



BOSCH

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



COOKIT

MCC9555FWC

[fr]	Manuel d'utilisation	Robot cuiseur multifonction	2
[en]	User manual	Kitchen machine with cooking function	71

Table des matières

Sécurité.....	4	Utilisation de base	26
Indications générales	4	Allumer l'appareil	26
Conformité d'utilisation.....	4	Éteindre l'appareil	26
Restrictions du périmètre utilisateurs.....	5	Ouvrir et fermer le couvercle	26
Consignes de sécurité	5	Régler la vitesse.....	26
Prévenir les dégâts matériels.....	11	Utiliser le mode turbo.....	27
Protection de l'environnement et économies d'énergie	12	Régler la température	27
Élimination de l'emballage	12	Vider le bol	28
Économiser de l'énergie	12	Fonctions de temps	28
Installation et branchement.....	12	Régler la durée.....	28
Déballer l'appareil	12	Modifier la durée	28
Contenu de la livraison	12	Régler la minuterie	28
Installer l'appareil	14	Mes listes en mémoire	29
Nettoyage de l'appareil	14	Gérer votre liste en mémoire	29
Installer le bol.....	14	Recettes guidées	29
Installer le couvercle	15	Sélectionner la recette	29
Raccordement électrique de l'appareil	15	Filtrer les recettes.....	29
Première mise en service.....	16	Préparer la recette	30
Description de l'appareil.....	16	Mode automatique	30
Appareil	16	Utiliser les programmes automatiques.....	30
Symboles.....	18	Vue d'ensemble des programmes automatiques	30
Éléments de commande	19	Point d'ébullition automatique	32
Écran tactile.....	19	Régler le point d'ébullition automatique.....	32
Indicateur de température LED	20	Mode manuel	32
Couvercle	20	Régler la cuisson manuelle.....	32
Bol	21	Cuire à la vapeur	33
Accessoires.....	21	Utiliser le petit panier vapeur	34
Installer le couteau universel.....	22	Utiliser le grand panier vapeur.....	34
Installer le mélangeur 3D	23	Régler la cuisson à la vapeur	35
Insérer le double fouet	23	Cuire sous-vide	35
Retirer l'accessoire.....	24	Régler Cuire sous-vide.....	35
Insérer les disques à râper et émincer.....	24	Balance	35
Vue d'ensemble des disques.....	25	Utiliser la balance.....	36
Accessoires.....	25		

Home Connect	36	Service après-vente	50
Connecter l'appareil au réseau domestique Wi-Fi.....	37	Numéro de produit (E-Nr.), numéro de fabrication (FD) et numéro de série (Z-Nr.).....	50
Réglages Home Connect.....	37	Conditions de garantie.....	51
Diagnostic à distance.....	37	Données techniques	51
Protection des données	37	Comment faire.....	51
Déclaration de conformité.....	38	La meilleure marche à suivre.....	51
Systèmes de sécurité et dispositifs de commande.....	38	Hacher/Découper.....	52
Sécurité anti-surcharge	38	Réduire en purée	53
Capteurs de température	38	Pétrir	53
Capteur d'instabilité.....	39	Mixer	56
Sécurité du couvercle	39	émulsionner.....	58
Verrouillage du couvercle	39	Fouetter	58
Capteur de débordement.....	39	Râper.....	59
Verrouillage des touches	39	Découper.....	60
Réglages de base.....	39	Cuire à la vapeur.....	60
Modifier les réglages de base	39	Cuire sous-vide.....	62
Vue d'ensemble des réglages de base	40	Faire fondre	65
Nettoyage et entretien	41	Mijoter et pocher	66
Produits de nettoyage	41	Réchauffer	67
Guide de nettoyage.....	41	Bouillir.....	67
Démonter le couvercle	42	Saisir et Mijoter.....	69
Retirer le porte-accessoire	43	Saisir	69
Nettoyer l'appareil de base	44		
Nettoyer le couteau universel.....	44		
Nettoyer le double fouet.....	44		
Nettoyer le bol	45		
Détartrer le bol	45		
Nettoyer le porte-accessoire	45		
Utiliser le programme de nettoyage.....	45		
Dépannage	46		
Dysfonctionnements	46		
Fuite.....	48		
Mise au rebut.....	50		
Mettre au rebut un appareil usagé	50		



Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

Indications générales

Vous trouverez ici des informations générales sur la présente notice.

- Lisez attentivement cette notice.
- Cette notice d'utilisation s'adresse à l'utilisateur de l'appareil.
- Respectez les consignes de sécurité et les avertissements.
- Conservez la notice ainsi que les informations produites en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

Conformité d'utilisation

Respectez les consignes d'utilisation afin d'utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité.

Utilisez l'appareil uniquement :

- en conformité avec la présente notice d'utilisation.
- avec les accessoires d'origine.
- pour cuire, rôtir, braiser, cuire à la vapeur, cuire sous vide, maintenir au chaud ou pocher des aliments.
- pour mélanger, pétrir, fouetter, couper et râper des aliments.
- sous surveillance.
- pour un usage domestique privé et dans les pièces fermées d'un domicile, à la température ambiante.
- pour les quantités de préparation et durées de traitement habituelles pour un ménage.
- à une hauteur maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- pour faire de la friture.
- pour cuire avec une grande quantité d'huile.

Débranchez l'appareil du secteur lorsque :

- vous n'utilisez pas l'appareil.
- vous ne surveillez pas l'appareil.
- vous assemblez l'appareil.
- vous démontez l'appareil.
- vous nettoyez l'appareil.
- vous détectez un défaut.

Restrictions du périmètre utilisateurs

Évitez les risques pour les enfants et les personnes vulnérables. 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 de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.

L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Les enfants doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

Consignes de sécurité

Respectez les consignes de sécurité.

AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

- Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.
 - ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
 - ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec une surface fissurée ou cassée.
 - ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
 - ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

- ▶ "Rubrique service après-vente." → *Page 50*
- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- Les installations non conformes sont dangereuses.
 - ▶ Pour le raccordement et l'utilisation de l'appareil, respectez impérativement les indications figurant sur la plaque signalétique.
 - ▶ L'appareil doit être branché uniquement à une source d'alimentation avec courant alternatif à l'aide d'une prise murale correctement installée et reliée à la terre.
 - ▶ Le système à conducteur de protection de l'installation électrique de la maison doit être conforme.
- Les réparations non conformes sont dangereuses.
 - ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
 - ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
 - ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.
- L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.
 - ▶ Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur dans l'eau et ne pas les mettre au lave-vaisselle.
 - ▶ Veiller à ce qu'aucun liquide ne coule sur le raccordement de l'appareil.
 - ▶ Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.
 - ▶ Ne jamais exposer l'appareil à une forte chaleur ou humidité.
 - ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.
 - ▶ N'utilisez pas l'appareil avec les mains humides.

- Le cordon d'alimentation pose un danger si sa gaine de protection est endommagée.
 - ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
 - ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
 - ▶ Ne pliez, écrasez ou modifiez jamais le cordon d'alimentation.
- Des objets se trouvant dans la zone de contact peuvent entraîner une électrocution.
 - ▶ N'introduire aucun objet dans la zone de contact.

AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

- Un cordon d'alimentation secteur prolongé ainsi qu'un adaptateur non agréé sont dangereux.
 - ▶ Ne pas utiliser de rallonge ni de bloc multiprise.
 - ▶ Utiliser uniquement des adaptateurs agréés par le fabricant.
 - ▶ Ne jamais raccorder l'appareil à des minuteries ou à des prises télécommandables.
- Une forte chaleur risque de provoquer l'incendie de l'appareil et d'autres pièces.
 - ▶ Ne jamais placer l'appareil dans un four chaud.
 - ▶ Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de celles-ci.
 - ▶ Ne pas déposer ni conserver d'objet dans le bol.

AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Le boîtier, le bol, les accessoires et les pièces en métal chauffent pendant l'utilisation de l'appareil.

- ▶ Retirez les accessoires uniquement avec la spatule.
- ▶ Saisissez le bol et le couvercle uniquement par les poignées.
- ▶ Ne saisissez jamais le bol au niveau des surfaces métalliques.
- ▶ Ne saisissez jamais le porte-accessoire avant qu'il n'ait complètement refroidi.

- ▶ Ne nettoyez ou ne transportez jamais l'appareil de base s'il est encore chaud.

AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

La vapeur qui s'échappe rapidement, le déversement ou débordement de liquides et les projections de graisses peuvent provoquer des brûlures.

- ▶ Ne pas laisser de liquide déborder.
- ▶ Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil.
- ▶ Ne pas dépasser la quantité maximale admissible de 3 litres.
- ▶ Ouvrir le couvercle avec précaution.
- ▶ Verser les liquides très chauds avec précaution dans le récipient et rester à distance.
- ▶ Placer l'appareil sur un plan de travail stable.
- ▶ Ne pas recouvrir le trou de remplissage du couvercle intérieur et le maintenir exempt de produit alimentaire.

AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

- Les accessoires rotatifs peuvent provoquer des blessures.
 - ▶ Tenir les mains, les cheveux, les vêtements et autres ustensiles à distance des pièces en rotation.
 - ▶ Ne monter et démonter les accessoires qu'une fois l'entraînement immobilisé.
 - ▶ Placer les accessoires dans le bol uniquement après les avoir assemblés complètement.
 - ▶ Utiliser uniquement les accessoires sélectionnés à l'écran ou indiqués dans la recette.
- L'utilisation de l'appareil avec des pièces endommagées peut entraîner des blessures.
 - ▶ Les pièces présentant des fissures ou autres défauts évidents ou qui sont mal positionnées doivent être remplacées par des pièces de rechange d'origine.

AVERTISSEMENT – Risque de coupure !

- Le couteau universel possède des lames très tranchantes.
 - ▶ Saisir le couteau universel uniquement par la tige.

- ▶ Ne jamais toucher les lames à mains nues.
- ▶ Conserver le couteau universel dans son protège-lames lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Les disques à découper présentent des arêtes tranchantes.
 - ▶ Saisir les disques uniquement au niveau de la bague en plastique située au milieu.
 - ▶ N'introduisez pas les doigts dans la cheminée de remplissage.
 - ▶ Utiliser uniquement le pilon poussoir pour rajouter des ingrédients.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'écrasement !

Les mains et doigts risquent d'être coincés.

- ▶ Ne pas mettre les doigts dans le récipient lors de l'abaissement du couvercle.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

- Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.
 - ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
 - ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.
- Les enfants risquent d'inhalier ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.
 - ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
 - ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

⚠ AVERTISSEMENT – Danger : magnétisme !

L'appareil renferme des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influencer sur des implants électroniques, p. ex. les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline.

- ▶ Les personnes portant un implant électronique doivent donc respecter une distance minimum de 10 cm avec l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice pour la santé !

Les salissures en surface peuvent nuire à la santé.

- ▶ Respecter les consignes de nettoyage.

- Nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les denrées alimentaires avant chaque utilisation.

Prévenir les dégâts matériels

Respectez les consignes suivantes afin de ne pas endommager votre appareil, vos accessoires ou autres ustensiles de cuisine.

ATTENTION !

- Une utilisation non conforme peut entraîner des dommages matériels.
 - ▶ Ne jamais faire tourner l'appareil à vide.
 - ▶ Ne jamais utiliser les pièces et accessoires d'origine appartenant à d'autres appareils.
 - ▶ Utiliser l'appareil uniquement avec les pièces d'origine homologuées.
 - ▶ Respecter les quantités maximales à traiter.
 - ▶ Ne pas déposer ni conserver d'objet dans le bol.
 - ▶ Ne jamais faire chauffer l'appareil sans contenu.
 - ▶ Utiliser le bol avec l'unité principale uniquement.
 - ▶ Ne jamais enfoncer le couvercle de force.
- Pendant le fonctionnement, de l'air chaud s'échappe par l'arrière de la grille d'évacuation d'air. Une évacuation de l'air obstruée peut provoquer une surchauffe de l'appareil.
 - ▶ Placer l'appareil à une distance suffisante par rapport au mur, aux surfaces sensibles et aux autres appareils.
- Les chocs peuvent affecter le bon fonctionnement de l'appareil.
 - ▶ Ne pas poser l'appareil sur des surfaces mobiles ou vibrantes.
- Utiliser le mauvais couvercle risque d'endommager des composants de l'appareil.
 - ▶ Utiliser le disque à découper et le disque à râper uniquement avec le couvercle équipé d'une cheminée de remplissage.
→ *"Insérer les disques à râper et émincer."*, Page 24
- Les objets dans le bol ou dans la cheminée de remplissage peuvent entraîner des dommages.
 - ▶ Ne pas introduire d'objet dans le bol ni dans la cheminée de remplissage, p. ex. une cuillère en bois.
- Le chaleur peut endommager les disques.
 - ▶ Avant l'utilisation, laisser refroidir l'unité principale.
 - ▶ Ne pas utiliser conjointement avec les fonctions de chauffe.
- Une trop grande quantité peut endommager l'appareil.
 - ▶ Ne pas dépasser 1 kg d'ingrédients à la fois.
- Des températures élevées peuvent endommager les objets dans le bol.
 - ▶ Ne pas conserver d'objet ou d'accessoire dans le bol.
- Une forte chaleur prolongée risque de faire fondre la spatule.
 - ▶ Ne pas laisser la spatule dans le bol chaud au-delà de la durée de l'utilisation.
- Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager l'appareil.
 - ▶ Ne jamais nettoyer le point de contact avec la face rugueuse de l'éponge.
 - ▶ Ne jamais coincer de pièce en plastique dans le lave-vaisselle, car elle risquerait de se déformer.

Protection de l'environnement et économies d'énergie

Protégez l'environnement tout en faisant un usage économique de votre appareil et en éliminant correctement les matériaux recyclables.

Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Économiser de l'énergie

Si vous respectez les instructions suivantes, votre appareil consommera moins de courant.

Mettre en place le gobelet doseur pour tous les modes de préparation avec cuisson, sauf pour la friture ou si des instructions contraires sont affichées.

- + Moins de vapeur et d'énergie s'échappent.
Vos plats se réchaufferont plus vite.

Contenu de la livraison

Après avoir déballé le produit, inspectez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et pour vous assurer de l'intégralité de la livraison.

"Diminuer la durée avant la mise en veille de l'appareil." → Page 40

- + L'appareil consomme moins d'électricité.

Le système de température intelligent dans l'appareil règle automatiquement la température de façon à éviter la consommation inutile d'énergie.

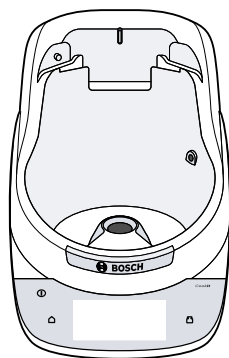
- + L'eau boue uniquement très légèrement.

Installation et branchement

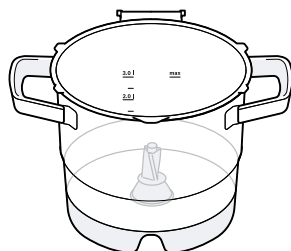
Apprenez où et comment installer votre appareil. Apprenez également comment brancher votre appareil sur le secteur.

Déballer l'appareil

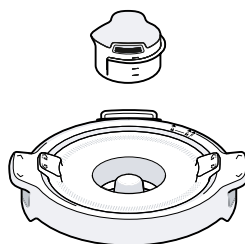
1. Retirer l'appareil de base et tous les accessoires de l'emballage.
2. Ouvrir complètement le couvercle et retirer le panier vapeur du bol.
3. Retirer les emballages.
4. S'assurer que l'appareil et tous les accessoires sont en bon état et complets.
5. "Mettre l'emballage au rebut."
→ Page 12



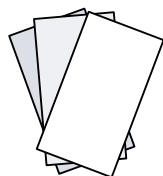
A



B



C



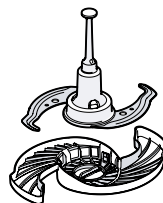
D



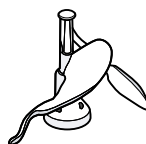
E



F



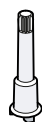
G



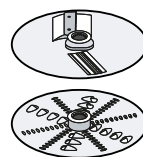
H



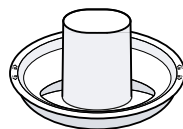
I



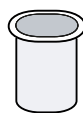
J



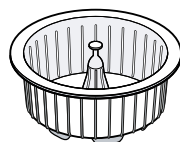
K



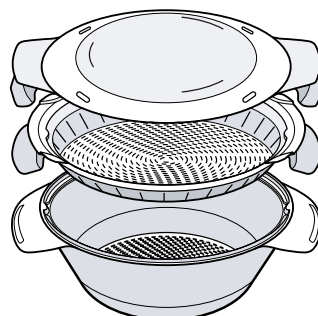
L



M



N



O

A	Unité principale
B	Bol avec porte-accessoire et joint d'étanchéité en silicone
C	Couvercle et gobelet doseur
D	Documents d'accompagnement
E	Livre de recettes
F	Spatule
G	Couteau universel avec protège-lames
H	Mélangeur 3D
I	Double fouet
J	Axe d'entraînement
K	Disque à découper réversible et disque à râper réversible
L	Couvercle avec cheminée de remplissage
M	Pilon poussoir
N	Petit panier vapeur
O	Couvercle du panier vapeur, plateau vapeur, grand panier vapeur

Installer l'appareil

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'incendie !**

Une forte chaleur risque de provoquer l'incendie de l'appareil et d'autres pièces.

- ▶ Ne jamais placer l'appareil dans un four chaud.
- ▶ Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de celles-ci.
- ▶ Ne pas déposer ni conserver d'objet dans le bol.
- ▶ Placez l'appareil sur un plan de travail stable, plat, propre et lisse.

Assurez-vous que les meubles adjacents résistent à l'humidité et à la chaleur.

Nettoyage de l'appareil

- ▶ Nettoyer l'appareil et les pièces individuelles avant l'utilisation initiale.
→ "Nettoyage et entretien",
Page 41

Installer le bol

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'électrocution !**

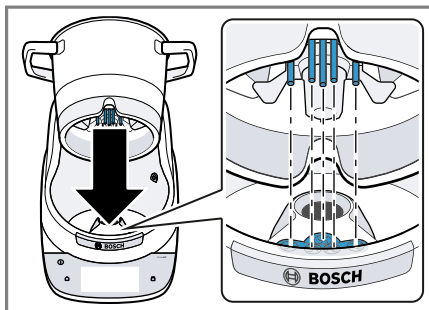
Des objets se trouvant dans la zone de contact peuvent entraîner une électrocution.

- ▶ N'introduire aucun objet dans la zone de contact.

Condition : Le porte-accessoire avec le joint d'étanchéité en silicone est monté dans le bol.

→ "Nettoyer le porte-accessoire",
Page 45

- ▶ Mettre le bol en place.



Veiller à ce qu'il n'y ait aucun objet ou dépôt entre le bol et l'unité principale.

Insérer le support du couvercle dans le logement du bol à l'arrière de l'unité principale.

Installer le couvercle



AVERTISSEMENT

Risque d'écrasement !

Les mains et doigts risquent d'être coincés.

- Ne pas mettre les doigts dans le récipient lors de l'abaissement du couvercle.

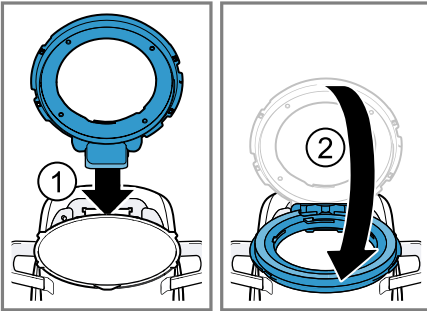
Conseil : Familiarisez-vous avec les composants du couvercle.

→ "Couvercle", Page 20

Condition : "Le bol est installé."

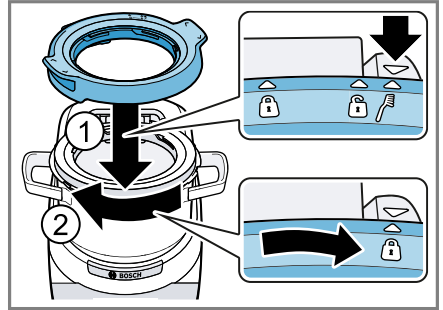
→ Page 14

1. Insérer complètement le couvercle avec joint d'étanchéité dans le support à l'arrière du bol et l'abaisser.

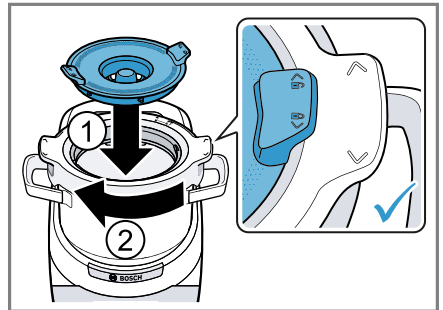


- ✓ Le couvercle avec joint d'étanchéité s'enclenche dans le support du couvercle.

2. Poser le couvercle de fermeture sur le couvercle avec joint d'étanchéité.



- ✓ Les symboles ▲ et ▼ se font face.
3. Tourner le couvercle de fermeture dans le sens ▼ horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche de façon audible.
 - ✓ Les symboles ▲ et ▼ se font face.
 4. Poser le couvercle intérieur transparent sur le couvercle de fermeture.



5. Tourner le couvercle intérieur transparent dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- ✓ Le bol est opérationnel.

Raccordement électrique de l'appareil

Raccordez votre appareil au réseau électrique pour la première mise en service.

1. Branchez la fiche secteur du cordon d'alimentation de l'appareil dans une prise murale à proximité de l'appareil.

Assurez-vous que le cordon d'alimentation secteur n'est pas trop tendu.

Pour ajuster la longueur du cordon d'alimentation, repoussez-le dans le compartiment range cordon.

2. Assurez-vous que la fiche secteur soit correctement branchée.

Première mise en service

Le tutoriel apparaît à la première mise en service ou après la réinitialisation des réglages d'usine. Le tuto-

riel vous explique toutes les fonctionnalités et accessoires importants et vous invite à effectuer des réglages.

Remarque : Vous pouvez modifier à tout moment le point d'ébullition automatique, la hauteur par rapport au niveau de la mer et les réglages Home Connect dans les réglages de base.

→ *"Modifier les réglages de base", Page 39*

Condition : "L'appareil est raccordé électriquement." → *Page 15*

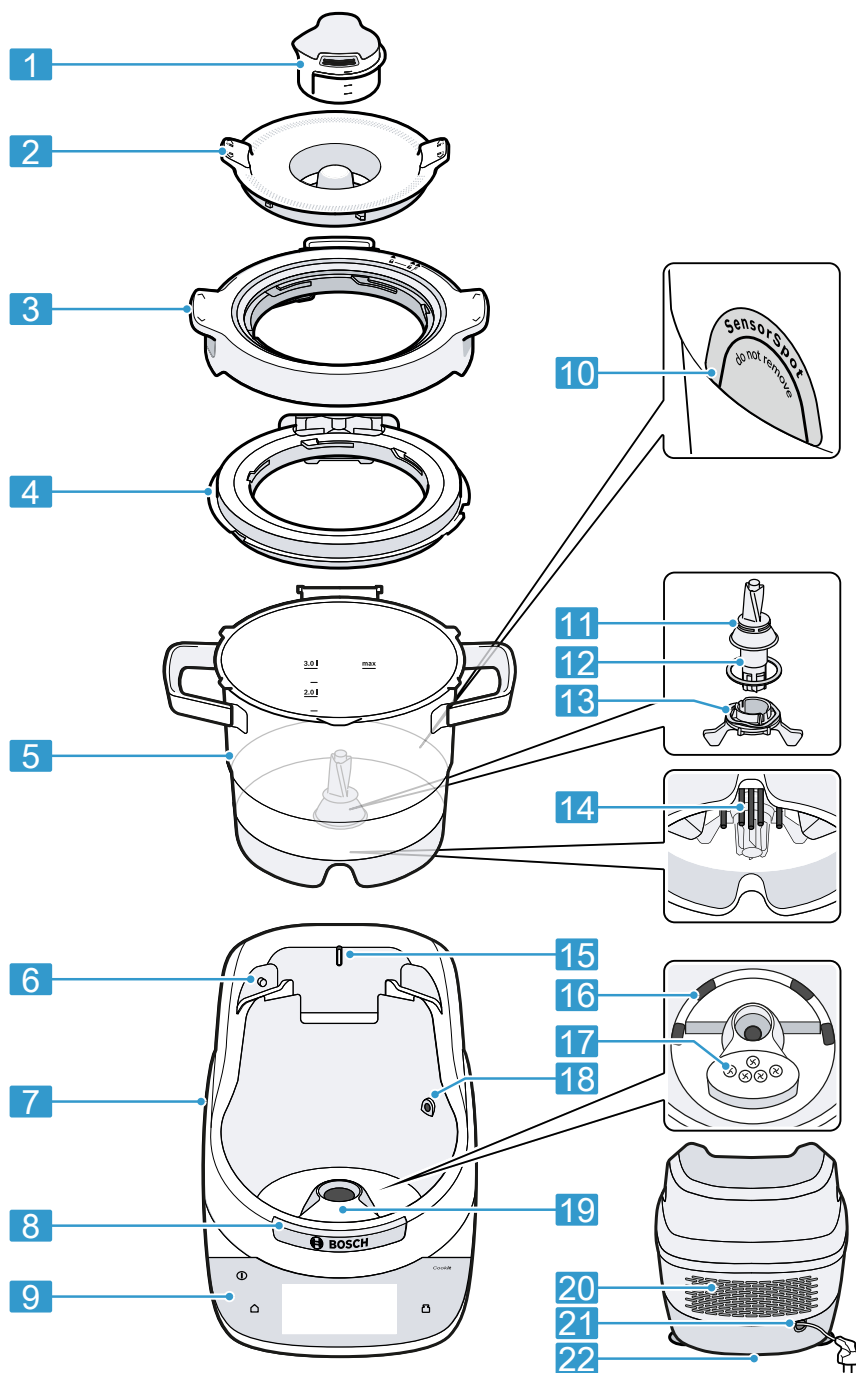
1. Suivre les instructions à l'écran.
2. Pour configurer Home Connect, veuillez vous référer aux documents Home Connect fournis.

Description de l'appareil

Découvrez les composants de votre appareil.

Appareil

Cette section contient une vue d'ensemble des composants de votre appareil.



1	Gobelet doseur
2	Couvercle intérieur transparent
3	Couvercle de fermeture
4	Couvercle avec joint d'étanchéité
5	Bol
6	Verrouillage du couvercle
7	Unité principale
8	Indicateur de température LED
9	Éléments de commande
10	SensorSpot
11	Anneau métallique
12	Support de transmission avec joint d'étanchéité en silicone
13	Bague filetée à ailettes et ressort ondulé
14	Fiches de contact
15	Sécurité du couvercle
16	Trous d'évacuation
17	Point de contact
18	Capteur de température infrarouge
19	Entraînement
20	Grille d'aération
21	Compartiment de rangement du cordon d'alimentation
22	Plaque signalétique

Symboles

Vous trouverez ici une vue d'ensemble des symboles de votre appareil.

Symboles d'appareil et d'accessoires

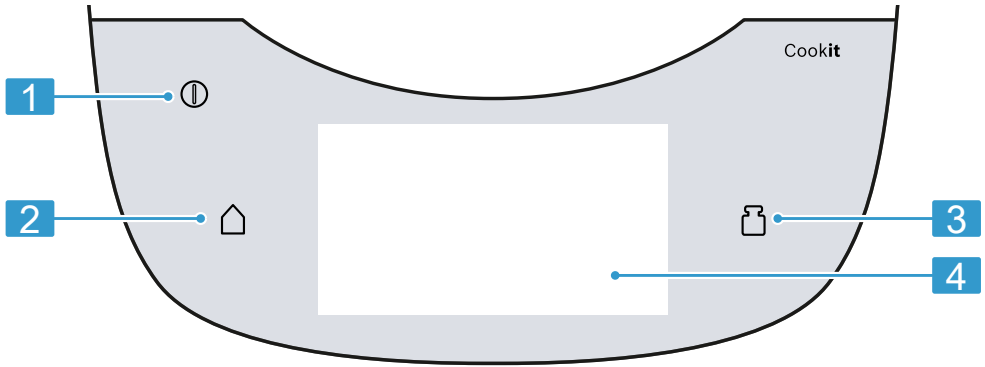
Symbole	Explication
	Couteau universel
	Mélangeur 3D
	Double fouet
	Disques
max	Quantité maximale
	Quantité minimale pour la cuisson à la vapeur
	Position de nettoyage
	Convient au contact avec la nourriture
	Compatible lave-vaisselle
	Repères de positionnement
	Verrouillage
	Ouvrir le verrouillage.
	Fermer le verrouillage.
	Ouvrir le couvercle.
	Fermer le couvercle.
	Position de déverrouillage
	Position de verrouillage
	Support du couvercle
	Lire la notice d'utilisation.
	N'introduisez pas les doigts dans l'ouverture d'ajout.

Symboles d'affichage

Symbole	Explication
	La durée s'écoule à rebours.
	La durée augmente.
	Verrouillage du couvercle activé.

Éléments de commande

Le champ de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.

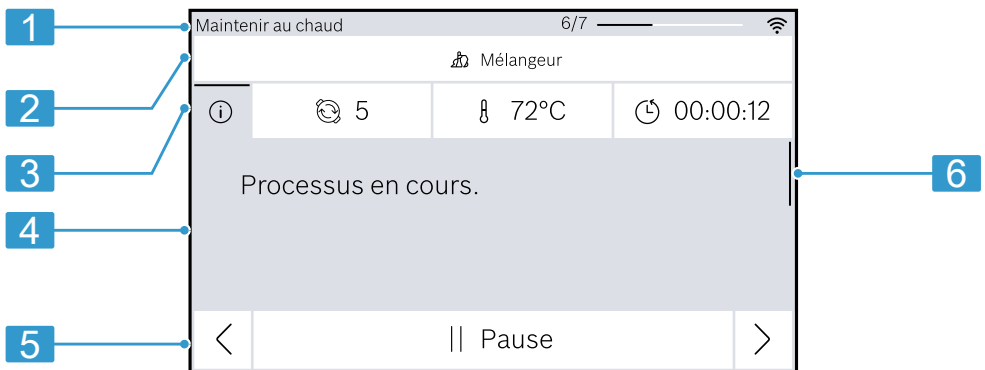


1		Marche/Arrêt	■ → "Allumer l'appareil", Page 26 ■ → "Éteindre l'appareil", Page 26
2		Bouton d'accueil	■ Ouvrir le menu principal. ■ Reculer dans le menu.
3		Balance	→ "Utiliser la balance", Page 36
4		Écran tactile	→ "Écran tactile", Page 19

Écran tactile

L'écran tactile sert aussi bien d'affichage que d'élément de commande. L'écran tactile vous montre les sélections possibles et les réglages effectués.

Remarque : Si l'écran tactile est humide ou sale, cela pourrait compromettre son fonctionnement.



1	Barre d'état	■ Afficher la position dans le menu et le statut du réseau. ■ Afficher l'état de progression de la recette guidée, p. ex. 5/7. Remarque : Les textes d'information peuvent recouvrir la barre d'état.
2	Barre d'outil	■ Afficher l'accessoire préréglé. ■ Sélectionner l'accessoire.
3	Barre des paramètres	■ Sélectionner l'affichage d'information. ■ "Régler la vitesse." → <i>Page 26</i> ■ "Régler la température." → <i>Page 27</i> ■ "Régler la durée." → <i>Page 28</i>
4	Zone principale	■ Naviguer dans le menu. ■ Afficher des informations, p. ex. des recettes. ■ "Augmenter la durée avec les touches de sélection rapide." → <i>Page 28</i> Remarques ■ Les messages d'erreur peuvent couvrir le contenu de l'écran. ■ Les touches de sélection rapide apparaissent durant l'opération.
5	Zone de navigation	■ Naviguer dans la barre de navigation. ■ Confirmer et réinitialiser les réglages. ■ Commander les programmes et recettes. Remarque : Les textes d'information peuvent couvrir la zone de navigation.
6	Barre de défilement	Faire défiler l'écran verticalement.

Indicateur de température LED

L'indicateur de température LED clignote lorsque le produit chauffe. Lorsque la température réglée est atteinte, l'indicateur de température LED s'allume en continu. Si la chaleur résiduelle dans le bol descend sous 60°C, l'indicateur de température LED s'éteint.

Couvercle

Le couvercle se compose de plusieurs éléments et inserts amovibles. Le couvercle se compose de 4 pièces :

- Gobelet doseur
- Couvercle intérieur transparent
- Couvercle de fermeture

- Couvercle avec joint d'étanchéité

Vous pouvez installer le gobelet doseur pour fermer complètement le couvercle. Versez les liquides dans le bol par le trou de remplissage du couvercle intérieur transparent. Le couvercle peut s'ouvrir sur 90 ° et être utilisé de différentes manières. → *"Aperçu de l'utilisation du couvercle", Page 20*

Aperçu de l'utilisation du couvercle

Vous pouvez utiliser le couvercle et ses composants dans différentes combinaisons.

Couvercle	Utilisation
 avec gobelet doseur	■ Cuisiner des plats. ■ Laisser lever la pâte. ■ Préparer les aliments froids, p. ex. pétrir, découper, battre.
 sans gobelet doseur	■ Frir les plats avec l'accessoire en place. ■ Réduire les sauces avec un accessoire. ■ Versez les liquides durant le fonctionnement.
 sans couvercle	■ Frir des plats sans accessoire en place. ■ Remuer les plats avec la spatule. ■ Utiliser l'accessoire panier vapeur.
 avec cheminée de remplissage	■ Découper les ingrédients. ■ Râper les ingrédients.

Bol

Le bol est en acier inoxydable et est équipé d'un système intelligent de détection de la température. L'échelle de mesure à l'intérieur montre les quantités minimales et maximales. Les fiches de contact en-dessous relie le bol à l'unité principale. Le SensorSpot à l'arrière est un autocollant nécessaire à la bonne mesure de la température. Il ne faut surtout pas l'enlever.

Accessoires

Vous trouverez ici un aperçu des accessoires et de leurs utilisations.

AVERTISSEMENT **Risque de blessure !**

Les accessoires rotatifs peuvent provoquer des blessures.

- ▶ Tenir les mains, les cheveux, les vêtements et autres ustensiles à distance des pièces en rotation.
- ▶ Ne monter et démonter les accessoires qu'une fois l'entraînement immobilisé.
- ▶ Placer les accessoires dans le bol uniquement après les avoir assemblés complètement.
- ▶ Utiliser uniquement les accessoires sélectionnés à l'écran ou indiqués dans la recette.

Désignation	Utilisation
Gobelet doseur	■ Mesurer les petites quantités d'ingrédients jusqu'à max. 100 ml. ■ Recouvrir le couvercle interne.
Spatule	■ Remuer les plats et les retirer. ■ Retirer les accessoires. ■ Essuyer les résidus de nourriture sur l'accessoire et dans le bol.
Couteau universel	■ Pétrir la pâte et mélanger, p. ex. pâte à gâteau. ■ Hacher ou mélanger les ingrédients, p. ex. la purée, le fromage dur, le pain, les petits-pains, le chocolat et les noix. ■ Mixer de petits fruits congelés, p. ex. des myrtilles et des framboises.

Désignation	Utilisation
Mélangeur 3D	■ Mélanger, chauffer et bouillir les liquides et les plats visqueux, p. ex. les ragoûts, les soupes et les plats braisés. ■ Chauffer les plats uniformément et rapidement. ■ Saisir les aliments découpés.
Double fouet	■ Mélanger et chauffer les plats, p. ex. la béchamel. ■ Émulsionner des ingrédients, p. ex. la mayonnaise. ■ Incorporer les aliments à grain fin ou en poudre, p. ex. la polenta et le pudding. ■ Mélanger les pâtes légères, p. ex. la pâte à biscuits. ■ Battre les blancs d'œuf et la crème.
Axe d'entraînement	Insérer l'arbre à transmission pour utiliser le disque à râper ou le disque à émincer.
Disque à découper réversible	Émincer les aliments en tranches fines et épaisses, p. ex. fruits et légumes. Remarque : Le disque à découper réversible ne sert pas à couper le fromage dur, le pain, les petits pains et le chocolat.
Disque à râper réversible	Pour râper les aliments en petits et gros morceaux, p. ex. les fruits, les légumes ou le fromage. Remarque : Le disque à râper réversible ne sert pas à râper les noix.
Pilon poussoir	Faciliter l'ajout d'ingrédients dans la cheminée de remplissage.
panier vapeur	■ Cuire des ingrédients à la vapeur sur maximum 3 niveaux.

Désignation	Utilisation
	■ Cela comprend le petit panier vapeur, le grand panier vapeur avec son plateau et couvercle dédiés. Conseil : Le panier vapeur peut servir à faire bouillir, à cuire à la vapeur et comme passoire.

Conseils

- Après utilisation, nettoyez toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne sèchent.
- Les résidus gras sur les accessoires peuvent compromettre le résultat de la préparation.

Remarque : Les accessoires sont très efficaces. Si un intervalle de temps est indiqué, réglez d'abord la plus courte durée, puis rallongez-la si nécessaire.

→ "Régler la durée", Page 28

Installer le couteau universel

AVERTISSEMENT Risque de coupure !

Le couteau universel possède des lames très tranchantes.

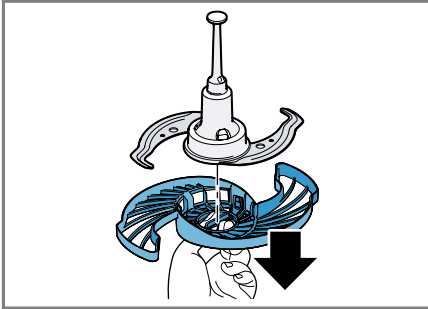
- Saisir le couteau universel uniquement par la tige.
- Ne jamais toucher les lames à mains nues.
- Conserver le couteau universel dans son protège-lames lorsqu'il n'est pas utilisé.

Remarque : Si vous découpez régulièrement de la nourriture dure ou des fruits surgelés, le couteau s'usera plus vite.

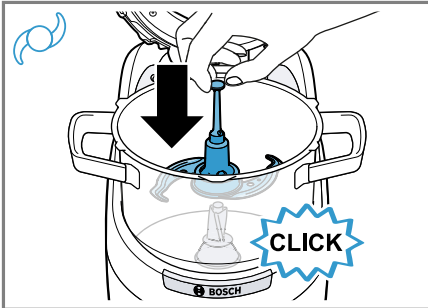
Conseils

- Avant de découper des fruits surgelés, les faire tremper dans de l'eau à température ambiante.

- Pour mixer de plus gros morceaux de fruits, découper-les d'abord en petits morceaux, p. ex. de la taille de fraises.
- 1. Ouvrir le couvercle.
- 2. Tenir le couteau universel par la tige et retirer le protège-lames en tirant sur la poignée au-dessous.



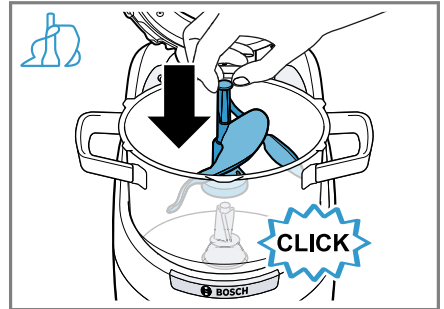
- 3. Saisir le couteau universel par la tige et le placer sur le porte-accessoire.



- ✓ L'accessoire s'insère de façon audible.
- 4. Refermer le couvercle et le verrouiller.

Installer le mélangeur 3D

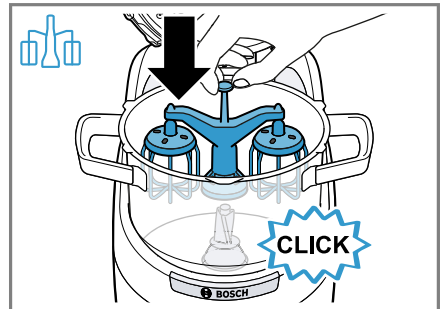
- 1. Placer le mélangeur 3D sur le porte-accessoire.



- ✓ L'accessoire s'insère de façon audible.
- 2. Refermer le couvercle et le verrouiller.

Insérer le double fouet

- 1. Placer le double fouet sur le porte-accessoire.



- ✓ L'accessoire s'insère de façon audible.
- 2. Refermer le couvercle et le verrouiller.

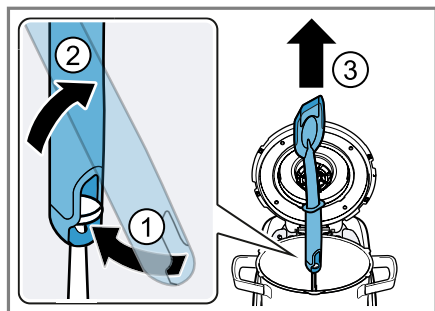
Retirer l'accessoire

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlures !**

Des liquides chauds peuvent s'échapper lorsque des accessoires sont retirés.

- ▶ Retirer l'accessoire prudemment et uniquement avec la spatule.
- ▶ Utilisez les poignées du bol.

1. Ouvrir le couvercle complètement.
→ "Ouvrir et fermer le couvercle",
Page 26
2. Saisir la tige de l'accessoire avec l'ouverture sur la poignée de la spatule.



3. Tirer prudemment l'accessoire vers le haut avec la spatule.

Conseils

- Préparez un objet thermorésistant sur lequel vous pourrez déposer l'accessoire, p. ex. une assiette.
- Après utilisation, nettoyer immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne sèchent.

Insérer les disques à râper et émincer.

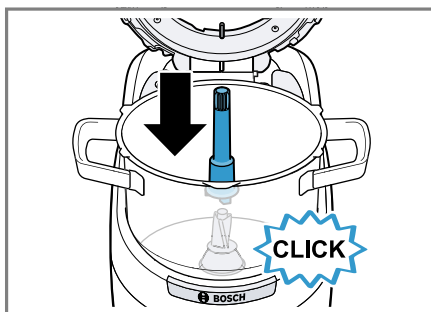
L'accessoire à découper est composé de 3 pièces : l'arbre de transmission, le couvercle avec cheminée de remplissage et le poussoir. Vous pouvez couper et râper les ingrédients grâce aux disques fournis.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de coupure !**

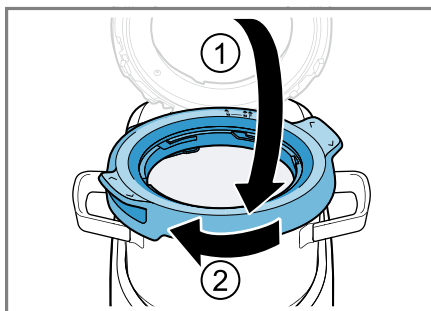
Les disques à découper présentent des arêtes tranchantes.

- ▶ Saisir les disques uniquement au niveau de la bague en plastique située au milieu.
- ▶ N'introduisez pas les doigts dans la cheminée de remplissage.
- ▶ Utiliser uniquement le pilon poussoir pour rajouter des ingrédients.

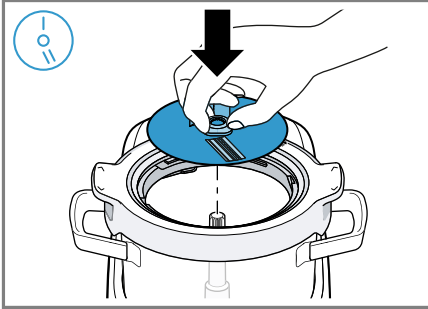
1. Démontez et retirez le couvercle intérieur.
2. Ouvrir le couvercle extérieur avec joint.
3. Placer l'arbre de transmission sur le porte-accessoire.



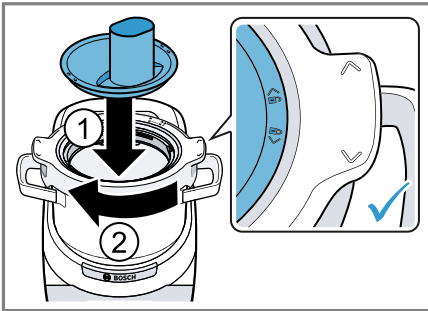
- ✓ L'arbre de transmission s'insère de façon audible.
4. Fermer et verrouiller le couvercle extérieur.



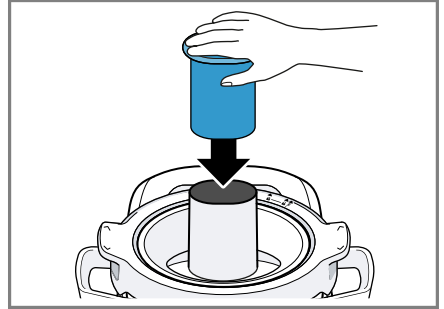
5. Poser le disque réversible sur l'arbre de transmission avec le côté souhaité vers le haut.
→ "Vue d'ensemble des disques",
Page 25



6. Poser le couvercle avec cheminée de remplissage sur le couvercle extérieur.



7. Verrouiller le couvercle avec cheminée de remplissage dans le sens horaire.
8. Introduire les ingrédients dans la cheminée de remplissage pendant que l'appareil fonctionne et les faire descendre en exerçant une légère pression avec le poussoir.



Vue d'ensemble des disques

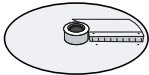
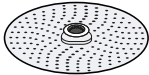
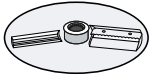
Voici une vue d'ensemble de chaque face des disques.

Repère	Désignation
1	Disque à découper, épais
3	Disque à découper, fin
2	Disque à râper, grossier
4	Disque à râper, fin

Accessoires

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente ou sur notre site internet. Utilisez uniquement les accessoires d'origine, car ils sont parfaitement adaptés à votre appareil.

"Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.)." → Page 50
Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre boutique en ligne ou le service après-vente.
www.bosch-home.com

Accessoires	Propriétés	Utilisation
Disque à tagliatelles	MUZ9AG1 	Couper la nourriture en fines lanières, convient aux légumes frits, p. ex. les carottes, le persil, le céleri, les courgettes et les betteraves.
Disque à râper fin	MUZ9FG1 	■ Râper les noix très finement. ■ Râpez le fromage dur, p. ex. le parmesan. Remarque : Ne convient pas pour le fromage mou.
Disque réversible « Pro Super-cut »	MUZ9SC1 	Pour émincer les fruits et légumes en tranches fines ou épaisses. Conseil : Convient particulièrement bien aux aliments très mous ou très fibreux.

Utilisation de base

Cette section contient des renseignements essentiels sur l'utilisation de votre appareil.

Allumer l'appareil

- ▶ Allumer l'appareil avec ①.
- ✓ L'écran affiche une animation.

Remarque : Si une recette a été interrompue dans le passé, l'appareil vous proposera de la poursuivre.

Éteindre l'appareil

- ▶ Éteindre l'appareil avec ①.
- ✓ L'écran affiche une animation.

Remarque : Lorsque vous éteignez l'appareil, l'indicateur de température LED continue de clignoter jusqu'à ce que la chaleur résiduelle dans le bol soit inférieure à 60 °C.

Conseil : Le délai de mise en veille de l'appareil peut être ajusté dans les réglages de base.

→ "Réglages de base", Page 39

Ouvrir et fermer le couvercle

1. Pour ouvrir le couvercle, tourner le couvercle extérieur dans le sens  antihoraire.
 2. Pour fermer le couvercle, tourner le couvercle extérieur dans le sens  horaire.
- ✓ Lorsque le couvercle est fermé, les symboles ▲ et ▼ se superposent.
3. Ouvrir ou fermer le couvercle complètement.

Régler la vitesse

Conditions

- L'accessoire nécessaire est sélectionné et inséré.
→ "Accessoires", Page 21
-  est sélectionné dans la barre des paramètres.
- ▶ **Remarque :** L'écran indique les vitesses possibles pour l'accessoire en place.

Régler la vitesse en faisant glisser le doigt sur le curseur.

Remarques

- En mode de fonctionnement en continu, la transmission tourne sans arrêt. Lorsque la vitesse est réduite, la transmission ralentit.
- En mode de fonctionnement par intermittence, les phases de transmission s'alternent et s'interrompent. Si la vitesse est réduite, les interruptions se rallongent.

Le tableau indique la vitesse par accessoire.

Accessoire	Fonctionnement par intermittence	Fonctionnement en continu
	1 - 4	5 - 6
	-	1 - 7
	1 - 4	5 - 18
	-	1 - 9

Conseils

- La vitesse peut être modifiée à tout moment.
- Si vous choisissez les niveaux 4 à 6 avec le mélangeur 3D, les plats seront plus souvent mélangés et ainsi réchauffés plus uniformément et rapidement.

Utiliser le mode turbo

Le couteau universel peut être mis en mode turbo. Pendant au maximum 60 secondes, le couteau universel tourne à vitesse maximale. Le mode turbo permet de hacher ou de réduire en purée davantage de nourriture.

Conditions

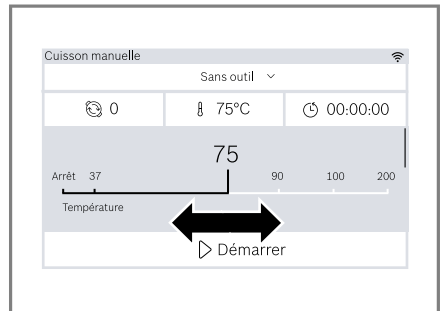
- "Le couteau universel est en place." → Page 22
- L'opération est interrompue.

- Maintenez enfoncé "Turbo".
- ✓ L'écran indique la durée.

Conseil : Répéter au besoin le mode turbo.

Régler la température

1. Appuyez sur .
- ✓ L'écran affiche l'échelle de températures divisée en pages.
2. Appuyer sur la plage de température souhaitée.
3. Régler la température en faisant glisser le doigt sur le curseur.



Les paliers de modification de la température changent selon la plage de température.

Plage de température en °C	Palier en °C
37 - 90	5
90 - 100	1
100 - 200	10

- ✓ La barre de progression à l'écran et l'indicateur de température LED clignotant indiquent le nombre de degrés restants avant que la température cible ne soit atteinte.

Vider le bol

AVERTISSEMENT **Risque de brûlure !**

Le bol est chaud juste après l'utilisation.

- Ne prendre le bol que par ses poignées.

1. Retirer le couvercle au complet.
2. Retirer l'accessoire avec la spatule.
→ "Retirer l'accessoire", Page 24
3. Retirer et vider le bol.

Ne pas vider le bol avec le couvercle toujours installé.

Conseil : Vous pouvez retirer les restes de nourriture avec la spatule.

Fonctions de temps

Votre appareil dispose de fonctions de temps avec lesquelles vous pouvez régler la durée et la fin d'un processus.

Régler la durée

Vous pouvez définir une durée au bout de laquelle le fonctionnement s'arrête automatiquement. La durée maximale est de 11 heures 59 minutes et 59 secondes. Avec "Cuire sous-vide", la durée maximale pouvant être réglée est de 23 heures, 59 minutes et 59 secondes.

Condition : La vitesse ou la température est réglée.

→ "Régler la vitesse", Page 26
→ "Régler la température", Page 27

1. Appuyez sur  ou .

2. Pour configurer la durée souhaitée, faire glisser le doigt de haut en bas ou de bas en haut sur les heures, les minutes et les secondes.
3. Pour réinitialiser la durée, suivre les instructions à l'écran.
- ✓ Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit, l'écran affiche un message et l'appareil s'arrête automatiquement.

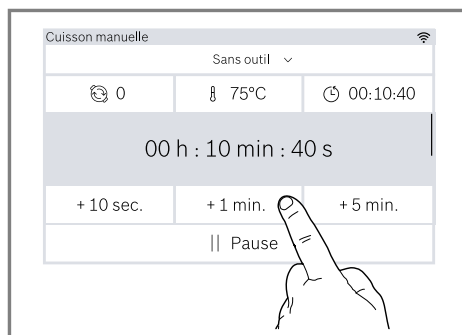
Modifier la durée

Vous pouvez modifier ou interrompre la durée à tout moment pendant le fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif.

1. Appuyez sur .
2. Pour régler la durée sur une valeur déterminée, appuyer sur "Pause" et modifier la durée avec le curseur.

Conseil

Vous pouvez prolonger la durée pendant le fonctionnement en appuyant sur les touches de sélection rapide 10 secondes, 1 minute ou 5 minutes.



Régler la minuterie

Si aucune durée n'a été réglée, le temps est automatiquement compté à partir de zéro. Si l'opération n'est pas interrompue de façon précoce

en appuyant sur "Pause", la durée maximale est de 11 heures, 59 minutes et 59 secondes.

Remarque : Dans certains cas, aucune durée n'est pré réglée. L'opération s'arrête une fois la température réglée atteinte. Suivez les instructions à l'écran.

- ▶ Démarrer le processus sans régler de durée.

Mes listes en mémoire

La fonctionnalité "Mes listes en mémoire" vous permet de gérer vos recettes favorites. Dans cette section figurent vos recettes favorites en mémoire et celles que vous avez récemment téléchargées via Home Connect.

Gérer votre liste en mémoire

1. Sélectionner la recette souhaitée.
- ✓ Les détails de la recette sont affichés à l'écran.
2. Pour ajouter cette recette à votre liste en mémoire, appuyer sur ☆.
- ✓ L'écran indique ★.
3. Appuyer sur ★ pour supprimer la recette de la liste en mémoire.
- ✓ L'écran indique ☆.

Recettes guidées

Utiliser la fonctionnalité "Recettes" pour obtenir une recette délicieuse étape par étape. Tous les ingrédients, étapes de préparation et paramètres seront indiqués sur l'appareil.

Sélectionner la recette

1. Allumer l'appareil avec ①.
2. Appuyez sur "Recettes".

3. Sélectionner la catégorie de recette souhaitée.

Conseils

- Des filtres sont disponibles.
→ "Filtrer les recettes",
Page 29
- Pour alterner entre l'affichage d'images et de liste, appuyer sur ☰ ou ☐.

Pour retourner aux catégories de recettes, appuyer sur <.

4. Sélectionner la recette souhaitée.
- ✓ Les détails de la recette sont affichés à l'écran.
5. Appuyer sur "Cuisson" pour préparer la recette.

Conseil : Vous pouvez ajouter la recette à la liste en mémoire.
→ "Gérer votre liste en mémoire",
Page 29

- ✓ La préparation de la recette commence.

Filtrer les recettes

Des filtres sont disponibles pour vous aider à faire votre choix de recettes.

1. Appuyez sur ∇.
- ✓ L'écran indique le nombre et les propriétés des recettes.
2. Pour sélectionner une propriété, appuyer sur ∨.
- ✓ L'écran affiche les réglages possibles.
3. Sélectionner les propriétés souhaitées et appuyer sur "Utiliser".
4. Pour désélectionner les propriétés sélectionnées, appuyer sur "Réinitialiser".
- ✓ L'écran indique les recettes avec les propriétés sélectionnées.

Préparer la recette

Conditions

- Une recette guidée ou un programme automatique est sélectionné.
→ "Sélectionner la recette", Page 29
→ "Utiliser les programmes automatiques", Page 30
 - Les ingrédients sont prêts à la cuisson.
1. "Respectez les consignes de sécurité." → Page 5
 2. Suivre les instructions à l'écran.
 3. Pour démarrer l'opération, appuyer sur "Démarrer".
 4. Appuyer sur "Pause" pour interrompre l'opération.
 5. Appuyer sur "Terminé" pour terminer la recette.

Remarque : Si des valeurs de réglage du four sont indiquées dans une recette guidée, alors ces valeurs

se rapportent aux fours Bosch. Si vous utilisez un autre four, suivez les indications du fabricant.

Conseil : Appuyer sur "Maintenir au chaud" pour maintenir un plat au chaud jusqu'à 30 minutes.

Mode automatique

Les programmes automatiques vous aident lors de la préparation. Ils vous permettent d'obtenir un plat simple en quelques étapes seulement.

Utiliser les programmes automatiques

1. Allumer l'appareil avec ①.
2. Appuyez sur "Mode automatique".
3. Sélectionner le programme automatique souhaité.
4. Appuyer sur "Cuisson".
→ "Préparer la recette", Page 30

Vue d'ensemble des programmes automatiques

Vous trouverez ici une vue d'ensemble des programmes automatiques.

Remarque : Suivez les recommandations de réglage à l'écran.

Catégorie	Programme automatique	Utilisation	Accessoire
Pâtes	Programme de pâte 1 - Pâte ferme	Mélanger les ingrédients. Le programme automatique convient particulièrement aux pâtes lourdes contenant peu d'eau, par ex. le pain, la pizza, les pâtes, les strudels et les pâtes brisées.	
Pâtes	Programme de pâte 2 - Pâte souple	Mélanger les ingrédients avec un fonctionnement par intermittence. Le programme automatique convient particulièrement aux pâtes lourdes et denses contenant beaucoup d'eau, par ex. les brioches tressées, et les pâtes à pain au levain.	

Catégorie	Programme automatique	Utilisation	Accessoire
Pâtes	Programme de pâte 3 - Pâte liquide	Mélanger les ingrédients. Le programme automatique convient particulièrement aux pâtes liquides, par ex. les crêpes, les gaufres, les pancakes et la pâte à quatre-quarts.	
Pâtes	Lever la pâte	Laisser lever les pâtes avec levure, par ex. la pâte à brioche et la pâte à pain.	-
Cuire à la vapeur	Cuire à la vapeur faible intensité	Cuire des ingrédients à la vapeur. Le programme automatique convient particulièrement au poisson, p. ex. de la truite, une dorade, un filet de cabillaud et un filet de sébaste.	panier vapeur
Cuire à la vapeur	Cuire à la vapeur haute intensité	Cuire des ingrédients à la vapeur. Le programme automatique convient particulièrement à la viande et aux légumes, p. ex. des pommes de terre, des carottes et des brocolis.	panier vapeur
Cuire sous-vide	Cuire sous-vide	Cuire des ingrédients sous vide, p. ex. du bœuf, du porc ou encore du saumon.	-
Saisir	Oignons	Saisir des oignons.	
Saisir	Légumes	Saisir des légumes.	
Saisir	Poisson et fruits de mer	Saisir du poisson et des fruits de mer.	
Saisir	Viande	Saisir la viande, par ex. des morceaux de viande de bœuf ou de veau.	
Riz	Cuire du riz	Cuire le riz.	-
Riz	Tremper le riz	Faire tremper du riz.	
Riz	Riz au lait	Cuire du riz au lait.	
Bouillir	Pâtes	Cuire des pâtes.	-
Bouillir	Pommes de terre	Cuire des pommes de terre.	-
Bouillir	Bouillir l'eau rapidement	Chauffer de l'eau.	-
Réchauffer	Soupes	Cuire les soupes, par ex. une soupe aux asperges, une soupe aux tomates et une soupe printanière.	
Réchauffer	Ragoûts	Cuire les ragoûts, par ex. une potée de lentilles et un chili con carne.	
Réchauffer	Saucisses	Cuire les saucisses, par ex. des saucisses viennoises et du boudin blanc.	-

Catégorie	Programme automatique	Utilisation	Accessoire
Réchauffer	Lait	Chauffer du lait.	
Faire fondre le chocolat	Faire fondre le chocolat	Faire fondre du chocolat.	
Mijoter	Mijoter	Faire mijoter des ingrédients, par ex. des boulettes, des quenelles et du riz.	-
Programme de nettoyage	Programme de nettoyage	→ "Utiliser le programme de nettoyage", Page 45	Accessoire utilisé précédemment

Point d'ébullition automatique

La température d'ébullition de l'eau dépend de l'altitude de votre domicile par rapport au niveau de la mer. Votre appareil ne fonctionnera de façon optimale que si le point d'ébullition automatique est réglé. C'est la seule façon de toujours obtenir une température précise et des résultats parfaits.

Conseil : Pour connaître votre altitude par rapport au niveau de la mer, faites une recherche sur Internet ou renseignez-vous auprès de l'administration.

Remarques

- Le point d'ébullition automatique est disponible avec les recettes guidées et les programmes automatiques.
- Le point d'ébullition automatique n'a aucun effet sur le mode de cuisson "Mode manuel".

Régler le point d'ébullition automatique

1. Appuyer sur  dans le menu principal.
2. Appuyez sur "Réglages".

3. Sélectionner l'altitude souhaitée par rapport au niveau de la mer. Vous pouvez modifier à tout moment votre altitude par rapport au niveau de la mer dans les réglages de base.
→ "Réglages de base", Page 39
4. Appuyer sur  pour quitter les réglages de base.

Mode manuel

La fonctionnalité "Mode manuel" vous permet de préparer des recettes uniques à votre goût. Les paramètres de durée, de température et de vitesse propres à chaque accessoire peuvent être réglés de façon individuelle.

Régler la cuisson manuelle

AVERTISSEMENT Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamment rapidement.
 - ▶ Ne laissez jamais de la graisse ou de l'huile chaude sans surveillance.
 - ▶ Utiliser uniquement des huiles et graisses résistants à la chaleur.
 - ▶ Ne jamais verser plus de 250 ml d'huile dans le bol.

- ▶ Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau en cas d'incendie.
- ▶ Éteindre l'appareil.
- ▶ Étouffer prudemment les flammes avec le couvercle, une couverture anti-feu ou un objet similaire.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le bol chaud.
 - ▶ Ne jamais préparer de plats contenant des boissons fortement alcoolisées.
 - ▶ Ouvrir le couvercle avec précaution.



AVERTISSEMENT **Risque de brûlure !**

La vapeur qui s'échappe rapidement, le déversement ou débordement de liquides et les projections de graisses peuvent provoquer des brûlures.

- ▶ Ne pas laisser de liquide déborder.
- ▶ Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil.
- ▶ Ne pas dépasser la quantité maximale admissible de 3 litres.
- ▶ Ouvrir le couvercle avec précaution.
- ▶ Verser les liquides très chauds avec précaution dans le récipient et rester à distance.
- ▶ Placer l'appareil sur un plan de travail stable.
- ▶ Ne pas recouvrir le trou de remplissage du couvercle intérieur et le maintenir exempt de produit alimentaire.

Condition : Les ingrédients sont prêts à la cuisson.

1. Allumer l'appareil avec ①.
2. Ouvrir le couvercle complètement.

3. Appuyer sur "Mode manuel" dans le menu principal.
 - ✓ L'écran indique les accessoires.
4. Introduire l'accessoire souhaité.
→ *"Accessoires", Page 21*
5. Sélectionner l'accessoire inséré.
 - ✓ Si "Sans accessoire" est choisi, l'écran indique automatiquement le réglage de la température.
→ *"Régler la température", Page 27*
 - ✓ Si un accessoire est sélectionné, l'écran indique automatiquement le réglage de la vitesse.
→ *"Régler la vitesse", Page 26*
6. Régler la vitesse, la température et la durée.
"Respectez les réglages recommandés." → *Page 51*
7. Verser les ingrédients dans le bol.
8. Pour démarrer l'opération, appuyer sur "Démarrer".
 - ✓ L'appareil démarre et l'écran affiche la durée.
9. Appuyer sur "Pause" pour interrompre l'opération.
10. Pour poursuivre le fonctionnement, appuyer sur "Reprendre".

Cuire à la vapeur

Les paniers vapeur vous permettent de cuire à la vapeur sur 3 étages.

Remarque : La fonctionnalité "Cuire à la vapeur" agit comme un programme automatique et est disponible avec les recettes guidées.
→ *"Vue d'ensemble des programmes automatiques", Page 30*
→ *"Sélectionner la recette", Page 29*

Conseil : Le panier vapeur peut aussi servir d'égouttoir, par ex. pour les pâtes.

Utiliser le petit panier vapeur

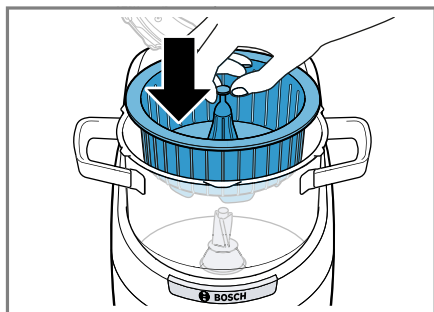
AVERTISSEMENT

Risque de brûlure !

De la vapeur chaude s'échappe de l'appareil.

- ▶ Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil.
- ▶ Ouvrir le couvercle avec précaution.
- ▶ Retirer le panier vapeur avec la spatule uniquement.

1. Ouvrir le couvercle complètement.
2. Remplir le bol de liquide au moins jusqu'au repère .
Le repère  correspond à 800 ml d'eau.
3. Mettre le panier vapeur dans le bol.



4. Mettre la nourriture dans le panier vapeur.
Remplir le panier vapeur sans dépasser le repère max.
5. Refermer le couvercle et le verrouiller.

Conseil : "Pour cuire des aliments à la vapeur sur 3 étages en même temps, utiliser en plus le grand panier vapeur." → Page 34

Utiliser le grand panier vapeur

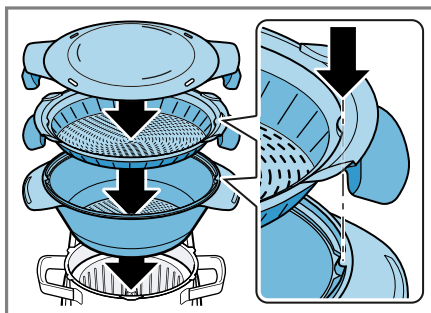
AVERTISSEMENT

Risque de brûlure !

De la vapeur chaude s'échappe de l'appareil.

- ▶ Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil.
- ▶ Ouvrir prudemment le panier vapeur.

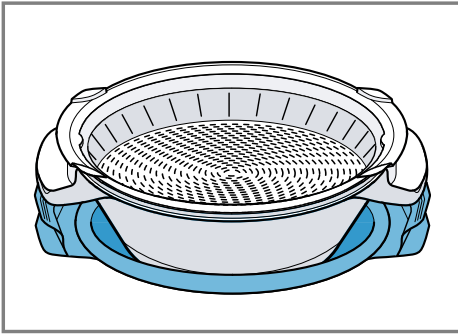
1. Retirer le couvercle complètement.
2. Remplir le bol de liquide au moins jusqu'au repère .
Le repère  correspond à 800 ml d'eau.
3. Poser le couvercle sur le panier vapeur.



4. Mettre les ingrédients dans le panier vapeur.
Pour cuire à la vapeur davantage d'ingrédients sur un étage supplémentaire, poser le plateau vapeur sur le panier vapeur.
Remplir le panier vapeur sans dépasser le repère max.
5. Poser le couvercle sur le panier vapeur.

Conseil

Après la cuisson, retourner le couvercle du panier vapeur pour l'utiliser comme dessous de plat.



Régler la cuisson à la vapeur

Vous pouvez cuire des aliments pendant une durée maximale de 2 heures avec la cuisson à la vapeur.

1. Appuyez sur "Mode automatique".
2. Sélectionnez le programme de cuisson à la vapeur souhaité.
3. Ajustez la quantité d'eau selon la durée en minutes.

Remarque : La durée de la cuisson à la vapeur varie selon la quantité d'eau et d'ingrédients.

Quantité d'eau en ml	"Cuire à la vapeur haute intensité" en min	"Cuire à la vapeur faible intensité" en min
800	25	max. 120
1000	35	max. 120
1500	50	max. 120
3000	105	max. 120

"Vous trouverez ici les réglages recommandés pour la cuisson à la vapeur." → Page 60

4. Pour démarrer le programme automatique, appuyez sur "Démarrer".

Cuire sous-vide

La fonctionnalité "Cuire sous-vide" permet de cuire de la nourriture doucement, sans gras et à faible température dans un bain-marie. Les aliments sont scellés hermétiquement dans un sac de cuisson thermorésistant spécial avec un appareil de mise sous vide.

Remarque : La fonctionnalité "Cuire sous-vide" agit comme un programme automatique et est disponible avec les recettes guidées.

→ "Vue d'ensemble des programmes automatiques", Page 30

→ "Sélectionner la recette", Page 29

Régler Cuire sous-vide

Vous pouvez cuire des aliments sous vide pendant une durée maximale de 24 heures.

1. Appuyez sur "Mode automatique".
2. Appuyez sur "Cuire sous-vide".
- ✓ Les détails de la recette sont affichés à l'écran.
3. Appuyer sur "Cuisson" et suivre les instructions à l'écran.

"Vous trouverez les réglages de cuisson sous vide recommandés en page " → Page 62.

4. **Remarque :** La température de cuisson sous vide peut être réglée de 40 à 95 °C au degré près.

"Régler la température."

→ Page 27

5. Pour démarrer le programme automatique, appuyer sur "Démarrer".

Balance

Votre appareil est équipé d'une balance intégrée.

4 sondes mesurant le poids sont placées dans les pieds.

Utiliser la balance

Les ingrédients peuvent être pesés individuellement ou ensemble.

Remarques

- La balance peut peser 5 kg au maximum.
- Les facteurs suivants peuvent fausser le résultat de la mesure :
 - Les pieds ne se trouvent pas correctement sur le plan de travail
 - Le plan de travail est sujet à des vibrations
 - Des objets se trouvent sous l'unité principale
 - Le poids des ingrédients est inférieur à 5 g
 - Les ingrédients sont mal répartis
 - L'unité principale a été déplacée
 - L'unité principale a été touchée
 - Des objets se trouvent sur l'unité principale
 - Variante alimentaire, par ex. une densité d'huile différente

Condition : "Le bol est installé."

→ Page 14

1. Appuyer sur la touche  et ne plus toucher l'appareil.
- ✓ La balance s'initialise. L'écran indique "Initialisation de la balance", puis « 0 g ».
2. Ajouter les ingrédients dans le bol jusqu'à ce que le poids désiré soit atteint.
- ✓ La balance indique le poids par palier de 1 g.
3. Pour réinitialiser le poids, appuyer sur "Tare".
4. Pour naviguer dans le menu principal, appuyer sur  ou .

Conseil : Pour peser les ingrédients séparément, poser un récipient sur le bol.

Home Connect

Cet appareil peut être mis en réseau. Connectez votre appareil à un appareil mobile pour le commander via l'application Home Connect, en modifier les réglages de base ou pour surveiller son état de fonctionnement. Les services Home Connect ne sont pas proposés dans tous les pays. La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de l'offre des services Home Connect dans votre pays. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet à l'adresse : www.home-connect.com.

Pour utiliser Home Connect, configurez d'abord la connexion à votre réseau domestique WLAN (Wi-Fi¹) et à l'application Home Connect.

- → "Connecter l'appareil au réseau domestique Wi-Fi", Page 37

L'application Home Connect vous guide tout au long du processus de connexion. Suivez les étapes recommandées par l'application Home Connect pour procéder aux réglages.

Conseils

- Pour ce faire, veuillez consulter les documents Home Connect fournis.
- Suivez également les consignes dans l'application Home Connect.

Remarques

- Suivez les consignes de sécurité de la présente notice d'utilisation et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez

¹ Wi-Fi est une marque déposée de la société Wi-Fi Alliance.

l'appareil via l'application Home Connect.

→ "Sécurité", Page 4

- Les commandes directement effectuées sur l'appareil sont toujours prioritaires. Pendant ce temps, la commande via l'application Home Connect n'est pas possible.

Connecter l'appareil au réseau domestique Wi-Fi

- Consultez les documents Home Connect fournis.

Aperçu des réglages de Home Connect

Vous trouverez ici un aperçu des réglages Home Connect et des réglages du réseau.

Réglage base	Sélection	Description
Paramètres utilisateur	Home Connect activé Home Connect désactivé	Éteindre le module wifi en cas d'absence prolongée ou pour économiser l'énergie. Remarque : En mode veille, votre appareil consomme 2 W max.
Se déconnecter du réseau	-	Remarque : Sans connexion au réseau, la commande via l'appli Home Connect est impossible.
Connecter au réseau	Connexion manuelle Réessayer la connexion	Connecter à nouveau l'appareil au réseau domestique.
Connecter avec l'app	-	Connecter l'appareil à l'appli Home Connect ou à des comptes Home Connect supplémentaires.

Diagnostic à distance

Le service après-vente peut accéder à votre appareil via le diagnostic à distance si vous en faites la demande spécifique, si votre appareil est connecté au serveur Home Connect et si le diagnostic à distance est disponible dans le pays où vous utilisez l'appareil.

Conseil : Pour plus d'informations et pour connaître la disponibilité du service de diagnostic à distance dans

Réglages Home Connect

Ajustez Home Connect à vos besoins personnels.

Vous trouverez les réglages Home Connect dans les réglages de base de votre appareil. Les réglages qui s'affichent dépendent de la configuration de Home Connect et de la connexion de l'appareil au réseau domestique.

votre pays, veuillez consulter la section Service/Support du site internet local : www.home-connect.com

Protection des données

Suivez les consignes de protection des données.

Lors de la première connexion de votre appareil à un réseau domestique branché à Internet, votre appareil

transmet les catégories de données suivantes au serveur Home Connect (premier enregistrement) :

- Identifiant unique de l'appareil (constitué de codes d'appareil ainsi que de l'adresse MAC du module de communication Wi-Fi intégré).
- Certificat de sécurité du module de communication Wi-Fi (pour la protection des informations de la connexion).
- La version actuelle du logiciel et du matériel de l'électroménager.
- État d'une éventuelle restauration précédente des réglages d'usine.

Ce premier enregistrement prépare l'utilisation des fonctions Home Connect et ne s'avère nécessaire qu'au moment où vous voulez utiliser les fonctions Home Connect pour la première fois.

Remarque : Veuillez noter que les fonctions Home Connect ne sont utilisables qu'avec l'application

Home Connect. Vous pouvez consulter les informations sur la protection des données dans l'application Home Connect.

Déclaration de conformité

Robert Bosch Hausgeräte GmbH déclare par la présente que l'appareil doté de la fonction Home Connect est conforme avec les exigences fondamentales et les autres dispositions adaptées de la directive 2014/53/EU.

Vous trouverez une déclaration de conformité RED détaillée sur Internet à l'adresse www.bosch-home.com sur la page de votre appareil dans les documents supplémentaires.



Bande de 2,4 GHz : 100 mW max.
Bande de 5 GHz : 100 mW max.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz : uniquement destiné à un usage intérieur.

Systèmes de sécurité et dispositifs de commande

Vous trouverez ici une vue d'ensemble des systèmes de sécurité et dispositifs de commande de votre appareil.

Sécurité anti-surcharge

Si l'appareil détecte une surcharge, la protection antisurcharge interrompt l'opération en cours, par ex. lors du traitement d'une trop grande quantité.

Capteurs de température

Votre appareil est équipé de plusieurs capteurs de température. Le capteur de température infrarouge de l'unité principale mesure la température des ingrédients dans le bol. Si

le capteur de température infrarouge mesure une température excessive, l'appareil s'éteint afin de prévenir la friture et la cuisson dans une trop grosse quantité d'huile.

Capteur d'instabilité

L'appareil est équipé d'une fonction de détection de l'instabilité. Si l'appareil détecte une instabilité, il interrompt le processus en cours, par ex. si de trop gros morceaux sont dans le bol au moment de la découpe.

Sécurité du couvercle

Le système de sécurité du couvercle fait en sorte que la transmission ne fonctionne que sous certaines conditions spécifiques.

La transmission ne démarre que si le bol et le couvercle sont correctement posés et fermés.

→ "Installer le couvercle", Page 15

Verrouillage du couvercle

Votre appareil dispose d'un dispositif de verrouillage du couvercle. Cela empêche l'ouverture du couvercle avec joint d'étanchéité dans certaines conditions de température et de vitesse de rotation.

Un clic clair retentit au moment de l'activation et de la désactivation du dispositif de verrouillage du couvercle. Si le dispositif de verrouillage du couvercle est activé, l'écran indique .

Capteur de débordement

Lorsque du liquide déborde sur l'écran tactile, l'appareil verrouille l'écran tactile et s'arrête.

Verrouillage des touches

Protégez votre appareil afin d'éviter qu'il ne soit allumé ou que ses réglages ne soient modifiés involontairement.

Activer le verrouillage des touches

- ▶ Appuyez simultanément sur  et  pendant 3 secondes.
- ✓ Le verrouillage des touches est activé.
- ✓ L'écran indique .

Conseils

- Vous pouvez interrompre le processus en cours malgré le verrouillage des touches en appuyant sur .
- Vous pouvez utiliser le verrouillage des touches pour éviter d'actionner les touches pendant le nettoyage de l'appareil de base.

Désactiver le verrouillage des touches

- ▶ Maintenir  et  enfoncés pendant 3 secondes.
- ✓ Le verrouillage des touches est désactivé.

Réglages de base

L'appareil peut être réglé en fonction de vos besoins personnels.

Modifier les réglages de base

L'appareil peut être réglé en fonction de vos besoins personnels.

1. Appuyer sur  dans le menu principal.
- ✓ L'écran indique la liste des réglages de base.

2. Sélectionner les réglages souhaités.

3. Appuyer sur  pour quitter les réglages de base.
- ✓ Les réglages sont mémorisés automatiquement.

Vue d'ensemble des réglages de base

Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base de l'appareil.

Réglage	Sélection	Description
Home Connect	La sélection dépend de l'état du réseau et de la connexion ou non de l'appareil à Home Connect. L'écran affiche des informations sur le réseau : ■ IP ■ SSID ■ Adresse MAC ■ Numéro de série	Configurer Home Connect. → "Home Connect", Page 36 Effectuer les réglages pour Home Connect. → "Aperçu des réglages de Home Connect", Page 37
Veille au bout de	5 min - 1 h 15 min ¹	Régler le délai de mise en veille automatique de l'appareil si aucune action n'est entreprise à l'écran ou lorsque l'appareil fonctionne.
Luminosité de l'écran	10 % - 100 % 50 % ¹	Régler la luminosité de l'écran par paliers de 10 %.
Volume sonore	off 1 : faible ¹ 2 : moyen 3 : fort	Régler le volume sonore.
Tonalité des touches	Marche ¹ Arrêt	Régler la tonalité des touches.
Point d'ébullition automatique	0 m - 50 m ¹ 51 m - 300 m 301 m - 600 m 601 m - 900 m 901 m - 1200 m 1201 m - 1500 m 1501 m - 1800 m > 1800 m	Régler l'altitude au-dessus du niveau de la mer pour adapter le point d'ébullition.
Réglages usine	-	Réinitialiser les réglages usine.
¹ Réglage usine		

Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

Produits de nettoyage

Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés.

ATTENTION !

Des produits de nettoyage inappropriés peuvent endommager l'appareil.

- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou récurants.
- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage fortement alcoolisés,

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyants corrosifs, agressifs ou contenant du chlore ou du carbonate de calcium.
- ▶ Ne pas utiliser de produit de nettoyage pour le four.
- ▶ Ne pas utiliser de produit détartrant sur l'écran tactile ou le bandeau de commande, car ces taches sont impossibles à éliminer.
- ▶ Rincez soigneusement les tissus et éponges avant de les utiliser.

Guide de nettoyage

Cette section contient des instructions de nettoyage des composants et des accessoires de l'appareil.

							
	✓	✓	✗	✓	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✗

Le traitement des ingrédients peut entraîner des décolorations et l'accumulation de résidus. Il s'agit là d'un

phénomène normal sans conséquence sur le fonctionnement de l'appareil.

Conseils

- "Démontez le couvercle pour le nettoyer." → Page 42
- Démontez toujours le couvercle pour favoriser l'écoulement de l'eau.
- Placez le gobelet doseur sur le côté dans le lave-vaisselle afin d'empêcher l'eau de s'y accumuler.
- Une fois la pâte prête, nettoyez l'appareil et les accessoires de préférence avec de l'eau froide.
- Si le couvercle se décolore après la préparation de carottes, éliminez les décolorations avec du papier absorbant et un peu d'huile végétale.
- Si le couvercle se décolore après la préparation de plats avec du curcuma ou du curry, éliminez les décolorations en laissant le couvercle au soleil.
- Si des pièces grises sont décolorées, utilisez un produit nettoyant anti-calcaire.
- Pour prévenir toute corrosion des disques, évitez de les faire tremper pendant un long moment.
- Pour prévenir les mauvaises odeurs, retirez le gobelet doseur lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

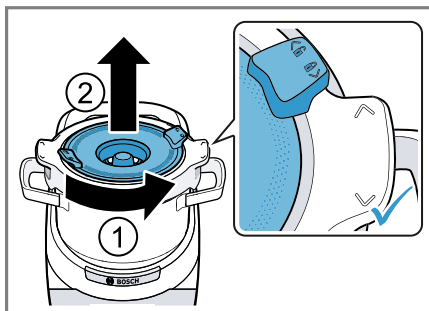
Démonter le couvercle

Conditions

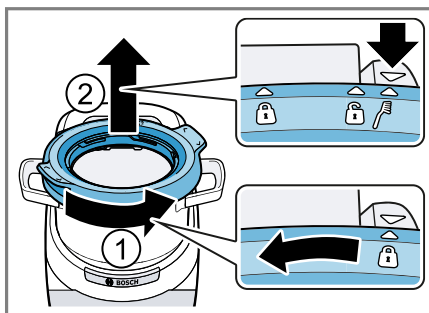
- "Le bol est installé." → Page 14
- "Le couvercle est monté sur l'unité principale." → Page 15

1. Retirez le gobelet doseur.

2. Tourner le couvercle intérieur transparent dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



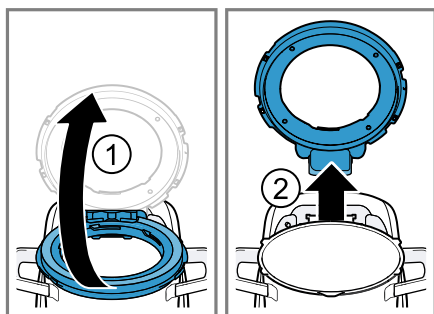
3. Retirer le couvercle intérieur transparent.
4. Tourner le couvercle extérieur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ▲.



- ✓ Les symboles  ▲ et ▼ se font face.

5. Retirer le couvercle extérieur.

6. Relever le couvercle avec joint d'étanchéité.



7. Retirer le couvercle avec joint d'étanchéité de son support.

Retirer le porte-accessoire

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlures !**

Le boîtier, le bol, les accessoires et les pièces en métal chauffent pendant l'utilisation de l'appareil.

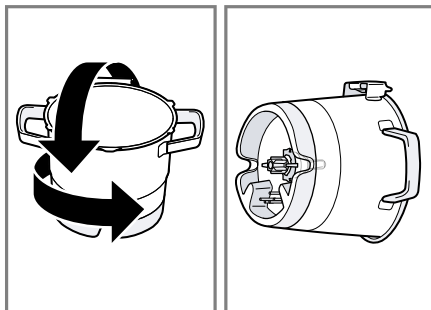
- ▶ Retirez les accessoires uniquement avec la spatule.
- ▶ Saisissez le bol et le couvercle uniquement par les poignées.
- ▶ Ne saisissez jamais le bol au niveau des surfaces métalliques.
- ▶ Ne saisissez jamais le porte-accessoire avant qu'il n'ait complètement refroidi.
- ▶ Ne nettoyez ou ne transportez jamais l'appareil de base s'il est encore chaud.

Conditions

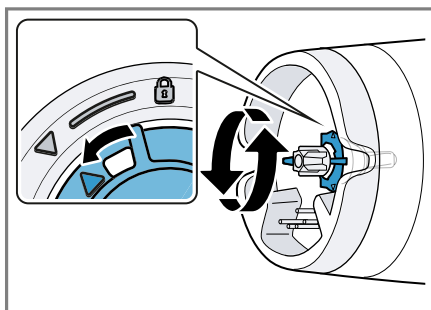
- "Le couvercle a été enlevé."
→ Page 42
- "L'accessoire est retiré."
→ Page 24

1. Retirer le bol de l'unité principale.

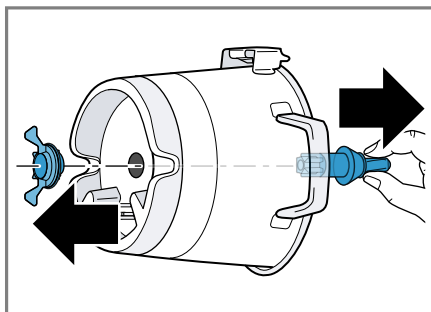
2. Mettre le bol sur le côté.



3. Tourner la bague filetée à ailettes jusqu'en butée.



- ✓ Les symboles ▲ et ▼ se font face.
4. Enlever la bague filetée à ailettes par-dessus les résistances.



5. Retirer le porte-accessoire.

Nettoyer l'appareil de base

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution !

- L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.
 - ▶ Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur dans l'eau et ne pas les mettre au lave-vaisselle.
 - ▶ Veiller à ce qu'aucun liquide ne coule sur le raccordement de l'appareil.
 - ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.
 - ▶ N'utilisez pas l'appareil avec les mains humides.
- Des objets se trouvant dans la zone de contact peuvent entraîner une électrocution.
 - ▶ N'introduire aucun objet dans la zone de contact.

1. Débrancher l'unité principale.
2. Essuyer l'unité principale et les points de contact avec un chiffon doux humide.
3. Nettoyer les trous d'évacuation.
4. Essuyer le capteur de température infrarouge avec un chiffon humide, puis le sécher avec un chiffon doux.

Le capteur de température infrarouge doit être exempt de saleté, d'égratignure et d'éraflure.

5. Sécher l'unité principale.

Nettoyer le couteau universel

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de coupure !

Le couteau universel a des arêtes tranchantes.

- ▶ Saisir le couteau universel uniquement par la tige.

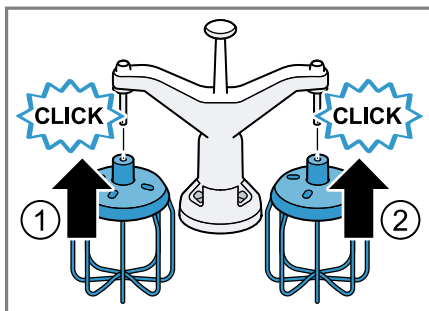
- ▶ Retirer le couteau universel du bol et le nettoyer.
- ▶ Ne jamais toucher le tranchant des lames à mains nues.
- ▶ Conserver le couteau universel dans son protège-lames lorsqu'il n'est pas utilisé.

1. Tenir le couteau universel par la tige et retirer le protège-lames en tirant sur la poignée au-dessous.
2. Nettoyer le couteau universel et le protège-lames sous l'eau avec une brosse.
3. Mettre le couteau universel dans le protège-lames.
4. Laisser sécher toutes les pièces.

Conseil : Le couteau universel peut aller au lave-vaisselle dans le protège-lames.

Nettoyer le double fouet

1. Retirer les fouets du double fouet.
2. Nettoyer toutes les pièces à l'eau avec une brosse.
3. Sécher toutes les pièces.
4. Poser les fouets verticalement sur les broches et les enfoncer.



Les fouets ne doivent pas éprouver de résistance mécanique.

- ✓ Les fouets doivent s'insérer de façon audible.

Conseil : Le double fouet peut également être lavé au lave-vaisselle.

Nettoyer le bol

Condition : "L'accessoire est retiré."

→ Page 24

1. Nettoyer le bol en profondeur.
2. Essuyer le bol avec un chiffon doux humide, puis le sécher.

Conseils

- Le bol va au lave-vaisselle.
- Les légères décolorations au fond du bol peuvent être éliminées avec de l'eau et un peu de vinaigre.
→ "Détartre le bol", Page 45

Détartre le bol

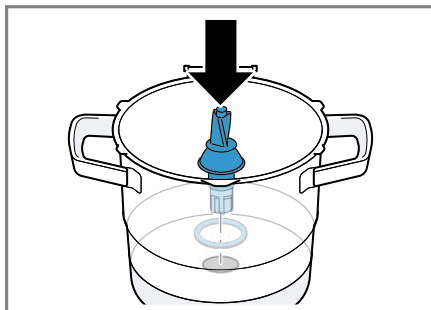
Condition : Les premières traces de calcaire sont visibles.

1. Retirer le bol de l'unité principale.
2. Utiliser un produit détartrant en suivant les instructions.
3. Nettoyer le bol avec un chiffon doux ou une brosse.
4. Rincer le bol à l'eau claire.
5. Sécher le bol.

Nettoyer le porte-accessoire

1. "Retirer le porte-accessoire."
→ Page 43
2. Retirez le joint d'étanchéité en silicone du porte-accessoire.
3. Nettoyez le joint d'étanchéité en silicone sous l'eau courante avec un chiffon doux.
4. Nettoyez le porte-accessoire sous l'eau courante avec une brosse.
5. Séchez toutes les pièces.

6. Mettez en place le porte-accessoire avec le joint d'étanchéité en silicone.



7. Tournez le bol sur le côté.
8. Vissez la bague filetée à ailettes jusqu'en butée.
✓ Les symboles  et ▲ sont superposés.

Conseil : Vous pouvez nettoyer le porte-accessoire et le joint d'étanchéité en silicone au lave-vaisselle.

Utiliser le programme de nettoyage

Votre appareil dispose d'un programme de nettoyage spécial pour pré-rincer le bol et l'accessoire utilisé après la préparation. Le programme de nettoyage réchauffe, fait tremper et rince rapidement et simplement le bol.

Remarque : Le programme de nettoyage ne sert pas à éliminer les résidus de pâte.

1. Appuyez sur "Mode automatique".
2. Appuyez sur "Programme de nettoyage".
3. Pour démarrer le programme automatique, appuyer sur "Démarrer".
4. Suivre les instructions à l'écran.

Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

AVERTISSEMENT **Risque d'électrocution !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

Dysfonctionnements

Défaut	Cause	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas. L'appareil ne peut pas être allumé ou ne démarre pas	L'appareil n'est pas sous tension. Le bouton ❶ ne réagit pas.	▶ Vérifiez si l'appareil est bel et bien branché. ▶ Débranchez l'appareil du secteur pendant environ 5 secondes, puis rebranchez-le.
L'appareil démarre avec un délai après la connexion au réseau.	Le chargement initial du système prend plus de temps que le démarrage de l'appareil depuis le mode veille.	▶ Attendre la fin de l'opération. Conseil : Laissez l'appareil branché à l'alimentation électrique.
L'écran tactile ne réagit pas.	L'écran tactile est trop humide. L'écran tactile est encrassé.	▶ Essuyez l'écran tactile avec un chiffon doux. ▶ Nettoyez l'écran tactile. Conseil : Utilisez la fonction de verrouillage des touches pour éviter d'actionner les touches en essuyant l'écran. → "Activer le verrouillage des touches", Page 39
	Le verrouillage des touches est activé.	▶ Désactivez le verrouillage des touches. → "Désactiver le verrouillage des touches", Page 39

Défaut	Cause	Dépannage
Le bouton turbo ne s'affiche pas.	Le couteau universel n'est pas sélectionné.	► Sélectionnez le couteau universel. → <i>"Réglage la cuisson manuelle", Page 32</i>
L'opération s'interrompt.	Les ingrédients sont mal répartis.	► Répartissez uniformément les ingrédients dans le bol.
	Trop d'ingrédients à préparer.	► Réduisez la quantité d'ingrédients à préparer.
	Le mauvais accessoire est utilisé.	► Insérer le bon accessoire.
	L'appareil est exposé à des vibrations excessives.	► Placez l'appareil sur un plan de travail stable, plat, propre et lisse. → <i>"Installer l'appareil", Page 14</i>
La balance fonctionne mal.	La surface est irrégulière.	► Placez l'appareil sur un plan de travail stable, plat, propre et lisse. → <i>"Installer l'appareil", Page 14</i>
	Les ventouses sont encrassées.	► Essuyez les ventouses avec un chiffon humide.
	Le cordon d'alimentation secteur est trop tendu.	► Assurez-vous que le cordon d'alimentation secteur n'est pas trop tendu. → <i>"Raccordement électrique de l'appareil", Page 15</i>
Le couvercle ne s'ouvre pas.	Verrouillage du couvercle activé.	► Mettez fin au processus actuel et attendez 3 secondes. 1. Débranchez l'appareil du secteur pendant 30 secondes. 2. Rallumez l'appareil. ► Retirez verticalement le bol de l'appareil de base.
Le couvercle ne s'ouvre pas ni se ferme.	Le couvercle extérieur n'est pas en position de déverrouillage.	► Mettez le couvercle en position de déverrouillage. → <i>"Ouvrir et fermer le couvercle", Page 26</i>
L'appareil émet un cliquetis très fort. L'écran indique  .	Le verrouillage du couvercle est activé ou désactivé.	► Le bruit de cliquetis est normal et sans conséquence. → <i>"Verrouillage du couvercle", Page 39</i>
Les plats débordent souvent. La température n'est pas atteinte de façon précise.	L'altitude par rapport au niveau de la mer est mal réglée.	► Réglez correctement l'altitude par rapport au niveau de la mer. → <i>"Réglages de base", Page 39</i>

Défaut	Cause	Dépannage
Les plats débordent souvent. La température n'est pas atteinte de façon précise.	La température est trop élevée.	► Abaissez la température. → <i>"La meilleure marche à suivre"</i> , Page 51
	Le SensorSpot ou le capteur de température infrarouge sont encrassés.	► Nettoyez le SensorSpot. ► Nettoyez le capteur de température infrarouge. → <i>"Nettoyer l'appareil de base"</i> , Page 44
	SensorSpot manquant.	► Commandez le SensorSpot auprès de notre service après-vente en indiquant le numéro de service 10012160.
	Le capteur de température infrarouge est abîmé.	► Contactez notre service après-vente.
	Quantité totale trop faible.	► Versez les ingrédients jusqu'au dessus du repère  .
	Le gobelet doseur est mal utilisé.	► Respectez les indications pour l'utilisation du couvercle. → <i>"Aperçu de l'utilisation du couvercle"</i> , Page 20
Impossible de mettre l'accessoire en place.	L'accessoire est encrassé de l'intérieur.	► Nettoyez l'accessoire. → <i>"Guide de nettoyage"</i> , Page 41
	Anneau métallique manquante.	► Montez l'anneau métallique.
Des odeurs se forment dans l'appareil.	L'appareil est utilisé pour la première fois ou fortement sollicité.	Remarque : Les odeurs sont normales et sans risque.
	La préparation de mets engendre de la vapeur.	► Retirer le gobelet doseur lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Remarque : Les odeurs sont normales et sans risque.

Fuite

Défaut	Cause	Dépannage
Le couvercle n'est pas étanche.	Le couvercle ou le joint du couvercle est défectueux.	1. Assurez-vous que le couvercle et le joint du couvercle ne sont pas défectueux. 2. Si le couvercle ou le joint du couvercle sont défectueux, contactez le service après-vente.

Défaut	Cause	Dépannage
Le bol n'est pas étanche.	Le joint d'étanchéité en silicone du porte-accessoire est manquant.	► Posez le joint d'étanchéité en silicone. → <i>"Nettoyer le porte-accessoire", Page 45</i>
	Le joint d'étanchéité en silicone est fortement encrassé.	► Nettoyez le joint d'étanchéité en silicone.
	La bague filetée à ailettes est mal montée.	► Assurez-vous que la bague filetée à ailettes est bien montée. → <i>"Retirer le porte-accessoire", Page 43</i> → <i>"Nettoyer le porte-accessoire", Page 45</i>

Mise au rebut

Apprenez comment mettre au rebut correctement les appareils usagés.

Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



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.

sur notre site Web. Si vous ne parvenez pas à les corriger, veuillez vous adresser à notre service après-vente. Nous trouverons toujours une solution adaptée.

Nous nous assurons que votre appareil est réparé à l'aide de pièces de rechange d'origine et par un technicien dûment qualifié dans le cadre de la prestation de garantie ou après son échéance.

Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 7 ans à partir de la mise sur le marché de l'appareil dans l'espace économique européen.

Remarque : Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web. Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.), du numéro de fabrication (FD) et du numéro de série (Z-Nr.) de votre appareil.

Vous trouverez les coordonnées du service après-vente dans la liste figurant à la fin de cette notice d'utilisation ou sur notre site internet.

Service après-vente

Contactez notre service après-vente si vous avez des questions, si vous n'arrivez pas à corriger un défaut de l'appareil ou si ce dernier doit être réparé.

De nombreux problèmes peuvent être corrigés grâce aux informations de dépannage du présent manuel ou

Numéro de produit (E-Nr.), numéro de fabrication (FD) et numéro de série (Z-Nr.)

Le numéro de produit (E-Nr.), le numéro de fabrication (FD) et le numéro de série (Z-Nr.) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

Conditions de garantie

Les conditions de garantie de votre appareil sont les suivantes. 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.

Données techniques

Vous trouverez ici les chiffres et données concernant votre appareil.

Appareil de base avec couvercle L x l x h	46,66 cm x 28,78 cm x 31,05 cm
Unité principale avec accessoire panier vapeur L x l x h	46,66 cm x 39,99 cm x 38,25 cm
Tension	220 - 240 V
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance nominale	1750 W
Poids de l'unité principale + bol + couvercle	9,7 kg

Balance

Plage de mesure	■ 5-5000 g ■ -5 ... -1000 g
Tolérance dans la plage 5 - 300 g	+5 g
Tolérance dans la plage 300 - 1000 g	+2 %

Tolérance dans la plage 1000 - 5000 g	+1 %
---------------------------------------	------

Comment faire

Vous trouverez ici un choix de plats et les paramètres optimaux correspondants. Nous vous indiquons la température et le temps de préparation les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications sur les accessoires appropriés et les paramètres correspondants. Nous avons adapté les recommandations de manière optimale à votre appareil.

La meilleure marche à suivre

La présente section se veut un guide étape par étape pour faire un usage optimal des réglages recommandés. Vous obtiendrez des indications pour de nombreuses recettes avec des informations et des conseils sur la manière optimale d'utiliser et de régler l'appareil.

Remarque : Les accessoires sont très efficaces. Si un intervalle de temps est indiqué, réglez d'abord la plus courte durée, puis rallongez-la si nécessaire.

→ *"Régler la durée", Page 28*

1. Sélectionner "Mode manuel" → *Page 32.*

Pour les recommandations de réglage pour pétrir et mélanger, sélectionnez les programmes automatiques correspondants.

→ *"Vue d'ensemble des programmes automatiques", Page 30*

2. Ouvrir le couvercle.
3. Mettre l'accessoire recommandé en place.

Vous trouverez davantage d'informations sur les accessoires ici :
→ "Accessoires", Page 21

4. Régler l'appareil conformément aux réglages recommandés.
- Avec le mode de cuisson "Mode manuel", vous devez ajuster les températures recommandées dans les réglages recommandés au lieu où l'appareil est utilisé.
- Les ajustements de température doivent être réalisés exclusivement sur une plage de 93 °C à 100 °C.

Altitude par rapport au niveau de la mer en m	Point d'ébullition de l'eau en °C	Correction de température en °C
0 - 50	100	0
51 - 300	99	-1
301 - 600	98	-2
601 - 900	97	-3
901 - 1200	96	-4
1201 - 1500	95	-5
1501 - 1800	94	-6
> 1800	93	-7

Hacher/Découper

Pour hacher ou découper, répartir la nourriture en gros ou petits morceaux.

Remarque

La durée de traitement influence la taille de découpe des amandes :

- 200 g d'amandes mixées grossièrement, ⌚ 18, ⌚ 10 - 15 secondes
- 200 g d'amandes mixées finement, ⌚ 18, ⌚ 22 - 25 secondes
- 200 g d'amandes mixées très finement, ⌚ 18, ⌚ 40 - 60 secondes

Plat	Accessoire	⌚	Quantité minimale en g	Quantité maximale en g	⌚ min. - max. en s
Bœuf ¹		18	100	1000	5 - 20
Amandes		18	50	1000	10 - 60
Oignons ²		14	50	500	5 - 15
Persil ³		18	10	100	5 - 50

¹ Enlever les tendons et découper en morceaux de 2 cm x 2 cm.

² Couper en morceaux de 10 g et mélanger les oignons avec la spatule.

³ Utiliser uniquement les feuilles de persil en prenant soin auparavant de les laver et de les sécher avec un essuie-tout.

- | | | |
|-----------------------------------|--|---|
| <p>Beurre aux noix et au miel</p> | <ul style="list-style-type: none">■ 200 g de miel de forêt, 3 - 4 °C■ 150 g de beurre découpé en dés, 2 x 2 x 1 cm, 3 - 4 °C■ 150 g de noisettes | <ul style="list-style-type: none">■ Sélectionner le mode de cuisson "Mode manuel".■ Sélectionner le couteau universel.■ Mettre en place le couteau universel.■ Ajouter le miel de forêt.■ Ajouter les dés de beurre.■ Ajouter les noisettes. |
|-----------------------------------|--|---|

- Travailler le mélange pendant 10 secondes à la vitesse 18.

Réduire en purée

Lors de la réduction en purée, les aliments sont mélangés de manière fine et homogène, par ex. une soupe ou de la nourriture pour bébé.

Plat	Accessoire 		Quantité minimale en g	Quantité maximale en g	 min. - max. en s
Potages		16 - 18	500	3000	30 - 120
Nourriture pour bébé ¹		16 - 18	500	3000	30 - 120

¹ Pour de meilleurs résultats, utiliser une proportion de 60 % de nourriture solide pour 40 % de liquide.

Pétrir

Pour pétrir, vous devez travailler différents ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte ou d'une masse homogène. À la différence du mixage, le pétrissage ne fait pas pénétrer d'air dans l'aliment.

Les pâtes fermes

Ce programme automatique convient particulièrement aux pâtes lourdes contenant peu d'eau. Suivez les réglages recommandés pour les pâtes fermes.

Remarques

- Le programme automatique permet de travailler au maximum 1500 g de pâte à la fois.
- Le programme automatique permet de travailler au minimum 500 g de pâte à la fois.

Conseils

- Lorsque les ingrédients ont atteint la consistance voulue, vous pouvez interrompre le programme automatique prématurément.
- Si le programme automatique 1 Pâte ferme n'arrive pas au résultat escompté, utilisez le programme automatique 2 Pâte souple.
- Si la pâte s'accumule sur l'accessoire et que l'appareil vibre fortement, répartir la pâte dans le bol avec la spatule.
- Vous pouvez ensuite utiliser le programme automatique "Lever la pâte" pour 1 kg de pâte au maximum.

Plat	Accessoire	Programme automatique	Quantité minimale en g ¹	Quantité maximale en g ¹	⌚ en min
Pâte à pain		1	500	1500	2
Pâte à pizza		1	500	1500	2
Pâte à pâtes alimentaires		1	500	1500	2
Pâte brisée		1	500	1500	2
Pâte à strudel		1	500	1500	2

¹ Quantité totale de tous les ingrédients

Recette	Ingrédients	Préparation
Pâte à pain	■ 750 g de farine de blé ■ 150 g de farine de blé complète ■ 50 g de sucre ■ 14 g de levure sèche ■ 14 g de sel ■ 520 ml d'eau à température ambiante	■ Sélectionner le programme automatique 1 Pâte ferme. ■ Suivre les instructions à l'écran.
Pâte à pizza	■ 500 g de farine ■ 3 c. à s. d'huile ■ 260 ml d'eau ■ 7 g de levure sèche ■ 9 g de sel	■ Sélectionner le programme automatique 1 Pâte ferme. ■ Suivre les instructions à l'écran.
Pâte à pâtes alimentaires	■ 600 g de farine ■ 330 g d'œufs, environ 6 unités	■ Sélectionner le programme automatique 1 Pâte ferme. ■ Suivre les instructions à l'écran.
Pâte brisée	■ 600 g de farine ■ 300 g de beurre ■ 150 ml d'eau froide ■ 10 g de sel	■ Sélectionner le programme automatique 1 Pâte ferme. ■ Suivre les instructions à l'écran. ■ Après 40 secondes, verser l'eau par le trou de remplissage.
Pâte à strudel	■ 300 g de farine ■ 1½ pincée de sel ■ 120 g d'œufs, environ 2 unités ■ 50 ml d'eau froide ■ 30 g de beurre fondu	■ Sélectionner le programme automatique 1 Pâte ferme. ■ Suivre les instructions à l'écran.
Pâte levée ¹	■ 350 g de farine ■ 10 g de beurre ■ 5 g de sel ■ 10 g de sucre	■ Sélectionner le mode de cuisson "Mode manuel". ■ Sélectionner le couteau universel.

¹ Ne pas modifier la quantité d'ingrédients.

Recette	Ingrédients	Préparation
	■ 200 ml d'eau ■ 5 g de levure sèche	■ Mettre en place le couteau universel. ■ Ajouter les ingrédients. ■ Fermer le couvercle. ■ Travailler le mélange pendant 3 minutes à la vitesse 11.

¹ Ne pas modifier la quantité d'ingrédients.

Pâtes souples

Le programme automatique est exécuté par intermittence et convient particulièrement aux pâtes denses contenant beaucoup d'eau. Suivez les réglages recommandés pour les pâtes souples.

Remarques

- Travailler maximum 1500 g de pâte à la fois.

- Travailler minimum 500 g de pâte à la fois.

Conseil : Vous pouvez ensuite utiliser le programme automatique "Lever la pâte" pour 1 kg de pâte au maximum,

Plat	Accessoire	Programme automatique	Quantité minimale en g ¹	Quantité maximale en g ¹	⌚ en min
Pâte levée souple		2	500	1500	3
Pâte levée su-crée		2	500	1500	3
Pain de seigle (avec levain)		2	500	1500	3

¹ Quantité totale de tous les ingrédients

Conseil : Si les ingrédients ont atteint la consistance voulue, vous pouvez interrompre le programme automatique prématurément.

Recette	Ingrédients	Préparation
Pâte levée souple	■ 525 g de farine de blé de type 405 ■ 350 g de farine de seigle de type 1150 ■ 350 ml de babeurre à température ambiante ■ 250 ml d'eau tiède ■ 14 g de levure sèche ■ 15 g de sel ■ 1 c. à s. de miel	■ Sélectionner le programme automatique 2 Pâtes souples. ■ Suivre les instructions à l'écran.

Recette	Ingrédients	Préparation
	■ 1 c. à c. de cumin entier ■ 2 c.-à-s. d'épices à pain	
Pâte levée sucrée	■ 500 g de farine de blé ■ 100 g de sucre ■ 7 g de levure sèche ■ 1 pincée de sel ■ 100 g de beurre ramolli ■ 2 œufs ■ 150 ml de lait à température ambiante	■ Sélectionner le programme automatique 2 Pâtes souples. ■ Suivre les instructions à l'écran.
Pain de seigle (avec levain)	Levain : ■ 50 g de levain boulanger ■ 300 g de farine de seigle de type 1150 ■ 300 ml d'eau tiède Pâte à pain : ■ 300 g de farine de seigle de type 1150 ■ 250 g de farine de blé de type 405 ou de type 550 ■ 2 c.-à-s. d'épices à pain broyées ■ 2 c.-à-s. de levure sèche ■ 1 c. à s. de miel ■ 20 g de sel ■ 200 ml d'eau tiède	Préparation : ■ Pour faire lever le levain, mettre le levain boulanger, la farine de seigle et l'eau tiède dans un bol et mélanger la veille de la préparation du pain. ■ Laisser reposer le levain dans un endroit chaud pendant 24 heures. ■ Le lendemain, prélever 50 g de levain et réserver cette partie pour la suite de la recette. Préparation : ■ Sélectionner le programme automatique 2 Pâtes souples. ■ Suivre les instructions à l'écran.

Mixer

Le mixage consiste à mélanger plus de deux ingrédients.

Pâtes liquides

Le programme automatique convient particulièrement aux pâtes liquides. Suivez les réglages recommandés pour les pâtes liquides.

Remarques

- Travailler maximum 2000 g de pâte à la fois.
- Travailler minimum 500 g de pâte à la fois.

Plat	Accessoire 		Programme automatique	Quantité minimale en g ¹	Quantité maximale en g ¹	 en min
Pâte à crêpes 		12	3	500	2000	1 - 2

¹ Quantité totale de tous les ingrédients

Plat	Accessoire 		Programme automatique	Quantité minimale en g ¹	Quantité maximale en g ¹	 en min
Pâte à cake		12	3	500	2000	2
Pâte à gaufres		12	3	500	2000	1 - 2

¹ Quantité totale de tous les ingrédients

Recette	Ingrédients	Préparation
Pâte à crêpes	■ 250 g de farine de blé ■ 500 ml de lait ■ 200 g d'œufs, environ 4 unités ■ 6 g de sel	■ Sélectionner le programme automatique 3 Pâtes liquides. ■ Suivre les instructions à l'écran. ■ Travailler le mélange pendant 1 minute.
Pâte à cake	■ 150 g de farine ■ 150 g de sucre ■ 150 g de beurre ■ 3 g de levure chimique ■ 3 œufs	■ Sélectionner le programme automatique 3 Pâtes liquides. ■ Suivre les instructions à l'écran. ■ Travailler le mélange pendant 2 minutes.
Pâte à gaufres	■ 300 g de farine de blé ■ 6 g de sel ■ 16 g de levure chimique ■ 25 g de sucre ■ 2 œufs ■ 375 ml de lait ■ 75 g de beurre ramolli ■ 1 c. à c. d'extrait de vanille	■ Sélectionner le programme automatique 3 Pâtes liquides. ■ Suivre les instructions à l'écran. ■ Travailler le mélange pendant 1 minute.
Gâteau aux fruits secs	■ 3 œufs ■ 135 g de sucre ■ 135 g de margarine ■ 255 g de farine ■ 10,5 g de levure chimique ■ 150 g de raisins secs préalablement trempés ■ 150 g de mélange de fruits secs	■ Sélectionner le mode de cuisson "Mode manuel". ■ Sélectionner le couteau universel. ■ Mettre en place le couteau universel. ■ Ajouter la farine, la levure chimique, le sucre, la margarine et les œufs. ■ Fermer le couvercle. ■ Travailler le mélange pendant 75 - 90 secondes à la vitesse 12.

Recette	Ingrédients	Préparation
		■ Verser le mélange de fruits secs et les raisins secs préalablement trempés. ■ Travailler le mélange pendant 20 - 30 secondes à la vitesse 7.

Émulsionner

Émulsionner consiste à mélanger un liquide avec un corps gras, par ex. de la mayonnaise. Utilisez uniquement le jaune d’œuf. Suivez les réglages recommandés pour émulsionner.

Plat	Accessoire		Quantité minimale de jaune d’œuf	Quantité maximale de jaune d’œuf	 min. - max. en min
Mayonnaise ¹		7	2	6	6 - 15

¹ Pour un meilleur résultat, utilisez 2 jaunes d’œuf pour 500 ml d’huile.

Fouetter

Fouetter consiste à battre des ingrédients avec le double fouet, par ex. de la crème, du blanc d’œuf ou de la pâte à biscuits. La nourriture monte en volume et en consistance.

Plat	Accessoire		Quantité minimale en ml	Quantité maximale en ml	 min. - max. en min
Crème fouettée		4	200	800	1 - 7

Plat	Accessoire		Quantité minimale de blanc d’œuf	Quantité maximale de blanc d’œuf	 min. - max. en min
Blancs en neige		5	3	12	5 - 12

Conseils de préparation de la crème fouettée

Suivez les indications suivantes pour une crème fouettée rapide et délicate.

Température:

- Travailler la crème à 5 - 7 °C.

- Laisser refroidir la crème pendant au moins 12 heures avant de la battre.
- Utiliser un bol aussi froid que possible.

Teneur en matière grasse :

- Plus la teneur en matière grasse de la crème est élevée, plus il est facile de la monter.
- Plus la teneur en matière grasse de la crème est élevée, meilleur sera le résultat, par ex. avec une crème 35 %.

Type :

- Utiliser de la crème fraîche, pasteurisée et stérilisée.
- Plus la crème est fraîche, plus elle est facile à monter. La crème stérilisée prend plus de temps à monter.

Conseils

- Arrêter le processus avant que la crème n'ait une consistance trop compacte, telle que du beurre.
- Pour mieux surveiller le résultat, observez le processus par le couvercle et soyez vigilant à toute évolution du son du fouettage.

Conseils de préparation des blancs en neige

Suivez les indications suivantes pour préparer des blancs en neige.

- Le bol et l'accessoire doivent être propres et exempts de matière grasse. Les résidus de graisse ou tout produit de nettoyage peuvent empêcher les œufs de monter.
- Séparer le jaune d'œuf du blanc avec soin. La présence de jaune dans le blanc d'œuf empêche ce dernier de monter.
- Il est plus facile de séparer le jaune du blanc si l'œuf est froid, mais il est plus facile de fouetter le blanc d'œuf à température ambiante.
- Diminuer la vitesse de traitement pour pouvoir mieux intégrer les blancs en neige à la pâte.

Râper

Râper consiste à découper les ingrédients en morceaux fins ou épais avec le disque à râper réversible, par ex. les fruits, les légumes ou le fromage.

Plat	Accessoire 		Côté du disque réversible à râper	Quantité minimale en g	Quantité maximale en g
Carottes		6	2, 4 ¹	-	1000
Fromage, par ex. du gouda		6	2, 4 ¹	-	1000
Parmesan		9	4 ¹	-	1000
Pommes pelées		6	2, 4 ¹	-	1000
Pommes de terre		6	2, 4 ¹	-	1000
Céleri		6	2, 4 ¹	-	1000

¹ 2 grossiers, 4 fins

Découper

Cela consiste à découper les ingrédients en tranches fines ou épaisses avec le disque à découper réversible, par ex. les fruits ou les légumes.

Plat	Accessoire 		Côté du disque réversible	Quantité minimale en g	Quantité maximale en g
Concombres		6	1, 3 ¹	-	1000
Carottes		6	1, 3 ¹	-	1000
Poireaux		9	1, 3 ¹	-	1000
Pommes de terre		6	1, 3 ¹	-	1000
Choux		6	1, 3 ¹	-	1000

¹ 1 épais, 3 minces

Cuire à la vapeur

Le programme automatique "Cuire à la vapeur" vous permet de cuire des ingrédients à la vapeur, en douceur et sans surpression à environ 100°C. Vous préservez ainsi les nutriments de la nourriture, qui conserve sa forme, sa couleur et son parfum. Suivez les réglages recommandés pour la cuisson à la vapeur.

Remarques

- Sauf indication contraire, les réglages recommandés s'appliquent à l'accessoire panier vapeur et aux aliments frais.
- La durée de cuisson peut augmenter si vous utilisez plusieurs étages pour la cuisson à la vapeur.

Conseil : Utilisez le programme automatique pour la cuisson à la vapeur.

Plat	Eau en ml	Intensité de la cuisson à la vapeur	 min. - max. en min
Artichauts entiers, 4 pièces	1500	haut	35 - 45
Chou-fleur, en bouquets, 600 g	800	haut	15 - 20
Brocoli, en bouquets, 600 g	800	haut	9 - 12
Pois surgelés, 1000 g	800	haut	10 - 15
Carottes, en tranches, 500 g	800	haut	8 - 12
Carottes entières, 500 g	800	haut	10 - 15

Plat	Eau en ml	Intensité de la cuisson à la vapeur	🕒 min. - max. en min
Épis de maïs entiers, 4 unités	1000	haut	45 - 55
Asperges vertes entières, 1000 g	800	haut	12 - 17
Asperges blanches entières, 1000 g	800	haut	20 - 25
Pommes de terre non pelées de taille moyenne, 1000 g	1000	haut	30 - 40
Pommes de terre coupées en quartiers, 1000 g	800	haut	20 - 30
Filet de poulet, 150 g chaque, 3 filets	1000	haut	30 - 35
Dorade entière, 300 g chaque, 2 pièces	800	basse	25 - 28
Truite entière, 200 g chaque, 4 pièces	800	basse	15 - 18
Filet de cabillaud, 180 g chaque, 2 filets	800	basse	32 - 37
Filet de saumon, 125 g chaque, 4 filets	800	haut	12 - 15
Moules surgelées sans coque, 700 g	800	haut	12 - 16
Filet de sébaste, 160 g chaque, 2 filets	800	haut	10 - 15
Crème brûlée, dans des verres, 4 pots	800	basse	35 - 45

Cuire des plats à la vapeur

Conseils

- Observer les conseils de préparation suivants :
 - La taille des morceaux, la qualité et le degré de maturité des ingrédients influencent la durée de cuisson.
 - Plus les morceaux sont petits, plus le temps de cuisson est court.
 - Si les ingrédients sont répartis dans les accessoires vapeur et ne recouvrent pas tous les trous, le résultat de cuisson sera plus homogène.
 - Répartissez les aliments sensibles à la pression sur plusieurs niveaux.
 - La durée de cuisson sera plus longue pour les ingrédients surgelés.
 - Suivez les conseils suivants pour la cuisson à la vapeur avec ustensile :
 - Disposez toujours les ustensiles au milieu des accessoires vapeur.
 - L'ustensile doit être résistant à la chaleur et à la vapeur.
 - Plus l'ustensile est épais, plus le temps de cuisson est allongé.
 - Suivez les conseils suivants pour la cuisson à la vapeur de plusieurs plats :
 - Pour préparer tous les plats en même temps, mettez le plat demandant la durée de cuisson la plus longue en premier dans l'accessoire vapeur, puis les autres plats ensuite.
 - Si vous ajoutez les autres plats, de la vapeur s'échappe et le temps de cuisson se rallonge légèrement.
1. Sélectionner le programme automatique "Cuire à la vapeur".
 2. Sélectionner l'intensité de la vapeur.
 3. Suivre les instructions à l'écran.

Cuire sous-vide

Le programme automatique "Cuire sous-vide" vous permet de cuire de la nourriture sous vide. "Cuire sous-vide" signifie une cuisson particulièrement douce.

La nourriture mise en sac sous vide est cuite à basse température uniformément. Les ingrédients peuvent ensuite être brièvement saisis afin d'en développer le goût et les arômes.

Remarques

- Les temps de cuisson indiqués peuvent varier selon la quantité et la qualité des ingrédients.

- Les réglages recommandés pour la cuisson sous vide sont des valeurs approximatives.
- Les basses températures et le transfert de chaleur direct permettent d'atteindre le point de cuisson réglé de façon contrôlée. La surcuisson est presque impossible.
- La durée se rapporte à la taille des morceaux par sac sous vide.

Conseils

- Utilisez la température et la durée indiquées dans votre recette.
- Utilisez le programme automatique pour la cuisson sous vide.

Plat	Eau en ml ¹	° en °C	🕒 min. - max. en min	Couvercle
Beefsteack saignant, portion de 180 g	2000	58	60 - 70	fermé ²
Beefsteack rosé, portion de 180 g	2000	63	50 - 60	fermé ²
Beefsteack bien cuit, portion de 180 g	2000	70	45 - 55	fermé ²
Médallions de porc, portion de 80 g	2000	63	75 - 85	fermé ²
Porc effiloché, portion de 1000 g	2000	85	480 - 510	fermé ²
Cabillaud, portion de 140 g ³	2000	59	25 - 35	fermé ²
Filet de saumon, filet de 140 g ³	2000	56	30 - 35	fermé ²
Champignons en quartiers, portion de 100 g	2000	85	15 - 20	fermé ²
Pois gourmands entiers, portion de 150 g	2000	85	5 - 10	fermé ²

¹ Couvrir d'eau les ingrédients mis dans un sac sous vide. Ne pas dépasser le repère max.

² Utiliser le gobelet doseur.

³ Après la cuisson, saisir les deux côtés à la poêle.

Mettre des plats sous vide



AVERTISSEMENT

Risque de préjudice grave pour la santé !

Une mauvaise méthode de préparation peut engendrer des problèmes de santé.

- ▶ Utiliser uniquement de la nourriture de grande qualité.
- ▶ Se laver et se désinfecter les mains.
- ▶ Utiliser des gants jetables ou une pince à grillade.

- ▶ Contrôler scrupuleusement l'état et la durée de conservation de la nourriture posant un risque d'hygiène, comme la volaille, les œufs et le poisson.
- ▶ Préparer la volaille à au moins 65 °C.
- ▶ Bien laver ou éplucher les légumes ou les fruits.
- ▶ Toujours garder les surfaces et les planches à découper propres.
- ▶ Utiliser différentes planches à découper pour différents types d'aliments.

- ▶ Interrompre la chaîne du froid uniquement brièvement pour préparer les aliments.
- ▶ Avant la cuisson, éviter de conserver les plats sous vide au réfrigérateur plus de 24 heures.
- ▶ Consommer immédiatement les plats sans les conserver plus longtemps.
- ▶ Ne pas réchauffer les plats.
- ▶ Ne pas utiliser d'emballage ou de sac plastique traditionnel.
- ▶ Utiliser uniquement des sacs conçus pour la cuisson sous vide et résistants à la chaleur.
- ▶ Utiliser le sac sous vide une seule fois sauf s'il est indiqué qu'il est réutilisable.
- ▶ Saisir le poisson des deux côtés après la cuisson sous vide.

Conseils

- Pour obtenir un transfert de chaleur uniforme et un résultat de cuisson optimal, utilisez un appareil de mise sous vide pouvant générer un vide de 99 %.
- Mettez les ingrédients sous vide au maximum 24 heures avant la cuisson. Vous empêcherez ainsi que le vide ne modifie la structure des plats, et par conséquent le comportement de cuisson et que des gaz ne s'échappent des aliments, p. ex. avec les légumes.

Remarque : L'appareil de mise sous vide n'est pas compris dans la livraison.

1. Assaisonner les plats avec la moitié de la quantité d'épices habituelle.

Aucun arôme ne peut s'échapper avec la cuisson sous vide. Les arômes intensifient grandement le goût, par ex. les épices, les herbes ou l'ail.

Conseil : Vous pouvez déjà développer les arômes naturels de la nourriture en mettant un petit peu de beurre et de sel dans le sac sous vide.

Différents ingrédients influencent la préparation du plat :

- Le sel et le sucre raccourcissent le temps de cuisson.
 - Les ingrédients acides rendent les plats plus fermes, p. ex. le jus de citron ou le vinaigre.
 - L'alcool et l'ail procurent aux plats un arrière-goût désagréable.
2. Pour remplir le sac sous vide, rabattez le rebord de 3 - 4 cm et placez-le dans un récipient, p. ex. dans un bol.
 - Disposer les morceaux de poisson ou de viande l'un à côté de l'autre sans les superposer.
 - Mettre les légumes ou desserts sous vide à plat.
 - Veillez à ce que le bord du sac sous vide soit propre.
 3. Mettre les plats sous vide.
 4. S'assurer que le sac sous vide soit intact.
 - Le sac sous vide contient peu ou pas d'air.
 - Le point de soudure est impeccablement scellé.
 - Le sac sous vide est exempt de trou.

Conseil : En cas de doute, mettez les aliments dans un autre sac que vous mettrez sous vide aussitôt.

Cuire des plats sous vide

AVERTISSEMENT **Risque de brûlure !**

L'eau chaude sur le sac sous vide peut provoquer des brûlures.

- ▶ Retirez prudemment le sac sous vide après la cuisson.

Conseil : Des bactéries peuvent se trouver sur presque toutes les surfaces des aliments. Pour tuer les bactéries, plongez le plat sous vide pendant max. 3 secondes dans l'eau bouillante avant la cuisson.

Condition : "Le plat est mis sous vide." → Page 63

1. Sélectionner le programme automatique "Cuire sous-vide".
2. Suivre les instructions à l'écran.
3. Après la cuisson, sécher le sac mis sous vide et le déposer dans un récipient propre.
4. **Conseil :** Vous pouvez préparer une sauce à partir du bouillon ou de la marinade.

Ouvrez le sac sous vide avec des ciseaux, puis versez l'ensemble des aliments et du liquide dans le récipient.

5. Dressez le plat.

Mets	Conseils de préparation
------	-------------------------

Viandes	■ Pour éviter les projections de graisse, éponger la viande avec un chiffon de cuisine avant de la plonger dans l'huile chaude.
---------	---

Mets	Conseils de préparation
------	-------------------------

	■ Saisir la viande pendant quelques secondes de chaque côté à très haute température. Vous obtiendrez ainsi une croûte à la surface de la viande tout en en développant les arômes sans la surcuire.
--	--

Poisson	■ Assaisonner le poisson, puis l'arroser de beurre chaud. ■ Pour obtenir une croûte et un arôme grillé, saisir le poisson quelques secondes de chaque côté. ■ Rallonger le temps de saisie si la cuisson sous vide n'a pas permis d'atteindre le niveau de cuisson voulu.
---------	---

Légumes	■ saisir brièvement les légumes afin d'en développer les saveurs. ■ Assaisonner les légumes ou les mélanger à d'autres ingrédients.
---------	--

Conseil : Afin d'éviter que les aliments ne refroidissent, préchauffer les assiettes et servir le plat avec de la sauce ou du beurre chaud.

Faire fondre

Faire fondre consiste à chauffer de la nourriture jusqu'à l'état liquide. Suivez les réglages recommandés.

Plat	Accessoire		Quantité en g	⌚ en °C	⌚ min. - max. en min	Couvercle
Chocolat, fondu ¹	-	-	200	50	20 - 30	sans
Beurre		2	100	60	5 - 10	fermé
Fromage à fondue, plat préparé		2	400	100	7 - 12	fermé

¹ Également disponible en programme automatique

Faire fondre du chocolat

1. Verser le chocolat en petits morceaux dans le bol.
Le chocolat fond sans le remuer et sans le brûler.
2. Remuer le chocolat de bas en haut avec la spatule.

Mélanger le fromage à fondue

1. Déballez le fromage à fondue, puis le mettre dans le bol.

2. Refermer le couvercle et le verrouiller.
3. Mettre en place le gobelet doseur et appuyer sur "Démarrer".
4. Si le fromage à fondue se met à bouillir, réduire la température.

Conseil : Vous pouvez maintenir le plat au chaud à 80 °C.

Mijoter et pocher

Mijoter et pocher consistent à cuire de la nourriture dans beaucoup d'eau ou de liquide. Mijoter et pocher conviennent à la préparation d'ingrédients amalgamés, par ex. les quenelles, les boulettes, les légumes et le poisson. Suivez les réglages recommandés pour mijoter et pocher.

Plat	Acces- soire		Quantité minimale d'eau en ml	Quantité maximale d'eau en ml	⌌ en °C	🕒 min. - max. en min	Couvercle
Boulettes, quenelles ¹	-	-	500	2500	95	25 - 30	fermé ²
Poisson	-	-	-	2000	85	18 - 23	fermé ²
Oeuf po- ché ³	-	-	-	3000	85	5 - 10	fermé ²

¹ Également disponible en programme automatique

² Utiliser le gobelet doseur.

³ Remuer préalablement l'eau avec du vinaigre afin de la mettre en mouvement.

Mijoter quenelles et boulettes

1. Verser l'eau dans le bol.
2. Refermer le couvercle et le verrouiller.
3. Mettre en place le gobelet doseur et appuyer sur "Démarrer".
4. Ajouter les boulettes une fois la température de cuisson atteinte.

Conseil : Vous pouvez ensuite maintenir les boulettes au chaud.

Pocher les œufs

1. Sélectionner "Mode manuel" .
→ Page 32
2. Verser 3 l d'eau et 3 c.-à-s. de vinaigre dans le bol.
3. Chauffer l'eau et le vinaigre à 85 °C.
4. Une fois la température atteinte, remuer l'eau avec la spatule jusqu'à ce qu'un petit tourbillon se forme.
5. Verser l'oeuf lentement et prudemment dans le tourbillon.

6. Pendant la cuisson de l'œuf, continuer de remuer doucement l'eau avec la spatule.
7. Une fois le temps de cuisson écoulé, récupérer l'œuf poché avec un écumeiro.

Réchauffer

Réchauffer consiste à chauffer des plats à une température inférieure à 100 °C. Suivez les réglages recommandés pour réchauffer un plat ou des ingrédients.

Conseil : Vous pouvez modifier la température préréglée à 75 °C.

Plat	Acces- soire		Quantité minimale en ml	Quantité maximale en ml	8 en °C	 min. - max. en min	Couvercle
Ragoût ¹		4	500	3000	75	20 - 45	fermé
Lait ¹		4	500	3000	90	10 - 15	fermé
Saucisses à l'eau ¹	-	-	500	2500	80	25 - 30	fermé

¹ Également disponible en programme automatique

Réchauffer un ragoût

1. Mettre le mélangeur 3D en place.
2. Verser le ragoût dans le bol.
3. Refermer le couvercle et le verrouiller.
4. Mettre en place le gobelet doseur et appuyer sur "Démarrer".

Conseil : Vous pouvez ensuite maintenir au chaud le ragoût.

Réchauffer du lait

1. Verser le lait dans le bol.
2. Refermer le couvercle et le verrouiller.

3. Mettre en place le gobelet doseur et appuyer sur "Démarrer".

Réchauffer des saucisses dans l'eau

1. Verser l'eau dans le bol.
2. Refermer le couvercle et le verrouiller.
3. Mettre en place le gobelet doseur et appuyer sur "Démarrer".
4. Ajouter les saucisses une fois la température de cuisson atteinte.

Conseil : Vous pouvez maintenir le plat au chaud avec les mêmes paramètres.

Bouillir

Bouillir consiste à cuire de la nourriture dans beaucoup d'eau ou dans un liquide contenant de l'eau au point d'ébullition. Suivez les réglages recommandés pour faire bouillir.

Plat	Accessoire		Quantité minimale d'eau en ml	Quantité maximale d'eau en ml	en °C	 min. - max. en min	Couvercle
Riz ¹	-	-	500	2500	98	-	fermé ²
Riz au lait ¹		4	500 ³	2500 ³	95	25 - 35	fermé ²
Pommes de terre non pelées ¹	-	-	500	2500	99	-	fermé ²
Pommes de terre à l'eau ¹	-	-	500	2500	99	-	fermé ²
Pâtes alimentaires, nouilles ¹	-	-	500	2500	98	-	fermé ²
Potées, potages	-	-	500	2500	100	-	fermé ⁴
Oeufs mollets, M, 1 - 10 unités	- ⁵	-	2000	2500	99	15 - 17	fermé ⁴
Oeufs durs, M, 1 - 10 unités	- ⁵	-	2000	2500	99	18 - 21	fermé ⁴

¹ Également disponible en programme automatique

² Ne pas utiliser le gobelet doseur.

³ Utiliser du lait.

⁴ Utiliser le gobelet doseur.

⁵ Utiliser le panier vapeur.

Recette	Ingrédients	Préparation
Riz au lait	■ 250 g de riz rond ■ 120 g de sucre ■ 1 l de lait avec 3,5 % de matière grasse ■ 1,5 g de sel	■ Sélectionner le mode de cuisson "Mode manuel". ■ Sélectionner le mélangeur 3D et le mettre en place. ■ Mettre tous les ingrédients dans le bol. ■ Fermer le couvercle. ■ Régler la température à 95 °C. ■ Régler la vitesse à 4. ■ Cuire le riz au lait jusqu'à la consistance désirée.

Saisir et Mijoter

Les plats sont légèrement saisis dans un peu de matière grasse. Une croûte dorée se forme à la surface. Le plat cuit ensuite dans un liquide bouillonnant contenant de l'eau ou dans son propre jus.

Remarque : Votre appareil intègre des recettes guidées de plats à mijoter.

→ "Sélectionner la recette", Page 29

Exemples de recette :

- Goulasch de veau à la crème accompagnée d'asperges
- Goulasch de pommes de terre
- Paupiettes de veau garnies de gorgonzola
- Ragoût de sanglier

Saisir

Saisir intensément consiste à cuire des ingrédients à très haute température dans un peu de matière grasse. Une croûte dorée se forme à la surface et le goût se développe. Suivez les réglages recommandés pour la cuisson.

Plat	Accessoire		Quantité minimale en g	Quantité maximale en g	° en °C	⌚ min. - max. en min	Couvercle
Viande rouge, p. ex. du bœuf	- ¹	-	-	1000	200	-	ouvert
Viande blanche, p. ex. de la volaille, du porc	- ¹	-	-	1000	180	-	ouvert
Viande hachée	- ¹	-	-	1000	200	10 - 15	ouvert
Viande à goulasch ² ₃		1	-	1000	200	20 - 25	fermé ⁴
Fruits de mer ^{2 3}	- ¹	-	-	-	160	-	ouvert
Légumes ²	- ¹	-	-	-	130 - 160	-	ouvert
Oignons ²		1	-	500	140 - 160	15 - 20	fermé ⁴

¹ Mélanger avec la spatule.

² Également disponible en programme automatique

³ Les découper en morceaux de 3 cm.

⁴ Ne pas utiliser le gobelet doseur.

Saisir la viande hachée

1. Verser env. 30 ml d'huile dans le bol et préchauffer à 200 °C.
2. Ajouter la viande hachée en petits morceaux dans le bol et remuer avec la spatule après 3 minutes.
3. Cuire jusqu'à l'obtention de la couleur désirée, puis remuer en continu.

- Commencez par faire saisir la nourriture qui nécessite une température supérieure.
- Si des grumeaux se forment, supprimez-les avec la spatule.

Remarque : Si vous saisissez avec le couvercle ouvert, vous ne pouvez pas utiliser le mélangeur 3D.

Saisir des plats



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie !

L'huile et la graisse chaude s'enflamment rapidement.

- ▶ Ne laissez jamais de la graisse ou de l'huile chaude sans surveillance.
- ▶ Utiliser uniquement des huiles et graisses résistants à la chaleur.
- ▶ Ne jamais verser plus de 250 ml d'huile dans le bol.
- ▶ Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau en cas d'incendie.
- ▶ Éteindre l'appareil.
- ▶ Étouffer prudemment les flammes avec le couvercle, une couverture anti-feu ou un objet similaire.

1. Verser l'huile dans le bol, puis la chauffer jusqu'à la température désirée.
2. Ajouter la nourriture dans le bol.

Conseils

- Les morceaux de viande de moins de 3 cm peuvent être saisis couvercle fermé sans le gobelet doseur. Utilisez le mélangeur 3D pour remuer.
- Vous pouvez saisir les gros morceaux de viande couvercle ouvert, puis les retourner avec la spatule ou une pince.
- Saisir d'abord la viande, puis ensuite les légumes.

Table of contents

Safety	73	Basic operation	93
General information	73	Switching on the appliance	93
Intended use	73	Switching off the appliance	93
Restriction on user group	74	Opening and closing the lid	94
Safety instructions	74	Setting speed	94
Avoiding material damage	79	Using turbo mode	94
Environmental protection and saving energy	79	Setting the temperature	94
Disposing of packaging	80	Emptying the pot	95
Saving energy	80	Time-setting options	95
Installation and connection	80	Setting the duration	95
Unpacking appliance	80	Changing the duration	95
Scope of delivery	80	Setting the stopwatch	96
Setting up the appliance	82	My memory lists	96
Cleaning the appliance	82	Manage memory lists	96
Inserting the pot	82	Guided Cooking recipes	96
Fitting the lid	83	Selecting recipes	96
Connecting the appliance to the electricity supply	83	Filtering recipes	96
Performing initial start-up	83	Preparing a recipe	97
Familiarising yourself with your appliance	84	Automatic programmes	97
Appliance	84	Using automatic programmes	97
Symbols	86	Overview of automatic programmes	97
Controls	86	Boiling point automatism	99
Touch display	87	Setting the boiling point automatism	99
LED temperature indicator	88	Manual cooking	99
Lid	88	Setting manual cooking	99
Pot	89	Steaming	100
Tools and accessories	89	Using the steaming insert	100
Inserting universal knife	90	Using the steamer attachment	101
Inserting the 3D stirrer	91	Setting steaming	101
Inserting the twin whisk	91	Sous-vide	102
Removing tools	91	Setting Sous-vide	102
Inserting the shredder attachment with shredding discs	91	Scales	102
Overview of shredding discs	92	Using the scales	102
Accessories	93		

Home Connect	103	Customer Service.....	117
Connecting appliance to the		Product number (E-Nr.), produc-	
WLAN home network (Wi-Fi)	103	tion number (FD) and consecut-	
Home Connect settings.....	103	ive numbering (Z-Nr.)	117
Remote diagnostics	104	Warranty conditions.....	117
Data protection.....	104		
Declaration of Conformity.....	104	Technical data	118
Safety systems and operating		Here's how	118
aids	105	What is the best way to pro-	
Overload protection.....	105	ceed?.....	118
Temperature sensors	105	Chopping.....	119
Imbalance sensor.....	105	Puréeing	119
Lid catch.....	105	Kneading	120
Lid lock.....	105	Mixing	123
Overflow detection	105	Emulsifying	124
Button lock	105	Whipping	124
		Grating.....	125
Basic settings.....	106	Slicing	126
Changing the basic settings	106	Steaming	126
Overview of the basic settings	106	Sous-vide.....	128
		Melting.....	131
Cleaning and servicing	107	Simmering and poaching.....	132
Cleaning products	107	Heating up.....	132
Overview of cleaning	107	Boiling	133
Dismantling the lid.....	108	Braising	135
Removing the tool holder.....	109	Searing	135
Cleaning the main unit	110		
Cleaning universal knife	110		
Cleaning the twin whisk.....	110		
Cleaning the pot.....	111		
Descaling the pot.....	111		
Cleaning the tool holder.....	111		
Using the cleaning programme ...	111		
Troubleshooting.....	113		
Malfunctions	113		
Leakage.....	115		
Disposal.....	117		
Disposing of old appliance	117		



Safety

Observe the following safety instructions.

General information

You can find general information for this instruction manual here.

- Read this instruction manual carefully.
- This manual is intended for the user of the appliance.
- Follow the safety instructions and warnings.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.
- Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

Intended use

Please read the information on intended use to ensure that you use the appliance correctly and safely.

Only use this appliance:

- As specified in this instruction manual.
- With original tools.
- For boiling, frying, braising, simmering, steam-cooking, cooking, sous-vide cooking, keeping warm and poaching food.
- For mixing, kneading, beating, cutting and shredding food.
- Under supervision.
- In private households and in enclosed spaces in a domestic environment at room temperature.
- for normal processing quantities and for normal processing times for domestic use.
- Up to an altitude of max. 2000 m above sea level.

Do not use the appliance:

- for deep-frying.
- for cooking in large amounts of oil.

Disconnect the appliance from the power supply when:

- are not using the appliance.
- the appliance is unattended.
- assembling the appliance.

- taking the appliance apart.
- cleaning the appliance.
- confronted with a fault.

Restriction on user group

Avoid risks to children and vulnerable persons.

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Children must not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

The appliance must not be used by children. Keep children away from the appliance and power cable.

Safety instructions

Observe the safety instructions.

WARNING – Risk of electric shock!

- If the appliance or the power cord is damaged, this is dangerous.
 - ▶ Never operate a damaged appliance.
 - ▶ Never operate an appliance with a cracked or fractured surface.
 - ▶ Never pull on the power cord to unplug the appliance. Always unplug the appliance at the mains.
 - ▶ If the appliance or the power cord is damaged, immediately unplug the power cord or switch off the fuse in the fuse box.
 - ▶ "Call Customer Service." → *Page 117*
 - ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- Improper installation is dangerous.
 - ▶ Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.

- ▶ Connect the appliance to a power supply with alternating current only via a properly installed socket with earthing.
- ▶ The protective conductor system of the domestic electrical installation must be properly installed.
- Incorrect repairs are dangerous.
 - ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
 - ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
 - ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.
- An ingress of moisture can cause an electric shock.
 - ▶ Never immerse the appliance or the power cord in water or clean in the dishwasher.
 - ▶ Liquids must not be spilled on the appliance plug connection.
 - ▶ Only use the appliance in enclosed spaces.
 - ▶ Never expose the appliance to intense heat or humidity.
 - ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.
 - ▶ Do not use the appliance with damp hands.
- If the insulation of the power cord is damaged, this is dangerous.
 - ▶ Never let the power cord come into contact with hot appliance parts or heat sources.
 - ▶ Never let the power cord come into contact with sharp points or edges.
 - ▶ Never kink, crush or modify the power cord.
- Inserting objects in the contact point can result in an electric shock.
 - ▶ Do not insert objects in the contact point.

** WARNING – Risk of fire!**

- It is dangerous to use an extended power cord and non-approved adapters.
 - ▶ Do not use extension cables or multiple socket strips.

- ▶ Only use adapters approved by the manufacturer.
- ▶ Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets.
- Intense heat may cause the appliance and other parts to catch fire.
 - ▶ Never place the appliance in a heated oven.
 - ▶ Never place the appliance on or near hot surfaces.
 - ▶ Do not store objects or deposit tools in the pot.

 WARNING – Risk of burns!

The casing, pot, tools and metal components heat up when the appliance is used.

- ▶ Only remove tools using the spatula.
- ▶ Only take hold of the pot and lid by the handles.
- ▶ Never take hold of the pot by its metal surfaces.
- ▶ Never take hold of the tool holder before it has completely cooled down.
- ▶ Never clean or transport the main unit if it is still hot.

 WARNING – Risk of scalding!

Bursts of steam, liquids boiling or slopping over and splashes of fat may cause scalding.

- ▶ Do not allow liquids to boil over.
- ▶ Do not lean over the appliance.
- ▶ Do not exceed the maximum permitted capacity of 3 l.
- ▶ Open the lid carefully.
- ▶ Take special care when adding hot liquids to the pot and do not stand too close.
- ▶ Place the appliance on a stable work surface.
- ▶ Do not cover the filling hole in the inner lid or stick anything over it and make sure it is not obstructed by ingredients that have been added.

 WARNING – Risk of injury!

- Rotating tools may cause injury.
 - ▶ Keep hands, hair, clothing and utensils away from rotating parts.

- ▶ Do not attach or remove tools until the drive has stopped.
- ▶ Only insert tools in the pot once fully assembled.
- ▶ Only use the tool selected in the display or specified in the recipe.
- Operating the appliance with damaged parts may result in injury.
 - ▶ Parts which show cracks or other damage or do not fit correctly must be replaced with genuine spare parts.

WARNING – Risk of cutting!

- The universal knife has sharp edges.
 - ▶ Only grip the universal knife by the tool handle.
 - ▶ Never touch the blade edges with bare hands.
 - ▶ When not in use, always store the universal knife in the blade guard.
- The cutting discs have sharp edges.
 - ▶ Only grip the cutting discs by the plastic ring in the centre.
 - ▶ Do not reach into the filling shaft.
 - ▶ Only use the pusher to push down ingredients.

WARNING – Risk of crushing!

Your hands and fingers could get caught.

- ▶ Do not reach into the pot when lowering the lid.

WARNING – Risk of suffocation!

- Children may put packaging material over their heads or wrap themselves up in it and suffocate.
 - ▶ Keep packaging material away from children.
 - ▶ Do not let children play with packaging material.
- Children may breathe in or swallow small parts, causing them to suffocate.
 - ▶ Keep small parts away from children.
 - ▶ Do not let children play with small parts.

 WARNING – Danger: Magnetism!

The appliance contains permanent magnets. They may affect electronic implants, e.g. pacemakers or insulin pumps.

- ▶ Persons with electronic implants must stand at least 10 cm away from the appliance.

 WARNING – Risk of harm to health!

Soiling on surfaces may be harmful to health.

- ▶ Follow the cleaning instructions.
- ▶ Clean surfaces which come in contact with food before each use.

Avoiding material damage

Follow these instructions to prevent material damage to your appliance, accessories or other objects in your kitchen.

ATTENTION!

- Improper use may cause material damage.
 - ▶ Do not operate the appliance at no-load.
 - ▶ Never use genuine parts and accessories for other appliances.
 - ▶ Only use the appliance with approved genuine parts.
 - ▶ Observe the maximum processing quantities.
 - ▶ Do not store objects or deposit tools in the pot.
 - ▶ Never heat the appliance when empty.
 - ▶ The pot should only be used in conjunction with the main unit.
 - ▶ Never use force to press the lid down.
- During operation warm exhaust air escapes from the vent grille at the rear. If this is blocked, it may cause the appliance to overheat.
 - ▶ Set up the appliance at a sufficient distance from walls, easily damaged surfaces and other appliances.
- Vibrations may impair functioning of the appliance.
 - ▶ Do not place the appliance on moving or vibrating surfaces.
- Using the wrong lid may damage parts of the appliance.
 - ▶ Only use the inner lid with feeding tube in combination with the reversible slicing disc and the reversible grating disc.

→ *"Inserting the shredder attachment with shredding discs", Page 91*

- Objects in the pot or feeding tube can cause damage.
 - ▶ Do not insert any objects in the pot or the feeding tube, e.g. wooden spoons.
- Heat can damage the shredding discs.
 - ▶ Before use leave the main unit to cool down.
 - ▶ Do not use in combination with heating functions.
- Adding too much food may damage the appliance.
 - ▶ Do not chop more than 1 kg of ingredients at a time.
- High temperatures may damage objects in the pot.
 - ▶ Do not store objects or tools in the pot.
- Persistent intense heat may cause the spatula to melt.
 - ▶ Only leave the spatula in a hot pot while in use.
- Incorrect cleaning may damage the appliance.
 - ▶ Never clean the contact point with the rough side of the sponge.
 - ▶ Never wedge plastic parts in the dishwasher as they could become deformed.

Environmental protection and saving energy

Help protect the environment by using your appliance in a way that conserves resources and by disposing of reusable materials properly.

Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

- ▶ Sort the individual components by type and dispose of them separately.

Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.

Saving energy

If you follow these instructions, your appliance will use less power.

Use the measuring cup for all cooking methods, except when frying or with instructions to the contrary on the display.

- + Less steam and energy will escape.
Your food will become hot more quickly.

"Reduce the duration after which the appliance switches to standby mode." → *Page 106*

- + Your appliance uses less power.

Scope of delivery

After unpacking all parts, check for any damage in transit and completeness of the delivery.

The smart temperature system in the appliance regulates the temperature automatically so it does not consume extra energy.

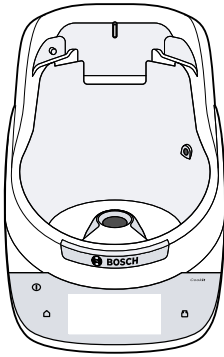
- + Water is brought to the boil, bubbling only gently.

Installation and connection

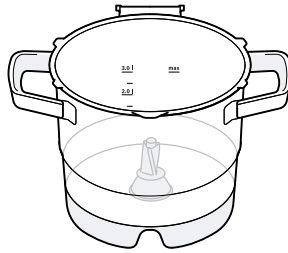
You can find out where and how best to install your appliance here. You will also learn how to connect your appliance to the power supply.

Unpacking appliance

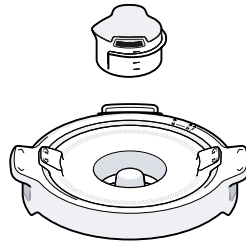
1. Remove the main unit and all tools and accessories from the packaging.
2. Open the complete lid and take the steaming insert out of the pot.
3. Remove the packaging materials.
4. Check the appliance and all tools for completeness and visible damage.
5. "Dispose of the packaging."
→ *Page 80*



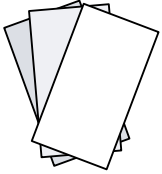
A



B



C



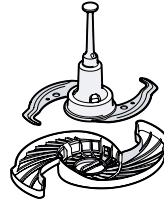
D



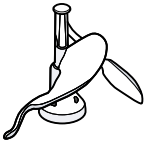
E



F



G



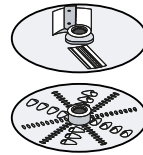
H



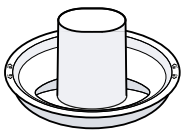
I



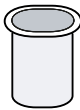
J



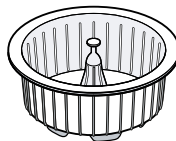
K



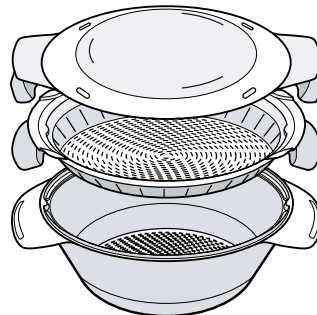
L



M



N



O

A	Main unit
B	XL pot featuring Smart Sensor technology with tool holder and silicone seal ring
C	Lid and measuring cup
D	Accompanying documents
E	Recipe book
F	Spatula
G	Universal knife and blade guard
H	3D stirrer
I	Twin whisk
J	Drive shaft
K	Reversible slicing disc and reversible shredding disc
L	Lid with feeding tube
M	Pusher
N	Steaming insert
O	Lid for steaming attachment, steaming tray, steaming attachment

Setting up the appliance

⚠ WARNING **Risk of fire!**

Intense heat may cause the appliance and other parts to catch fire.

- ▶ Never place the appliance in a heated oven.
- ▶ Never place the appliance on or near hot surfaces.
- ▶ Do not store objects or deposit tools in the pot.
- ▶ Place the appliance on a stable, level, clean and flat work surface.
Make sure that surrounding furniture is resistant to heat and moisture.

Cleaning the appliance

- ▶ Clean the appliance and individual components before using for the first time.
→ "Cleaning and servicing",
Page 107

Inserting the pot

⚠ WARNING **Risk of electric shock!**

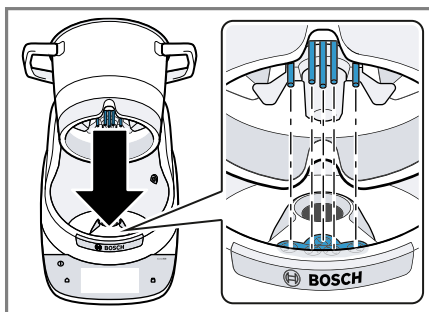
Inserting objects in the contact point can result in an electric shock.

- ▶ Do not insert objects in the contact point.

Requirement: The tool holder with the silicone seal ring is fitted in the pot.

→ "Cleaning the tool holder",
Page 111

- ▶ Insert the pot.



Make sure there are no objects or deposits between the pot and the main unit.

Insert the lid holder at the rear of the pot into the recess on the main unit.

Fitting the lid



WARNING

Risk of crushing!

Your hands and fingers could get caught.

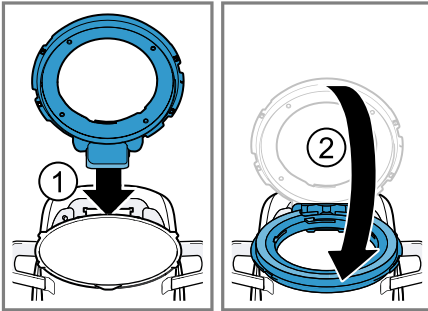
- ▶ Do not reach into the pot when lowering the lid.

Tip: Familiarise yourself with the parts of the lid.

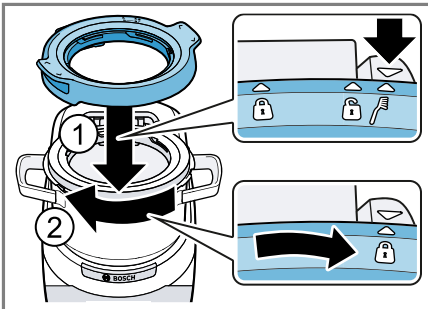
→ "Lid", Page 88

Requirement: "The pot has been inserted." → Page 82

1. Insert the outer lid with seal fully into the lid holder  on the pot and close.

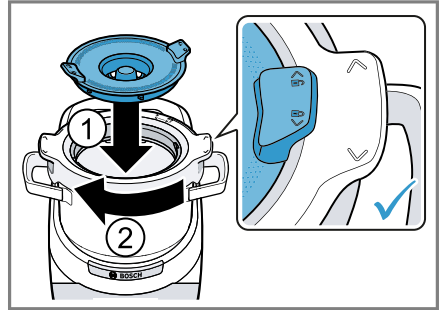


- ✓ The outer lid with seal engages in the lid holder.
2. Place the cover for the outer lid on the outer lid with seal.



- ✓ The symbols   and  line up.

3. Turn the cover for the outer lid clockwise towards  until it noticeably engages.
- ✓ The symbols  and  line up.
4. Place the inner lid on the cover for the outer lid.



5. Turn the inner lid clockwise until it engages.
- ✓ The drive is ready to use.

Connecting the appliance to the electricity supply

Connect your appliance to the power supply to start it up for the first time.

1. Insert the mains plug of the appliance's power cable in a socket nearby.

Make sure that the power cord is not pulled too tight and is not covered up.

To adjust the cable length, push the power cord into the power cord storage compartment.

2. Check the mains plug is inserted properly.

Performing initial start-up

When switching on the appliance for the first time or after resetting to the factory settings, the tutorial will appear. The tutorial explains all important functions and tools and will prompt you to select settings.

Note: You can change the boiling point automatism and with it the altitude above sea level, as well as the Home Connect settings in the basic settings at any time.

→ *"Changing the basic settings",*
Page 106

Requirement: "The appliance is connected to the electricity supply."

→ Page 83

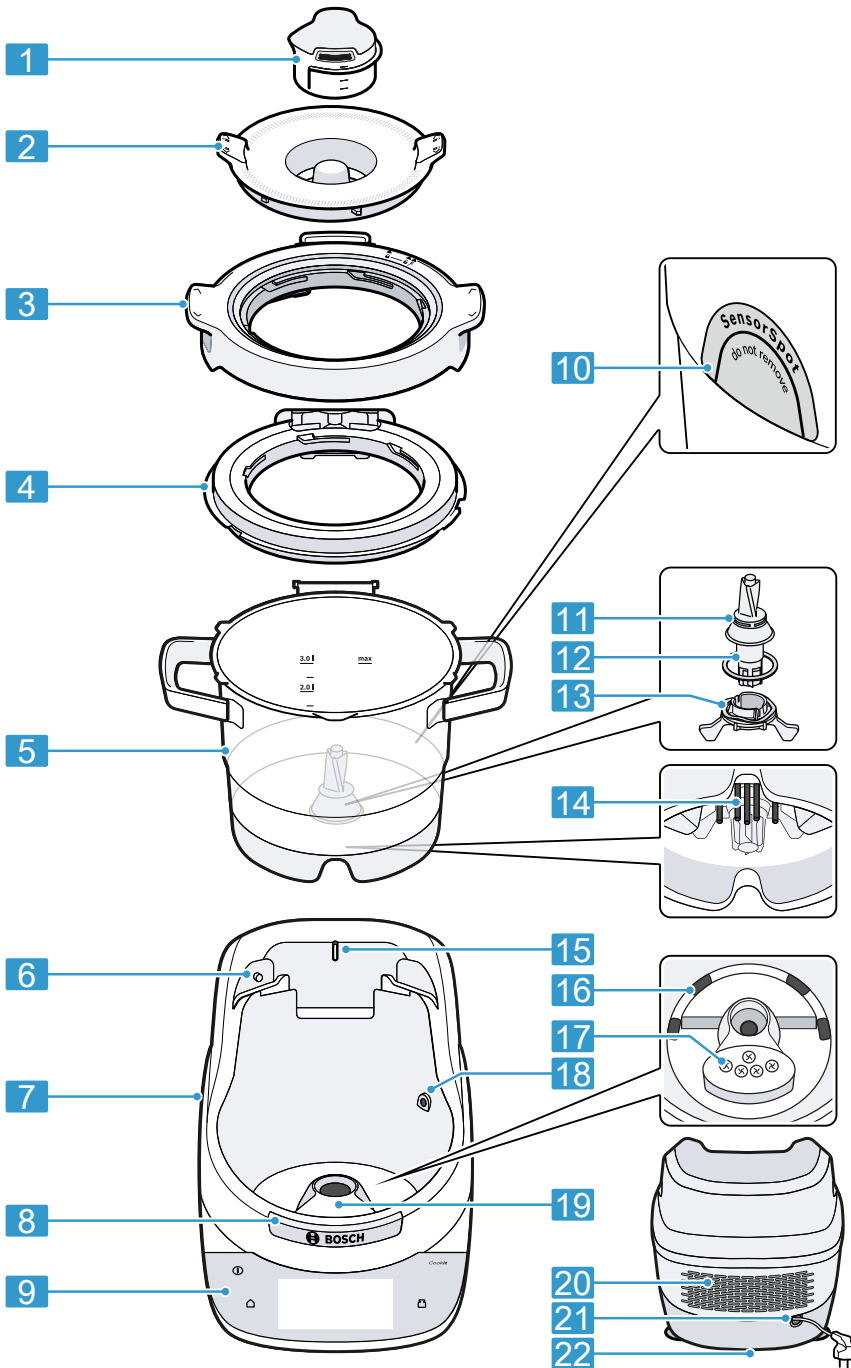
1. Follow the instructions on the display.
2. To set up Home Connect, refer to the documents on Home Connect supplied with the appliance.

Familiarising yourself with your appliance

Familiarise yourself with the parts of your appliance.

Appliance

You can find an overview of the parts of your appliance here.



en Familiarising yourself with your appliance

1	Measuring cup
2	Inner lid
3	Cover for outer lid
4	Outer lid with seal
5	XL pot with Smart Sensor technology
6	Lid lock
7	Main unit with built-in scales
8	LED temperature indicator
9	Controls
10	SensorSpot
11	Spring washer
12	Tool holder with silicone seal ring
13	Threaded ring with wings and shaft spring
14	Contact pins
15	Lid catch
16	Drain hole
17	Contact point
18	Infrared temperature sensor
19	Drive
20	Vent grille
21	Power cord storage compartment
22	Rating plate

Symbols

You can find an overview of the symbols on your appliance here.

Controls

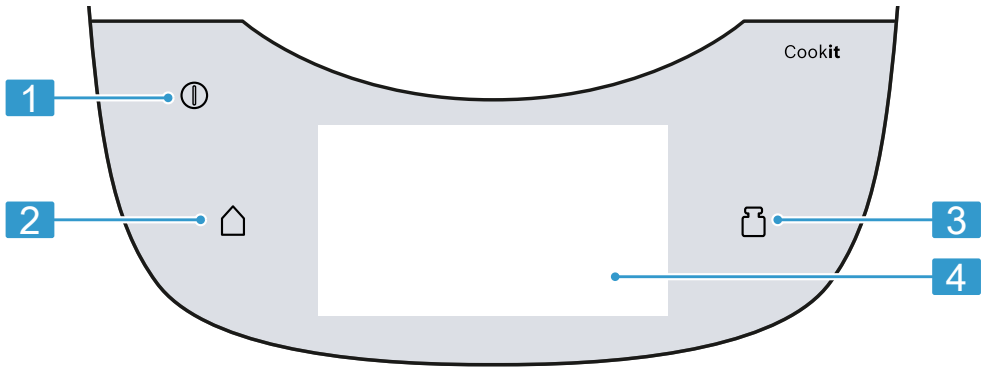
You can use the control panel to configure all functions of your appliance and to obtain information about the operating status.

Appliance symbols and tool symbols

Sym- bol	Explanation
	Universal knife
	3D stirrer
	Twin whisk
	Drive shaft for shredding discs
max	Maximum quantity
	Minimum capacity for steaming
	Cleaning position
	Suitable for contact with food
	Dishwasher-proof
	Position markings
	Locking mechanism
	Open locking mechanism.
	Close locking mechanism.
	Open cover for outer lid.
	Close cover for outer lid.
	Release position
	Locking position
	Lid holder
	Read user manual.
	Do not reach into the feeding tube.

Display symbols

Sym- bol	Explanation
	Time counts down.
	Time counts up.
	Lid lock mechanism is active.

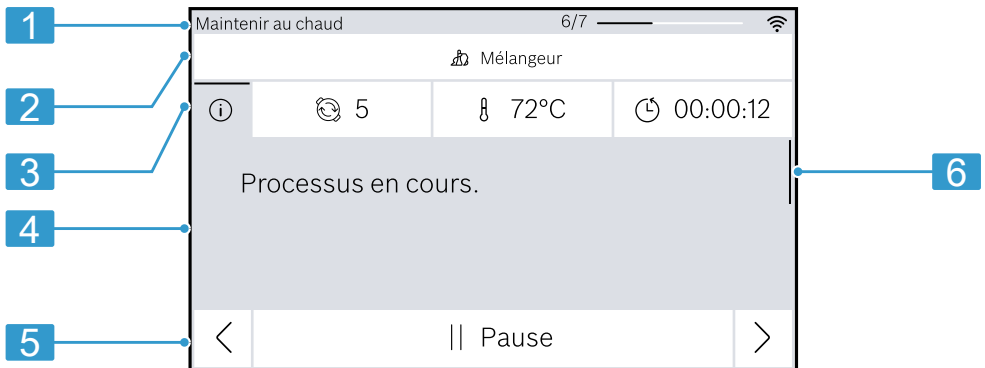


1		on/off	■ → "Switching on the appliance", Page 93 ■ → "Switching off the appliance", Page 93
2		Home button	■ Open main menu. ■ Navigate back in the menu.
3		Scales	→ "Using the scales", Page 102
4		Touch display	→ "Touch display", Page 87

Touch display

The touch display functions both as a display and a control. The touch display shows the options you can choose from and the settings configured for the current function.

Note: If the touch display is wet or soiled, this can restrict functioning.



1	Status bar	■ Display position in the menu and network status. ■ Display progress of Guided Cooking recipe, e.g. 5/7.
---	------------	--

Note: Info texts may hide the status bar.

2	Toolbar	■ Display preset tool. ■ Select tool.
3	Parameter bar	■ Select information display. ■ "Set speed." → Page 94 ■ "Set temperature." → Page 94 ■ "Set duration." → Page 95
4	Main area	■ Navigate through menu. ■ Display information, e.g. recipes. ■ "Increase duration with quick-selection buttons." → Page 95 Notes ■ Error messages may hide the content area. ■ The quick-selection buttons are displayed during operation.
5	Navigation area	■ Navigate in the navigation bar. ■ Confirm settings and reset. ■ Control programmes and recipes. Note: Info texts may hide the navigation area.
6	Scrollbar	Control vertical scrolling.

LED temperature indicator

The LED temperature indicator pulsates during heating. When the set temperature has been reached, the LED temperature indicator lights up continuously. When the residual heat in the pot falls below 60 °C, the LED temperature indicator goes out.

Lid

The lid consists of several parts and interchangeable inserts.

The lid consists of 4 parts:

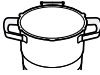
- Measuring cup
- Inner lid
- Cover for outer lid
- Outer lid with seal

You can use the measuring cup to close the lid completely. You can add liquids to the pot through the filling hole in the inner lid. The lid can be opened up to 90° and used in different ways.

→ "Overview of using the lid",
Page 88

Overview of using the lid

You can use the lid and its components in different combinations.

Lid	Use
 with measuring cup	■ Cook food. ■ Prove dough. ■ Process ingredients cold, e.g. kneading, chopping, beating.
 without measuring cup	■ Fry dishes with tool inserted. ■ Reduce sauces with tool. ■ Add liquids during operation.
 without lid	■ Fry dishes without tool inserted. ■ Stir dishes with spatula. ■ Use the steaming attachment.
 with feeding tube	■ Cut up food. ■ Grate food.

Pot

The XL pot with Smart Sensor technology is made from stainless steel and features intelligent temperature sensors.

The scale on the inside indicates the minimum and maximum capacity. The contact pins on the underside connect the pot to the main unit. The SensorSpot on the rear is a sticker that is necessary for correct temperature measurement.

Tools and accessories

You can find an overview of the tools and their intended purpose here.

WARNING **Risk of injury!**

Rotating tools may cause injury.

- ▶ Keep hands, hair, clothing and utensils away from rotating parts.
- ▶ Do not attach or remove tools until the drive has stopped.
- ▶ Only insert tools in the pot once fully assembled.
- ▶ Only use the tool selected in the display or specified in the recipe.

Designation	Use
Measuring cup	■ Measure small quantities of ingredients to max. 100 ml. ■ Cover inner lid.
Spatula	■ Stir and remove food. ■ Remove tools. ■ Remove food remnants from tools and pot.

Designation	Use
Universal knife	■ Knead and mix dough, e.g. cake mixture. ■ Chop or mix ingredients, e.g. purée, hard cheese, bread, rolls, chocolate and nuts. ■ Small frozen fruit, e.g. blueberries, raspberries.
3D stirrer	■ Stir, mix, heat and cook food that is liquid to thick in consistency, e.g. stews, soups and pot roasts. ■ Heat up food quickly and evenly. ■ Fry chopped food.
Twin whisk	■ Mix and heat food, e.g. roux and béchamel sauce. ■ Emulsify (blend together) ingredients, e.g. mayonnaise. ■ Mix in finely grained or powdery ingredients, e.g. polenta, custard powder. ■ Mix light dough, e.g. sponge mixture. ■ Beat egg whites and cream.
Drive shaft	Insert drive shaft to use the reversible slicing disc or reversible shredding disc.
Reversible slicing disc	Cut food into thick or thin slices, e.g. fruit or vegetables. Note: The reversible slicing disc is not suitable for cutting up hard cheese, bread, rolls or chocolate.
Reversible grating disc	Grate food coarsely or finely, e.g. fruit, vegetables or cheese. Note: The reversible grating disc is not suitable for grating nuts.
Pusher	Push down food for processing.
Steaming accessories	■ Steam ingredients on max. 3 levels.

Designation	Use
	The steaming accessories consist of a steaming insert, a steaming attachment, a steaming tray and a lid for the steaming attachment. Tip: You can use the steaming insert for boiling, steaming and as a sieve.

Tips

- After use clean all parts so residues do not dry on.
- Greasy residues on the tools can affect the result of cooking.

Note: These tools are highly effective. If a duration is indicated, first set the shortest time and then increase it if necessary.

→ "Setting the duration", Page 95

Inserting universal knife

WARNING Risk of cutting!

The universal knife has sharp edges.

- Only grip the universal knife by the tool handle.
- Never touch the blade edges with bare hands.
- When not in use, always store the universal knife in the blade guard.

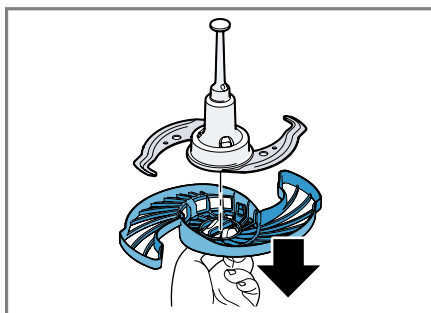
Note: If you frequently chop up hard food or frozen fruit, the universal knife will become blunt faster.

Tips

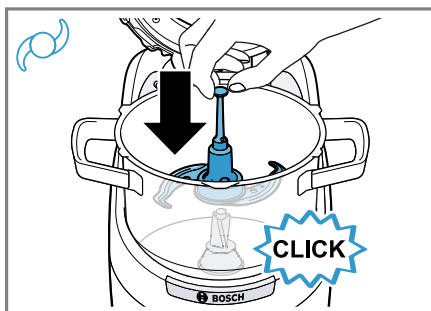
- Before chopping up frozen fruit, defrost slightly at room temperature.
- If you want to chop up large items of frozen fruit, divide into small pieces beforehand, e.g. the size of strawberries.

1. Open the lid.

2. Hold the universal knife by the tool handle and remove the blade guard by pulling down from the handle.



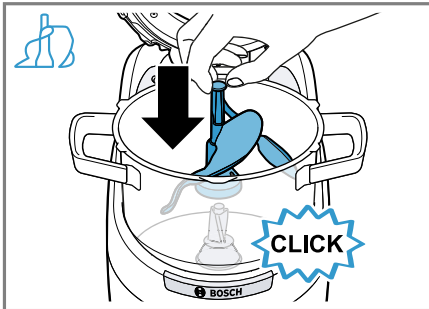
3. Grip the universal knife by the tool handle and place on the tool holder.



- ✓ The tool will noticeably engage.
4. Close and lock the lid.

Inserting the 3D stirrer

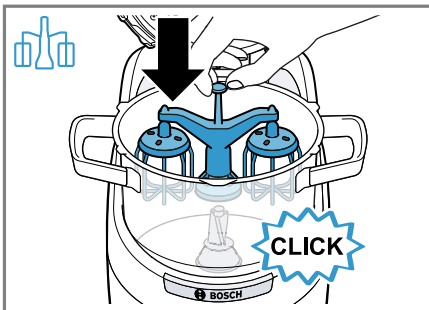
1. Place the stirrer on the tool holder.



- ✓ The tool will noticeably engage.
2. Close and lock the lid.

Inserting the twin whisk

1. Place the twin whisk on the tool holder.



- ✓ The tool will noticeably engage.
2. Close and lock the lid.

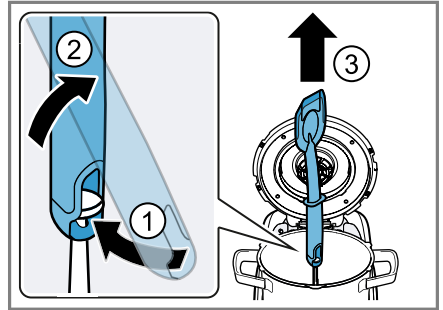
Removing tools

WARNING **Risk of burns!**

When removing tools, hot liquid may slop out.

- ▶ Remove tools carefully, always using the spatula.
- ▶ Wear oven gloves.

1. Open the lid completely.
→ "Opening and closing the lid", Page 94
2. Use the opening in the handle of the spatula to pick up the tool handle.



3. Carefully lift the tool out with the spatula.

Tips

- Put out a heat-resistant object ready so you can set the utilised tool down on it, e.g. a plate.
- Clean all parts immediately after use so residues do not dry on.

Inserting the shredder attachment with shredding discs

The shredder attachment consists of 3 parts: the drive shaft, the inner lid with feeding tube and the pusher. You can cut and grate ingredients when used in combination with the shredding discs.

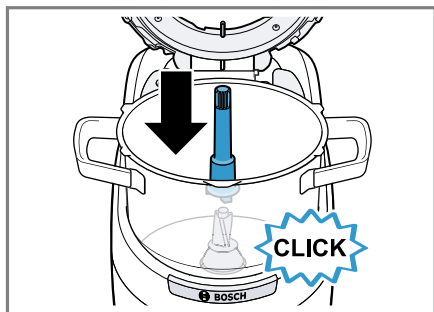
WARNING **Risk of cutting!**

The cutting discs have sharp edges.

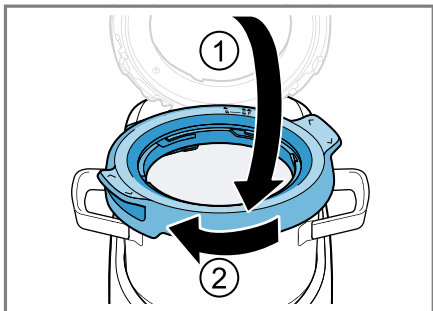
- ▶ Only grip the cutting discs by the plastic ring in the centre.
- ▶ Do not reach into the filling shaft.
- ▶ Only use the pusher to push down ingredients.

1. Release the inner lid and remove.
2. Open the outer lid with seal.

- Place the drive shaft on the tool holder.

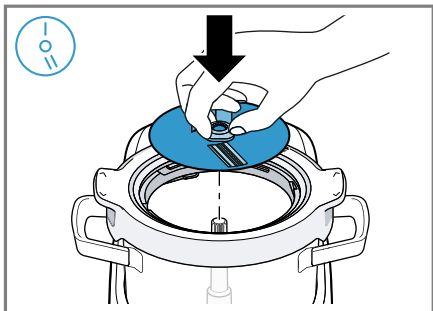


- ✓ The drive shaft will noticeably engage.
- Close the outer lid with seal and the cover for the outer lid and lock in place.

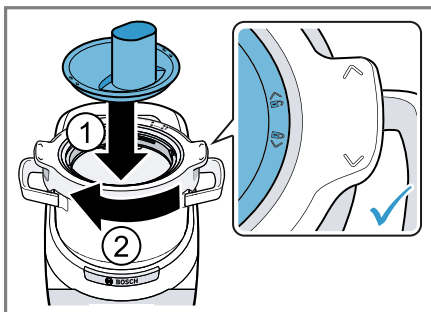


- Place the reversible disc on the drive shaft with the required side facing up.

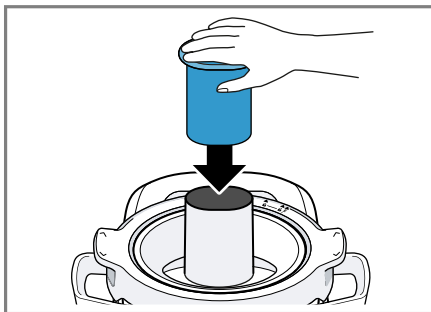
→ "Overview of shredding discs",
Page 92



- Place the inner lid with feeding tube on the cover for the outer lid.



- Move the inner lid with filling shaft clockwise to lock in place.
- Add ingredients to the feeding tube while the appliance is running, pressing down lightly with the pusher.



Overview of shredding discs

You can find an overview of the sides of the shredding discs here.

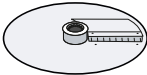
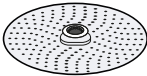
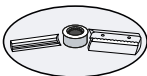
Marking	Designation
1	Reversible slicing disc, thick
3	Reversible slicing disc, thin
2	Reversible grating disc, coarse
4	Reversible grating disc, fine

Accessories

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online. Only use original accessories, as these have been specifically designed for your appliance. "Accessories vary from one appliance to another. When purchasing accessories, always quote the exact product number (E no.) of your appliance." → *Page 117*

You can find out which accessories are available for your appliance in our catalogue, in the online shop or from our after-sales service.

www.bosch-home.com

Accessories	Features	Use
Asia vegetables disc	MUZ9AG1 	Cut food into thin strips, suitable for frying vegetables, e.g. carrots, parsley, celery, courgettes or beetroot.
Fine grating disc	MUZ9FG1 	■ Grate nuts very finely. ■ Grate hard cheese, e.g. Parmesan. Note: Not suitable for processing soft cheese.
Professional SuperCut reversible disc	MUZ9SC1 	Cut fruit and vegetables into thick or thin slices. Tip: Ideal for very soft or fibrous food.

Basic operation

You can find out everything you need to know about operating your appliance here.

Switching on the appliance

- ▶ Switch the appliance on with ①.
- ✓ The display shows an animation.

Note: If a recipe is interrupted, the appliance will ask you whether to continue with it.

Switching off the appliance

- ▶ Press ① to switch the appliance off.
- ✓ The display shows an animation.

Note: If you switch off the appliance, the LED temperature indicator lights up until the residual heat in the pot falls below 60 °C.

Tip: You can change the duration after which the appliance switches to standby mode in the basic settings.
→ *"Basic settings", Page 106*

Opening and closing the lid

- 1. To open the lid, turn the cover for the outer lid anticlockwise towards .
- 2. To close the lid, turn the cover for the outer lid clockwise towards .
- ✓ When the lid is closed, the symbols  and  line up.
- 3. Open or close the lid completely.

Setting speed

Requirements

- The required tool is selected and inserted.
→ "Tools and accessories", Page 89
-  is selected in the parameter bar.
- **Note:** The display shows the possible speeds for each tool.
To select the required speed, move your finger along the slider.

Notes

- The drive runs non-stop in continuous operation. If you reduce the speed, the drive runs more slowly.
 - In interval operation drive phases alternate with pauses. If you reduce the speed, the pauses become longer.
- The table shows the speed per tool.

Tool	Interval operation	Continuous operation
	1 - 4	5 - 6
	-	1 - 7
	1 - 4	5 - 18
	-	1 - 9

Tips

- You can change the speed at any time.

- If you select levels 4 to 6 with the stirrer, food is mixed faster so that it is heated more quickly and evenly.

Using turbo mode

Turbo mode is available for the universal knife. The universal knife will rotate at maximum speed for max. 60 seconds. You can use turbo mode to chop or purée food faster.

Requirements

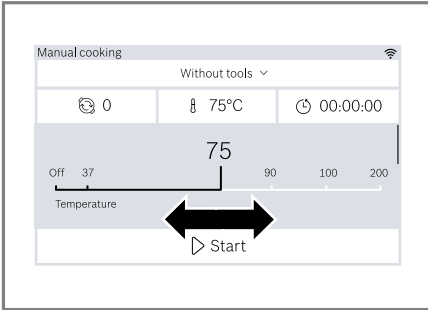
- "The universal knife has been inserted." → Page 90
- Operation has stopped.
- Press and hold down "Turbo".
- ✓ The display shows the duration.

Tip: You can repeat turbo mode if necessary.

Setting the temperature

- 1. Press .
- ✓ The display shows the temperature scale divided into temperature ranges.
- 2. Press the required temperature range.

3. To select the required temperature, move your finger along the slider.



The size of the step in which the temperature can be set varies depending on the temperature range.

Temperature range in °C	Steps in °C
37 - 90	5
90 - 100	1
100 - 200	10

- ✓ The progress bar on the display and the pulsating LED temperature indicator show the heating status until the target temperature is reached.

Emptying the pot

⚠ WARNING **Risk of scalding!**

After use the pot will be hot.

- ▶ Only take hold of the pot by the handles.
1. Remove the entire lid.
 2. Remove the tool with the spatula.
→ "Removing tools", Page 91
 3. Remove the pot and empty.
Do not empty the contents of the pot via the lid holder.

Tip: You can remove food remnants with the spatula.

Time-setting options

Your appliance features time-setting options that you can use to set the duration and the end of a process.

Setting the duration

You can set a duration after which operation ends automatically. The maximum duration is 11 hours, 59 minutes and 59 seconds. With "Sous-vide" you can set a time of max. 23 hours 59 minutes and 59 seconds.

Requirement: The speed or the temperature is set.

→ "Setting speed", Page 94

→ "Setting the temperature", Page 94

1. Press or .
 2. To set the required duration, slide your finger up or down over the hours, minutes and seconds.
 3. To reset the duration, follow the instructions on the display.
- ✓ Once the duration has elapsed, an acoustic signal sounds, the display shows a message and operation ends automatically.

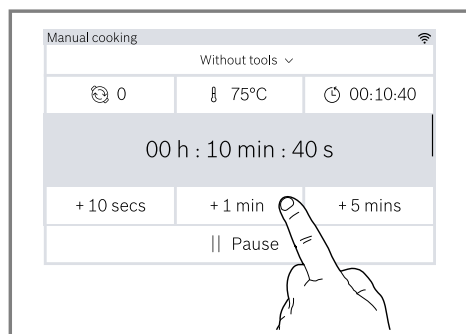
Changing the duration

You can change or pause the duration at any time during operation.

1. Press .
2. To change the duration to a specific value, press "Pause" and change the duration with the slider.

Tip

You can increase the duration during operation by pressing the quick-selection buttons for 10 seconds, 1 minute or 5 minutes.



Setting the stopwatch

If you do not set any duration, the time will count up automatically. If you do not end operation ahead of time by pressing "Pause", the maximum duration is 11 hours, 59 minutes and 59 seconds.

Note: In some cases no duration is set by default. Operation ends when the set temperature is reached. Follow the instructions on the display.

- ▶ Start the process without setting a duration.

My memory lists

You can use the "My memory lists" function to manage your favourite recipes. In this section you can find the favourite recipes you have saved and those you recently downloaded via Home Connect.

Manage memory lists

1. Select the required recipe.
 - ✓ The display shows the recipe details.
2. To add a recipe to your memory list, press ☆.
 - ✓ The display shows ★.

3. To remove a recipe from your memory list, press ★.
 - ✓ The display shows ☆.

Guided Cooking recipes

The "Recipes" function will lead you step by step to a delicious dish. Your appliance will specify all ingredients, work steps and parameters for you.

Selecting recipes

1. Switch the appliance on with ①.
2. Press "Recipes".
3. Select the required recipe category.

Tips

- You can filter the recipes.
 - "Filtering recipes", Page 96
 - To switch between image view and list view, press ≡ or □.
- To return to the recipe categories, press <.

4. Select the required recipe.
 - ✓ The display shows the recipe details.
5. To make the recipe, press "Cooking".

Tip: You can add the recipe to your memory list.
→ "Manage memory lists", Page 96

- ✓ The appliance starts making the recipe.

Filtering recipes

You can narrow down the selection of recipes using the filter.

1. Press ∇.
 - ✓ The display shows the number of recipes and features.

2. To select a feature, press .
- ✓ The display shows the possible settings.
3. Select the required features and press "Apply".
4. To deselect the selected features, press "Reset".
- ✓ The display shows recipes with the selected features.

Preparing a recipe

Requirements

- A Guided Cooking recipe or an automatic programme is selected.
→ "Selecting recipes", Page 96
→ "Using automatic programmes", Page 97
 - The ingredients are ready for processing.
1. "Follow the safety instructions."
→ Page 74
 2. Follow the instructions on the display.
 3. To start operation, press "Start".
 4. To interrupt operation, press "Pause".

5. To end the recipe, press "Done".

Note: If setting values are given for ovens in a Guided Cooking recipe, these values refer to Bosch ovens. If you use a different oven, follow the manufacturer's instructions.

Tip: You can keep selected dishes warm for up to 30 minutes by pressing "Keeping warm".

Automatic programmes

Automatic programmes help you with cooking. These programmes help you make a simple dish in just a few steps.

Using automatic programmes

1. Switch the appliance on with ①.
2. Press "Automatic programmes".
3. Select the required automatic programme.
4. Press "Cooking".
→ "Preparing a recipe", Page 97

Overview of automatic programmes

You can find an overview of the automatic programmes here.

Note: Follow the recommended settings on the display.

Category	Automatic programme	Use	Tool
Dough & pastry	Dough programme 1 - firm dough	Mix ingredients. This automatic programme is especially suitable for heavy dough with a low water content, e.g. bread, pizza, pasta, strudel and shortcrust pastry.	
Dough & pastry	Dough programme 2 - soft dough	Mix ingredients in interval operation. This automatic programme is especially suitable for heavy and dense dough with a higher water content, e.g. plaited yeast loaf, brioche and sour dough.	

Category	Automatic programme	Use	Tool
Dough & pastry	Dough programme 3 - liquid dough (batter)	Mix ingredients. This automatic programme is especially suitable for liquid dough (batter), e.g. pancakes, waffles, breadcrumb coatings and sponge cake mixture.	
Dough & pastry	Proving dough	Leave yeast dough to prove, e.g. yeast and sour dough.	-
Steaming	Low-intensity steaming	Steam ingredients. This automatic programme is especially suitable for fish, e.g. sea bream, trout, fillet of cod and ocean perch.	Steaming accessories
Steaming	High-intensity steaming	Steam ingredients. This automatic programme is especially suitable for meat and vegetables, e.g. potatoes, broccoli and carrots.	Steaming accessories
Sous-vide	Sous-vide	Ingredients for sous-vide cooking of ingredients, e.g. pork, beef and salmon.	-
Searing	Onions	Sear onions.	
Searing	Vegetables	Sear vegetables.	
Searing	Fish & seafood	Sear fish and seafood.	
Searing	Meat	Sear meat, e.g. pieces of red meat (beef) or veal.	
Rice	Cooking rice	Cook rice.	-
Rice	Leaving rice to stand	Leave rice to stand.	
Rice	Rice pudding	Cook rice pudding.	
Boiling	Pasta	Cook pasta.	-
Boiling	Potatoes	Cook potatoes.	-
Boiling	Rapidly heating water	Heat up water.	-
Heating up	Soups	Heat up soups, e.g. asparagus, tomato and spring vegetable soup.	
Heating up	Stews	Warm up stews, e.g. lentil stew and chilli con carne.	
Heating up	Sausages	Heat up sausages, e.g. wieners and veal sausages.	-
Heating up	Milk	Heat up milk.	
Melting chocolate	Melting chocolate	Melt chocolate.	
Simmering	Simmering	Simmer ingredients, e.g. dumplings and rice.	-

Category	Automatic programme	Use	Tool
Cleaning programme	Cleaning programme	→ "Using the cleaning programme", Page 111	previously used tool

Boiling point automatism

The temperature at which water starts to boil depends on the altitude of your home above sea level. Your appliance can only work to optimum effect if you set the boiling point automatism. Only then will you achieve accurate temperatures and perfect results.

Tip: You can find out your altitude by looking on the Internet or asking your local authority.

Notes

- The boiling point automatism is available in Guided Cooking recipes and with automatic programmes.
- The boiling point automatism does not affect the "Manual cooking" cooking mode.

Setting the boiling point automatism

1. Press  in the main menu.
2. Press "Settings".
3. Select the required altitude above sea level.
You can change the altitude in the basic settings at any time.
→ "Basic settings", Page 106
4. To exit the basic settings, press .

Manual cooking

The "Manual cooking" function lets you prepare individual recipes exactly to your taste. You can make flexible

use of the tools with your own parameters for duration, temperature and speed.

Setting manual cooking

WARNING **Risk of fire!**

- Hot oil and fat ignite very quickly.
 - ▶ Never leave hot fat or oil unattended.
 - ▶ Only use heat-resistant oils and fats.
 - ▶ Never add more than 250 ml oil to the pot.
 - ▶ In the event of a fire never use water to put out burning oil or fat.
 - ▶ Switch off the appliance.
 - ▶ Extinguish flames carefully using the lid, a fire blanket or similar item.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot pot.
 - ▶ Never cook food with high-proof alcohol.
 - ▶ Open the lid carefully.

WARNING **Risk of scalding!**

Bursts of steam, liquids boiling or slopping over and splashes of fat may cause scalding.

- ▶ Do not allow liquids to boil over.
- ▶ Do not lean over the appliance.
- ▶ Do not exceed the maximum permitted capacity of 3 l.
- ▶ Open the lid carefully.
- ▶ Take special care when adding hot liquids to the pot and do not stand too close.

en Steaming

- ▶ Place the appliance on a stable work surface.
- ▶ Do not cover the filling hole in the inner lid or stick anything over it and make sure it is not obstructed by ingredients that have been added.

Requirement: The ingredients are ready for processing.

1. Switch the appliance on with ①.
2. Open the lid completely.
3. Press "Manual cooking" in the main menu.
 - ✓ The display shows the tools.
4. Insert the required tool.
 - *"Tools and accessories", Page 89*
5. Select the tool inserted.
 - ✓ Once you have selected "Without tools", the display automatically switches to the temperature setting.
 - *"Setting the temperature", Page 94*
 - ✓ Once you have selected a tool, the display automatically switches to the speed setting.
 - *"Setting speed", Page 94*
6. Set the speed, temperature and duration.
 - "Take note of the recommended settings." → *Page 118*
7. Add the ingredients to the pot.
8. To start operation, press "Start".
 - ✓ Operation starts and the display shows the duration.
9. To interrupt operation, press "Pause".
10. To continue operation, press "Resume".

Steaming

You can use the steaming accessories to steam food on up to 3 levels at the same time.

Note: The "Steaming" function is available as an automatic programme and with the Guided Cooking recipes.

→ *"Overview of automatic programmes", Page 97*

→ *"Selecting recipes", Page 96*

Tip: You can use the steaming insert as a sieve, e.g. for cooking pasta.

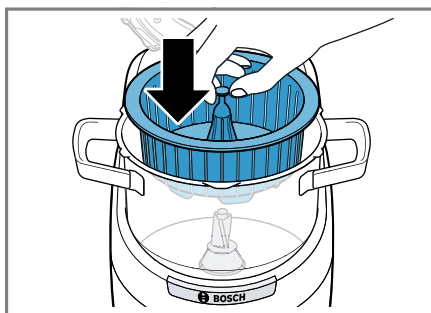
Using the steaming insert

WARNING **Risk of scalding!**

Hot steam will escape from the appliance.

- ▶ Do not lean over the appliance.
- ▶ Open the lid carefully.
- ▶ Only remove the steaming insert with the spatula.

1. Open the lid completely.
2. Add liquid to the pot at least up to the  marking.
 - The  marking corresponds to 800 ml water.
3. Place the steaming insert in the pot.



4. Add the food to the steaming insert.
Do not fill the steaming insert beyond the **max** marking.
5. Close and lock the lid.

Tip: "You can also use the steaming attachment to steam food on up to 3 levels at the same time." → Page 101

Using the steamer attachment

WARNING **Risk of scalding!**

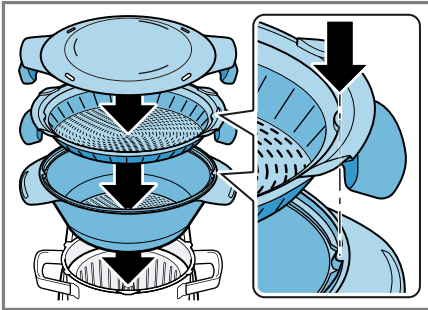
Hot steam will escape from the appliance.

- ▶ Do not lean over the appliance.
- ▶ Open the steamer insert carefully.

1. Remove the lid completely.
2. Add liquid to the pot at least up to the  marking.

The  marking corresponds to 800 ml water.

3. Place the steaming attachment on the pot.



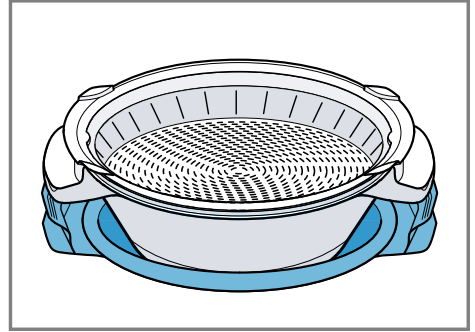
4. Place the ingredients in the steaming attachment.

To steam more ingredients on an additional level, place the steaming tray on the steaming attachment. Do not fill the steaming attachment beyond the **max** marking.

5. Close the lid on the steaming attachment.

Tip

After cooking you can also use the lid of the steaming attachment as a mat for the steaming attachment by turning over the lid for the steaming attachment.



Setting steaming

With steaming you can cook food for up to 2 hours.

1. Press "Automatic programmes".
2. Select the required steaming programme.
3. Adjust the volume of water to the cooking time in minutes.

Note: The cooking time with steaming varies depending on the volume of water and of the ingredients used.

Volume of water in ml	"High-intensity steaming" in mins	"Low-intensity steaming" in mins
800	25	max. 120
1000	35	max. 120
1500	50	max. 120
3000	105	max. 120

"You can find recommended settings for steaming here."

→ Page 126

4. To start the automatic programme, press "Start".

Sous-vide

With the "Sous-vide" function food is cooked gently in the water bath at low temperatures with little fat. The food is heat-sealed in special airtight, food-safe, heat-resistant vacuum-sealing bags using a vacuum-packing machine.

Note: The "Sous-vide" function is available as an automatic programme and with the Guided Cooking recipes.

→ "Overview of automatic programmes", Page 97

→ "Selecting recipes", Page 96

Setting Sous-vide

With sous-vide you can cook food for up to 24 hours.

1. Press "Automatic programmes".
2. Press "Sous-vide".
 - ✓ The display shows the recipe details.
3. Press "Cooking" and follow the instructions on the display.

"You can find recommended settings for sous-vide cooking here."
→ Page 128
4. **Note:** When using sous-vide cooking, you can set the temperature in 1-degree steps in the temperature range from 40 °C to 95 °C.

"Set the temperature." → Page 94
5. To start the automatic programme, press "Start".

Scales

Your appliance is equipped with built-in scales.

The main unit has 4 weight sensors in its feet.

Using the scales

You can use your scales to weigh each ingredient individually or all ingredients together.

Notes

- You can weigh a maximum of 5 kg.
- The following factors can falsify the measuring result:
 - Feet not standing on the work surface properly
 - Work surface vibrating
 - Objects underneath the main unit
 - Ingredient quantities of less than 5 g
 - Ingredients distributed unevenly
 - Main unit slipped
 - Main unit touched
 - Objects on the main unit
 - Variation in foods, e.g. different oil density

Requirement: "The pot has been inserted." → Page 82

1. Press  and do not touch the appliance again.
 - ✓ The scales are being tared. The display shows "Scales are starting" and then "0 g".
2. Add the ingredient to the pot until the required weight is attained.
 - ✓ The scales show the weight in 1 g steps.
3. To tare the weight, press "Tare".
4. To switch to the main menu, press  or .

Tip: To weigh ingredients separately, you can place a bowl on the pot.

Home Connect

This appliance is network-capable. Connecting your appliance to a mobile device lets you control its functions via the Home Connect app, adjust its basic settings and monitor its operating status.

The Home Connect services are not available in every country. The availability of the Home Connect function depends on the availability of Home Connect services in your country. You can find information about this at: www.home-connect.com.

To be able to use Home Connect, you must first set up the connection to the WLAN home network (Wi-Fi¹) and to the Home Connect app.

- → *"Connecting appliance to the WLAN home network (Wi-Fi)", Page 103*

The Home Connect app guides you through the entire login process. Follow the instructions in the Home Connect app to configure the settings.

Tips

- Please consult the documents supplied by Home Connect.
- Please also follow the instructions in the Home Connect app.

Overview of Home Connect settings

You can find an overview of the Home Connect settings and network settings here.

Basic setting	Selection	Description
User settings	Home Connect on Home Connect off	Switch off the wireless module with prolonged absence or to save energy. Note: In networked standby mode your appliance requires max. 2 W.

Notes

- Please note the safety precautions in this instruction manual and make sure that they are also observed when operating the appliance via the Home Connect app.
→ *"Safety", Page 73*
- Operating the appliance on the appliance itself always takes priority. During this time it is not possible to operate the appliance using the Home Connect app.

Connecting appliance to the WLAN home network (Wi-Fi)

- Refer to the Home Connect documents supplied for more information.

Home Connect settings

Adapt Home Connect to your needs. You can find the Home Connect settings in the basic settings for your appliance. Which settings the display shows will depend on whether Home Connect has been set up and whether the appliance is connected to your home network.

¹ Wi-Fi is a registered trademark of the Wi-Fi Alliance.

Basic setting	Selection	Description
Disconnect from network	-	Note: You cannot operate your appliance via the Home Connect app without a network connection.
Connect to network	Manual connection Automatic connection	Reconnect the appliance to your home network.
Connect to app	-	Connect the appliance to the Home Connect app or additional Home Connect accounts.

Remote diagnostics

Customer Service can use Remote Diagnostics to access your appliance if you contact them, have your appliance connected to the Home Connect server and if Remote Diagnostics is available in the country in which you are using the appliance.

Tip: For further information and details about the availability of Remote Diagnostics in your country, please visit the service/support section of your local website: www.home-connect.com

Data protection

Please see the information on data protection.

The first time your appliance is registered on a home network connected to the Internet, your appliance will transmit the following types of data to the Home Connect server (initial registration):

- Unique appliance identification (consisting of appliance codes as well as the MAC address of the Wi-Fi communication module installed).
- Security certificate of the Wi-Fi communication module (to ensure a secure data connection).

- The current software and hardware version of your appliance.
- Status of any previous reset to factory settings.

This initial registration prepares the Home Connect functions for use and is only required when you want to use the Home Connect functions for the first time.

Note: Please note that the Home Connect functions can only be utilised with the Home Connect app. Information on data protection can be retrieved in the Home Connect app.

Declaration of Conformity

Robert Bosch Hausgeräte GmbH hereby declares that the appliance with Home Connect functionality meets the essential requirements and other relevant provisions of the Directive 2014/53/EU.

A detailed RED Declaration of Conformity can be found online at www.bosch-home.com among the additional documents on the product page for your appliance.



2.4 GHz band: 100 mW max.
5 GHz band: 100 mW max.



BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI

SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR
----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN (Wi-Fi): For indoor use only.

Safety systems and operating aids

You can find an overview of your appliance's safety systems and operating aids here.

Overload protection

If your appliance registers overloading, operation will be interrupted by the overload protection device, e.g. when processing large quantities.

Temperature sensors

Your appliance has several temperature sensors.

The infrared temperature sensor in the main unit measures the temperature of the food in the pot. If the temperature measured by the infrared temperature sensor is too high, the appliance switches off to prevent deep-frying and cooking in large volumes of oil.

Imbalance sensor

Your appliance features imbalance detection. If your appliance detects an imbalance, the imbalance sensor will terminate the current operation, e.g. when chopping excessively large pieces of food in the pot.

Lid catch

The lid catch ensures that the drive will only start under certain conditions.

The drive only starts when the pot and the lid have been properly inserted and are closed.

→ "Fitting the lid", Page 83

Lid lock

Your appliance is equipped with a lid lock mechanism. This means you cannot open the outer lid with seal under certain conditions of temperature and speed.

Activation and deactivation of the lid lock mechanism is indicated by a noticeable clicking sound. When the lid lock is active, the display shows .

Overflow detection

If the touch display comes into contact with liquid, the overflow detection blocks the display and operation stops.

Button lock

Lock your appliance so you do not accidentally switch it on or change the settings.

Activating button lock

- ▶ Simultaneously press  and  for 3 seconds.
- ✓ The keylock has now been activated.
- ✓ The display shows .

Tips

- You can pause the current process despite the keylock by pressing .
- If you are cleaning the main unit, you can use the keylock for wipe protection.

Deactivating button lock

- ▶ Simultaneously press  and  for 3 seconds.
- ✓ The button lock has now been deactivated.

Basic settings

You can configure the appliance to meet your needs.

Overview of the basic settings

You can find an overview of the basic settings here.

Setting	Selection	Description
Home Connect	Selection depends on the network status and whether the appliance is connected to Home-Connect. The display shows network information: ■ IP ■ SSID ■ MAC address ■ Serial number	Set up Home Connect. → "Home Connect", Page 103 Select settings for Home Connect. → "Overview of Home Connect settings", Page 103
Standby after	5 mins - 1 hr 15 mins ¹	Set the duration after which the appliance automatically switches to standby mode if there is no action on the display or if the appliance is running.
Display brightness	10% - 100% 50% ¹	Set the display brightness in 10% steps.
Volume	off 1: quiet ¹ 2: medium 3: loud	Set the volume of the tones.
Key tones	on ¹ off	Set the key tones.

¹ Factory setting

Changing the basic settings

You can configure the appliance to meet your needs.

1. Press  in the main menu.
 - ✓ The display shows the list of basic settings.
2. Select the settings you require.
 - ✓ The settings will be automatically saved.
3. To exit the basic settings, press .

Setting	Selection	Description
Boiling point automatism	0 m - 50 m ¹ 51 m - 300 m 301 m - 600 m 601 m - 900 m 901 m - 1200 m 1201 m - 1500 m 1501 m - 1800 m > 1800 m	Set your altitude above sea level to adjust the boiling point.
Factory settings	-	Reset edited settings back to the factory settings.

¹ Factory setting

Cleaning and servicing

To keep your appliance working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

Cleaning products

Only use suitable cleaning products.

ATTENTION!

Using unsuitable cleaning products can damage the appliance.

- ▶ Do not use harsh or abrasive cleaning products.
- ▶ Do not use cleaning products with a high alcohol content.

- ▶ Do not use corrosive or aggressive cleaning products or ones containing calcium carbonate.
- ▶ Do not use oven cleaner.
- ▶ Do not use limescale remover on the touch display or control panel as they will become permanently marked.
- ▶ Wash sponge cloths thoroughly before use.

Overview of cleaning

See here for an overview of how to best clean the components of your appliance and the tools.

							
	✓	✓	✗	✓	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✗

							
	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✗

Processing food may result in discolouration and residues. This is normal and does not impair functioning of the appliance.

Tips

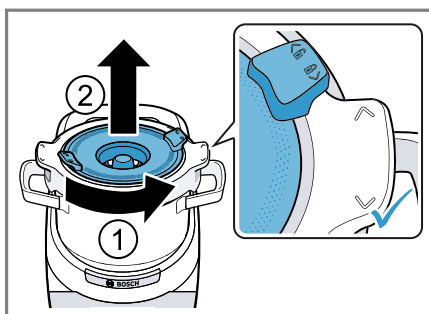
- "To clean the lid, remove it."
→ Page 108
- Always remove the lid to make sure that the water can escape more easily.
- Lay the measuring cup in the dishwasher on its side so that it collects less water.
- After preparing dough, the appliance and the tools are best cleaned with cold water.
- If lids become discoloured after processing carrots, remove this with a little salad oil applied on a piece of paper towel.
- If lids become discoloured after processing turmeric or curry powder, remove this by exposing the lid to sunlight.
- If parts show grey discolouration, remove this with a standard lime-scale remover.
- To prevent corrosion of the shredding discs, do not soak them for long periods.
- To reduce odours, take out the measuring cup if you are not using the appliance.

Dismantling the lid

Requirements

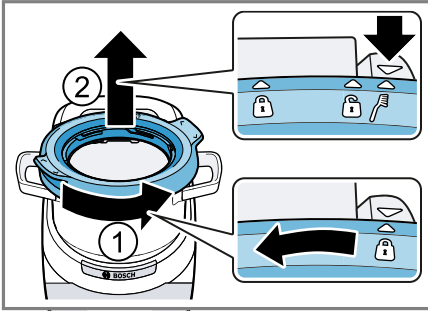
- "The pot has been inserted."
→ Page 82
- "The lid is fitted to the main unit."
→ Page 83

1. Remove the measuring cup.
2. Turn the inner lid anticlockwise.

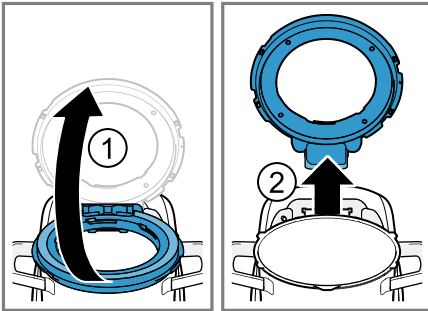


3. Remove the inner lid.

4. Turn the cover for the outer lid anti-clockwise towards .



- ✓ The symbols ,  and  line up.
5. Remove the cover for the outer lid.
 6. Flap up the outer lid with seal.



7. Remove the outer lid with seal from the lid holder .

Removing the tool holder

WARNING **Risk of burns!**

The casing, pot, tools and metal components heat up when the appliance is used.

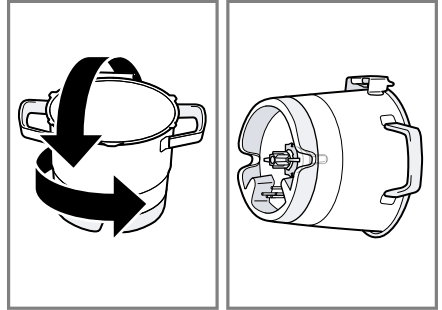
- ▶ Only remove tools using the spatula.
- ▶ Only take hold of the pot and lid by the handles.
- ▶ Never take hold of the pot by its metal surfaces.
- ▶ Never take hold of the tool holder before it has completely cooled down.

- ▶ Never clean or transport the main unit if it is still hot.

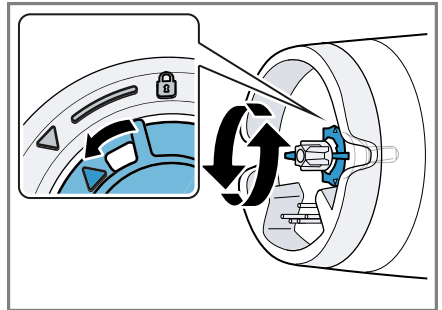
Requirements

- "The lid has been removed."
→ Page 108
- "The tool has been removed."
→ Page 91

1. Take the pot out of the main unit.
2. Turn the pot on its side.

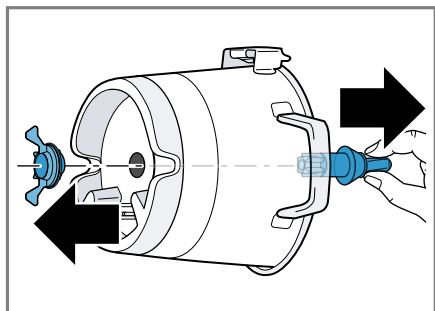


3. Turn the threaded ring with wings as far as it will go.



- ✓ The symbols  and  line up.

4. Pull off the threaded ring with wings, overcoming the resistance felt.



5. Remove the tool holder.

Cleaning the main unit

WARNING **Risk of electric shock!**

- An ingress of moisture can cause an electric shock.
 - ▶ Never immerse the appliance or the power cord in water or clean in the dishwasher.
 - ▶ Liquids must not be spilled on the appliance plug connection.
 - ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.
 - ▶ Do not use the appliance with damp hands.
 - Inserting objects in the contact point can result in an electric shock.
 - ▶ Do not insert objects in the contact point.
1. Disconnect the main unit from the power supply.
 2. Wipe down the main unit and the contact point with a soft, damp cloth.
 3. Clean the drain holes.
 4. Wipe down the infrared temperature sensor with a damp cloth and then dry with a soft cloth.

The infrared temperature sensor must be free of dirt, smears and scratches.

5. Dry the main unit.

Cleaning universal knife

WARNING **Risk of cutting!**

The universal knife has sharp edges.

- ▶ Only grip the universal knife by the tool handle.
- ▶ Take the universal knife out of the pot and clean.
- ▶ Never touch the edges of the blades with bare hands.
- ▶ When not in use, always store the universal knife in the blade guard.

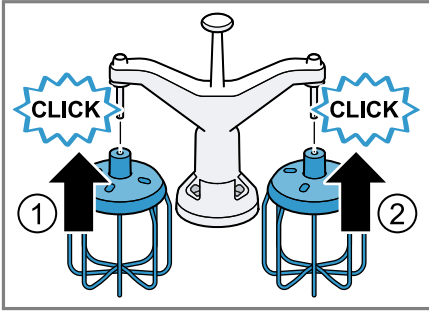
1. Hold the universal knife by the tool handle and remove the blade guard by pulling down from the handle.
2. Clean the universal knife and blade guard under running water using a brush.
3. Insert the universal knife in the blade guard.
4. Allow all parts to dry.

Tip: You can clean the universal knife in the blade guard in the dishwasher.

Cleaning the twin whisk

1. Remove both beating whisks from the twin whisk.
2. Carefully clean all parts under running water using a brush.
3. Dry all parts.

- Position the beating whisks vertically on the pins and push in firmly.



The beating whisks must move easily.

- ✓ The beating whisks engage audibly.

Tip: You can clean the twin whisk in the dishwasher.

Cleaning the pot

Requirement: "The tool has been removed." → Page 91

- Clean the pot thoroughly.
- Wipe down the pot with a soft, damp cloth and then dry.

Tips

- You can clean the pot in the dishwasher.
- You can remove light discolouration on the bottom of the pot with water and a little vinegar.
→ "Descaling the pot", Page 111

Descaling the pot

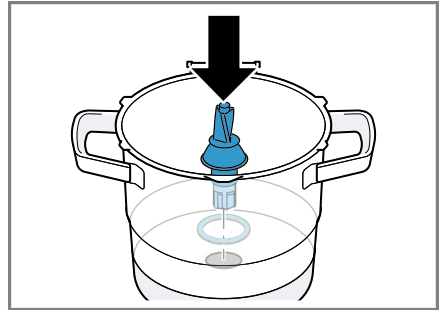
Requirement: The first signs of limescale are visible.

- Take the pot out of the main unit.
- Use a normal household descaler in the pot according to the instructions.
- Clean the pot with a dishwashing brush or soft cloth.
- Rinse the pot with plain water.

- Dry the pot.

Cleaning the tool holder

- "Remove the tool holder."
→ Page 109
- Remove the silicone sealing ring from the tool holder.
- Clean the silicone sealing ring with a soft cloth under running water.
- Clean the tool holder with a brush under running water.
- Dry all parts.
- Insert the tool holder with the silicone sealing ring.



- Turn the pot on its side.
- Tighten the threaded ring with wings as far as it will go.
✓ The symbols  and  line up.

Tip: You can clean the tool holder and the silicone sealing ring in the dishwasher.

Using the cleaning programme

Your appliance has a special cleaning programme to automatically pre-clean the pot and the tool used after cooking. The cleaning programme heats, soaks and rinses the pot quickly and simply.

Note: The cleaning programme is not suitable for removing remnants of dough.

en Cleaning and servicing

1. Press "Automatic programmes".
2. Press "Cleaning programme".
3. To start the automatic programme, press "Start".
4. Follow the instructions on the display.

Troubleshooting

You can rectify minor faults on your appliance yourself. Read the troubleshooting information before contacting after-sales service. This will avoid unnecessary costs.

WARNING **Risk of electric shock!**

Incorrect repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.

Malfuncions

Fault	Cause	Troubleshooting
The appliance is not working.	Appliance has no power supply.	▶ Check whether your appliance is supplied with power.
Appliance cannot be switched on or started.	ⓘ button does not respond.	▶ Disconnect the appliance from the power supply for approx. 5 seconds and then reconnect it again.
After reconnection to the power supply the appliance will start with a delay.	Loading the systems for the first time takes longer than when starting the appliance from standby.	▶ Wait until the process has finished. Tip: Leave the appliance connected to the power supply.
Touch display does not respond to inputs.	Touch display is too wet.	▶ Dry the touch display with a soft cloth.
	Touch display is soiled.	▶ Clean the touch display. Tip: You can use the keylock for wipe protection. → "Activating button lock", Page 105
	Keylock is activated.	▶ Deactivate the keylock. → "Deactivating button lock", Page 106
Turbo button is not displayed.	Universal knife is not selected.	▶ Select the universal knife. → "Setting manual cooking", Page 99
Operation switches off.	Ingredients are distributed unevenly.	▶ Distribute the ingredients evenly in the pot.

Fault	Cause	Troubleshooting
Operation switches off.	Processing quantity is too high.	▶ Reduce the processing quantity.
	Incorrect tool is inserted.	▶ Insert the right tool.
	Appliance is exposed to excessive vibrations.	▶ Set up the appliance on a stable, level, clean and flat work surface. → <i>"Setting up the appliance", Page 82</i>
Scales are not measuring correctly.	Base is uneven.	▶ Set up the appliance on a stable, level, clean and flat work surface. → <i>"Setting up the appliance", Page 82</i>
	Rubber suction feet are soiled.	▶ Wipe the rubber suction feet with a damp cloth.
	Power cord pulled too tight.	▶ Make sure that the power cord is not pulled too tight. → <i>"Connecting the appliance to the electricity supply", Page 83</i>
Lid cannot be opened.	Lid lock mechanism is active.	▶ End the current operation and wait 3 seconds.
		1. Disconnect the appliance from the power supply for 30 seconds. 2. Switch the appliance back on. ▶ Take the pot vertically out of the main unit.
Lid cannot be opened or closed.	Cover for the outer lid is not at the unlocking position.	▶ Move the cover for the outer lid to the unlocking position. → <i>"Opening and closing the lid", Page 94</i>
Appliance makes a loud clicking sound. The display shows  .	Lid lock is being activated or deactivated.	▶ The clicking sound is normal and can be disregarded. → <i>"Lid lock", Page 105</i>
Dishes frequently boil over. Precise temperature is not attained.	Sea level is not set correctly.	▶ Set the correct sea level. → <i>"Basic settings", Page 106</i>
	Temperature is too high.	▶ Reduce the temperature. → <i>"What is the best way to proceed?", Page 118</i>
	SensorSpot or infrared temperature sensor is soiled.	▶ Clean the SensorSpot.

Fault	Cause	Troubleshooting
Dishes frequently boil over. Precise temperature is not attained.		▶ Clean the infrared temperature sensor. → <i>"Cleaning the main unit"</i>, Page 110
	SensorSpot is missing.	▶ Re-order the SensorSpot from customer service using the service number 10012160.
	Infrared temperature sensor is scratched.	▶ Contact our Customer Service.
	Total quantity is too low.	▶ Add ingredients until above the marking .
	Measuring cup is not used correctly.	▶ Note the information on use of the lid. → <i>"Overview of using the lid"</i>, Page 88
Tool cannot be inserted.	Tool is soiled inside.	▶ Clean the tool. → <i>"Overview of cleaning"</i>, Page 107
	Spring washer is missing.	▶ Fit the spring washer.
An odour develops in the appliance.	Appliance is used for the first time or is under a high load.	Note: Odour development is normal and harmless.
	Vapours develop when cooking food.	▶ If you are not using the appliance, remove the measuring cup. Note: Odour development is normal and harmless.

Leakage

Fault	Cause	Troubleshooting
Lid is leaking.	Lid or lid seal is faulty.	1. Check the lid and lid seal for faults. 2. If the lid or lid seal is faulty, contact customer service.
Pot is leaking.	Silicone seal ring on the tool holder is missing.	▶ Insert the silicone seal ring. → <i>"Cleaning the tool holder"</i>, Page 111
	Silicone seal ring is heavily soiled.	▶ Clean the silicone seal ring.
	Threaded ring with wings is fitted incorrectly.	▶ Check whether the threaded ring with wings is fitted correctly. → <i>"Removing the tool holder"</i>,

Fault	Cause	Troubleshooting
Pot is leaking.		Page 109 → "Cleaning the tool holder", Page 111

Disposal

Find out here how to dispose of old appliances correctly.

Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be re-used by recycling.

1. Unplug the appliance from the mains.
2. Cut through the power cord.
3. Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.

Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.



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.

cians using genuine spare parts, including after the manufacturer's warranty has expired.

Function-relevant genuine spare parts according to the corresponding Eco-design Order can be obtained from Customer Service for a period of at least 7 years from the date on which your appliance was placed on the market within the European Economic Area.

Note: Under the terms of the manufacturer's warranty the use of Customer Service is free of charge.

Detailed information on the warranty period and terms of warranty in your country is available from our after-sales service, your retailer or on our website.

If you contact Customer Service, you will require the product number (E-Nr.), the production number (FD) and the consecutive numbering (Z-Nr.) of your appliance.

The contact details for Customer Service can be found in the Customer Service directory at the end of the manual or on our website.

Product number (E-Nr.), production number (FD) and consecutive numbering (Z-Nr.)

You can find the product number (E-Nr.), the production number (FD) and the consecutive numbering (Z-Nr.) on the appliance's rating plate.

Make a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number to find them again quickly.

Warranty conditions

You can make warranty claims for your appliance under the following conditions.

Customer Service

If you have any queries, are unable to rectify faults on the appliance yourself or if your appliance needs to be repaired, contact Customer Service. You can solve many problems yourself by consulting the information on troubleshooting in these instructions or on our website. If this is not the case, contact our after-sales service. We always find an appropriate solution.

With any warranty claims, we will make sure that your appliance is repaired by trained after-sales techni-

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.

Technical data

Facts and figures for your appliance can be found here.

Main unit with lid L x W x H	46,66 cm x 28,78 cm x 31,05 cm
Main unit with steaming attachment L x W x H	46,66 cm x 39,99 cm x 38,25 cm
Voltage	220 - 240 V
Frequency	50 / 60 Hz
Rated power	1750 W
Weight of main unit + pot + lid	9,7 kg

Scales

Measuring range	■ 5-5000 g ■ -5 ... -1000 g
Tolerance in the range 5 - 300 g	+5 g
Tolerance in the range 300 - 1000 g	+2%
Tolerance in the range 1000 - 5000 g	+1%

Here's how

You can find a selection of dishes and their optimal parameters here. We will show you what temperature

and cooking time is best suited to your dish. We will give you information about the right tools to use and the relevant parameters. We have tailored these recommendations to your appliance.

What is the best way to proceed?

Find out here the best way to proceed step by step to make optimal use of the recommended settings. You will get information on many recipes, with details and tips on how to best use and set your appliance.

Note: These tools are highly effective. If a duration is indicated, first set the shortest time and then increase it if necessary.

→ *"Setting the duration", Page 95*

1. Select "Manual cooking".
→ *Page 99*

For the recommended settings for kneading and mixing, select the corresponding automatic programmes.

→ *"Overview of automatic programmes", Page 97*

2. Open the lid.
3. Insert the recommended tool.

You can find further information about the tools here:

→ *"Tools and accessories", Page 89*

4. Set the appliance according to the recommended settings.

With the "Manual cooking" cooking mode, you must adjust the suggested temperatures given in the recommended settings to the location where you are operating the appliance.

You only need to make adjustments with temperatures ranging from 93 °C to 100 °C.

Altitude above sea level in m	Boiling point of water in °C	Temperature correction in °C
0 - 50	100	0
51 - 300	99	-1
301 - 600	98	-2
601 - 900	97	-3

Altitude above sea level in m	Boiling point of water in °C	Temperature correction in °C
901 - 1200	96	-4
1201 - 1500	95	-5
1501 - 1800	94	-6
> 1800	93	-7

Chopping

When chopping food, cut up into fine or coarse pieces.

Note

The processing time will affect the resulting piece size of almonds:

- 200 g almonds coarse,  18,  10 - 15 seconds
- 200 g almonds fine,  18,  22 - 25 seconds
- 200 g almonds very fine,  18,  40 - 60 seconds

Food	Tool		Minimum quantity in g	Maximum quantity in g	 min. - max. in s
Beef ¹		18	100	1000	5 - 20
Almonds		18	50	1000	10 - 60
Onions ²		14	50	500	5 - 15
Parsley ³		18	10	100	5 - 50

¹ Remove the sinews and cut into pieces 2 cm x 2 cm in size.

² Cut into pieces of 10 g and press the onions down with the spatula from time to time.

³ Only use parsley leaves. Wash before processing and dry with a paper towel.

Honey-nut butter	■ 200 g forest honey, 3 - 4 °C ■ 150 g butter in pieces, 2 x 2 x 1 cm, 3 - 4 °C ■ 150 g hazelnuts	■ Select "Manual cooking" cooking mode. ■ Select the universal knife. ■ Insert the universal knife. ■ Add the forest honey. ■ Add the pieces of butter. ■ Add the hazelnuts. ■ Process for 10 seconds at speed 18.
------------------	---	--

Puréeing

During puréeing, food is blended into a fine, homogeneous mass, e.g. thickened soups or baby food.

en Here's how

Food	Tool		Minimum quantity in g	Maximum quantity in g	 min. - max. in s
Soups		16 - 18	500	3000	30 - 120
Baby food ¹		16 - 18	500	3000	30 - 120

¹ You will get the best results using a mixing ratio of 60% solid food to 40% liquid.

Kneading

During kneading, various ingredients are worked into a dough or a uniform mixture. In contrast to mixing, no air is worked in during kneading.

Firm dough

The automatic programme is especially suitable for heavy dough with a low water content. Take note of the recommended settings for firm dough.

Notes

- With the automatic programme process max. 1500 g dough at the same time.
- With the automatic programme process min. 500 g dough at the same time.

Tips

- Once the ingredients have attained the required consistency, you can end the automatic programme ahead of time.
- If the automatic programme 1 Firm dough does not lead to the required result, use the automatic programme 2 Soft dough.
- If dough collects on the tool and the appliance is vibrating strongly, redistribute the mixture in the pot with the spatula.
- For max. 1 kg dough, you can then use the automatic programme "Proving dough".

Food	Tool	Automatic programme	Minimum quantity in g ¹	Maximum quantity in g ¹	 in mins
Bread dough		1	500	1500	2
Pizza dough		1	500	1500	2
Pasta dough		1	500	1500	2
Shortcrust pastry		1	500	1500	2
Strudel pastry		1	500	1500	2

¹ Total amount of all ingredients

Recipe	Ingredients	Processing
Bread dough	■ 750 g wheat flour ■ 150 g wholemeal wheat flour ■ 50 g sugar ■ 14 g dried yeast ■ 14 g salt ■ 520 ml water at room temperature	■ Select automatic programme 1 Firm dough. ■ Follow the instructions on the display.
Pizza dough	■ 500 g flour ■ 3 tbsp oil ■ 260 ml water ■ 7 g dried yeast ■ 9 g salt	■ Select automatic programme 1 Firm dough. ■ Follow the instructions on the display.
Pasta dough	■ 600 g flour ■ 330 g eggs, approx. 6	■ Select automatic programme 1 Firm dough. ■ Follow the instructions on the display.
Shortcrust pastry	■ 600 g flour ■ 300 g margarine ■ 150 ml cold water ■ 10 g salt	■ Select automatic programme 1 Firm dough. ■ Follow the instructions on the display. ■ After 40 seconds add water through the filling hole.
Strudel pastry	■ 300 g flour ■ 1½ pinches salt ■ 120 g eggs, approx. 2 ■ 50 ml cold water ■ 30 g melted butter	■ Select automatic programme 1 Firm dough. ■ Follow the instructions on the display.
Yeast dough ¹	■ 350 g flour ■ 10 g margarine ■ 5 g salt ■ 10 g sugar ■ 200 ml water ■ 5 g dried yeast	■ Select "Manual cooking" cooking mode. ■ Select the universal knife. ■ Insert the universal knife. ■ Add the ingredients for the dough. ■ Close the lid. ■ Process for 3 minutes at speed 11.

¹ Do not change the amount of ingredients.

Soft dough

The automatic programme runs in interval operation and is especially suitable for dense dough with a higher water content. Take note of the recommended settings for soft dough.

Notes

- Process max. 1500 g dough at the same time.
- Process min. 500 g dough at the same time.

en Here's how

Tip: For max. 1 kg dough, you can then use the automatic programme "Proving dough".

Food	Tool	Automatic programme	Minimum quantity in g ¹	Maximum quantity in g ¹	🕒 in mins
Soft yeast dough		2	500	1500	3
Sweet yeast dough		2	500	1500	3
Full-flavoured rye sourdough		2	500	1500	3

¹ Total amount of all ingredients

Tip: Once the ingredients have attained the required consistency, you can end the automatic programme ahead of time.

Recipe	Ingredients	Processing
Soft yeast dough	■ 525 g wheat flour, type 405 ■ 350 g rye flour, type 1150 ■ 350 ml buttermilk at room temperature ■ 250 ml lukewarm water ■ 14 g dried yeast ■ 15 g salt ■ 1 tbsp honey ■ 1 tsp whole caraway seeds ■ 2 tbsp ground bread spice	■ Select automatic programme 2 Soft dough. ■ Follow the instructions on the display.
Sweet yeast dough	■ 500 g wheat flour ■ 100 g sugar ■ 7 g dried yeast ■ 1 pinch salt ■ 100 g soft butter ■ 2 eggs ■ 150 ml milk at room temperature	■ Select automatic programme 2 Soft dough. ■ Follow the instructions on the display.
Full-flavoured rye sourdough	Sourdough starter: ■ 50 g sourdough, from a baker's or ready-made sourdough ■ 300 g rye flour, type 1150 ■ 300 ml lukewarm water Bread dough: ■ 300 g rye flour, type 1150 ■ 250 g wheat flour, type 405 or type 550 ■ 2 tbsp ground bread spice	Preparation: ■ To let the sourdough prove, on the day before add the sourdough to a bowl with the rye flour and the lukewarm water and stir. ■ Leave the sourdough to stand in a warm place for 24 hours. ■ On the next day take 50 g of the sourdough mixture and store it to make bread at a later date.

Recipe	Ingredients	Processing
	■ 2 tbsp dried yeast ■ 1 tbsp honey ■ 20 g salt ■ 200 ml lukewarm water	Preparation: ■ Select automatic programme 2 Soft dough. ■ Follow the instructions on the display.

Mixing

When mixing, combine more than two food components.

Liquid dough

The automatic programme is especially suitable for liquid dough (batter). Take note of the recommended settings for liquid dough.

Notes

- Process max. 2000 g dough at the same time.
- Process min. 500 g dough at the same time.

Food	Tool		Automatic programme	Minimum quantity in g ¹	Maximum quantity in g ¹	 in mins
Pancake batter		12	3	500	2000	1 - 2
Sponge cake mixture		12	3	500	2000	2
Waffle batter		12	3	500	2000	1 - 2

¹ Total amount of all ingredients

Recipe	Ingredients	Processing
Pancake batter	■ 250 g wheat flour ■ 500 ml milk ■ 200 g eggs, approx. 4 ■ 6 g salt	■ Select automatic programme 3 Liquid dough. ■ Follow the instructions on the display. ■ Process for 1 minute.
Sponge cake mixture	■ 150 g flour ■ 150 g sugar ■ 150 g margarine ■ 3 g baking powder ■ 3 eggs	■ Select automatic programme 3 Liquid dough. ■ Follow the instructions on the display. ■ Process for 2 minutes.

Recipe	Ingredients	Processing
Waffle batter	■ 300 g wheat flour ■ 6 g salt ■ 16 g baking powder ■ 25 g sugar ■ 2 eggs ■ 375 ml milk ■ 75 g soft butter ■ 1 tsp vanilla extract	■ Select automatic programme 3 Liquid dough. ■ Follow the instructions on the display. ■ Process for 1 minute.
Heavy fruit cake	■ 3 eggs ■ 135 g sugar ■ 135 g margarine ■ 255 g flour ■ 10,5 g baking powder ■ 150 g soaked raisins ■ 150 g mixed dried fruit	■ Select "Manual cooking" cooking mode. ■ Select the universal knife. ■ Insert the universal knife. ■ Add the flour, baking powder, sugar, margarine and eggs. ■ Close the lid. ■ Process for 75 - 90 seconds at speed 12. ■ Add the mixed dried fruit and soaked raisins. ■ Process for 20 - 30 seconds at speed 7.

Emulsifying

During emulsifying, liquid and fat are blended together, e.g. to make mayonnaise. Only use egg yolk. Take note of the recommended settings for emulsifying.

Food	Tool		Minimum quantity of egg yolk	Maximum quantity of egg yolk	 min. - max. in mins
Mayonnaise ¹		7	2	6	6 - 15

¹ You will get the best results if you use 2 egg yolks to 500 ml oil.

Whipping

During whipping, food is beaten with the twin whisk, e.g. cream, egg white or sponge mixture. The food acquires greater volume and a firmer consistency.

Food	Tool		Minimum quantity in ml	Maximum quantity in ml	 min. - max. in mins
Whipping cream		4	200	800	1 - 7

Food	Tool		Minimum quantity of egg white	Maximum quantity of egg white	 min. - max. in mins
Egg white		5	3	12	5 - 12

Preparation information for whipping cream

Take note of these factors for fast and good results when whipping cream.

Temperature:

- Process cream at 5 - 7 °C.
- Before whipping, chill cream for at least 12 hours.
- Make sure the pot is as cold as possible.

Fat content:

- The higher the fat content of the cream, the faster the cream will become stiff.
- The higher the fat content of the cream, the better the result will be, e.g. with a minimum fat content of 35%.

Type:

- Use fresh, pasteurised and ultra-heat-treated cream.
- Fresh cream becomes stiff fastest. Ultra-heat-treated cream takes longer to become stiff.

Tips

- Stop processing before the cream becomes too stiff or turns into butter.
- So you can judge the result better, watch the process through the lid and listen for a change in sound when beating.

Preparation information for egg white

Take note of these factors for a good result when processing egg white.

- The pot and tool must be clean and free of grease or fat. Traces of grease or fat or cleaning products may prevent egg white becoming stiff.
- Carefully separate the eggs. If egg yolk gets into the egg white, it will not become stiff.
- Eggs can be separated most easily when cold, but become stiff most quickly at room temperature.
- Reduce the processing time to make it easier to incorporate the beaten egg white in the dough.

Grating

During grating, food is cut or chopped into fine or coarse pieces using the reversible grating disc, e.g. fruit, vegetables or cheese.

Food	Tool		Side of reversible grating disc	Minimum quantity in g	Maximum quantity in g
Carrots		6	2, 4 ¹	-	1000
Cheese, e.g. Gouda		6	2, 4 ¹	-	1000
Parmesan		9	4 ¹	-	1000

¹ 2 coarse, 4 fine

Food	Tool		Side of re-versible grat-ing disc	Minimum quantity in g	Maximum quantity in g
Peeled apples		6	2, 4 ¹	-	1000
Potatoes		6	2, 4 ¹	-	1000
Celery		6	2, 4 ¹	-	1000

¹ 2 coarse, 4 fine

Slicing

During slicing, food is cut into thick or thin slices with the reversible slicing disc, e.g. fruit or vegetables.

Food	Tool		Side of the re-versible slic-ing disc	Minimum quantity in g	Maximum quantity in g
Cucumbers		6	1, 3 ¹	-	1000
Carrots		6	1, 3 ¹	-	1000
Leek		9	1, 3 ¹	-	1000
Potatoes		6	1, 3 ¹	-	1000
Cabbage		6	1, 3 ¹	-	1000

¹ 1 thick, 3 thin

Steaming

With the automatic programme "Steaming" food is gently cooked in steam without overpressure at approx. 100 °C. This prevents loss of nutrients and food retains its shape, colour and typical flavour. Take note of the recommended settings for steaming.

Notes

- Unless indicated otherwise, the recommended settings apply to the steaming attachment and fresh food.
- If steaming is taking place on several levels, this may extend the cooking time.

Tip: Use the automatic programme for steaming.

Food	Water in ml	Steam cooking in-tensity	 min. - max. in mins
Whole artichokes, 4	1500	high	35 - 45
Cauliflower, in florets, 600 g	800	high	15 - 20
Broccoli, in florets, 600 g	800	high	9 - 12

Food	Water in ml	Steam cooking intensity	🕒 min. - max. in mins
Frozen peas, 1000 g	800	high	10 - 15
Carrots, sliced, 500 g	800	high	8 - 12
Whole carrots, 500 g	800	high	10 - 15
Whole corn cobs, 4	1000	high	45 - 55
Whole green asparagus, 1000 g	800	high	12 - 17
Whole white asparagus, 1000 g	800	high	20 - 25
Medium-sized potatoes boiled in the skin, 1000 g	1000	high	30 - 40
Quartered boiled potatoes, 1000 g	800	high	20 - 30
Chicken breast, 150 g each, 3	1000	high	30 - 35
Whole sea bream, 300 g each, 2	800	low	25 - 28
Whole trout, 200 g each, 4	800	low	15 - 18
Cod fillet, 180 g each, 2	800	low	32 - 37
Salmon fillet, 125 g each, 4	800	high	12 - 15
Frozen mussels without shells, 700 g	800	high	12 - 16
Red perch fillet, 160 g each, 2	800	high	10 - 15
Crème brûlée, in jars, 4	800	low	35 - 45

Steaming food

Tips

- Please note the following tips on cooking:
 - The cooking time is affected by the piece size, quality and ripeness of the ingredients.
 - The smaller the piece size of the ingredients, the shorter the cooking time will be.
 - If you distribute the ingredients in the steaming accessory evenly and do not cover all holes, the cooking result will be more uniform.
 - Distribute food likely to become squashed on several levels.
 - The cooking time increases with frozen ingredients.
 - Please note the following tips for steaming with cookware:
 - Always place the cookware in the middle of the steaming accessory.
 - Cookware must be resistant to heat and steam.
 - Cooking times are increased if thick-sided cookware is used.
 - Please note the following tips when steaming meals:
 - To make sure all food items are ready at the same time, add the food with the longest cooking time to the steam cooking accessory first and the rest of the food later on.
 - When you add the other food items, steam escapes, so extending the cooking time slightly.
1. Select the automatic programme "Steaming".
 2. Select the steam intensity.
 3. Follow the instructions on the display.

Sous-vide

With the automatic programme "Sous-vide" food is cooked under a vacuum. "Sous-vide" stands for very gentle cooking.

Food packed in the vacuum-sealing bag is cooked at constantly low temperatures. To enjoy the taste and flavours of frying, fry the food briefly afterwards.

Notes

- Cooking times may vary depending on the quantity and quality of the ingredients.
- The recommended settings for sous-vide cooking are guide values.

- The low temperatures and direct transfer of heat ensure controlled cooking as specified until done. It is almost impossible to overcook the food.
- The cooking time depends on the piece size for each vacuum-sealing bag.

Tips

- Use the exact temperature and cooking time given in your recipe.
- Use the automatic programme for sous-vide cooking.

Food	Water in ml ¹	⌘ in °C	🕒 min. - max. in mins	Lid
Rare beef steak, 180 g each	2000	58	60 - 70	closed ²
Medium beef steak, 180 g each	2000	63	50 - 60	closed ²
Well-done beef steak, 180 g each	2000	70	45 - 55	closed ²
Pork medallions, 80 g each	2000	63	75 - 85	closed ²
Pulled pork, 1000 g each	2000	85	480 - 510	closed ²
Cod, 140 g each ³	2000	59	25 - 35	closed ²
Salmon fillet 140 g each ³	2000	56	30 - 35	closed ²
Quartered button mushrooms, 100 g each	2000	85	15 - 20	closed ²
Whole mangetouts, 150 g each	2000	85	5 - 10	closed ²

¹ Cover the food in the vacuum-sealing bag fully with water. Do not exceed the **max** marking.

² Use the measuring cup.

³ After cooking fry in the pan on both sides.

Vacuum-sealing food



WARNING

Risk of serious harm to health!

Incorrect preparation can lead to health problems.

- ▶ Only use top-quality, perfectly fresh food.
- ▶ Wash and disinfect your hands.
- ▶ Use disposable gloves or grill tongs.
- ▶ Check the condition and shelf-life of food items critical to hygiene, e.g. poultry, eggs and fish.
- ▶ Always prepare poultry at min. 65 °C.
- ▶ Thoroughly wash and/or peel fruit and vegetables.
- ▶ Always keep work surfaces and chopping boards clean.
- ▶ Use different chopping boards for different types of food.
- ▶ Only interrupt the cold chain briefly to prepare the food.
- ▶ Before cooking, do not store vacuum-sealed food in the refrigerator for longer than 24 hours.
- ▶ Consume the food immediately; do not store for lengthy periods.
- ▶ Do not heat the food up again.
- ▶ Do not use conventional packaging or plastic bags.
- ▶ Only use vacuum-sealing bags made of heat-resistant material that are specially designed for sous-vide cooking.
- ▶ Only use vacuum-sealing bags once.
- ▶ Fry fish on both sides after sous-vide cooking.

Tips

- To ensure an even transfer of heat and an optimised cooking result, use a chamber vacuum-packing machine that can create a vacuum of 99% when vacuum-sealing food.
- Vacuum-seal food max. 24 hours before cooking. This prevents the vacuum pressure from changing the structure of the food and with it the cooking behaviour, and stops gases escaping from the food, e.g. with vegetables.

Note: A chamber vacuum-packing machine is not included in the scope of supply.

1. Season food with half the usual the amount of spices.

Cooking under a vacuum means that aromas cannot escape. Aromas make flavours significantly stronger, e.g. spices, herbs or garlic.

Tip: You can already make the natural aromas of high-quality food stronger by adding a small piece of butter and a little salt to the vacuum-sealing bag.

Various ingredients influence cooking of the food:

- Salt and sugar reduce the cooking time.
 - Acidic food items, e.g. lemon juice or vinegar, make food firmer.
 - Alcohol and garlic give food an unpleasant aftertaste.
2. To fill the vacuum-sealing bag, fold over the edge of the bag 3 - 4 cm and place in a container, e.g. in a measuring cup.
 - Position pieces of meat or fish side by side and not piled on top of each other.
 - Vacuum-seal vegetables or desserts flat.

- Check that the edge of the vacuum-sealing bag is clean.

3. Vacuum-seal the food.
4. Check whether the vacuum bag is intact.
 - There is no / hardly any air in the vacuum-sealing bag.
 - The heat-sealed seam is closed perfectly.
 - The vacuum-sealing bag has no holes in it.

Tip: If in any doubt, place the food in a new vacuum-sealing bag and vacuum-seal it again.

Cooking food with sous-vide

WARNING **Risk of scalding!**

Hot water on the vacuum-sealing bag can cause scalding.

- After cooking, remove vacuum-sealing bags with care.

Tip: Bacteria can be found on the surfaces of almost all food. To kill germs, place the vacuum-sealed, uncooked food in boiling water for max. 3 seconds.

Requirement: "The food is vacuum-sealed." → Page 129

1. Select the automatic programme "Sous-vide".
2. Follow the instructions on the display.
3. After sous-vide cooking, dry the vacuum-sealing bag and place it in a clean container.
4. **Tip:** You can use the stock or marinade to make a sauce.

Open the vacuum-sealing bag with scissors and add all the food and the liquid to the pot.

5. Make the food ready for serving.

Food	Cooking tips
Meat	■ To avoid fat spitting out of the pot, dab meat with a tea towel before placing it in hot oil. ■ Sear the meat at a very high temperature on each side for a few seconds. This will give the meat a crust and the typical flavours of frying without overcooking it.

Food	Cooking tips
Fish	■ Season the fish and coat with hot butter. ■ To produce a crust and the flavours of frying, sear the fish on each side for a few seconds. ■ Extend this time if sous-vide cooking has not cooked the fish through enough.
Vegetables	■ Sear vegetables briefly to create the flavours of frying. ■ Season vegetables to taste or mix with other ingredients.

Tip: To prevent food from getting cold, pre-warm the plates and serve the food with a hot sauce or butter.

Melting

During melting, a solid food is heated until it becomes liquid. Take note of the recommended settings for melting.

Food	Tool		Quantity in g	⌚ in °C	 min. - max. in mins	Lid
Chocolate, cooking chocolate ¹	-	-	200	50	20 - 30	without
Butter		2	100	60	5 - 10	closed
Cheese fondue, ready meal		2	400	100	7 - 12	closed

¹ Also available as an automatic programme

Melting chocolate and cooking chocolate

1. Break the chocolate into small pieces and add to the pot.
The chocolate melts without being stirred or burning.
2. Push the chocolate down with the spatula from time to time.

Melting fondue cheese

1. Remove the fondue cheese from the packaging and place in the pot.
2. Close and lock the lid.
3. Insert the measuring cup and press "Start".

en Here's how

4. If the fondue cheese starts to boil, reduce the temperature.
- Tip:** You can keep the dish warm at 80 °C.

Simmering and poaching

During simmering and poaching food is cooked in a large amount of water or in liquids containing water below their boiling point. Simmering and poaching are suitable for food that loses its shape during cooking, e.g. dumplings, vegetables and fish. Take note of the recommended settings for simmering and poaching.

Food	Tool		Minimum quantity of water in ml	Maximum quantity of water in ml	⌌ in °C	🕒 min. - max. in mins	Lid
Dumplings ¹	-	-	500	2500	95	25 - 30	closed ²
Fish	-	-	-	2000	85	18 - 23	closed ²
Poached egg ³	-	-	-	3000	85	5 - 10	closed ²

¹ Also available as an automatic programme
² Use the measuring cup.
³ Stir the water with vinegar beforehand to swirl it around.

Simmering dumplings

1. Add the water to the pot.
2. Close and lock the lid.
3. Insert the measuring cup and press "Start".
4. Once the temperature has been reached, place the dumplings in the water.

Tip: The dumplings can then be kept warm.

Poaching eggs

1. Select "Manual cooking".
→ Page 99
2. For the water-vinegar mixture, add 3 l water and 3 tbsp vinegar to the pot.
 3. Heat the water and vinegar to 85 °C.
 4. Once the temperature has been reached, stir the mixture with the spatula until it swirls around a little.
 5. Break the egg and slowly add it to the swirling water with care.
 6. While the egg is poaching, stir carefully with the spatula repeatedly.
 7. When the cooking time has been reached, take out the poached egg with a ladle.

Heating up

During warming-up, food is heated to a temperature below 100 °C. Take note of the recommended settings for warming up food.

Tip: You can adjust the preset temperature of 75 °C.

Food	Tool		Minimum quantity in ml	Maximum quantity in ml	° in °C	 min. - max. in mins	Lid
Stew ¹		4	500	3000	75	20 - 45	closed
Milk ¹		4	500	3000	90	10 - 15	closed
Sausages in water ¹	-	-	500	2500	80	25 - 30	closed

¹ Also available as an automatic programme

Warming up stew

1. Insert the stirrer.
2. Add the stew to the pot.
3. Close and lock the lid.
4. Insert the measuring cup and press "Start".

Tip: The stew can then be kept warm.

Warming up milk

1. Add the milk to the pot.
2. Close and lock the lid.

3. Insert the measuring cup and press "Start".

Warming up sausages in water

1. Add the water to the pot.
2. Close and lock the lid.
3. Insert the measuring cup and press "Start".
4. Once the temperature has been reached, place the sausages in the water.

Tip: You can keep the dish warm using the same parameters.

Boiling

During boiling, food is cooked in a large amount of water or in liquids containing water at their boiling point. Take note of the recommended settings for boiling.

Food	Tool		Minimum quantity of water in ml	Maximum quantity of water in ml	° in °C	 min. - max. in mins	Lid
Rice ¹	-	-	500	2500	98	-	closed ²
Rice pudding ¹		4	500 ³	2500 ³	95	25 - 35	closed ²

¹ Also available as an automatic programme

² Do not use a measuring cup.

³ Use milk.

⁴ Use the measuring cup.

⁵ Use the steaming insert.

en Here's how

Food	Tool		Minimum quantity of water in ml	Maximum quantity of water in ml	° in °C	 min. - max. in mins	Lid
Potatoes boiled in their skins ¹	-	-	500	2500	99	-	closed ²
Boiled potatoes ¹	-	-	500	2500	99	-	closed ²
Pasta, noodles ¹	-	-	500	2500	98	-	closed ²
Stew, soups	-	-	500	2500	100	-	closed ⁴
Soft-boiled eggs, M, 1 - 10 ⁻⁵	-	-	2000	2500	99	15 - 17	closed ⁴
Hard-boiled eggs, M 1 - 10 ⁻⁵	-	-	2000	2500	99	18 - 21	closed ⁴

¹ Also available as an automatic programme

² Do not use a measuring cup.

³ Use milk.

⁴ Use the measuring cup.

⁵ Use the steaming insert.

Recipe	Ingredients	Processing
Rice pudding	■ 250 g round-grain rice ■ 120 g sugar ■ 1 l milk with 3,5% fat ■ 1,5 g salt	■ Select "Manual cooking" cooking mode. ■ Select the stirrer and insert. ■ Add all ingredients to the pot. ■ Close the lid. ■ Set the temperature to 95 °C. ■ Set the speed to 4. ■ Cook the rice pudding until the required consistency is achieved.

Braising

During braising, food is fried in a little fat. A crust forms with browning on the surface. The food then stews in a small amount of bubbling liquid containing water or in its own juice.

Note: Your appliance has Guided Cooking recipes for braising.
→ "Selecting recipes", Page 96

Sample recipes:

- Veal goulash with asparagus
- Hearty potato goulash
- Veal roulades filled with Gorgonzola cream
- Wild boar ragout

Searing

During searing, food is cooked at a high temperature in a little fat. A crust forms with browning on the surface, and with its flavour. Take note of the recommended settings for searing.

Food	Tool		Minimum quantity in g	Maximum quantity in g	° in °C	 min. - max. in mins	Lid
Red meat, e.g. beef	- ¹	-	-	1000	200	-	open
White meat, e.g. pork, poultry	- ¹	-	-	1000	180	-	open
Minced meat	- ¹	-	-	1000	200	10 - 15	open
Goulash meat ^{2 3}		1	-	1000	200	20 - 25	closed ⁴
Seafood ^{2 3}	- ¹	-	-	-	160	-	open
Vegetables ²	- ¹	-	-	-	130 - 160	-	open
Onions ²		1	-	500	140 - 160	15 - 20	closed ⁴

¹ Stir with the spatula.

² Also available as an automatic programme

³ Cut into pieces 3 cm in size.

⁴ Do not use a measuring cup.

Searing minced meat

1. Add approx. 30 ml oil to the pot and preheat to 200 °C.
2. Add the minced meat to the pot in small pieces and after 3 minutes stir the mixture with the spatula.

3. Fry until sufficiently browned, stirring constantly.

en Here's how

Searing food



WARNING

Risk of fire!

Hot oil and fat ignite very quickly.

- ▶ Never leave hot fat or oil unattended.
- ▶ Only use heat-resistant oils and fats.
- ▶ Never add more than 250 ml oil to the pot.
- ▶ In the event of a fire never use water to put out burning oil or fat.
- ▶ Switch off the appliance.
- ▶ Extinguish flames carefully using the lid, a fire blanket or similar item.

1. Add the oil to the pot and heat until the required temperature is reached.
2. Add the food to the pot.

Tips

- Pieces of meat that are less than 3 cm in size can be fried covered and without the measuring cup. Use the stirrer to stir the meat.
- Large pieces of meat can be fried uncovered. You can use the spatula or tongs to turn the food.
- Fry the meat first and then the vegetables.
- Fry food that requires a higher temperature first.
- If lumps form, break them up with the spatula.

Note: If you are frying with the lid off, you cannot use the stirrer.

Service world-wide

Central Service Contacts

AT Österreich, Austria
 BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
 Werkskundendienst für Hausgeräte
 Quellenstrasse 2a
 1100 Wien
 Online Reparaturannahme, Ersatzteile
 und Zubehör und viele weitere Infos
 unter: www.bosch-home.at
 Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,
 Produktinformationen Tel.: 0810 550
 515*
<mailto:vie-produktinfo@bshg.com>
 *Mo-Do 8:00 bis 17.00 Uhr, Fr 8:00 bis
 13:00 Uhr

DE Deutschland, Germany
 BSH Hausgeräte Service GmbH
 Zentralwerkstatt für kleine Hausgeräte
 Trautskirchener Strasse 6-8
 90431 Nürnberg
 Online Auftragsstatus, Filterbeutel-Kon-
 figurator und viele weitere Infos unter:
www.bosch-home.com
 Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,
 Produkt-Informationen: Tel.: 0911 70
 440 040
<mailto:Kleingeraete@bshg.com>
 Mo-So 7:00 bis 22:00 Uhr

FR France
 BSH Electroménager S.A.S.
 Service Après-Vente
 26 ave Michelet - CS 90045
 93582 SAINT-OUEN cedex

0 970 809 890 Service gratuit
 * prix appel

<mailto:serviceconsommateur.fr@bosch-home.com>
www.bosch-home.com/fr

[illegible]



A series of horizontal lines for writing, consisting of 20 lines in total. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page.



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



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



8001182590 (000821)

fr, en