urządzenie przechodzi wówczas w tryb wyboru funkcji. Zanim będzie można otworzyć urządzenie, trzeba ręcznie spuścić parę z jego wnętrza.
  → *„Ręczne spuszczanie pary" patrz strona 294*
- Określone programy gotowania składają się z kilku etapów przygotowania.
  → *„Kilka etapów gotowania" patrz strona 295*

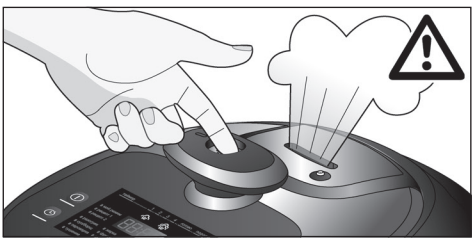
Ręczne spuszczanie pary

W następujących przypadkach parę można spuszczać także ręcznie:

- Jeżeli automatyczne spuszczanie pary ma być przyspieszone na koniec programu gotowania.
- Jeżeli program gotowania został przerwany.
- Jeżeli uchwyt do blokowania pary nie daje się otworzyć, gdyż w urządzeniu pozostało jeszcze ciśnienie.

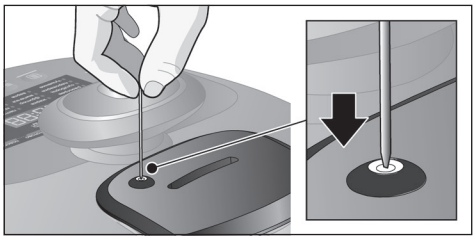
⚠ **Niebezpieczeństwo poparzenia!**
Podczas wciskania przycisku do spuszczania pary, z wylotu wydostaje się gorąca para pod wysokim ciśnieniem. Nigdy nie pochylać się nad urządzeniem, gdy wciskany jest przycisk do spuszczania pary!

1. Tak długo trzymać wciśnięty przycisk do spuszczania pary, aż para przestanie wydostawać się wylotem.



2. Otworzyć urządzenie. W tym celu otworzyć uchwyt do blokowania pary (⊸) i nacisnąć przycisk otwierający na urządzeniu.

Wskazówka: jeżeli uchwyt do blokowania pary nie daje się otworzyć, oznacza to, że w urządzeniu panuje jeszcze ciśnienie. W takim przypadku wcisnąć zabezpieczenie przed nadciśnieniem ręcznie za pomocą cienkiego trzpienia na tak długo, aż cała para opuści urządzenie. Następnie otworzyć uchwyt do blokowania pary (⊸) i nacisnąć przycisk otwierający na urządzeniu.



Funkcje dodatkowe

Dla programów gotowania z i bez funkcji pary pod ciśnieniem przewidziano następujące funkcje dodatkowe.

Wybranie zaprogramowanego czasu gotowania

Dla każdego programu gotowania panel obsługi pokazuje czas fabrycznie ustawiony na poziomie [medium] (średni).
Czas gotowania można skrócić [short] (krótki) lub wydłużyć [long] (długi).

1. Naciskać przycisk ≡← tak często, aż zaświeci się żądany element wskaźnika. Wskaźnik zmienia się z [medium] (średni) poprzez [long] (długi) na [short] (krótki), a następnie z powrotem na [medium] (średni).

Na wyświetlaczu zostają pokazane odpowiednio wybrane wartości czasu gotowania.

2. Wcisnąć przycisk ✓, aby uruchomić program gotowania.

Ustawianie opóźnionego startu

Aby można było podać świeżo ugotowany posiłek w odpowiedniej chwili, istnieje możliwość ustawienia czasu do rozpoczęcia wybranego programu gotowania.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 294 15.03.2016 15:04:19

Wskazówka: ustawienie opóźnienia startu jest możliwe tylko dla określonych programów gotowania. Opóźnienie czasu rozpoczęcia jest dla tych programów gotowania różnie skonfigurowane.

1. Wybrać program gotowania.
2. Nacisnąć przycisk ⏲. Miga przycisk ✓. Na wyświetlaczu miga „00:10“.

Kilkakrotne naciskanie przycisku ⏲ powoduje podwyższenie pokazywanego czasu. Krótkie naciśnięcie zwiększa czas każdorazowo o 5 minut. Nieco dłuższe naciśnięcie zwiększa czas każdorazowo o 10 minut. Jeżeli przycisk ⏲ zostanie naciśnięty na około 2 sekundy, to czas zwiększy się o 30 minut.

3. Naciskać przycisk ✓ tak długo, aż ukaże się żądane opóźnienie startu.

Na wyświetlaczu pojawi się wybrane opóźnienie startu. W polu wyświetlacza świeci się [timer] (minutnik).
Nastąpi odliczanie czasu do startu. Po tym czasie proces gotowania rozpocznie się automatycznie.

Wskazówki:

- Opóźnienie startu można w każdej chwili wyłączyć przez naciśnięcie przycisku ✓. Wówczas program gotowania uruchomi się od razu.
- Jeżeli na wyświetlaczu nie miga „00:10“, to dla danego programu gotowania nie można ustawić opóźnionego startu.

Kilka etapów gotowania

Określone programy gotowania mogą składać się z kilku etapów przygotowania. Sygnał dźwiękowy informuje o konieczności rozpoczęcia następnego etapu. Na panelu obsługi zostaną odpowiednio pokazane diody 1, 2, 3 lub 4, a przycisk ✓ będzie migać.

- Otworzyć pokrywę urządzenia.
- Dodać dalsze składniki.
- Przestrzegać sposobu gotowania w zależności od przepisu (np. z lub bez funkcji pary pod ciśnieniem, z otwartą pokrywą). ➞ *patrz dołączona broszura z przepisami kulinarnymi*
- Uruchomić kolejny etap przyciskiem ✓.

Urządzenie ogrzewa wnętrze do określonej temperatury lub wybranego ciśnienia pary następnego etapu gotowania. Podczas fazy nagrzewania pojawiają się na wyświetlaczu linie, które zapalają się zgodnie z kierunkiem wskazówek. Po osiągnięciu temperatury docelowej lub wybranego ciśnienia pary linie gasną i na wyświetlaczu pojawi się następny czas gotowania. Proces gotowania rozpoczyna się automatycznie. Nastąpi odliczanie czasu gotowania.

Wcześniejsze kończenie aktualnego etapu gotowania

Jeżeli w trakcie danego etapu składniki ugotowały się za wcześnie, to może on zostać zakończony również ręcznie.

1. W tym celu nacisnąć przycisk ✓ na co najmniej 2 sekundy.

Aktualny etap gotowania zostaje zakończony. Następnie rozlegnie się jak zwykle sygnał dźwiękowy, informujący o możliwości rozpoczęcia następnego etapu. Na panelu obsługi zostaną odpowiednio pokazane diody 1, 2, 3 lub 4, a przycisk ✓ będzie migać.

2. Wykonać następny etap gotowania.

Funkcja utrzymywania ciepła

Określone programy gotowania zawierają funkcję utrzymywania ciepła. ➞ *„Lista programów gotowania” patrz strona 302*
Jeśli program gotowania zawiera funkcję utrzymywania ciepła, to funkcja ta włącza się automatycznie po ugotowaniu i utrzymuje potrawę przez maksymalnie 10 godzin w temperaturze około 40 °C (zaprogramowany czas utrzymywania ciepła zależy od programu gotowania). Świecą się [finished] (gotowy) oraz [keep warm] (podgrzewanie). Na wyświetlaczu świeci się prostokąt (linie przerywane). Funkcję utrzymywania ciepła można zakończyć przyciskiem ✗. Urządzenie przechodzi wówczas w tryb wyboru funkcji.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 295 15.03.2016 15:04:19

Użycie koszy

Użycie kosza do smażenia

Do smażenia mięsa, ryby, frytek itp. w gorącym oleju jest konieczne stosowanie kosza (występuje w zależności od modelu).

Wskazówka: aby przygotować smaczne dania, zalecamy stosowanie receptur podanych w naszej broszurze z przepisami kulinarnymi. ➞ *patrz dołączona broszura z przepisami kulinarnymi*

Przykład: program gotowania [deep fry] (głębokie smażenie)

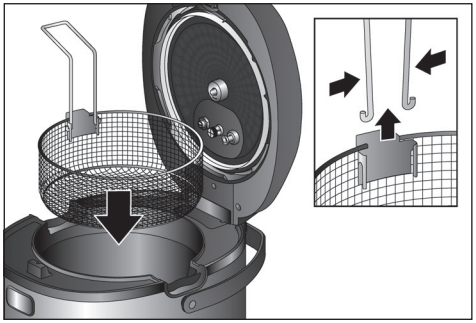
⚠ **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

- Przy głębokim smażeniu nigdy nie stosować funkcji pary pod ciśnieniem. Funcka ta jest dla programu [deep fry] (głębokie smażenie) automatycznie wyłączona.
- Napełnić misę olejem lub tłuszczem do smażenia maksymalnie do oznaczenia [1.0].
- Ilość przygotowanych do smażenia produktów nie powinna przekraczać 200 g mrożonek lub 300 g produktów w stanie niezamrożonym.
- Podczas gotowania, w urządzeniu może zgromadzić bardzo dużo pary. Ostrożnie otwierać pokrywę. Nie pochylać się nad pokrywą urządzenia.
- Miska i wstawione elementy, jeśli są stosowane, mogą być bardzo gorące. Zawsze używać szczypiec do wyjmowania misy, odpowiednich uchwytów lub rękawic kuchennych.
- Szpatułki i chochli nigdy nie używać w gorącym tłuszczu lub oleju

1. Otworzyć pokrywę urządzenia.
2. Do misy wlać maksymalnie 1 litr oleju. Do odczytania ilości służy dodatkowo skala pomiarowa znajdująca się na wewnętrznej stronie misy.
3. Zamknąć pokrywę.
4. W trybie wyboru funkcji wybrać program gotowania [deep fry] (głębokie smażenie) ➞ *„Lista programów gotowania” patrz strona 302*
5. Wcisnąć przycisk ✓, aby uruchomić program gotowania.

Olej jest podgrzewany. Po osiągnięciu zadanej temperatury rozlega się sygnał dźwiękowy i miga przycisk ✓.

6. Napełnić kosz produktem do głębokiego smażenia.
7. Otworzyć pokrywę urządzenia.
8. Wstawić kosz do misy używając uchwytu z wyposażenia i wyjąć uchwyt.



9. Nie zamykać pokrywy.
10. Uruchomić przyciskiem ✓ program gotowania.

Jeżeli program gotowania dojdzie do końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

11. W celu odsączenia usmażonego produktu należy podnieść kosz za pomocą uchwytu i zawiesić występem na krawędzi misy.

Użycie kosza do gotowania na parze

Gotowanie na parze warzyw, mięsa i ryby wymaga użycia kosza wstawianego do misy. Dwuczęściowy kosz pozwala na jednoczesne przygotowanie niezależnie od siebie różnych składników (na przykład na dole warzyw, a w górnej części mięsa).

Wskazówki:

- Aby przygotować smaczne dania, zalecamy stosowanie receptur podanych w naszej broszurze z przepisami kulinarnymi.
- Kosza do gotowania na parze można używać zarówno z funkcją pary pod ciśnieniem, jak i bez.

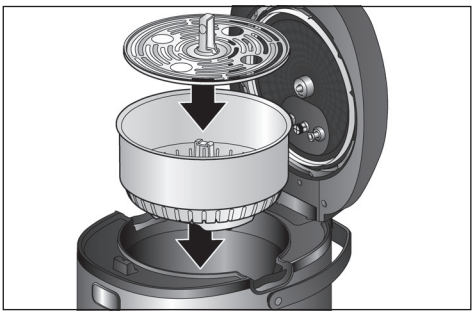
MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 296 15.03.2016 15:04:23

Przykład: program gotowania [steam] (gotowanie na parze) bez funkcji pary pod ciśnieniem

⚠ **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

- Wodę wlewać maksymalnie do oznaczonego poziomu [0.5].
- Podczas gotowania, w urządzeniu może zgromadzić bardzo dużo pary. Ostrożnie otwierać pokrywę. Nie pochylać się nad pokrywą urządzenia.
- Miska i wstawione elementy, jeśli są stosowane, mogą być bardzo gorące. Zawsze używać odpowiednich uchwytów lub rękawic kuchennych.

1. Otworzyć pokrywę urządzenia.
2. Do misy wlać maksymalnie 0,5 litra wody. Do odczytania ilości służy dodatkowo skala pomiarowa znajdująca się na wewnętrznej stronie misy.
3. Zawiesić w misie dolną część kosza.
4. Aby ugotować na parze różne składniki, wypełnić dolną część kosza do dolnej krawędzi.
5. Ustawić górną część i napełnić pozostałymi składnikami potrawy.



6. Zamknąć pokrywę.
7. W trybie wyboru funkcji wybrać program gotowania [steam] (gotowanie na parze) → *„Lista programów gotowania” patrz strona 302*
8. Wcisnąć przycisk ✓, aby uruchomić program gotowania.

Jeżeli program gotowania dojdzie do końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i miga przycisk ✓.

9. Otworzyć pokrywę urządzenia.
10. Wyjąć z misy górną i dolną część kosza.

Indywidualne ustawianie

Fabrycznie ustawione wartości czasu i temperatury gotowania lub ciśnienie pary mogą być dostosowane do indywidualnych potrzeb i danych przepisów.

Ustawianie czasu gotowania

1. W trybie wyboru funkcji naciskać przycisk , aż zostanie zaznaczony żądany program gotowania.

Na panelu obsługi zaświeci się odpowiednia dioda i zostanie pokazany czas gotowania fabrycznie zaprogramowany dla tego programu.

2. Nacisnąć 1x przycisk .

Na wyświetlaczu miga fabrycznie ustawiony czas gotowania.

3. Naciskać przycisk tak długo, aż ukaże się żądany czas gotowania.

Krótkie naciśnięcie przycisku powoduje wydłużenie czasu gotowania o 1 minutę. Czas rośnie do ustawionej fabrycznie wartości maksymalnej, a następnie powraca do ustawionej fabrycznie wartości minimalnej. Jeżeli przycisk zostanie naciśnięty dłużej, to czas będzie zwiększał się co 10 minut.

4. Gdy ukaże się żądany czas gotowania, wcisnąć przycisk ✓.

Nastąpi uruchomienie programu z ustawionym czasem gotowania.

Jeśli potrzebne jest indywidualne ustawienie czasu przy wszystkich etapach gotowania wybranego programu, to przed rozpoczęciem danego etapu powtórzyć czynności od 2 do 4.

Wskazówka: te ustawienia nie są zapisywane. Przy ponownym wybraniu tego programu zostanie znowu wyświetlony czas fabrycznie zaprogramowany.

Ustawianie temperatury gotowania

W przypadku programów bez funkcji pary pod ciśnieniem, temperatura może być indywidualnie zmieniana.

1. W trybie wyboru funkcji naciskać przycisk , aż zostanie zaznaczony żądany program gotowania.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 297 15.03.2016 15:04:27

Na panelu obsługi zaświeci się odpowiednia dioda i zostanie pokazany czas gotowania fabrycznie zaprogramowany dla tego programu.

2. Nacisnąć 1x przycisk 🌡.

Na wyświetlaczu miga fabrycznie ustawiona temperatura gotowania.

3. Naciskać przycisk 🌡 tak długo, aż ukaże się żądana temperatura gotowania.

Krótkie naciśnięcie przycisku 🌡 powoduje podwyższenie temperatury gotowania o 5 stopni. Temperatura rośnie do ustawionej fabrycznie wartości maksymalnej, a następnie powraca do ustawionej fabrycznie wartości minimalnej. Jeżeli przycisk 🌡 zostanie naciśnięty dłużej, to temperatura będzie zwiększała się co 10 stopni.

4. Gdy ukaże się żądana temperatura gotowania, wcisnąć przycisk ✓.

Nastąpi uruchomienie programu z ustawioną temperaturą gotowania.
Jeśli potrzebne jest indywidualne ustawienie temperatury przy wszystkich etapach gotowania wybranego programu, to przed rozpoczęciem danego etapu powtórzyć czynności od 2 do 4.

Wskazówka: te ustawienia nie są zapisywane. Przy ponownym wybraniu tego programu zostanie znowu wyświetlony czas fabrycznie zaprogramowany.

Ustawianie ciśnienia pary

W przypadku programów z fabrycznie ustawioną funkcją pary pod ciśnieniem, można wybrać temperaturę poprzez „niskie ciśnienie pary" [ ] lub „wysokie ciśnienie pary" [ ].

1. W trybie wyboru funkcji naciskać przycisk ☰, aż zostanie zaznaczony żądany program gotowania.

Na panelu obsługi zaświeci się odpowiednia dioda i zostanie pokazany czas gotowania fabrycznie zaprogramowany dla tego programu. Świeci się dodatkowo element wskaźnika „niskie ciśnienie pary" [ ] lub „wysokie ciśnienie pary" [ ].

Wskazówka: jeżeli [ ] lub [ ] nie świecą, oznacza to, że funkcja pary pod ciśnieniem nie jest dostępna dla wybranego programu.

2. Wcisnąć przycisk , aby przejść między [ ] oraz [ ].

3. Gdy ukaże się żądane ciśnienie pary, wcisnąć przycisk ✓.

Nastąpi uruchomienie programu z ustawioną indywidualnie funkcją pary pod ciśnieniem.

Wskazówka: te ustawienia nie są zapisywane. Przy ponownym wybraniu tego programu zostanie ponownie wyświetlona ustawiona fabrycznie funkcja pary pod ciśnieniem.

my mode (mój tryb) (manualny)

Tryb szybkiej konfiguracji, pozwalający indywidualnie ustawić czas, temperaturę i funkcję pary pod ciśnieniem dla danego procesu gotowania.
W trybie wyboru funkcji świeci stale przycisk ⏻ oraz element wskaźnika [my mode] (mój tryb). Miga przycisk ✓. Na wyświetlaczu pojawia się „00:00".

Wskazówka: aby włączyć funkcję pary pod ciśnieniem, trzeba najpierw zamknąć uchwyt do blokowania pary ( ). Świeci się wskaźnik [ ].

Ustawianie czasu gotowania

1. Nacisnąć 1x przycisk ⧖.

Na wyświetlaczu miga „00:00".

2. Naciskać przycisk ⧖ tak długo, aż ukaże się żądany czas gotowania.

Ustawianie temperatury gotowania lub ciśnienia pary

3. **Bez funkcji pary pod ciśnieniem:** uchwyt do blokowania pary musi być otwarty ( ). Nacisnąć 1x przycisk 🌡. Na wyświetlaczu miga „0000". Następnie naciskać przycisk 🌡 tak długo, aż ukaże się żądana temperatura gotowania.
lub
Z funkcją pary pod ciśnieniem: uchwyt do blokowania pary musi być zamknięty ( ). Wcisnąć przycisk , aby przejść między [ ] oraz [ ].

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 298 15.03.2016 15:04:27

4. Nacisnąć przycisk ✓, aby rozpocząć gotowanie z wybranymi ustawieniami.

Urządzenie ogrzewa misę, aż zostanie osiągnięta zadana temperatura lub ciśnienie pary.

Po osiągnięciu zadanej temperatury lub ciśnienia pary linia gaśnie, a na wyświetlaczu pojawia się czas gotowania. Proces gotowania rozpoczyna się automatycznie.

recipe 1 / recipe 2 (przepis 1 / przepis 2) – zapisywanie własnych programów gotowania

W miejscach pamięci [recipe 1] (przepis 1) oraz [recipe 2] (przepis 2) można zapisać własne programy gotowania z indywidualnie dobranymi czasem, temperaturą i funkcją pary pod ciśnieniem.

Wskazówki:

- Jeżeli nie został wcześniej zapisany własny program gotowania, to na wyświetlaczu nie pojawią się jeszcze żadne ustawione wartości.
- Aby włączyć funkcję pary pod ciśnieniem, trzeba zamknąć uchwyt do blokowania pary ( ).

1. W trybie wyboru funkcji wcisnąć 1x przycisk .

Świeci się LED [recipe 1] (przepis 1). Wyświetlacz pokazuje fabrycznie ustawiony czas gotowania.

Zapisywanie czasu gotowania:

2. Nacisnąć 1x przycisk .

Miga wskaźnik. Na panelu obsługi świeci się LED 1 (etap gotowania 1).

3. Naciskać przycisk tak długo, aż ukaże się żądany czas gotowania.

Krótkie naciśnięcie przycisku powoduje wydłużenie czasu gotowania o 1 minutę. Jeżeli przycisk zostanie naciśnięty dłużej, to czas będzie zwiększał się co 10 minut. Czas rośnie do ustawionej fabrycznie wartości maksymalnej, a następnie powraca do ustawionej fabrycznie wartości minimalnej.

Zapisywanie temperatury gotowania lub ciśnienia pary:

4. **Temperatura gotowania:** wcisnąć 1x przycisk . Wyświetlacz pokazuje fabrycznie ustawioną temperaturę gotowania. Następnie naciskać przycisk tak długo, aż ukaże się żądana temperatura gotowania.
lub
Ciśnienie pary: wcisnąć przycisk , aby przejść między [ ] i [ ].

5. Wcisnąć na dłużej przycisk ✓ (>2 sekundy), aby ustawione wartości zapisać w pamięci.

Wskazówka: dla jednego etapu gotowania można ustawić i zapisać albo temperaturę, albo tylko ciśnienie pary. Ostatnia nastawiona wartość zostanie zapisana w pamięci.

Aby zaprogramować kolejne etapy gotowania, powtórzyć czynności od 2 do 6. Można zaprogramować maksymalnie 3 etapy gotowania. Zapisany program gotowania [recipe 1] (przepis 1) można, jak zwykle, wybrać poprzez tryb wyboru funkcji.

Wskazówka: aby zapisać drugi własny program gotowania pod [recipe 2] (przepis 2), należy postępować analogicznie, jak opisano powyżej dla [recipe 1] (przepis 1).

W celu skasowania własnego programu gotowania, wykonać następujące czynności:

1. W trybie wyboru funkcji wcisnąć 1x przycisk .

Świeci się LED [recipe 1] (przepis 1). Wyświetlacz pokazuje zapisany czas gotowania.

2. Nacisnąć 1x przycisk .

Miga wskaźnik. Na panelu obsługi świeci się LED 1 (etap gotowania 1).

3. Wcisnąć na dłużej przycisk ✗ (>2 sekundy).

Ustawienia pod [recipe 1] (przepis 1) są skasowane.

Wskazówka: aby skasować drugi własny program gotowania [recipe 2] (przepis 2), należy postępować analogicznie, jak opisano powyżej dla [recipe 1] (przepis 1).

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 299 15.03.2016 15:04:28

Zabezpieczenie przed dziećmi

Zabezpieczenie przed dziećmi może być włączone lub wyłączone podczas procesu gotowania. Jeśli zabezpieczenie przed dziećmi jest włączone, to wszystkie przyciski na panelu są zablokowane oraz nie jest już możliwe konfigurowanie urządzenia.

⚠ Ostrzeżenie

Gdy zabezpieczenie przed dziećmi jest włączone, to nie można dokonywać zmian w procesie gotowania, ani go przerywać. Najpierw trzeba wyłączyć zabezpieczenie przed dziećmi.

Należy użyć następującej kombinacji przycisków:

1. **Włączanie**
   Przyciski 🌡 i ⧖ trzymać jednocześnie wciśnięte przez 3 sekundy. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy. Zabezpieczenie przed dziećmi jest włączone.
2. **Wyłączanie**
   Przyciski 🌡 i ⧖ ponownie trzymać jednocześnie wciśnięte przez 3 sekundy. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy. Zabezpieczenie przed dziećmi jest wyłączone.

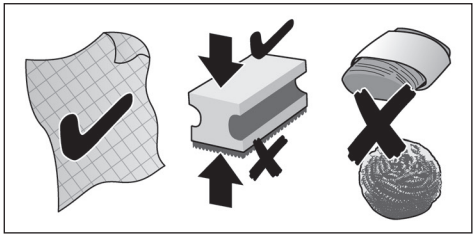
Konserwacja i codzienne czyszczenie

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Nie stosować myjek parowych.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Uwaga!

- Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
- Nie należy używać ostrych, spiczastych lub metalowych przedmiotów.
- Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.



Urządzenie musi być dokładnie oczyszczone po każdym użyciu.

1. Odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
2. Otworzyć uchwyt do blokowania pary (⊘).
3. Nacisnąć przycisk otwierający na urządzeniu, aby otworzyć pokrywę.
4. Wyjąć misę, wkładkę pokrywy, wylot pary, korek zaworu, pojemnik na skropliny i akcesoria. ➞ *„Przed pierwszym użyciem” patrz strona 285*

Czyszczenie korpusu urządzenia

1. Obudowę urządzenia wytrzeć do sucha miękką, wilgotną szmatką.
2. Wnętrze urządzenia wytrzeć do sucha miękką, wilgotną szmatką.
3. Panel obsługi czyścić suchą ściereczką z mikrowłókna.

Czyszczenie wkładki pokrywy, wylotu pary i korka zaworu

1. Poszczególne części umyć płynem do mycia naczyń i miękką ściereczką lub gąbką.
2. Opłukać czystą wodą i wysuszyć.

Uwaga!

Następujące elementy nie nadają się do mycia w zmywarce: wyjmowana wkładka pokrywy, śruba mocująca, wylot pary oraz korek zaworu.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 300 15.03.2016 15:04:32

Czyszczenie misy, pojemnika na skropliny i akcesoriów

1. Poszczególne części umyć płynem do mycia naczyń i miękką ściereczką lub gąbką.
2. Opłukać czystą wodą i wysuszyć.

Następujące elementy nadają się do mycia w zmywarce: misa, pojemnik na skropliny, kosz do smażenia z uchwytem, kosze do gotowania na parze, szpatułka, chochla i miarka.

Uwaga!
Po umyciu wszystkie wysuszone części z powrotem umieścić w korpusie urządzenia i sprawdzić działanie urządzeń zabezpieczających. ➔ *„Przed pierwszym użyciem” patrz strona 285*

Ekologiczna utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 wrzesnia 2015 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Gwarancja

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu. Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia. W celu skorzystania z usług gwarancyinych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów”.

Zmiany zastrzeżone.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 301 15.03.2016 15:04:33

Lista programów gotowania

W AutoCook Pro można skorzystać z 50 programów gotowania. Składa się na nie 16 programów podstawowych, z których każdy występuje w 3 wersjach z różnymi ustawieniami czasu, oraz 2 dodatkowe funkcje pary pod ciśnieniem. W poniższej tabeli zestawiono najważniejsze dane dotyczące różnych programów gotowania.

Program	Liczba etapów gotowania	Dostępna funkcja utrzymywania ciepła	Dostępna funkcja pary pod ciśnieniem	Pokrywa
my mode (mój tryb) Indywidualne ustawienie żądanej temperatury i czasu gotowania	1	—	✓	otwarta / zamknięta*
recipe 1&2 (przepis 1&2) 2 miejsca w pamięci dla własnych przepisów	1-3	—	✓	otwarta / zamknięta*
warm up (podgrzewanie) Podgrzewanie zimnych (wstępnie ugotowanych) potraw	1	✓	—	zamknięta
soup (zupa) Przygotowanie zup i gulaszów	krótki: 1 średni: 2 długi: 2	✓	✓	otwarta / zamknięta*
steam (gotowanie na parze) Gotowanie na parze warzyw, mięsa i ryb (wymaga użycia kosza do gotowania na parze)	1	✓	✓	zamknięta
stew (duszenie) Duszenie warzyw, mięsa i ryb.	krótki: 1 średni: 2 długi: 2	✓	✓	otwarta / zamknięta*
fry (obsmażanie) Obsmażanie warzyw, mięsa i ryb.	1	✓	—	otwarta
deep fry (głębokie smażenie) Smażenie w głębokim tłuszczu mięsa, ryb, frytek itp. (potrzebny kosz do smażenia)	1	—	—	otwarta
baking (pieczenie) Maksymalna ilość ciasta zawiera 1000 g mąki z wodą (proporcje: 54 ml wody na 100 g mąki)	1	—	—	zamknięta
cooking (gotowanie) Gotowanie produktów spożywczych	1	✓	✓	zamknięta
porridge (potrawa mleczna) Gotowanie zup mlecznych	1	✓	✓	zamknięta
rice (ryż/kasze) Gotowanie kasz lub ryżu	1	—	✓	zamknięta
jam (marmolada) Konserwowanie owoców na marmoladę	1	—	—	otwarta

* W zależności od przepisu / etapu gotowania – „pokrywa zamknięta“ przy aktywnej funkcji pary pod ciśnieniem

Wskazówki dotyczące prawidłowego używania programów, jak również informacje o składnikach, ilościach i czasach gotowania są zawarte w załączonej broszurze z przepisami kulinarnymi.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 302 15.03.2016 15:04:33

Program	Liczba etapów gotowania	Dostępna funkcja utrzymywania ciepła	Dostępna funkcja pary pod ciśnieniem	Pokrywa
legumes (warzywa strączkowe) Gotowanie fasoli	krótki: 1 średni: 2 długi: 2	✓	✓	zamknięta
sous vide (sous vide) Delikatne gotowanie potraw w woreczku próżniowym	1	—	—	zamknięta
risotto (risotto) Przygotowanie risotto	krótki: 3 średni: 3 długi: 3	✓	✓	otwarta / zamknięta*
pasta (makaron) Gotowanie makaronu	1	—	—	zamknięta / otwarta*
yogurt (jogurt) Przygotowanie jogurtu	1	—	—	zamknięta

* W zależności od przepisu / etapu gotowania – „pokrywa zamknięta“ przy aktywnej funkcji pary pod ciśnieniem
Wskazówki dotyczące prawidłowego używania programów, jak również informacje o składnikach, ilościach i czasach gotowania są zawarte w załączonej broszurze z przepisami kulinarnymi.

Czasy gotowania

W poniższej tabeli zestawiono czasy gotowania różnych potraw. Czasy gotowania zależą od grubości oraz konsystencji produktów i powinny być rozumiane jako zalecane czasy minimalne. Należy odpowiednio dostosować czasy gotowania. Dla mrożonek powinno się wydłużyć czas gotowania o przynajmniej 20%.

Program	Ustawienie	Czas (bez funkcji pary pod ciśnieniem)	Produkt spożywczy	Zalecana ilość (maksymalna)
steam (gotowanie na parze)	średni	30 min	zielona fasolka (świeża)	500 g (800 g)
	krótki	10 min	kalafior (różyczki kalafiora o jednakowej wielkości)	500 g (800 g)
	długi	50 min	ziemniaki (całe, średnie)	500 g (1200 g)
	krótki	10 min	filet rybny	500 g (1000 g)
	średni	30 min	kuleczki z mięsa mielonego	500 g (700 g)
	krótki	10 min	Jajka	8 sztuk (12)
	średni	30 min	kluski, knedle	500 g (600 g)
	krótki	5 min	brokuły	500 g (800 g)
	krótki	3 min	groszek	500 g (800 g)
	średni	30 min	marchew	500 g (800 g)
	średni	30 min	pierś kurczaka	500 g (800 g)
	średni	30 min	czerwone buraki (całe, średnie)	500 g (800 g)

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 303 15.03.2016 15:04:33

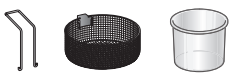
Program	Ustawienie	Czas (bez funkcji pary pod ciśnieniem)	Produkt spożywczy	Zalecana ilość (maksymalna)
rice (ryż/kasze)	średni	30 min	biały ryż średnioziarnisty (jako przystawka)	500 g ryżu, 700 ml wody
	średni	25 min	biały ryż średnioziarnisty (jako przystawka)	250 g ryżu, 500 ml wody
	długi	60 min	czarny ryż	500 g ryżu, 500 ml wody
	długi	45 min	czarny ryż	250 g ryżu, 350 ml wody
porridge (potrawa mleczna)	długi	45 min	deser mleczny	250 g ryżu okrągłoziarnistego, 1000 ml mleka, 100 g cukru
	średni	30 min	deser mleczny	125 g ryżu okrągłoziarnistego, 500 ml mleka, 50 g cukru
deep fry (głębokie smażenie)	długi	40 min	udka z kurczaka	200 g
	krótki	10 min	pieczarki	200 g
	średni	20 min	frytki	300 g
	średni	20 min	cannelloni	300 g
	krótki	10 min	filet rybny	200 g
	krótki	10 min	sznycel po wiedeńsku (z indyka)	200 g
	krótki	10 min	sznycel po wiedeńsku (z wieprzowiny)	200 g
steam (gotowanie na parze) + deep fry (głębokie smażenie)	krótki + krótki	10 min + 10 min	surowe warzywa (np. kalafior)	200 g
baking (pieczenie)	długi	60 min	karkówka wieprzowa	1500 g
	średni	40 min	pieczeń rzymska	800 g
	długi	60 min	chleb	800 g ciasta
	średni	40 min	keks, ciasto	500 g
	krótki – ręczne ustawienie: 160°C	ręczne ustawienie: 25 min	pizza	200 g ciasta
fry (obsmażanie)	średni	15 min	warzywa	300 g
	średni	15 min	ryby	200 g
	średni	15 min	Mięso	500 g
	krótki	ręczne ustawienie: 5 min	cebula	200 g

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 304 15.03.2016 15:04:33

Program	Ustawienie	Czas (bez funkcji pary pod ciśnieniem)	Produkt spożywczy	Zalecana ilość (maksymalna)
sous vide (sous vide) [1]	średni, 65°C [2]	80 min	filet wołowy, 2 cm	
	średni, 65°C [2]	90 min	filet wołowy, 3 cm	
	średni, 65°C [2]	100 min	filet wołowy, 4 cm	
	średni, 65°C	70 min	ryby (łosoś), 2 cm	
	średni, 65°C	80 min	ryby (łosoś), 3 cm	
	średni, 65°C	90 min	ryby (łosoś), 4 cm	
	średni, 65°C	70 min	drób (pierś kurczaka), 2 cm	
	średni, 65°C	80 min	drób (pierś kurczaka), 3 cm	
	średni, 65°C	90 min	drób (pierś kurczaka), 4 cm	
	długi, 85°C	60 min	szparagi	1000 g
	długi, 85°C	80 min	ziemniaki	800 g
	długi, 85°C	100 min	warzywa okopowe	800 g

1) Podczas gotowania sous-vide muszą być zachowane specjalne środki higieny. Należy przestrzegać zaleceń dotyczących bezpieczeństwa oraz przygotowywania! ➞ „Gotowanie sous vide“ patrz strona 290
2) Poziomy przygotowania wołowiny: 60°C = krwista; 65°C = średnia; 70°C = dobrze wysmażona

Przegląd modeli i dane techniczne

	MUC68...	MUC88...
	✓	✓
	✓	✓
Pamięci indywidualnych ustawień	2	2
Pojemność nominalna	5 l	5 l
Maksymalne napełnienie bez funkcji pary pod ciśnieniem	4 l	4 l
Maksymalne napełnienie z funkcją pary pod ciśnieniem	3,3 l	3,3 l
Zakres temperatur	40-160 °C	40-160 °C
Ciśnienie robocze	80 kPa	80 kPa
Ciśnienie bezpieczeństwa	150 kPa	150 kPa
Zasilanie elektryczne (napięcie – częstotliwość)	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
Moc układu grzejnego	1050 W	1200 W
Indukcja	—	✓
Długość przewodu sieciowego	1,5 m	1,5 m
Ciężar pustego urządzenia	5,8 kg	6,5 kg

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 305 15.03.2016 15:04:34

Akcesoria dodatkowe

	MAZ8BI Misa ze stali nierdzewnej, polerowana, z powłoką zapobiegającą przywieraniu i pokrywą* do zamykania produktów; nadaje się do indukcyjnego multiwara z funkcją pary pod ciśnieniem MUC88…	Misa 5-litrowa; nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń; bardzo wytrzymała; grubość 3 mm; stal nierdzewna polerowana z zewnątrz; powłoka zapobiegająca przywieraniu; pokrywa* do przechowywania produktów w naczyniu, na przykład w lodówce
	MAZ0FB Kosz do smażenia	Kosz ze stali nierdzewnej, ze zdejmowanym uchwytem dla łatwego posługiwania się; nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń

*Pokrywa do przechowywania produktów nie należy do standardowego wyposażenia urządzenia. Jest dostarczana tylko z misami z wyposażenia dodatkowego. * Jeżeli jakiś element wyposażenia nie należy do zakresu dostawy, można go dokupić w sklepach lub za pośrednictwem naszego serwisu.

Usuwanie drobnych usterek

Problem	Przyczyna	Sposób usunięcia
Przygotowana potrawa jest pół surowa.	Zbyt duża ilość produktów.	Misę napełnić maksymalnie do oznaczenia [4.0 litry]!
	Nieprawidłowa proporcja wody i składników.	Dostosować proporcję wody i składników.
	Ciała obce w środku urządzenia.	Usunąć wszystkie ciała obce. Nie używać do tego wody!
	Misa odkształciła się.	Zwrócić się do serwisu.
	Usterka w urządzeniu.	
	Usterka w czujniku.	
Przygotowana potrawa jest spalona.	Zanieczyszczenie pod misą.	Misę i wnętrze urządzenia dokładnie oczyścić.
	Misa odkształciła się.	Zwrócić się do serwisu.
	Usterka w urządzeniu.	
	Usterka w czujniku.	
Zawartość urządzenia wygotowuje się.	Zbyt duża ilość produktów.	Dostosować ilość produktów.
	Temperatura jest zbyt wysoka.	Zmniejszyć temperaturę.
	Wybrany program wymaga gotowania potrawy z otwartą pokrywą.	Otworzyć pokrywę urządzenia.
LED nie świeci się.	Urządzenie jest wyłączone.	Włączyć urządzenie.
	Usterka w zasilaniu napięciem.	Zwrócić się do serwisu.
Nie działa płyta grzewcza.	Usterka w urządzeniu.	Zwrócić się do serwisu.
	Płyta grzewcza jest uszkodzona.	
Wycieka woda z urządzenia.	Urządzenie posiada ochronę przed przepełnieniem. Pojemnik na skropliny jest pełen lub przelewa się.	Usunąć wodę z pojemnika na skropliny. Wyjąć misę i wytrzeć do sucha szmatką wnętrze urządzenia. Zwracać uwagę, aby żadna woda nie przedostała się do wnętrza urządzenia.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 306 15.03.2016 15:04:34

Problem	Przyczyna	Sposób usunięcia
Uchwyt do blokowania pary nie daje się otworzyć.	Zabezpieczenie przed nadciśnieniem jest sklejone przez produkty i uchwyt do blokowania pary został unieruchomiony.	Postępować, jak opisano w rozdziale ➞ *„Ręczne spuszczanie pary" patrz strona 294*. Jeżeli problem nadal występuje, zwrócić się do serwisu.
Para stale ucieka przez wylot pary, chociaż jest włączona funkcja pary pod ciśnieniem.	Korek zaworu nie jest poprawnie umieszczony na zaworze.	Odłączyć urządzenie od sieci i pozostawić do ochłodzenia. Wyjąć wylot pary i poprawnie osadzić korek na zaworze.
Wyświetlacz pokazuje P	To nie jest usterka. Para jest wypuszczana automatycznie.	Odczekać, aż para całkowicie wyleci lub spuścić parę manualnie.
Wyświetlacz pokazuje OPEn	Uchwyt do blokowania pary zamknięty (⊙) przy programie gotowania bez funkcji pary pod ciśnieniem.	Otworzyć uchwyt do blokowania pary (⊘), aby wyłączyć funkcję pary pod ciśnieniem.
Wyświetlacz pokazuje CLOSE	Uchwyt do blokowania pary otwarty (⊘) przy programie gotowania z funkcją pary pod ciśnieniem.	Zamknąć uchwyt do blokowania pary (⊙), aby włączyć funkcję pary pod ciśnieniem.
Wyświetlacz pokazuje E1~E6	Usterka w urządzeniu.	Przerwać program gotowania. Odłączyć urządzenie od sieci. Ponownie włączyć urządzenie. Jeżeli problem nadal występuje, zwrócić się do serwisu.
Wyświetlacz pokazuje E0	Umieszczono niewłaściwą misę lub misa nie została rozpoznana.	Prawidłowo włożyć misę. Jeśli wskazanie na wyświetlaczu utrzymuje się dłużej niż 20 sekund, odłączyć urządzenie od sieci i zwrócić się do serwisu.
Wyświetlacz pokazuje E1	Funkcja pary pod ciśnieniem nie działa poprawnie.	Odłączyć urządzenie od sieci i wykonać ponowne uruchomienie. Jeżeli problem nadal występuje, zwrócić się do serwisu.
Wyświetlacz pokazuje E2, E5, E6 lub E7	Urządzenie uległo przegrzaniu.	Odłączyć urządzenie od sieci i pozostawić do ochłodzenia. Gdy urządzenie ostygnie, ponownie je uruchomić.
	Zwarcie w urządzeniu.	Odłączyć urządzenie od sieci i zwrócić się do serwisu.
Wyświetlacz pokazuje E3	Zbyt wysokie napięcie zasilania.	Skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej lub operatorem sieci. Zlecić elektrykowi sprawdzenie napięcia zasilania.
Wyświetlacz pokazuje E4	Zbyt niskie napięcie zasilania.	
Wyświetlacz pokazuje E8	Błąd komunikacji	Gdy urządzenie ostygnie, ponownie je uruchomić.
Wyświetlacz pokazuje E12	W przypadku wybrania programu z wysoką temperaturą (np. „deep fry (głębokie smażenie)") dodano niewłaściwe składniki (np. wodę). Program został przerwany, aby uniknąć nadciśnienia.	Usunąć z misy niewłaściwe składniki, oczyścić misę, a następnie poprawnie napełnić (np. olejem dla programu „deep fry (głębokie smażenie)"). W zależności od wybranego programu pozostawić otwartą pokrywę ➞ *„Lista programów gotowania" patrz strona 302*. Ponownie uruchomić program gotowania.

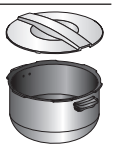
Jeśli problemu nie można rozwiązać, należy koniecznie skontaktować się z infolinią!
Numery telefonów znajdują się na ostatnich stronach instrukcji.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 307 15.03.2016 15:04:35

العطل	السبب	كيفية التصرف
مقبض إحكام الضغط بالجهاز لا يمكن فتحه.	نظام تأمين الضغط الفائق ملتصق بالأطعمة ومقبض إحكام الضغط عالق.	تصرف بالشكل الموضح في الفصل ← «التنفيس اليدوي للبخار» انظر صفحة 13 إذا ما استمر ظهور المشكلة فتوجه إلى خدمة العملاء.
يتسرب البخار باستمرار من مخرج البخار، على الرغم من أن وظيفة ضغط البخار مشغلة.	ظرف الصمام غير مركب بشكل صحيح على الصمام.	افصل الجهاز عن نظام التغذية بالتيار واتركه يبرد. اخلع مخرج البخار وركب ظرف الصمام بشكل صحيح على الصمام.
بيان وحدة العرض P	هذا ليس خطأ. يتم تصريف البخار أوتوماتيكيًا.	انتظر إلى أن يتم تصريف البخار تمامًا أو قم بتصريف البخار يدويًا.
بيان وحدة العرض OPEn (مفتوح)	مقبض إحكام الضغط مغلق (⊙) عند تشغيل برنامج تحضير بدون وظيفة ضغط البخار.	افتح مقبض إحكام الضغط (⊙) لإيقاف فعالية وظيفة ضغط البخار.
بيان وحدة العرض CLOSE (مغلق)	مقبض إحكام الضغط مفتوح (⊙) عند تشغيل برنامج تحضير مع وظيفة ضغط البخار.	أغلق مقبض إحكام الضغط (⊙) لتفعيل وظيفة ضغط البخار.
بيان وحدة العرض E1~E6	وجود خلل بالجهاز.	اقطع عمل برنامج التحضير. افصل الجهاز عن نظام التغذية بالتيار. أعد تشغيل الجهاز. عند استمرار ظهور المشكلة فتوجه إلى خدمة العملاء.
بيان وحدة العرض E0	تم استخدام حلة خطأ أو أنه لم يتم التعرف على الحلة.	ضع الوعاء بشكل صحيح. إذا استمر البيان لفترة تزيد عن 20 ثانية، فافصل الجهاز عن نظام التغذية بالتيار وتوجه إلى خدمة العملاء.
بيان وحدة العرض E1	وظيفة ضغط البخار لا تعمل بشكل سليم.	افصل الجهاز عن نظام التغذية بالتيار وأعد تشغيله. إذا ما استمر ظهور المشكلة فتوجه إلى خدمة العملاء.
بيان وحدة العرض E2 أو E5 أو E6 أو E7	الجهاز به سخونة زائدة.	افصل الجهاز عن نظام التغذية بالتيار واتركه يبرد. بمجرد أن يبرد الجهاز فأعد تشغيله.
	دائرة قصر في الجهاز.	افصل الجهاز عن نظام التغذية بالتيار وتوجه إلى خدمة العملاء.
بيان وحدة العرض E3	جهد الشبكة شديد الارتفاع.	اتصل بمقدم الخدمات الكهربائية أو مشغل الشبكة. قم بتكليف فني متخصص لفحص نظام التغذية بالجهد.
بيان وحدة العرض E4	جهد الشبكة شديد الانخفاض.	
بيان وحدة العرض E8	خطأ في الاتصال	بمجرد أن يبرد الجهاز فأعد تشغيله.
بيان وحدة العرض E12	عند اختيار برنامج بدرجة حرارة عالية (مثلا „deep fry (القلي)“) تمت إضافة مكونات غير مناسبة (مثلا الماء). يتم قطع البرنامج لمنع الضغط الفائق.	أخرج المكونات غير المناسبة من الوعاء ونظفه واملأه بعد ذلك بشكل صحيح (مثلا زيت للبرنامج «deep fry (القلي)»). بحسب اختيار البرنامج فاترك الغطاء مفتوحًا ← «قائمة برامج التحضير» انظر صفحة 20. أعد تشغيل برنامج التحضير.
إذا كانت هناك بعض المشاكل التي لم يمكن حلها، يرجى الاتصال بالخط الساخن فوراً. توجد أرقام التليفونات في الصفحة الأخيرة من الدليل.		

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 308 15.03.2016 15:04:36

الكماليات الخاصة

	**MAZ8BI** حلة صلب، مطلية بطبقة مضادة للالتصاق وبها غطاء للحفظ*، مناسبة لغلايات الاستحثاث بوظيفة ضغط البخار ...MUC88	حلة 5 لتر، مناسبة للغسل في غسالة الأطباق، حلة شديدة المتانة، بسمك 3 ملم ومطلية من الخارج بالصلب، ومزودة بطبقة مضادة للالتصاق، وغطاء* للحفظ العملي للأطعمة في الحلة، مثلًا في الثلاجة
	MAZ0FB مصفاة القلي	مصفاة صلب مزودة بمقبض قابل للخلع لسهولة الاستعمال، مناسبة للغسل في غسالة الأطباق

*غطاء الحفظ لا يندرج ضمن نطاق التوريد المعياري للجهاز. والغطاء يتم توريده فقط مع الحلل التابعة للكماليات الخاصة. في حالة ما إذا كان أحد الملحقات التكميلية غير موجود ضمن متضمنات التوريد، عندئذ يمكن شراؤه عن طريق طلبه لدى أحد المتاجر أو عن طريق مركز خدمة العملاء.

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

العطل	السبب	كيفية التصرف
الأكلة المحضرة نصف نيئة.	كمية الملء كبيرة للغاية.	املأ الحلة بحد أقصى وصولًا إلى العلامة [4.0 لتر]!
	النسبة بين كمية الماء والمكونات ليست صحيحة.	قم بمواءمة النسبة بين كمية الماء والمكونات.
	توجد أجسام غريبة في الحيز الداخلي للجهاز.	تخلص من كل الأجسام الغريبة. لا تستخدم الماء للقيام بذلك!
	الحلة تغير شكلها.	توجه إلى خدمة العملاء.
	وجود خلل بالجهاز.	
	وجود خلل بالمستشعر.	
الأكلة المحضرة احترقت.	توجد اتساخات أسفل الحلة.	نظف الحلة والحيز الداخلي للجهاز جيدًا.
	الحلة تغير شكلها.	توجه إلى خدمة العملاء.
	وجود خلل بالجهاز.	
	وجود خلل بالمستشعر.	
الجهاز يطهو الطعام بشكل مفرط.	كمية الملء كبيرة للغاية.	قم بمواءمة كمية الملء.
	درجة الحرارة مرتفعة للغاية.	اخفض درجة حرارة التخمير.
	برنامج التحضير المختار يتطلب طهي الأكلة والغطاء مفتوح.	افتح غطاء الجهاز.
لمبة LED لا تضيء.	الجهاز متوقف.	قم بتشغيل الجهاز.
	وجود خلل بوصلة الإمداد بالتيار.	توجه إلى خدمة العملاء.
لوح التسخين لا يعمل.	وجود خلل بالجهاز.	توجه إلى خدمة العملاء.
	لوح التسخين متضرر.	
هناك ماء يتسرب من الجهاز.	الجهاز مزود بنظام للحماية من الدفق الفائق. وعاء الماء المتكثف ممتلئ ويفيض.	أفرغ وعاء الماء المتكثف من الماء. اخلع الوعاء وقم بحك النطاق الداخلي للجهاز بقطعة قماش للتجفيف. احرص على مراعاة ألا يتسرب ماء إلى الحيز الداخلي للجهاز.

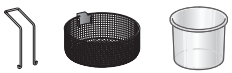
MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 309 15.03.2016 15:04:36

البرنامج	الفترة (بدون وظيفة ضغط البخار)	الطعام	الكمية الموصى بها (بحد أقصى)
sous vide (أكياس مفرغة من الهواء) 1)	80 دقيقة	سكالوب فيليه، 2 سم	
	90 دقيقة	سكالوب فيليه، 3 سم	
	100 دقيقة	سكالوب فيليه، 4 سم	
	70 دقيقة	سمك (لاكس)، 2 سم	
	80 دقيقة	سمك (لاكس)، 3 سم	
	90 دقيقة	سمك (لاكس)، 4 سم	
	70 دقيقة	طيور (صدور دجاج)، 2 سم	
	80 دقيقة	طيور (صدور دجاج)، 3 سم	
	90 دقيقة	طيور (صدور دجاج)، 4 سم	
	60 دقيقة	اسبرجس	1000 جم
	80 دقيقة	بطاطس	800 جم
	100 دقيقة	خضروات جذرية	800 جم

1) عند الطهي في أكياس مفرغة من الهواء فيتعين الالتزام بإجراءات النظافة الشاملة الخاصة. احرص بشدة على قراءة تعليمات الأمان وتوصيات الإعداد والتجهيز ومن ثم مراعاتها! ← «الطهي في أكياس مفرغة من الهواء» انظر صفحة 9

2) مستويات الطهي للاسكالوب الفيليه: °60م = بدم / غير مطهو جيدًا، °65م = وسط، °70م = بالكامل / مطهو جيدًا

عرض عام للطراز والمواصفات الفنية

	MUC68...	MUC88...
	✓	✓
	✓	✓
أماكن تخزين شخصية	2	2
السعة الاسمية	5 لتر	5 لتر
كمية الملء القصوى بدون وظيفة ضغط البخار	4 لتر	4 لتر
كمية الملء القصوى مع وظيفة ضغط البخار	3.3 لتر	3.3 لتر
نطاق درجة الحرارة	40-160 °م	40-160 °م
ضغط الشغل	80 ك. باسكال	80 ك. باسكال
ضغط التأمين	150 ك. باسكال	150 ك. باسكال
وصلة الكهرباء (الجهد - التردد)	220-240 فولت ~، 60 / 50 هيرتز	220-240 فولت ~، 60 / 50 هيرتز
قدرة التسخين	1050 واط	1200 واط
استحثاث	—	✓
طول سلك الطاقة	1.5 متر	1.5 متر
الوزن، وهي غير مملوءة	5.8 كجم	6.5 كجم

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 310 15.03.2016 15:04:37

البرنامج	الفترة (بدون وظيفة ضغط البخار)	الطعام	الكمية الموصى بها (بحد أقصى)
rice (أرز/حبوب)	30 دقيقة	أرز أبيض متوسط الحبة (طبق جانبي)	500 جم أرز، 700 مل ماء
	25 دقيقة	أرز أبيض متوسط الحبة (طبق جانبي)	250 جم أرز، 500 مل ماء
	60 دقيقة	أرز أسمر	500 جم أرز، 500 مل ماء
	45 دقيقة	أرز أسمر	250 جم أرز، 350 مل ماء
porridge (عصيدة)	45 دقيقة	بودينج اللبن	250 جم أرز مستدير الحبة، 1000 مل لبن، 100 جم سكر
	30 دقيقة	بودينج اللبن	125 جم أرز مستدير الحبة، 500 مل لبن، 50 جم سكر
deep fry (القلي)	40 دقيقة	أوراك دجاج	200 جم
	10 دقائق	فطر غاريقون	200 جم
	20 دقيقة	بطاطس محمرة	300 جم
	20 دقيقة	كانيلوني	300 جم
	10 دقائق	سمك فيليه	200 جم
	10 دقائق	إسكالوب فيينى (لحم ديك رومي)	200 جم
	10 دقائق	إسكالوب فيينى (لحم خنزير)	200 جم
steam (الطهي بالبخار) + deep fry (القلي)	10 دقائق + 10 دقائق	خضروات نيئة (مثلاً قرنبيط)	200 جم
baking (التحمير)	60 دقيقة	لحم رقبة	1500 جم
	40 دقيقة	لحم مفروم مقلي	800 جم
	60 دقيقة	خبز	800 جم عجين
	40 دقيقة	بسكويت، كيك	500 جم
	وضع الضبط اليدوي: 25 دقيقة	بيتزا	200 جم عجين
fry (التحمير السريع)	15 دقيقة	خضروات	300 جم
	15 دقيقة	سمك	200 جم
	15 دقيقة	اللحوم	500 جم
	وضع الضبط اليدوي: 5 دقائق	بصل	200 جم

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 311 15.03.2016 15:04:38

البرنامج	عدد خطوات لتحضير	وظيفة الحفاظ على الحرارة متوفرة	وظيفة ضغط البخار متوفرة	غطاء
jam (مربي) إعداد الفواكه لإنتاج المربى	1	—	—	مفتوح
legumes (البقوليات) طهي الفاصوليا	قصيرة: 1 متوسطة: 2 طويلة: 2	✓	✓	مغلق
sous vide (أكياس مفرغة من الهواء) طهي الأطعمة الوقائي في أكياس مفرغة من الهواء	1	—	—	مغلق
risotto (ريزوتو) تحضير الريزوتو	قصيرة: 3 متوسطة: 3 طويلة: 3	✓	✓	مفتوح / مغلق*
pasta (مكرونة) طهي أطباق المكرونة	1	—	—	مغلق / مفتوح*
yogurt (الزبادي) إعداد الزبادي	1	—	—	مغلق

* بحسب الوصفة / خطوة التحضير - «الغطاء مغلق» مع وظيفة ضغط البخار المفعلة
يرجى الاطلاع على إرشادات الاستخدام الصحيح للبرامج والبيانات المتعلقة بالمكونات والكميات وأزمنة الطهي من كتاب الوصفات المرفق.

مواقيت النضج

في الجدول التالي سوف تجد عرضًا عامًا لمواقيت نضج مختلف الأكلات. تتعلق مواقيت النضج بسمك وقوام الأطعمة المعنية وهي الأزمنة الدنيا الموصى باتباعها. قم بمواءمة مواقيت النضج بحسب الموقف المعني. بالنسبة للأطعمة شديدة التجميد فيتعين عليك تمديد فترة النضج بنسبة 20% على الأقل.

البرنامج	الفترة (بدون وظيفة ضغط البخار)	الطعام	الكمية الموصى بها (بحد أقصى)
steam (الطهي بالبخار)	30 دقيقة	فاصوليا خضراء (طازجة)	500 جرام (800 جرام)
	10 دقائق	قنبيط (وريدات متماثلة الحجم)	500 جرام (800 جرام)
	50 دقيقة	بطاطس (كاملة، متوسطة الحجم)	500 جرام (1200 جرام)
	10 دقائق	سمك فيليه	500 جرام (1000 جرام)
	30 دقيقة	كريات لحم	500 جرام (700 جرام)
	10 دقائق	بيض	8 قطع (12)
	30 دقيقة	كبيبة / كفتة بطاطس	500 جرام (600 جرام)
	5 دقائق	بروكلي	500 جرام (800 جرام)
	3 دقائق	بازلاء	500 جرام (800 جرام)
	30 دقيقة	جزر	500 جرام (800 جرام)
	30 دقيقة	صدر الدجاج	500 جرام (800 جرام)
	30 دقيقة	شمندر (كاملة، متوسطة الحجم)	500 جرام (800 جرام)

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 312 15.03.2016 15:04:38

قائمة برامج التحضير

يقدم لك طراز AutoCook Pro 50 برنامج تحضير في المجمل. وهذه مكونة من 16 برنامج أساسي يتيح 3 إمكانيات ضبط زمنية، ووظيفتين إضافتين لضغط البخار. في الجدول التالي سوف تجد أهم البيانات المتعلقة ببرامج التحضير المتنوعة.

البرنامج	عدد خطوات التحضير	وظيفة الحفاظ على الحرارة متوفرة	وظيفة ضغط البخار متوفرة	غطاء
my mode (وضعي الشخصي) وضع الضبط الشخصي لدرجة الحرارة المرغوبة وزمن التحضير المعني	1	—	✓	مفتوح / مغلق*
recipe 1&2 (الوصفة 1 و 2) موضعي حفظ في الذاكرة للوصفات الخاصة	1-3	—	✓	مفتوح / مغلق*
warm up (التسخين) تسخين الأكلات الباردة (سابقة السلق)	1	✓	—	مغلق
soup (حساء) تحضير أنواع الحساء واليخنة	قصيرة: 1 متوسطة: 2 طويلة: 2	✓	✓	مفتوح / مغلق*
steam (الطهي بالبخار) إنضاج الخضروات واللحوم والأسماك بالبخار (من الضروري استخدام وعاء الإنضاج بالبخار)	1	✓	✓	مغلق
stew (التشويح) تشويح الخضروات واللحوم والأسماك.	قصيرة: 1 متوسطة: 2 طويلة: 2	✓	✓	مفتوح / مغلق*
fry (التحمير السريع) التحمير السريع للخضروات واللحوم والأسماك.	1	✓	—	مفتوح
deep fry (القلي) قلي اللحوم والأسماك والبطاطس وما إلى ذلك (من الضروري استخدام مصفاة القلي)	1	—	—	مفتوح
baking (التحمير) كمية العجين القصوى تبلغ 1000 جم دقيق مع الماء (النسبة: 54 مل ماء على 100 جم دقيق)	1	—	—	مغلق
cooking (الطهي) طهي الأطعمة	1	✓	✓	مغلق
porridge (عصيدة) تحضير أطباق العصيدة	1	✓	✓	مغلق
rice (أرز/حبوب) طهي الحبوب أو الأرز	1	—	✓	مغلق

* بحسب الوصفة / خطوة التحضير - «الغطاء مغلق» مع وظيفة ضغط البخار المفعلة
يرجى الاطلاع على إرشادات الاستخدام الصحيح للبرامج والبيانات المتعلقة بالمكونات والكميات وأزمنة الطهي من كتاب الوصفات المرفق.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 313 15.03.2016 15:04:38

1. احرص على ترك الجهاز يبرد تماما.
2. افتح مقبض إحكام الضغط (⊘).
3. اضغط زر الفتح في الجهاز الأساسي لفتح الغطاء.
4. انزع الحلة وقالب الغطاء ومخرج البخار وظرف الصمام ووعاء الماء المتكثف والكماليات.

◄ «قبل الاستخدام لأول مرة» انظر صفحة 5

تنظيف الجهاز الأساسي

1. امسح علبة المبيت بقطعة قماش ناعمة رطبة ثم جففها.
2. امسح الحيز الداخلي بقطعة قماش ناعمة رطبة ثم جففها.
3. قم بتنظيف حقل التشغيل باستخدام فوطة جافة مصنوعة من ألياف صناعية.

تنظيف قالب الغطاء ومخرج البخار وظرف الصمام

1. نظف قطع الغيار بالماء والصابون وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة.
2. قم بالشطف والتجفيف بماء فاتر.

تنبيه هام!

الأجزاء التالية غير مناسبة للاستخدام في غسالة الأطباق: قالب الغطاء القابل للخلع ومسمار التثبيت ومخرج البخار وظرف الصمام.

الحلة ووعاء الماء المتكثف ونظف الكماليات

1. نظف قطع الغيار بالماء والصابون وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة.
2. قم بالشطف والتجفيف بماء فاتر.

الأجزاء التالية مناسبة لماكينة غسل الأطباق: الحلة ووعاء الماء المتكثف وسلة التحمير بالمقبض وأجهزة الطهي بالبخار والملعقة وملعقة التقليب وكوب القياس.

تنبيه هام!

بعد الانتهاء من تنظيف كل الأجزاء الجافة أعد تركيبها على الجهاز الأساسي وافحص القدرة الوظيفية لتجهيزات السلامة والأمان.

◄ «قبل الاستخدام لأول مرة» انظر صفحة 5

التخلص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز باسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment – WEEE). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوربي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزعكم المحلي لمعرفة احدث الانظمة المتبعة حاليا للتخلص من الاجهزة القديمة.

شروط الضمان

يتم تحديد شروط الضمان لهذا الجهاز من قبل ممثلنا في الدولة التي يتم فيها بيع الجهاز.
يمكنك الحصول على تفاصيل هذه الشروط من قبل الموزع الذي اشتريت منه الجهاز. يرجى إحضار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 314 15.03.2016 15:04:41

على الزر ⧖ مضغوطًا لفترة أطول، فسوف تزيد الفترة بقيمة 10 دقائق. تزيد الفترة لتصل إلى القيمة القصوى سابقة الضبط، وترجع بعد ذلك إلى القيمة الدنيا سابقة الضبط.

احفظ درجة حرارة التحضير أو ضغط البخار:

4. **درجة حرارة التحضير:** اضغط على الزر 🌡 مرة واحدة. الشاشة تعرض درجة حرارة التحضير سابقة الضبط. استمر في الضغط على الزر 🌡 إلى أن يتم عرض درجة حرارة التحضير المرغوبة.

أو

ضغط البخار: اضغط على الزر ♨ للتبديل بين [♨] و [♨].

5. اضغط على الزر ✓ فترة طويلة (>ثانيتين) لحفظ القيم المضبوطة.

ملحوظة: يمكن أن يتم ضبط وحفظ إما درجة الحرارة فقط أو ضغط البخار فقط لأية خطوة تحضير. يتم حفظ آخر قيمة تم ضبطها.

لبرمجة المزيد من خطوات التحضير فكرر النقاط من 2 إلى 6. يمكن أن يتم برمجة ما يصل إلى 3 خطوات تحضير.

برنامج التحضير المخزن [recipe 1] (الوصفة 1) يمكن أن يتم كالمعتاد اختياره من خلال وضع اختيار الوظيفة.

ملحوظة: لغرض حفظ برنامج تحضير ثان خاص أسفل [recipe 2] (الوصفة 2) فتصرف طبقًا للشرح الموضح أعلاه [recipe 1] (للوصفة 1).

لمحو برنامج التحضير الخاص فقم بتنفيذ الخطوات التالية:

1. في وضع اختيار الوظيفة اضغط على الزر ☰ مرة واحدة.

تومض لمبة LED [recipe 1] (الوصفة 1). تعرض الشاشة فترة التحضير المخزنة.

2. اضغط على الزر ⧖ مرة واحدة.

الشاشة تومض. في لوحة الاستعمال تضئ لمبة LED 1 (خطوة التحضير 1).

3. اضغط على الزر ✗ لفترة طويلة (>ثانيتين).

تم محو إعدادات [recipe 1] (الوصفة 1).

ملحوظة: لغرض حفظ برنامج تحضير ثان خاص [recipe 2] (الوصفة 2) فتصرف طبقًا للشرح الموضح أعلاه [recipe 1] (للوصفة 1).

قفل أمان الأطفال

يمكن أن يتم تفعيل قفل أمان الأطفال أو إيقاف تفعيله أثناء عملية التحضير. إذا ما تم تفعيل قفل أمان الأطفال، فسوف يتم قفل كل الأزرار في نطاق الاستعمال ولن يمكن عندئذ تنفيذ أي أوضاع ضبط أخرى في الجهاز.

⚠ تحذير

عندما يكون قفل أمان الأطفال فعالًا فلن يمكن تغيير أو قطع أية عمليات تحضير. يجب أن يتم أولًا إيقاف تفعيل قفل أمان الأطفال.

اضغط على مجموعة الأزرار التالية:

1. **التفعيل**

احتفظ بالزرين 🌡 و ⧖ مضغوطين في نفس الوقت لمدة 3 ثوان. سوف يتم إصدار إشارة صوتية قصيرة. ويتم تشغيل قفل أمان الأطفال.

2. **إيقاف التفعيل**

قم بمجددًا بالاحتفاظ على الزرين 🌡 و ⧖ مضغوطين في نفس الوقت لمدة 3 ثوان. سوف يتم إصدار إشارة صوتية قصيرة. ويتم إيقاف قفل أمان الأطفال.

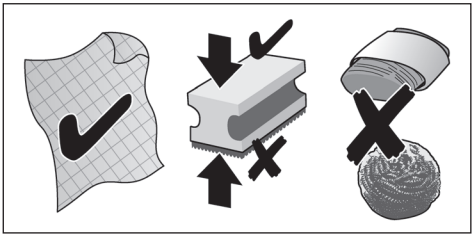
العناية والتنظيف اليومي

⚠ خطر الصعق الكهربائي

- لا تغمر الماكينة في الماء أبداً.
- لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار.
- عند التنظيف افصل القابس الكهربائي.

تنبيه هام!

- لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على الكحول في تنظيف الماكينة.
- لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.
- لا تستخدم أي قماش جلخ أو منظفات سنفرة.



يجب تنظيف الجهاز بعد كل استخدام جيدًا.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 315 15.03.2016 15:04:43

ضبط ضغط البخار

في برامج التحضير التي تتم بوظيفة ضغط البخار سابقة الضبط فيمكن أن يتم اختيار درجة الحرارة من خلال «ضغط بخار منخفض» [⁘] أو «ضغط بخار عال» [⁘].

1. في وضع اختيار الوظيفة استمر في الضغط على الزر ☰ إلى أن يتم اختيار برنامج التحضير المرغوب.

في لوحة الاستعمال تضيء لمبة LED المعنية ويتم عرض فترة التحضير سابقة الضبط لبرنامج التحضير هذا. بشكل إضافي يضيء عنصر العرض «ضغط بخار منخفض» [⁘] أو «ضغط بخار عال» [⁘].

ملحوظة: إذا لم يضيء [⁘] أو [⁘]، فهذا يعني أن وظيفة ضغط البخار غير متوفرة للبرنامج المختار.

2. اضغط على الزر ⁘ للانتقال بين [⁘] و [⁘].
3. إذا ما تم عرض ضغط البخار المرغوب فاضغط على الزر ✓.

يتم البدء في تشغيل برنامج التحضير باستخدام وظيفة ضغط البخار المضبوطة.

ملحوظة: لن يتم حفظ الإعدادات. عند إعادة اختيار برنامج التحضير هذا فسوف يتم عرض وظيفة ضغط البخار سابقة الضبط مرة أخرى.

my mode (وضعي الشخصي) (يدويًا)

وضع ضبط سريع يهدف إلى ضبط وظيفة ضغط البخار وفترة التحضير بشكل فردي لكل عملية طهي على حدة.

في وضع اختيار الوظيفة يضيء الزر ⏻ باستمرار وعنصر البيان [my mode] (وضعي الشخصي). يومض الزر ✓. يتم في الشاشة عرض البيان «00:00».

ملحوظة: لتشغيل وظيفة ضغط البخار فيجب أن يتم غلق مقبض إحكام الضغط (⊙). عنصر العرض [⁘] يضيء.

ضبط فترة التحضير

1. اضغط على الزر ⧖ مرة واحدة.

في الشاشة يومض البيان «00:00».

2. استمر في الضغط على الزر ⧖ إلى أن يتم عرض فترة التحضير المرغوبة.

ضبط درجة حرارة التحضير أو ضغط البخار

3. **بدون وظيفة ضغط البخار:** يجب أن يتم فتح مقبض إحكام الضغط (⊙). اضغط على الزر 🌡 مرة واحدة. في الشاشة يومض البيان «0000». استمر في الضغط على الزر 🌡 إلى أن يتم عرض درجة حرارة التحضير المرغوبة..

أو

باستخدام وظيفة ضغط البخار: يجب أن يكون مقبض إحكام الضغط مغلقًا (⊙). اضغط على الزر ⁘ للانتقال بين [⁘] و [⁘].

4. اضغط على الزر ✓ لبدء الإعدادات المختارة.

يقوم الجهاز بتسخين الحلة إلى أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المستهدفة أو ضغط البخار المطلوب. بمجرد أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المستهدفة أو ضغط البخار المطلوب فسوف يتم محو الخطوط وعرض فترة التحضير في الشاشة. تبدأ عملية التحضير أوتوماتيكيًا.

recipe 1 / recipe 2 (الوصفة 1 / الوصفة 2) – حفظ بعض برامج التحضير

أسفل أماكن الذاكرة [recipe 1] (الوصفة 1) و [recipe 2] (الوصفة 2) يمكن أن يتم حفظ بعض برامج التحضير مع خاصية الاختيار الفردي للزمن ودرجة الحرارة.

إرشادات:

- إذا لم يتم مسبقًا حفظ أي برنامج تحضير فلن تعرض الشاشة أية قيم مضبوطة.
- لتشغيل وظيفة ضغط البخار فيجب أن يتم غلق مقبض إحكام الضغط (⊙).

1. في وضع اختيار الوظيفة اضغط على الزر ☰ مرة واحدة.

تومض لمبة [recipe 1] LED (الوصفة 1). تعرض الشاشة فترة التحضير سابقة الضبط.

حفظ فترة التحضير:

2. اضغط على الزر ⧖ مرة واحدة.

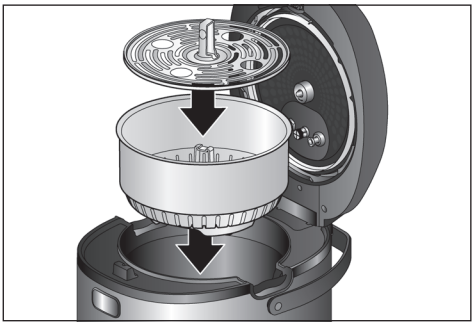
الشاشة تومض. في لوحة الاستعمال تضئ لمبة LED 1 (خطوة التحضير 1).

3. استمر في الضغط على الزر ⧖ إلى أن يتم عرض فترة التحضير المرغوبة.

من خلال الضغط لفترة قصيرة على الزر ⧖ فسوف يتم إطالة فترة التحضير بقيمة دقيقة واحدة. بالحفاظ

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 316 15.03.2016 15:04:45

5. ركب الجزء العلوي وأضف المزيد من المكونات.



6. أغلق الغطاء.

7. في وضع اختيار الوظيفة اختر برنامج التحضير [steam] (الإنضاج بالبخار) ← «قائمة برامج التحضير» انظر صفحة 20

8. اضغط على الزر ✓ لبدء برنامج التحضير.
إذا ما تم إنهاء برنامج التحضير، فسوف يتم إصدار إشارة صوتية ويومض الزر ✓.

9. افتح غطاء الجهاز.

10. ارفع الجزأين العلوي والسفلي لوعاء الإنضاج بالبخار من الحلة.

إمكانيات الضبط الفردية

القيم سابقة الضبط لفترة التحضير ودرجة حرارة التحضير أو ضغط البخار يمكن أن يتم مواءمتها مع المتطلبات الفردية ومع معايير الوصفة المطلوبة.

ضبط فترة التحضير

1. في وضع اختيار الوظيفة استمر في الضغط على الزر ☰ إلى أن يتم اختيار برنامج التحضير المرغوب.
في لوحة الاستعمال تضيء لمبة LED المعنية ويتم عرض فترة التحضير سابقة الضبط لبرنامج التحضير هذا.

2. اضغط على الزر ⧖ مرة واحدة.
في الشاشة تومض فترة التحضير سابقة الضبط.

3. استمر في الضغط على الزر ⧖ إلى أن يتم عرض فترة التحضير المرغوبة.
من خلال الضغط لفترة قصيرة على الزر ⧖ فسوف يتم إطالة فترة التحضير بقيمة دقيقة واحدة. تزيد الفترة لتصل إلى القيمة القصوى سابقة الضبط، وترجع بعد ذلك إلى القيمة الدنيا سابقة الضبط. بالحفاظ على الزر ⧖ مضغوطًا لفترة أطول، فسوف تزيد الفترة بقيمة 10 دقائق.

4. إذا ما تم عرض فترة التحضير المرغوبة فاضغط على الزر ✓.
يتم البدء في تشغيل برنامج التحضير باستخدام فترة التحضير المضبوطة.
إذا ما تعين ضبط الفترة بشكل فردي مع أي برنامج مختار مع كل خطوات التحضير، فكرر النقطة 2 إلى 4 قبل بدء خطوة التحضير المعنية.

ملحوظة: لن يتم حفظ الإعدادات. عند إعادة اختيار برنامج التحضير هذا فسوف يتم عرض فترة التحضير سابقة الضبط مرة أخرى.

ضبط درجة حرارة التحضير

في برامج التحضير التي تتم بدون وظيفة ضغط البخار فيمكن أن يتم اختيار درجة الحرارة بشكل شخصي.

1. في وضع اختيار الوظيفة استمر في الضغط على الزر ☰ إلى أن يتم اختيار برنامج التحضير المرغوب.
في لوحة الاستعمال تضيء لمبة LED المعنية ويتم عرض فترة التحضير سابقة الضبط لبرنامج التحضير هذا.

2. اضغط على الزر 🌡 مرة واحدة.
في الشاشة تومض فترة التحضير سابقة الضبط.

3. استمر في الضغط على الزر 🌡 إلى أن يتم عرض درجة حرارة التحضير المرغوبة.
من خلال الضغط لفترة قصيرة على الزر 🌡 فسوف يتم زيادة درجة حرارة التحضير بقيمة 5 م. تزيد درجة الحرارة لتصل إلى القيمة القصوى سابقة الضبط، وترجع بعد ذلك إلى القيمة الدنيا سابقة الضبط. بالحفاظ على الزر 🌡 مضغوطًا لفترة أطول، فسوف تزيد درجة الحرارة بقيمة 10 م.

4. إذا ما تم عرض درجة حرارة التحضير المرغوبة فاضغط على الزر ✓.
يتم البدء في تشغيل برنامج التحضير باستخدام درجة حرارة التحضير المضبوطة.
إذا ما تعين ضبط درجة الحرارة بشكل فردي مع أي برنامج مختار مع كل خطوات التحضير، فكرر النقطة 2 إلى 4 قبل بدء خطوة التحضير المعنية.

ملحوظة: لن يتم حفظ الإعدادات. عند إعادة اختيار برنامج التحضير هذا فسوف يتم عرض فترة التحضير سابقة الضبط مرة أخرى.

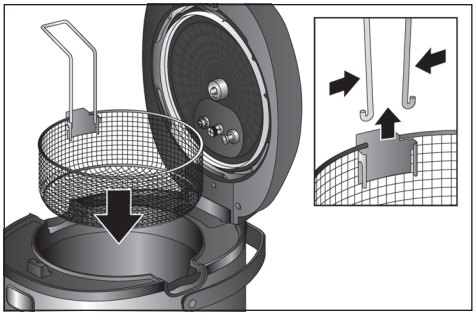
MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 317 15.03.2016 15:04:47

مثال: برنامج التحضير [deep fry] (القلي)

⚠ خطر الاحتراق!

- لا تقم مطلقًا باستخدام وظيفة ضغط البخار عند القلي. هذه الوظيفة يتم إطفاؤها أوتوماتيكيًا مع برنامج التحضير [deep fry] (القلي).
- قم بملء الزيت أو دهن القلي بحد أقصى وصولًا إلى العلامة [1.0 L].
- لا تستخدم وسيط القلي بكمية تزيد عن 200 جم إذا كان مبردًا أو 300 جم إذا لم يكن مبردًا.
- أثناء التحضير يمكن أن يتجمع قدر كبير للغاية من البخار في الجهاز. افتح الغطاء بحذر. لا تنحن بجسمك أعلى غطاء الجهاز.
- الحلة والأجزاء التي يمكن استخدامها يمكن أن تلتهب للغاية. احرص دائمًا على استخدام قماطة الحلة أو المقابض المناسبة أو قفازات الطهي.
- لا تستخدم الملوق وملعقة الغرف مطلقًا في دهن أو زيت ملتهب

1. افتح غطاء الجهاز.
2. املأ الحلة بحد أقصى بكمية 1 لتر زيت. لمعرفة الكمية فيمكن الاستعانة بشكل إضافي بتدريج القياس الموجود على الجانب الداخلي للحلة.
3. أغلق الغطاء.
4. في وضع اختيار الوظيفة اختر برنامج التحضير [deep fry] (القلي) ← «قائمة برامج التحضير» انظر صفحة 20
5. اضغط على الزر ✓ لبدء برنامج التحضير. سيتم تسخين الزيت. بمجرد أن يتم بلوغ درجة الحرارة المستهدفة، فسوف يتم إصدار إشارة صوتية ويومض الزر ✓.
6. املأ مصفاة القلي بوسيط القلي.
7. افتح غطاء الجهاز.
8. ضع مصفاة القلي مع المقبض المرفق في الحلة، ثم اخلع المقبض.



9. لا تغلق الغطاء.
10. باستخدام الزر ✓ ابدأ برنامج التحضير. إذا ما تم إنهاء برنامج التحضير، فسوف يتم إصدار إشارة صوتية.
11. لمنع تقاطر وسيط القلي ارفع مصفاة القلي بالمقبض وعلقها من اللسان على حرف الوعاء.

استخدام وعاء الإنضاج بالبخار

لغرض إنضاج الخضروات واللحوم والأسماك بالبخار فمن الضروري أن يتم استخدام وعاء الإنضاج بالبخار. باستخدام وعاء الإنضاج بالبخار المكون من جزأين فيمكن في نفس الوقت إنضاج مكونات مختلفة بالبخار بشكل منفصل عن بعضها البعض (مثلًا في الجزء السفلي الخضروات، في الجزء العلوي الأسماك).

إرشادات:

- لغرض تحقيق أفضل نتائج والحصول على مذاق طيب، فإننا ننصحك باستخدام المقترحات والتوصيات الواردة في كتاب الوصفات الخاص بنا.
- يمكن أن يتم استخدام جهاز الطهي بالبخار بوظيفة ضغط البخار أو بدونها.

مثال: برنامج التحضير [steam] (الطهي بالبخار) بدون وظيفة ضغط البخار

⚠ خطر الاحتراق!

- املأ الماء بحد أقصى وصولًا إلى العلامة [0.5 L].
- أثناء التحضير يمكن أن يتجمع قدر كبير للغاية من البخار في الجهاز. افتح الغطاء بحذر. لا تنحن بجسمك أعلى غطاء الجهاز.
- الحلة والأجزاء التي يمكن استخدامها يمكن أن تلتهب للغاية. احرص دائمًا على استخدام المقابض المناسبة أو قفازات الطهي.

1. افتح غطاء الجهاز.
2. املأ الحلة بحد أقصى بكمية 0.5 لتر ماء. لمعرفة الكمية فيمكن الاستعانة بشكل إضافي بتدريج القياس الموجود على الجانب الداخلي للحلة.
3. علق الجزء السفلي من وعاء الإنضاج بالبخار في الحلة.
4. لغرض إنضاج مختلف المكونات بالبخار فاملأ الجزء السفلي وصولًا إلى الحافة السفلى.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 318 15.03.2016 15:04:52

1. اختر برنامج التحضير.
2. اضغط على الزر ⏲. يومض الزر ✓. في الشاشة يومض البيان «00:10».

من خلال الضغط عدة مرات على الزر ⏲ فسوف تتم زيادة الفترة المبينة. من خلال الضغط لفترة قصيرة فسوف تتم زيادة الفترة بقيمة 5 دقائق لكل فترة. من خلال الضغط لفترة طويلة نسبيًا فسوف تتم زيادة الفترة بقيمة 10 دقائق لكل فترة. بالحفاظ على الزر ⏲ مضغوطًا لفترة ثانيتين، فسوف تزيد الفترة بقيمة 30 دقيقة.

3. اضغط على الزر ✓ عند عرض معدل تباطؤ زمن البدء المرغوب.

يتم عرض معدل تباطؤ زمن البدء المختار في الشاشة. في نطاق البيان يضيء [timer] (الميقاتي). يتم إرجاع عد الفترة إلى البداية. تبدأ عملية التحضير أوتوماتيكيًا بعد ذلك.

إرشادات:

- من خلال الضغط على الزر ✓ فيمكن في أي وقت إطفاء نظام تباطؤ زمن البدء. عندئذ يبدأ برنامج التحضير في العمل على الفور.
- إذا لم يومض في الشاشة البيان «00:10»، فلن يمكن ضبط أي معدل تباطؤ لزمن البدء بالنسبة لبرنامج التحضير المختار.

خطوات التحضير المتعددة

يمكن أن تكون هناك بعض برامج التحضير التي تتكون من عدة خطوات تحضير. بعد ذلك فسوف يتم إصدار إشارة صوتية بمجرد أن يصبح من الضروري تنفيذ الخطوة التالية. في لوحة الاستعمال يتم طبقًا لذلك عرض لمبات LED 1 أو 2 أو 3 أو 4 ويومض الزر ✓.

- افتح غطاء الجهاز.
- أضف المزيد من المكونات.
- بحسب الوصفة فاحرص على مراعاة شكل التحضير (مثلًا بوظيفة ضغط البخار، غطاء مفتوح). ← انظر كتاب الوصفات المرفقة
- باستخدام الزر ✓ ابدأ خطوة التحضير التالية.

يقوم الجهاز بتسخين النطاق الداخلي للجهاز إلى أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المستهدفة أو ضغط البخار المختار لخطوة التحضير التالية. أثناء مرحلة التسخين فسوف يظهر في الشاشة خطوط تضيء في اتجاه عقارب الساعة.

بمجرد أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المستهدفة أو ضغط البخار المختار فسوف يتم محو الخطوط وعرض فترة التحضير التالية في الشاشة. تبدأ عملية التحضير أوتوماتيكيًا. يتم إرجاع عد فترة التحضير.

الإنهاء المبكر لخطوة التحضير الحالية

إذا نضجت المكونات مبكرًا أثناء خطوة التحضير، فيمكن أن يتم إنهاء هذه الخطوة يدويًا أيضًا.

1. للقيام بذلك اضغط على الزر ✓ لمدة ثانيتين على الأقل.

يتم إنهاء خطوة التحضير الحالية. بعد ذلك فسوف يتم كالمعتاد إصدار إشارة صوتية بمجرد توفر إمكانية تنفيذ الخطوة التالية. في لوحة الاستعمال يتم طبقًا لذلك عرض لمبات LED 1 أو 2 أو 3 أو 4 ويومض الزر ✓.

2. قم بتنفيذ خطوة التحضير التالية.

وظيفة الحفاظ على الحرارة

بعض برامج التحضير تحافظ على وظيفة الحفاظ على الحرارة. ← «قائمة برامج التحضير» انظر صفحة 20

إذا كان برنامج التحضير محتويًا على وظيفة الحفاظ على الحرارة، فسوف يتم تشغيلها أوتوماتيكيًا بعد إنهاء الوجبة للحفاظ على حرارة الوجبة عند درجة 40 م لفترة تصل إلى 10 ساعات بحد أقصى (فترة الحفاظ على الحرارة سابقة الضبط ارتباطًا ببرنامج التحضير). يضيء بيان [finished] (جاهز) و [keep warm] (الحفاظ على السخونة). تضيء عندئذ إحدى زوايا الشاشة (خطوط مشطوبة). يمكن إنهاء وظيفة الحفاظ على السخونة بالضغط على الزر X. يقوم الجهاز بعد ذلك بالتبديل والانتقال إلى وضع اختيار الوظيفة.

استخدام الأجهزة

استخدام مصفاة القلي

لغرض تحضير اللحم والسمك والبطاطس المحمرة وما شابه في الزيت المغلي فمن الضروري أن يتم استخدام مصفاة القلي (بحسب الطراز).

ملحوظة: لغرض تحقيق أفضل نتائج والحصول على مذاق طيب، فإننا ننصحك باستخدام المقترحات والتوصيات الواردة في كتاب الوصفات الخاص بنا. ← انظر كتاب الوصفات المرفقة

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 319 15.03.2016 15:04:52

إرشادات:

- يمكن في أي وقت إيقاف برنامج التحضير بالضغط على الزر X. يقوم الجهاز بعد ذلك بالتبديل والانتقال إلى وضع اختيار الوظيفة. قبل إتاحة إمكانية فتح الجهاز فيجب أن يتم تصريف البخار يدويًا في المقصورة الداخلية للجهاز. ← «التنفيس اليدوي للبخار» انظر صفحة 13
- هناك بعض برامج التحضير تتكون من عدة خطوات تحضير. ← «خطوات التحضير المتعددة» انظر صفحة 14

التنفيس اليدوي للبخار

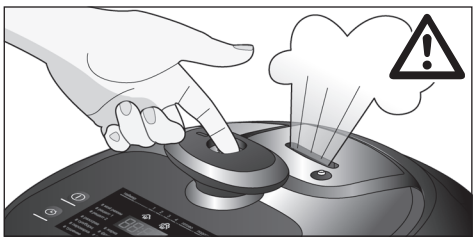
في الحالات التالية يمكن أن يتم تنفيس البخار يدويًا أيضًا:

- إذا ما تعين الإسراع من معدل التنفيس الأوتوماتيكي للبخار في نهاية برنامج التحضير.
- إذا ما تم قطع برنامج التحضير.
- إذا تعذر فتح مقبض إحكام الضغط، لأن الجهاز غير خال من الضغط تمامًا.

⚠ خطر الاحتراق!

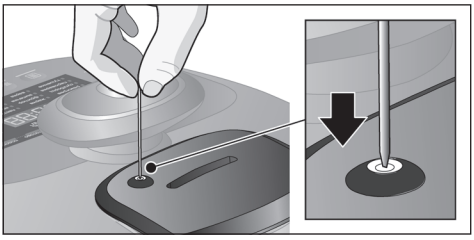
من خلال الضغط على زر تنفيس الضغط يتم تسريب بخار ساخن تحت ضغط عال من مخرج البخار. لا تقم مطلقًا بإمالة الجسم على الجهاز، بينما يتم الضغط على زر مخرج الضغط!

1. احتفظ بزر تنفيس الضغط مضغوطًا إلى أن يتوقف تسرب أي بخار من مخرج البخار.



2. افتح الجهاز. للقيام بذلك فافتح مقبض إحكام الضغط (-⊙-) و اضغط على زر الفتح بالجهاز الأساسي.

ملحوظة: إذا تعذر فتح مقبض إحكام الضغط، فيظل الجهاز غير خال من الضغط تمامًا. في هذه الحالة اضغط على نظام أمان الضغط الفائق يدويًا باستخدام قلم رفيع إلى أسفل، إلى أن يتوقف تسرب البخار من الجهاز. للقيام بذلك فافتح مقبض إحكام الضغط (-⊙-) واضغط على زر الفتح بالجهاز الأساسي.



الوظائف الإضافية

الوظائف الإضافية التالية متوفرة لبرامج التحضير سواء بوظيفة ضغط البخار أو بدونها.

اختيار فترة التحضير سابقة الضبط

لكل برنامج تحضير فإنه يتم عرض مدة التحضير سابقة الضبط للمرحلة [medium] (المتوسطة) في لوحة الاستعمال.

فترة التحضير يمكن أن يتم تقصيرها [short] (قصيرة) أو إطالتها [long] (طويلة).

1. استمر في الضغط على الزر ←≡ إلى أن يتم اختيار عنصر البيان المرغوب. ينتقل البيان من الدرجة [medium] (المتوسطة) مرورًا بالمرحلة [long] (الطويلة) وصولًا إلى [short] (القصيرة)، ثم إلى [medium] (المتوسطة).

وتعرض على الشاشة القيم سابقة الضبط المعنية لفترة التحضير.

2. اضغط على الزر ✓ لبدء برنامج التحضير.

ضبط معدل تباطؤ زمن البدء

حتى يمكن الاستمتاع بأية وجبة طازجة التحضير في أي وقت، فيمكن أن يتم ضبط الفترة حتى بدء تشغيل برنامج التحضير المختار.

ملحوظة: يمكن أن يتم ضبط معدل تباطؤ زمن البدء لبعض برامج التحضير فقط. معدل تباطؤ زمن البدء مضبوط مسبقًا بشكل متباين باختلاف برامج التحضير هذه.

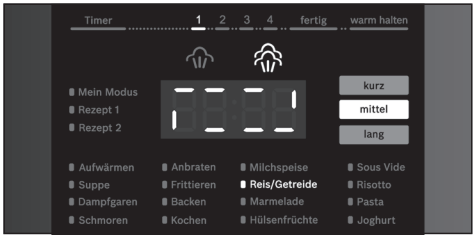
MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 320 15.03.2016 15:05:06

5. استمر في الضغط على الزر ☰ إلى أن يتم اختيار برنامج التحضير المرغوب.

في لوحة الاستعمال تضيء لمبة LED المعنية وتومض فترة التحضير سابقة الضبط لبرنامج التحضير المختار. يضيء عنصر العرض «ضغط بخار منخفض» [♨] أو «ضغط بخار عال» [♨]. اضغط على الزر ♨ للانتقال بين [♨] و [♨].

ملحوظة: إذا لم يضيء [♨] أو [♨]، فهذا يعني أن وظيفة ضغط البخار غير متوفرة للبرنامج المختار.

6. اضغط على الزر ✓ لبدء برنامج التحضير.



يقوم الجهاز بتسخين الحلة إلى أن يتم الوصول إلى ضغط البخار المطلوب سابق الضبط. أثناء مرحلة التسخين فسوف يظهر في الشاشة خطوط تضيء في اتجاه عقارب الساعة.

بمجرد أن يتم الوصول إلى ضغط البخار سابق الضبط فسوف يتم محو الخطوط وعرض فترة التحضير في الشاشة.

تبدأ عملية التحضير أوتوماتيكيًا. يتم إرجاع عد فترة التحضير.

إذا انتهت فترة التحضير فسوف يتم إصدار إشارة صوتية، وتومض الشاشة وتعرض البيان «P». يتم تسريب البخار أوتوماتيكيًا من الجهاز لهدم الضغط في الحيز الداخلي للجهاز.

⚠ خطر الاحتراق!

لا تقم مطلقًا بإمالة الجسم على الجهاز، بينما يتسرب البخار من الجهاز!

إذا تم هدم الضغط في الحيز الداخلي للجهاز بالكامل، فسوف يضيء عنصر العرض [finished] (منته) والزر ✓ أو يتم تفعيل وظيفة الحفاظ على الحرارة.

← «وظيفة الحفاظ على الحرارة» انظر صفحة 14

تضيء عندئذ إحدى زوايا الشاشة (خطوط مشطوبة). برنامج التحضير منته.

7. افتح الجهاز. للقيام بذلك فافتح مقبض إحكام الضغط (⊘) و اضغط على زر الفتح بالجهاز الأساسي.

إرشادات:

- لا تفتح الجهاز بعنف مطلقًا!
- قبل الفتح قم برج الجهاز دائمًا بخفة لتحرير فقاعات البخار التي يمكن أن تتكون في الطعام المراد طهيه ومنع أية إعاقات.
- يتعذر فتح مقبض إحكام الضغط، إذا كان البخار يتسرب بالكامل من الحيز الداخلي للجهاز والجهاز خال من الضغط تمامًا.
- يمكن أن تستغرق عملية التصريف الأوتوماتيكي للبخار بعض الوقت. للإسراع من معدل العملية أو إذا لم يكن الجهاز خاليًا من الضغط تمامًا، فيمكن أن يتم أيضًا تصريف البخار يدويًا.

← «التنفيس اليدوي للبخار» انظر صفحة 13

8. قدم الوجبة المحضرة.

⚠ خطر الاحتراق!

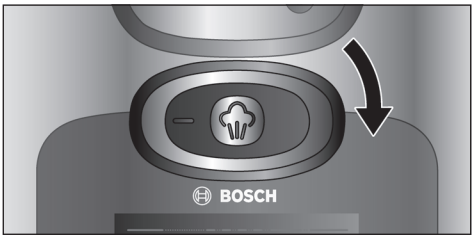
- الحلة والأجزاء التي يمكن استخدامها يمكن أن تلتهب للغاية. احرص دائمًا على استخدام المقابض المناسبة أو قفازات الطهي.

تنبيه هام!

أثناء عملية الطهي يتكون ماء متكثف. قم بشكل دوري بتفريغ وعاء الماء المتكثف.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 321 15.03.2016 15:05:13

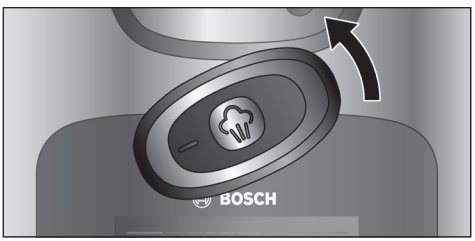
اتجاه دوران عقارب الساعة حتى النهاية.



يتم إصدار إشارة صوتية إذا ما تم إحكام غلق الجهاز بشكل صحيح وتم تشغيل وظيفة ضغط البخار. عندئذ يمكن أن يتم في وضع اختيار الوظيفة، اختيار برنامج التحضير المناسب بوظيفة ضغط البخار. يضيء عنصري العرض «ضغط بخار منخفض» [♨] أو «ضغط بخار عال» ◄ .[♨] «التحضير بضغط البخار» انظر صفحة 10

وظيفة ضغط البخار غير مفعلة

حتى يمكن اختيار برامج التحضير بدون وظيفة ضغط البخار فيجب أن يتم دائمًا غلق مقبض إحكام الضغط (⌀). للقيام بذلك أدر مقبض إحكام الضغط في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة حتى النهاية.



في وضع اختيار الوظيفة يمكن اختيار برامج التحضير المرغوبة بدون وظيفة ضغط البخار.
◄ «التحضير بدون ضغط البخار» انظر صفحة 8

يوجد 8 برامج تحضير سابقة الضبط يمكن الاختيار بينها والتي يمكن أن يتم تنفيذها باستخدام وظيفة ضغط البخار. ◄ «قائمة برامج التحضير» انظر صفحة 20

⚠ خطر الاحتراق!

- مكونات رغوية، مثل لا يسمح بأن يتم تسخين اللبن أو الكريمة تحت تأثير ضغط البخار.
- لا تستخدم وظيفة ضغط البخار لقلي الأطعمة بالزيت تحت تأثير الضغط.

1. افتح الجهاز. للقيام بذلك فافتح مقبض إحكام الضغط (⌀) و اضغط على زر الفتح بالجهاز الأساسي.
2. املأ الحلة بالمكونات المرغوبة. لمعرفة الكمية فيمكن الاستعانة بشكل إضافي بتدريج القياس الموجود على الجانب الداخلي للحلة.

تنبيه هام!

- لا تقم مطلقًا بتسخين الجهاز تحت تأثير ضغط البخار بدون أن يتم الملء مسبقًا بالماء أو أي سوائل أخرى. املأ بكمية 250 مل على الأقل من السائل.
- املأ الحلة بكمية 3.3 لتر بحد أقصى. عند تحضير الأطعمة، التي تتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز أو الخضروات المجففة فاملأ الحلة بحد أقصى حتى نصف السعة.

3. أغلق الجهاز. للقيام بذلك اضغط الغطاء إلى أسفل إلى أن يثبت وأغلق مقبض إحكام الضغط (⌀).

يتم إصدار إشارة صوتية. وظيفة ضغط البخار مشغلة.

4. اضغط على الزر ⏻ للوصول إلى وضع اختيار الوظيفة.

في وضع اختيار الوظيفة يتم اختيار برنامج التحضير المرغوب واتخاذ كل أوضاع ضبط الجهاز.
يضيء الزر ⏻ باستمرار مع عنصري العرض [my mode] (وضعي الشخصي) و [♨]. يومض الزر ✓. يتم في الشاشة عرض البيان «00:00».

ملحوظة: إذا لم يتم في خلال 5 دقائق إدخال أي بيان في لوحة الاستغمال، فسوف ينتقل الجهاز أوتوماتيكيًا إلى وضع الاستعداد.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 322 15.03.2016 15:05:25

⚠ خطر على الصحة!
الطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء يتم في درجات حرارة منخفضة. لذلك يجب الالتزام بالإرشادات التالية للاستخدام والنظافة الصحية:
- اقتصر على استخدام الأطعمة الطازجة ذات الجودة العالية.
- اغسل الأيادي وعقمها. استخدم قفازات تُستخدم لمرة واحدة أو ماسك (ماشة) للطهي/الشواء.
- احرص على تحضير الأطعمة الحساسة، كالطيور والبيض والأسماك، بعناية فائقة.
- قم بإعداد الطيور على الأقل عند درجة حرارة 65 م.
- اغسل الخضروات والفاكهة بعناية دائما و/أو قم بتقشيرها.
- حافظ دائما على نظافة الاسطح وألواح التقطيع. استخدم ألواح تقطيع مختلفة مع المواد الغذائية المختلفة.
- التزم بسلسلة التبريد. لا توقفها إلا لفترة قصيرة فقط من أجل تحضير الأطعمة وقم بتخزين الأطعمة المفرغة بعد ذلك في الثلاجة مرة أخرى قبل البدء في عملية الطهي.
- الأطعمة مناسبة فقط للطهي الفوري. بعد الانتهاء من عملية الطهي، تناول الأطعمة على الفور ولا تقم بتخزينها لفترة أطول، ولا حتى في الثلاجة. فهي غير مناسبة لإعادة التسخين.

كيس التفريغ
- للطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء، اقتصر على استخدام الأكياس المفرغة من الهواء المقاومة للسخونة المخصصة لهذا الغرض.
- لا تقم بطهي الأطعمة في الأكياس التي اشتريتها فيها (على سبيل المثال الأسماك المقسمة). فهذه الأكياس غير مناسبة للطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء.

التفريغ
- لتفريغ الأطعمة، استخدم جهاز التفريغ الذي يقوم بتحقيق تفريغ بمقدار 99%. وبذلك فقط يمكن الحصول على توزيع متجانس للسخونة وبالتالي نتيجة طهي مثالية.

إرشادات:
- كمية الملء القصوى في طريقة الطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء تبلغ 2.5 لتر. مستوى الماء في الحلة لا يسمح بأن يتجاوز قيمة 2.5 لتر بعد وضع الأكلات بها.
- من الضروري أن تغلق الغطاء عند الطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء.

التحضير بضغط البخار

الغلاية المتعددة تكون مجهزة بشكل إضافي بوظيفة ضغط البخار. باستخدام وظيفة ضغط البخار فيتم طهي الأطعمة تحت تأثير الضغط، أي بدرجات حرارة أعلى من 100 م. من خلال ذلك يتم تقصير فترات الطهي بشكل واضح. وهو ما يعني بشكل إضافي توفير كبير في الطاقة. من خلال الطهي القصير في البخار يتم الاحتفاظ بالنكهة والمذاق والفيتامينات إلى حد كبير.
يوجد 8 برامج تحضير سابقة الضبط يمكن الاختيار بينها والتي يمكن أن يتم تنفيذها باستخدام وظيفة ضغط البخار. ← «قائمة برامج التحضير» انظر صفحة 20

ضغط بخار منخفض
لغرض تحضير الأكلات الحساسة، مثل الخضروات أو الأسماك أو الفواكه فاستخدم ضغط البخار المنخفض حتى يمكن طهي الأطعمة بشكل يحافظ عليها. يتم تنظيم الضغط الفائق أوتوماتيكيًا من خلال مخرج البخار.

ضغط بخار عال
لغرض تحضير كل الأكلات الأخرى فاستخدم ضغط البخار العالي للحصول على النتائج المثالية. يتم تنظيم الضغط الفائق أوتوماتيكيًا من خلال مخرج البخار.

وظيفة ضغط البخار مفعلة
حتى يمكن اختيار برامج التحضير بوظيفة ضغط البخار فيجب أن يتم أولاً غلق مقبض إحكام الضغط (⊙). للقيام بذلك أدر مقبض إحكام الضغط في

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 323 15.03.2016 15:05:25

يتم إرجاع عد فترة التحضير.

أثناء تحضير الأطعمة يتكون بخار ماء يتسرب من الجهاز لتجنب زيادة الضغط بشكل مفرط.

زيادة أو تخفيض درجة الحرارة أثناء التحضير

إذا ما تم ضبط درجة الحرارة الحالية أثناء التحضير على درجة شديدة الارتفاع أو الانخفاض، فيمكن أن يتم أثناء عملية الطهي زيادتها (بحد أقصى بقيمة 10+ م) أو تخفيضها (بحد أقصى بقيمة 10- م).

لغرض زيادة درجة الحرارة فاضغط على الزر 🌡 واحتفظ به مضغوطًا. يتم في الشاشة لفترة قصيرة عرض درجة الحرارة الحالية وزيادتها بقيمة 1 م وصولًا إلى القيمة القصوى (10+ م). احتفظ بالزر مضغوطًا إلى أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة العليا المرغوبة.

لغرض تقليل درجة الحرارة فاضغط على الزر 🌡 واحتفظ به مضغوطًا. يتم في الشاشة لفترة قصيرة عرض درجة الحرارة الحالية وزيادتها بقيمة 1 م وصولًا إلى القيمة القصوى (10+ م). إذا ما تم الوصول إلى القيمة القصوى، فسوف يتراجع البيان إلى القيمة الدنيا (بقيمة 20 م). احتفظ بالزر مضغوطًا إلى أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة الأقل المرغوبة.

اضغط على الزر ✓ لمواصلة برنامج التحضير.

ملحوظة: إذا لم يتم الضغط على الزر ✓ فسوف يتم الاستمرار في برنامج التحضير مع درجة الحرارة سابقة الضبط.

إذا ما تم إنهاء برنامج التحضير، فسوف يتم إصدار إشارة صوتية وسوف يضيء عنصر البيان [finished] (جاهز) ويضيء الزر ✓ أو يتم تفعيل وظيفة الحفاظ على الحرارة. ← «وظيفة الحفاظ على الحرارة» انظر صفحة 14

الشاشة تومض وتعرض البيان «00:00».

3. افتح غطاء الجهاز وقدم الوجبة المحضرة.

⚠ خطر الاحتراق!

- أثناء التحضير يتجمع قدر كبير للغاية من البخار في الجهاز. افتح الغطاء دائمًا بحذر. لا تنحن بجسمك أعلى غطاء الجهاز.
- الحلة والأجزاء التي يمكن استخدامها يمكن أن تلتهب للغاية. احرص دائمًا على استخدام المقابض المناسبة أو قفازات الطهي.

تنبيه هام!

أثناء عملية الطهي يتكون ماء متكثف. قم بشكل دوري بتفريغ وعاء الماء المتكثف.

إرشادات:

- يمكن في أي وقت إيقاف برنامج التحضير بالضغط على الزر X. يقوم الجهاز بعد ذلك بالتبديل والانتقال إلى وضع اختيار الوظيفة.
- يمكن أن تكون هناك بعض برامج التحضير التي تتكون من عدة خطوات تحضير. ← «خطوات التحضير المتعددة» انظر صفحة 14

إطالة فترة التحضير أثناء التحضير

إذا لم تكن المكونات قد نضجت بعد، قبيل انتهاء برنامج التحضير، فيمكن أن تتم إطالة فترة التحضير.

1. للقيام بذلك اضغط على الزر ⧖ واحتفظ به مضغوطًا.

يتم في الشاشة عرض فترة التحضير الحالية لفترة قصيرة وزيادتها بعد ذلك بقيمة دقيقة واحدة.

2. احتفظ بالزر مضغوطًا إلى أن يتم الوصول إلى فترة التحضير المرغوبة.

3. من خلال الزر ✓ ابدأ فترة التحضير المضبوطة حديثًا.

ملحوظة: يمكن أن يتم إطالة فترة التحضير بحد أقصى بقيمة 30 دقيقة. إذا ما تم تجاوز فترة التحضير المرغوبة، فاحتفظ بالزر ⧖ مضغوطًا وصولًا إلى القيمة القصوى، بعد ذلك يرجع وضع الضبط إلى قيمة 5 دقائق.

الطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء

الطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء معناه الطهي «في ظل التفريغ» في درجات حرارة منخفضة. يعتبر الطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء طريقة طهي معتدلة خالية من الدهون مناسبة للحوم والطيور والخضروات والحلويات. يتم وضع الأطعمة بشكل محكم ضد تسريب الهواء في كيس طهي خاص مقاوم للسخونة مع جهاز تفريغ.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 324 15.03.2016 15:05:34

التحضير بدون ضغط البخار

يوجد 16 برنامج تحضير سابق الضبط يمكن الاختيار بينها. ← «قائمة برامج التحضير» انظر صفحة 20

ملحوظة: عند اختيار وبدء برنامج التحضير بدون وظيفة ضغط البخار احرص على مراعاة أن يكون مقبض إحكام الضغط مفتوحًا دائمًا (⊘).

1. ويصبح الجهاز جاهزاً للتشغيل. املأ الجهاز بالمكونات المرغوبة. للقيام بذلك افتح الغطاء وأضف المكونات في الحلة. لمعرفة الكمية فيمكن الاستعانة بشكل إضافي بتدريج القياس الموجود على الجانب الداخلي للحلة.

تنبيه هام!

- املأ الحلة بكمية 4 لتر بحد أقصى. عند تحضير الأطعمة، التي تتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز أو الخضروات المجففة فاملأ الحلة بحد أقصى حتى نصف السعة.

2. أغلق الجهاز. للقيام بذلك اضغط الغطاء إلى أسفل إلى أن يثبت.
3. اضغط على الزر ⏻ للوصول إلى وضع اختيار الوظيفة.

في وضع اختيار الوظيفة يتم اختيار برنامج التحضير المرغوب واتخاذ كل أوضاع ضبط الجهاز. يضيء الزر ⏻ باستمرار وعنصر البيان [my mode] (وضعي الشخصي). يومض الزر ✓. يتم في الشاشة عرض البيان «00:00».

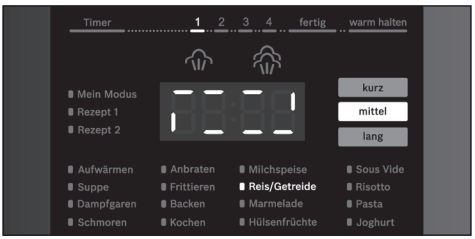
إرشادات:

- يتم تنفيذ بعض برامج التحضير أو بعض الخطوات عندما يكون الغطاء مفتوحًا.
  ← انظر كتاب الوصفات المرفقة
- إذا لم يتم في خلال 5 دقائق إدخال أي بيان في لوحة الاستغمال، فسوف ينتقل الجهاز أوتوماتيكيًا إلى وضع الاستعداد.

1. استمر في الضغط على الزر ☰ إلى أن يتم اختيار برنامج التحضير المرغوب.

في لوحة الاستعمال تضيء لمبة LED المعنية وتومض فترة التحضير سابقة الضبط لبرنامج التحضير المختار.

2. اضغط على الزر ✓ لبدء برنامج التحضير.



يقوم الجهاز بتسخين الحلة إلى أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المستهدفة. أثناء مرحلة التسخين فسوف يظهر في الشاشة خطوط تضيء في اتجاه عقارب الساعة.

بمجرد أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المستهدفة فسوف يتم محو الخطوط وعرض فترة التحضير في الشاشة.

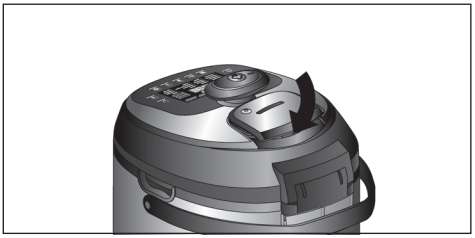
تبدأ عملية التحضير أوتوماتيكيًا.

ملحوظة: عند اختيار البرنامج [pasta] (مكرونة) أو [deep fry] (القلي) فسوف يتم إصدار إشارة صوتية ارتجاعية، وتستمر الشاشة والزر ✓ في الوميض، إلى أن يتم إضافة المواد الغذائية ويكون تم الضغط على الزر ✓.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 325 15.03.2016 15:05:41

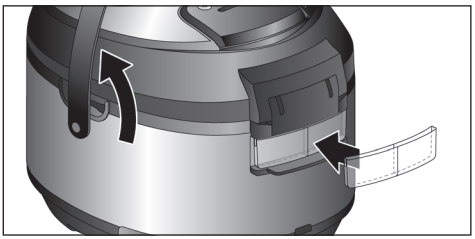
18.تركيب مخرج البخار

ركب مخرج البخار من أعلى على الغطاء واضغط عليه بإحكام.

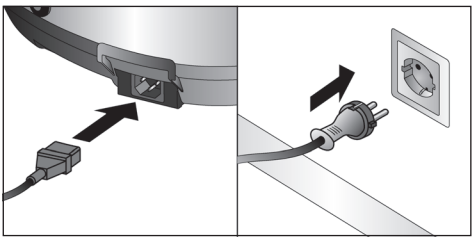


19.استخدام وعاء الماء المتكثف

اطو مقبض الحمل إلى أعلى. أمسك الوعاء من أعلى من كلا الجانبين وأدخله من الجانب الخلفي للجهاز.



20.قم أولًا بتوصيل كابل التوصيل المرفق بالجهاز، ثم بالمقبس.



تنبيه هام!

لا تستخدم إلا كابل التوصيل المورد.

في لوحة الاستعمال يضيء كلا الزرين ⏻ و ✓ وتضيء كل لمبات LED مرة واحدة لفترة قصيرة وتصدر إشارة صوتية على خمس مراحل. بعد ذلك يومض الزر ⏻. يكون الجهاز عندئذ موجودًا في وضع الاستعداد ويكون جاهزًا للتشغيل.

طريقة التحضير

توصيات عامة

لغرض تحقيق أفضل نتائج والحصول على مذاق طيب، فإننا ننصحك باستخدام المقترحات والتوصيات الواردة في كتاب الوصفات الخاص بنا الذي تم تطويره بشكل هادف للاستخدام مع الجهاز.
سوف تجد في كتاب الوصفات الكثير من الشروحات المسهبة للكميات الضرورية من المكونات والتوصيات الخاصة بفترة التحضير ودرجة حرارة التحضير واستخدام وظيفة ضغط البخار والتجميعة المفيدة لبرامج التحضير.
استغل توصيات الوصفات هذه لتجميع الخبرات الأولى. إذا كنت تقيم المزايا وتنوع إمكانيات التطبيق، فسوف تستمتع بالوصفات الجديدة. للقيام بذلك استغل إمكانيات الضبط الفردية التي تتيح لك الجهاز بشكل إضافي. ← «إمكانيات الضبط الفردية» انظر صفحة 16
للحصول على نظرة شاملة لكل برامج التحضير فقد قمنا بتجميع جدول شامل لك. ← «قائمة برامج التحضير» انظر صفحة 20

⚠ خطر الاحتراق!

- قبل كل مرة استخدام للجهاز تحقق من القدرة الوظيفية لتجهيزات الأمان. ← «قبل الاستخدام لأول مرة» انظر صفحة 5
- لا تستخدم الجهاز مطلقًا أثناء التشغيل بدون تركيب الحلة وقالب الغطاء وظرف الصمام ومخرج البخار.
- لا تقم مطلقًا بتحريك الجهاز أثناء التشغيل.
- لا تفتح الجهاز بعنف مطلقًا!

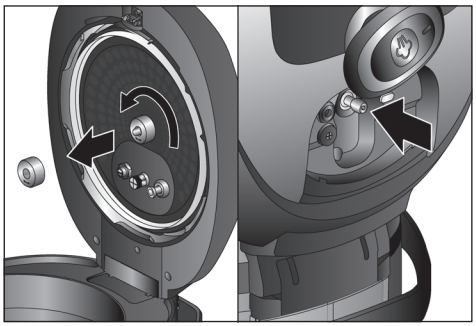
تنبيه هام!

- لغرض التقليب فاستخدم فقط الملوق المورد (لا تستخدم أدوات معدنية).
- قبل كل عملية تشغيل افحص الجهاز للتحقق من تعرضه لأضرار واكتمال أجزائه ونظافته ونصبه بشكل سليم. ← «قبل الاستخدام لأول مرة» انظر صفحة 5

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 326 15.03.2016 15:05:57

8. خلع قالب الغطاء

قم بإدارة مسمار التثبيت في عكس اتجاه عقارب الساعة واخلعها. احتفظ بوضعية تثبيت قالب الغطاء باليد على الجانب الداخلي للغطاء. ضع اليد الأخرى على الجانب الخارجي من غطاء صمام البخار في غرفة مخرج البخار وحركه بضغطة خفيفة خلال الفتحة. اخلع قالب الغطاء بحرص من الغطاء.



9. انزعْ مادة التغليف الموجودة على الجهاز وأجزاء الكماليات.

10. تأكد من اكتمال جميع الأجزاء. ← **الصورة A**

11. افحص الجهاز وأجزاء الكماليات بحثًا عن أي أضرار ملحوظة.

تنبيه هام!

إياك أن تشغل جهازًا متضررًا!

12. نظف جميع الأجزاء ثم جففها جيدًا قبل الاستخدام الأولي. ← «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة 18

13. فحص تجهيزات الأمان

قالب الغطاء: افحص حلقة الإحكام الموجودة على قالب الغطاء للتحقق من وجود تغيرا لونية معروفة أو شقوق أو أضرار أخرى.

افحص صمام الأمان والبخار ونظام تأمين الضغط الفائق للتحقق من نظافتها. لا يسمح بأن تتم إعاقتها جراء وجود أجسام غريبة. نظام أمان الضغط الفائق يجب أن يكون حر الحركة.

غرفة مخرج البخار: افحص حلقة إحكام صمام البخار في غرفة مخرج البخار للتحقق من وجود تغيرات لونية معروفة أو شقوق أو أضرار أخرى. افحص ذراع مخرج البخار الأبيض للتحقق من نظافتها. لا يسمح بأن تتم إعاقته جراء وجود أجسام غريبة.

14. استخدام الحلة

أعد تركيب الحلة في الحيز الداخلي للجهاز. يجب أن تغطس مقابض الحلة في الحزوز المخصصة لها.

تنبيه هام!

قبل أن يتم استخدام الحلة تحقق من أن الحيز الداخلي للجهاز جاف ونظيف.

15. استخدام قالب الغطاء

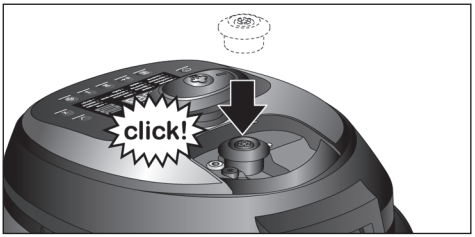
يجب أن يتم فتح مقبض إحكام الضغط (⊙). ركب قالب الغطاء بحيث يكون صمام البخار موجهًا إلى أسفل على مشبك تثبيت قالب الغطاء. قم بشكل متزامن بتمرير صمام البخار من خلال فتحة صمام البخار. قم بإحكام ربط مسمار التثبيت لقالب الغطاء بإدارته في اتجاه عقارب الساعة على مشبك تثبيت قالب الغطاء.

16. غلق الغطاء

اضغط الغطاء إلى أسفل إلى أن يثبت. أغلق مقبض إحكام الضغط (⊙). للقيام بذلك أدر مقبض إحكام الضغط في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى النهاية.

17. استخدام ظرف الصمام

ركب ظرف الصمام في غرفة مخرج البخار على صمام البخار واضغط عليه بإحكام.



تنبيه هام!

احرص على مراعاة أن يكون ذراع مخرج البخار الأبيض أسفل ظرف الصمام.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 327 15.03.2016 15:06:02

h قائمة برامج التحضير
يوجد 16 برنامج تحضير سابق الضبط. من خلال الضغط عدة مرات على الزر ☰ فإنه يتم بالتتابع استدعاء برامج التحضير المفردة. في لوحة الاستعمال تضئ لمبة LED المعنية.

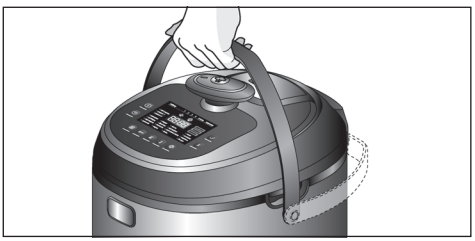
i recipe 1&2 (الوصفة 1&2)
مواضع الحفظ لغرض تخزين برامج التحضير الفردية بوظيفة ضغط البخار وفترة التحضير ودرجة حرارة التحضير.

j my mode (وضعي الشخصي)
وضع ضبط سريع يهدف إلى ضبط وظيفة ضغط البخار وفترة ودرجة حرارة التحضير بشكل فردي لكل عملية طهي على حدة.

قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام الجهاز الجديد، يجب إخراج محتوياته بالكامل وتنظيفها ثم توصيلها بوصلة التيار. ولفعل ذلك يجب أداء هذه الخطوات:

1. أخرج الجهاز وكل أجزاء الكماليات من العبوة.
2. لغرض رفع الجهاز أمسكه من المقبض. حرّك المقبض بالشكل المناسب إلى أعلى.

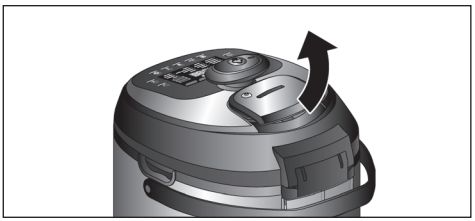


تنبيه هام!
استخدم المقبض فقط لغرض النقل الآمن للجهاز.

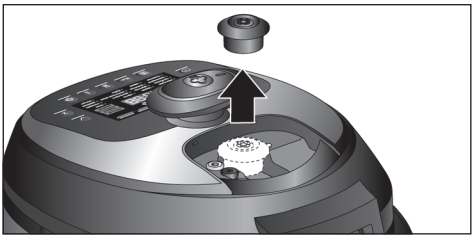
3. ضع الجهاز على سطح تشغيل أفقي ثابت أملس.

تنبيه هام!
لا يسمح بأن تكون هناك أي أسطح أو أجهزة حساسة أعلى الجهاز أو ورائه، يمكن أن تتضرر من درجات الحرارة المتكونة وبخار الماء المتسرب.

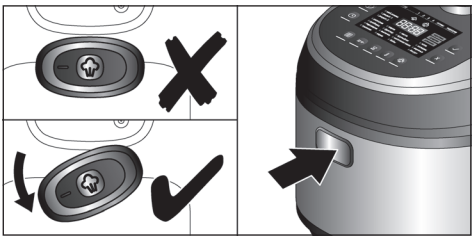
4. **خلع مخرج البخار**
أمسك مخرج البخار من الوراء واسحبه إلى أعلى.



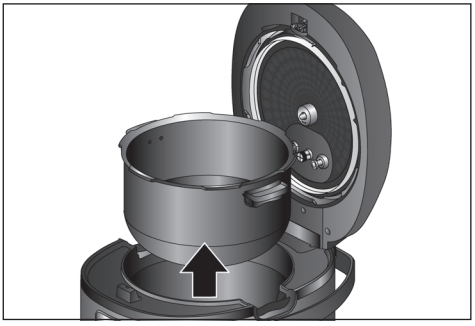
5. **خلع ظرف الصمام**
اخلع ظرف الصمام في غرفة مخرج البخار.



6. **فتح غطاء الجهاز**
افتح مقبض إحكام الضغط (⟲). للقيام بذلك أدر مقبض إحكام الضغط في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة حتى النهاية. اضغط زر الفتح في الجهاز الأساسي لفتح الغطاء.



7. ارفع الحلة من الحيز الداخلي للجهاز.



MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 328 15.03.2016 15:06:22

لوحة الاستعمال

لوحة الاستعمال تتكون من عناصر استعمال (أزرار) وعناصر بيان (لمبات LED). يتم من خلال الأزرار اختيار برامج التحضير المفردة وأيضًا إمكانات الضبط المتنوعة (مثلًا يتم تحديد اختيار وظيفة ضغط البخار ودرجة حرارة التحضير ومدته). يتم عرض الإعدادات من خلال إضاءة لمبات LED أو الشاشة.

عناصر الاستعمال

← **الصورة C**

استعداد

يعمل على نقل وضع الاستعداد إلى وضع اختيار الوظيفة وإرجاعها.

ضبط معدل تباطؤ زمن البدء

يمكن أن يتم ضبط الفترة حتى بدء تشغيل برنامج التحضير المختار.

اختيار برنامج تحضير من القائمة (g)

من خلال الضغط عدة مرات على الزر فإنه يتم بالتتابع استدعاء برامج التحضير المفردة. في لوحة الاستعمال تضئ لمبة LED المعنية.

مواءمة فترة التحضير

فترة التحضير سابقة الضبط لبرنامج التحضير المعني [medium] (متوسطة) يمكن أن يتم تقصيرها [short] (قصيرة) أو إطالتها [long] (طويلة). يضيء عنصر العرض (**g**) المعني. فترة التحضير سابقة الضبط المتعلقة بذلك يتم عرضها في الشاشة (**a**).

ضبط مدة التحضير الخاصة

لمواءمة مدة التحضير بشكل فردي خاص.

ضبط درجة حرارة التحضير الخاصة

لمواءمة درجة حرارة التحضير بشكل فردي خاص. في برامج التحضير التي تتم مع تشغيل وظيفة ضغط البخار فيتم ضبط درجة الحرارة أوليًا (**f**) ولن يمكن عندئذ موائمتها بشكل شخصي.

وظيفة ضغط البخار

من خلال الضغط على الزر فسوف يتم اختيار وظيفة ضغط البخار «ضغط بخار منخفض» [] أو «ضغط بخار عال» []. تضيء عناصر العرض المعنية (**f**) عندئذ. ← «التحضير بضغط البخار» انظر صفحة 10

تأكيد البرنامج

من خلال الضغط على الزر ✓ يبدأ برنامج التحضير المختار في العمل.

محو وضع ضبط أو إلغاء البرنامج

من خلال الضغط على الزر X فسوف يتم محو الإعدادات أو إيقاف أي برنامج تم البدء فيه.

عناصر / البيان

← **الصورة C**

a الشاشة

بيان الفترة المتبقية أو درجة الحرارة.

b timer (الميقاتي)

يوضح أن نظام إبطاء زمن البدء مشغل. الشاشة (**a**) تعرض الفترة المتبقية حتى بدء تشغيل برنامج التحضير المختار.

c خطوات التحضير/ تقدم البرنامج

عرض خطوات التحضير المفردة أو مدى تقدم البرنامج. إذا كانت هناك عدة خطوات تحضير (مثلًا بعد تسخين زيت القلي تتم إضافة المكونات) فسوف يتم عرضها مرئيًا من خلال إضاءة لمبات LED 1 أو 2 أو 3 أو 4. وبالإضافة إلى ذلك فسوف يتم إصدار إشارة صوتية إذا كان من الضروري اتخاذ خطوة تحضير تالية.

d finished (جاهز)

يوضح أن الوجبة جاهزة. الشاشة (**a**) تومض وتعرض البيان «00:00». وبالإضافة إلى ذلك فسوف يتم إصدار إشارة صوتية.

e keep warm (الحفاظ على السخونة)

توضح أن وظيفة الحفاظ على السخونة تكون مشغلة بعد انتهاء برنامج التحضير. تضيء عندئذ إحدى زوايا الشاشة (خط مشطوب).

f وظيفة ضغط البخار

[] يوضح أنه تم اختيار ضغط بخار منخفض (105 م). [] يوضح أنه تم اختيار ضغط بخار عال (115 م). ← «التحضير بضغط البخار» انظر صفحة 10

g عرض مدة التحضير سابقة الضبط

فترة التحضير سابقة الضبط لبرنامج التحضير المعني [medium] (متوسطة) يمكن باستخدام الزر ←≡ أن يتم تقصيرها [short] (قصيرة) أو إطالتها [long] (طويلة). يضيء عنصر العرض المعني.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 329 15.03.2016 15:06:22

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة Bosch.

ويمكنكم أن تجدوا في الصفحات التالية من دليل الاستعمال هذا إرشادات قيمة تتعلق بكيفية استخدام الجهاز استخدامًا آمنًا.

ويطيب لنا أن نشير إلى ضرورة قراءة هذا الدليل جيدًا واتباع جميع التعليمات الواردة فيه. ولسوف تطول سعادتكم بهذا الجهاز وستثبت لكم النتيجة صحة قرار الشراء.

يُرجى الاحتفاظ بدليل الاستعمال من أجل أي استخدام لاحق أو لتسليمه للمستخدم التالي.

وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

المحتويات

الاستعمال المطابق للتعليمات ar-1
إرشادات الأمان ar-1
نظرة عامة ar-3
لوحة الاستعمال ar-4
قبل الاستخدام لأول مرة ar-5
طريقة التحضير ar-7
الوظائف الإضافية ar-13
استخدام الأجهزة ar-14
إمكانيات الضبط الفردية ar-16
قفل أمان الأطفال ar-18
العناية والتنظيف اليومي ar-18
التخلص من الجهاز ar-19
شروط الضمان ar-19
قائمة برامج التحضير ar-20
مواقيت النضج ar-21
عرض عام للطراز والمواصفات الفنية ar-23
الكماليات الخاصة ar-24
تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال ar-24

نظرة عامة

← الصورة A

1 غلاية بوظيفة ضغط البخار (الجهاز الأساسي)
2 غطاء
3 لوحة الاستعمال
4 مقبض إحكام الضغط
5 زر مخرج البخار
6 مخرج بخار قابل للخلع
7 وعاء ماء متكثف قابل للخلع
8 زر فتح الغطاء
9 الحلة مكسوة بطبقة الحماية من الالتصاق
10 مقابض الحلة
11 وصلة الطاقة
12 مقبض الحمل
13 قلب غطاء قابل للخلع
14 حلقة إحكام
15 صمام الأمان
16 صمام بخار
17 نظام أمان الضغط الفائق
18 مشبك تثبيت لقالب الغطاء
19 مسمار تثبيت
20 غرفة مخرج البخار
21 فتحة صمام البخار بحلقة إحكام
22 ذراع مخرج البخار الأبيض
23 ظرف الصمام
24 التحرير اليدوي لنظام أمان الضغط الفائق

← الصورة B

25 سلة قلي بمقبض قابل للخلع *
26 وعاء الإنضاج بالبخار، مكون من جزأين
27 ملوق
28 ملعقة غرف
29 كوب قياس*
30 كابل الكهرباء
31 دليل الاستعمال
32 كتاب الوصفات

*** حسب الطراز**

يصف دليل الاستعمال إصدارات مختلفة من الجهاز.

← «عرض عام للطراز والمواصفات الفنية» انظر صفحة 23

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 330 15.03.2016 15:06:23

⚠ خطر الاحتراق!
الجهاز يقوم بالطهي بالاستعانة بضغط البخار. عند استخدام الجهاز بشكل غير سليم فنيًا فيمكن أن تكون النتيجة التعرض لحروق. قبل أن يسخن الجهاز، تحقق من إحكام غلقه بشكل صحيح. احرص على مراعاة دليل الاستعمال. قبل كل مرة تقوم فيها باستخدام الجهاز قم بشكل دوري بفحص فتحات صمامات البخار للتحقق من أنها غير مسدودة. احرص على مراعاة دليل الاستعمال. لا تقم مطلقًا بإجراء أية تغييرات في أنظمة السلامة التي تتجاوز حدود تعليمات الصيانة الموضحة في دليل الاستعمال. ← «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة 18
لا تستخدم الجهاز مطلقًا لقلي أو تحمير الأطعمة بوظيفة ضغط البخار المفعلة. لا تستخدم الجهاز مطلقًا أثناء التشغيل بدون تركيب الحلة. احرص على فحص الجهاز قبل بدء برنامج التحضير للتحقق مما إذا كان قد تم إحكام قفله بشكل سليم. لا تضع الجهاز مطلقًا في فرن مسخن. أثناء استعمال الجهاز تسخن علبة المبيت والحلة والأجزاء المعدنية! لا تخلع الحلة والكماليات إلا باستخدام وسائل المساعدة الموردة. استخدم قفازات مسك الحلة. في الجهاز تتكون أبخرة ملتهبة. لا تنحن على الجهاز.
توخ الحرص الفائق عند تحريك الجهاز إذا كان تحت ضغط. لا تقم بلمس الأسطح الساخنة. استعمل المقابض. عند اللزوم استخدم وسائل الحماية المناسبة.
لا تفتح الجهاز بعنف مطلقا! لا تفتح الجهاز قبل التحقق من اكتمال إنشاء الضغط الداخلي. احرص على مراعاة دليل الاستعمال. ← «التحضير بضغط البخار» انظر صفحة 10
بعد الانتهاء من تحضير الأطعمة المعجنات قم برج الجهاز قبل فتح الغطاء منعًا لترذذ الأطعمة للخارج. بعد الانتهاء من تحضير اللحم بالجلد (مثلاً لسان الثور) الذي يمكن أن ينتفخ بتأثير الضغط، فلا تقم بوخز أو ثقب الجلد طالما أنه منتفخ، حيث يكون هناك خطر الاكتواء.
افتح الغطاء بحذر. لا تقم بنقل الجهاز أو تنظيفه إلا بعد أن يبرد تمامًا! الأجزاء التي يتضح بها وجود تغيرات لونية أو شقوق أو أضرار أخرى مميزة أو أنها غير مركبة بشكل صحيح، يجب أن يتم استبدالها بقطع غيار أصلية.

⚠ خطر على الصحة!
الطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء يتم في درجات حرارة منخفضة. احرص بشدة على قراءة تعليمات الأمان وتوصيات الإعداد والتجهيز ومن ثم مراعاتها! ← «الطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء» انظر صفحة 9

⚠ خطر الاختناق!
لا تدع الأطفال يلعبوا بمواد التعبئة والتغليف للجهاز.

⚠ هام!
يجب تنظيف الجهاز جيدًا بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام. ← «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة 18

⚠ تنبيه هام!
لا تستخدم الملوق وملعقة الطهي مطلقًا في دهن أو زيت ملتهب ولا تتركها في الحلة وهي ملتهبة. يمكن أن تنصهر!
لا تقم مطلقًا باستخدام الجهاز مع وظيفة ضغط البخار دون إضافة الماء، حيث يمكن أن يؤدي ذلك إلى وقوع أضرار بالغة.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 331 15.03.2016 15:06:23

الاستعمال المطابق للتعليمات

يُرجَى قراءةُ هذه الإرشادات بعناية، والتصرف بناءً على ذلك ثم الحفاظ عليها! احرص على قراءة كل التعليمات! عند نقل الجهاز للغير يجب إرفاق هذا الدليل معه.

عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسئولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك. هذا الجهاز مخصص لتصنيع الكميات المعتادة من الاستخدام المنزلي أو في الاستخدامات المشابهة للاستخدام المنزلي، وليس للاستخدام التجاري. وتشمل التطبيقات المشابهة للمنزل على سبيل المثال: الاستخدام في مطابخ العاملين في المحلات التجارية والمكاتب والمنشآت الزراعية والتجارية الأخرى، وكذلك استخدامها بواسطة النزلاء في بيوت الضيافة والفنادق الصغيرة والمرافق السكنية المماثلة.

الجهاز مصمم لأغراض الطهي بضغط البخار والطهي والخبز والتحمير والتشويح والإنضاج بالبخار والقلي والبسترة والتسخين والحفاظ على سخونة الأطعمة. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. كل الإضافات يجب أن تكون نظيفة تمامًا. عند الاستخدام احرص على مراعاة القواعد المتعلقة بنظافة المطبخ.

لا يسمح بأن يتم تشغيل الجهاز في أي غرض آخر غير ذلك المخصص له. لا تستخدم مصدر الحرارة المعني إلا وفقا لدليل التشغيل. لا تستخدم إلا قطع الغيار الأصلية من الجهة الصانعة بما يتوافق مع طراز الجهاز المعني. احرص بشكل خاص على استخدام جهاز أساسي وغطاء متوافقين من نفس الجهة الصانعة. لا تستعمل الحلة والكماليات إلا مع الجهاز الأساسي.

لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر. عند نصب الجهاز احرص على مراعاة ألا تكون هناك أي أسطح أو أجهزة حساسة أعلى الجهاز أو ورائه، يمكن أن تتضرر من درجات الحرارة المتكونة وبخار الماء المتسرب.

لا يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص (بما فيهم الأطفال) الذين يعانون من نقص في القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة، طالما أنه لا يتم مراقبتهم أو توجيههم بالشكل المناسب. أما الأطفال فيجب إبعادهم عن الجهاز وعن توصيلاته الكهربائية، ولا يُسمَح لهم بتشغيل الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. أعمال التنظيف وصيانة المستعمل لا يسمح بأن يقوم بها الأطفال.

إرشادات الأمان

⚠ خطر الصعق الكهربائي وخطر الحريق!

ينبغي توصيل الجهاز فقط بمقبس مركب بطريقة سليمة ومزود بوصلة تأريض على أن تكون شبكة الكهرباء ذات تيار متردد. تأكد من أن نظام أسلاك الحماية الأرضية الخاص بتركيبات المنزل الكهربائية مركبا وفقا للوائح المعنية. يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقا للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضرارٌ قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. لا يُسمَح بإجراء إصلاحات على الجهاز، إلا من قِبَل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنب المخاطر. إذا لحق ضرر بسلك التوصيل الكهربائي لهذا الجهاز فيجب استبداله بسلك التوصيل الخاص المتوفر لدى خدمة العملاء الخاصة بنا. لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بُعد. احرص على مراقبة الجهاز دائمًا أثناء تشغيله! في حالة حدوث خلل يتم على الفور إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي أو فصل التغذية بالجهد الكهربائي. لا تجعل كابل الطاقة يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحبه على حواف حادة. لا تغمر الجهاز أو كابل الطاقة أبدًا في المياه، ولا تضعه في آلة غسل الأطباق. عند التنظيف افصل القابس الكهربائي.

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 332 15.03.2016 15:06:23

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 العربيّة المتّحدة
BSH Home Appliances FZE
Round About 13,
Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone – Dubai
Tel.: 04 881 4401
mailto:service.uae@bshg.com
www.bosch-home.com/ae

AL Republika e Shqiperise, Albania
ELEKTRO-SERVIS sh.p.k
Rr. Shkelqim Fusha, Selite,
Pallati "Matrix Konstruksion",
Kati 0 dhe +1
1023 Tirane
Tel.: 4 2278 130, -131
Fax: 4 2278 130
mailto:info@elektro-servis.com

EXPERT SERVIS
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.
Gradačačka 29b
71000 Sarajevo
Tel.: 061 10 09 05
Fax: 033 21 35 13
mailto:bosch_siemens_sarajevo@yahoo.com

BE Belgique, België, Belgium
BSH Home Appliances S.A.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 070 222 141
Fax: 024 757 291
mailto:bru-repairs@bshg.com
www.bosch-home.be

BG Bulgaria
BSH Domakinski Uredi
Bulgaria EOOD
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.
European Trade Center Building,
5th floor
1784 Sofia
Tel.: 0700 208 17
Fax: 02 878 79 72
mailto:informacia.servis-bg@bshg.com
www.bosch.home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين
Khalaifat Est.
P.O. Box 5111
Manama
Tel.: 01 7400 553
mailto:service@khalaifat.com

BY Belarus, Беларусь
ООО "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. Makaariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 7777 8007
Fax: 022 658 128
mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy

CZ Česká Republika, Czech Republic
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích spotřebičů
Pekařská 10b
155 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
Fax: 0251 095 549
www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark
BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86
mailto:BSH-Service.dk@BSHG.com
www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia
SIMSON OÜ
Raua 55
10152 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
mailto:teenindus@simson.ee

ES España, Spain
BSH Electrodomésticos España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 902 245 255 o 976 305 713
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland
BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 7 snt/min (alv 24%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 17 snt/min (alv 24%)

FR France
BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00
Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com
Service Pièces Détachées et Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-home.fr

GB Great Britain
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call
Tel.: 0344 892 8979*
*Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges

GR Greece, Ελλάς
BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82
(Αστική χρέωση)
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港
BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyway House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia
BSH kućni uređaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel:. 01 552 08 88
Fax: 01 640 36 03
mailto:informacije.servis-hr@bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary
BSH 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:alkatreszrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland
BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655*
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.co.uk
*0.03 € per minute at peak.
Off peak 0.0088 € per minute

IL Israel, 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. Щусева 98
2012 Кишинев
тел./факс: 022 23 81 80
mailto:bosch-md@mail.ru

ME Crna Gora, Montenegro
Elektronika komerc
Ul. Slobode 17
84000 Bijelo Polje
Tel./Fax: 050 432 575
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македонија
GORENEC
Jane Sandanski 69 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenec@yahoo.com

MT Malta
Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

02/16

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 334 15.03.2016 15:06:25

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.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Kingdom Saudi Arabia, المملكة العربية السعودية
Abdul Latif Jameel Electronics and Airconditioning Co. Ltd.
BOSCH Service centre,
Kilo 5 Old Makkah Road
(Next to Toyota), Jamiah Dist.
P.O.Box 7997
Jeddah 21472
Tel.: 800 244 0043
mailto:kunnumalsp@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 domáci 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, Istanbul
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 gore değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台湾
我們期盼您不斷的鼓勵與指導,
任何咨詢或服務需求,
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"
тел.: 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

02/16

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 335 15.03.2016 15:06:26

✆ Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

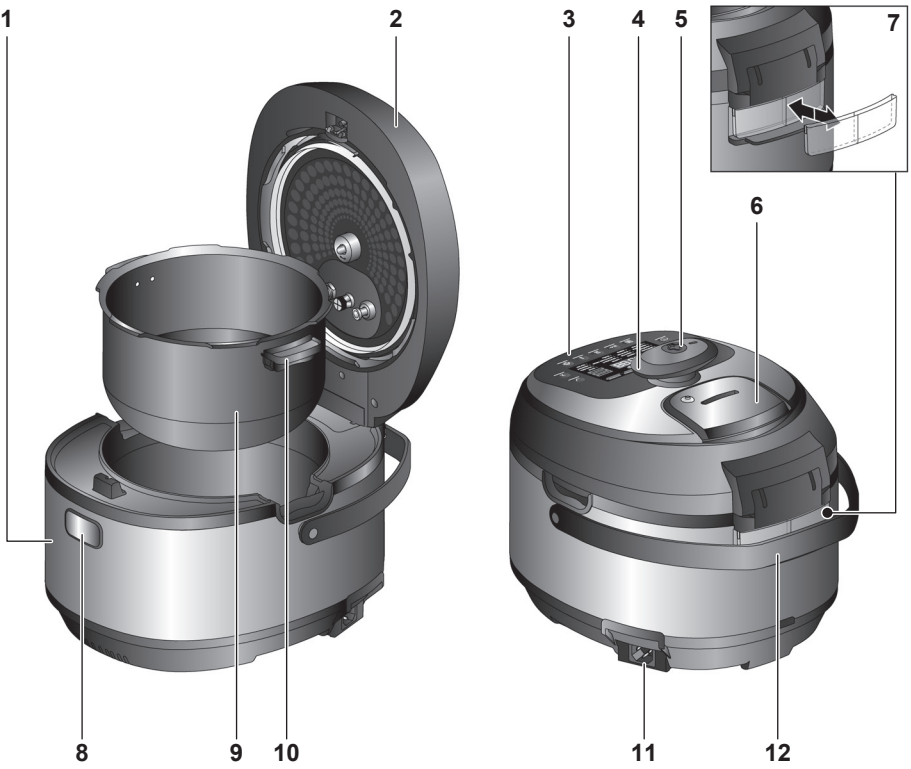
Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

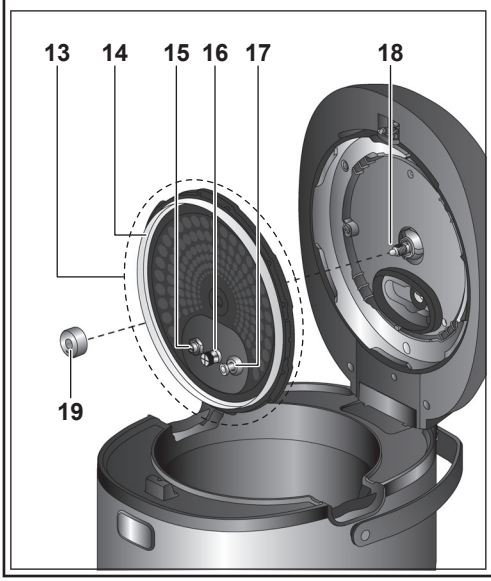
Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

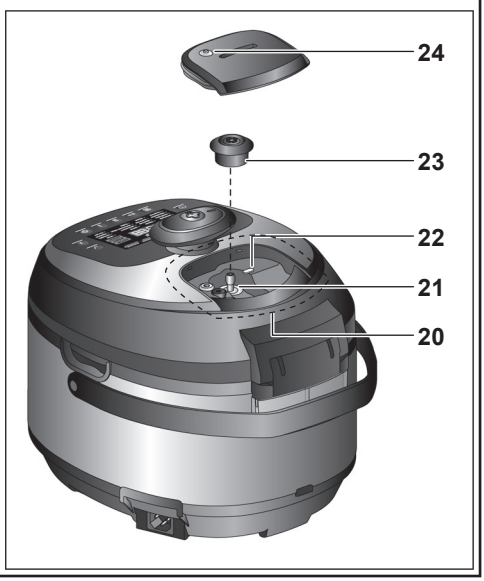
8001036705 960315

MUC6_MUC8_EU2_8001036705.indb 336 15.03.2016 15:06:27

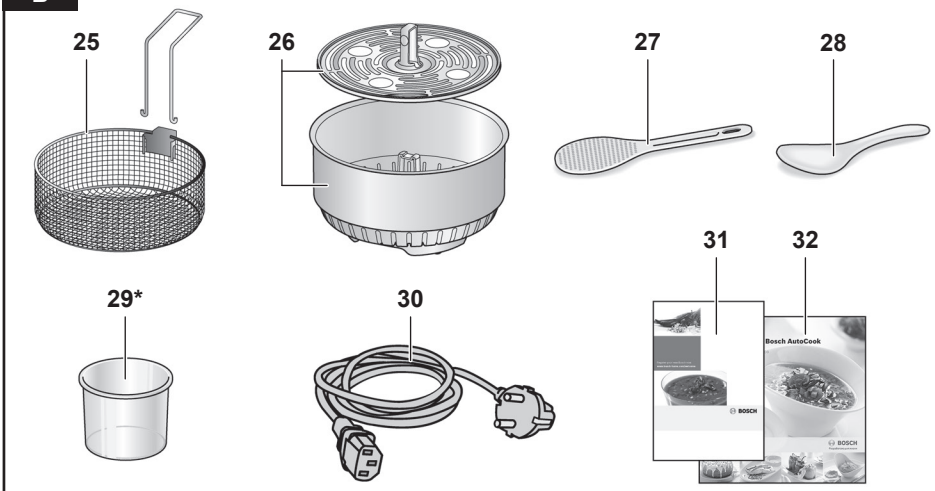
A



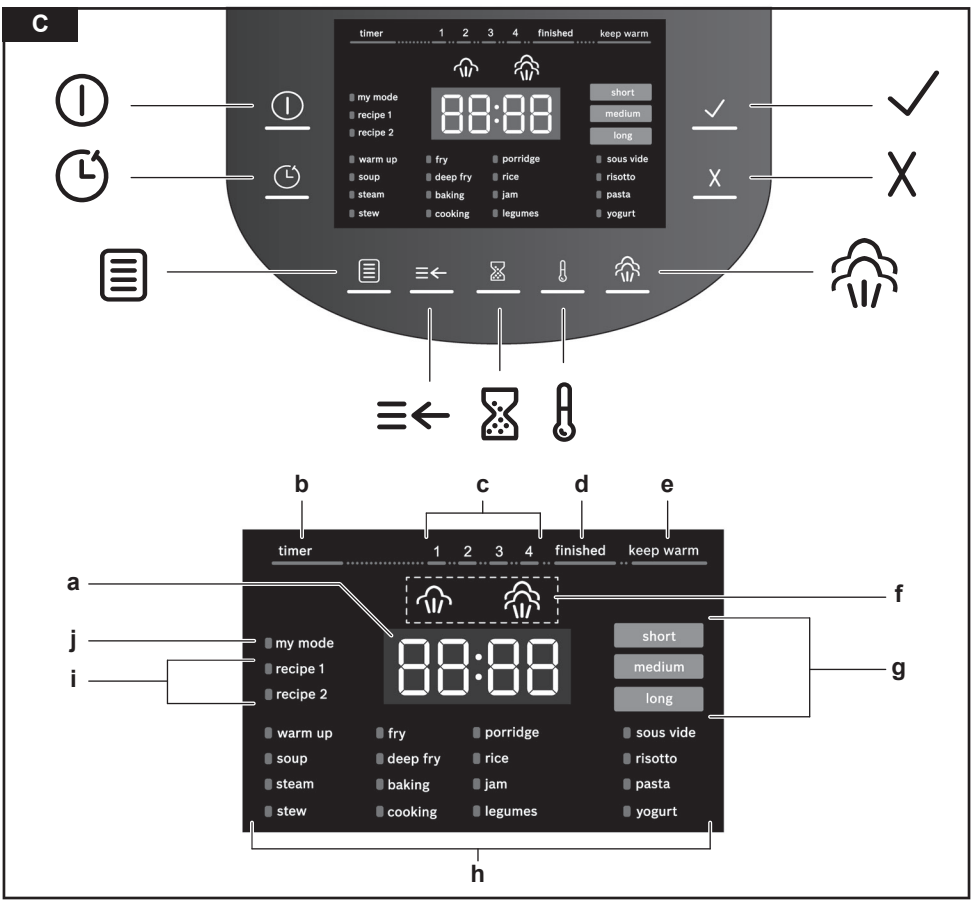




B


25
26
27
28
31
32
29*
30
Bosch AutoCook

C


timer
1 2 3 4
finished
keep warm
my mode
recipe 1
recipe 2
short
medium
long
warm up
soup
steam
stew
fry
deep fry
baking
cooking
porridge
rice
jam
legumes
sous vide
risotto
pasta
yogurt
a
b
c
d
e
f
g
h
i
j