



BOSCH

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

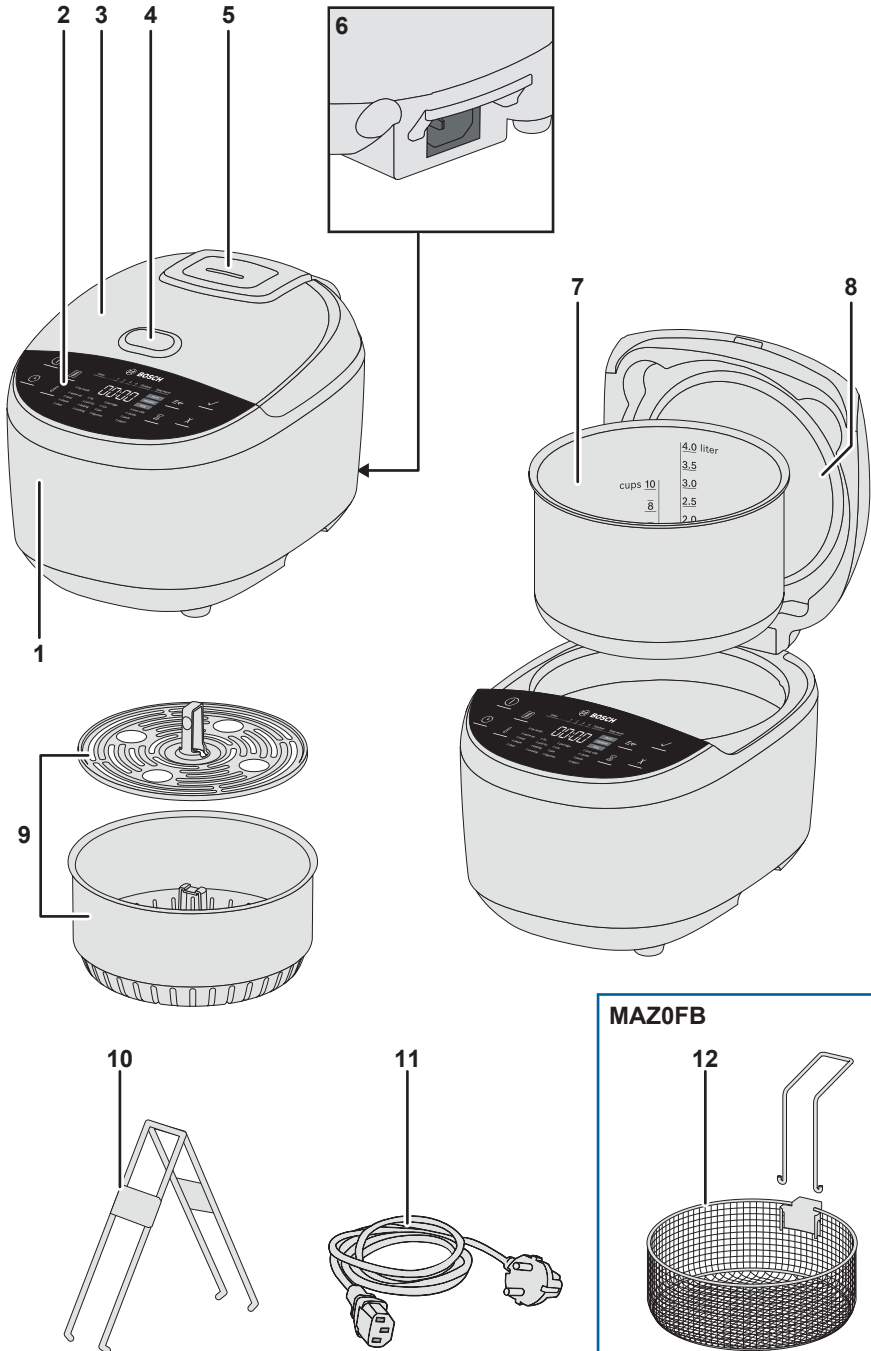


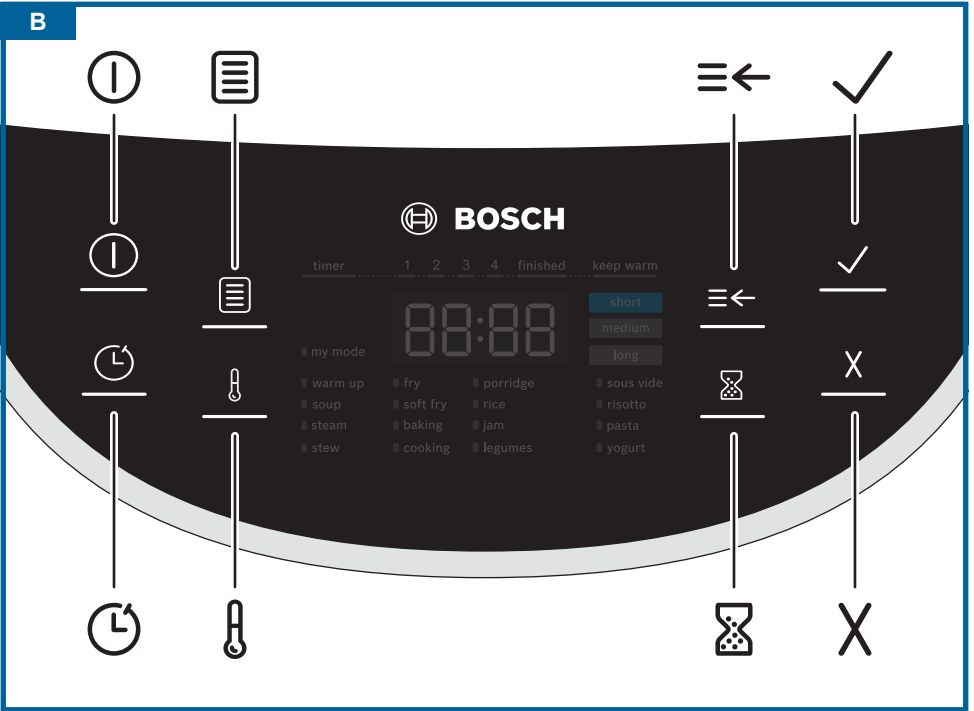
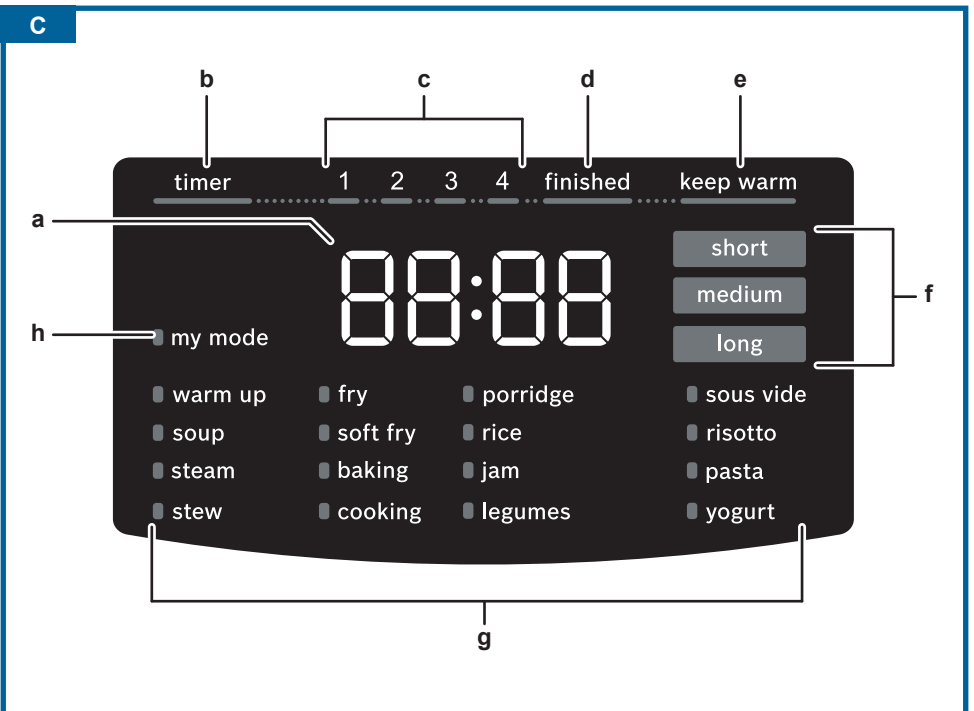
Multicooker

MUC1...

[de]	Gebrauchsanleitung	Multikocher	7
[en]	Instruction manual	Multicooker	21
[fr]	Mode d'emploi	Multicuisiseur	34
[it]	Istruzioni per l'uso	Multicooker	49
[nl]	Gebruiksaanwijzing	Multicooker	63
[es]	Instrucciones de uso	Olla programable multifunción sin cocción por presión	77
[el]	Οδηγίες χρήσης	Πολυμάγειρας	92
[ar]	إرشادات الاستخدام	الطباخ متعدد الوظائف	120

A



B**C**

D

1

2

3

4

5

timer 1 2 3 4 finished keep warm

00:00

my mode

- warm up
- soup
- steam
- stew

- fry
- soft fry
- baking
- cooking

- porridge
- rice
- jam
- legumes

- sous vide
- risotto
- pasta
- yogurt

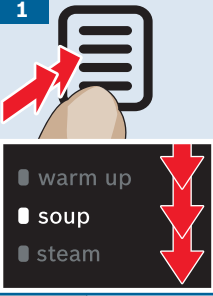
short

medium

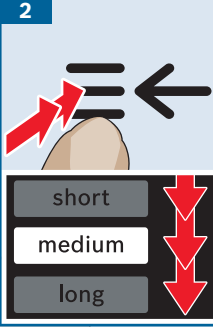
long

E

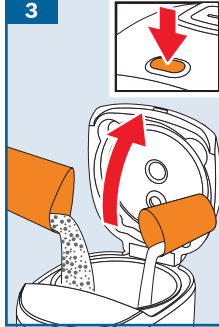
1



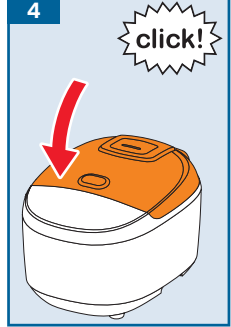
2



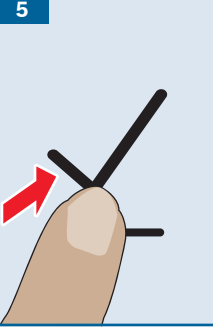
3



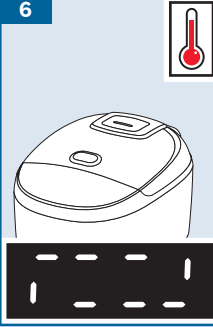
4



5



6



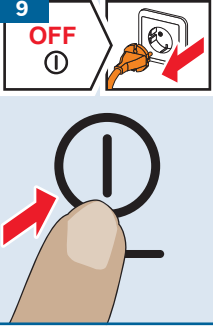
7



8

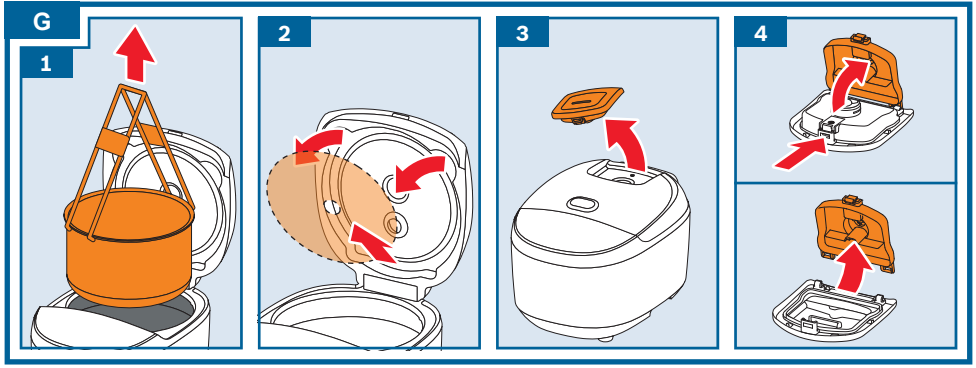
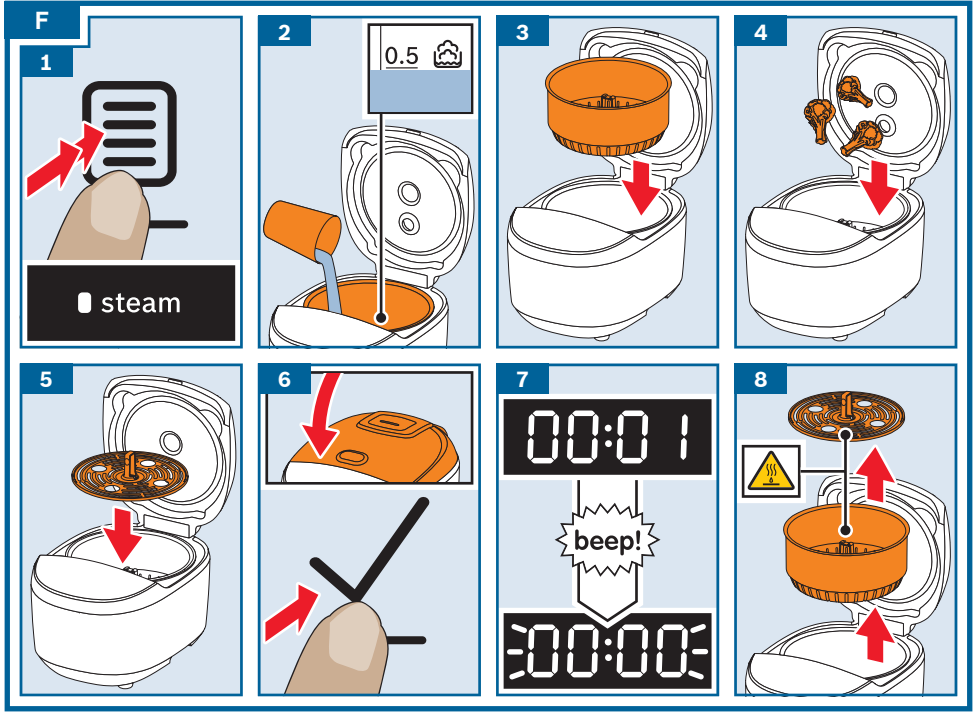


9



10





Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen.

Zulässige Höchstmengen (→ „Garzeiten“ siehe Seite 18) nicht überschreiten.

Das Gerät ist zum Kochen, Backen, Braten, Schmoren, Dampfgaren, Frittieren, Pasteurisieren, Erwärmen und Warmhalten von Lebensmitteln geeignet. Das Gerät darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen bzw. Gegenständen benutzt werden.

Bei Verwendung der vom Hersteller zugelassenen, weiteren Zubehörteile sind zusätzliche Anwendungen möglich. Das Gerät nur mit zugelassenen Originalteilen und -zubehör benutzen. Topf und Zubehör nur mit dem Grundgerät benutzen. Alle Zutaten müssen hygienisch einwandfrei sein. Bei der Verarbeitung die Regeln der Küchenhygiene beachten.

Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden.

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen.

Wichtige Sicherheitshinweise

Die Gebrauchsanleitung sorgfältig durchlesen, danach handeln und aufbewahren! Bei Weitergabe des Geräts diese Anleitung beilegen. Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

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

Stromschlaggefahr und Brandgefahr!

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

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Reparaturen am Gerät dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden, die bei unserem Kundendienst erhältlich ist.
- Gerät niemals an Zeitschaltuhren oder fernbedienbaren Steckdosen anschließen. Das Gerät während des Betriebs stets beaufsichtigen!
- Gerät nicht auf oder in die Nähe heißer Oberflächen, wie z. B. Herdplatten, stellen. Das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung bringen oder über scharfe Kanten ziehen.
- Das Grundgerät niemals in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben. Keinen Dampfreiniger benutzen. Das Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.
- Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen oder Reinigen und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.

Verletzungsgefahr!

- Netzstecker erst einstecken, wenn alle Vorbereitungen zum Arbeiten mit dem Gerät abgeschlossen sind.

Verbrennungsgefahr!

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

Erstickengefahr!

Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen lassen.

Brandgefahr!

- Gerät niemals einstecken, wenn sich noch Zubehör oder andere Gegenstände im Topf befinden.
- Wird ein Programm unerwünscht ausgeführt, die Taste X drücken, um das Programm abzubrechen und in den Standby-Modus zu gelangen.

⚠ Wichtig!

- Nach Verwendung oder Reinigung das Gerät bei entnommenem Topf mindestens 30 Minuten mit geöffnetem Deckel trocknen lassen, um Kondenswasserbildung zu verhindern.
- Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 15

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

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

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

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

Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.

Auf einen Blick

- Bild **A**
- 1 **Multikocher (Grundgerät)**
 - 2 **Bedienfeld**
 - 3 **Deckel**
 - 4 **Öffnungstaste für den Deckel**
 - 5 **Herausnehmbarer Dampfauslass**
 - 6 **Netzanschluss**
 - 7 **Topf mit Antihafbeschichtung**
 - 8 **Herausnehmbarer Deckeleinsatz**
 - 9 **Dampfgarer-Einsatz**
 - 10 **Topfzange**
 - 11 **Netzanschlusskabel**
- Zubehör** (separat erhältlich)
- 12 **Frittierkorb MAZ0FB**









Bedienfeld

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

Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	7
Wichtige Sicherheitshinweise	7
Auf einen Blick.....	9
Vor dem ersten Gebrauch	10
Vorbereitung	10
Verwendung.....	11
Voreinstellungen anpassen	12
Spezielle Anwendungen	13
Kindersicherung.....	15
Reinigung und Pflege	15
Entsorgung	16
Garantiebedingungen	16
Liste der Zubereitungsprogramme	16
Garzeiten	18
Hilfe bei Störungen.....	19

→ Bild 

Bedienelemente	
	Standby
	Auswahl eines Zubereitungsprogramms
	Anpassung der voreingestellten Zubereitungsdauer short (kurz) medium (mittel) long (lang)
	Programm starten
	Einstellung der Startzeitverzögerung
	Einstellung einer individuellen Zubereitungstemperatur
	Einstellung einer individuellen Zubereitungsdauer
	Löschen einer Einstellung bzw. Abbrechen des Programms

→ Bild 

Anzeigeelemente	
a	Display
b	timer (Timer)
c	Zubereitungsschritte / Programmfortschritt
d	finished (fertig)
e	keep warm (warm halten)
f	Anzeige der voreingestellten Zubereitungsdauer (kurz, mittel, lang)
g	Liste der Zubereitungsprogramme
h	my mode (Mein Modus)

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor das neue Gerät benutzt werden kann, muss dieses vollständig entpackt, gereinigt und geprüft werden.

Achtung!







Ein beschädigtes Gerät nie in Betrieb nehmen!

- Grundgerät und alle Zubehörteile aus der Verpackung nehmen und vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
- Alle Teile auf Vollständigkeit und sichtbare Schäden prüfen. → **Bild A**
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 15

Vorbereitung

Beachten Sie die Sicherheitshinweise am Anfang der Anleitung.

→ Bildfolge 

1. Grundgerät auf glatten, sauberen und stabilen Untergrund stellen.
2. Das mitgelieferte Netzanschlusskabel zuerst am Gerät und dann an der Steckdose anschließen.
3. Auf dem Bedienfeld leuchten die beiden Tasten  ,  und alle LEDs einmal kurz auf und ein fünfstufiger Signalton wird ausgegeben. Anschließend blinkt die Taste  . Das Gerät befindet sich im Standby-Modus und ist betriebsbereit.
4. Die Taste  drücken, um in den Funktionsauswahl-Modus zu gelangen.
5. Die Taste  und das Anzeigeelement [my mode] (Mein Modus) leuchten. Die Taste  blinkt.
6. Im Display wird „00:00“ angezeigt. Das Gerät ist zur Verwendung bereit.

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

Verwendung

AutoCook Rezepte

Um bestmögliche und schmackhafte Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir die Verwendung der Rezepte aus unserer AutoCook App, die gezielt für den AutoCook entwickelt wurde. Die Rezepte werden stetig weiter entwickelt und ergänzt. In der App werden Ihnen die erforderlichen Mengen der Zutaten, Empfehlungen für Zubereitungszeit und Zubereitungs-temperatur sowie sinnvolle Kombinationen der Zubereitungsprogramme ausführlich erläutert. Um zur App zu gelangen bitte folgende URL verwenden oder den QR scannen: <https://autocook-app.com>



Um einen Überblick über die verschiedenen Zubereitungsprogramme sowie empfohlene Garzeiten zu erhalten, sehen Sie sich bitte folgende Tabellen vor der Verwendung an.

→ „Liste der Zubereitungsprogramme“ siehe Seite 16

→ „Garzeiten“ siehe Seite 18

Einige Programme bestehen aus mehreren Programmschritten. Der jeweilige Programmschritt wird im Display angezeigt. Nach Beendigung eines Schritts ertönt ein wiederkehrender Signalton, das Display und die Taste ✓ blinken. Je nach Rezept Lebensmittel einfüllen und die Taste ✓ erneut drücken. Der folgende Zubereitungsschritt wird gestartet.

Je nach Programmwahl oder Zubereitungsschritt sollte der Deckel geschlossen oder offen sein. Hinweise dazu entnehmen Sie der AutoCook App.


Programm auswählen und starten

Achtung!

- Den Topf maximal bis zur Markierung [4.0 liter] befüllen!
- Zum Umrühren ausschließlich Plastik- oder Kunststoffbesteck verwenden (kein Metallbesteck).

Wichtig: Beachten Sie die Sicherheitshinweise am Anfang der Anleitung.

→ Bildfolge

1. Die Taste  so oft drücken, bis das gewünschte Zubereitungsprogramm ausgewählt ist. Im Bedienfeld leuchtet die entsprechende LED auf und die voreingestellte Zubereitungszeit für das gewählte Zubereitungsprogramm blinkt.
2. Die Taste $\equiv \leftarrow$ drücken, um die voreingestellte Zubereitungszeit zu verändern. Die Anzeige wechselt von [medium] (mittel) über [long] (lang) zu [short] (kurz), dann wieder zu [medium] (mittel). Im Display wird die voreingestellte Zubereitungszeit angezeigt.
3. Deckel öffnen und je nach Rezept die notwendigen Zutaten einfüllen.
4. Je nach Zubereitungsprogramm den Deckel schließen.
5. Die Taste ✓ drücken, um das Zubereitungsprogramm zu starten.
6. Das Gerät heizt den Topf auf, bis die Ziel-Temperatur erreicht ist. Während der Aufheizphase erscheinen im Display Linien, die im Uhrzeigersinn aufleuchten.
7. Sobald die Zieltemperatur erreicht ist, erlöschen die Linien und die verbleibende Zubereitungszeit wird im Display angezeigt.

Hinweis: Bei Programmen mit mehreren Zubereitungsschritten ertönt nach Erreichen der Zieltemperatur oder nach Beendigung des durchgeführten Zubereitungsschrittes ein Signalton. Weitere Zutaten einfüllen und die Taste ✓ drücken, um den nächsten Zubereitungsschritt zu starten.

de Voreinstellungen anpassen

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

Hinweis: Bei einigen Programmen wird nach Abschluss automatisch die Warmhalte-Funktion aktiviert. Die Anzeige [keep warm] (warm halten) leuchtet.

9. Die Taste ① drücken, um das Gerät in den Standby Modus zu schalten. Netzstecker ausstecken.
10. Das fertige Gericht servieren und das Gerät vollständig abkühlen lassen.
- Nach dem vollständigen Abkühlen alle Teile reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 15

Aktuellen Zubereitungsschritt vorzeitig beenden

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

- Die Taste ✓ für mindestens 2 Sekunden drücken.
- Der aktuelle Zubereitungsschritt wird beendet. Anschließend wird ein Signalton ausgegeben, sobald der nächste Schritt erfolgen kann.
- Im Bedienfeld werden entsprechend die LEDs 1, 2, 3 oder 4 angezeigt und die Taste ✓ blinkt.
- Die Taste ✓ drücken, um den nächsten Zubereitungsschritt zu starten.

Zubereitungsprogramm vorzeitig beenden

- Die Taste X drücken, um das Zubereitungsprogramm zu beenden.

Mein Modus

Manuelles Kochen mit individuellen Einstellungen der Zubereitungsdauer und -temperatur.

- Nach dem Einschalten leuchtet im Funktionsauswahl-Modus die Taste ① durchgängig sowie das Anzeigeelement [my mode] (Mein Modus). Die Taste ✓ blinkt. Im Display leuchtet „00:00“.

- Die Taste ⌘ 1x drücken. Im Display blinkt „00:00“.
- Die Taste ⌘ so oft drücken oder gedrückt halten, bis die gewünschte Zubereitungsdauer angezeigt wird.
- Die Taste ⌚ 1x drücken. Im Display blinkt „00c“.
- Die Taste ⌚ so oft drücken oder gedrückt halten, bis die gewünschte Zubereitungstemperatur angezeigt wird.
- Die Taste ✓ drücken, um das Zubereitungsprogramm mit den individuellen Werten zu starten oder fortzusetzen.
- Das Gerät heizt den Topf auf, bis die Ziel-Temperatur erreicht ist.
- Sobald die Ziel-Temperatur erreicht ist, erlöschen die Linien und die Zubereitungsdauer wird im Display angezeigt. Der Zubereitungsprozess startet automatisch.

Voreinstellungen anpassen

Voreingestellte Werte für Temperatur, Dauer oder Startzeitverzögerung können je nach Programm an die individuellen Bedürfnisse angepasst werden.

Die Werte werden durch Drücken der entsprechenden Taste eingestellt. Durch gedrückt Halten ändern sich die Werte schneller. Ist der Maximalwert einer Einstellung erreicht, dann springt die Anzeige auf den Minimalwert.

Einstellen einer Startzeitverzögerung

Je nach Zubereitungsprogramm kann die Dauer bis zum Start eingestellt werden.

- Zubereitungsprogramm auswählen.
- Taste ⌚ drücken. Die Taste ✓ blinkt. Im Display blinkt ein voreingestellter Wert.
- Durch Drücken der Taste ⌚ wird die angezeigte Dauer erhöht.
- Die Taste ✓ drücken, wenn die gewünschte Startzeitverzögerung angezeigt wird.





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

Hinweise:

- Durch Drücken der Taste ✓ kann die Startzeitverzögerung jederzeit ausgeschaltet werden. Das Zubereitungsprogramm startet dann sofort.
- Wenn im Display keine voreingestellte Zeit blinkt, kann für das ausgewählte Zubereitungsprogramm keine Startzeitverzögerung eingestellt werden.





Einstellen der Zubereitungstemperatur

Die Temperatur kann vor oder während der Zubereitung individuell angepasst werden.

- **Vor der Zubereitung:**
Im Funktionsauswahl-Modus die Taste  so oft drücken, bis das gewünschte Zubereitungsprogramm ausgewählt ist.
- Die Taste  1x drücken. Im Display blinkt die voreingestellte Zubereitungstemperatur.
- **Während der Zubereitung:**
Die Taste  drücken und halten. Auf dem Display wird kurz die aktuelle Zubereitungstemperatur angezeigt
- **Werte ändern:** Die Taste  mehrfach drücken oder solange gedrückt halten, bis die gewünschte Zubereitungstemperatur erreicht ist.
- Die Taste ✓ drücken, um das Zubereitungsprogramm mit den individuellen Werten zu starten oder fortzusetzen.

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

Einstellen der Zubereitungsdauer

- **Vor der Zubereitung:**
Im Funktionsauswahl-Modus die Taste  so oft drücken, bis das gewünschte Zubereitungsprogramm ausgewählt ist.
- Die Taste  1x drücken. Im Display blinkt die voreingestellte Zubereitungsdauer.
- **Während der Zubereitung:**
Die Taste  drücken und halten. Im Display wird kurz die aktuelle Zubereitungsdauer angezeigt
- **Werte ändern:** Die Taste  mehrfach drücken oder solange gedrückt halten, bis die gewünschte Zubereitungsdauer erreicht ist.
- Die Taste ✓ drücken, um das Zubereitungsprogramm mit den individuellen Werten zu starten oder fortzusetzen.


Spezielle Anwendungen

Dampfgaren mit dem Dampfgareinsatz

Zum Dampfgaren von Gemüse, Fleisch oder Fisch. Mit dem zweiteiligen Dampfgareinsatz können gleichzeitig verschiedene Zutaten getrennt voneinander gegart werden (z. B. im Unterteil Gemüse, im Oberteil Fisch).

Wichtig: Beachten Sie die Sicherheitshinweise am Anfang der Anleitung.

→ Bildfolge

1. Im Funktionsauswahl-Modus das Zubereitungsprogramm [steam] (Dampfgaren) auswählen. Voreingestellte Werte eventuell anpassen. → „Voreinstellungen anpassen“ siehe Seite 12
2. Den Topf Wasser maximal bis zur Markierung [0.5 ] (0,5 Liter) mit Wasser füllen.
3. Das Unterteil des Dampfgar-Einsatzes in den Topf hängen.

4. Zum Dampfgaren verschiedener Zutaten das Unterteil bis zur unteren Kante befüllen.
5. Das Oberteil aufsetzen und weitere Zutaten einfüllen.
6. Den Deckel schließen. Die Taste ✓ drücken, um das Zubereitungsprogramm zu starten.
7. Ist das Zubereitungsprogramm beendet, wird ein Signalton ausgegeben. Den Deckel des Gerätes öffnen.
8. Das Ober- und Unterteil des Dampfgar-Einsatzes aus dem Topf heben.

Sanft Frittieren

Zum Frittieren von Fleisch, Fisch, Gemüse, etc. in heißem Öl oder Fett.

Wichtig: Beachten Sie die Sicherheitshinweise am Anfang der Anleitung.

- Im Funktionsauswahl-Modus das Zubereitungsprogramm [soft fry] (Sanft Frittieren) auswählen. Voreingestellte Werte eventuell anpassen. → „Voreinstellungen anpassen“ siehe Seite 12
- Den Topf maximal bis zur Markierung [1.0 لیتر] (1 Liter) mit Öl oder Frittierfett füllen.
- Den Deckel schließen.
- Die Taste ✓ drücken, um das Zubereitungsprogramm zu starten.
- Das Öl wird erhitzt. Sobald die Ziel-Temperatur erreicht ist, wird ein Signalton ausgegeben und die Taste ✓ blinkt.
- Den Deckel des Gerätes öffnen.
- Nicht mehr als 200 g gefrorenes oder 300 g nicht gefrorenes Frittiergut vorsichtig mit einem Schöpflöffel in den Topf geben.
- Den Deckel nicht schließen.
- Die Taste ✓ drücken, um den nächsten Zubereitungsschritt zu starten.
- Ist das Zubereitungsprogramm beendet, wird ein Signalton ausgegeben.

Hinweis: Für ein einfacheres Frittieren gibt es von Bosch einen passenden Frittierkorb als Zubehör. Art.-Nr: **MAZ0FB**

Sous-vide-Garen

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

⚠ Gesundheitsrisiko!

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

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

Vakuumierbeutel

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

Vakuumieren

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

Hinweise:

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



Kindersicherung

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



⚠ Warnung

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

■ Aktivieren

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

■ Deaktivieren

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

Reinigung und Pflege

Das Gerät und die verwendeten Teile müssen nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

Wichtig: Beachten Sie die Sicherheitshinweise am Anfang der Anleitung.

Achtung!

- Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.
- Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.
- Das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.

→ Bildfolge 

1. Deckel öffnen. Topf mit der Topfzange entnehmen.
2. Deckeleinsatz entnehmen.
3. Dampfauslass entnehmen.
4. Dampfauslass zerlegen.

Grundgerät reinigen

- Das Gehäuse und den Innenraum mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen und abtrocknen.
- Das Bedienfeld mit einem trockenen Mikrofasertuch reinigen.

Deckeleinsatz, Dampfauslass, Topf und Zubehör reinigen

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

Hinweis: Topf, Topfzange und Dampfgarer-Einsätze können auch in den Geschirrspüler gegeben werden.

Achtung!

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

Entsorgung



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

Garantiebedingungen

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

Änderungen vorbehalten.

Liste der Zubereitungsprogramme

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

Programm	Anzahl Zubereitungs-Schritte	Warmhalte-Funktion verfügbar	Deckel
my mode (Mein Modus) Individuelle Einstellung der gewünschten Temperatur und Zubereitungszeit	1	—	offen / geschlossen*
warm up (Aufwärmen) Aufwärmen von kalten (vorgekochten) Speisen	1	✓	geschlossen
soup (Suppe) Zubereitung von Suppen und Eintöpfen	short (kurz): 1 medium (mittel): 2 long (lang): 2	✓	offen / geschlossen*
steam (Dampfgaren) Dampfgaren von Gemüse, Fleisch und Fisch (Dampfgareinsatz notwendig)	1	✓	geschlossen
stew (Schmoren) Schmoren von Gemüse, Fleisch und Fisch.	short (kurz): 1 medium (mittel): 2 long (lang): 2	✓	offen / geschlossen*

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

Programm	Anzahl Zubereitungs-Schritte	Warmhalte-Funktion verfügbar	Deckel
fry (Anbraten) Anbraten von Gemüse, Fleisch und Fisch.	1	✓	offen
soft fry (Sanft Frittieren) Sanftes Frittieren von geringen Mengen (z. B. Fleisch, Fisch, Gebäck, ...). Nicht geeignet für gefrorene Zutaten.	1	—	offen
baking (Backen) Backen von Lebensmitteln	1	—	geschlossen
cooking (Kochen) Kochen von Lebensmitteln	1	✓	geschlossen
porridge (Milchspeise) Zubereitung von Milchspeisen	1	✓	geschlossen
rice (Reis/Getreide) Kochen von Getreide oder Reis	1	✓	geschlossen
jam (Marmelade) Einkochen von Früchten zu Marmelade	1	—	offen
legumes (Hülsenfrüchte) Kochen von Bohnen	short (kurz): 1 medium (mittel): 2 long (lang): 2	✓	geschlossen
sous vide (Sous Vide) Schonendes Garen von Speisen im Vakuum-Beutel	1	—	geschlossen
risotto (Risotto) Zubereitung von Risotto	3	✓	offen / geschlossen*
pasta (Pasta) Kochen von Nudelgerichten	1	—	geschlossen / offen*
yogurt (Joghurt) Zubereitung von Joghurt	1	—	geschlossen

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

Garzeiten

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

Programm	Einstellung	Dauer	Lebensmittel	empfohlene Menge (maximal)
steam (Dampfgaren)	mittel	30 Min.	Grüne Bohnen (frisch)	500 g (800 g)
	kurz	10 Min.	Blumenkohl (Röschen gleicher Größe)	500 g (800 g)
	lang	50 Min.	Kartoffeln (ganz, mittlere Größe)	500 g (1200 g)
	kurz	10 Min.	Fischfilet	500 g (1000 g)
	mittel	30 Min.	Hackbällchen	500 g (700 g)
	kurz	10 Min.	Eier	8 Stück (12)
	mittel	30 Min.	Knödel / Klöße	500 g (600 g)
	kurz	5 Min.	Brokkoli	500 g (800 g)
	kurz	3 Min.	Erbsen	500 g (800 g)
	mittel	30 Min.	Karotten / Möhren	500 g (800 g)
	mittel	30 Min.	Hähnchenbrust	500 g (800 g)
	mittel	30 Min.	Rote Beete (ganz, mittlere Größe)	500 g (800 g)
	rice (Reis/Getreide)	mittel	30 Min.	weißer, mittelkörniger Reis (Beilage)
mittel		25 Min.	weißer, mittelkörniger Reis (Beilage)	250 g Reis, 500 ml Wasser
lang		60 Min.	schwarzer Reis	500 g Reis, 500 ml Wasser
lang		45 Min.	schwarzer Reis	250 g Reis, 350 ml Wasser
porridge (Milchspeise)	lang	45 Min.	Milchbrei	250 g Rundkornreis, 1000 ml Milch, 100 g Zucker
	mittel	30 Min.	Milchbrei	125 g Rundkornreis, 500 ml Milch, 50 g Zucker
soft fry (Sanft Frittieren)	mittel	20 Min.	Hähnchenschenkel	300 g
	kurz	10 Min.	Champignons	200 g
	mittel	20 Min.	Cannelloni	300 g
	kurz	10 Min.	Fischfilet	200 g
	kurz	10 Min.	Schnitzel „Wiener Art“ (Pute)	200 g
	kurz	10 Min.	Schnitzel „Wiener Art“ (Schwein)	200 g

Programm	Einstellung	Dauer	Lebensmittel	empfohlene Menge (maximal)
steam + soft fry (Dampfgaren + Sanft Frittieren)	kurz + kurz	10 Min. + 10 Min.	rohes Gemüse (z. B. Blumenkohl)	200 g
baking (Backen)	lang	60 Min.	Schweinenacken	1500 g
	mittel	40 Min.	Hackbraten	800 g
	lang	60 Min.	Kuchen	500 g
fry (Anbraten)	mittel	15 Min.	Gemüse	300 g
	mittel	15 Min.	Fisch	200 g
	mittel	15 Min.	Fleisch	500 g
	kurz	manuelle Einstellung: 5 Min.	Zwiebeln	200 g
sous vide (Sous Vide) 1)	kurz, 60°C	60 Min.	Rinderfilet (blutig / rare)	Der Wasserstand im Topf darf nach Einlegen der Speisen 3.0 L nicht überschreiten.
	mittel, 65°C	50 Min.	Rinderfilet (medium)	
	mittel, 70°C	45 Min.	Rinderfilet (durch / well done)	
	kurz, 60°C	30 Min.	Fisch (Lachs)	
	mittel, 65°C	60 Min.	Geflügel (Hähnchenbrust)	
	lang, 85°C	60 Min.	Spargel	
	lang, 85°C	80 Min.	Kartoffeln	
lang, 85°C	100 Min.	Wurzelgemüse		

1) Beim Sous-vidé-Garen sind besondere Hygiene-Maßnahmen einzuhalten. Unbedingt die Sicherheitshinweise und Zubereitungsempfehlungen beachten! → „Sous-vidé-Garen“ siehe Seite 14

Hilfe bei Störungen

Problem	Ursache	Abhilfe
Die zubereitete Speise ist halbroh.	Füllmenge zu hoch.	Den Topf maximal bis zur Markierung [4.0 liter] befüllen!
	Das Verhältnis von Wasser- und Zutatenmenge ist nicht korrekt.	Das Verhältnis von Wasser und Zutatenmenge anpassen.
	Fremdkörper im Geräteinnenraum.	Entfernen Sie alle Fremdkörper. Benutzen Sie hierfür kein Wasser!
	Der Topf ist verformt.	An den Kundendienst wenden.
	Fehler im Gerät. Fehler im Sensor.	
Die zubereitete Speise ist verbrannt.	Unterhalb des Topfes befindet sich Schmutz.	Topf und Geräteinnenraum gründlich reinigen.
	Der Topf ist verformt.	An den Kundendienst wenden.
	Fehler im Gerät.	
	Fehler im Sensor.	

Problem	Ursache	Abhilfe
Das Gerät kocht über.	Füllmenge zu hoch.	Die Füllmenge anpassen.
	Die Temperatur ist zu hoch.	Temperatur reduzieren.
	Das ausgewählte Zubereitungsprogramm erfordert das Kochen der Speise mit geöffnetem Deckel.	Deckel des Gerätes öffnen.
LED leuchtet nicht.	Gerät ist ausgeschaltet.	Das Gerät einschalten.
	Fehler in der Stromzuleitung.	An den Kundendienst wenden.
Die Heizplatte funktioniert nicht.	Fehler im Gerät.	An den Kundendienst wenden.
	Die Heizplatte ist beschädigt.	
Es läuft Wasser aus dem Gerät.	Das Gerät besitzt einen Überlaufschutz.	Wasser entfernen. Den Topf entnehmen und den Geräteinnenraum mit einem Tuch trocken reiben. Darauf achten, dass kein Wasser in den Geräteinnenraum gelangt.
Displayanzeige E1~E5	Fehler im Gerät.	Das Zubereitungsprogramm abbrechen. Das Gerät von der Stromzufuhr trennen. Das Gerät wieder einschalten. Wenn das Problem weiterhin besteht, an den Kundendienst wenden.

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

Intended use

This appliance is intended for domestic use only. Use the appliance only for processing normal amounts of food and for normal amounts of time in domestic use.

Do not exceed permitted maximum quantities (→ “Cooking times” see page 31).

The appliance is suitable for cooking, baking, roasting, braising, steam-cooking, frying, pasteurising and heating up food, as well as keeping food warm. The appliance should not be used for processing other substances or objects. Additional applications are possible if other accessories approved by the manufacturer are used.

Only use the appliance with approved genuine parts and accessories. Only use the pan and the accessories with the basic appliance. All ingredients must be hygienically faultless. During handling, the rules of kitchen hygiene must be observed.

Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

Use the appliance with original accessories only.

Important safety notices

Read and follow the user manual carefully and keep for later reference! Enclose this manual 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 can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are given supervision or instruction concerning safe use of the appliance and if they understand the hazards involved. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance. Do not let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

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 if the mains cable or appliance show any signs of damage. To prevent hazards, the appliance may only be repaired by our 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 customer service.

- Never connect the appliance to timer switches or remote-control-able sockets. Never leave the appliance unattended while it is switched on!
- Do not place the appliance on or near hot surfaces, e.g. hobs. The power cord must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges.
- Never immerse the base unit in water or place it in the dishwasher. Do not steam-clean the appliance. Do not use the appliance with damp hands.
- It must always be disconnected from the mains after each use, whenever the appliance is unsupervised, prior to assembly, disassembly or cleaning and in the event of an error.

⚠ Risk of injury!

- Do not insert the mains plug until all preparations for working with the appliance are complete.

⚠ Risk of burns!

- During operation, the appliance must never be used without the pan inserted. The housing, pan and metallic components heat up while the appliance is in use!
- The pan and the accessories may only be removed using the tools provided. Use oven gloves.
- Hot steam is generated in the appliance. Do not lean over the appliance. Open the lid with care. Do not lean over the lid of the appliance. Only transport or clean the appliance once it has fully cooled down!

⚠ Risk of suffocation!

Do not allow children to play with packaging material.

⚠ Risk of fire!

- Never plug the appliance in if there are still accessories or other objects in the pan.
- If an unwanted programme starts running, press button X to stop the programme and to enter standby mode.

⚠ Important!

- After usage or cleaning, with the pan removed, allow the appliance to dry for at least 30 minutes with the lid open to prevent the formation of condensation.
- It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for a long period. → *“Cleaning and maintenance” see page 28*

Congratulations on the purchase of your new Bosch appliance.

In doing so, you have opted for a modern, high-quality domestic appliance. On the following pages of these operating instructions you will find useful information for safe use of this appliance.

We request that you read these operating instructions carefully and observe all instructions. This ensures you will be able to enjoy this appliance for a long time, and the results will confirm your choice of this appliance.

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

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

Contents

Intended use.....	21
Important safety notices	21
Overview.....	23
Before using for the first time.....	24
Preparation.....	24
Use	24
Changing presets.....	26
Special applications.....	27
Child lock	28
Cleaning and maintenance.....	28
Disposal.....	29
Guarantee.....	29
List of preparation programmes.....	29
Cooking times.....	31
Troubleshooting.....	32

Overview

→ Fig. A

- 1 Multicooker (basic appliance)
- 2 Control panel
- 3 Lid
- 4 Opening button for the lid
- 5 Removable steam outlet
- 6 Mains connection
- 7 Pan with non-stick coating
- 8 Removable lid insert
- 9 Steamer insert
- 10 Pan tongs
- 11 Mains cable









Accessories (available separately)

- 12 MAZ0FB deep frying basket

Control panel

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

→ Fig. B

Controls	
	Standby
	Selection of a preparation programme
	Adapting the pre-configured preparation time short medium long
	Start programme
	Setting the start time delay
	Setting an individual preparation temperature
	Setting an individual preparation time
	Deleting a setting or stopping the programme

→ Fig. C

Indicators	
a	Display
b	timer
c	Preparation steps/programme progress
d	finished
e	keep warm
f	Display of the pre-configured preparation time (short, medium, long)
g	List of preparation programmes
h	my mode

Before using for the first time

Before the new appliance can be used, it must be fully unpacked, cleaned and checked.

Warning!

Never operate a damaged appliance!

- Remove the base unit and all accessories from the packaging and dispose of the packing materials.
- Check that all parts are present and examine them for obvious damage.
→ Fig. A
- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time.
→ “Cleaning and maintenance” see page 28

Preparation

Take note of the safety instructions at the beginning of the manual.

→ Image sequence D

1. Place the base unit on a flat, clean and stable surface.
2. Connect the supplied mains cable to the appliance first and then connect it to the socket.

3. On the control panel, buttons ① and ✓ and all LEDs briefly light up once and a five-level signal tone sounds. Button B then flashes. The appliance is in standby mode and is ready for operation.
4. Press button ① in order to access the function selection mode.
5. Button ① and the indicator [my mode] light up. Button ✓ flashes.
6. “00:00” is shown in the display. The appliance is ready for use.

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

Use

AutoCook recipes

For the best and tastiest results, we recommend using the recipes from our AutoCook app which was specially developed for the AutoCook. The recipes are constantly being further developed and supplemented. The app features detailed information on the required quantities of ingredients, recommendations for the preparation time and temperature, as well as smart combinations of the preparation programmes. To access the app, please use the following URL or scan the QR code: <https://autocook-app.com>



Please read the following table before use to gain an overview of the different preparation programmes as well as recommended cooking times.

- “List of preparation programmes” see page 29
- “Cooking times” see page 31

Some programmes consist of several programme steps. The respective programme step is shown in the display. Once a step is finished, a recurring signal tone sounds and the display and button ✓ flash. Add ingredients depending on the recipe, and press button ✓ again. The following preparation step will start.

Depending on the programme selection or the preparation step, the lid should be closed or open. Please see the AutoCook app for more details here.



Selecting and starting the programme

Warning!

- Do not fill the pan beyond the marking [4.0 litres]!
- Use only plastic utensils for stirring (do not use metal utensils).

Important: Take note of the safety instructions at the beginning of the manual.

→ Image sequence


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 change the pre-configured preparation time. The display changes from [medium] to [long] and then to [short] before returning to [medium]. The pre-configured preparation time is shown in the display.
3. Open the lid and add the required ingredients depending on the recipe.
4. Depending on the preparation programme, close the lid.
5. Press button ✓ to start the preparation programme.
6. 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.

7. Once the target temperature is reached, the lines go out and the remaining preparation time is shown in the display.

Note: For programmes with several preparation steps, once the target temperature has been reached or once the preparation step is completed, a signal tone sounds. Add further ingredients and press button ✓ to start the next preparation step.

8. When the preparation programme ends, a signal tone sounds, and the indicator [finished] and button ✓ light up. The display flashes and shows “00:00”.

Note: For some programmes, once complete, the keep warm function is automatically activated. The indicator [keep warm] lights up.

9. Press button  to switch to standby mode. Disconnect the mains plug.
10. Serve the finished dish and let the appliance cool down completely.
 - Once it has cooled down completely, clean all of the parts. → “Cleaning and maintenance” see page 28

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.








- Press button ✓ for at least 2 seconds.
- This will terminate the current preparation step. A signal tone will then sound once the next step can be carried out.
- In the control panel, LEDs 1, 2, 3 or 4 are shown accordingly and button ✓ flashes.
- Press button ✓ to start the next preparation step.

Prematurely terminating the preparation programme

- Press button X to end the preparation programme.

my mode

Manual cooking with individual settings for the preparation time and temperature.

- Once the appliance has been switched on, in function selection mode, button  and the indicator [my mode] are permanently lit. Button  flashes. "00:00" lights up in the display.
- Press button  once. "00:00" flashes in the display.
- Keep pressing, or press and hold, button  until the desired preparation time is displayed.
- Press button  once. "00c" flashes in the display.
- Keep pressing, or press and hold, button  until the desired preparation temperature is displayed.
- Press button  to start or continue the preparation programme with the individual values.
- The appliance heats up the pan until the target temperature is reached.
- Once the target temperature is reached, the lines go out and the preparation time is shown in the display. The preparation process starts automatically.



Changing presets



Depending on the programme, the pre-configured values for temperature, time or start time delay can be changed according to your individual needs.

The values are set by pressing the applicable button. The values will change faster if the button is pressed and held down. Once the maximum value of a setting has been reached, the display will jump back to the minimum value.


Setting a start time delay

Depending on the preparation program, the time until the programme is started can be set.

- Select the preparation programme.
- Press button . Button  flashes. A pre-configured value flashes in the display.

- Pressing button  increases the time displayed.
- 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. The preparation process starts automatically after this.



Please note:

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




Setting the preparation temperature


The temperature can be individually changed either before or during preparation.

Before preparation:






- In function selection mode, keep pressing button  until the desired preparation programme is selected.
- Press button  once. The pre-configured preparation temperature flashes in the display.

During preparation:

- Press and hold button . The current preparation temperature is briefly shown on the display.
- **Change the values:** Press button  repeatedly, or press and hold it until the desired preparation temperature is reached.
- Press button  to start or continue the preparation programme with the individual values.

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

Setting the preparation time

- **Before preparation:**
In function selection mode, keep pressing button  until the desired preparation programme is selected.
- Press button  once. The pre-configured preparation time flashes in the display.
- **During preparation:**
Press and hold button . The current preparation time is briefly shown in the display.
- **Change the values:** Press button  repeatedly, or press and hold it until the desired preparation time is reached.
- Press button  to start or continue the preparation programme with the individual values.



Special applications

Steam-cooking with the steamer insert

For the steam-cooking of vegetables, meat or fish. The 2-part steamer insert enables different ingredients to be steamed separately at the same time (e.g. vegetables in the bottom section and fish in the top section).

Important: Take note of the safety instructions at the beginning of the manual.

→ Image sequence





1. In function selection mode, select the preparation programme [steam]. Change the pre-configured values if needed. → “Changing presettings” see page 26
2. Fill the pan with water up to the mark [0.5 ] (0.5 litres) as the maximum.
3. Hang the bottom section of the steamer insert in the pan.
4. For steam-cooking different ingredients, fill the bottom section up to the lower edge.
5. Position the top part and add additional ingredients.
6. Close lid. Press button  to start the preparation programme.

7. Once the preparation programme ends, a signal tone sounds. Open the lid of the appliance.
8. Lift the top section and the bottom section of the steamer insert out of the pan.

Soft frying

For the frying of meat, fish, vegetables, etc. in hot oil or fat.

Important: Take note of the safety instructions at the beginning of the manual.

- In function selection mode, select the preparation programme [soft fry]. Change the pre-configured values if needed. → “Changing presettings” see page 26
- Fill the pan with oil or deep-frying fat up to the marking [1.0 ] (1 litre) as the maximum.
- Close lid.
- Press button  to start the preparation programme.
- The oil is heated. Once the target temperature is reached, a signal tone sounds and button  flashes.
- Open the lid of the appliance.
- Using a ladle, carefully place no more than 200 g of frozen food or 300 g of non-frozen food for deep frying in the pan.
- Do not close the lid.
- Press button  to start the next preparation step.
- Once the preparation programme ends, a signal tone sounds.

Note: For more simple frying, Bosch has a frying basket available as an accessory. Art. no: **MAZ0FB**

Sous-vide cooking

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

⚠ Health risk!

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

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

Vacuum-sealing bags

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

Vacuum-sealing

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

Notes:

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



Child lock

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



⚠ Warning

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

■ **Activate**

Press and hold buttons  and  simultaneously for 3 seconds. A short signal tone sounds. The child lock is now active.

■ **Deactivate**

Press and hold buttons  and  simultaneously for 3 seconds once again. A short signal tone sounds. Now the child lock is deactivated.

Cleaning and maintenance

The appliance and the parts used must be thoroughly cleaned after each use.

Important: Take note of the safety instructions at the beginning of the manual.

Warning!

- 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.
- Allow the appliance to cool down completely before cleaning it.

→ Image sequence 

1. Open the lid. Remove the pan with the pan tongs.
2. Remove the lid insert.
3. Remove the steam outlet.
4. Disassemble the steam outlet.

Cleaning the base unit

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

Cleaning the lid insert, steam outlet, pan and accessories

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

Note: The pan, pan tongs and steamer inserts can also be put in the dishwasher.

Warning!

Before inserting the pan, check that the appliance interior is dry and clean and that there are no objects present in the appliance interior.

Disposal



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

Guarantee

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

Changes reserved.

List of preparation programmes

AutoCook offers you a total of 48 preparation programmes. These consist of 16 basic programmes, each with 3 time setting options. The following table and the brief description contain the most important data for different preparation programmes.

Programme	Number of preparation steps	Keep warm function available	Lid
my mode Customised setting for the desired temperature and preparation time	1	—	Open / closed *
warm up Warming up cold (pre-cooked) meals	1	✓	Closed
soup Preparing soups and stews	short: 1 medium: 2 long: 2	✓	Open / closed *

* Depending on the recipe / preparation step – Please see the AutoCook app for notes on correct use of the programmes and for information on ingredients, quantities and cooking times.

Programme	Number of preparation steps	Keep warm function available	Lid
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
soft fry Soft frying of small amounts (e.g. meat, fish, pastries, ...). Not suitable for frozen ingredients.	1	—	Open
baking Baking food	1	—	Closed
cooking Cooking food	1	✓	Closed
porridge Preparing dairy foods	1	✓	Closed
rice Cooking cereals or rice	1	✓	Closed
jam Preserving fruit as jams	1	—	Open
legumes Cooking beans	short: 1 medium: 2 long: 2	✓	Closed
sous vide Gently cooking foods in a vacuum bag	1	—	Closed
risotto Preparing risotto	3	✓	Open / closed *
pasta Cooking pasta dishes	1	—	Closed / open*
yogurt Preparing yogurt	1	—	Closed

* Depending on the recipe / preparation step – Please see the AutoCook app 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	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	8 (12)
	medium	30 mins	Dumplings	500 g (600 g)
	short	5 mins	Broccoli	500 g (800 g)
	short	3 mins	Peas	500 g (800 g)
	medium	30 mins	Carrots	500 g (800 g)
	medium	30 mins	Chicken breast	500 g (800 g)
	medium	30 mins	Beetroot (medium-sized, whole)	500 g (800 g)
rice	medium	30 mins	White, medium grain rice (side dish)	500 g rice, 700 ml water
	medium	25 mins	White, medium grain rice (side dish)	250 g rice, 500 ml water
	long	60 mins	Black rice	500 g rice, 500 ml water
	long	45 mins	Black rice	250 g rice, 350 ml water
porridge	long	45 mins	Milk porridge	250 g round grain rice, 1000 ml milk, 100 g sugar
	medium	30 mins	Milk porridge	125 g round grain rice, 500 ml milk, 50 g sugar
soft fry	medium	20 mins	Chicken legs	300 g
	short	10 mins	Button mushrooms	200 g
	medium	20 mins	Cannelloni	300 g
	short	10 mins	Fish fillet	200 g
	short	10 mins	Wiener schnitzel (turkey)	200 g
	short	10 mins	Wiener schnitzel (pork)	200 g

Programme	Setting	Time	Food	Recommended quantity (maximum)
steam + soft 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	Cake	500 g
fry	medium	15 mins	Vegetables	300 g
	medium	15 mins	Fish	200 g
	medium	15 mins	Meat	500 g
	short	Manual setting: 5 mins	Onions	200 g
sous vide ¹⁾	short, 60°C	60 mins	Fillet of beef (rare)	After adding the food, the water level in the pan should not exceed 3.0 l.
	medium, 65°C	50 mins	Fillet of beef (medium)	
	medium, 70°C	45 mins	Fillet of beef (well done)	
	short, 60°C	30 mins	Fish (salmon)	
	medium, 65°C	60 mins	Poultry (chicken breast)	
	long, 85°C	60 mins	Asparagus	
	long, 85°C	80 mins	Potatoes	
long, 85°C	100 mins	Root vegetables		

1) Special hygiene measures must be observed when using the sous vide cooking method. Please pay particular attention to the safety instructions and the recommendations for preparation!
 → “Sous vide cooking” see page 27

Troubleshooting

Problem	Cause	Remedial action
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.	

Problem	Cause	Remedial action
The appliance boils over.	Filled beyond capacity.	Adjust the amount.
	The temperature is too high.	Reduce the temperature.
	The selected preparation programme requires the meal to be cooked with the lid open.	Open the lid of the appliance.
LED does not light up.	The appliance is switched off.	Switch on the appliance.
	Fault in the power cord.	Contact customer service.
The hotplate does not function.	Fault in the appliance.	Contact customer service.
	The hotplate is damaged.	
Water is flowing out of the appliance.	The appliance features overflow protection.	Remove the water. Remove the pan and use a cloth to rub the appliance interior dry. Ensure that no water enters the appliance interior.
Display screen E1~E5	Fault in the appliance.	Abort the preparation programme. Disconnect the appliance from the power supply. Switch the appliance on again. Please contact customer service if the problem persists.

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

Conformité d'utilisation

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.

Ne pas dépasser les quantités maximales admissibles (→ « *Temps de cuisson* » voir page 45).

Cet appareil est adapté à la cuisson, au rôtissage, au braisage, à la cuisson vapeur, à la friture, à la pasteurisation, au réchauffage et au maintien au chaud d'aliments. L'appareil ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets. D'autres applications sont possibles à condition d'utiliser d'autres accessoires homologués par le fabricant. Utiliser l'appareil uniquement avec des pièces et accessoires d'origine homologués. Utiliser uniquement le récipient et les accessoires livrés avec l'appareil de base. Tous les ingrédients doivent être conformes à l'hygiène. Lors de la préparation, respecter les règles d'hygiène culinaire.

N'utiliser l'appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu'à 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utiliser l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.

Consignes de sécurité importantes

Lire attentivement cette notice d'utilisation. Respecter les instructions qu'elle contient et la conserver soigneusement!

Si l'appareil change de propriétaire, lui remettre cette notice.

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

Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été informées de l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage. Il faut tenir les enfants à l'écart de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur et ne pas leur permettre d'utiliser l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

⚠ Risque de chocs électriques et d'incendie !

- L'appareil doit être branché uniquement sur un réseau à courant alternatif par l'intermédiaire d'une prise de courant installée de manière conforme et disposant d'une connexion à la terre. S'assurer que le système à conducteur de protection de l'installation électrique de la maison est conforme.

- Ne brancher et n'utiliser l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utiliser l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Pour éviter tout risque, seul notre service après-vente est autorisé à effectuer des réparations sur l'appareil. Si le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'alimentation spécifique qui est disponible auprès de notre service après-vente.
- Ne jamais raccorder l'appareil à des minuteurs ou à des prises pouvant être commandées à distance. Surveiller toujours l'appareil pendant son fonctionnement!
- Ne pas poser l'appareil sur des surfaces chaudes (tables de cuisson par ex.) ou à proximité de celles-ci. Ne pas mettre le cordon d'alimentation en contact avec des éléments brûlants et ne pas le faire glisser sur des arêtes vives.
- Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau ou le mettre dans un lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer et en cas de panne.

Risque de blessures !

- Ne brancher la fiche secteur qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés.

Risque de brûlures !

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

Risque d'asphyxie !

Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Risque d'incendie !

- Ne jamais brancher l'appareil s'il se trouve encore des accessoires ou d'autres objets dans le récipient.
- Si un programme non désiré est exécuté, appuyer sur la touche X pour mettre fin au programme et pour activer le mode Standby.

⚠ Important !

- Après avoir utilisé ou nettoyé l'appareil, le laisser sécher avec le récipient retiré pendant au moins 30 minutes, couvercle ouvert, pour éviter la condensation.
- Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. ➔ « *Nettoyage et entretien* » voir page 42

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

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

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

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

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

Sommaire

Conformité d'utilisation	34
Consignes de sécurité importantes	34
Vue d'ensemble	36
Avant la première utilisation	37
Préparation	37
Utilisation	38
Adapter les préréglages	40
Applications spéciales	41
Sécurité enfants.....	42
Nettoyage et entretien	42
Mise au rebut.....	43
Garantie.....	43
Liste des programmes de préparation.....	44
Temps de cuisson.....	45
Dérangements et solutions.....	47

Vue d'ensemble

➔ Figure **A**

- 1 Multi-cuiseur (appareil de base)
- 2 Bandeau de commande
- 3 Couvercle
- 4 Bouton d'ouverture du couvercle
- 5 Dispositif d'évacuation de vapeur amovible
- 6 Raccordement au secteur
- 7 Récipient avec revêtement anti-adhérent
- 8 Garniture de couvercle amovible
- 9 Insert de cuisson vapeur
- 10 Pince du récipient
- 11 Cordon d'alimentation

Accessoire (disponible séparément)

- 12 Panier à friture MAZ0FB

Bandeau de commande

Le bandeau de commande est constitué d'éléments de commande (touches) et d'éléments d'affichage (LED). Les touches permettent de sélectionner chaque programme de préparation et d'exécuter les différentes options de réglage (par ex. la température et la durée de préparation). Les réglages sont indiqués par des LED qui s'allument et sur l'écran d'affichage.

→ Figure 1

Éléments de commande	
ⓘ	Standby
☰	Sélection d'un programme de préparation
≡←	Adaptation de la durée de préparation pré réglée short (court) medium (moyen) long (long)
✓	Démarrer le programme
🕒	Réglage du retardateur de mise en marche
🔧	Réglage d'une température de préparation personnalisée
⌚	Réglage d'une durée de préparation personnalisée
✕	Suppression d'un réglage ou annulation du programme

→ Figure 2

Éléments d'affichage	
a	Écran
b	timer (Timer)
c	Étapes de préparation/Avancement du programme
d	finished (prêt)
e	keep warm (maintien chaud)
f	Affichage de la durée de préparation pré réglée (court, moyen, long)
g	Liste des programmes de préparation
h	my mode (Mon mode)

Avant la première utilisation

Avant de pouvoir utiliser le nouvel appareil, le déballez complètement, le nettoyez et le contrôlez.

Attention !

Ne jamais mettre en service un appareil endommagé !

- Sortir l'appareil de base ainsi que tous les accessoires de l'emballage et retirer les éventuels restes d'emballage.
- Contrôler l'intégrité des pièces et vérifier qu'elles ne présentent pas de dommage visible. → **Figure 3**
- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces.
→ « *Nettoyage et entretien* » voir page 42

Préparation

Respecter les consignes de sécurité figurant au début de la présente notice.

→ Suite de la figure 1

1. Placer l'appareil de base sur une surface lisse, propre et stable.
2. Brancher le cordon d'alimentation fourni d'abord sur l'appareil puis sur la prise de courant.
3. Sur le bandeau de commande, les deux touches ⓘ et ✓ s'allument, toutes les LED s'allument une fois brièvement et un signal sonore à cinq niveaux retentit. Ensuite, la touche ⓘ clignote. L'appareil est en mode Standby et opérationnel.
4. Appuyer sur la touche ⓘ pour passer en mode Sélection des fonctions.
5. La touche ⓘ et l'élément d'affichage [my mode] (Mon mode) s'allument. La touche ✓ clignote.
6. L'écran affiche « 00:00 ». L'appareil est opérationnel.

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

Utilisation

Recettes AutoCook

Pour obtenir d'excellents et savoureux résultats, il est recommandé de suivre les recettes de notre application AutoCook, qui a été élaborée précisément pour l'AutoCook. Ces recettes sont constamment complétées et améliorées. L'application indique de manière détaillée les quantités d'ingrédients nécessaires, fournit des conseils concernant la durée et la température de préparation et fournit également des combinaisons pertinentes de programmes de préparation. Pour accéder à l'application, utiliser l'URL suivante ou scanner le code QR : <https://autocook-app.com>



Avant l'utilisation, consulter les tableaux suivants pour avoir un aperçu des différents programmes de préparation et des temps de cuisson recommandés.

→ « *Liste des programmes de préparation* » voir page 44

→ « *Temps de cuisson* » voir page 45

Certains programmes se composent de plusieurs étapes. L'étape concernée du programme est indiquée sur l'écran. Lorsqu'une étape est terminée, un signal sonore récurrent retentit, l'écran et la touche ✓ clignotent. Introduire les aliments correspondant à la recette et appuyer une nouvelle fois sur la touche ✓. L'étape suivante de la préparation démarre. Selon le programme sélectionné ou l'étape de la préparation, le couvercle doit être fermé ou ouvert. Les indications correspondantes figurent dans l'application AutoCook.



Sélectionner et démarrer un programme

Attention !

- Remplir au maximum le récipient jusqu'au repère [4,0 litres]!
- Pour remuer, utiliser exclusivement le couvert en plastique fourni (pas de couvert en métal).

Important : respecter les consignes de sécurité figurant au début de la notice.

→ Suite de la figure 1

1. Appuyer autant de fois sur la touche  que nécessaire pour sélectionner le programme de préparation souhaité. Sur le bandeau de commande, la LED correspondante s'allume et la durée de préparation pré réglée pour le programme de préparation sélectionné clignote.
2. Appuyer sur la touche  pour modifier la durée de préparation pré réglée. L'affichage change de [medium] (moyen) à [long] (long) et [short] (court), puis revient à [medium] (moyen). La durée de préparation pré réglée s'affiche sur l'écran.
3. Ouvrir le couvercle et introduire les ingrédients nécessaires à la recette.
4. Selon le programme de préparation, fermer le couvercle.
5. Appuyer sur la touche ✓ pour démarrer le programme de préparation.
6. L'appareil chauffe le récipient jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Au cours de la phase de chauffage, des lignes apparaissent sur l'écran et tournent dans le sens des aiguilles d'une montre.
7. Dès que la température souhaitée est atteinte, les lignes disparaissent et la durée de préparation restante s'affiche sur l'écran.

Remarque : dans le cas des programmes comportant plusieurs étapes de préparation, un signal sonore retentit lorsque la température souhaitée est atteinte ou lorsque l'étape en cours est terminée. Introduire les ingrédients suivants et appuyer sur la touche ✓ pour démarrer l'étape de préparation suivante.

8. Lorsque le programme de préparation est terminé, un signal sonore retentit, l'élément d'affichage [finished] (prêt) et la touche ✓ s'allument. L'écran clignote et affiche « 00:00 ».

Remarque : avec certains programmes, la fonction de maintien au chaud est activée automatiquement à la fin. L'affichage [keep warm] (maintien chaud) s'allume.

9. Appuyer sur la touche ① pour mettre l'appareil en mode Standby. Débrancher la fiche secteur.

10. Servir le plat et laisser l'appareil refroidir entièrement.

- Une fois l'appareil entièrement refroidi, nettoyer toutes les pièces.
→ « *Nettoyage et entretien* » voir page 42

Terminer prématurément l'étape de préparation en cours

Si les ingrédients sont cuits plus rapidement que prévu au cours d'une étape de préparation, cette dernière peut également être arrêtée manuellement.

- Appuyer sur la touche ✓ pendant au moins 2 secondes.
- L'étape de préparation en cours est arrêtée. Ensuite, un signal sonore retentit dès qu'il est possible de passer à l'étape suivante.
- Sur le bandeau de commande, les LED 1, 2, 3 ou 4 s'allument et la touche ✓ clignote.
- Appuyer sur la touche ✓ pour démarrer l'étape de préparation suivante.

Terminer prématurément un programme de préparation

- Appuyer sur la touche X pour arrêter le programme de préparation.

Mon mode

Cuisson manuelle avec des réglages personnalisés de la durée et de la température de préparation.

- Après la mise en marche, la touche ① est allumée en continu ainsi que l'élément d'affichage [my mode] (Mon mode) en mode Sélection des fonctions. La touche ✓ clignote. L'écran affiche « 00:00 ».
- Appuyer 1x sur la touche ⌘. « 00:00 » clignote sur l'écran.
- Appuyer sur la touche ⌘ autant de fois que nécessaire ou la maintenir enfoncée jusqu'à l'affichage de la durée de préparation souhaitée.
- Appuyer 1x sur la touche ⌘. « 00c » clignote sur l'écran.
- Appuyer sur la touche ⌘ autant de fois que nécessaire ou la maintenir enfoncée jusqu'à l'affichage de la température de préparation souhaitée.
- Appuyer sur la touche ✓ pour démarrer ou poursuivre le programme de préparation avec les valeurs personnalisées.
- L'appareil chauffe le récipient jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.
- Dès que la température souhaitée est atteinte, les lignes disparaissent et la durée de préparation apparaît sur l'écran. La préparation commence automatiquement.





Adapter les préréglages

Les valeurs préréglées pour la température, la durée ou le retardateur de mise en marche peuvent être adaptées aux besoins spécifiques, selon le programme.


Appuyer sur la touche correspondante pour régler les valeurs. En maintenant la touche enfoncée, les valeurs changent plus rapidement. Lorsque la valeur maximale d'un réglage est atteinte, l'affichage revient à la valeur minimale.

Réglage d'un retardateur de mise en marche

Selon le programme de préparation, il est possible de régler la durée jusqu'au démarrage.






- Sélectionner le programme de préparation.
- Appuyer sur la touche . La touche  clignote. Une valeur préréglée clignote sur l'écran.
- Appuyer sur la touche  pour augmenter la durée affichée.
- Appuyer sur la touche  lorsque le retardateur de mise en marche souhaité s'affiche.
- Le retardateur de mise en marche sélectionné s'affiche sur l'écran. Sur le bandeau de commande, [timer] (Timer) s'allume.
- La durée écoulée jusqu'au démarrage est décomptée. La préparation démarre alors automatiquement.


Remarques :

- Le retardateur de mise en marche peut être désactivé à tout moment en appuyant sur la touche . Le programme de préparation démarre alors immédiatement.
- Si aucune durée préréglée ne clignote sur l'écran, il n'est pas possible de régler de retardateur de mise en marche pour le programme de préparation sélectionné.





Réglage de la température de préparation

La température peut être adaptée avant et pendant la préparation.

- **Avant la préparation :**
En mode Sélection des fonctions, appuyer sur la touche  autant de fois que nécessaire pour sélectionner le programme de préparation souhaité.
- Appuyer 1x sur la touche . La température de préparation préréglée clignote sur l'écran.
- **Pendant la préparation :**
Appuyer sur la touche  et la maintenir enfoncée. La température de préparation actuelle s'affiche brièvement sur l'écran
- **Modifier les valeurs :** appuyer plusieurs fois sur la touche  ou la maintenir enfoncée jusqu'à ce que la température de préparation souhaitée soit atteinte.
- Appuyer sur la touche  pour démarrer ou poursuivre le programme de préparation avec les valeurs personnalisées.

Remarque : si la touche  n'est pas enfoncée, le programme de préparation se poursuit avec la température précédemment réglée.

Réglage de la durée de préparation

- **Avant la préparation :**
En mode Sélection des fonctions, appuyer sur la touche  autant de fois que nécessaire pour sélectionner le programme de préparation souhaité.
- Appuyer 1x sur la touche . La durée de préparation préréglée clignote sur l'écran.
- **Pendant la préparation :**
Appuyer sur la touche  et la maintenir enfoncée. La durée de préparation actuelle s'affiche brièvement sur l'écran
- **Modifier les valeurs :** appuyer plusieurs fois sur la touche  ou la maintenir enfoncée jusqu'à ce que la durée de préparation souhaitée soit atteinte.

- Appuyer sur la touche ✓ pour démarrer ou poursuivre le programme de préparation avec les valeurs personnalisées.


Applications spéciales

Cuisson vapeur avec l'insert de cuisson vapeur

Pour la cuisson à la vapeur des légumes, de la viande ou du poisson. L'insert de cuisson vapeur composé de deux parties permet de cuire en même temps différents ingrédients séparément l'un de l'autre (par ex. dans la partie inférieure des légumes et dans la partie supérieure du poisson).

Important : respecter les consignes de sécurité figurant au début de la notice.


→ Suite de la figure

1. En mode Sélection des fonctions, sélectionner le programme de préparation [steam] (Vapeur). Adapter éventuellement les valeurs pré-réglées. → « Adapter les pré-réglages » voir page 40
2. Remplir le récipient d'eau jusqu'au repère [0.5 - 3. Accrocher la partie inférieure de l'insert de cuisson vapeur dans le récipient.
- 4. Pour cuire à la vapeur différents ingrédients, remplir la partie inférieure jusqu'au bord inférieur.
- 5. Mettre la partie supérieure en place et remplir d'autres ingrédients.
- 6. Fermer le couvercle. Appuyer sur la touche ✓ pour démarrer le programme de préparation.
- 7. Lorsque le programme de préparation est terminé, un signal sonore retentit. Ouvrir le couvercle de l'appareil.
- 8. Retirer la partie supérieure et la partie inférieure de l'insert de cuisson vapeur du récipient.

Frire doux

Pour frire la viande, le poisson, les légumes, etc. dans de l'huile ou de la graisse chaude.

Important : respecter les consignes de sécurité figurant au début de la notice.

- En mode Sélection des fonctions, sélectionner le programme de préparation [soft fry] (Frire doux). Adapter éventuellement les valeurs pré-réglées. → « Adapter les pré-réglages » voir page 40
- Remplir le récipient d'huile ou de graisse de friture jusqu'au repère [1.0 - Fermer le couvercle.
- Appuyer sur la touche ✓ pour démarrer le programme de préparation.
- L'huile chauffe. Dès que la température souhaitée est atteinte, un signal sonore retentit et la touche ✓ clignote.
- Ouvrir le couvercle de l'appareil.
- Placer au maximum 200 g d'aliment à frire surgelé ou 300 g d'aliment à frire non surgelé prudemment dans le récipient à l'aide d'une louche.
- Ne pas fermer le couvercle.
- Appuyer sur la touche ✓ pour démarrer l'étape de préparation suivante.
- Lorsque le programme de préparation est terminé, un signal sonore retentit.

Remarque : Bosch propose en accessoire un panier à friture qui permet de frire très facilement. Réf. : **MAZ0FB**

Cuisson sous vide

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

Risque pour la santé!

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

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

Sachets sous vide

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

Mise sous vide

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

Remarques :

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



Sécurité enfants

La sécurité enfants peut être activée ou désactivée au cours d'une préparation. Si la sécurité enfants est activée, toutes les touches situées sur l'appareil sont bloquées et plus aucun réglage ne peut être effectué sur l'appareil.



Avertissement

Lorsque la sécurité enfants est activée, les préparations ne peuvent être ni modifiées, ni arrêtées. La sécurité enfants doit tout d'abord être désactivée.

■ **Activation**

Enfoncer les touches  et  en même temps pendant 3 secondes. Un bref signal sonore retentit. La sécurité enfants est activée.

■ **Désactivation**

Enfoncer à nouveau les touches  et  en même temps pendant 3 secondes. Un bref signal sonore retentit. La sécurité enfants est désactivée.

Nettoyage et entretien

L'appareil et les éléments utilisés doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation.

Important : respecter les consignes de sécurité figurant au début de la notice.

Attention !

- Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
- Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
- Ne pas utiliser de chiffons ni de produits nettoyants abrasifs.
- Laisser refroidir complètement l'appareil avant de le nettoyer.

→ Suite de la figure 

1. Ouvrir le couvercle. Retirer le récipient avec la pince.
2. Retirer la garniture de couvercle.
3. Retirer le dispositif d'évacuation de vapeur.
4. Démontez le dispositif d'évacuation de vapeur.

Nettoyer l'appareil de base

- Essuyer le boîtier et l'intérieur avec un chiffon doux humide et les sécher.
- Nettoyer le bandeau de commande avec un chiffon en microfibre sec.

Nettoyer la garniture de couvercle, le dispositif d'évacuation de vapeur, le récipient et les accessoires

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

Remarque : le récipient, la pince du récipient et les inserts de cuisson vapeur peuvent également passer au lave-vaisselle.

Attention !

Avant la mise en place du récipient, vérifier si l'intérieur de l'appareil est sec et propre et s'il ne contient aucun objet.

Mise au rebut

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

Garantie

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

Sous réserve de modifications.

Liste des programmes de préparation

Au total, 48 programmes de préparation sont proposés avec l'AutoCook. Ils se décomposent en 16 programmes de base possédant chacun 3 options de réglage de la durée. Vous trouverez dans la notice abrégée de même que dans le tableau suivant les principales données pour les différents programmes de préparation.

Programme	Nombre d'étapes de préparation	Fonction maintien chaud disponible	Couvercle
my mode (Mon mode) Réglage personnalisé de la température et de la durée de préparation souhaitées	1	—	ouvert / fermé*
warm up (Réchauffer) Réchauffage des plats froids (préalablement cuisinés)	1	✓	fermé
soup (soupe) Préparation des soupes et des ragoûts	short (court): 1 medium (moyen): 2 long (long): 2	✓	ouvert / fermé*
steam (Vapeur) Cuisson à la vapeur des légumes, de la viande et du poisson (insert de cuisson vapeur nécessaire)	1	✓	fermé
stew (Mijoter) Faire mijoter des légumes, de la viande et du poisson.	short (court): 1 medium (moyen): 2 long (long): 2	✓	ouvert / fermé*
fry (Rissoler) Faire rissoler des légumes, de la viande et du poisson.	1	✓	ouvert
soft fry (Frire doux) Friture douce de petites quantités (par ex. de viande, de poisson, de gâteaux, ...). Ne convient pas pour les ingrédients congelés.	1	—	ouvert
baking (Cuisson) Cuisson des aliments	1	—	fermé
cooking (Bouillir) Cuisson dans l'eau des aliments	1	✓	fermé
porridge (Porridge) Préparation des produits laitiers et porridges	1	✓	fermé
rice (Riz/Céréales) Cuisson dans l'eau des céréales ou du riz	1	✓	fermé
jam (Confiture) Réduction des fruits pour faire de la confiture	1	—	ouvert

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

Programme	Nombre d'étapes de préparation	Fonction maintien chaud disponible	Couvercle
legumes (Légumes secs) Cuisson dans l'eau des haricots	short (court): 1 medium (moyen): 2 long (long): 2	✓	fermé
sous vide (Sous vide) Cuisson douce des aliments en sachet sous vide	1	—	fermé
risotto (Risotto) Préparation du risotto	3	✓	ouvert / fermé*
pasta (Pâtes) Cuisson dans l'eau des pâtes	1	—	fermé / ouvert*
yogurt (Yaourt) Préparation des yaourts	1	—	fermé
* Suivant la recette ou l'étape de préparation – Vous trouverez des conseils pour bien utiliser les programmes et des indications concernant les ingrédients, les quantités et les temps de cuisson dans l'application AutoCook.			

Temps de cuisson

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

Programme	Réglage	Durée	Aliment	Quantité (maximale) conseillée
steam (Vapeur)	moyen	30 min.	Haricots verts (frais)	500 g (800 g)
	court	10 min.	Chou-fleur (bouquets de même taille)	500 g (800 g)
	long	50 min.	Pommes de terre (entières, de taille moyenne)	500 g (1200 g)
	court	10 min.	Filet de poisson	500 g (1000 g)
	moyen	30 min.	Boulettes de viande hachée	500 g (700 g)
	court	10 min.	Oeufs	8 pièces (12)
	moyen	30 min.	Quenelles / boulettes	500 g (600 g)
	court	5 min.	Brocoli	500 g (800 g)
	court	3 min.	Petits pois	500 g (800 g)
	moyen	30 min.	Carottes	500 g (800 g)
	moyen	30 min.	Blanc de poulet	500 g (800 g)
	moyen	30 min.	Betteraves rouges (entières, de taille moyenne)	500 g (800 g)

Programme	Réglage	Durée	Aliment	Quantité (maximale) conseillée
rice (Riz/Céréales)	moyen	30 min.	Riz blanc à grains moyens (accompagnement)	500 g de riz, 700 ml d'eau
	moyen	25 min.	Riz blanc à grains moyens (accompagnement)	250 g de riz, 500 ml d'eau
	long	60 min.	Riz noir	500 g de riz, 500 ml d'eau
	long	45 min.	Riz noir	250 g de riz, 350 ml d'eau
porridge (Porridge)	long	45 min.	Bouillie	250 g de riz rond, 1000 ml de lait, 100 g de sucre
	moyen	30 min.	Bouillie	125 g de riz rond, 500 ml de lait, 50 g de sucre
soft fry (Frire doux)	moyen	20 min.	Cuisses de poulet	300 g
	court	10 min.	Champignons	200 g
	moyen	20 min.	Cannellonis	300 g
	court	10 min.	Filet de poisson	200 g
	court	10 min.	Escalopes viennoises (de dinde)	200 g
	court	10 min.	Escalopes viennoises (de porc)	200 g
steam + soft fry (Vapeur + Frire doux)	court + court	10 min. + 10 min.	Légumes crus (par ex. chou-fleur)	200 g
baking (Cuisson)	long	60 min.	Échine de porc	1500 g
	moyen	40 min.	Rôti de viande hachée	800 g
	long	60 min.	Gâteaux	500 g
fry (Rissoler)	moyen	15 min.	Légumes	300 g
	moyen	15 min.	Poisson	200 g
	moyen	15 min.	Viande	500 g
	court	réglage manuel : 5 min.	Oignons	200 g

Programme	Réglage	Durée	Aliment	Quantité (maximale) conseillée
sous vide (Sous vide) ¹⁾	court, 60°C	60 min.	Filet de bœuf (saignant)	Le niveau d'eau dans le récipient ne doit pas dépasser 3,0 l une fois les aliments mis en place.
	moyen, 65°C	50 min.	Filet de bœuf (médium)	
	moyen, 70°C	45 min.	Filet de boeuf (bien cuit)	
	court, 60°C	30 min.	Poisson (saumon)	
	moyen, 65°C	60 min.	Volaille (blanc de poulet)	
	long, 85°C	60 min.	Asperges	
	long, 85°C	80 min.	Pommes de terre	
	long, 85°C	100 min.	Légumes racines	

1) Lors de la cuisson sous vide, des mesures d'hygiène particulières sont à prendre. Tenir impérativement compte des consignes de sécurité et des conseils de préparation! → „Cuisson sous vide“, voir la page 41

Dérangements et solutions

Problème	Cause	Solution
Le plat préparé est semi-cru.	Quantité trop élevée.	Remplir au maximum le récipient jusqu'au repère [4,0 litres]!
	Le rapport entre la quantité d'eau et la quantité d'ingrédients est incorrect.	Adapter le rapport entre la quantité d'eau et la quantité d'ingrédients.
	Corps étrangers à l'intérieur de l'appareil.	Retirer tous les corps étrangers. Ne pas utiliser d'eau pour cela!
	Le récipient est déformé.	S'adresser au service après-vente.
	Défaut dans l'appareil.	
	Défaut du capteur.	
Le plat préparé est trop cuit.	Il y a des salissures sous le récipient.	Bien nettoyer le récipient et l'intérieur de l'appareil.
	Le récipient est déformé.	S'adresser au service après-vente.
	Défaut dans l'appareil.	
	Défaut du capteur.	
L'appareil cuit trop.	Quantité trop élevée.	Adapter la quantité.
	La température est trop élevée.	Réduire la température.
	Le programme de préparation sélectionné exige la cuisson des mets avec le couvercle ouvert.	Ouvrir le couvercle de l'appareil.
LED pas allumée.	L'appareil est éteint.	Mettre l'appareil en marche.
	Défaut du cordon d'alimentation.	S'adresser au service après-vente.
La plaque chauffante ne fonctionne pas.	Défaut dans l'appareil.	S'adresser au service après-vente.
	La plaque chauffante est endommagée.	

Problème	Cause	Solution
De l'eau sort de l'appareil.	L'appareil est équipé d'une protection anti-débordement.	Retirer l'eau. Retirer le récipient et sécher l'intérieur de l'appareil avec un chiffon. Faire en sorte que de l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
Affichage E1~E5	Défaut dans l'appareil.	Arrêter le programme de préparation. Débrancher l'appareil. Remettre l'appareil en marche. Si le problème persiste, s'adresser au service après-vente.
<p>Appeler impérativement la hotline si les problèmes ne peuvent pas être résolus ! Les numéros de téléphone se trouvent dans les dernières pages de la notice.</p>		

Usso corretto

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di preparazione usuali nell'attività domestica.

Non superare le quantità massime ammesse (→ *“Tempi di cottura” ved. pagina 60*).

L'apparecchio è adatto per cuocere, cuocere al forno, arrostitire, stufare, cuocere al vapore, friggere, pastorizzare, scaldare e mantenere al caldo alimenti. L'apparecchio non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze. Altri impieghi sono possibili se si utilizzano ulteriori accessori autorizzati dal produttore. Usare l'apparecchio solo con gli accessori e i ricambi originali approvati. Utilizzare il recipiente e gli accessori soltanto con l'apparecchio base. Tutti gli ingredienti devono essere in condizioni perfettamente igieniche. Durante la lavorazione rispettare tutte le regole di igiene in cucina.

Usare l'apparecchio solo in ambienti chiusi a temperatura ambiente e ad un'altitudine massima di 2000 m s.l.m.

Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali.

Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso, osservarle e conservarle! Se l'apparecchio viene ceduto, allegare anche le presenti istruzioni. L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude la responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.

Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte facoltà psichiche, sensoriali o mentali o con conoscenze e/o esperienza insufficienti, purché siano sotto il controllo di persone adulte o siano state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi all'uso dello stesso. I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento e non devono utilizzare l'apparecchio. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini.

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!
- Non disporre l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici molto calde, come per es. fornelli. Non mettere mai il cavo d'alimentazione a contatto con parti calde o tirarlo sopra spigoli vivi.
- Non immergere mai l'apparecchio base in acqua né lavarlo in lavastoviglie. Non pulire con il vapore. Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.
- L'apparecchio va sempre scollegato dalla corrente elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e in caso di guasti.

Pericolo di lesioni!

- Inserire la spina di alimentazione solo dopo che tutti i preparativi per il lavoro con l'apparecchio sono stati conclusi.

Pericolo di ustioni!

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

Pericolo di soffocamento!

Non lasciare che i bambini giochino con il materiale di imballaggio.

Pericolo di incendio!

- Non inserire mai la spina dell'apparecchio se nel recipiente vi sono ancora accessori o altri oggetti.
- Se viene eseguito un programma non desiderato, premere il tasto H per interrompere il programma e passare alla modalità standby.

Importante!

- Dopo l'uso o il lavaggio lasciare asciugare l'apparecchio senza recipiente e con il coperchio aperto per almeno 30 minuti per prevenire la formazione di condensa.
- Lavare sempre a fondo l'apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. → *“Pulizia e cura” ved. pagina 57*

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

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

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

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

Trovate ulteriori informazioni sui nostri prodotti sul nostro sito Internet.

Indice

Uso corretto	49
Importanti avvertenze di sicurezza	49
Panoramica	51
Prima del primo utilizzo	52
Preparazione	52
Utilizzo	53
Modifica delle preimpostazioni	54
Applicazioni speciali	55
Sicurezza bambini	57
Pulizia e cura	57
Smaltimento	57
Garanzia	58
Elenco dei programmi	58
Tempi di cottura	60
Rimedi in caso di guasti	61

Panoramica

→ Figura 

- 1 **Multicooker (apparecchio base)**
- 2 **Pannello di comando**
- 3 **Coperchio**
- 4 **Tasto di apertura del coperchio**
- 5 **Scarico vapore estraibile**
- 6 **Spina di alimentazione**
- 7 **Recipiente con rivestimento antiaderente**
- 8 **Insero estraibile del coperchio**
- 9 **Vaporiera**
- 10 **Pinza per recipiente**
- 11 **Cavo di alimentazione**









Accessorio (disponibile separatamente)

- 12 **Cestello per frittura MAZ0FB**

Pannello di comando

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

→ Figura B

Elementi di comando	
	Standby
	Selezione di un programma
	Regolazione della durata preimpostata short (corta) medium (media) long (lunga)
	Avvio del programma
	Impostazione dell'avvio ritardato
	Impostazione personalizzata della temperatura
	Impostazione personalizzata della durata
	Cancellazione di un'impostazione o interruzione del programma

→ Figura C

Indicatori	
a	Display
b	timer (timer)
c	Fasi di preparazione / avanzamento del programma
d	finished (pronto)
e	keep warm (scaldavivande)
f	Indicazione della durata preimpostata (corta, media, lunga)
g	Elenco dei programmi
h	my mode (la mia modalità)

Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare l'apparecchio nuovo per la prima volta, va completamente rimosso dal suo imballo, pulito e controllato.

Attenzione!

Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato!







- Estrarre dalla confezione l'apparecchio base e tutti gli accessori e rimuovere l'imballo.
- Controllare che vi siano tutti i componenti e che non presentino danni visibili. → **Figura A**
- Prima del primo utilizzo lavare accuratamente tutte le parti e asciugarle.

→ "Pulizia e cura" ved. pagina 57

Preparazione

Osservare le avvertenze di sicurezza all'inizio delle istruzioni.

→ **Sequenza immagini D**

1. Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia, pulita e stabile.
2. Collegare il cavo di alimentazione fornito prima all'apparecchio e poi alla presa.
3. 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.
4. Premere il tasto  per impostare la modalità di selezione della funzione.
5. Il tasto  e l'indicatore [my mode] (la mia modalità) sono accesi. Il tasto  lampeggia.
6. Sul display viene visualizzato "00:00". L'apparecchio è pronto per l'utilizzo.

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

Utilizzo

Ricette AutoCook

Per ottenere i migliori risultati e il massimo del gusto consigliamo di seguire le ricette della nostra app AutoCook, che sono state create appositamente per AutoCook. Le ricette vengono continuamente aggiornate e integrate. L'app indica le quantità necessarie, fornisce consigli sul tempo di cottura e sulla temperatura e spiega come combinare i programmi. Per giungere all'app seguire l'URL seguente oppure scansionare il codice QR: <https://autocook-app.com>



Per una panoramica dei diversi programmi e dei tempi di cottura consigliati consultare le tabelle seguenti prima dell'uso.

→ *“Elenco dei programmi”* ved. pagina 58

→ *“Tempi di cottura”* ved. pagina 60

Alcuni programmi comprendono varie fasi. La fase relativa viene visualizzata sul display. Al termine di una fase viene emesso un segnale acustico ricorrente, il display e il tasto ✓ lampeggiano. A seconda della ricetta, inserire gli alimenti e premere nuovamente il tasto ✓. La fase successiva del programma viene avviata. A seconda della selezione del programma o della fase di preparazione il coperchio deve essere chiuso o aperto. Per indicazioni in merito consultare l'app AutoCook.


Selezione e avvio del programma

Attenzione!


- Non riempire il recipiente oltre la marcatura [4,0 litri]!
- Per mescolare utilizzare esclusivamente posate di plastica (non usare posate di metallo).

Importante: osservare le avvertenze di sicurezza all'inizio delle istruzioni.

→ Sequenza immagini




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 E per modificare la durata preimpostata. L'indicazione passa da [medium] (medio) a [long] (lungo) a [short] (corto), per poi tornare a [medium] (medio). Sul display viene visualizzata la durata preimpostata.
 3. Aprire il coperchio e versare gli ingredienti necessari in base alla ricetta.
 4. In base al programma, chiudere il coperchio.
 5. Premere il tasto ✓ per avviare il programma.
 6. 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.
 7. Una volta raggiunta la temperatura impostata, le lineette scompaiono e sul display viene indicata la durata restante del programma.
- Nota:** per i programmi che comprendono più fasi di preparazione, una volta raggiunta la temperatura impostata o al termine di una fase viene emesso un segnale acustico. Aggiungere ulteriori ingredienti e premere il tasto ✓ per avviare la fase successiva della preparazione.
8. Al termine del programma viene emesso un segnale acustico e l'indicatore [finished] (pronto) e il tasto ✓ si accendono. Il display lampeggia e indica “00:00”.

Nota: per alcuni programmi, al termine viene attivata automaticamente la funzione Scaldavivande. L'indicatore [keep warm] (scaldavivande) si accende.

9. Premere il tasto  per far passare l'apparecchio alla modalità standby. Staccare la spina di alimentazione.
10. Servire la pietanza e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.
 - Quando il raffreddamento è completo, pulire tutte le parti. → *“Pulizia e cura” ved. pagina 57*

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.






- Tenere premuto il tasto  per almeno 2 secondi.
- La fase in corso viene interrotta. Quindi viene emesso un 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.
- Premere il tasto  per avviare la fase successiva della preparazione.



Interruzione anticipata di un programma

- Premere il tasto H per interrompere il programma.

La mia modalità

Cottura manuale con impostazioni individuali della durata e della temperatura.

- Dopo l'accensione, in modalità di selezione della funzione il tasto  e l'indicatore [my mode] (la mia modalità) sono accesi. Il tasto  lampeggia. Sul display si accende “00:00”.
- Premere una volta il tasto . Sul display lampeggia “00:00”.
- Premere ripetutamente o tenere premuto il tasto  finché non viene visualizzata la durata desiderata.
- Premere una volta il tasto . Sul display lampeggia “00c”.

- Premere ripetutamente o tenere premuto il tasto  finché non viene visualizzata la temperatura desiderata.
- Premere il tasto  per avviare o far proseguire il programma con i valori individuali.
- L'apparecchio riscalda il recipiente fino al raggiungimento della temperatura impostata.
- Una volta raggiunta la temperatura impostata, le lineette scompaiono e sul display viene indicata la durata del programma. La preparazione del cibo si avvia automaticamente.



Modifica delle preimpostazioni

I valori preimpostati di temperatura, durata o avvio ritardato possono essere adattati alle esigenze individuali a seconda del programma.

I valori vengono impostati premendo il tasto corrispondente. Tenendo premuto il tasto, i valori cambiano più velocemente. Una volta raggiunto il valore massimo di un'impostazione, l'indicatore passa al valore minimo.

Impostazione dell'avvio ritardato

A seconda del programma è possibile impostare la durata prima dell'avvio.



- Selezionare il programma.
- Premere il tasto A. Il tasto  lampeggia. Sul display lampeggia il valore preimpostato.
- Premendo il tasto A si aumenta la durata visualizzata.
- 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 alcun tempo preimpostato, significa che per il programma selezionato non è possibile impostare l'avvio ritardato.



Impostazione della temperatura

La temperatura può essere modificata individualmente prima o durante la preparazione.

- **Prima della preparazione:**
in modalità di selezione della funzione premere il tasto  fino a selezionare il programma desiderato.
- Premere una volta il tasto . Sul display lampeggia la temperatura preimpostata.
- **Durante la preparazione:**
tenere premuto il tasto . Sul display viene visualizzata brevemente la temperatura corrente
- **Per modificare i valori:** premere più volte il tasto  o tenerlo premuto fino a raggiungere la temperatura desiderata.
- Premere il tasto ✓ per avviare o far proseguire il programma con i valori individuali.

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

Impostazione della durata

- **Prima della preparazione:**
in modalità di selezione della funzione premere il tasto  fino a selezionare il programma desiderato.
- Premere una volta il tasto . Sul display lampeggia la durata preimpostata.
- **Durante la preparazione:**
tenere premuto il tasto F. Sul display viene visualizzata brevemente la durata corrente
- **Per modificare i valori:** premere più volte il tasto F o tenerlo premuto fino a raggiungere la durata desiderata.


- Premere il tasto ✓ per avviare o far proseguire il programma con i valori individuali.

Applicazioni speciali**Cottura a vapore con la vaporiera**

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

Importante: osservare le avvertenze di sicurezza all'inizio delle istruzioni.


→ Sequenza immagini 

1. In modalità di selezione della funzione selezionare il programma [steam] (cottura a vapore). Modificare eventualmente i valori preimpostati.
→ "Modifica delle preimpostazioni" ved. pagina 54
2. Riempire il recipiente d'acqua al massimo fino alla marcatura [0.5 ] (0,5 litri).
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. Premere il tasto ✓ per avviare il programma.
7. Al termine del programma viene emesso un segnale acustico. Aprire il coperchio dell'apparecchio.
8. Estrarre la parte superiore e quella inferiore della vaporiera dal recipiente.

Frittura leggera

Per friggere carne, pesce, verdura ecc. in olio o grasso caldi.

Importante: osservare le avvertenze di sicurezza all'inizio delle istruzioni.

- In modalità di selezione della funzione selezionare il programma [soft fry] (frittura leggera). Modificare eventualmente i valori preimpostati.
→ *“Modifica delle preimpostazioni” ved. pagina 54*
- Riempire il recipiente d'olio o grasso per frittura al massimo fino alla marcatura [1.0 - Chiudere il coperchio.
- 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.
- Aprire il coperchio dell'apparecchio.
- Servendosi di un mestolo, inserire con cautela nel recipiente non più di 200 g di alimenti surgelati o 300 g di alimenti non surgelati.
- Non chiudere il coperchio.
- Premere il tasto ✓ per avviare la fase successiva della preparazione.
- Al termine del programma viene emesso un segnale acustico.

Nota: per friggere più facilmente, Bosch offre come accessorio un cestello per frittura adatto. Codice art.: **MAZ0FB**

Cottura sottovuoto

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

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

Rischi per la salute!

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

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

Sacchetti per sottovuoto

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

Messa sottovuoto

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

Note

- La quantità massima inseribile per la cottura sottovuoto è di 3 l. Dopo l'aggiunta dei cibi il livello dell'acqua nel recipiente non deve superare 3 l.
- Per la cottura sottovuoto è assolutamente necessario chiudere il coperchio.



Sicurezza bambini

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



⚠ Avvertenza

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

■ Attivazione

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

■ Disattivazione

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

Pulizia e cura

L'apparecchio e le parti utilizzate devono essere puliti accuratamente dopo ogni utilizzo.

Importante: osservare le avvertenze di sicurezza all'inizio delle istruzioni.

Attenzione!

- Non impiegare detersivi a base di alcol.
- Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- Non usare panni o detersivi abrasivi.
- Prima della pulizia lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.

→ Sequenza immagini 

1. Aprire il coperchio. Togliere il recipiente con l'apposita pinza.
2. Togliere l'inserito del coperchio.
3. Togliere lo scarico vapore.
4. Smontare lo scarico vapore.

Pulizia dell'apparecchio base

- Pulire l'apparecchio e l'interno con un panno morbido umido e asciugare.
- Pulire il pannello di comando con un panno in microfibra asciutto.

Lavaggio dell'inserito del coperchio, dello scarico vapore, del recipiente e degli accessori

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

Nota: il recipiente, la pinza per il cestello e la vaporiera possono essere lavati anche in lavastoviglie.

Attenzione!

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

Smaltimento

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

Garanzia

Per questo apparecchio sono valide le condizioni di garanzia pubblicate dal nostro rappresentante nel paese di vendita.

Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito. Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto.

Con riserva di modifica.

Elenco dei programmi

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

Programma	Numero di fasi di preparazione	Funzione scaldavivande disponibile	Coperchio
my mode (la mia modalità) Personalizzazione della temperatura e della durata	1	—	Aperto / chiuso*
warm up (riscaldamento) Per riscaldare cibi freddi (già cotti)	1	✓	Chiuso
soup (minestra) Per preparare zuppe e minestre	short (corta): 1 medium (media): 2 long (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.	short (corta): 1 medium (media): 2 long (lunga): 2	✓	Aperto / chiuso*
fry (rosolare) Per rosolare verdura, carne e pesce.	1	✓	Aperto
soft fry (frittura leggera) Frittura delicata di piccole quantità (ad es. carne, pesce, dolci...). Non adatta per gli alimenti surgelati.	1	—	Aperto
baking (cottura al forno) Per cuocere al forno	1	—	Chiuso

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

Programma	Numero di fasi di preparazione	Funzione scaldavivande disponibile	Coperchio
cooking (cottura) Per cuocere in modo tradizionale	1	✓	Chiuso
porridge (porridge) Per preparare il porridge	1	✓	Chiuso
rice (riso/cereali) Per cuocere cereali o riso	1	✓	Chiuso
jam (marmellata) Per cuocere frutta per fare la marmellata	1	—	Aperto
legumes (legumi) Per cuocere i legumi	short (corta): 1 medium (media): 2 long (lunga): 2	✓	Chiuso
sous vide (sottovuoto) Per cuocere delicatamente nel sacchetto per sottovuoto	1	—	Chiuso
risotto (risotto) Per preparare il risotto	3	✓	Aperto / chiuso*
pasta (pasta) Per cuocere la pasta	1	—	Chiuso / Aperto*
yogurt (yogurt) Per preparare lo yogurt	1	—	Chiuso

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

Tempi di cottura

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

Programma	Impostazione	Durata	Alimento	Quantità consigliata (massimo)
steam (cottura a vapore)	Media	30 min.	Fagiolini (freschi)	500 g (800 g)
	Corta	10 min.	Cavolfiore (rosette di dimensioni uniformi)	500 g (800 g)
	Lunga	50 min.	Patate (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)
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
soft fry (frittura leggera)	Media	20 min.	Cosce di pollo	300 g
	Corta	10 min.	Champignon	200 g
	Media	20 min.	Cannelloni	300 g
	Corta	10 min.	Filetto di pesce	200 g
	Corta	10 min.	Bistecca alla viennese (tacchino)	200 g
	Corta	10 min.	Bistecca alla milanese (maiale)	200 g

Programma	Impostazione	Durata	Alimento	Quantità consigliata (massimo)
steam + soft fry (cottura a vapore + frittura leggera)	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.	Torte	500 g
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
sous vide (sottovuoto) ¹⁾	Corta, 60 °C	60 min.	Filetto di manzo (al sangue)	Dopo l'aggiunta dei cibi il livello dell'acqua nel recipiente non deve superare 3,0 l.
	Media, 65 °C	50 min.	Filetto di manzo (cottura media)	
	Media, 70 °C	45 min.	Filetto di manzo (ben cotto)	
	Corta, 60 °C	30 min.	Pesce (salmone)	
	Media, 65 °C	60 min.	Pollame (petto di pollo)	
	Lunga, 85 °C	60 min.	Asparagi	
	Lunga, 85 °C	80 min.	Patate	
Lunga, 85 °C	100 min.	Tuberi		

1) Per la cottura sottovuoto si devono adottare particolari misure igieniche. Osservare tassativamente le avvertenze di sicurezza e i consigli per la preparazione! → „Cottura sottovuoto“ vedere a pagina 56

Rimedi in caso di guasti

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

Problema	Causa	Rimedio
Il cibo trabocca dall'apparecchio.	È stata inserita una quantità eccessiva.	Ridurre la quantità.
	La temperatura è troppo alta.	Ridurre la temperatura.
	Il programma selezionato richiede la cottura dei cibi con il coperchio aperto.	Aprire il coperchio dell'apparecchio.
Il LED non si accende.	L'apparecchio è spento.	Accendere l'apparecchio.
	Errore di alimentazione di corrente.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
La piastra riscaldante non funziona.	Errore nell'apparecchio.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
	La piastra riscaldante è danneggiata.	
Dall'apparecchio esce dell'acqua.	L'apparecchio è dotato di una protezione anti-traboccamento.	Rimuovere l'acqua. Rimuovere il recipiente e asciugare l'interno dell'apparecchio con un panno. Prestare attenzione affinché non entri acqua all'interno dell'apparecchio.
Indicazione sul display E1~E5	Errore nell'apparecchio.	Interrompere il programma. Staccare l'apparecchio dalla corrente. Riaccendere l'apparecchio. Se il problema persiste, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
<p>Se non è possibile risolvere un problema, chiamare l'assistenza! I numeri di telefono si trovano sull'ultima pagina del manuale.</p>		

Bestemming van het apparaat

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.

Toegestane maximumhoeveelheden (→ “Bereidingstijden” zie pagina 74) niet overschrijden.

Het apparaat is geschikt voor het koken, bakken, braden, smoren, stoomkoken, frituren, pasteuriseren, verwarmen en warmhouden van levensmiddelen. Het apparaat mag niet worden gebruikt om andere substanties of voorwerpen te verwerken. Bij gebruik van door de fabrikant goedgekeurde andere toebehoren zijn aanvullende toepassingen mogelijk. Het apparaat uitsluitend met goedgekeurde originele onderdelen en accessoires gebruiken. Pan en toebehoren alleen in combinatie met het basisapparaat gebruiken. Alle ingrediënten moeten hygiënisch schoon zijn. Bij de verwerking de regels voor keukenhygië naleven.

Gebruik het apparaat alleen binnenshuis bij kamertemperatuur en tot 2000 m boven de zeespiegel.

Gebruik het apparaat uitsluitend met originele toebehoren.

Belangrijke veiligheidsinstructies

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door, houd u eraan en bewaar hem goed! 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 mag door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt indien dit onder toezicht gebeurt of indien zij over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de hieruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen moeten van het apparaat en aansluitsnoer worden weggehouden en mogen het apparaat niet bedienen. Er mogen geen kinderen met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.

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.

- 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.
- Apparaat nooit aansluiten op een tijdschakelaar of op een op afstand bedienbaar stopcontact. Tijdens het gebruik altijd toezicht houden op het apparaat!
- Apparaat niet neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken, zoals fornuisplaten. Het netsnoer niet met hete delen in aanraking brengen of over scherpe randen trekken.
- Het basisapparaat niet in water dompelen en niet in de vaatwasser doen. Gebruik geen stoomreiniger. Het apparaat niet met vochtige handen gebruiken.
- Het apparaat moet na ieder gebruik, als er geen toezicht aanwezig is, voor de montage, demontage of reiniging en bij storingen altijd van het net worden gescheiden.

Gevaar voor letsel!

- Stekker pas in het stopcontact steken wanneer alle voorbereidingen voor het werken met het apparaat zijn uitgevoerd.

Verbrandingsgevaar!

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

Verstikkingsgevaar!

Laat kinderen niet met het verpakkingsmateriaal spelen.

Risico van brand!

- Het apparaat nooit op het stopcontact aansluiten als er zich nog toebehoren of andere voorwerpen in de pan bevinden.
- Wordt een programma ongewenst uitgevoerd, dan op de toets H drukken om het programma af te breken en naar de stand-bymodus te gaan.

Belangrijk!

- Na gebruik of reiniging het toestel bij een verwijderde pot minstens 30 minuten met geopend deksel laten drogen om de vorming van condenswater te vermijden.
- Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u het altijd grondig te reinigen. → *“Reiniging en verzorging” zie pagina 71*

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

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

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

Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor later gebruik of voor volgende eigenaars.

Meer informatie over onze producten vindt u op onze internetsite.

Inhoud

Bestemming van het apparaat.....	63
Belangrijke veiligheidsinstructies.....	63
In één oogopslag.....	65
Voor het eerste gebruik.....	66
Vorbereiding.....	66
Gebruik.....	67
Voorinstellingen aanpassen.....	68
Speciale toepassingen.....	69
Kinderslot.....	71
Reiniging en verzorging.....	71
Afval.....	72
Garantie.....	72
Lijst van de bereidingsprogramma's.....	72
Bereidingstijden.....	74
Hulp bij storingen.....	76

In één oogopslag

→ **Afb. **

- 1 Multicooker (basisapparaat)**
- 2 Bedieningspaneel**
- 3 Deksel**
- 4 Openingsknop voor het deksel**
- 5 Uitneembare stoomuitlaat**
- 6 Elektrische aansluiting**
- 7 Pan met antiaanbaklaag**
- 8 Uitneembare dekselinzet**
- 9 Steamerinzet gebruiken**
- 10 Pannenklem**
- 11 Elektriciteitsnoer**









Toebehoren (afzonderlijk verkrijgbaar)

- 12 Frituurmand MAZ0FB**

Bedieningspaneel

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

→ Afb. 

Bedieningselementen	
	Stand-by
	Een bereidingsprogramma selecteren
	Aanpassing van de vooraf ingestelde bereidingsduur short (kort) medium (gemiddeld) long (lang)
	Starten van het programma
	De starttijdvertraging instellen
	Een individuele bereidingstemperatuur instellen
	Een individuele bereidingsduur instellen
	Een instelling wissen of het programma annuleren

→ Afb. 


Displayelementen	
a	Display
b	timer (timer)
c	Bereidingsstappen/ programmavoortgang
d	finished (klaar)
e	keep warm (warm houden)
f	Indicatie van de vooraf ingestelde bereidingsduur (kort, gemiddeld, lang)
g	Lijst van de bereidingsprogramma's
h	my mode (mijn modus)

Voor het eerste gebruik

Voordat het nieuwe apparaat kan worden gebruikt, moet dit volledig uitgepakt, gereinigd en gecontroleerd worden.

Let op!


Een beschadigd apparaat nooit in bedrijf nemen!

- Basisapparaat en alle toebehoren uit de verpakking nemen en het aanwezige verpakkingsmateriaal verwijderen.
- Alle onderdelen op volledigheid en zichtbare beschadigingen controleren.
→ Afb. 
- Voor het eerste gebruik alle delen grondig reinigen en drogen.
→ “Reiniging en verzorging” zie pagina 71

Vorbereiding

Neem de veiligheidsvoorschriften aan het begin van de handleiding in acht.

→ **Afbeeldingenreeks** 

1. Basisapparaat op een gladde, schone en stabiele ondergrond zetten.
2. Het meegeleverde elektriciteitsnoer eerst op het apparaat en daarna op het stopcontact aansluiten.
3. 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 knippen. Het apparaat bevindt zich in de stand-bymodus en is gereed voor gebruik.
4. Om toets  drukken om naar de functieselectiemodus te gaan.
5. De toets  en het indicatie-element [my mode] (mijn modus) branden. De toets  knippert.
6. Op het display wordt “00:00” weergegeven. Het apparaat is klaar voor het gebruik.

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

Gebruik

AutoCook-recepten

Om optimale en smakelijke resultaten te bereiken, adviseren we het gebruik van de recepten uit onze AutoCook-app die speciaal voor de AutoCook werd ontwikkeld. De recepten worden permanent verder ontwikkeld en aangevuld. In de app worden de benodigde hoeveelheden van de ingrediënten, aanbevelingen met betrekking tot de bereidingsduur en bereidingstemperatuur, evenals zinvolle combinaties van de bereidingsprogramma's uitvoerig toegelicht. Om naar de app te gaan, de volgende URL gebruiken of de QR scannen: **<https://autocook-app.com>**



Om een overzicht van de verschillende bereidingsprogramma's evenals aanbevolen bereidingstijden te krijgen, bekijkt u het best volgende tabellen vóór het gebruik.

→ “Lijst van de bereidingsprogramma's” zie pagina 72

→ “Bereidingstijden” zie pagina 74

Sommige programma's bestaan uit meerdere programmastappen. De betreffende programmastap wordt op het display weergegeven. Na het voltooien van een stap weerklinkt een terugkerend geluidssignaal, het display en de toets ✓ knipperen. Afhankelijk van het recept product vullen en de toets ✓ opnieuw indrukken. De volgende bereidingsstap wordt gestart.

Afhankelijk van de programmakeuze of bereidingsstap moet het deksel gesloten of open zijn. Aanwijzingen hieromtrent vindt u in de AutoCook-app.



Programma kiezen en starten

Let op!

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

Belangrijk: neem de veiligheidsvoorschriften aan het begin van de handleiding in acht.

→ Afbeeldingenreeks

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 de toets  drukken om de vooraf ingestelde bereidingsduur te veranderen. De indicatie schakelt van [medium] (gemiddeld) over [long] (lang) over op [short] (kort), vervolgens weer naar [medium] (gemiddeld). Op het display wordt de vooraf ingestelde bereidingsduur weergegeven.
3. Deksel openen en afhankelijk van het recept de nodige ingrediënten toevoegen.
4. Afhankelijk van het bereidingsprogramma het deksel sluiten.
5. Op toets ✓ drukken om het bereidingsprogramma te starten.
6. Het apparaat warmt de pan op tot de gewenste temperatuur is bereikt. Tijdens de opwarmfase verschijnen op het display lijnen die rechtsom roteren.
7. Zodra de doeltemperatuur is bereikt, doven de lijnen en wordt de resterende bereidingsduur op het display weergegeven.

Aanwijzing: bij programma's met meerdere bereidingsstappen weerklinkt na het bereiken van de doeltemperatuur of na het beëindigen van de uitgevoerde bereidingsstap een geluidssignaal. Meer ingrediënten toevoegen en op de toets ✓ drukken om de volgende bereidingsstap te starten.

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

Aanwijzing: bij sommige programma's wordt na voltooiing automatisch de warmhoudfunctie geactiveerd. De indicatie [keep warm] (warm houden) is verlicht.

9. Op de toets ① drukken om het apparaat in de stand-bymodus te schakelen. Stekker uit het stopcontact nemen.

10. Het afgewerkte gerecht serveren en het apparaat volledig laten afkoelen.

- Na het volledig afkoelen alle delen reinigen. → "Reiniging en verzorging" zie pagina 71

Actuele bereidingsstap voortijdig beëindigen

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

- De toets ✓ gedurende minstens 2 seconden indrukken.
- De actuele bereidingsstap wordt beëindigd. Vervolgens wordt 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 ✓.
- Op de toets ✓ drukken om de volgende bereidingsstap te starten.

Bereidingsprogramma voortijdig beëindigen

- Op de toets X drukken om het bereidingsprogramma te beëindigen.

Mijn modus

Handmatig koken met individuele instellingen van de bereidingstemperatuur en -temperatuur.

- Na het inschakelen branden in de functieselectiemodus de toets ① permanent evenals het indicatie-element [my mode] (mijn modus). De toets ✓ knippert. Op het display brandt "00:00".
- 1x op toets ⌂ drukken. Op het display knippert "00:00".
- De toets F zo vaak indrukken of ingedrukt houden tot de gewenste bereidingsduur wordt weergegeven.
- 1x op toets ⌂ drukken. Op het display knippert "00c".
- De toets ⌂ zo vaak indrukken of ingedrukt houden tot de gewenste bereidingstemperatuur wordt weergegeven.
- De toets ✓ indrukken om het bereidingsprogramma met de individuele waarden te starten of voort te zetten.
- Het apparaat warmt de pan op tot de gewenste temperatuur is bereikt.
- Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, doven de lijnen en wordt de bereidingsduur op het display weergegeven. Het bereidingsproces wordt automatisch gestart.



Voorinstellingen aanpassen

Vooraf ingestelde waarden voor temperatuur, duur of starttijdvertraging kunnen afhankelijk van het programma aan de individuele behoeften worden aangepast.


De waarden worden door het indrukken van de betreffende toets ingesteld. Door het ingedrukt houden veranderen de waarden sneller. Is de maximumwaarde van een instelling bereikt, dan springt de indicatie naar de minimumwaarde.

Een starttijdvertraging instellen

Afhankelijk van het bereidingsprogramma kan de duur tot aan de start worden ingesteld.

- Bereidingsprogramma selecteren.
- Druk de toets  in. De toets  knippert. Op het display knippert een vooraf ingestelde waarde.
- Door op toets A te drukken, wordt de weergegeven duur verhoogd.
- 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 op het display geen vooraf ingestelde tijd knippert, kan voor het geselecteerde bereidingsprogramma geen starttijdvertraging worden ingesteld.

Bereidingstemperatuur instellen

De temperatuur kan vóór of tijdens de bereiding individueel worden aangepast.

- **Vóór de bereiding:**
In de functieselectiemodus net zo vaak op de toets  drukken tot het gewenste bereidingsprogramma is geselecteerd.
- 1x op toets  drukken. Op het display knippert de vooraf ingestelde bereidingstemperatuur.
- **Tijdens de bereiding:**
toets  indrukken en ingedrukt houden. Op het display wordt kort de actuele bereidingstemperatuur weergegeven.

- **Waarden veranderen:** de toets  meermaals indrukken of zolang ingedrukt houden tot de gewenste bereidingstemperatuur is bereikt.
- De toets  indrukken om het bereidingsprogramma met de individuele waarden te starten of voort te zetten.

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

De bereidingsduur instellen


- **Vóór de bereiding:**
In de functieselectiemodus net zo vaak op de toets  drukken tot het gewenste bereidingsprogramma is geselecteerd.
- 1x op toets  drukken. Op het display knippert de vooraf ingestelde bereidingsduur.
- **Tijdens de bereiding:**
toets  indrukken en ingedrukt houden. Op het display wordt kort de actuele bereidingstemperatuur weergegeven
- **Waarden veranderen:** de toets  meermaals indrukken of zolang ingedrukt houden tot de gewenste bereidingsduur is bereikt.
- De toets  indrukken om het bereidingsprogramma met de individuele waarden te starten of voort te zetten.

Speciale toepassingen

Stoomkoken met de steamerinzet
Voor het stoomkoken van groente, vlees of vis. 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).

Belangrijk: neem de veiligheidsvoorschriften aan het begin van de handleiding in acht.

→ Afbeeldingenreeks


1. In de functieselectiemodus het bereidingsprogramma [steam] (stoomkoken) selecteren. Vooraf ingestelde waarden eventueel aanpassen. → “Voorinstellingen aanpassen” zie pagina 68
2. De pan water maximaal tot aan de markering [0.5 ] (0,5 liter) met water vullen.
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. Op toets ✓ drukken om het bereidingsprogramma te starten.
7. Als het bereidingsprogramma voltooid is, wordt er een geluidssignaal weergegeven. Het deksel van het apparaat openen.
8. Het bovenste en onderste gedeelte van de steamerinzet uit de pan tillen.

Licht frituren

Voor het frituren van vlees, vis, groente etc. in hete olie of vet.

Belangrijk: neem de

veiligheidsvoorschriften aan het begin van de handleiding in acht.

- In de functieselectiemodus het bereidingsprogramma [soft fry] (licht frituren) selecteren. Vooraf ingestelde waarden eventueel aanpassen. → “Voorinstellingen aanpassen” zie pagina 68
- De pan maximaal tot aan de markering [1.0 ] (1 liter) met olie of frituurvet vullen.
- Het deksel sluiten.
- 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 ✓.
- Het deksel van het apparaat openen.

- Niet meer dan 200 g bevroren of 300 g niet bevroren frituurgoed voorzichtig met een scheplepel in de pan doen.
- Het deksel niet sluiten.
- Op de toets ✓ drukken om de volgende bereidingsstap te starten.
- Als het bereidingsprogramma voltooid is, wordt er een geluidssignaal weergegeven.

Aanwijzing: voor het eenvoudiger frituren heeft Bosch een passende frituurkorf als accessoire. Art.-nr: **MAZ0FB**

Sous-vide koken

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

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

Gezondheidsrisico!

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

- Alleen verse levensmiddelen van goede kwaliteit gebruiken.
- Handen wassen en ontsmetten. Wegwerphandschoenen of een kook-/grilltang gebruiken.
- Kritische levensmiddelen zoals gevogelte, eieren en vis dienen zeer zorgvuldig te worden klaargemaakt.
- Gevogelte bij ten minste 65 °C bereiden.
- Groente en fruit altijd grondig wassen en/ of schillen.
- Bereidingsoppervlakken en snijplanken altijd schoon houden. Voor verschillende soorten levensmiddelen aparte snijplanken gebruiken.

- Koelketen in acht nemen. Deze slechts kort onderbreken voor het voorbereiden van de levensmiddelen. Vacuüm-levensmiddelen vervolgens weer bewaren in de koelkast alvorens met het bereidingsproces te beginnen.
- De gerechten zijn alleen geschikt voor directe consumptie. Na het bereidingsproces de gerechten direct consumeren en niet langer bewaren, ook niet in de koelkast. Ze kunnen niet opnieuw worden verwarmd.

Vacumeerzak

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

Vacumeren

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

Aanwijzingen:

- De maximale inhoud bij het sous-vide koken bedraagt 3 l. Het waterpeil in de pan mag na het aanbrengen van het gerecht niet meer dan 3 l bedragen.
- Bij het sous-vide koken altijd het deksel sluiten.

Kinderslot

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



Waarschuwing

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

■ Activeren

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

■ Deactiveren

Opnieuw de toetsen  en  tegelijkertijd 3 seconden ingedrukt houden. Er wordt een kort geluidssignaal weergegeven. De kinderbeveiliging is gedeactiveerd.

Reiniging en verzorging

Het apparaat en de gebruikte onderdelen moeten na elk gebruik grondig worden gereinigd.

Belangrijk: neem de veiligheidsvoorschriften aan het begin van de handleiding in acht.

Let op!

- Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
- Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.
- Gebruik geen schurende doeken of reinigingsmiddelen.
- Het apparaat vóór de reiniging volledig laten afkoelen.

→ Afbeeldingenreeks

1. Deksels openen. Pan met de pannenklamp verwijderen.
2. Dekselinzet verwijderen.
3. Stoomuitlaat verwijderen.
4. Stoomuitlaat uit elkaar nemen.

Basisapparaat reinigen

- De behuizing en de binnenruimte met een zachte, vochtige doek afvegen en afdrogen.
- Het bedieningspaneel met een droog microvezeldoekje reinigen.

Dekselinzet, stoomuitlaat, pan en toebehoren reinigen

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

Aanwijzing: pan, pannentang, steamerinzetten kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.

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

Afval



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

Garantie

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

Wijzigingen voorbehouden.

Lijst van de bereidingsprogramma's

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

Programma	Aantal bereidingsstappen	Warmhoudfunctie beschikbaar	Deksel
my mode (mijn modus) Individuele instelling van de gewenste temperatuur en bereidingstijd	1	—	open / gesloten*
warm up (opwarmen) Opwarmen van koude (voorgekookte) gerechten	1	✓	gesloten

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

Programma	Aantal bereidingsstappen	Warmhoudfunctie beschikbaar	Deksel
soup (soep) Bereiding van soepen en eenpansgerechten	short (kort): 1 medium (gemiddeld): 2 long (lang): 2	✓	open / gesloten*
steam (stoomkoken) Stoomkoken van groente, vlees en vis (steamerinzet noodzakelijk)	1	✓	gesloten
stew (stoven) Stoven van groente, vlees en vis.	short (kort): 1 medium (gemiddeld): 2 long (lang): 2	✓	open / gesloten*
fry (aanbraden) Aanbraden van groente, vlees en vis.	1	✓	open
soft fry (licht frituren) Mild frituren van kleine hoeveelheden (bijv. vlees, vis, bakwaren, ...). Niet geschikt voor bevroren ingrediënten.	1	—	open
baking (bakken) Bakken van levensmiddelen	1	—	gesloten
cooking (koken) Koken van levensmiddelen	1	✓	gesloten
porridge (zuivelproduct) Bereiding van zuivelproducten	1	✓	gesloten
rice (rijst/graan) Koken van graan of rijst	1	✓	gesloten
jam (marmelade) Inkoken van vruchten tot marmelade	1	—	open
legumes (peulvruchten) Koken van bonen	short (kort): 1 medium (gemiddeld): 2 long (lang): 2	✓	gesloten
sous vide (sous vide) Voorzichtig garen van gerechten in een vacuümzak	1	—	gesloten
risotto (risotto) Bereiding van risotto	3	✓	open / gesloten*
pasta (pasta) Koken van pastagerechten	1	—	gesloten / open*
yogurt (yoghurt) Bereiding van yoghurt	1	—	gesloten

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

Bereidingstijden

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

Programma	Instelling	Duur	Levensmiddel	Aanbevolen hoeveelheid (maximaal)
steam (stoomkoken)	gemiddeld	30 min.	Groene bonen (vers)	500 g (800 g)
	kort	10 min.	Bloemkool (roosjes van gelijke grootte)	500 g (800 g)
	lang	50 min.	Aardappels (geheel, gemiddelde grootte)	500 g (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)
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
soft fry (licht frituren)	gemiddeld	20 min.	Kippenpoten	300 g
	kort	10 min.	Champignons	200 g
	gemiddeld	20 min.	Cannelloni	300 g
	kort	10 min.	Visfilet	200 g
	kort	10 min.	Wiener schnitzel (kalkoen)	200 g
	kort	10 min.	Wiener schnitzel (varken)	200 g

Programma	Instelling	Duur	Levensmiddel	Aanbevolen hoeveelheid (maximaal)
steam + soft fry (stoomkoken + licht 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.	Gebak	500 g
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
sous vide (sous vide) ¹⁾	kort, 60°C	60 min.	Rundsfilet (saignant / rare)	Het waterpeil in de pot mag na het plaatsen van de gerechten niet meer dan 3.0 l bedragen.
	gemiddeld, 65 °C	50 min.	Runderfilet (medium)	
	gemiddeld, 70 °C	45 min.	Runderfilet (doorgebakken / well done)	
	kort, 60°C	30 min.	Vis (zalm)	
	gemiddeld, 65 °C	60 min.	Gevogelte (kipfilet)	
	lang, 85 °C	60 min.	Asperges	
	lang, 85 °C	80 min.	Aardappels	
lang, 85 °C	100 min.	Wortelgewas		

1) Bij het sous-vidé koken moeten bijzondere hygiënemaatregelen in acht worden genomen. Altijd de veiligheidsinstructies en de bereidingsaanbevelingen in acht nemen! → 'Sous-vidé koken' zie pagina 70

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. Storing in het apparaat. Storing in de sensor.	Neem contact op met de Service.
Het bereide gerecht is verbrand.	Er bevindt zich vuil onder de pan.	Pan en binnenruimte van het apparaat grondig reinigen.
	De pan is vervormd. Storing in het apparaat. Storing in de sensor.	Neem contact op met de Service.
Het apparaat kookt over.	Te grote hoeveelheid.	De inhoud aanpassen.
	De temperatuur is te hoog.	Temperatuur verlagen.
	Het geselecteerde bereidingsprogramma vereist dat het gerecht met een geopend deksel wordt gekookt.	Deksel van het apparaat openen.
LED brandt niet.	Apparaat is uitgeschakeld. Storing in het elektriciteitsnoer.	Het apparaat inschakelen. Neem contact op met de Service.
De verwarmingsplaat werkt niet.	Storing in het apparaat.	Neem contact op met de Service.
	De verwarmingsplaat is beschadigd.	
Er loopt water uit het apparaat.	Het apparaat heeft een overloopbeveiliging.	Water verwijderen. De pan verwijderen en de binnenruimte van het apparaat met een doek droog wrijven. Erop letten dat er geen water in de binnenruimte van het apparaat kan komen.
Display-indicatie E1~E5	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.

Bel de hotline als u de problemen niet kunt verhelpen! De telefoonnummers staan op de laatste pagina's van de gebruiksaanwijzing.

Uso conforme a lo prescrito

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso privado en el ámbito doméstico. No sobrepasar las cantidades de elaboración ni los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico. No superar las cantidades máximas admisibles (→ «*Tiempos de cocción*» véase la página 88).

El aparato es apto para cocer, hornear, asar, estofar, cocinar a vapor, freír, pasteurizar, calentar y conservar calientes los alimentos. El aparato no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos. Siempre que se empleen los accesorios específicos homologados por el fabricante, el aparato podrá usarse para otras aplicaciones adicionales. Utilizar el aparato solo con piezas y accesorios originales autorizados. Utilizar la olla y los accesorios solo con la base motriz. Todos los alimentos deben encontrarse en perfectas condiciones higiénicas. Al procesar los alimentos, tener en cuenta las reglas de higiene en la cocina.

Utilizar el aparato solo en recintos interiores y a temperatura ambiente, así como no utilizarlo por encima de los 2000 m sobre el nivel del mar. Usar el aparato sólo en combinación con los accesorios originales del fabricante.

Indicaciones de seguridad importantes

¡Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior! No olvide adjuntar estas instrucciones si entrega el aparato a otra persona. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por posibles daños resultantes del incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato.

Este aparato puede ser manejado por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o bien con falta de experiencia y/o de conocimientos, si lo hacen bajo supervisión o han sido instruidas acerca del uso seguro del aparato y han comprendido los peligros resultantes de ello. Los niños deben mantenerse alejados del aparato y del cable de alimentación y, además, no deben manejar el aparato. No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por niños.

¡Peligro de electrocución y de incendio!

- El aparato solo puede conectarse a una fuente de alimentación con corriente alterna a través de un enchufe reglamentario con puesta a tierra. Asegúrese de que el terminal de tierra protector de la instalación doméstica esté instalado de acuerdo con las normas vigentes.

- Conectar y usar el aparato únicamente de acuerdo con las indicaciones especificadas en la placa de características del modelo. No utilizar el aparato en caso de que el cable de conexión o el propio aparato presenten daños visibles. Para evitar posibles situaciones de peligro, las reparaciones del aparato solo podrán ser realizadas por nuestro servicio de asistencia técnica. Si el cable de conexión a la red de este aparato resulta dañado, debe sustituirse por un cable de conexión especial que puede adquirirse en su servicio de asistencia técnica.
- No conectar nunca el aparato a temporizadores ni enchufes teledirigidos. ¡Vigilar siempre el aparato mientras esté funcionando!
- No colocar el aparato sobre o cerca de superficies calientes como, p. ej., placas eléctricas. Evitar que el cable de conexión del aparato entre en contacto con piezas calientes y cantos afilados.
- No sumergir nunca la base motriz en agua ni lavarla en el lavavajillas. No utilizar limpiadoras de vapor. No usar el aparato con las manos húmedas.
- El aparato debe desconectarse siempre de la red eléctrica después de cada uso, cuando se vaya a dejar sin vigilancia, antes del montaje, desmontaje o limpieza y en caso de avería.

¡Peligro de lesiones!

- Introducir el enchufe en la toma de corriente solo una vez concluidos todos los preparativos para trabajar con el aparato.

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de asfixia!

No permita que los niños jueguen con el embalaje.

¡Peligro de incendio!

- No conectar nunca el aparato cuando aún haya accesorios u otros objetos en la olla.

- En caso de ejecutar un programa no deseado, pulsar la tecla X para cancelar el programa y acceder al modo de espera.

¡Importante!

- Después de utilizar o limpiar el aparato, dejarlo secar, habiendo sacado la olla, durante al menos 30 minutos con la tapa abierta, para evitar la formación de agua condensada.
- Es imprescindible limpiar en profundidad el aparato después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. → «Limpieza y cuidado» véase la *página 85*

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

Con él, ha elegido un electrodoméstico moderno y de gran calidad. En las siguientes páginas de estas instrucciones de uso encontrará indicaciones útiles para un manejo seguro del aparato. Le rogamos que lea detenidamente estas instrucciones y siga todas las indicaciones. De este modo, podrá sacar el mayor provecho del aparato y obtendrá tan buenos resultados que estará seguro de haber realizado la mejor compra. Conserve estas instrucciones de uso por si necesita consultarlas más tarde o entregársela al siguiente propietario. En nuestra página web encontrará más información sobre nuestros productos.

Contenido

Uso conforme a lo prescrito.....	77
Indicaciones de seguridad importantes....	77
Descripción del aparato.....	79
Antes de usar el aparato por vez primera	80
Preparativos	80
Utilización	81
Ajustar ajustes preestablecidos.....	82
Aplicaciones especiales	84
Seguro para niños	85
Limpieza y cuidado.....	85
Eliminación	86
Garantía.....	86
Lista de los programas de elaboración....	87
Tiempos de cocción.....	88
Localización de averías.....	90

Descripción del aparato

→ Figura

- 1 Robot de cocina (base motriz)
 - 2 Panel de mando
 - 3 Tapa
 - 4 Botón de apertura de la tapa
 - 5 Salida de vapor extraíble
 - 6 Conexión a la red eléctrica
 - 7 Olla con recubrimiento antiadherente
 - 8 Tapa extraíble
 - 9 Aplicación de aparato de cocción al vapor
 - 10 Pinzas para la olla
 - 11 Cable de alimentación
- Accesorio** (puede adquirirse por separado)
- 12 Cesta para freír MAZ0FB

Panel de mando

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

→ **Figura B**

Elementos de mando	
⓪	Modo de espera
☰	Selección de un programa de elaboración
≡←	Ajuste del tiempo de elaboración preestablecido short (corto) medium (medio) long (largo)
✓	Iniciar el programa
🕒	Ajuste del retraso de la hora de comienzo
🔧	Ajuste de una temperatura de elaboración individual
🕒	Ajuste del tiempo de elaboración individual
X	Borrar und ajuste o cancelar un programa

→ **Figura C**

Elementos de visualización	
a	Pantalla de visualización
b	timer (reloj temporizador)
c	Etapas de elaboración/etapa del programa
d	finished (listo)
e	keep warm (mantener caliente)
f	Indicador del tiempo de elaboración preestablecido (corto, medio, largo)
g	Lista de los programas de elaboración
h	my mode (mi modo)

Antes de usar el aparato por vez primera

Antes de utilizar el aparato por primera vez, desembalarlo completamente, limpiarlo y comprobarlo.

¡Atención!

¡No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado!

- Extraer la base motriz y todos los accesorios del embalaje y retirar el material de embalaje.
- Comprobar que estén todas las piezas y que no haya daños visibles.
→ **Figura A**
- Limpiar y secar bien todas las piezas antes del primer uso.
→ «Limpieza y cuidado» véase la página 85

Preparativos

Tener en cuenta las advertencias de seguridad descritas al principio de este manual de uso.

→ Secuencia de imágenes D

1. Colocar la base motriz sobre una superficie lisa, estable y limpia.
2. Conectar el cable de alimentación que se suministra primero al aparato y después en el enchufe.
3. En el panel de mando se iluminan brevemente las dos teclas ⓪, ✓ y todos los LED, así como se emite una señal acústica de cinco niveles. A continuación parpadea la tecla ⓪. El aparato se encuentra en modo de espera y está listo para el funcionamiento.
4. Pulsar la tecla ⓪ para acceder al modo de selección de función.
5. La tecla ⓪ y el elemento indicador [my mode] (mi modo) se iluminan. La tecla ✓ parpadea.
6. En la pantalla de visualización se muestra «00:00». El aparato se encuentra listo para el funcionamiento.

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

Utilización

Recetas Autocook

Para conseguir mejores y sabrosos resultados, recomendamos utilizar las recetas de nuestra aplicación Autocook que fue especialmente desarrollada para esta función. Constantemente se crean y agregan nuevas recetas. En la aplicación puede encontrar explicaciones detalladas sobre la cantidad necesaria de ingredientes, recomendaciones para el tiempo y temperatura de elaboración, así como prácticas combinaciones de los programas de elaboración. Para acceder a la aplicación, utilice el siguiente URL o escanee el código QR: <https://autocook-app.com>



Para obtener una visión general sobre los diferentes programas de elaboración, así como sobre los tiempos de cocción, véase, por favor, la siguiente tabla antes de utilizarlo.

→ «Lista de los programas de elaboración» véase la página 87

→ «Tiempos de cocción» véase la página 88

Algunos programas constan de varias etapas. La pantalla de visualización muestra la etapa de elaboración respectiva. Después de cada etapa se emite una señal acústica periódica y la pantalla de visualización, así como la tecla ✓ parpadean.

Dependiendo de la receta, añadir los ingredientes y pulsar nuevamente la tecla ✓. La siguiente etapa de elaboración se inicia.

Dependiendo del programa elegido o la etapa de elaboración se tiene que poner o no la tapa. Consulte la aplicación AutoCook para más información.


Seleccionar e iniciar un programa

¡Atención!

- ¡Llenar la olla como máximo hasta la marca [4,0 litros]!
- Para remover, usar exclusivamente cubiertos de madera o plástico (ningún cubierto metálico).

Importante: Ténganse en cuenta las advertencias de seguridad descritas al principio de este manual de uso.

→ Secuencia de imágenes

1. Pulsar la tecla  repetidamente hasta que se haya seleccionado el programa de elaboración deseado. En el panel de mando se ilumina el LED correspondiente y parpadea el tiempo preestablecido para el programa de elaboración seleccionado.
2. Pulsar la tecla ⇐ para cambiar el tiempo de elaboración preestablecido. La indicación cambia de [medium] (medio) pasando por [long] (largo) hasta [short] (corto), después vuelve a [medium] (medio). La pantalla de visualización muestra el tiempo de elaboración preestablecido.
3. Abrir la tapa y, dependiendo de la receta, añadir los ingredientes.
4. Cerrar con la tapa según el programa de elaboración.
5. Pulsar la tecla ✓ para comenzar el programa de elaboración.
6. El aparato calienta la olla hasta que se alcanza la temperatura deseada. Durante la fase de calentamiento, se ven líneas en la pantalla de visualización que se iluminan en sentido horario.

7. Tan pronto como se haya alcanzado la temperatura deseada, las líneas desaparecen y el tiempo de elaboración restante se muestra en la pantalla de visualización.

Nota: Para los programas con varias etapas de elaboración se emite una señal acústica al alcanzar la temperatura deseada o al finalizar la etapa de elaboración que se ha aplicado. Añadir los demás ingredientes y pulsar la tecla ✓ para comenzar la siguiente etapa de elaboración.

8. Si ha finalizado el programa de elaboración, se emite una señal acústica, el elemento indicador [finished] (listo) y la tecla ✓ se iluminan. La pantalla de visualización parpadea y aparece «00:00».

Nota: En algunos programas se activa al finalizar la función mantener caliente. El indicado [keep warm] (mantener caliente) se ilumina.

9. Pulsar la tecla ① para cambiar al modo de reposo. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
10. Servir la comida y dejar que el aparato se enfríe completamente.
 - Limpiar cuando todas las piezas se hayan enfriado completamente.
→ «Limpieza y cuidado» véase la página 85

Finalizar antes de tiempo la etapa de elaboración actual

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

- Pulsar la tecla ✓ durante al menos 2 segundos.
- Se finaliza la etapa de elaboración actual. A continuación, se emite una señal acústica tan pronto como pueda realizarse el siguiente paso.
- En el panel de mando se visualiza el LED 1, 2, 3 o 4 correspondiente y parpadea la tecla ✓.
- Pulsar la tecla ✓ para comenzar la siguiente etapa de elaboración.

Finalizar antes de tiempo el programa de elaboración

- Pulsar la tecla ✓ para finalizar el programa de elaboración.

Mi modo

Cocinar manualmente con ajustes individuales de la temperatura y del tiempo de elaboración.

- Después de encender el aparato se iluminan continuamente en el modo de selección de función la tecla ①, así como el elemento indicador [my mode] (mi modo). La tecla ✓ parpadea. En la pantalla de visualización se ilumina «00:00».
- Pulsar la tecla ⌘ una vez. En la pantalla de visualización parpadea «00:00».
- Pulsar la tecla ⌘ repetidamente, o mantenerla pulsada, hasta que se muestre el tiempo de elaboración que se desea.
- Pulsar la tecla ⌘ una vez. En la pantalla de visualización parpadea «00c».
- Pulsar la tecla ⌘ repetidamente, o mantenerla pulsada, hasta que se muestre la temperatura de elaboración que se desea.
- Pulsar la tecla ⌘ para comenzar o continuar el programa de elaboración con los valores individuales.
- El aparato calienta la olla hasta que se alcanza la temperatura deseada.
- Tan pronto como se haya alcanzado la temperatura deseada, las líneas desaparecen y el tiempo de elaboración se muestra en la pantalla de visualización. El proceso de elaboración comienza de forma automática.

Ajustar ajustes preestablecidos

Los valores preestablecidos para la temperatura, el tiempo o el retraso de la hora de comienzo, pueden adaptarse a las necesidades individuales según el programa.

Los valores se ajustan al pulsar la tecla correspondiente. Manteniéndola presionada los valores cambian más rápido. Si se ha alcanzado el valor máximo de un ajuste, el indicador retorna al valor mínimo.

Ajustar un retraso de la hora de comienzo

Según el programa de elaboración se puede programar el tiempo hasta el comienzo.

- Seleccionar el programa de elaboración.
- Pulsar la tecla ☺. La tecla ✓ parpadea. En la pantalla de visualización parpadea el valor preestablecido.
- Puede aumentarse el tiempo indicado pulsando la tecla ☺.
- Pulsar la tecla ✓ cuando se visualice el retraso deseado de la hora de comienzo.
- En la pantalla de visualización se muestra el retraso deseado de la hora de comienzo. En el panel indicador se ilumina [timer] (tiempo).
- Empieza a descontarse el tiempo hasta el comienzo. Más tarde, el proceso de elaboración comenzará de forma automática.

Notas:

- Pulsando la tecla ✓, el retraso de la hora de comienzo puede desconectarse en cualquier momento. En tal caso, el programa de elaboración comienza de inmediato.
- Si en la pantalla de visualización no parpadea el tiempo preestablecido, no es posible configurar el retraso de la hora de comienzo para el programa de elaboración seleccionado.

Ajustar la temperatura de elaboración

Se puede ajustar individualmente la temperatura antes o durante la elaboración.

- **Antes de la elaboración:**
En el modo de selección de función, pulsar la tecla ☒ repetidamente hasta que se seleccione el programa de elaboración deseado.

- Pulsar la tecla ⏸ una vez. La temperatura preestablecida de elaboración se muestra en la pantalla de visualización.
- **Durante la elaboración:**
Pulsar la tecla ⏸ y mantenerla pulsada. En la pantalla de visualización se muestra por un corto periodo la temperatura de elaboración actual.
- **Cambiar los valores:** Pulsar repetidamente la tecla ⏸ o mantenerla pulsada hasta que se alcance el tiempo de elaboración que se desea.
- Pulsar la tecla ⏸ para comenzar o continuar el programa de elaboración con los valores individuales.

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

Ajustar el tiempo de elaboración

- **Antes de la elaboración:**
En el modo de selección de función, pulsar la tecla ☒ repetidamente hasta que se seleccione el programa de elaboración deseado.
- Pulsar la tecla ⏸ una vez. El tiempo preestablecido de elaboración se muestra en la pantalla de visualización.
- **Durante la elaboración:**
Pulsar la tecla ⏸ y mantenerla pulsada. En la pantalla de visualización se muestra brevemente el tiempo actual de la elaboración.
- **Ajustar los valores:** Pulsar repetidamente, o mantener pulsada, la tecla ⏸ hasta que se alcance el tiempo de elaboración que se desea.
- Pulsar la tecla ⏸ para comenzar o continuar el programa de elaboración con los valores individuales.



Aplicaciones especiales

Cocción a vapor con la aplicación de cocción al vapor

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

Importante: Ténganse en cuenta las advertencias de seguridad descritas al principio de este manual de uso.





→ Secuencia de imágenes

1. Seleccionar el programa de elaboración [steam] (al vapor) en el modo de selección de función. Si es necesario, ajuste los valores preestablecidos.
→ «Ajustar ajustes preestablecidos» véase la página 82
2. Llenar la olla como máximo hasta la marca [0.5 - 3. Colgar la pieza inferior de la aplicación de cocción al vapor en la olla.
- 4. Para cocer al vapor diferentes ingredientes, llenar la pieza inferior hasta su borde inferior.
- 5. Colocar la pieza superior y agregar los demás ingredientes.
- 6. Cerrar la tapa. Pulsar la tecla  para comenzar el programa de elaboración.
- 7. Si ha finalizado el programa de elaboración, se emite una señal acústica. Abrir la tapa del aparato. Abrir la tapa del aparato.
- 8. Sacar de la olla las piezas superior e inferior de la aplicación de cocción al vapor.

Freír suave

Para freír carnes, pescado, verduras, etc en aceite o grasa caliente.

Importante: Ténganse en cuenta las advertencias de seguridad descritas al principio de este manual de uso.

- Seleccionar el programa de elaboración [soft fry] (freír suave) en el modo de selección de función. Si es necesario, ajuste los valores preestablecidos.
→ «Ajustar ajustes preestablecidos» véase la página 82
- Llenar con grasa o aceite de freír como máximo hasta la marca [1,0 - Cerrar la tapa.
- Pulsar la tecla  para comenzar el programa de elaboración.
- El aceite empieza a calentarse. Tan pronto como se alcanza la temperatura deseada, se emite una señal acústica y parpadea la tecla .
- Abrir la tapa del aparato. Abrir la tapa del aparato.
- Añadir cuidadosamente, y con un cucharón, no más de 200 g de alimento para freír, si está congelado, o no más de 300 g, si no está congelado.
- No cerrar la tapa.
- Pulsar la tecla  para comenzar la siguiente etapa de elaboración.
- Si ha finalizado el programa de elaboración, se emite una señal acústica.

Nota: Para freír más fácil, Bosch suministra como accesorio una cesta para freír adecuada. Nr. de artículo: **MAZ0FB**

Cocción sous-vide

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

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

Riesgos para la salud

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

- Utilizar únicamente alimentos frescos de buena calidad.

- Lavar y esterilizar las manos. Utilizar guantes desechables o pinzas para grill/cocinar.
- Preparar con especial atención los alimentos delicados, por ejemplo, aves, huevos y pescado.
- Preparar las aves, como mínimo, a 65 °C.
- Lavar siempre las verduras y la fruta cuidadosamente y/o pelarlas.
- Mantener siempre limpias las superficies y la tabla de cortar. Utilizar distintas tablas de cortar para los distintos tipos de alimentos.
- Respetar la cadena de frío. Interrumpirla solo poco antes de preparar el alimento y, posteriormente, volver a guardar los alimentos al vacío en el frigorífico antes de iniciar el proceso de cocción.
- Los alimentos solo son aptos para un consumo inmediato. Tras el proceso de cocción, consumir los alimentos de inmediato y no guardarlos durante mucho tiempo ni siquiera en el frigorífico. No son aptos para recalentar.

Bolsa de vacío

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

Envasar al vacío

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

Notas:

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



Seguro para niños

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



⚠ Advertencia

Con el seguro para niños activado, los procesos de elaboración no pueden modificarse ni detenerse. Antes tiene que desactivarse el seguro para niños.

■ Activación

Mantener pulsadas simultáneamente las teclas  y  durante 3 segundos. Se emite una breve señal acústica. El seguro para niños se ha activado.

■ Desactivación

Mantener otra vez pulsadas simultáneamente las teclas  y  durante 3 segundos. Se emite una breve señal acústica. El seguro para niños se ha desactivado.

Limpieza y cuidado

Limpiar bien el aparato y las piezas utilizadas después de cada uso.

Importante: Ténganse en cuenta las advertencias de seguridad descritas al principio de este manual de uso.

¡Atención!

- No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
- No utilizar objetos afilados, en punta o metálicos.
- No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.
- Dejar que el aparato se enfríe completamente antes de proceder a limpiarlo.

→ Secuencia de imágenes

1. Abrir la tapa. Retirar la olla con las pinzas para la olla.
2. Retirar el inserto de la tapa.
3. Retirar la salida de vapor.
4. Desmontar la salida de vapor.

Limpiar la base motriz

- Limpiar la carcasa y el interior del aparato con un paño suave y húmedo y secarlo.
- Limpiar el panel de mando con un paño de microfibra seco.

Limpieza del inserto de la tapa, la salida de vapor, la olla y los accesorios

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

Nota: La olla, las pinzas para olla y aplicaciones de cocción al vapor pueden lavarse en el lavavajillas.

¡Atención!

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

Eliminación



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

Garantía

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

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

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

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

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

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

Reservado el derecho a cambios y modificaciones sin previo aviso.

Lista de los programas de elaboración

En el AutoCook hay disponibles 48 programas de elaboración en total. Estos constan de 16 programas básicos con 3 posibilidades de ajuste de tiempo cada uno. En la guía rápida, así como en la siguiente tabla, encontrará datos importantes relativos a los diferentes programas de elaboración.

Programa	Cantidad de etapas de elaboración	Disponible la función mantener calor	Tapa
my mode (mi modo) Ajuste individual del tiempo y temperatura de elaboración deseados	1	—	cerrado/abierto*
warm up (recalentar) Recalentar comidas frías (ya cocinadas)	1	✓	cerrado
soup (sopas) Elaboración de sopas y cocidos	short (corto): 1 medium (medio): 2 long (largo): 2	✓	cerrado/abierto*
steam (al vapor) Cocción al vapor de verduras, carne y pescado (aplicación de cocción al vapor necesaria)	1	✓	cerrado
stew (estofar) Estofado de verduras, carne y pescado	short (corto): 1 medium (medio): 2 long (largo): 2	✓	cerrado/abierto*
fry (sofreír) Sofrito de verduras, carne y pescado	1	✓	abierto
soft fry (freír suave) Para freír suave cantidades pequeñas (p. ej. carne, pescado, repostería, ...). No es adecuado para alimentos congelados.	1	—	abierto
baking (hornear) Horneado de alimentos	1	—	cerrado
cooking (cocer) Cocción de alimentos	1	✓	cerrado
porridge (lácteos) Elaboración de lácteos	1	✓	cerrado
rice (arroz) Cocción de arroz	1	✓	cerrado
jam (mermeladas) Confitado de frutas para hacer mermelada	1	—	abierto
legumes (legumbres) Cocción de judías	short (corto): 1 medium (medio): 2 long (largo): 2	✓	cerrado

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

Programa	Cantidad de etapas de elaboración	Disponible la función mantener calor	Tapa
sous vide (sous vide) Cocción suave de alimentos en bolsas de vacío	1	—	cerrado
risotto (risotto) Elaboración de risottos	3	✓	cerrado/abierto*
pasta (pastas) Cocción de platos con pasta	1	—	cerrado/abierto*
yogurt (yogures) Elaboración de yogures	1	—	cerrado

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

Tiempos de cocción

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

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

Programa	Ajustes	Duración	Alimentos	Cantidad recomendada (máxima)
rice (arroz)	medio	30 min	arroz blanco, de grano medio (guarnición)	500 g arroz, 700 ml agua
	medio	25 min	arroz blanco, de grano medio (guarnición)	250 g arroz, 500 ml agua
	largo	60 min	arroz negro	500 g arroz, 500 ml agua
	largo	45 min	arroz negro	250 g arroz, 350 ml agua
porridge (lácteos)	largo	45 min	gachas de leche	250 g arroz de grano redondo, 1000 ml de leche, 100 g de azúcar
	medio	30 min	gachas de leche	125 g arroz de grano redondo, 500 ml de leche, 50 g de azúcar
soft fry (freír suave)	medio	20 min	muslo de pollo	300 g
	corto	10 min	champiñones	200 g
	medio	20 min	canelones	300 g
	corto	10 min	filete de pescado	200 g
	corto	10 min	escalope vienés (pavo)	200 g
	corto	10 min	escalope vienés (cerdo)	200 g
steam + soft fry (al vapor + freír suave)	corto + corto	10 min + 10 min	verdura cruda (p. ej., coliflor)	200 g
baking (hornear)	largo	60 min	aguja de cerdo	1500 g
	medio	40 min	asado de carne picada	800 g
	largo	60 min	bizcocho:	500 g
fry (sofreír)	medio	15 min	verduras	300 g
	medio	15 min	pescado	200 g
	medio	15 min	carne	500 g
	corto	ajuste manual: 5 min	cebollas	200 g

Programa	Ajustes	Duración	Alimentos	Cantidad recomendada (máxima)
sous vide (sous vide) ¹⁾	corto, 60°C	60 min	filete de ternera (poco hecho / rare)	Después de introducir los alimentos, el nivel de agua de la olla no puede sobrepasar los 3,0 L.
	medio, 65°C	50 min	filete de ternera (en su punto / medium)	
	medio, 70°C	45 min	filete de ternera (muy hecho / well done)	
	corto, 60°C	30 min	pescado (salmón)	
	medio, 65°C	60 min	ave (pechuga de pollo)	
	largo, 85°C	60 min	espárragos	
	largo, 85°C	80 min	patatas	
	largo, 85°C	100 min	tubérculos	

1) En la cocción sous-vidé deben cumplirse medidas especiales de higiene. ¡Es imprescindible observar las indicaciones de seguridad y las recomendaciones de elaboración! → „Cocción sous-vidé“, véase la página 84

Localización de averías

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

Problema	Causa	Ayuda
Sale agua del aparato.	El aparato cuenta con una protección antirrebose.	Desechar el agua. Retirar la olla y secar el interior del aparato con un paño. Prestar atención a que no entre agua en el interior del aparato.
Indicación de la pantalla E1~E5	Avería del aparato.	Interrumpir el programa de elaboración. Desconectar el aparato de la alimentación de corriente. Volver a conectar el aparato. Si el problema persiste, avisar al servicio técnico de asistencia.
<p>Si no puede solucionar algún problema, póngase en contacto con el teléfono de asistencia. Los números de teléfono se encuentran en la última página de estas instrucciones.</p>		

Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση και για οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας συνήθεις για την οικιακή χρήση.

Μην υπερβείτε τις επιτρεπτές μέγιστες ποσότητες (→ «Χρόνοι μαγειρέματος» βλέπε στη σελίδα 103).

Η συσκευή είναι κατάλληλη για μαγείρεμα, ψήσιμο, μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος, μαγείρεμα σε ατμό, τηγάνισμα στη φριτέζα, παστερίωση τροφίμων, ζέσταμα φαγητού και διατήρηση του φαγητού ζεστού. Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων ουσιών ή αντικειμένων. Με τη χρήση των εγκεκριμένων από τον κατασκευαστή περαιτέρω εξαρτημάτων είναι δυνατές πρόσθετες εφαρμογές. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με εγκεκριμένα γνήσια εξαρτήματα και προσαρτήματα. Χρησιμοποιείτε την κατασρόλα και τα εξαρτήματα μόνο με τη βασική συσκευή. Όλα τα υλικά πρέπει να είναι από άποψη υγιεινής άψογα. Κατά την επεξεργασία τηρείτε τους κανόνες υγιεινής της κουζίνας.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους, σε θερμοκρασία δωματίου και σε υψόμετρο μέχρι 2.000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με γνήσια εξαρτήματα.

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης, ενεργήστε σύμφωνα με αυτές και φυλάξτε τις! Σε περίπτωση παραχώρησης της συσκευής σε τρίτους πρέπει να δώσετε μαζί και αυτές τις οδηγίες. Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που τυχόν προκύπτουν από αυτή.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και/ή ανεπαρκείς γνώσεις, όταν επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους πιθανούς από τη χρήση της συσκευής κινδύνους. Τα παιδιά πρέπει να κρατιούνται μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης και δεν επιτρέπεται να χειριστούν τη συσκευή. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελούνται από παιδιά.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας και κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Η συσκευή επιτρέπεται να συνδεθεί σε ένα δίκτυο ρεύματος με εναλλασσόμενο ρεύμα μόνο μέσω μιας γειωμένης πρίζας, εγκατεστημένης σύμφωνα με τους κανονισμούς. Βεβαιωθείτε, 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 καλώδιο σύνδεσης, το οποίο διατίθεται από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας.
- Μη συνδέσετε ποτέ τη συσκευή σε χρονοδιακόπτες ή τηλεχειριζόμενες πρίζες. Παρακολουθείτε πάντοτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας!
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε ζεστές επιφάνειες, όπως π.χ. πλάκες εστιών. Μη φέρετε το καλώδιο του δικτύου σε επαφή με ζεστά αντικείμενα ή μην το τραβάτε πάνω από κοφτερές ακμές.
- Μη βυθίζετε ποτέ τη βασική συσκευή στο νερό ή μην την βάζετε στο πλυντήριο πιάτων. Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
- Η συσκευή μετά από κάθε χρήση, σε περίπτωση μη επιτήρησης, πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό και σε περίπτωση σφάλματος πρέπει να αποσυνδέεται πάντοτε από το δίκτυο του ρεύματος.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

- Βάλτε το φιλς στην πρίζα, αφού πρώτα έχουν ολοκληρωθεί όλες οι προετοιμασίες για την εργασία με τη συσκευή.

⚠ Κίνδυνος εγκαυμάτων!

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ποτέ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας χωρίς τοποθετημένη κατσαρόλα. 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. Ανοίγεται προσεκτικά το καπάκι. Μη σκύβετε πάνω από το καπάκι της συσκευής. Μεταφέρετε ή καθαρίζετε τη συσκευή, αφού πρώτα κρυώσει εντελώς!

⚠ Κίνδυνος ασφυξίας!

Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.

⚠ Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Μη συνδέετε ποτέ τη συσκευή, όταν στην κατασρόλα βρίσκονται εξαρτήματα ή άλλα αντικείμενα.
- Όταν εκτελείται ένα πρόγραμμα ανεπιθύμητα, πατήστε το πλήκτρο X, για να διακόψετε το πρόγραμμα και να περάσετε στη λειτουργία ετοιμότητας (Standby).

⚠ Σημαντικό!

- Μετά τη χρήση ή τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να στεγνώσει χωρίς κατασρόλα το λιγότερο για 30 λεπτά με ανοιχτό καπάκι, για να αποφύγετε τη δημιουργία συμπυκνώματος.
- Καθαρίζετε οπωσδήποτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση ή όποτε η συσκευή παραμείνει αχρησιμοποίητη για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. ➔ «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 101

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

Μ' αυτή διαλέξατε μια μοντέρνα, υψηλής ποιότητας οικιακή συσκευή. Στις ακόλουθες σελίδες αυτών των οδηγιών χρήσης θα βρείτε πολύτιμες υποδείξεις για μια ασφαλή χρήση αυτής της συσκευής.

Θέλουμε να σας παρακαλέσουμε, να διαβάσετε αυτές το εγχειρίδιο οδηγιών προσεκτικά και να τηρήσετε όλες τις υποδείξεις. Έτσι αυτή τη συσκευή θα συνεχίσει για πολύ να σας είναι χρήσιμη και τα αποτελέσματα της εργασίας σας θα επιβεβαιώνουν την απόφασή σας για την αγορά αυτής της συσκευής.

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

Περιεχόμενα

Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού.....	92
Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας.....	92
Με μια ματιά.....	95
Πριν από την πρώτη χρήση.....	95
Προετοιμασία.....	95
Χρήση.....	96
Προσαρμογή προρρυθμίσεων.....	98
Ειδικές εφαρμογές.....	99
Ασφάλεια παιδιών.....	101
Καθαρισμός και φροντίδα.....	101
Απόσυρση.....	101
Λίστα των προγραμμάτων παρασκευής.....	102
Χρόνοι μαγειρέματος.....	103
Αντιμετώπιση βλαβών.....	105

Με μια ματιά

→ Εικ. **A**

- 1 Πολυμάγειρας (βασική συσκευή)
- 2 Πεδίο χειρισμού
- 3 Καπάκι
- 4 Πλήκτρο ανοίγματος καπακιού
- 5 Αποσπώμενη έξοδος ατμού
- 6 Σύνδεση δικτύου
- 7 Κατασρόλα με αντικολλητική επίστρωση
- 8 Αποσπώμενο ένθετο καπακιού
- 9 Ένθετο ατμομάγειρα
- 10 Λαβίδα καταρόλας
- 11 Καλώδιο σύνδεσης δικτύου

Εξαρτήματα (διαθέσιμα ξεχωριστά)









- 12 Καλάθι φριτέζας MAZ0FB

Πεδίο χειρισμού

Το πεδίο χειρισμού αποτελείται από στοιχεία χειρισμού (πλήκτρα) και στοιχεία ένδειξης (φωτοдиодοι (LED)). Με τα πλήκτρα επιλέγονται τα ξεχωριστά προγράμματα παρασκευής καθώς και οι διάφορες δυνατότητες ρύθμισης (π.χ. θερμοκρασία και διάρκεια παρασκευής). Οι ρυθμίσεις εμφανίζονται μέσω των φωτισμένων φωτοδιόδων (LED) και της οθόνης ενδείξεων.

→ Εικ. **B**

Στοιχεία χειρισμού

	Λειτουργία ετοιμότητας (Standby)
	Επιλογή ενός προγράμματος παρασκευής
	Προσαρμογή της προρρυθμισμένης διάρκειας παρασκευής short (μικρή) medium (μεσαία) long (μεγάλη)
	Έναρξη του προγράμματος
	Ρύθμιση της καθυστέρησης του χρόνου έναρξης
	Ρύθμιση μιας εξατομικευμένης θερμοκρασίας παρασκευής
	Ρύθμιση μιας εξατομικευμένης διάρκειας παρασκευής
	Διαγραφή μιας ρύθμισης ή διακοπή του προγράμματος

→ Εικ. **C**

Στοιχεία ενδείξεων

a	Οθόνη ενδείξεων
b	timer (χρονοδιακόπτης)
c	Βήματα παρασκευής / Πρόοδος του προγράμματος
d	finished (έτοιμο)
e	keep warm (διατήρηση ζεστού)
f	Ένδειξη της προρρυθμισμένης διάρκειας παρασκευής (μικρή, μεσαία, μεγάλη)
g	Λίστα των προγραμμάτων παρασκευής
h	my mode (η λειτουργία μου)

Πριν από την πρώτη χρήση

Προτού να μπορεί να χρησιμοποιηθεί η νέα συσκευή, πρέπει πρώτα να ξεπακεταριστεί εντελώς, να καθαριστεί και να ελεγχθεί.

Προσοχή!

Μη θέσετε σε λειτουργία ποτέ μια συσκευή που έχει βλάβη!

- Αφαιρέστε τη βασική συσκευή και όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία και απομακρύνετε τα υπάρχοντα υλικά συσκευασίας.
- Ελέγξτε όλα τα εξαρτήματα για πληρότητα και εμφανείς ζημιές.
 - Εικ. **A**
- Πριν από την πρώτη χρήση καθαρίστε προσεκτικά όλα τα μέρη και στεγνώστε τα.
 - «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 101

Προετοιμασία

Προσέξτε τις υποδείξεις ασφαλείας στην αρχή των οδηγιών.

→ Σειρά εικόνων **D**

1. Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω σε μια λεία, καθαρή και σταθερή επιφάνεια.
2. Συνδέστε το συμπαραδιδόμενο καλώδιο σύνδεσης δικτύου πρώτα στη συσκευή και μετά στην πρίζα.

3. Στο πεδίο χειρισμού ανάβουν σύντομα μια φορά τα δύο πλήκτρα ①, ✓ και όλες οι φωτοдиодοι (LED) και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα πέντε βαθμίδων. Στη συνέχεια αναβοσβήνει το πλήκτρο ①. Η συσκευή βρίσκεται στη λειτουργία ετοιμότητας (Standby) και είναι έτοιμη για λειτουργία.
4. Πατήστε το πλήκτρο ①, για να περάσετε στη λειτουργία επιλογής λειτουργίας.
5. Το πλήκτρο ① και το στοιχείο ένδειξης [ny mode] (η λειτουργία μου) ανάβουν. Το πλήκτρο ✓ αναβοσβήνει.
6. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «00:00». Η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.

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

Χρήση

Συνταγές AutoCook

Για την επίτευξη των καλύτερων δυνατών και γευστικότερων αποτελεσμάτων, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τις συνταγές από την εφαρμογή (App) AutoCook μας, οι οποίες έχουν εξελιχτεί ειδικά για το AutoCook. Οι συνταγές εξελίσσονται συνεχώς περαιτέρω και συμπληρώνονται. Στην εφαρμογή (App) επεξηγούνται λεπτομερώς οι απαραίτητες ποσότητες των υλικών, δίνονται συμβουλές για τη διάρκεια και τη θερμοκρασία παρασκευής καθώς και χρήσιμοι συνδυασμοί των προγραμμάτων παρασκευής. Για να περάσετε στην εφαρμογή (App) χρησιμοποιήστε παρακαλώ το ακόλουθο URL ή σκανάρετε τον κωδικό QR: <https://autocook-app.com>



Για να αποκτήσετε μια επισκόπηση των διαφορετικών προγραμμάτων παρασκευής καθώς και των συνιστούμενων χρόνων μαγειρέματος, δείτε παρακαλώ τους ακόλουθους πίνακες πριν τη χρήση.

→ «*Λίστα των προγραμμάτων παρασκευής*» βλέπε στη σελίδα 102
→ «*Χρόνοι μαγειρέματος*» βλέπε στη σελίδα 103

Μερικά προγράμματα αποτελούνται από περισσότερα βήματα. Το εκάστοτε βήμα προγράμματος εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων. Μετά τον τερματισμό ενός βήματος ηχεί ένα επαναλαμβανόμενο ηχητικό σήμα, η οθόνη ενδείξεων και το πλήκτρο ✓ αναβοσβήνουν. Ανάλογα με τη συνταγή γεμίστε με τρόφιμα και πατήστε εκ νέου το πλήκτρο ✓. Το ακόλουθο βήμα προετοιμασίας ξεκινά.

Ανάλογα με την επιλογή προγράμματος ή το βήμα προετοιμασίας, θα πρέπει το καπάκι να είναι κλειστό ή ανοιχτό. Σχετικές υποδείξεις θα βρείτε στην εφαρμογή (App) AutoCook.



Επιλογή προγράμματος και έναρξη

Προσοχή!

- Γεμίστε την κατσαρόλα το πολύ μέχρι το μαρκάρισμα [4,0 λίτρα]!
- Για το ανακάτεμα χρησιμοποιείτε αποκλειστικά κουτάλια από πλαστικό ή υνθητικό υλικό (κανένα μεταλλικό κουτάλι).

Σημαντικό: Προσέξτε τις υποδείξεις ασφαλείας στην αρχή των οδηγιών.

→ Σειρά εικόνων

1. Πατήστε το πλήκτρο  τόσες φορές, μέχρι να επιλεγεί το επιθυμητό πρόγραμμα παρασκευής. Στο πεδίο χειρισμού ανάβει η αντίστοιχη φωτοдиодος (LED) και η προρρυθμισμένη διάρκεια παρασκευής για το επιλεγμένο πρόγραμμα παρασκευής αναβοσβήνει.
2. Πατήστε το πλήκτρο , για να αλλάξετε την προρρυθμισμένη διάρκεια παρασκευής. Η ένδειξη αλλάζει από [medium] (μεσαία), [long] (μεγάλη) σε [short] (μικρή), μετά ξανά σε [medium] (μεσαία). Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η προρρυθμισμένη διάρκεια παρασκευής.

3. Ανοίξτε το καπάκι και ανάλογα με τη συνταγή γεμίστε με τα απαραίτητα υλικά.
4. Ανάλογα με το πρόγραμμα παρασκευής κλείστε το καπάκι.
5. Πατήστε το πλήκτρο ✓, για να ξεκινήσετε το πρόγραμμα παρασκευής.
6. 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.
7. Μόλις επιτευχθεί η τελική θερμοκρασία, σβήνουν οι γραμμές και η υπολοιπόμενη διάρκεια παρασκευής εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων.

Υπόδειξη: Σε περίπτωση προγραμματισμού με περισσότερα βήματα παρασκευής ηχεί μετά την επίτευξη της τελικής θερμοκρασίας ή μετά τον τερματισμό του πραγματοποιηθέντος βήματος παρασκευής ένα ηχητικό σήμα. Γεμίστε με περαιτέρω υλικά και πατήστε το πλήκτρο ✓, για να ξεκινήσετε το επόμενο βήμα παρασκευής.

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

Υπόδειξη: Σε μερικά προγράμματα, μετά τον τερματισμό, ενεργοποιείται αυτόματα η λειτουργία διατήρησης θερμότητας. Η ένδειξη [keep warm] (διατήρηση ζεστού) ανάβει.

9. Πατήστε το πλήκτρο ①, για να θέσετε τη συσκευή στη λειτουργία ετοιμότητας (Standby). Αποσυνδέστε το φιλ.
10. Σερβίρετε το έτοιμο φαγητό και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς.
 - Αφού πρώτα κρυώσει εντελώς καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα.

➔ «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 101

Πρώρος τερματισμός του τρέχοντος βήματος παρασκευής

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

- Πατήστε το πλήκτρο ✓ το λιγότερο για 2 δευτερόλεπτα.
- Το τρέχον βήμα παρασκευής τερματίζεται. Στη συνέχεια ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, μόλις μπορεί να πραγματοποιηθεί το επόμενο βήμα.
- Στο πεδίο χειρισμού εμφανίζονται αντίστοιχα οι φωτοδιόδοι (LED) 1, 2, 3 ή 4 και το πλήκτρο ✓ αναβοσβήνει.
- Πατήστε το πλήκτρο ✓, για να ξεκινήσετε το επόμενο βήμα παρασκευής.

Πρώρος τερματισμός του προγράμματος παρασκευής

- Πατήστε το πλήκτρο X, για να τερματίσετε το πρόγραμμα παρασκευής.

Η λειτουργία μου

Χειροκίνητο μαγείρεμα με εξατομικευμένες ρυθμίσεις της διάρκειας και θερμοκρασίας παρασκευής.

- Μετά την ενεργοποίηση ανάβει στη λειτουργία επιλογής λειτουργίας το πλήκτρο ① συνεχώς καθώς και το στοιχείο ένδειξης [my mode] (η λειτουργία μου). Το πλήκτρο ✓ αναβοσβήνει. Στην οθόνη ενδείξεων ανάβει «00:00».
- Πατήστε το πλήκτρο ① 1 φορά. Στην οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει «00:00».
- Πατήστε το πλήκτρο ② τόσες φορές ή κρατήστε το πατημένο, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή διάρκεια παρασκευής.
- Πατήστε το πλήκτρο ③ 1 φορά. Στην οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει «00c».
- Πατήστε το πλήκτρο ④ τόσες φορές ή κρατήστε το πατημένο, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία παρασκευής.

- Πατήστε το πλήκτρο ✓, για να ξεκινήσετε ή συνεχίσετε το πρόγραμμα παρασκευής με τις εξατομικευμένες τιμές.
- Η συσκευή θερμαίνει την κατσαρόλα μέχρι να επιτευχθεί η τελική θερμοκρασία.
- Μόλις επιτευχθεί η τελική θερμοκρασία, σβήνουν οι γραμμές και η διάρκεια παρασκευής εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων. Η διαδικασία παρασκευής ξεκινά αυτόματα.

Προσαρμογή προρρυθμίσεων

Οι προρρυθμισμένες τιμές για τη θερμοκρασία, τη διάρκεια ή την καθυστέρηση του χρόνου έναρξης μπορούν, ανάλογα το πρόγραμμα, να προσαρμοστούν στις εξατομικευμένες απαιτήσεις.

Οι τιμές ρυθμίζονται πατώντας τα αντίστοιχα πλήκτρα. Κρατώντας πατημένο το εκάστοτε πλήκτρο, αλλάζουν οι τιμές γρηγορότερα. Όταν επιτευχθεί η μέγιστη τιμή μιας ρύθμισης, επιστρέφει η ένδειξη στην ελάχιστη τιμή.

Ρύθμιση μιας καθυστέρησης του χρόνου έναρξης

Ανάλογα με το πρόγραμμα παρασκευής, μπορεί να ρυθμιστεί η διάρκεια μέχρι την έναρξη.

- Επιλέξτε πρόγραμμα παρασκευής.
- Πατήστε το πλήκτρο ⊕. Το πλήκτρο ✓ αναβοσβήνει. Στην οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει μια προρρυθμισμένη τιμή.
- Πατώντας το πλήκτρο ⊕, αυξάνει η εμφανιζόμενη διάρκεια.
- Πατήστε το πλήκτρο ✓, όταν εμφανιστεί η επιθυμητή καθυστέρηση του χρόνου έναρξης.
- Η επιλεγμένη καθυστέρηση του χρόνου έναρξης εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων. 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 κανένας προρρυθμισμένος χρόνος, δεν μπορεί για το επιλεγμένο πρόγραμμα παρασκευής να ρυθμιστεί καμία καθυστέρηση του χρόνου έναρξης.






Ρύθμιση της θερμοκρασίας παρασκευής

Η θερμοκρασία μπορεί να προσαρμοστεί εξατομικευμένα πριν ή κατά τη διάρκεια της παρασκευής.

- **Πριν την παρασκευή:** Στη λειτουργία επιλογής λειτουργίας πατήστε το πλήκτρο ⊞ τόσες φορές, μέχρι να επιλεγεί το επιθυμητό πρόγραμμα παρασκευής.
- Πατήστε το πλήκτρο ⏸ 1 φορά. Στην οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει η προρρυθμισμένη θερμοκρασία παρασκευής.
- **Κατά τη διάρκεια της παρασκευής:** Πατήστε το πλήκτρο ⏸ και κρατήστε το πατημένο. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται για λίγο η τρέχουσα θερμοκρασία παρασκευής.
- **Αλλαγή τιμών:** Πατήστε το πλήκτρο ⏸ πολλές φορές ή κρατήστε το πατημένο, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία παρασκευής.
- Πατήστε το πλήκτρο ✓, για να ξεκινήσετε ή συνεχίσετε το πρόγραμμα παρασκευής με τις εξατομικευμένες τιμές.

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

Ρύθμιση της διάρκειας παρασκευής

- **Πριν την παρασκευή:** Στη λειτουργία επιλογής λειτουργίας πατήστε το πλήκτρο  τόσες φορές, μέχρι να επιλεγεί το επιθυμητό πρόγραμμα παρασκευής.
- Πατήστε το πλήκτρο  1 φορά. Στην οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει η προρρυθμισμένη διάρκεια παρασκευής.
- **Κατά τη διάρκεια της παρασκευής:** Πατήστε το πλήκτρο  και κρατήστε το πατημένο. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται για λίγο η τρέχουσα διάρκεια παρασκευής.
- **Αλλαγή τιμών:** Πατήστε το πλήκτρο  πολλές φορές ή κρατήστε το πατημένο, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή διάρκεια παρασκευής.
- Πατήστε το πλήκτρο , για να ξεκινήσετε ή συνεχίσετε το πρόγραμμα παρασκευής με τις εξατομικευμένες τιμές.


Ειδικές εφαρμογές


Μαγείρεμα σε ατμό με το σκεύος ατμομάγειρα

Για το μαγείρεμα σε ατμό λαχανικών, κρέατος ή ψαριού. Με το σκεύος ατμομάγειρα δύο τεμαχίων μπορούν να μαγειρευτούν ταυτόχρονα ξεχωριστά μεταξύ τους διαφορετικά υλικά (π.χ. στο κάτω μέρος λαχανικά, στο επάνω μέρος ψάρι).

Σημαντικό: Προσέξτε τις υποδείξεις ασφαλείας στην αρχή των οδηγιών.





→ Σειρά εικόνων

1. Στη λειτουργία επιλογής λειτουργίας επιλέξτε το πρόγραμμα παρασκευής [steam] (μαγείρεμα σε ατμό). Προσαρμόστε ενδεχομένως τις προρρυθμισμένες τιμές.
→ «Προσαρμογή προρρυθμίσεων» βλέπε στη σελίδα 98
2. Γεμίστε την κατσαρόλα νερού το πολύ μέχρι το μαρκάρισμα [0,5 ] (0,5 λίτρα) με νερό.

3. Αναρτήστε το κάτω μέρος του σκεύους ατμομάγειρα μέσα στην κατσαρόλα.
4. Για το μαγείρεμα σε ατμό διαφορετικών υλικών γεμίστε το κάτω μέρος μέχρι την κάτω ακμή.
5. Τοποθετήστε το επάνω μέρος και προσθέστε περαιτέρω υλικά.
6. Κλείστε το καπάκι. Πατήστε το πλήκτρο , για να ξεκινήσετε το πρόγραμμα παρασκευής.
7. Όταν λήξει το πρόγραμμα παρασκευής, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής.
8. Σηκώστε το επάνω και το κάτω μέρος του σκεύους ατμομάγειρα από την κατσαρόλα.

Ήπιο τηγάνισμα στη φριτέζα Για τηγάνισμα στη φριτέζα κρέατος, ψαριού, λαχανικών, κτλ. σε καυτό λάδι ή λίπος.

Σημαντικό: Προσέξτε τις υποδείξεις ασφαλείας στην αρχή των οδηγιών.

- Στη λειτουργία επιλογής λειτουργίας επιλέξτε το πρόγραμμα παρασκευής [soft fry] (ήπιο τηγάνισμα στη φριτέζα). Προσαρμόστε ενδεχομένως τις προρρυθμισμένες τιμές.
→ «Προσαρμογή προρρυθμίσεων» βλέπε στη σελίδα 98
- Γεμίστε την κατσαρόλα το πολύ μέχρι το μαρκάρισμα [1.0 ] (1,0 λίτρο) με λάδι ή λίπος για φριτέζα.
- Κλείστε το καπάκι.
- 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.
- Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής.
- Μη βάλετε προσεκτικά πάνω από 200 γρ. κατεψυγμένα ή 300 γρ. μη κατεψυγμένα τρόφιμα για τηγάνισμα με μια μεγάλη κουτάλα στην κατσαρόλα.
- Μην κλείσετε το καπάκι.
- Πατήστε το πλήκτρο , για να ξεκινήσετε το επόμενο βήμα παρασκευής.

- Όταν λήξει το πρόγραμμα παρασκευής, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

Υπόδειξη: Για ένα απλό τηγάνισμα στη φριτέζα υπάρχει από την Bosch ένα κατάλληλο καλάθι φριτέζας ως εξάρτημα. Αριθ. εξαρτ.: **MAZ0FB**

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 3 λίτρα. Η στάθμη του νερού στην καταρόλα μετά την τοποθέτηση των τροφίμων δεν επιτρέπεται να ξεπερνά τα 3 λίτρα.
- Στο μαγείρεμα Sous-vide κλείστε οπωσδήποτε το καπάκι.



Ασφάλεια παιδιών

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

■ Ενεργοποίηση

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

■ Απενεργοποίηση

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

Καθαρισμός και φροντίδα

Η συσκευή και τα χρησιμοποιούμενα εξαρτήματα πρέπει να καθαρίζονται προσεκτικά μετά από κάθε χρήση.

Σημαντικό: Προσέξτε τις υποδείξεις ασφαλείας στην αρχή των οδηγιών.

Προσοχή!

- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
- Μη χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
- Μη χρησιμοποιήσετε σκληρά πανιά ή καθαριστικά.
- Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς.

→ Σειρά εικόνων

1. Ανοίξτε το καπάκι. Αφαιρέστε την κατασρόλα με τη λαβίδα κατασρόλας.
2. Αφαιρέστε το ένθετο καπακιού.
3. Αφαιρέστε την έξοδο ατμού.
4. Αποσυναρμολογήστε την έξοδο ατμού.

Καθαρισμός της βασικής συσκευής

- Σκουπίστε το περίβλημα και τον εσωτερικό χώρο με ένα μαλακό, βρεγμένο πανί και στεγνώστε τα.
- Καθαρίστε το πεδίο χειρισμού με ένα στεγνό πανί από μικροΐνες.

Καθαρισμός του ένθετου καπακιού, της εξόδου ατμού, της κατασρόλας και των εξαρτημάτων

- Καθαρίστε τα ξεχωριστά εξαρτήματα με σαπουνάδα και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι.
- Ξεπλύντε τα με καθαρό νερό και στεγνώστε τα.

Υπόδειξη: Η κατασρόλα, η λαβίδα κατασρόλας και τα ένθετα ατμομάγειρα μπορούν να μπουν επίσης στο πλυντήριο πιάτων.

Προσοχή! Πριν την τοποθέτηση της κατασρόλας ελέγξτε, εάν ο εσωτερικός χώρος της συσκευής είναι στεγνός και καθαρός και δε βρίσκονται μέσα τυχόν αντικείμενα.

Απόσυρση



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/ 19/EE 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.

Με επιφύλαξη για τις όποιες αλλαγές.

Λίστα των προγραμμάτων παρασκευής

Στο AutoCook έχετε στη διάθεσή σας συνολικά 48 προγράμματα παρασκευής. Αυτά αποτελούνται από 16 βασικά προγράμματα με κάθε φορά 3 δυνατότητες ρύθμισης του χρόνου. Στις σύντομες οδηγίες και στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε τα σημαντικότερα στοιχεία για τα διάφορα προγράμματα παρασκευής.

Πρόγραμμα	Αριθμός βημάτων παρασκευής	Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας διαθέσιμη	Καπάκι
my mode (η λειτουργία μου) Εξατομικευμένη ρύθμιση της επιθυμητής θερμοκρασίας και του χρόνου παρασκευής	1	—	ανοιχτό / κλειστό*
warm up (ζέσταμα) Ζέσταμα κρύων (προμαγειρεμένων) φαγητών	1	✓	κλειστό
soup (σούπα) Παρασκευή σουπών και τουρλού	short (μικρή): 1 medium (μεσαία): 2 long (μεγάλη): 2	✓	ανοιχτό / κλειστό*
steam (μαγείρεμα σε ατμό) Μαγείρεμα σε ατμό λαχανικών, κρέατος και ψαριού (απαραίτητο το σκεύος ατμομάγειρα)	1	✓	κλειστό
stew (μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος) Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος λαχανικών, κρέατος και ψαριού.	short (μικρή): 1 medium (μεσαία): 2 long (μεγάλη): 2	✓	ανοιχτό / κλειστό*
fry (σotάρισμα) Σotάρισμα λαχανικών, κρέατος και ψαριού.	1	✓	ανοιχτό
soft fry (ήπιο τηγάνισμα στη φριτέζα) Ήπιο τηγάνισμα στη φριτέζα μικρών ποσοτήτων (π.χ. κρέας, ψάρι, παρασκευάσματα, ...). Ακατάλληλο για κατεψυγμένα υλικά.	1	—	ανοιχτό
baking (ψήσιμο) Ψήσιμο τροφίμων	1	—	κλειστό
cooking (μαγείρεμα) Μαγείρεμα τροφίμων	1	✓	κλειστό
porridge (κουάκερ) Παρασκευή κουάκερ	1	✓	κλειστό
rice (ρύζι/δημητριακά) Μαγείρεμα δημητριακών ή ρυζιού	1	✓	κλειστό
jam (μαρμελάδα) Βράσιμο διατήρησης φρούτων σε μαρμελάδα	1	—	ανοιχτό
legumes (όσπρια) Μαγείρεμα φασολιών	short (μικρή): 1 medium (μεσαία): 2 long (μεγάλη): 2	✓	κλειστό

* Ανάλογα με τη συνταγή / το βήμα παρασκευής - Υποδείξεις για τη σωστή χρήση των προγραμμάτων καθώς και στοιχεία για τα υλικά, τις ποσότητες και τους χρόνους μαγειρέματος θα βρείτε στην εφαρμογή (App) AutoCook.

Πρόγραμμα	Αριθμός βημάτων παρασκευής	Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας διαθέσιμη	Καπάκι
sous vide (σουβίντ) Απαλό μαγείρεμα των φαγητών σε σακούλα συσκευασίας σε κενό αέρος	1	—	κλειστό
risotto (ριζότο) Παρασκευή ριζότο	3	✓	ανοιχτό / κλειστό*
pasta (ζυμαρικά) Μαγείρεμα ζυμαρικών	1	—	κλειστό / ανοιχτό*
yogurt (γιαούρτι) Παρασκευή γιαουρτιού	1	—	κλειστό

* Ανάλογα με τη συνταγή / το βήμα παρασκευής - Υποδείξεις για τη σωστή χρήση των προγραμμάτων καθώς και στοιχεία για τα υλικά, τις ποσότητες και τους χρόνους μαγειρέματος θα βρείτε στην εφαρμογή (App) AutoCook.

Χρόνοι μαγειρέματος

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε μια επισκόπηση για τους χρόνους μαγειρέματος διαφόρων φαγητών. Οι χρόνοι μαγειρέματος εξαρτώνται από το πόσο χοντρά και συνεκτικά είναι τα τρόφιμα και πρέπει να λαμβάνονται υπόψη ως συνηστούμενοι ελάχιστοι χρόνοι. Προσαρμόστε ανάλογα τους χρόνους μαγειρέματος. Για κατεψυγμένα τρόφιμα θα πρέπει να αυξήσετε το χρόνο μαγειρέματος το λιγότερο 20 %.

Πρόγραμμα	Ρύθμιση	Διάρκεια	Τρόφιμα	Συνηστούμενη ποσότητα (μέγιστη)
steam (μαγείρεμα σε ατμό)	μεσαία	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. (1200 γρ.)
	μικρή	10 λεπτά	Φιλέτο ψαριού	500 γρ. (1.000 γρ.)
	μεσαία	30 λεπτά	Κεφτεδάκια	500 γρ. (700 γρ.)
	μικρή	10 λεπτά	Αυγά	8 κομμάτια (12)
	μεσαία	30 λεπτά	Γιουβαρλάκια / κεφτέδες	500 γρ. (600 γρ.)
	μικρή	5 λεπτά	Μπρόκολο	500 γρ. (800 γρ.)
	μικρή	3 λεπτά	Αρακάς	500 γρ. (800 γρ.)
	μεσαία	30 λεπτά	Καρότα	500 γρ. (800 γρ.)
	μεσαία	30 λεπτά	Στήθος κοτόπουλου	500 γρ. (800 γρ.)
	μεσαία	30 λεπτά	Παντζάρια (ολόκληρα, μεσαίο μέγεθος)	500 γρ. (800 γρ.)

Πρόγραμμα	Ρύθμιση	Διάρκεια	Τρόφιμα	Συνιστούμενη ποσότητα (μέγιστη)
rice (ρύζι/ δημητριακά)	μεσαία	30 λεπτά	Άσπρο, μεσαίο ρύζι (συνοδευτικό)	500 γρ. ρύζι, 700 ml νερό
	μεσαία	25 λεπτά	Άσπρο, μεσαίο ρύζι (συνοδευτικό)	250 γρ. ρύζι, 500 ml νερό
	μεγάλη	60 λεπτά	Μαύρο ρύζι	500 γρ. ρύζι, 500 ml νερό
	μεγάλη	45 λεπτά	Μαύρο ρύζι	250 γρ. ρύζι, 350 ml νερό
porridge (κουάκερ)	μεγάλη	45 λεπτά	Χυλός με βάση το γάλα	250 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 1.000 ml γάλα, 100 γρ. ζάχαρη
	μεσαία	30 λεπτά	Χυλός με βάση το γάλα	125 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 500 ml γάλα, 50 γρ. ζάχαρη
soft fry (ήπιο τηγάνισμα στη φριτέζα)	μεσαία	20 λεπτά	Μπούτια κοτόπουλου	300 γρ.
	μικρή	10 λεπτά	Μανιτάρια champignons	200 γρ.
	μεσαία	20 λεπτά	Καννελόνια	300 γρ.
	μικρή	10 λεπτά	Φιλέτο ψαριού	200 γρ.
	μικρή	10 λεπτά	Σνίτσελ Βιέννης (γαλοπούλα)	200 γρ.
steam + soft fry (μαγείρεμα σε ατμό + ήπιο τηγάνισμα στη φριτέζα)	μικρή + μικρή	10 λεπτά + 10 λεπτά	Ωμά λαχανικά (π.χ. κουνουπίδι)	200 γρ.
	μεγάλη	60 λεπτά	Χοιρινό, σβέρκος	1.500 γρ.
baking (ψησιμο)	μεσαία	40 λεπτά	Ψητός κιμάς	800 γρ.
	μεγάλη	60 λεπτά	Γλυκά	500 γρ.
	μεσαία	15 λεπτά	Λαχανικά	300 γρ.
fry (σοτάρισμα)	μεσαία	15 λεπτά	Ψάρι	200 γρ.
	μεσαία	15 λεπτά	Κρέας	500 γρ.
	μικρή	χειροκίνητη ρύθμιση: 5 λεπτά	Κρεμμύδια	200 γρ.
	μικρή	χειροκίνητη ρύθμιση: 5 λεπτά		

Πρόγραμμα	Ρύθμιση	Διάρκεια	Τρόφιμα	Συνιστούμενη ποσότητα (μέγιστη)
sous vide (σουβίντ) ¹⁾	μικρή, 60 °C	60 λεπτά	Βοδινό φιλέτο (μέσα ωμό / rare)	Η στάθμη του νερού στην κατασρόλα μετά την τοποθέτηση των τροφίμων δεν επιτρέπεται να ξεπερνά τα 3,0 λίτρα.
	μεσαία, 65 °C	50 λεπτά	Βοδινό φιλέτο (μισοψημένο / medium)	
	μεσαία, 70 °C	45 λεπτά	Βοδινό φιλέτο (καλοψημένο / well done)	
	μικρή, 60 °C	30 λεπτά	Ψάρι (σολομός)	
	μεσαία, 65 °C	60 λεπτά	Πουλερικά (στήθος κοτόπουλου)	
	μεγάλη, 85 °C	60 λεπτά	Σπαράγγια	
	μεγάλη, 85 °C	80 λεπτά	Πατάτες	
	μεγάλη, 85 °C	100 λεπτά	Ριζώδη λαχανικά	

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 100

Αντιμετώπιση βλαβών

Πρόβλημα	Αιτία	Αντιμετώπιση
Το παρασκευασμένο φαγητό είναι μισομαγειρεμένο.	Ποσότητα πλήρωσης πολύ μεγάλη.	Γεμίστε την κατασρόλα το πολύ μέχρι το μαρκάρισμα [4,0 λίτρα]!
	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 χρησιμοποιήσετε γι' αυτό καθόλου νερό!
	Η κατασρόλα είναι παραμορφωμένη.	Αποταθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
Το παρασκευασμένο φαγητό είναι καμένο.	Σφάλμα στη συσκευή.	Καθαρίστε προσεκτικά την κατασρόλα και τον εσωτερικό χώρο της συσκευής. Αποταθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
	Σφάλμα στον αισθητήρα.	
	Κάτω από την κατασρόλα υπάρχει ρύπανση.	
Η συσκευή υπερχειλίζει.	Η κατασρόλα είναι παραμορφωμένη.	Προσαρμόστε την ποσότητα πλήρωσης.
	Σφάλμα στη συσκευή.	
	Σφάλμα στον αισθητήρα.	Μειώστε τη θερμοκρασία.
	Ποσότητα πλήρωσης πολύ μεγάλη.	Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής.
	Η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή.	
	Το επιλεγμένο πρόγραμμα παρασκευής απαιτεί το μαγείρεμα των φαγητών με ανοιχτό καπάκι.	

Πρόβλημα	Αιτία	Αντιμετώπιση
Η φωτοδιόδος (LED) δεν ανάβει.	Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη. Σφάλμα στο ηλεκτρικό καλώδιο παροχής.	Ενεργοποιήστε τη συσκευή. Αποταθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
Η θερμαντική πλάκα δε λειτουργεί.	Σφάλμα στη συσκευή. Η θερμαντική πλάκα είναι χαλασμένη.	Αποταθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
Από τη συσκευή τρέχει νερό.	Η συσκευή διαθέτει μια προστασία υπερχείλισης.	Απομακρύνετε το νερό. Αφαιρέστε την καταρρόλα και σκουπίστε στεγνά τον εσωτερικό χώρο της συσκευής με ένα πανί. Προσέξτε, να μην περάσει καθόλου νερό στον εσωτερικό χώρο της συσκευής.
Ένδειξη οθόνης E1~E5	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.
Σε περίπτωση που τυχόν προβλήματα δεν μπορούν να επιλυθούν, καλέστε οπωσδήποτε τη γραμμή υποστήριξης (Hotline)! Οι αριθμοί τηλεφώνων βρίσκονται στις τελευταίες σελίδες των οδηγιών.		

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 πλημμελή 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, η μονάδα Σέρβις (ή 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 κίνδυνοι που σχετίζονται με πτ μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς την μονάδα Σέρβις (ή προς το Εξουσιοδοτημένο Συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. εφόσον δεν πραγματοποιούνται από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. ή από εξουσιοδοτημένο απ' αυτήν πρόσωπο.
5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή 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 Σέρβις 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 εξουσιοδοτημένου συνεργείου.
9. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
10. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
11. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.

17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών - Λαμίας & Ποταμού 20,145 64 Κηφισιά, Αθήνα

ΤΑ ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

Αθήνα 17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20,145 64 Κηφισιά
Θεσ/νίκη Οδός Χάλκης, Πατριαρχικό Πυλαίας, 570 οι Πυλαία, Τ.θ. 60017 Θέρμη
Πάτρα Χαραλάμπη 57. 262 24 Ψηλά Αλώνια
Ηράκλειο – Κρήτης Λεωφ. Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, 713 06 Ηράκλειο
Κύπρος Αρχ. Μακαρίου Γ 39. 2407 Εγκωμη Λευκωσία, Κύπρος

18182 24 ώρες / 7 ημέρες, τυπική χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΟ ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

العطل	السبب	كيفية التصرف
الأكلة المحضرة نصف نبيّة.	كمية الملاء كبيرة للغاية.	املا الحلة بحد أقصى وصولاً إلى العلامة [4.0 لتر]!
	النسبة بين كمية الماء والمكونات ليست صحيحة.	قم بمواءمة النسبة بين كمية الماء والمكونات.
	توجد أجسام غريبة في الحيز الداخلي للجهاز.	تخلص من كل الأجسام الغريبة. لا تستخدم الماء للقيام بذلك!
	الحلة تغير شكلها.	توجه إلى خدمة العملاء.
	وجود خلل بالجهاز.	
	وجود خلل بالمستشعر.	
الأكلة المحضرة احترقت.	توجد اتساخات أسفل الحلة.	نظف الحلة والحيز الداخلي للجهاز جيداً.
	الحلة تغير شكلها.	توجه إلى خدمة العملاء.
	وجود خلل بالجهاز.	
	وجود خلل بالمستشعر.	
الجهاز يطهو الطعام بشكل مفرط.	كمية الملاء كبيرة للغاية.	قم بمواءمة كمية الملاء.
	درجة الحرارة مرتفعة للغاية.	اخفض درجة حرارة التخمير.
	برنامج التحضير المختار يتطلب طهي الأكلة والغطاء مفتوح.	افتح غطاء الجهاز.
	الجهاز متوقف.	شغّل الجهاز.
	وجود خلل بوصلة الإمداد بالتيار.	توجه إلى خدمة العملاء.
	وجود خلل بالجهاز.	توجه إلى خدمة العملاء.
	لوح التسخين متضرر.	
هناك ماء يتسرب من الجهاز.	الجهاز مزود بنظام للحماية من الدفق الفائق.	تخلص من الماء. اخلع الوعاء وقم بحك النطاق الداخلي للجهاز بقطعة قماش للتجفيف. احرص على مراعاة ألا يتسرب ماء إلى الحيز الداخلي للجهاز.
	وجود خلل بالجهاز.	اقطع عمل برنامج التحضير. افصل الجهاز عن نظام التغذية بالتيار. أعد تشغيل الجهاز. عند استمرار ظهور المشكلة، توجه إلى خدمة العملاء.

إذا كانت هناك بعض المشاكل التي لم يمكن حلها، يرجى الاتصال بالخط الساخن فوراً!
توجد أرقام التليفونات في الصفحات الأخيرة من الدليل.

البرنامج	وضع الضغط	المدة	الطعام	الكمية الموصى بها (بحد أقصى)
porridge (عصيدة)	طويل	45 دقيقة	بودينج اللبن	250 جم أرز مستدير الحبة، 1000 مل لبن، 100 جم سكر
	متوسط	30 دقيقة	بودينج اللبن	125 جم أرز مستدير الحبة، 500 مل لبن، 50 جم سكر
soft fry (القلي الخفيف)	متوسط	20 دقيقة	أوراك دجاج	300 جم
	قصير	10 دقائق	فطر غاريقون	200 جم
	متوسط	20 دقيقة	كانيلوني	300 جم
	قصير	10 دقائق	سمك فيليه	200 جم
	قصير	10 دقائق	إسكالوب فييني (لحم ديك رومي)	200 جم
	قصير	10 دقائق	إسكالوب فييني (لحم خنزير)	200 جم
+ steam soft fry (الطهي البخار + القلي الخفيف)	قصير + قصير	10 دقائق + 10 دقائق	خضروات نيئة (مثلاً قرنبيط)	200 جم
	baking (الخبز)	طويل	60 دقيقة	لحم رقبة
متوسط		40 دقيقة	لحم مفروم مقلي	800 جم
طويل		60 دقيقة	كيك	500 جم
متوسط		15 دقيقة	خضروات	300 جم
fry (التحمير السريع)	متوسط	15 دقيقة	سمك	200 جم
	متوسط	15 دقيقة	لحم	500 جم
	قصير	وضع الضغط اليديوي: 5 دقائق	بصل	200 جم
	sous vide (أكياس مفرغة من الهواء) ¹	قصير، 60°م	60 دقيقة	فيليه لحم بقري (دموي/نيء)
متوسط، 65°م		50 دقيقة	فيليه لحم بقري، (متوسط)	
متوسط، 70°م		45 دقيقة	فيليه لحم بقري (مطهو تمامًا)	
قصير، 60°م		30 دقيقة	سمك (سلمون)	
متوسط، 65°م		60 دقيقة	طيور (صدور دجاج)	
طويل، 85°م		60 دقيقة	اسبرجس	
طويل، 85°م		80 دقيقة	بطاطس	
طويل، 85°م		100 دقيقة	خضروات جذرية	

1) عند الطهي في أكياس مفرغة من الهواء فبتعين الالتزام بإجراءات النظافة الشاملة الخاصة. احرص بشدة على قراءة تعليمات الأمان وتوصيات الإعداد والتجهيز ومن ثم مراعاتها! ← «الطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء» انظر صفحة ar-7

أزمنة الطهي

في الجدول التالي سوف تجد عرضًا عامًا لأزمنة طهي مختلف الأكلات. تتعلق أزمنة الطهي بسمك وقوام الأطعمة المعنية وهي الأزمنة الدنيا الموصى باتباعها. قم بمواءمة أزمنة الطهي بحسب الموقف المعني. بالنسبة للأطعمة شديدة التجميد يتعين عليك تمديد زمن الطهي بنسبة 20% على الأقل.

البرنامج	وضع الضبط	المدة	الطعام	الكمية الموصى بها (بحد أقصى)	
steam (الطهي بالبخار)	متوسط	30 دقيقة	فاصوليا خضراء (طازجة)	500 جرام (800 جرام)	
	قصير	10 دقائق	قرنبيط (وريدات متماثلة الحجم)	500 جرام (800 جرام)	
	طويل	50 دقيقة	بطاطس (كاملة، متوسطة الحجم)	500 جرام (1200 جرام)	
	قصير	10 دقائق	سمك فيليه	500 جرام (1000 جرام)	
	متوسط	30 دقيقة	كريات لحم	500 جرام (700 جرام)	
	قصير	10 دقائق	بيض	8 قطع (12)	
	متوسط	30 دقيقة	كبيبة / كفتة بطاطس	500 جرام (600 جرام)	
	قصير	5 دقائق	بروكلي	500 جرام (800 جرام)	
	قصير	3 دقائق	بازلاء	500 جرام (800 جرام)	
	متوسط	30 دقيقة	جزر	500 جرام (800 جرام)	
	متوسط	30 دقيقة	صدر الدجاج	500 جرام (800 جرام)	
	متوسط	30 دقيقة	شمندر (كاملة، متوسطة الحجم)	500 جرام (800 جرام)	
	rice (أرز/حبوب)	متوسط	30 دقيقة	أرز أبيض متوسط الحبة (طبق جانبي)	500 جم أرز، 700 مل ماء
		متوسط	25 دقيقة	أرز أبيض متوسط الحبة (طبق جانبي)	250 جم أرز، 500 مل ماء
طويل		60 دقيقة	أرز أسمر	500 جم أرز، 500 مل ماء	
طويل		45 دقيقة	أرز أسمر	250 جم أرز، 350 مل ماء	

البرنامج	عدد خطوات التحضير	وظيفة الحفاظ على سخونة متوفرة	غطاء
soft fry (القلي الخفيف) القلي الخفيف لكميات ضئيلة (من قبيل اللحوم والأسماك والمخبوزات، ...). غير مناسبة للمكونات المجمدة.	1	—	مفتوح
baking (الخبز) خبز الأطعمة	1	—	مغلق
cooking (الطهي) طهي الأطعمة	1	✓	مغلق
porridge (عصيدة) تحضير أطباق العصيدة	1	✓	مغلق
rice (أرز/حبوب) طهي الحبوب أو الأرز	1	✓	مغلق
jam (مربي) إعداد الفواكه لإنتاج المربي	1	—	مفتوح
legumes (البقوليات) طهي الفاصوليا	short (قصير): 1 medium (متوسط): 2 long (طويل): 2	✓	مغلق
sous vide (أكياس مفرغة من الهواء) طهي الأطعمة الوقائي في أكياس مفرغة من الهواء	1	—	مغلق
risotto (ريزوتو) تحضير الريزوتو	3	✓	مفتوح / مغلق*
pasta (مكرونه) طهي أطباق المكرونة	1	—	مغلق / مفتوح*
yogurt (الزبادي) إعداد الزبادي	1	—	مغلق

* بحسب الوصفة / خطوة التحضير - يرجى الاطلاع على إرشادات الاستخدام الصحيح للبرامج والبيانات المتعلقة بالمكونات والكميات وأزمنة الطهي من تطبيق **AutoCook**.

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 اشترى منه الجهاز. يرجى إحضار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

قائمة برامج التحضير

يقدم لك طراز AutoCook عدد 48 برنامج تحضير في المجلد. وهذه مكونة من 16 برنامجًا أساسيًا يتيح 3 إمكانيات ضبط زمنية لكل برنامج. في الدليل المختصر وكذلك في الجدول التالي سوف تجد أهم البيانات المتعلقة ببرامج التحضير المتنوعة.

البرنامج	عدد خطوات التحضير	وظيفة الحفاظ على السخونة متوفرة	غطاء
my mode (وضعي الشخصي) وضع الضبط الشخصي لدرجة الحرارة المرغوبة وزمن التحضير المعني	1	—	مفتوح / مغلق*
warm up (التسخين) تسخين الأكلات الباردة (سابقة السلق)	1	✓	مغلق
soup (حساء) تحضير أنواع الحساء والبخنة	short (قصير): 1 medium (متوسط): 2 long (طويل): 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.	short (قصير): 1 medium (متوسط): 2 long (طويل): 2	✓	مفتوح / مغلق*
fry (التحمير السريع) التحمير السريع للخضروات واللحوم والأسماك.	1	✓	مفتوح

* بحسب الوصفة / خطوة التحضير - يرجى الاطلاع على إرشادات الاستخدام الصحيح للبرامج والبيانات المتعلقة بالمكونات والكميات وأزمنة الطهي من تطبيق AutoCook.

إرشادات:

- كمية الماء القصوى في طريقة الطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء تبلغ 3 لتر. مستوى الماء في الحلة لا يسمح بأن يتجاوز قيمة 3 لتر بعد وضع الأكلات بها.
- من الضروري أن تغلق الغطاء عند الطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء.

قفل أمان الأطفال

يمكن أن يتم تفعيل قفل أمان الأطفال أو إيقاف تفعيله أثناء عملية التحضير. إذا ما تم تفعيل قفل أمان الأطفال، فسوف يتم قفل كل الأزرار في الجهاز ولن يمكن عندئذ تنفيذ أي أوضاع ضبط أخرى في الجهاز.

⚠ تحذير

عندما يكون قفل أمان الأطفال فعالاً فلن يمكن تغيير أو قطع أية عمليات تحضير. يجب أن يتم أولاً إيقاف تفعيل قفل أمان الأطفال.

■ التفعيل

احتفظ بالزرين ⑧ و ⑨ مضموطين في الوقت نفسه لمدة 3 ثوان. سوف يتم إصدار إشارة صوتية قصيرة. تم تفعيل قفل أمان الأطفال.

■ إيقاف التفعيل

قم مجدداً بالاحتفاظ على الزرين ⑧ و ⑨ مضموطين في الوقت نفسه لمدة 3 ثوان. سوف يتم إصدار إشارة صوتية قصيرة. بذلك تصبح وظيفة أمان الأطفال غير مفعلة.

التنظيف والعناية

يجب تنظيف الجهاز والقطع المستخدمة جيداً بعد كل استخدام.

ملحوظة: التزم بمراعاة إرشادات الأمان الواردة في مستهل الدليل.

تنبيه!

- لا تستخدم منظفات تحتوي على الكحول أو المواد الروحية.
- لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.
- لا تستخدم أي قماش جليخ أو منظفات سنفرة.
- اترك الجهاز يبرد تماماً قبل تنظيفه.

← متواليّة الصورة G

- 1 افتح الغطاء. انتزع الحلة باستخدام ملقط الحلة.
- 2 اخلع قالب الغطاء.
- 3 اخلع مخرج البخار.
- 4 فكك مخرج البخار.

تنظيف الجهاز الأساسي

- امسح علبة المبيت والحيز الداخلي بقطعة قماش ناعمة رطبة ثم جففها.
- قم بتنظيف حقل التشغيل باستخدام فوطة جافة مصنوعة من الألياف صناعية.

تنظيف قالب الغطاء ومخرج البخار والحلة

والكماليات

- نظف القطع المفردة بالماء والصابون وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجية.
- قم بالشطف والتجفيف بماء فاتر.

ملحوظة: يمكن أيضاً أن يتم استخدام غسالة الأطباق لتنظيف الحلة وملقط الحلة وأوعية الطهي بالبخار.

تنبيه!

قبل أن يتم استخدام الحلة تحقق من أن الحيز الداخلي للجهاز جاف ونظيف ومن عدم وجود أشياء بداخله.

التخلص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز بأسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE).

وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزعك المحلي لمعرفة أحدث الانظمة المتبعة حالياً للتخلص من الاجهزة القديمة.

القلي الخفيف

لقلي اللحوم أو الأسماك أو الخضروات وما إلى ذلك في زيت أو دهن ساخن.
ملحوظة: التزم بمراعاة إرشادات الأمان الواردة في مستهل الدليل.

⚠️ خطر على الصحة!

الطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء يتم في درجات حرارة منخفضة. لذلك يجب الالتزام بالإرشادات التالية للاستخدام والنظافة الصحية:

- اقتصر على استخدام الأطعمة الطازجة ذات الجودة العالية.
- اغسل الأيدي وعمقها. 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 دائماً و/أو قم بتقشيرها.
- حافظ دائماً على نظافة الأسطح 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 الثلجة 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 الثلجة. 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.

- في وضع اختيار الوظيفة اختر برنامج التحضير [soft fry] (القلي الخفيف). واعم القيم المضبوطة مسبقاً إذا اقتضت الحاجة.
- «موامة أوضاع الضبط المسبق» انظر صفحة ar-5
- املا الحلة بالزيت أو دهن القلي بحد أقصى وصولاً إلى العلامة [1 بـ] (1 لتر).
- أغلق الغطاء.
- اضغط على الزر ✓ لبدء برنامج التحضير.
- يتم تسخين الزيت. بمجرد أن يتم بلوغ درجة الحرارة المستهدفة، فسوف يتم إصدار إشارة صوتية ويومض الزر ✓.
- افتح غطاء الجهاز.
- صب وسيط القلي بكمية لا تزيد عن 200 جم إذا كان مبرداً أو 300 جم إذا لم يكن مبرداً باستخدام ملعقة غرف في الإناء بحذر.
- لا تغلق الغطاء.
- اضغط الزر ✓ لبدء خطوة التحضير التالية.
- إذا ما تم إنهاء برنامج التحضير، فسوف يتم إصدار إشارة صوتية.

ملحوظة: من أجل قلي أبسط تتوفر من Bosch



سلة تحمير مناسبة كملحق إضافي. رقم


المنتج: MAZ0FB

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.

إرشادات:

- **تغيير القيم:** استمر في الضغط على الزر  أو أبق عليه مضغوطاً إلى أن يتم عرض فترة التحضير المرغوبة.
- اضغط على الزر  لبدء برنامج التحضير أو مواصلته باستخدام القيم الخاصة.

- من خلال الضغط على الزر  يمكن في أي وقت إطفاء نظام تباطؤ زمن البدء. عندئذ يبدأ برنامج التحضير في العمل على الفور.
- إذا لم يومض في وحدة العرض وقت مضبوط سلفاً، فلن يمكن ضبط أي معدل تباطؤ لزمن البدء بالنسبة لبرنامج التحضير المختار.

استخدامات خاصة


الإنضاج بالبخار باستخدام وعاء الإنضاج

بالبخار

من أجل إنضاج الخضروات أو اللحوم أو الأسماك بالبخار. باستخدام وعاء الإنضاج بالبخار المكوّن من جزأين يمكن في الوقت نفسه إنضاج مكونات مختلفة بالبخار بشكل منفصل عن بعضها البعض (مثلاً في الجزء السفلي الخضروات، في الجزء العلوي الأسماك).

ملحوظة: التزم بمراعاة إرشادات الأمان الواردة في مستهل الدليل.


← متواليّة الصور [F]

- 1 في وضع اختيار الوظيفة اختر برنامج التحضير [steam] (الإنضاج بالبخار). واعم القيم المبسوطة مسبقاً إذا اقتضت الحاجة.
- ← «مواصلة أوضاع الضبط المسبق» انظر صفحة ar-5
- 2 املاً الحلة بالماء بحد أقصى وصولاً إلى العلامة [0.5 لتر] (0,5 لتر).
- 3 علق الجزء السفلي من وعاء الإنضاج بالبخار في الحلة.
- 4 لغرض إنضاج مختلف المكونات بالبخار املاً الجزء السفلي وصولاً إلى الحافة السفلي.
- 5 ركب الجزء العلوي وأضف المزيد من المكونات.
- 6 أغلق الغطاء. اضغط على الزر  لبدء برنامج التحضير.
- 7 إذا ما تم إنهاء برنامج التحضير، فسوف يتم إصدار إشارة صوتية. افتح غطاء الجهاز.
- 8 ارفع الجزأين العلوي والسفلي لوعاء الإنضاج بالبخار من الحلة.

ضبط درجة حرارة التحضير

يمكن مواصلة درجة الحرارة قبل التحضير أو أثناءه بصورة فردية.


■ قبل التحضير:


في وضع اختيار الوظيفة استمر في الضغط على الزر  إلى أن يتم اختيار برنامج التحضير المرغوب.


■ اضغط على الزر  مرة واحدة. في وحدة


العرض تومض درجة الحرارة سابقة الضبط.

■ أثناء التحضير:

اضغط على الزر  وأبق عليه مضغوطاً. تُعرض على وحدة العرض لوهلة قصيرة درجة حرارة التحضير الحالية


■ **تغيير القيم:** استمر في الضغط على الزر  أو أبق عليه مضغوطاً إلى أن يتم عرض درجة حرارة التحضير المرغوبة.

■ اضغط على الزر  لبدء برنامج التحضير أو مواصلته باستخدام القيم الخاصة.

ملحوظة: إذا لم يتم الضغط على الزر  فسوف يتم الاستمرار في برنامج التحضير مع درجة الحرارة سابقة الضبط.

ضبط فترة التحضير


■ قبل التحضير:

في وضع اختيار الوظيفة استمر في الضغط على الزر  إلى أن يتم اختيار برنامج التحضير المرغوب.

■ اضغط على الزر  مرة واحدة. في وحدة

العرض تومض فترة التحضير سابقة الضبط.

■ أثناء التحضير:

اضغط على الزر  وأبق عليه مضغوطاً.

تُعرض في وحدة العرض لوهلة قصيرة فترة التحضير الحالية

- استمر في الضغط على الزر ⏏ أو أبقي عليه مضغوطاً إلى أن يتم عرض فترة التحضير المرغوبة.
- اضغط على الزر ⏏ مرة واحدة. في وحدة العرض يومض البيان «00:00».
- استمر في الضغط على الزر ⏏ أو أبقي عليه مضغوطاً إلى أن يتم عرض درجة حرارة التحضير المرغوبة.
- اضغط على الزر ✓ لبدء برنامج التحضير أو مواصلته باستخدام القيم الخاصة.
- يقوم الجهاز بتسخين الحلة إلى أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المستهدفة.
- بمجرد أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المستهدفة يتم محو الخطوط وعرض فترة التحضير في الشاشة. تبدأ عملية التحضير أوتوماتيكياً.

مواومة أوضاع الضبط المسبق

- يمكن مواومة القيم المضبوطة مسبقاً لدرجة الحرارة أو المدة أو تأخير فترة البدء حسب البرنامج مع الاحتياجات الفردية.
- تُضبط القيم من خلال الضغط على الزر ذي الصلة. ومن خلال إبقاء الزر مضغوطاً تتغير القيم بسرعة أكبر. إذا ما تم الوصول إلى القيمة القصوى لوضع ضبط ما، فسوف يتراجع البيان إلى القيمة الدنيا.

ضبط معدل تباطؤ زمن البدء

- يمكن ضبط الفترة الزمنية حتى البدء حسب برنامج التحضير.
- اختر برنامج التحضير.
 - اضغط على الزر ⏏ . يومض الزر ✓ . في وحدة العرض تومض قيمة مضبوطة مسبقاً.
 - من خلال الضغط على الزر ⏏ تتم زيادة الفترة المبيّنة.
 - اضغط على الزر ✓ عند عرض معدل تباطؤ زمن البدء المرغوب.
 - يتم عرض معدل تباطؤ زمن البدء المختار في وحدة العرض. في نطاق البيان يضيء [timer] (الميقاتي).
 - يتم إرجاع عد الفترة إلى البداية. تبدأ عملية التحضير أوتوماتيكياً بعد ذلك.

محلوظة: في البرامج ذات خطوات التحضير المتعددة تصدر إشارة صوتية بعد بلوغ درجة الحرارة المستهدفة أو بعد إنهاء خطوة التحضير المُنفذة. عبي مكونات أخرى واضغط الزر ✓ لبدء خطوة التحضير التالية.

- 8 إذا ما تم إنهاء برنامج التحضير، فسوف يتم إصدار إشارة صوتية وسوف يضيء عنصر البيان [finished] (جاهز) ويضيء الزر ✓ . تومض وحدة العرض وتعرض البيان «00:00».

محلوظة: في بعض البرامج تُفعل تلقائياً بعد الانتهاء خاصية الحفاظ على السخونة. يضيء البيان [keep warm] (الحفاظ على السخونة).

- 9 اضغط الزر ⏏ لتشغيل الجهاز في وضع الاستعداد. انزع القابس الكهربائي.

10 قِيم الطبق الجاهز وارك الجهاز يبرد تماماً. نظف كل الأجزاء بعد أن يبرد الجهاز تماماً.

← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-8

إنهاء المبكر لخطوة التحضير الحالية

- إذا نضجت المكونات مبكراً أثناء خطوة التحضير، يمكن إنهاء هذه الخطوة يدوياً أيضاً.
- للقيام بذلك اضغط على الزر ✓ لمدة 2 ثانية على الأقل.
 - يتم إنهاء خطوة التحضير الحالية. بعد ذلك يتم إصدار إشارة صوتية بمجرد توفر إمكانية تنفيذ الخطوة التالية.
 - في لوحة الاستعمال يتم طبقاً لذلك عرض لمبات الليد 1 أو 2 أو 3 أو 4 ويومض الزر ✓ .
 - اضغط الزر ✓ لبدء خطوة التحضير التالية.

إنهاء برنامج التحضير مبكراً

- اضغط على الزر X لإنهاء برنامج التحضير.

my mode (وضعي الشخصي)

- الطبخ اليدوي مع أوضاع ضبط مفردة لفترة التحضير ودرجة حرارته.
- بعد التشغيل يضيء في وضع اختيار الوظيفة الزر ⏏ باستمرار وكذلك عنصر البيان [my mode] (وضعي الشخصي). يومض الزر ✓ . يضيء في وحدة العرض «00:00».
 - اضغط على الزر ⏏ مرة واحدة. في وحدة العرض يومض البيان «00:00».

بعض البرامج تتكون من عدة خطوات من البرامج. تُعرض خطوة البرنامج الحالية في وحدة العرض. وبعد انتهاء خطوة ماء، تنطلق إشارة صوتية متكررة، وتومض وحدة العرض والزر ✓. عبئ المواد الغذائية حسب الوصفة واضغط على الزر ✓ مرة أخرى. تبدأ خطوة التحضير التالية. وحسب اختيار البرنامج وخطوة التحضير يتعين غلق الغطاء أو فتحه. تحصل على إرشادات حول ذلك من تطبيق AutoCook.

اختيار البرنامج وبدءه

تنبيه!

– املا الحلة بحد أقصى وصولاً إلى العلامة [4.0 لتر]!

– لغرض التقليل اقتصِر على استخدام الأدوات البلاستيكية أو اللدنة (لا تستخدم أدوات معدنية). **ملحوظة:** التزم بمراعاة إرشادات الأمان الواردة في مستهل الدليل.

← متواليّة الصورة [E]

- 1 استمر في الضغط على الزر [E] إلى أن يتم اختيار برنامج التحضير المرغوب. في لوحة الاستعمال تضيء لمبة LED المعنية وتومض فترة التحضير سابقة الضبط لبرنامج التحضير المختار.
- 2 اضغط الزر ← لتغيير فترة التحضير سابقة الضبط. ينتقل البيان من الدرجة [medium] (المتوسطة) مروراً بالمرحلة [long] (الطويلة) وصولاً إلى [short] (القصيرة)، ثم إلى [medium] (المتوسطة). تعرض في وحدة العرض فترة التحضير سابقة الضبط.
- 3 افتح الغطاء وعبئ المكونات الضرورية حسب الوصفة.
- 4 أغلق الغطاء حسب برنامج التحضير.
- 5 اضغط على الزر ✓ لبدء برنامج التحضير.
- 6 يقوم الجهاز بتسخين الحلة إلى أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المستهدفة. أثناء مرحلة التسخين يظهر في وحدة العرض خطوط تضيء في اتجاه عقارب الساعة.
- 7 بمجرد أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المستهدفة تزول الخطوط وتعرض فترة التحضير المتبقية في وحدة العرض.

4 اضغط على الزر ① للوصول إلى وضع اختيار الوظيفة.

5 يضيء الزر ① باستمرار وعنصر البيان [my mode] (وضعي الشخصي). يومض الزر ✓.

6 يتم في الشاشة عرض البيان «00:00». الجهاز جاهز للاستخدام.

ملحوظة: إذا لم يتم في خلال 5 دقائق إدخال أي بيان في لوحة الاستعمال، فسوف ينتقل الجهاز أوتوماتيكياً إلى وضع الاستعداد.

الاستخدام

وصفات AutoCook

لغرض تحقيق أفضل نتائج والحصول على مذاق طيب، ننصحك باستخدام الوصفات من تطبيق AutoCook الخاص بنا، والذي تم تطويره بشكل مقصود لجهاز AutoCook. تُطوّر الوصفات وتُستكمل بصفة مستمرة. سوف تجد في التطبيق الكثير من الشروحات المسهبة للكميات الضرورية من المكونات والتوصيات الخاصة بفترة التحضير ودرجة حرارة التحضير وكذلك توليفات مفيدة لبرامج التحضير. من أجل الوصول إلى التطبيق، يُرجى استخدام العنوان التالي أو مسح كود الاستجابة السريع: <https://autocook-app.com>



للحصول على نظرة عامة على برامج التحضير المختلفة وكذلك على أمانة الطهي الموصى بها، يُرجى الاطلاع على الجداول التالية قبل الاستخدام. ← «قائمة برامج التحضير» انظر صفحة ar-9
← «أمانة الطهي» انظر صفحة ar-11

← الصورة G

عناصر البيان	
a	وحدة العرض
b	timer (الميكاتي)
c	خطوات التحضير/ تقدم البرنامج
d	finished (جاهز)
e	keep warm (الحفاظ على سخونة)
f	عرض فترة التحضير سابقة الضبط (قصيرة، متوسطة، طويلة)
g	قائمة برامج التحضير
h	my mode (وضعي الشخصي)

قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام الجهاز الجديد، أخرج محتوياته بالكامل ونظفها ثم افحصها.

تنبيه!

إياك أن تشغل جهازاً متضرراً!

- أخرج الجهاز الأساسي وكل الكماليات من العبوة وتخلص من مواد التغليف الموجودة.
- تأكد من اكتمال جميع الأجزاء ومن عدم وجود أضرار ملحوظة. ← الصورة A
- نظف جميع الأجزاء ثم جففها جيداً قبل الاستخدام لأول مرة.

← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-8

التحضير

التزم بمراعاة إرشادات الأمان الواردة في مستهل الدليل.

← متواليّة الصورة D

- 1 ضع الجهاز الأساسي على أرضية ناعمة ونظيفة وثابتة.
- 2 قم أولاً بتوصيل كابل التوصيل المورد بالجهاز، ثم بالمقبس.
- 3 في لوحة الاستعمال يضيء كلا الزرين ① و ✓ وتضيء كل لمبات LED مرة واحدة لفترة قصيرة وتصدر إشارة صوتية على خمس مراحل. بعد ذلك يومض الزر ①. يكون الجهاز عندئذ موجوداً في وضع الاستعداد ويكون جاهزاً للتشغيل.

نظرة عامة

← الصورة A

- 1 غلاية متعددة (الجهاز الأساسي)
- 2 لوحة الاستعمال
- 3 غطاء
- 4 زر فتح الغطاء
- 5 مخرج بخار قابل للخلع
- 6 وصلة الطاقة
- 7 حلة مكسوة بطبقة الحماية من الالتصاق
- 8 قلب غطاء قابل للخلع
- 9 وعاء الإنضاج بالبخار
- 10 ملقط الحلة
- 11 كابل الكهرباء

الملحقات (يمكن الحصول عليها بصورة منفصلة)

12 مصفاة الفلي MAZOFB

لوحة الاستعمال

لوحة الاستعمال تتكون من عناصر استعمال (أزرار) وعناصر بيان (لمبات LED). يتم من خلال الأزرار اختيار برامج التحضير المفردة وأيضاً إمكانات الضبط المتنوعة (مثلاً درجة حرارة التحضير ومدته). يتم عرض الإعدادات من خلال إضاءة لمبات LED والشاشة.

← الصورة B

عناصر الاستعمال	
①	وضع الاستعداد
☰	اختيار برنامج تحضير
≡←	مواعمة فترة التحضير سابقة الضبط short (قصير) medium (متوسط) long (طويل)
✓	بدء تشغيل البرنامج
⌚	ضبط معدل تباطؤ زمن البدء
🔥	ضبط درجة حرارة خاصة للتحضير
⌚	ضبط فترة خاصة للتحضير
X	حذف ضبط ما أو إيقاف البرنامج

⚠️ خطر حدوث إصابات!

- لا تدخل قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للعمل.

⚠️ خطر الإصابة بحروق!

- لا تستخدم الجهاز مطلقاً أثناء التشغيل دون تركيب الحلة. أثناء استعمال الجهاز تسخن علبه 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. افتح الغطاء بحذر. لا تنحن بجسمك أعلى غطاء الجهاز. لا تقم بنقل الجهاز أو تنظيفه إلا بعد أن يبرد تمامًا!

⚠️ خطر الاختناق!

- لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التعبئة والتغليف للجهاز.

⚠️ خطر نشوب حريق!

- لا تقم مطلقاً بتوصيل الجهاز إذا كانت لا تزال هناك كماليات أو أشياء أخرى في الإناء.
- إذا نُفذ برنامج بصورة غير مرغوبة، اضغط الزر X، لإيقاف البرنامج والوصول إلى وضع الاستعداد.

⚠️ هام!

- بعد استخدام الجهاز أو تنظيفه ينبغي تركه ليحفظ لمدة 30 دقيقة مع جعل الغطاء مفتوحاً وإخراج الإناء، منعاً لتكون ماء متكثف.
- يجب تنظيف الجهاز جيداً بعد كل استخدام له أو بعد فترة عدم استخدام طويلة. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-8

المحتويات

ar-1	الاستعمال المطابق للتعليمات
ar-1	إرشادات الأمان المهمة
ar-3	نظرة عامة
ar-3	قبل الاستخدام لأول مرة
ar-3	التحضير
ar-4	الاستخدام
ar-5	مواءمة أوضاع الضبط المسبق
ar-6	استخدامات خاصة
ar-8	قفل أمان الأطفال
ar-8	التنظيف والعناية
ar-8	التخلص من الجهاز
ar-9	شروط الضمان
ar-9	قائمة برامج التحضير
ar-11	أزمة الطهي
ar-13	تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة **Bosch**.

وبذلك يكون قد وقع اختيارك على جهاز منزلي حديث يتميز بالقيمة العالية. ويمكنك أن تجدوا في الصفحات التالية من دليل الاستعمال هذا إرشادات قيمة تتعلق بكيفية استخدام الجهاز استخداماً آمناً. ويطيب لنا أن نشير إلى ضرورة قراءة هذا الدليل جيداً واتباع جميع التعليمات الواردة فيه. وسوف تطول سعادتكم بهذا الجهاز وستثبت لكم النتيجة صحة قرار الشراء. يُرجى الاحتفاظ بدليل الاستعمال من أجل أي استخدام لاحق أو لتسليمه للمستخدم التالي. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي الخاص والمحيط المنزلي فقط. لا تستخدم الجهاز إلا لكميات المعالجة المنزلية ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية. لا تتجاوز الكميات المسموح بها (← «أزمنة الطهي» انظر صفحة ar-11).

الجهاز مصمم لأغراض الطهي والخبز والتحمير والتشويح والإنضاج بالبخار والقلي والبسترة والتسخين والحفاظ على سخونة الأطعمة. ولا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. عند استخدام أجزاء الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يصبح من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى. لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية المصرح بها لتشغيل الجهاز. لا تستعمل الحلة والكماليات إلا مع الجهاز الأساسي. كل الإضافات يجب أن تكون نظيفة تمامًا. عند الاستخدام احرص على مراعاة القواعد المتعلقة بنظافة المطبخ. لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر. يجب عدم استخدام الجهاز إلا مع الملحقات التكميلية الأصلية.

إرشادات الأمان المهمة

يرجى قراءة دليل الاستعمال هذا بعناية، والتصرف بناءً عليه، والاحتفاظ به! عند نقل الجهاز للغير أرفق هذا الدليل معه. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل الجهة المنتجة للجهاز لأية مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك. يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك. أما الأطفال فيجب إبعادهم عن الجهاز وعن توصيلاته الكهربائية، ولا يُسمح لهم بتشغيل الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. ولا يسمح بتنفيذ الأطفال لأعمال التنظيف والصيانة على جانب المستخدم.

⚠️ خطر الصق الكهربائي وخطر الحريق!

- ينبغي توصيل الجهاز فقط بمقيس مركب بطريقة سليمة ومزود بوصلة تأريض على أن تكون شبكة الكهرباء ذات تيار متردد. تأكد من أن نظام أسلاك الحماية الأرضية الخاص بتركيبات المنزل الكهربائي مركبًا ووفقًا للوائح المعنية.
- يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. لا يُسمح بإجراء إصلاحات على الجهاز، إلا من قِبَل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنب المخاطر. إذا لحق ضرر بسلك التوصيل الكهربائي لهذا الجهاز، يجب استبداله بسلك التوصيل الخاص المتوفر لدى خدمة العملاء الخاصة بنا.
- لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بُعد. احرص على مراقبة الجهاز دائماً أثناء تشغيله!
- لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل صفيحة الموقد. لا تجعل سلك التوصيل الكهربائي يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحب على حواف حادة.
- لا تغمر الجهاز الأساسي أبداً في المياه، ولا تضعه في ماكينة غسل الأطباق. لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلتان.
- يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دوماً بعد كل استخدام، في حالة انعدام الإشراف، أو قبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف، أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.

DE Garantiebedingungen

BSH Hausgeräte GmbH, Deutschland

Stand: Januar 2021

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

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

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

Nur für Deutschland gültig!

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 – 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen. Ebenfalls ausgenommen sind Teile, die einem gebrauchsbedingten oder sonstigen natürlichen Verschleiß unterliegen.

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

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

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

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

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

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

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz aus dem lokalen Geräteportfolio geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

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

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

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
A Bosch Company





Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You 'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
A Bosch Company
www.bosch-home.com

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom



8001135011

(010819)