BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits: **bosch-home.com/welcome**

MyBosch

COOKIT

MCC9555DWC

[de] Gebrauchsanleitung

Weiterführende Informationen finden Sie in der Digitalen Gebrauchsanleitung.



Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheit 5
1.1 Allgemeine Hinweise 5
1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch 5
1.3 Einschränkung des Nutzerkreises 6
1.4 Sicherheitshinweise 6

2 Sachschäden vermeiden 11

3 Umweltschutz und Sparen 11
3.1 Verpackung entsorgen 11
3.2 Energie sparen 11

4 Aufstellen und Anschließen 12
4.1 Gerät auspacken 12
4.2 Lieferumfang 13
4.3 Gerät aufstellen 15
4.4 Gerät reinigen 15
4.5 Topf einsetzen 15
4.6 Deckel montieren 16
4.7 Gerät elektrisch anschließen 16
4.8 Erste Inbetriebnahme vornehmen 17

5 Kennenlernen 18
5.1 Gerät 18
5.2 Symbole 20
5.3 Bedienelemente 21
5.4 Touchdisplay 21
5.5 LED Temperaturindikator 22
5.6 Deckel 22
5.7 Topf 23

6 Werkzeug und Zubehör 23
6.1 Universalmesser einsetzen 25
6.2 3D-Rührer einsetzen 26
6.3 Zwillings-Rührbesen einsetzen 26
6.4 Werkzeug entnehmen 26
6.5 Zerkleinerungsaufsatz mit Zerkleinerungsscheiben einsetzen 27
6.6 Übersicht der Zerkleinerungsscheiben 28
6.7 Zubehör 28

7 Grundlegende Bedienung 29
7.1 Gerät einschalten 29
7.2 Gerät ausschalten 29
7.3 Deckel öffnen und schließen 29
7.4 Geschwindigkeit einstellen 29
7.5 Turbomodus verwenden 30
7.6 Temperatur einstellen 30
7.7 Topf entleeren 30

8 Zeitfunktionen 31
8.1 Dauer einstellen 31
8.2 Dauer ändern 31
8.3 Stoppuhr einstellen 31

9 Meine Merklisten 32
9.1 Favoriten verwalten 32
9.2 Eigene Rezepte 32
9.3 Zuletzt heruntergeladen 32
9.4 Zuletzt zubereitet 32

10 Guided Cooking Rezepte 32
10.1 Rezept wählen 32
10.2 Rezepte filtern 33
10.3 Rezept zubereiten 33

11 Automatikprogramme 33
11.1 Automatikprogramme verwenden 33
11.2 Übersicht der Automatikprogramme 33

12 Siedepunktautomatik 35
12.1 Siedepunktautomatik einstellen 35

13 Manuelles Kochen 36
13.1 Manuelles Kochen einstellen 36

14 Dampfgaren 37
14.1 Dampfgareinsatz verwenden 37
14.2 Dampfgaraufsatz verwenden 37
14.3 Dampfgaren einstellen 38

15 Sous-vide 38
15.1 Sous-vide einstellen 39

16 Waage 39
16.1 Waage verwenden 39

17 Home Connect 39
17.1 Gerät mit WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) verbinden 40
17.2 Home Connect Einstellungen 40
17.3 Ferndiagnose 41
17.4 Datenschutz 41

18 Sicherheitssysteme und Bedienhilfen 41
18.1 Überlastsicherung 41
18.2 Temperatursensoren 41
18.3 Unwuchtsensor 42
18.4 Deckelsicherung 42
18.5 Deckelverriegelung 42
18.6 Überlauferkennung 42
18.7 Tastensperre 42

19 Grundeinstellungen 42
19.1 Grundeinstellungen ändern 42
19.2 Übersicht der Grundeinstellungen 43

20 Reinigen und Pflegen 44
20.1 Reinigungsmittel 44
20.2 Reinigungsübersicht 44
20.3 Deckel demontieren 45
20.4 Werkzeughalter entfernen 46
20.5 Grundgerät reinigen 46
20.6 Universalmesser reinigen 47
20.7 Zwillings-Rührbesen reinigen 47
20.8 Topf reinigen 47
20.9 Topf entkalken 48
20.10 Werkzeughalter reinigen 48
20.11 Reinigungsprogramm verwenden 48

21 Störungen beheben 50

22 Entsorgen 54
22.1 Altgerät entsorgen 54

23 Kundendienst 54
23.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.), Fertigungsnummer (FD) und Zählnummer (Z-Nr.) 54
23.2 Garantiebedingungen 54

24 Technische Daten 57
24.1 Informationen zu freier und Open Source Software 57

25 Konformitätserklärung 57

26 So gelingt's 58
26.1 So gehen Sie am besten vor 58
26.2 Zerkleinern 59
26.3 Pürieren 60
26.4 Kneten 60
26.5 Vermengen 63
26.6 Emulgieren 65
26.7 Steifschlagen 65
26.8 Raspeln 66

26.9 Schneiden..... 67
26.10 Dampfgaren..... 67
26.11 Sous-vide..... 69
26.12 Schmelzen..... 72
26.13 Simmern und Pochieren..... 73
26.14 Aufwärmen 74
26.15 Kochen 75
26.16 Schmoren 77
26.17 Anbraten..... 77

1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Verwenden Sie das Gerät nur:

- mit Originalwerkzeugen.
- zum Kochen, Anbraten, Schmoren, Simmern, Dampfgaren, Garen, Sous-vide-Garen, Warmhalten und Pochieren von Lebensmitteln.
- zum Rühren, Kneten, Schlagen, Schneiden und Raspeln von Lebensmitteln.
- unter Aufsicht.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds bei Raumtemperatur.
- für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und Verarbeitungszeiten.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- zum Frittieren.
- zum Garen in größeren Ölmengen.

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn Sie:

- das Gerät nicht verwenden.
- das Gerät nicht beaufsichtigen.
- das Gerät zusammenbauen.
- das Gerät auseinandernehmen.
- das Gerät reinigen.
- mit einem Fehler konfrontiert werden.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Kinder vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

1.4 Sicherheitshinweise

Beachten Sie die Sicherheitshinweise.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!
Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → *Seite 54*

Unsachgemäße Installationen sind gefährlich.
- ▶ Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- ▶ Das Gerät nur über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Erdung an ein Stromnetz mit Wechselstrom anschließen.
- ▶ Das Schutzleitersystem der elektrischen Hausinstallation muss vorschriftsmäßig installiert sein.

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
- ▶ Nie das Gerät oder die Netzanschlussleitung in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben.
- ▶ Auf die Gerätesteckverbindung darf keine Flüssigkeit überlaufen.
- ▶ Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.
- ▶ Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen.
- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.
- ▶ Nie das Gerät mit feuchten Händen benutzen.

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

Gegenstände in der Kontaktstelle können zu einem Stromschlag führen.
- ▶ Keine Gegenstände in die Kontaktstelle stecken.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Eine verlängerte Netzanschlussleitung und nicht zugelassene Adapter zu verwenden, ist gefährlich.
- ▶ Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- ▶ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter verwenden.

- Das Gerät niemals an Zeitschaltuhren oder fernbedienbaren Steckdosen anschließen.

Starke Hitze kann das Gerät und weitere Teile in Brand setzen.

- Nie das Gerät in einen beheizten Ofen stellen.
- Nie das Gerät auf oder in die Nähe heißer Oberflächen stellen.
- Keine Gegenstände im Topf lagern oder ablegen.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während der Nutzung des Geräts erhitzen sich das Gerätegehäuse, der Topf, die Werkzeuge und die metallischen Bestandteile.

- Die Werkzeuge nur mit dem Spatel entnehmen.
- Den Topf und den Deckel nur an den Griffen anfassen.
- Nie den Topf an den metallischen Flächen anfassen.
- Nie den Werkzeughalter anfassen, bevor er vollständig abgekühlt ist.
- Nie das Grundgerät reinigen oder transportieren, wenn das Grundgerät Restwärme aufweist.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Schnell austretender Dampf, überschwappende oder überkochende Flüssigkeiten und Fettspritzer können zu Verbrühungen führen.

- Keine Flüssigkeiten überkochen lassen.
- Nicht über das Gerät beugen.
- Nicht die maximal zulässige Füllmenge von 3 l überschreiten.
- Den Deckel vorsichtig öffnen.
- Beim Einfüllen von heißen Flüssigkeiten in den Topf besonders vorsichtig sein und Abstand halten.
- Das Gerät auf eine stabile Arbeitsfläche stellen.
- Die Einfüllöffnung des inneren Deckels nicht abdecken oder abkleben und frei von Füllgut halten.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Rotierende Werkzeuge können zu Verletzungen führen.

- Die Hände, das Haar, die Kleidung und andere Utensilien von rotierenden Teilen fernhalten.
- Die Werkzeuge nur bei Stillstand des Antriebs aufsetzen und abnehmen.

- ▶ Die Werkzeuge nur in komplett zusammengesetztem Zustand in den Topf einsetzen.
- ▶ Nur das im Display ausgewählte oder im Rezept angegebene Werkzeug einsetzen und verwenden.

Das Gerät mit beschädigten Teilen zu betreiben, kann zu Verletzungen führen.

- ▶ Teile, die Risse oder sonstige Beschädigungen aufweisen oder nicht korrekt sitzen, gegen Originalersatzteile austauschen.

⚠ WARNUNG – Schnittgefahr!

Das Universalmesser hat scharfe Klingen.

- ▶ Das Universalmesser nur am Werkzeuggriff fassen.
- ▶ Die Klingen nie mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Bei Nichtgebrauch das Universalmesser immer im Messerschutz aufbewahren.

Die Zerkleinerungsscheiben haben scharfe Kanten.

- ▶ Die Zerkleinerungsscheiben nur am Kunststoffring in der Mitte fassen.
- ▶ Nicht in den Einfüllschacht fassen.
- ▶ Nur den Stopfer verwenden, um Zutaten nachzuschieben.

⚠ WARNUNG – Quetschgefahr!

Hände und Finger können eingeklemmt werden.

- ▶ Beim Absenken des Deckels nicht in den Topf fassen.

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

⚠ WARNUNG – Gefahr durch Magnetismus!

Das Gerät enthält Permanentmagnete. Diese können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beeinflussen.

- ▶ Personen mit elektronischen Implantaten müssen 10 cm Mindestabstand zum Gerät einhalten.

⚠ WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!

Verschmutzungen auf Oberflächen können die Gesundheit gefährden.

- ▶ Die Reinigungshinweise beachten.
- ▶ Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, vor jedem Gebrauch reinigen.

2 Sachschäden vermeiden

ACHTUNG!
Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Sachschäden führen.
- ▸ Das Gerät nie im Leerlauf betreiben.
- ▸ Nie Originalteile und -zubehör für andere Geräte verwenden.
- ▸ Das Gerät nur mit den zugelassenen Originalteilen verwenden.
- ▸ Die maximalen Verarbeitungsmengen beachten.
- ▸ Keine Gegenstände im Topf lagern oder ablegen.
- ▸ Das Gerät nie ohne Inhalt aufheizen.
- ▸ Den Topf nur in Verbindung mit dem Grundgerät verwenden.
- ▸ Nie den Deckel mit Gewalt herunterdrücken.

Während des Betriebs tritt warme Abluft hinten aus dem Abluftgitter aus. Blockierte Abluft kann zur Überhitzung des Geräts führen.
- ▸ Das Gerät mit ausreichend Abstand zur Wand, zu empfindlichen Flächen und Geräten aufstellen.

Erschütterungen können die Funktionsweise des Geräts beeinträchtigen.
- ▸ Das Gerät nicht auf bewegliche oder vibrierende Oberflächen stellen.

Durch die Verwendung des falschen Deckels können Teile des Geräts beschädigt werden.
- ▸ Die Wendeschneidscheibe und die Wenderaspelscheibe nur mit dem inneren Deckel mit Einfüllschacht verwenden.
  → *"Zerkleinerungsaufsatz mit Zerkleinerungsscheiben einsetzen", Seite 27*

Gegenstände im Topf oder im Einfüllschacht können zu Schäden führen.
- ▸ Keine Gegenstände in den Topf oder den Einfüllschacht einführen, z. B. Kochlöffel.

Wärme kann die Zerkleinerungsscheiben beschädigen.
- ▸ Vor der Verwendung das Grundgerät abkühlen lassen.
- ▸ Nicht in Kombination mit Heizfunktionen verwenden.

Eine zu große Füllmenge kann das Gerät beschädigen.
- ▸ Nicht mehr als 1 kg an Zutaten auf einmal zerkleinern.

Hohe Temperaturen können Gegenstände im Topf beschädigen.
- ▸ Keine Gegenstände oder Werkzeuge im Topf lagern.

Andauernde starke Hitze kann den Spatel schmelzen.
- ▸ Den Spatel nur für die Dauer des Gebrauchs im heißen Topf belassen.

Unsachgemäße Reinigung kann das Gerät beschädigen.
- ▸ Nie die Kontaktstelle mit der rauen Seite des Schwamms reinigen.
- ▸ Nie die Kunststoffteile in der Spülmaschine einklemmen, da sich die Kunststoffteile verformen können.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.
- ▸ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Strom.

Den Messbecher bei allen thermischen Zubereitungsarten einsetzen, außer beim Braten oder gegenteiligen Hinweisen im Display.

- ✔ Weniger Wasserdampf und Energie entweichen.
  Ihre Speisen werden schneller warm.

Die Dauer verringern, nach der das Gerät in den Standby schaltet.
→ *Seite 43*

- ✔ Ihr Gerät verbraucht weniger Strom.

Das intelligente Temperatursystem im Gerät regelt die Temperatur automatisch, sodass das Gerät keine überflüssige Energie verbraucht.

- ✔ Wasser wird nur leicht sprudelnd aufgekocht.

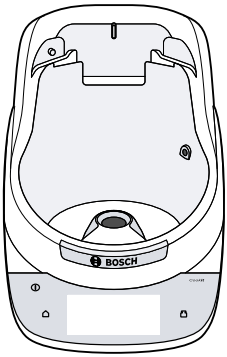
4 Aufstellen und Anschließen

4.1 Gerät auspacken

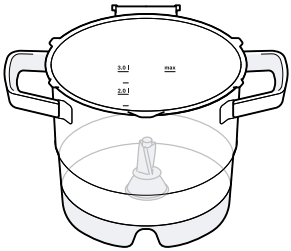
1. Das Grundgerät und alle Werkzeuge und Zubehöre aus der Verpackung nehmen.
2. Den kompletten Deckel öffnen und den Dampfgareinsatz aus dem Topf nehmen.
3. Das Verpackungsmaterial entfernen.
4. Das Gerät und alle Werkzeuge auf sichtbare Beschädigungen und Vollständigkeit prüfen.
5. Die Verpackung entsorgen.
   → *Seite 11*

4.2 Lieferumfang

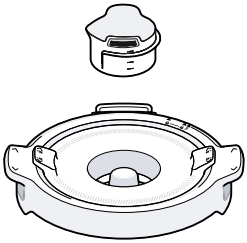
Prüfen Sie nach dem Auspacken alle Teile auf Transportschäden und die Vollständigkeit der Lieferung.



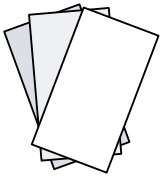
A



B



C



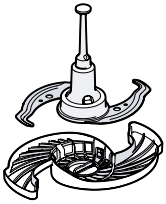
D



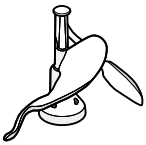
E



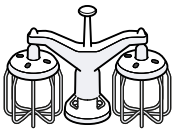
F



G



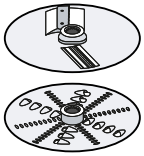
H



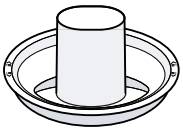
I



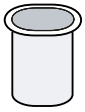
J



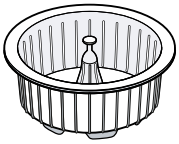
K



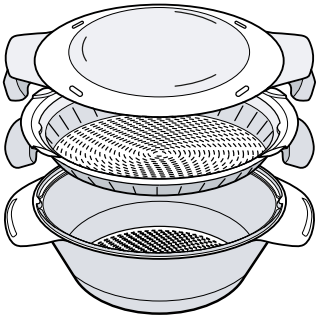
L



M



N



O

A	Grundgerät
B	XL-Topf mit Smart Sensor Technology mit Werkzeughalter und Silikondichtungsring
C	Deckel und Messbecher
D	Begleitunterlagen
E	Kochbuch
F	Spatel
G	Universalmesser und Messerschutz
H	3D-Rührer
I	Zwillings-Rührbesen
J	Antriebsachse
K	Wendeschneidscheibe und Wenderaspelscheibe
L	Innerer Deckel mit Einfüllschacht
M	Stopfer
N	Dampfgareinsatz
O	Deckel für Dampfgaraufsatz, Zwischenboden, Dampfgaraufsatz

4.3 Gerät aufstellen

⚠ **WARNUNG**
Brandgefahr!
Starke Hitze kann das Gerät und weitere Teile in Brand setzen.
- ▸ Nie das Gerät in einen beheizten Ofen stellen.
- ▸ Nie das Gerät auf oder in die Nähe heißer Oberflächen stellen.
- ▸ Keine Gegenstände im Topf lagern oder ablegen.

- ▸ Das Gerät auf eine stabile, ebene, saubere und glatte Arbeitsfläche stellen.

Sicherstellen, dass umliegende Möbel hitzebeständig und feuchtigkeitsbeständig sind.

4.4 Gerät reinigen

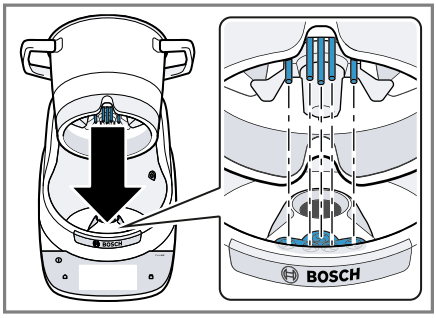
- ▸ Das Gerät und die Einzelteile vor dem ersten Gebrauch reinigen.
→ *"Reinigen und Pflegen", Seite 44*

4.5 Topf einsetzen

⚠ **WARNUNG**
Stromschlaggefahr!
Gegenstände in der Kontaktstelle können zu einem Stromschlag führen.
- ▸ Keine Gegenstände in die Kontaktstelle stecken.

Voraussetzung: Der Werkzeughalter mit dem Silikondichtungsring ist im Topf montiert.
→ *"Werkzeughalter reinigen", Seite 48*

- ▸ Den Topf einsetzen.



Darauf achten, dass zwischen dem Topf und dem Grundgerät keine Gegenstände oder Ablagerungen sind.
Die Deckelhalterung hinten am Topf in die Aussparung am Grundgerät einsetzen.

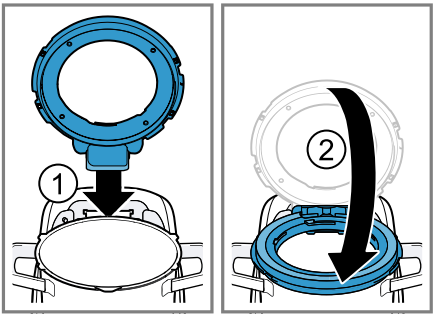
4.6 Deckel montieren

⚠ WARNUNG
Quetschgefahr!
Hände und Finger können eingeklemmt werden.
- ▸ Beim Absenken des Deckels nicht in den Topf fassen.

Tipp: Lernen Sie die Bestandteile des Deckels kennen.
→ *"Deckel", Seite 22*

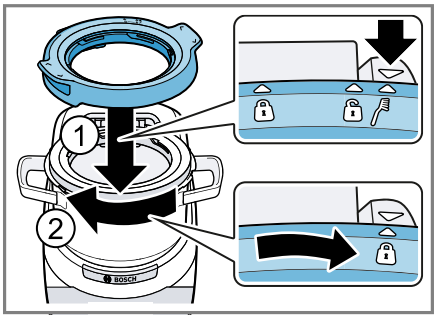
Voraussetzung: Der Topf ist eingesetzt. → *Seite 15*

1. Den äußeren Deckel mit Dichtung in die Deckelhalterung am Topf vollständig einsetzen und schließen.



✔ Der äußere Deckel mit Dichtung rastet in der Deckelhalterung ein.

2. Die Abdeckung für den Deckelrand auf den äußeren Deckel mit Dichtung setzen.

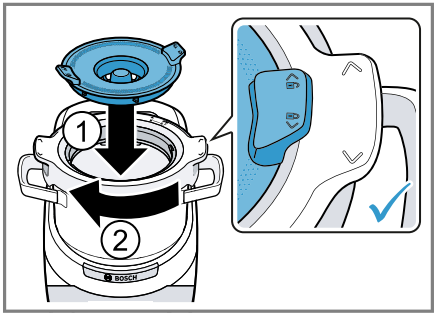


✔ Die Symbole ▲ und ▼ stehen übereinander.

3. Die Abdeckung für den Deckelrand in Richtung ❯ im Uhrzeigersinn drehen, bis diese spürbar einrastet.

✔ Die Symbole ▲ und ▼ stehen übereinander.

4. Den inneren Deckel auf die Abdeckung für den Deckelrand setzen.



5. Den inneren Deckel im Uhrzeigersinn drehen, bis dieser einrastet.

✔ Der Antrieb ist betriebsbereit.

4.7 Gerät elektrisch anschließen

Schließen Sie Ihr Gerät für die erste Inbetriebnahme ans Stromnetz an.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung des Geräts in eine Steckdose in der Nähe des Geräts stecken.

   Darauf achten, dass die Netzanschlussleitung nicht zu stark spannt und freiliegt.
   Um die Kabellänge anzupassen, das Netzkabel in das Kabelstaufach schieben.
2. Den Netzstecker auf festen Sitz prüfen.

4.8 Erste Inbetriebnahme vornehmen

Bei der ersten Inbetriebnahme oder nach dem Zurücksetzen auf Werkseinstellungen erscheint das Tutorial. Das Tutorial erklärt Ihnen alle wichtigen Funktionen, Werkzeuge und fordert Sie auf, Einstellungen vorzunehmen.

Hinweis: Sie können die Siedepunktautomatik und damit die Höhe über dem Meeresspiegel und die Home Connect-Einstellungen jederzeit in den Grundeinstellungen ändern. → *"Grundeinstellungen ändern", Seite 42*

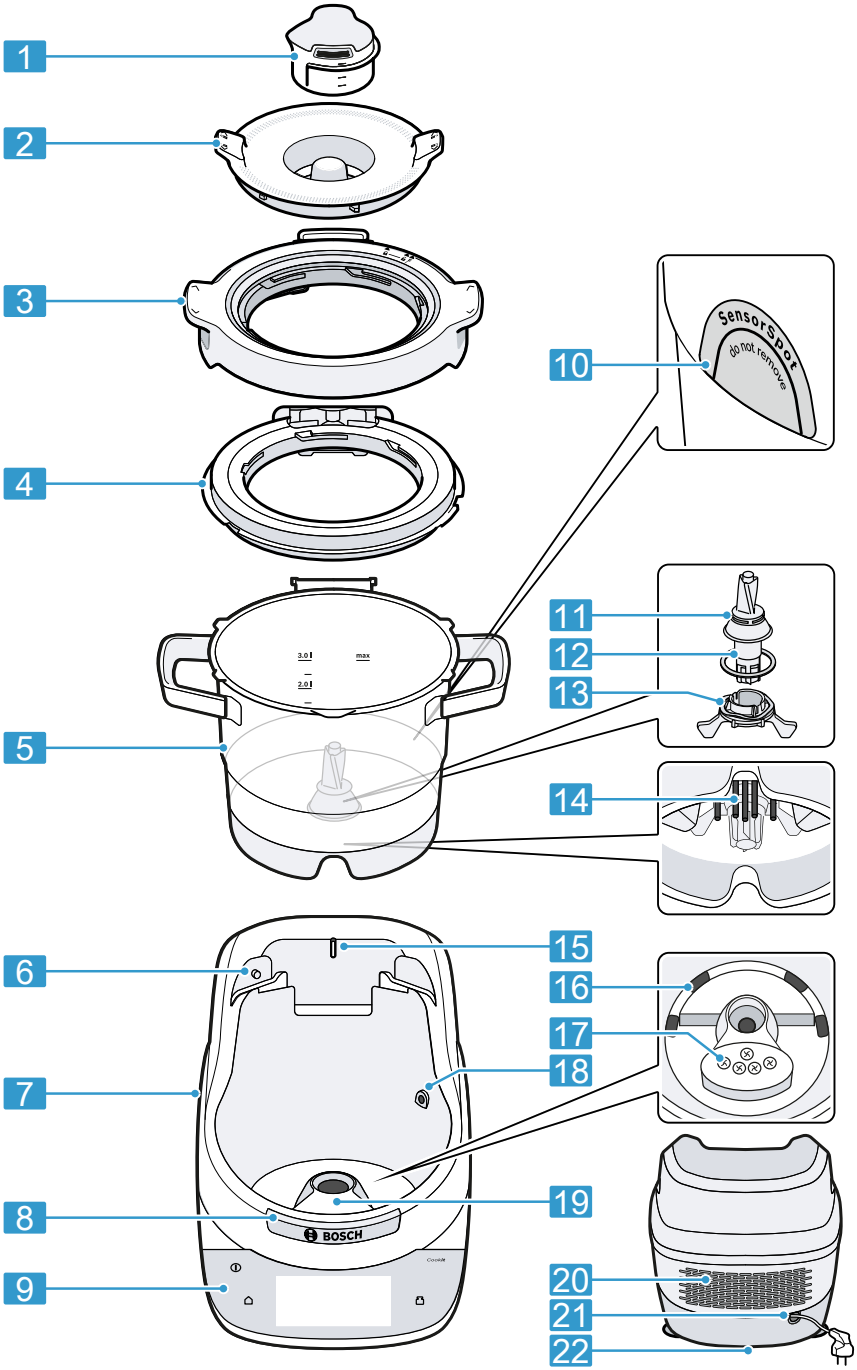
Voraussetzung: Das Gerät ist elektrisch angeschlossen. → *Seite 16*

1. Den Anweisungen im Display folgen.
2. Um Home Connect einzurichten, die mitgelieferten Unterlagen zu Home Connect beachten.

5 Kennenlernen

5.1 Gerät

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
SensorSpot
do not remove
3.0 l
max
2.0 l
BOSCH

1	Messbecher
2	Innerer Deckel
3	Abdeckung für Deckelrand
4	Äußerer Deckel mit Dichtung
5	XL-Topf mit Smart Sensor Technology
6	Deckelverriegelung
7	Grundgerät mit integrierter Waage
8	LED Temperaturindikator
9	Bedienelemente
10	SensorSpot
11	Federring
12	Werkzeughalter mit Silikondichtungsring
13	Schraubring mit Flügeln und Wellenfeder
14	Kontaktstifte
15	Deckelsicherung
16	Ablauföffnung
17	Kontaktstelle
18	Infrarot-Temperatursensor
19	Antrieb
20	Abluftgitter
21	Kabelstaufach
22	Typenschild

5.2 Symbole

Hier finden Sie eine Übersicht der Symbole Ihres Geräts.

Gerätesymbole und Werkzeugsymbole

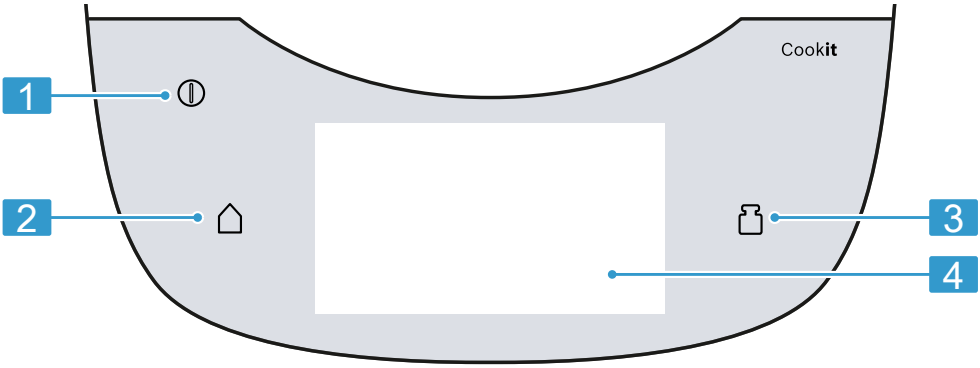
Symbol	Erklärung
	Universalmesser
	3D-Rührer
	Zwillings-Rührbesen
	Antriebsachse für Zerkleinerungsscheiben
max	Maximale Füllmenge
	Minimale Füllmenge Dampfgaren
	Reinigungsposition
	Für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet
	Geschirrspülereignung
	Positionsmarkierungen
	Verriegelung
	Verriegelung öffnen.
	Verriegelung schließen.
	Abdeckung für Deckelrand öffnen.
	Abdeckung für Deckelrand schließen.
	Entriegelungsposition
	Verriegelungsposition
	Deckelhalterung
	Gebrauchsanleitung lesen.
	Nicht in den Einfüllschacht fassen.

Displaysymbole

Symbol	Erklärung
	Dauer zählt herunter.
	Dauer zählt hoch.
	Deckelverriegelung ist aktiv.

5.3 Bedienelemente

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.

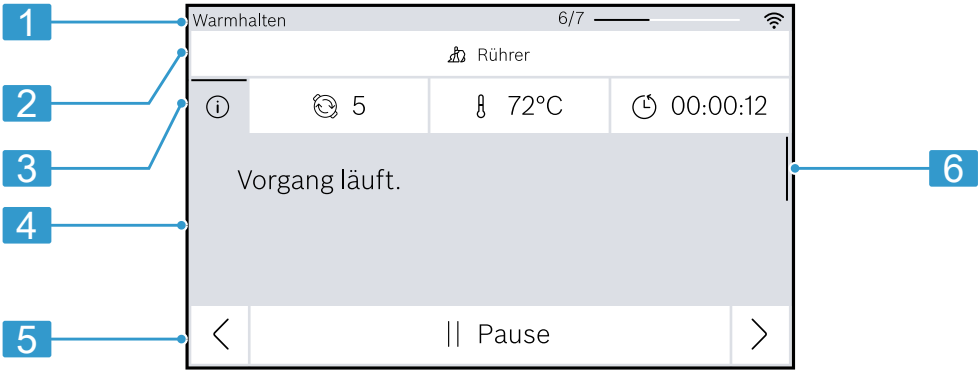


1	⏻	on/off	■ → *"Gerät einschalten", Seite 29* ■ → *"Gerät ausschalten", Seite 29*
2	⌂	Home-Taste	■ Hauptmenü öffnen. ■ Im Menü zurücknavigieren.
3		Waage	→ *"Waage verwenden", Seite 39*
4		Touchdisplay	→ *"Touchdisplay", Seite 21*

5.4 Touchdisplay

Das Touchdisplay ist sowohl Anzeige als auch Bedienelement. Im Touchdisplay sehen Sie die Auswahlmöglichkeiten und die vorgenommenen Einstellungen zur aktuellen Funktion.

Hinweis: Wenn das Touchdisplay nass oder verschmutzt ist, kann das die Funktion einschränken.



1	Statusleiste	■ Position im Menü und den Netzwerkstatus anzeigen. ■ Fortschritt des Guided Cooking Rezepts anzeigen, z. B. 5/7. **Hinweis:** Hinweistexte können die Statusleiste überdecken.
2	Werkzeugleiste	■ Voreingestelltes Werkzeug anzeigen. ■ Werkzeug wählen.
3	Parameterleiste	■ Informationsanzeige wählen. ■ Geschwindigkeit einstellen. → *Seite 29* ■ Temperatur einstellen. → *Seite 30* ■ Dauer einstellen. → *Seite 31*
4	Hauptbereich	■ Im Menü navigieren. ■ Informationen anzeigen, z. B. Rezepte. ■ Dauer mit Schnellwahltasten erhöhen. → *Seite 31* **Hinweise** ■ Fehlermeldungen können den Inhaltsbereich überdecken. ■ Die Schnellwahltasten erscheinen während des Betriebs.
5	Navigationsbereich	■ In der Navigationsleiste navigieren. ■ Einstellungen bestätigen und zurücksetzen. ■ Programme und Rezepte steuern. **Hinweis:** Hinweistexte können den Navigationsbereich überdecken.
6	Scroll-Balken	Vertikalen Bildlauf steuern.

5.5 LED Temperaturindikator

Der LED Temperaturindikator pulsiert beim Aufheizvorgang. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet der LED Temperaturindikator durchgehend. Wenn die Restwärme im Topf 60 °C unterschreitet, erlischt der LED Temperaturindikator.

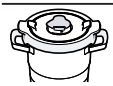
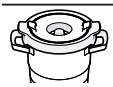
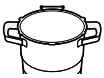
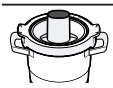
5.6 Deckel

Der Deckel besteht aus mehreren Teilen und austauschbaren Einsätzen.
Der Deckel besteht aus 4 Teilen:
- Messbecher
- Innerer Deckel
- Abdeckung für Deckelrand
- Äußerer Deckel mit Dichtung

Mit dem Messbecher können Sie den Deckel vollständig verschließen. Durch die Einfüllöffnung im inneren Deckel können Sie Flüssigkeiten in den Topf geben. Sie können den Deckel bis zu 90° öffnen und unterschiedlich verwenden.
→ *"Übersicht der Deckelverwendung", Seite 22*

Übersicht der Deckelverwendung

Sie können den Deckel und seine Bestandteile in unterschiedlichen Kombinationen verwenden.

Deckel	Verwendung
 mit Messbecher	■ Gerichte kochen. ■ Teig gehen lassen. ■ Zutaten kalt verarbeiten, z. B. kneten, zerkleinern, schlagen.
 ohne Messbecher	■ Gerichte mit eingesetztem Werkzeug braten. ■ Soßen mit Werkzeug reduzieren. ■ Flüssigkeiten im laufenden Betrieb einfüllen.
 ohne Deckel	■ Gerichte ohne eingesetztes Werkzeug braten. ■ Gerichte mit Spatel umrühren. ■ Dampfgaraufsatz verwenden.
 mit Einfüllschacht	■ Lebensmittel schneiden. ■ Lebensmittel raspeln und reiben.

5.7 Topf

Der XL-Topf mit Smart Sensor Technology ist aus Edelstahl und verfügt über eine intelligente Temperatursensorik.
Die Skala in der Innenseite zeigt die minimale und die maximale Füllmenge an. Die Kontaktstifte auf der Unterseite verbinden den Topf mit dem Grundgerät. Der SensorSpot auf der Rückseite ist ein Sticker, der für die korrekte Temperaturmessung erforderlich ist.

6 Werkzeug und Zubehör

Hier finden Sie eine Übersicht der Werkzeuge und deren Verwendungszweck.

⚠ WARNUNG
Verletzungsgefahr!
Rotierende Werkzeuge können zu Verletzungen führen.
- ▸ Die Hände, das Haar, die Kleidung und andere Utensilien von rotierenden Teilen fernhalten.
- ▸ Die Werkzeuge nur bei Stillstand des Antriebs aufsetzen und abnehmen.
- ▸ Die Werkzeuge nur in komplett zusammengesetztem Zustand in den Topf einsetzen.
- ▸ Nur das im Display ausgewählte oder im Rezept angegebene Werkzeug einsetzen und verwenden.

Bezeichnung	Verwendung
Messbecher	■ Kleine Zutatenmengen bis max. 100 ml abmessen. ■ Inneren Deckel abdecken.
Spatel	■ Speisen umrühren und entnehmen. ■ Werkzeuge entnehmen. ■ Essensreste vom Werkzeug und aus dem Topf entfernen.

Bezeichnung	Verwendung
Universalmesser	■ Teig kneten und mischen, z. B. Kuchenteig. ■ Zutaten zerkleinern oder mischen, z. B. Püree, Hartkäse, Brot, Brötchen, Schokolade, Nüsse. ■ Kleine gefrorene Früchte zerkleinern, z. B. Blaubeeren, Himbeeren. **Hinweis:** Das Universalmesser eignet sich nicht, um rohen Kürbis zu schneiden.
3D-Rührer	■ Flüssige bis dickflüssige Speisen rühren, mischen, erhitzen und kochen, z. B. Eintöpfe, Suppen und Schmorgerichte. ■ Speisen gleichmäßig und schnell erhitzen. ■ Stückige Lebensmittel anbraten.
Zwillings-Rührbesen	■ Speisen mischen und erhitzen, z. B. Béchamelsoße und Mehlschwitze. ■ Lebensmittel emulgieren, z. B. Mayonnaise. ■ Feinkörnige oder pulverige Zutaten unterrühren, z. B. Polenta und Pudding. ■ Leichte Teige mischen, z. B. Biskuitteig. ■ Eiweiß und Sahne schlagen.

Bezeichnung	Verwendung
Antriebsachse	Antriebsachse einsetzen, um Wendeschneidscheibe oder Wenderaspelscheibe zu nutzen.
Wendeschneidscheibe	Lebensmittel in dicke oder dünne Scheiben schneiden, z. B. Obst oder Gemüse. **Hinweis:** Die Wendeschneidscheibe eignet sich nicht, um Hartkäse, Brot, Brötchen, rohen Kürbis oder Schokolade zu schneiden.
Wenderaspelscheibe	Lebensmittel in grobe oder feine Stücke raspeln, z. B. Obst, Gemüse oder Käse. **Hinweis:** Die Wenderaspelscheibe eignet sich nicht, um Nüsse oder rohen Kürbis zu raspeln.
Stopfer	Lebensmittel nachschieben.
Dampfgarzubehöre	■ Zutaten auf maximal 3 Ebenen dampfgaren. ■ Dampfgarzubehöre bestehen aus Dampfgareinsatz, Dampfgaraufsatz, Zwischenboden und Deckel für Dampfgaraufsatz. **Tipp:** Den Dampfgareinsatz können Sie zum Kochen, Dampfgaren und als Abtropfsieb verwenden.

Tipps

- Reinigen Sie nach dem Gebrauch alle Teile, damit die Rückstände nicht antrocknen.

- Fetthaltige Rückstände an den Werkzeugen können das Ergebnis der Zubereitung beeinträchtigen.

Hinweis: Die Werkzeuge arbeiten sehr effektiv. Wenn eine Zeitspanne angegeben ist, stellen Sie zuerst die kürzere Dauer ein und erhöhen Sie diese bei Bedarf.
→ *"Dauer einstellen", Seite 31*

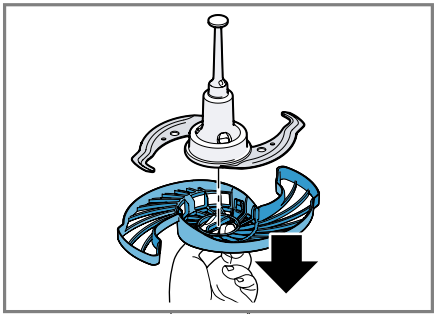
6.1 Universalmesser einsetzen

⚠ WARNUNG
Schnittgefahr!
Das Universalmesser hat scharfe Klingen.
- ▸ Das Universalmesser nur am Werkzeuggriff fassen.
- ▸ Die Klingen nie mit bloßen Händen berühren.
- ▸ Bei Nichtgebrauch das Universalmesser immer im Messerschutz aufbewahren.

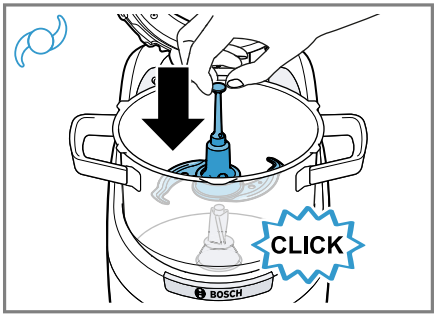
Hinweis: Wenn Sie häufig harte Lebensmittel oder gefrorene Früchte zerkleinern, nutzt sich das Universalmesser schneller ab.

Tipps
- Bevor Sie gefrorene Früchte zerkleinern, tauen Sie die Früchte bei Zimmertemperatur leicht an.
- Wenn Sie große gefrorene Früchte zerkleinern möchten, zerteilen Sie die Früchte vorher in kleine Stücke, z. B. in die Größe von Erdbeeren.

1. Den Deckel öffnen.
2. Das Universalmesser am Werkzeuggriff halten und den Messerschutz von unten am Griff abziehen.



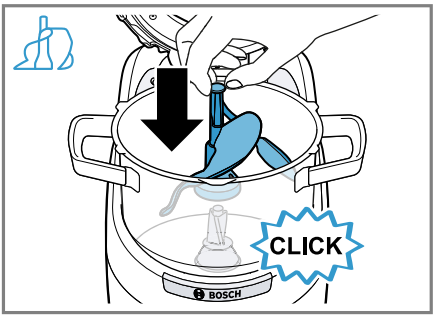
3. Das Universalmesser am Werkzeuggriff fassen und auf den Werkzeughalter setzen.



✔ Das Werkzeug rastet spürbar ein.
4. Den Deckel schließen und verriegeln.

6.2 3D-Rührer einsetzen

1. Den Rührer auf den Werkzeughalter setzen.



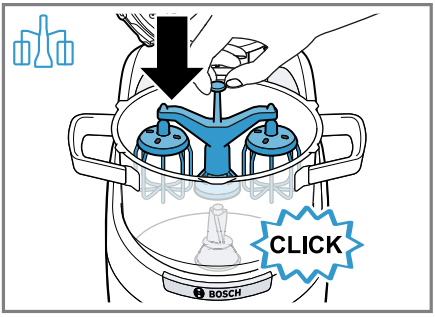
✔ Das Werkzeug rastet spürbar ein.

2. Den Deckel schließen und verriegeln.

6.3 Zwillings-Rührbesen einsetzen

Hinweis: Beim Verarbeiten von Lebensmitteln kann der Zwillings-Rührbesen quietschen. Das ist normal und wirkt sich nicht negativ auf die Funktionsweise aus. Reinigen Sie den Zwillings-Rührbesen nach dem Gebrauch.
→ *"Zwillings-Rührbesen reinigen", Seite 47*

1. Den Zwillings-Rührbesen auf den Werkzeughalter setzen.



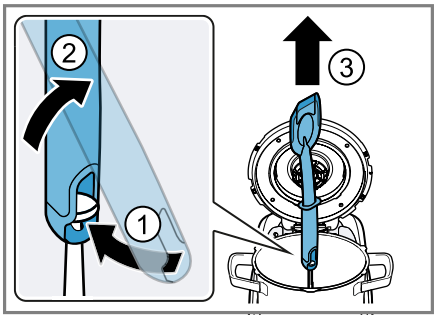
✔ Das Werkzeug rastet spürbar ein.

2. Den Deckel schließen und verriegeln.

6.4 Werkzeug entnehmen

⚠ WARNUNG
Verbrennungsgefahr!
Bei der Werkzeugentnahme kann heiße Flüssigkeit überschwappen.
- ▸ Das Werkzeug vorsichtig und nur mit dem Spatel entnehmen.
- ▸ Topfhandschuhe tragen.

1. Den Deckel komplett öffnen.
→ *"Deckel öffnen und schließen", Seite 29*
2. Mit der Öffnung am Spatelgriff den Werkzeuggriff aufnehmen.



3. Mit dem Spatel das Werkzeug vorsichtig nach oben herausziehen.

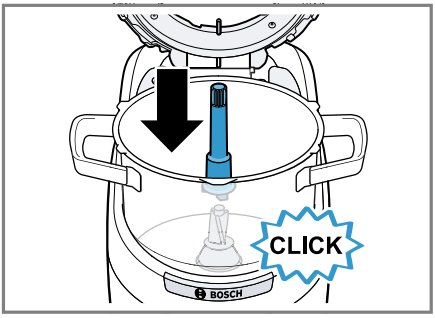
Tipps
- Stellen Sie einen hitzebeständigen Gegenstand bereit, auf den Sie das benutzte Werkzeug legen können, z. B. einen Teller.
- Reinigen Sie nach dem Gebrauch sofort alle Teile, damit die Rückstände nicht antrocknen.

6.5 Zerkleinerungsaufsatz mit Zerkleinerungsscheiben einsetzen

Der Zerkleinerungsaufsatz besteht aus 3 Teilen, der Antriebsachse, dem inneren Deckel mit Einfüllschacht und dem Stopfer. In Kombination mit den Zerkleinerungsscheiben können Sie Zutaten schneiden und raspeln.

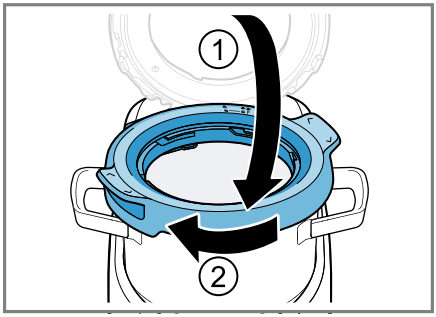
⚠ WARNUNG
Schnittgefahr!
Die Zerkleinerungsscheiben haben scharfe Kanten.
- ▸ Die Zerkleinerungsscheiben nur am Kunststoffring in der Mitte fassen.
- ▸ Nicht in den Einfüllschacht fassen.
- ▸ Nur den Stopfer verwenden, um Zutaten nachzuschieben.

1. Den inneren Deckel lösen und entnehmen.
2. Den äußeren Deckel mit der Dichtung öffnen.
3. Die Antriebsachse auf den Werkzeughalter setzen.

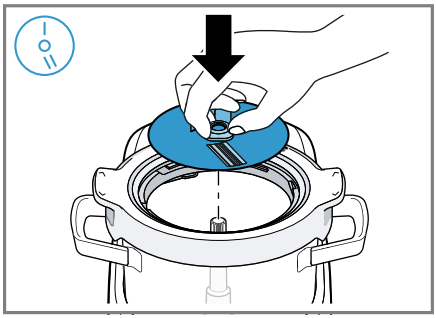


✔ Die Antriebsachse rastet spürbar ein.

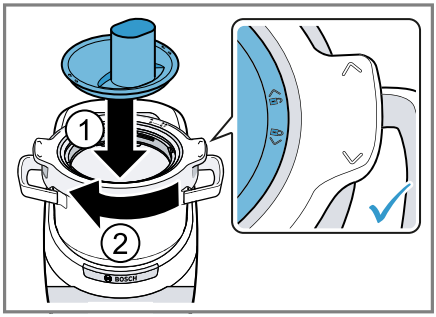
4. Den äußeren Deckel mit der Dichtung und die Abdeckung für den Deckelrand schließen und verriegeln.



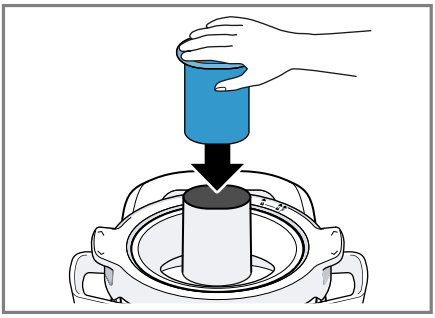
5. Die Wendescheibe mit der gewünschten Seite nach oben auf die Antriebsachse setzen.
→ *"Übersicht der Zerkleinerungsscheiben", Seite 28*



6. Den inneren Deckel mit Einfüllschacht auf die Abdeckung für den Deckelrand setzen.



7. Den inneren Deckel mit Einfüllschacht im Uhrzeigersinn verriegeln.
8. Die Zutaten bei laufendem Betrieb in den Einfüllschacht geben und unter leichtem Druck mit dem Stopfer nachschieben.



6.6 Übersicht der Zerkleinerungsscheiben

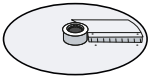
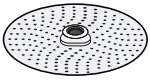
Hier finden Sie eine Übersicht über die Seiten der Zerkleinerungsscheiben.

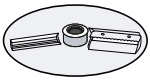
Markierung	Bezeichnung
1	Wendeschneidscheibe, dick
3	Wendeschneidscheibe, dünn
2	Wenderaspelscheibe, grob
4	Wenderaspelscheibe, fein

6.7 Zubehör

Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen. Verwenden Sie nur Originalzubehör, da dieses genau auf Ihr Gerät abgestimmt ist.
Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an.
→ *Seite 54*

Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren Sie in unserem Katalog, im Online-Shop oder beim Kundendienst.
www.bosch-home.com

Zubehör	Eigenschaften	Verwendung
Asia-Gemüsescheibe	MUZ9AG1 	Lebensmittel in dünne Streifen schneiden, für gebratenes Gemüse geeignet, z. B. Karotten, Petersilie, Sellerie, Zucchini oder Rote Bete.
Feine Reibscheibe	MUZ9FG1 	■ Nüsse sehr fein reiben. ■ Harten Käse reiben, z. B. Parmesan. **Hinweis:** Nicht geeignet für die Verarbeitung von weichem Käse.

Zubehör	Eigenschaften	Verwendung
Profi Supercut-Wendescheibe	MUZ9SC1 	Obst und Gemüse in dünne oder dicke Scheiben schneiden. **Tipp:** Besonders geeignet für sehr weiche oder faserige Lebensmittel.

7 Grundlegende Bedienung

7.1 Gerät einschalten

- ▸ Das Gerät mit ⏻ einschalten.
- ✔ Das Display zeigt eine Animation.

Hinweis: Wenn ein Rezept zuvor unterbrochen wurde, bietet Ihnen das Gerät an, das Rezept fortzuführen.

7.2 Gerät ausschalten

- ▸ Das Gerät mit ⏻ ausschalten.
- ✔ Das Display zeigt eine Animation.

Hinweis: Wenn Sie das Gerät ausschalten, leuchtet der LED Temperaturindikator weiter, bis die Restwärme im Topf 60 °C unterschreitet.

Tipp: Die Dauer nach der das Gerät in den Standby geht, können Sie in den Grundeinstellungen anpassen.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 42*

7.3 Deckel öffnen und schließen

1. Um den Deckel zu öffnen, die Abdeckung für den Deckelrand gegen den Uhrzeigersinn in Richtung ^ drehen.
2. Um den Deckel zu schließen, die Abdeckung für den Deckelrand im Uhrzeigersinn in Richtung v drehen.

✔ Wenn der Deckel geschlossen ist, stehen die Symbole ▲ und ▼ übereinander.

3. Den kompletten Deckel öffnen oder schließen.

7.4 Geschwindigkeit einstellen

Voraussetzungen

- Das benötigte Werkzeug ist ausgewählt und eingesetzt.
  → *"Werkzeug und Zubehör", Seite 23*
- In der Parameterleiste ist ⟲ gewählt.

▸ **Hinweis:** Das Display zeigt die möglichen Geschwindigkeiten für das jeweilige Werkzeug.

Um die gewünschte Geschwindigkeit einzustellen, mit dem Finger über den Slider fahren.

Hinweise

- Im konstanten Betrieb läuft der Antrieb durchgängig. Wenn Sie die Geschwindigkeit verringern, läuft der Antrieb langsamer.

- Im Intervallbetrieb wechseln sich Antriebsphasen und Pausen ab. Wenn Sie die Geschwindigkeit verringern, werden die Pausen länger.

Die Tabelle zeigt die Geschwindigkeit pro Werkzeug.

Werkzeug	Intervallbetrieb	konstanter Betrieb
	1 - 4	5 - 6
	-	1 - 7
	1 - 4	5 - 18
	-	1 - 9

Tipps
- Sie können die Geschwindigkeit jederzeit ändern.
- Wenn Sie mit dem Rührer die Stufen 4 bis 6 wählen, wird die Speise häufiger gemischt und dadurch gleichmäßiger und schneller erwärmt.

7.5 Turbomodus verwenden

Beim Universalmesser steht Ihnen der Turbomodus zur Verfügung. Für maximal 60 Sekunden dreht das Universalmesser mit maximaler Geschwindigkeit. Mit dem Turbomodus können Sie Lebensmittel schneller zerkleinern oder pürieren.

Voraussetzungen
- Das Universalmesser ist eingesetzt. → *Seite 25*
- Der Betrieb ist angehalten.

▸ "Turbo" gedrückt halten.
✔ Das Display zeigt die Dauer.

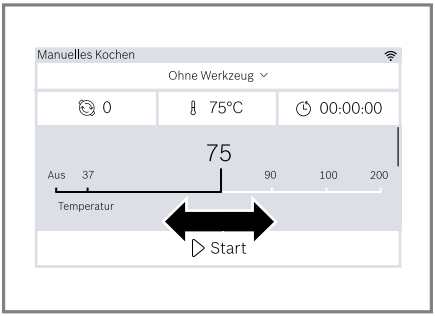
Tipp: Sie können bei Bedarf den Turbomodus wiederholen.

7.6 Temperatur einstellen

1. Auf drücken.

✔ Das Display zeigt die in Temperaturbereiche unterteilte Temperaturskala.

2. In den gewünschten Temperaturbereich drücken.
3. Um die gewünschte Temperatur einzustellen, mit dem Finger über den Slider fahren.



Je nach Temperaturbereich ändert sich die Schrittgröße, in der die Temperatur eingestellt werden kann.

Temperaturbereich in °C	Schritte in °C
37 - 90	5
90 - 100	1
100 - 200	10

✔ Der Fortschrittsbalken im Display und der pulsierende LED Temperaturindikator zeigen den Aufheizstatus an, bis die Zieltemperatur erreicht ist.

7.7 Topf entleeren

⚠ WARNUNG
Verbrühungsgefahr!
Nach dem Gebrauch ist der Topf heiß.

▸ Den Topf nur an den Griffen anfassen.

1. Den kompletten Deckel entfernen.
2. Das Werkzeug mit dem Spatel entnehmen.
   → *"Werkzeug entnehmen", Seite 26*
3. Den Topf entnehmen und entleeren.

   Den Topfinhalt nicht über die Deckelhalterung entleeren.

Tipp: Sie können die Essenreste mit dem Spatel entfernen.

8 Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über Zeitfunktionen, mit denen Sie die Dauer und das Ende eines Vorgangs einstellen können.

8.1 Dauer einstellen

Sie können eine Dauer festlegen, nach der der Betrieb automatisch endet. Die maximale Dauer beträgt 11 Stunden 59 Minuten 59 Sekunden.

Voraussetzung: Die Geschwindigkeit oder die Temperatur ist eingestellt.
→ *"Geschwindigkeit einstellen", Seite 29*
→ *"Temperatur einstellen", Seite 30*

1. Auf ⏲ oder ⏱ drücken.
2. Um die gewünschte Dauer einzustellen, mit dem Finger über die Stunden, Minuten und Sekunden nach oben oder unten streichen.
3. Um die Dauer zurückzusetzen, den Anweisungen auf dem Display folgen.

✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signalton, das Display zeigt eine Meldung und der Betrieb endet automatisch.

8.2 Dauer ändern

Sie können die Dauer während des Betriebs jederzeit ändern oder pausieren.

1. Auf ⏲ drücken.
2. Um die Dauer auf einen bestimmten Wert zu ändern, auf "Pause" drücken und die Dauer über den Slider ändern.

Tipp
Sie können die Dauer während des Betriebs erhöhen, indem Sie auf die Schnellwahltasten 10 Sekunden, 1 Minute oder 5 Minuten drücken.



8.3 Stoppuhr einstellen

Wenn Sie keine Dauer einstellen, zählt die Zeit automatisch hoch. Wenn Sie den Betrieb nicht vorzeitig beenden, indem Sie auf "Pause" drücken, beträgt die Maximaldauer 11 Stunden 59 Minuten 59 Sekunden.

Hinweis: In einigen Fällen ist keine Dauer voreingestellt. Der Betrieb endet, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Folgen Sie den Anweisungen im Display.

▸ Den Vorgang starten, ohne eine Dauer einzustellen.

9 Meine Merklisten

Im Bereich "Meine Merklisten" finden Sie Ihre persönlichen Rezeptelisten.

9.1 Favoriten verwalten

1. Das gewünschte Rezept wählen.
✔ Das Display zeigt die Rezeptdetails.
2. Um das Rezept zu der Merkliste hinzuzufügen, auf ☆ drücken.
✔ Das Display zeigt ★.
3. Um das Rezept aus der Merkliste zu entfernen, auf ★ drücken.
✔ Das Display zeigt ☆.

9.2 Eigene Rezepte

Hier finden Sie Ihre mit der Home Connect App erstellten eigenen Rezepte. Sie können die Temperatur, Dauer, Geschwindigkeit und die verwendeten Werkzeuge wählen und jeden Schritt individuell beschreiben.

⚠ WARNUNG
Verletzungsgefahr!
Unsachgemäße Erstellung, Zubereitung und Nutzung von selbst erstellten Rezepten können zu Verletzungen führen. Die individuellen Angaben von eigenen und geteilten Rezepten überprüft weder das Gerät noch Bosch. Die Verantwortung hierfür liegt beim Nutzer.
- Die individuellen Angaben zur Temperatur, Dauer, Geschwindigkeit und den verwendeten Zutaten und Werkzeugen eigenverantwortlich prüfen.
- Die individuellen Angaben bei der ersten Verwendung wenn nötig anpassen.

Hinweis: Sie können das Rezept wie ein reguläres Rezept herunterladen.
→ *"Meine Merklisten", Seite 32*

9.3 Zuletzt heruntergeladen

Hier finden Sie die aus der Home Connect App zuletzt heruntergeladenen Rezepte.

9.4 Zuletzt zubereitet

Hier finden Sie die Kochhistorie der zuletzt gestarteten Rezepte.

10 Guided Cooking Rezepte

Die Funktion "Rezepte" führt Sie Schritt-für-Schritt zu einem leckeren Gericht. Ihr Gerät gibt Ihnen alle Zutaten, Zubereitungsschritte und Parameter vor.

10.1 Rezept wählen

1. Mit ⏻ das Gerät einschalten.
2. Auf "Rezepte" drücken.
3. Die gewünschte Rezeptkategorie wählen.

   Tipps
   - Sie können die Rezepte filtern.
     → *"Rezepte filtern", Seite 33*
   - Um zwischen der Bildansicht und der Listenansicht zu wechseln, auf ☰ oder ▭ drücken.

   Um zu den Rezeptkategorien zurückzukehren, auf ‹ drücken.
4. Das gewünschte Rezept wählen.
✔ Das Display zeigt die Rezeptdetails.
5. Um das Rezept zuzubereiten, auf "Zubereitung" drücken.

Tipp: Sie können das Rezept zur Merkliste hinzufügen.
→ *"Favoriten verwalten", Seite 32*

✔ Die Rezeptzubereitung startet.

10.2 Rezepte filtern

Sie können die Rezeptauswahl mit dem Filter eingrenzen.

1. Auf ▽ drücken.
✔ Das Display zeigt die Anzahl der Rezepte und die Eigenschaften.
2. Um eine Eigenschaft zu wählen, auf ﹀ drücken.
✔ Das Display zeigt die möglichen Einstellungen.
3. Die gewünschten Eigenschaften wählen und auf "Anwenden" drücken.
4. Um die gewählten Eigenschaften abzuwählen, auf "Zurücksetzen" drücken.
✔ Das Display zeigt Rezepte mit den gewählten Eigenschaften an.

10.3 Rezept zubereiten

Voraussetzungen

- Ein Guided Cooking Rezept oder ein Automatikprogramm ist gewählt.
  → *"Rezept wählen", Seite 32*
  → *"Automatikprogramme verwenden", Seite 33*
- Die Zutaten sind küchenfertig.

1. Die Sicherheitshinweise beachten.
   → *Seite 6*
2. Den Anweisungen im Display folgen.
3. Um den Betrieb zu starten, auf "Start" drücken.
4. Um den Betrieb zu unterbrechen, auf "Pause" drücken.
5. Um das Rezept zu beenden, auf "Fertig" drücken.

Hinweis: Wenn in einem Guided Cooking Rezept Einstellwerte für Backöfen vorkommen, beziehen sich die Einstellwerte auf Bosch Backöfen. Wenn Sie einen anderen Backofen verwenden, beachten Sie die Herstellerangaben.

Tipps

- Sie können ausgewählte Gerichte bis zu 30 Minuten warmhalten, indem Sie auf "Warmhalten" drücken.
- Um während der Zubereitung die nächsten Schritte anzusehen, auf ☰ drücken. Um die Rezeptvorschau zu verlassen, auf ✕ drücken.

11 Automatikprogramme

Automatikprogramme unterstützen Sie bei der Zubereitung. Die Programme führen Sie in wenigen Schritten zu einem einfachen Gericht.

11.1 Automatikprogramme verwenden

1. Mit ⏻ das Gerät einschalten.
2. Auf "Automatikprogramme" drücken.
3. Das gewünschte Automatikprogramm wählen.
4. Auf "Zubereitung" drücken.
   → *"Rezept zubereiten", Seite 33*

11.2 Übersicht der Automatikprogramme

Hier finden Sie eine Übersicht der Automatikprogramme.

Hinweis: Folgen Sie den Einstellempfehlungen im Display.

Kategorie	Automatikprogramm	Verwendung	Werkzeug
Teige	Teigprogramm 1: Feste Teige	Zutaten vermischen. Das Automatikprogramm ist insbesondere für schwere Teige mit wenig Wasseranteil geeignet, z. B. Brot, Pizza, Pasta, Strudel und Mürbteig.	
Teige	Teigprogramm 2: Weiche Teige	Zutaten im Intervallbetrieb vermischen. Das Automatikprogramm ist insbesondere für schwere und zähe Teige mit höherem Wasseranteil geeignet, z. B. Hefezopf, Brioche und Sauerbrotteig.	
Teige	Teigprogramm 3: Flüssige Teige	Zutaten vermischen. Das Automatikprogramm ist insbesondere für flüssige Teige geeignet, z. B. Pfannkuchen, Waffeln, Panaden und Rührteig.	
Teige	Teig gehen lassen (max 1 kg)	Teige mit Hefe gehen lassen, z. B. Hefeteig und Sauerbrotteig.	-
Dampfgaren	Dampfgaren - Niedrige Dampfintensität	Zutaten dampfgaren. Das Automatikprogramm ist insbesondere für Fisch geeignet, z. B. Dorade, Forelle, Kabeljaufilet und Rotbarschfilet.	Dampfgarzubehöre
Dampfgaren	Dampfgaren - Hohe Dampfintensität	Zutaten dampfgaren. Das Automatikprogramm ist insbesondere für Fleisch und Gemüse geeignet, z. B. Kartoffeln, Brokkoli und Karotten.	Dampfgarzubehöre
Sous-vide	Sous-vide	Zutaten sous-vide garen, z. B. Schweinefleisch, Rindfleisch und Lachs.	-
Anbraten	Zwiebeln anbraten	Zwiebeln anbraten.	
Anbraten	Gemüse anbraten	Gemüse anbraten.	
Anbraten	Fisch & Meeresfrüchte anbraten	Fisch und Meeresfrüchte anbraten.	
Anbraten	Fleisch anbraten	Fleisch anbraten, z. B. rote Fleischstücke vom Rind oder Kalb.	

Kategorie	Automatikprogramm	Verwendung	Werkzeug
Reis	Reis kochen	Reis kochen.	-
Reis	Reis quellen lassen	Reis quellen lassen.	
Reis	Milchreis	Milchreis kochen.	
Kochen	Pasta kochen	Pasta kochen.	-
Kochen	Kartoffeln kochen	Kartoffeln kochen.	-
Kochen	Wasser schnell aufheizen	Wasser erwärmen.	-
Aufwärmen	Suppe aufwärmen	Suppen aufwärmen, z. B. Spargelsuppe, Tomatensuppe und Frühlingssuppe.	
Aufwärmen	Eintopf aufwärmen	Eintöpfe aufwärmen, z. B. Linseneintopf und Chilli con Carne.	
Aufwärmen	Würstchen aufwärmen	Würstchen aufwärmen, z. B. Wiener Würstchen und Weißwurst.	-
Aufwärmen	Milch aufwärmen	Milch aufwärmen.	
Schokolade schmelzen	Schokolade schmelzen	Schokolade schmelzen.	
Simmern	Simmern	Zutaten simmern, z. B. Knödel, Klöße und Reis.	-
Reinigungsprogramm	Reinigungsprogramm	→ *"Reinigungsprogramm verwenden", Seite 48*	zuvor verwendetes Werkzeug

12 Siedepunktautomatik

Die Temperatur, bei der Wasser zu kochen beginnt, hängt von der Höhe des Wohnorts über dem Meeresspiegel ab. Ihr Gerät kann nur optimal arbeiten, wenn Sie die Siedepunktautomatik einstellen. Nur so können Sie genaue Temperaturen und perfekte Ergebnisse erreichen.

Tipp: Ihre Meereshöhe können Sie im Internet recherchieren oder bei der örtlichen Verwaltungsbehörde erfragen.

Hinweise

- Die Siedepunktautomatik ist bei Guided Cooking Rezepten und bei Automatikprogrammen verfügbar.
- Die Siedepunktautomatik wirkt sich nicht auf die Kochart "Manuelles Kochen" aus.

12.1 Siedepunktautomatik einstellen

1. Im Hauptmenü auf ⚙ drücken.
2. Auf "Einstellungen" drücken.
3. Die gewünschte Höhe über dem Meeresspiegel wählen.

Sie können die Meereshöhe jederzeit in den Grundeinstellungen ändern.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 42*

4. Um die Grundeinstellungen zu verlassen, auf ⌂ drücken.

13 Manuelles Kochen

Mit der Funktion "Manuelles Kochen" können Sie individuelle Rezepte ganz nach Ihrem Geschmack zubereiten. Sie können die Werkzeuge flexibel mit individuellen Parametern für Dauer, Temperatur und Geschwindigkeit einsetzen.

13.1 Manuelles Kochen einstellen

⚠ WARNUNG
Brandgefahr!
Heißes Öl und Fett entzünden sich schnell.
- ▸ Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen.
- ▸ Nur hitzebeständige Öle und Fette verwenden.
- ▸ Nie mehr als 250 ml Öl in den Topf einfüllen.
- ▸ Im Brandfall nie das Feuer mit Wasser löschen.
- ▸ Das Gerät ausschalten.
- ▸ Die Flammen vorsichtig mit dem Deckel, einer Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Topf entzünden.
- ▸ Nie bei hohen Temperaturen Speisen mit hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten.
- ▸ Den Deckel vorsichtig öffnen.

⚠ WARNUNG
Verbrühungsgefahr!
Schnell austretender Dampf, überschwappende oder überkochende Flüssigkeiten und Fettspritzer können zu Verbrühungen führen.
- ▸ Keine Flüssigkeiten überkochen lassen.
- ▸ Nicht über das Gerät beugen.
- ▸ Nicht die maximal zulässige Füllmenge von 3 l überschreiten.
- ▸ Den Deckel vorsichtig öffnen.
- ▸ Beim Einfüllen von heißen Flüssigkeiten in den Topf besonders vorsichtig sein und Abstand halten.
- ▸ Das Gerät auf eine stabile Arbeitsfläche stellen.
- ▸ Die Einfüllöffnung des inneren Deckels nicht abdecken oder abkleben und frei von Füllgut halten.

Voraussetzung: Die Zutaten sind küchenfertig.

1. Mit ⏻ das Gerät einschalten.
2. Den Deckel komplett öffnen.
3. Im Hauptmenü auf "Manuelles Kochen" drücken.

✔ Das Display zeigt die Werkzeuge an.

4. Das gewünschte Werkzeug einsetzen.
→ *"Werkzeug und Zubehör", Seite 23*
5. Das eingesetzte Werkzeug wählen.

✔ Wenn Sie "Ohne Werkzeug" gewählt haben, wechselt das Display automatisch zur Temperatureinstellung.
→ *"Temperatur einstellen", Seite 30*

✔ Wenn Sie ein Werkzeug gewählt haben, wechselt das Display automatisch zur Geschwindigkeitseinstellung.
→ *"Geschwindigkeit einstellen", Seite 29*

6. Die Geschwindigkeit, die Temperatur und die Dauer einstellen.

   Beachten Sie die Einstellempfehlungen. → *Seite 58*
7. Die Zutaten in den Topf füllen.
8. Um den Betrieb zu starten, auf "Start" drücken.

✔ Der Betrieb startet und das Display zeigt die Dauer.

9. Um den Betrieb zu unterbrechen, auf "Pause" drücken.
10. Um den Betrieb fortzusetzen, auf "Fortsetzen" drücken.

14 Dampfgaren

Mit den Dampfgarzubehören können Sie Lebensmittel auf bis zu 3 Ebenen gleichzeitig dampfgaren.

Hinweis: Die Funktion "Dampfgaren" ist als Automatikprogramm und bei den Guided Cooking Rezepten verfügbar.
→ *"Übersicht der Automatikprogramme", Seite 33*
→ *"Rezept wählen", Seite 32*

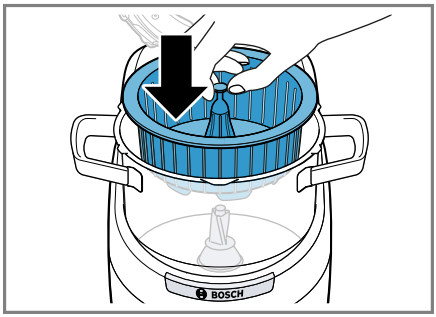
Tipp: Sie können den Dampfgareinsatz als Sieb verwenden, z. B. um Nudeln zu kochen.

14.1 Dampfgareinsatz verwenden

⚠ WARNUNG
Verbrühungsgefahr!
Aus dem Gerät tritt heißer Dampf aus.
- ▸ Nicht über das Gerät beugen.
- ▸ Den Deckel vorsichtig öffnen.
- ▸ Den Dampfgareinsatz nur mit dem Spatel entnehmen.

1. Den Deckel komplett öffnen.
2. Die Flüssigkeit mindestens bis zur Markierung ⏏ in den Topf füllen.

   Die Markierung ⏏ entspricht 800 ml Wasser.
3. Den Dampfgareinsatz in den Topf setzen.



4. Die Lebensmittel in den Dampfgareinsatz geben.

   Den Dampfgareinsatz maximal bis zur Markierung max füllen.
5. Den Deckel schließen und verriegeln.

Tipp: Um auf bis zu 3 Ebenen gleichzeitig zu dampfgaren, können Sie zusätzlich den Dampfgaraufsatz verwenden. → *Seite 37*

14.2 Dampfgaraufsatz verwenden

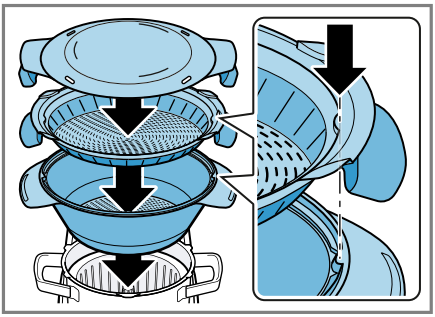
⚠ WARNUNG
Verbrühungsgefahr!
Aus dem Gerät tritt heißer Dampf aus.
- ▸ Nicht über das Gerät beugen.
- ▸ Den Dampfgaraufsatz vorsichtig öffnen.

ACHTUNG!
Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Sachschäden führen.
- ▸ Nie beim Dämpfen Alkohol verwenden.

1. Den Deckel komplett abnehmen.
2. Die Flüssigkeit mindestens bis zur Markierung ⏏ in den Topf füllen.

Die Markierung entspricht 800 ml Wasser.

3. Den Dampfgaraufsatz auf den Topf setzen.

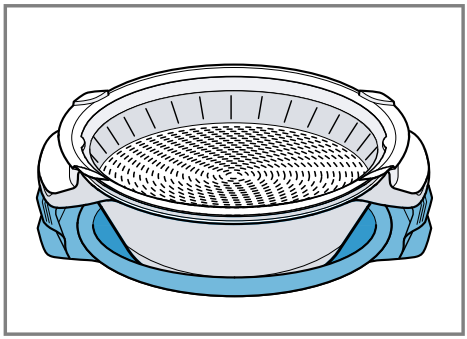


4. Die Zutaten in den Dampfgaraufsatz legen.

   Um weitere Zutaten auf einer zusätzlichen Ebene zu dampfgaren, den Zwischenboden auf den Dampfgaraufsatz setzen.
   Den Dampfgaraufsatz maximal bis zur Markierung max füllen.

5. Den Deckel für den Dampfgaraufsatz schließen.

Tipp
Sie können nach dem Kochen den Deckel des Dampfgaraufsatzes auch als Untersetzer für den Dampfgaraufsatz verwenden, indem Sie den Deckel für den Dampfgaraufsatz umdrehen.



14.3 Dampfgaren einstellen

Sie können beim Dampfgaren Speisen bis zu 2 Stunden lang garen.

1. Auf "Automatikprogramme" drücken.
2. Das gewünschte Dampfgarprogramm wählen.
3. Die Wassermenge an die jeweilige Dauer in Minuten anpassen.

   Hinweis: Die Dauer beim Dampfgaren variiert abhängig von der verwendeten Wassermenge und Zutatenmenge.

Wassermenge in ml	Dampfgaren - Hohe Dampfintensität in min	Dampfgaren - Niedrige Dampfintensität in min
800	25	max. 120
1000	35	max. 120
1500	50	max. 120
3000	105	max. 120

   Hier finden Sie Einstellempfehlungen zum Dampfgaren. → *Seite 67*

4. Um das Automatikprogramm zu starten, auf "Start" drücken.

15 Sous-vide

Bei der Funktion "Sous-vide" werden Lebensmittel schonend und fettarm bei niedrigen Temperaturen im Wasserbad gegart. Die Speisen werden in speziellen, hitzebeständigen, lebensmittelechten Vakuumierbeuteln mit einem Vakuumierer luftdicht verschweißt.

Hinweis: Die Funktion "Sous-vide" ist als Automatikprogramm und bei den Guided Cooking Rezepten verfügbar.

→ *"Übersicht der Automatikprogramme", Seite 33*
→ *"Rezept wählen", Seite 32*

15.1 Sous-vide einstellen

1. Auf "Automatikprogramme" drücken.
2. Auf "Sous-vide" drücken.

✔ Das Display zeigt die Rezeptdetails.

3. Auf "Zubereitung" drücken und den Anweisungen im Display folgen.

   Hier finden Sie Einstellempfehlungen zum Sous-vide-Garen.
   → *Seite 69*
4. **Hinweis:** Sie können beim Sous-vide-Garen die Temperatur im Temperaturbereich von 40 °C bis 95 °C in 1-Grad-Schritten einstellen.

   Die Temperatur einstellen.
   → *Seite 30*
5. Um das Automatikprogramm zu starten, auf "Start" drücken.

16 Waage

Ihr Gerät ist mit einer integrierten Waage ausgestattet.
Das Grundgerät hat 4 Gewichtssensoren in den Standfüßen.

16.1 Waage verwenden

Sie können mit Ihrer Waage jede Zutat einzeln oder die Summe der Zutaten wiegen.

Hinweise

- Sie können maximal 5 kg wiegen.
- Folgende Faktoren können das Messergebnis verfälschen:
  - Standfüße sitzen nicht korrekt auf der Arbeitsfläche
  - Vibrationen der Arbeitsfläche
  - Gegenstände sind unter dem Grundgerät
  - Zutatenmengen sind unter 5 g
  - Zutaten sind ungleichmäßig verteilt
  - Verschieben des Grundgeräts
  - Berühren des Grundgeräts
  - Gegenstände sind auf dem Grundgerät
  - Lebensmittelvarianz, z. B. unterschiedliche Dichte von Ölen

Voraussetzung: Der Topf ist eingesetzt. → *Seite 15*

1. ⏍ drücken und das Gerät nicht mehr berühren.

✔ Die Waage tariert sich. Das Display zeigt "Waage wird gestartet" und anschließend "0 g".

2. Die Zutat in den Topf geben, bis das gewünschte Gewicht erreicht ist.

✔ Die Waage zeigt das Gewicht in 1-g-Schritten an.

3. Um das Gewicht zu tarieren, auf "Tara" drücken.
4. Um in das Hauptmenü zu wechseln, auf ⏍ oder ✕ drücken.

Tipp: Um Zutaten separat abzuwiegen, können Sie eine Schüssel auf den Topf setzen.

17 Home Connect

Dieses Gerät ist netzwerkfähig. Verbinden Sie Ihr Gerät mit einem mobilen Endgerät, um Funktionen über die Home Connect App zu bedienen, Grundeinstellungen anzupassen oder den aktuellen Betriebszustand zu überwachen.

Die Home Connect Dienste sind nicht in jedem Land verfügbar. Die Verfügbarkeit der Home Connect Funktion ist abhängig von der Verfügbarkeit der Home Connect Dienste in Ihrem Land. Informationen dazu finden Sie auf: www.home-connect.com.
Um Home Connect nutzen zu können, richten Sie zunächst die Verbindung zum WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi[1]) und zur Home Connect App ein.
- → *"Gerät mit WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) verbinden", Seite 40*

Die Home Connect App leitet Sie durch den gesamten Anmeldeprozess. Folgen Sie den Anweisungen in der Home Connect App, um die Einstellungen vorzunehmen.

Tipps
- Beachten Sie die mitgelieferten Unterlagen von Home Connect.
- Beachten Sie auch die Hinweise in der Home Connect App.

Hinweise
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise dieser Gebrauchsanleitung und stellen Sie sicher, dass diese auch dann eingehalten werden, wenn Sie das Gerät über die Home Connect App bedienen.
  → *"Sicherheit", Seite 5*
- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.

17.1 Gerät mit WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) verbinden

▸ Die mitgelieferten Unterlagen von Home Connect beachten.

17.2 Home Connect Einstellungen

Passen Sie Home Connect Ihren Bedürfnissen an.
Sie finden die Home Connect Einstellungen in den Grundeinstellungen Ihres Geräts. Welche Einstellungen das Display zeigt, hängt davon ab, ob Home Connect eingerichtet ist und ob das Gerät mit dem Heimnetzwerk verbunden ist.

Übersicht der Home Connect Einstellungen

Hier finden Sie eine Übersicht über die Home Connect Einstellungen und Netzwerkeinstellungen.

Grundeinstellung	Auswahl	Beschreibung
Benutzereinstellungen	Home Connect an Home Connect aus	Funkmodul bei langer Abwesenheit, oder um Energie zu sparen, ausschalten. **Hinweis:** Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt Ihr Gerät max. 2 W.
Vom Netzwerk trennen	-	**Hinweis:** Ohne Netzwerkverbindung ist keine Bedienung über die Home Connect App möglich.

[1] Wi-Fi ist eine eingetragene Marke der Wi-Fi Alliance.

Grundeinstellung	Auswahl	Beschreibung
Mit Netzwerk verbinden	Manuelle Verbindung Automatische Verbindung	Gerät erneut mit dem Heimnetzwerk verbinden.
Mit App verbinden	-	Gerät mit der Home Connect App oder zusätzlichen Home Connect Accounts verbinden.

17.3 Ferndiagnose

Der Kundendienst kann über die Ferndiagnose auf Ihr Gerät zugreifen, wenn Sie sich mit dem entsprechenden Wunsch an den Kundendienst wenden, Ihr Gerät mit dem Home Connect Server verbunden ist und die Ferndiagnose in dem Land, in dem Sie das Gerät verwenden, verfügbar ist.

Tipp: Weitere Informationen sowie Hinweise zur Verfügbarkeit der Ferndiagnose in Ihrem Land finden Sie im Service/Support-Bereich der lokalen Webseite: www.home-connect.com

17.4 Datenschutz

Beachten Sie die Hinweise zum Datenschutz.
Mit der erstmaligen Verbindung Ihres Geräts mit einem an das Internet angebundenen Heimnetzwerk übermittelt Ihr Gerät nachfolgende Kategorien von Daten an den Home Connect Server (Erstregistrierung):

- Eindeutige Gerätekennung (bestehend aus Geräteschlüsseln sowie der MAC-Adresse des verbauten Wi-Fi Kommunikationsmoduls).
- Sicherheitszertifikat des Wi-Fi Kommunikationsmoduls (zur informationstechnischen Absicherung der Verbindung).
- Die aktuelle Softwareversion und Hardwareversion Ihres Hausgeräts.
- Status eines eventuellen vorangegangenen Rücksetzens auf Werkseinstellungen.

Diese Erstregistrierung bereitet die Nutzung der Home Connect Funktionalitäten vor und ist erst zu dem Zeitpunkt erforderlich, zu dem Sie Home Connect Funktionalitäten erstmals nutzen möchten.

Hinweis: Beachten Sie, dass die Home Connect Funktionalitäten nur in Verbindung mit der Home Connect App nutzbar sind. Informationen zum Datenschutz können in der Home Connect App abgerufen werden.

18 Sicherheitssysteme und Bedienhilfen

Hier finden Sie eine Übersicht über die Sicherheitssysteme und Bedienhilfen Ihres Geräts.

18.1 Überlastsicherung

Wenn Ihr Gerät eine Überlast registriert, unterbricht die Überlastsicherung den laufenden Betrieb, z. B. bei der Verarbeitung von zu großen Mengen.

18.2 Temperatursensoren

Ihr Gerät verfügt über mehrere Temperatursensoren.

Der Infrarot-Temperatursensor im Grundgerät misst die Temperatur der Lebensmittel im Topf. Wenn der Infrarot-Temperatursensor eine zu hohe Temperatur misst, schaltet das Gerät ab, um Frittieren und Garen in größeren Ölmengen zu verhindern.

18.3 Unwuchtsensor

Ihr Gerät verfügt über eine Unwuchterkennung. Wenn Ihr Gerät eine Unwucht registriert, beendet der Unwuchtsensor den aktuellen Vorgang, z. B. wenn beim Zerkleinern zu große Stücke im Topf sind.

18.4 Deckelsicherung

Die Deckelsicherung stellt sicher, dass der Antrieb nur unter bestimmten Voraussetzungen startet.
Der Antrieb startet erst, wenn der Topf und der Deckel richtig eingesetzt und geschlossen sind.
→ *"Deckel montieren", Seite 16*

18.5 Deckelverriegelung

Ihr Gerät verfügt über eine Deckelverriegelung. Dadurch können Sie den äußeren Deckel mit Dichtung unter bestimmten Temperaturvoraussetzungen und Drehzahlvoraussetzungen nicht öffnen.
Bei der Aktivierung und der Deaktivierung der Deckelverriegelung ertönt ein deutliches Klickgeräusch. Wenn die Deckelverriegelung aktiv ist, zeigt das Display 🔒.

18.6 Überlauferkennung

Wenn Flüssigkeit auf das Touchdisplay läuft, sperrt die Überlauferkennung das Touchdisplay und stoppt den Betrieb.

18.7 Tastensperre

Sichern Sie Ihr Gerät, damit Sie Ihr Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen verändern.

Tastensperre aktivieren

- ▸ ⌂ und 🔒 gleichzeitig 3 Sekunden lang drücken.
- ✔ Die Tastensperre ist aktiviert.
- ✔ Das Display zeigt 🔑.

Tipps

- Sie können den laufenden Vorgang trotz Tastensperre pausieren, indem Sie auf ⏻ drücken.
- Wenn Sie das Grundgerät reinigen, können Sie die Tastensperre als Wischschutz nutzen.

Tastensperre deaktivieren

- ▸ ⌂ und 🔒 gleichzeitig 3 Sekunden lang drücken.
- ✔ Die Tastensperre ist deaktiviert.

19 Grundeinstellungen

Sie können Ihr Gerät auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

19.1 Grundeinstellungen ändern

Sie können Ihr Gerät auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

1. Im Hauptmenü auf ⚙ drücken.
- ✔ Das Display zeigt die Liste der Grundeinstellungen.
2. Die gewünschten Einstellungen vornehmen.
- ✔ Die Einstellungen werden automatisch gespeichert.
3. Um die Grundeinstellungen zu verlassen, auf ⌂ drücken.

19.2 Übersicht der Grundeinstellungen

Hier finden Sie eine Übersicht der Grundeinstellungen.

Einstellung	Auswahl	Beschreibung
Home Connect	Die Auswahl ist abhängig vom Netzwerkstatus, und ob das Gerät mit Home Connect verbunden ist. Das Display zeigt Netzwerkinformationen an: ■ IP ■ SSID ■ MAC-Adresse ■ Seriennummer	Home Connect einrichten. → *"Home Connect ", Seite 39* Einstellungen für Home Connect vornehmen. → *"Übersicht der Home Connect Einstellungen", Seite 40*
Standby nach	5 min - 1 h 15 min[1]	Dauer einstellen, nach der das Gerät automatisch in den Standby wechselt, wenn keine Aktion am Display erfolgt oder das Gerät läuft.
Anzeigehelligkeit	10 % - 100 % 50 %[1]	Anzeigehelligkeit in 10-%-Schritten einstellen.
Lautstärke	off 1: leise[1] 2: mittel 3: laut	Lautstärke der Töne einstellen.
Tastentöne	an[1] aus	Tastentöne einstellen.
Siedepunktautomatik	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	Höhe über dem Meeresspiegel einstellen, um den Siedepunkt anzupassen.
Werkseinstellungen	-	Geänderte Einstellungen auf Werkseinstellung zurücksetzen.

[1] Werkseinstellung

20 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

20.1 Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel.

ACHTUNG!
Durch ungeeignete Reinigungsmittel kann das Gerät beschädigt werden.

- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Keine ätzenden, chlorhaltigen, calciumcarbonathaltigen oder aggressiven Reiniger verwenden.
- Keine Backofenreiniger verwenden.
- Keine Entkalkungsmittel auf dem Touchdisplay oder dem Bedienfeld verwenden, da sich diese Flecken nicht mehr entfernen lassen.
- Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen.

20.2 Reinigungsübersicht

Hier finden Sie eine Übersicht, wie Sie die Gerätekomponenten und die Werkzeuge am besten reinigen.

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

Durch die Verarbeitung von Lebensmitteln können Verfärbungen und Rückstände entstehen. Das ist normal und wirkt sich nicht negativ auf die Funktionsweise des Geräts aus.

Tipps

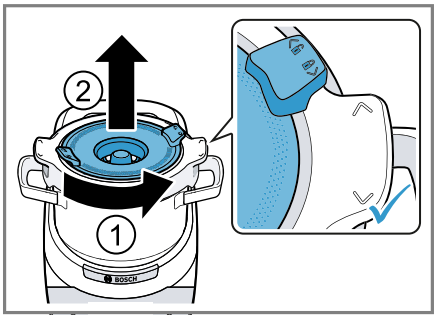
- Um den Deckel zu reinigen, demontieren Sie den Deckel. → *Seite 45*
- Damit das Wasser besser abfließen kann, demontieren Sie den Deckel immer.
- Legen Sie den Messbecher im Geschirrspüler auf die Seite, damit sich weniger Wasser im Messbecher sammelt.
- Nach der Teigzubereitung reinigen Sie das Gerät und die Werkzeuge am besten mit kaltem Wasser.
- Wenn sich Deckel nach der Verarbeitung von Karotten verfärbt, entfernen Sie die Verfärbungen mit einem Stück Küchenpapier und etwas Salatöl.
- Wenn sich der Deckel nach der Verarbeitung von Curcuma oder Curry verfärbt, entfernen Sie die Verfärbungen, indem Sie den Deckel in die Sonne legen.
- Wenn Teile graue Verfärbungen aufweisen, entfernen Sie die Verfärbungen mit einem handelsüblichen Kalkreiniger.
- Um Korrosion auf den Zerkleinerungsscheiben zu vermeiden, weichen Sie die Zerkleinerungsscheiben nicht über längere Zeit ein.
- Um Gerüche zu reduzieren, entfernen Sie den Messbecher, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.

20.3 Deckel demontieren

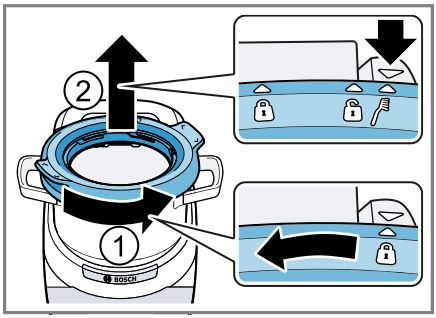
Voraussetzungen

- Der Topf ist eingesetzt. → *Seite 15*
- Der Deckel ist auf dem Grundgerät montiert. → *Seite 16*

1. Den Messbecher entnehmen.
2. Den inneren Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen.

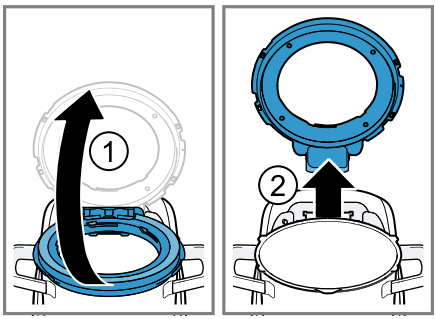


3. Den inneren Deckel entnehmen.
4. Die Abdeckung für den Deckelrand gegen den Uhrzeigersinn in Richtung ^ drehen.



✔ Die Symbole ▲ und ▼ stehen übereinander.

5. Die Abdeckung für den Deckelrand entnehmen.
6. Den äußeren Deckel mit Dichtung hochklappen.



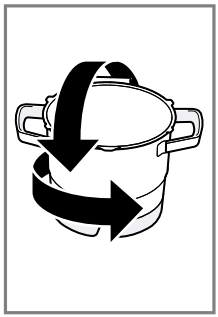
7. Den äußeren Deckel mit Dichtung aus der Deckelhalterung entnehmen.

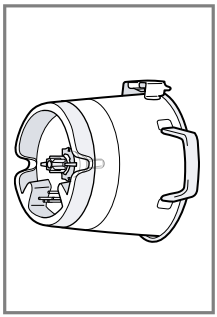
20.4 Werkzeughalter entfernen

⚠ WARNUNG
Verbrennungsgefahr!
Während der Nutzung des Geräts erhitzen sich das Gerätegehäuse, der Topf, die Werkzeuge und die metallischen Bestandteile.
- ▸ Die Werkzeuge nur mit dem Spatel entnehmen.
- ▸ Den Topf und den Deckel nur an den Griffen anfassen.
- ▸ Nie den Topf an den metallischen Flächen anfassen.
- ▸ Nie den Werkzeughalter anfassen, bevor er vollständig abgekühlt ist.
- ▸ Nie das Grundgerät reinigen oder transportieren, wenn das Grundgerät Restwärme aufweist.

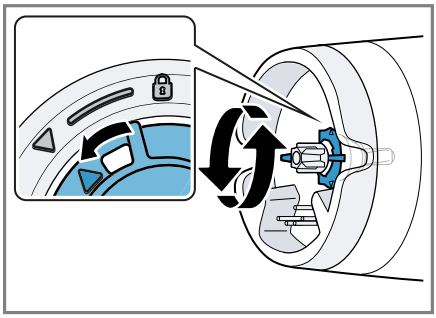
Voraussetzungen
- Der Deckel ist entfernt. → *Seite 45*
- Das Werkzeug ist entfernt. → *Seite 26*

1. Den Topf aus dem Grundgerät nehmen.
2. Den Topf auf die Seite drehen.



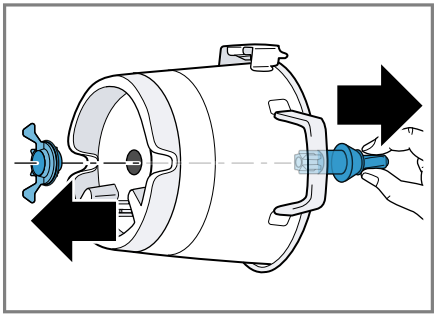


3. Den Schraubring mit Flügeln bis zum Anschlagpunkt drehen.



✔ Die Symbole ▲ und ▼ stehen übereinander.

4. Den Schraubring mit Flügeln über den Widerstand hinweg abziehen.



5. Den Werkzeughalter entnehmen.

20.5 Grundgerät reinigen

⚠ WARNUNG
Stromschlaggefahr!
Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
- ▸ Nie das Gerät oder die Netzanschlussleitung in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben.
- ▸ Auf die Gerätesteckverbindung darf keine Flüssigkeit überlaufen.
- ▸ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.
- ▸ Nie das Gerät mit feuchten Händen benutzen.

Gegenstände in der Kontaktstelle können zu einem Stromschlag führen.

- ▸ Keine Gegenstände in die Kontaktstelle stecken.

1. Das Grundgerät vom Stromnetz trennen.
2. Das Grundgerät und die Kontaktstelle mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.
3. Die Ablauföffnungen reinigen.
4. Den Infrarot-Temperatursensor feucht abwischen und mit einem weichen Tuch abtrocknen.

   Der Infrarot-Temperatursensor muss frei von Schmutz, Schlieren und Kratzern sein.
5. Das Grundgerät abtrocknen.

20.6 Universalmesser reinigen

⚠ **WARNUNG**
Schnittgefahr!
Das Universalmesser hat scharfe Klingen.

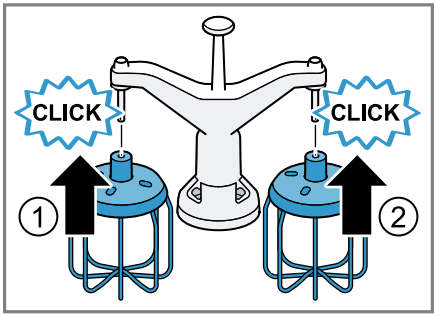
- ▸ Das Universalmesser nur am Werkzeuggriff fassen.
- ▸ Das Universalmesser aus dem Topf nehmen und reinigen.
- ▸ Nie die Klingen mit bloßen Händen berühren.
- ▸ Bei Nichtgebrauch das Universalmesser immer im Messerschutz aufbewahren.

1. Das Universalmesser am Werkzeuggriff halten und den Messerschutz von unten am Griff abziehen.
2. Das Universalmesser und den Messerschutz unter fließendem Wasser mit einer Bürste reinigen.
3. Das Universalmesser in den Messerschutz setzen.
4. Alle Teile trocknen lassen.

Tipp: Sie können das Universalmesser im Messerschutz im Geschirrspüler reinigen.

20.7 Zwillings-Rührbesen reinigen

1. Beide Schlagbesen vom Zwillings-Rührbesen entnehmen.
2. Alle Teile unter fließendem Wasser vorsichtig mit einer Bürste reinigen.
3. Alle Teile abtrocknen.
4. Die Schlagbesen senkrecht auf die Stifte setzen und fest eindrücken.



   Die Schlagbesen müssen leichtgängig sein.

✔ Die Schlagbesen rasten hörbar ein.

Tipp: Sie können den Zwillings-Rührbesen im Geschirrspüler reinigen.

20.8 Topf reinigen

Voraussetzung: Das Werkzeug ist entfernt. → *Seite 26*

1. Den Topf gründlich reinigen.
2. Den Topf mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen und anschließend abtrocknen.

Hinweis: Wenn Sie den Topf im Geschirrspüler reinigen, entfernen Sie den Werkzeughalter.

Tipps
- Sie können den Topf im Geschirrspüler reinigen.
- Sie können leichte Verfärbungen auf dem Topfboden mit Wasser und etwas Essig entfernen.
  → *"Topf entkalken", Seite 48*

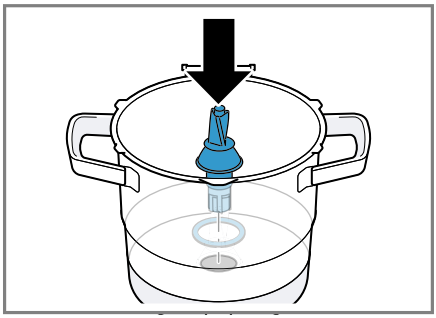
20.9 Topf entkalken

Voraussetzung: Erste Spuren von Kalk sind sichtbar.

1. Den Topf aus dem Grundgerät entnehmen.
2. Einen haushaltsüblichen Entkalker nach Anleitung im Topf verwenden.
3. Den Topf mit einer Spülbürste oder einem weichen Tuch reinigen.
4. Den Topf mit klarem Wasser ausspülen.
5. Den Topf abtrocknen.

20.10 Werkzeughalter reinigen

1. Den Werkzeughalter entfernen.
   → *Seite 46*
2. Den Silikondichtungsring vom Werkzeughalter nehmen.
3. Den Silikondichtungsring unter fließendem Wasser mit einem weichen Tuch reinigen.
4. Den Werkzeughalter unter fließendem Wasser mit einer Bürste reinigen.
5. Alle Teile abtrocknen.
6. Den Werkzeughalter mit dem Silikondichtungsring einsetzen.



7. Den Topf auf die Seite drehen.
8. Den Schraubring mit Flügeln bis zum Anschlag festdrehen.

✔ Die Symbole 🔒 und ▲ stehen übereinander.

Tipp: Sie können den Werkzeughalter und den Silikondichtungsring im Geschirrspüler reinigen.

Hinweis: Beim Reinigen im Geschirrspüler können Verfärbungen am Werkzeughalter auftreten. Die Verfärbungen sind unbedenklich und schränken die Funktion nicht ein.

20.11 Reinigungsprogramm verwenden

Ihr Gerät verfügt über ein spezielles Reinigungsprogramm, um den Topf und das verwendete Werkzeug nach der Zubereitung automatisch vorzureinigen. Das Reinigungsprogramm erhitzt, weicht ein und spült den Topf schnell und einfach vor.

Hinweis: Das Reinigungsprogramm ist nicht geeignet, um Teigreste zu entfernen.

1. Auf "Automatikprogramme" drücken.
2. Auf "Reinigungsprogramm" drücken.

3. Um das Automatikprogramm zu starten, auf "Start" drücken.
4. Den Anweisungen im Display folgen.

21 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

⚠ WARNUNG
Stromschlaggefahr!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
- ▸ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▸ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Gerät hat keinen Strom. ▸ Prüfen Sie, ob Ihr Gerät mit Strom versorgt ist.
Gerät lässt sich nicht einschalten oder startet nicht.	⏻-Taste reagiert nicht. ▸ Trennen Sie das Gerät ca. 5 Sekunden vom Netz und schließen Sie das Gerät danach wieder an die Stromversorgung an.
Gerät startet nach dem Netzanschluss verzögert.	Erstmaliges Laden der Systeme dauert länger als bei einem Gerätestart aus dem Standby. ▸ Warten Sie, bis der Vorgang beendet ist. **Tipp:** Lassen Sie das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen.
Touchdisplay reagiert nicht auf Eingaben.	Touchdisplay ist zu nass. ▸ Trocknen Sie das Touchdisplay mit einem weichen Tuch.
	Touchdisplay ist verschmutzt. ▸ Reinigen Sie das Touchdisplay. **Tipp:** Sie können die Tastensperre als Wischschutz verwenden. → *"Tastensperre aktivieren", Seite 42*
	Tastensperre ist aktiviert. ▸ Deaktivieren Sie die Tastensperre. → *"Tastensperre deaktivieren", Seite 42*
Turbo-Button wird nicht angezeigt.	Universalmesser ist nicht ausgewählt. ▸ Wählen Sie das Universalmesser aus. → *"Manuelles Kochen einstellen", Seite 36*

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Antrieb und Heizung funktionieren nicht. "Demo Modus" erscheint im Display.	"Demo Modus" ist aktiviert. **1.** Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und schalten Sie das Gerät wieder ein. **2.** Deaktivieren Sie den "Demo Modus" innerhalb 5 Minuten. → *"Grundeinstellungen ändern", Seite 42*
Betrieb schaltet ab.	Zutaten sind ungleichmäßig verteilt. ▸ Verteilen Sie die Zutaten gleichmäßig im Topf.
	Verarbeitungsmenge ist zu hoch. ▸ Reduzieren Sie die Verarbeitungsmenge.
	Falsches Werkzeug ist eingesetzt. ▸ Setzen Sie das richtige Werkzeug ein.
	Gerät ist zu starken Vibrationen ausgesetzt. ▸ Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene, saubere und glatte Arbeitsfläche. → *"Gerät aufstellen", Seite 15*
Waage misst nicht richtig.	Untergrund ist uneben. ▸ Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene, saubere und glatte Arbeitsfläche. → *"Gerät aufstellen", Seite 15*
	Saugfüße sind verschmutzt. ▸ Wischen Sie die Saugfüße mit einem feuchten Tuch ab.
	Netzanschlussleitung spannt zu stark. ▸ Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht zu stark spannt. → *"Gerät elektrisch anschließen", Seite 16*
Deckel lässt sich nicht öffnen.	Deckelverriegelung ist aktiv. ▸ Beenden Sie den aktuellen Vorgang und warten Sie 3 Sekunden. **1.** Trennen Sie das Gerät 30 Sekunden vom Netz. **2.** Schalten Sie das Gerät wieder ein. ▸ Entnehmen Sie den Topf senkrecht aus dem Grundgerät.
Deckel lässt sich nicht öffnen oder schließen.	Abdeckung für Deckelrand steht nicht auf Entriegelunsposition. ▸ Stellen Sie die Abdeckung für den Deckelrand auf die Entriegelungsposition. → *"Deckel öffnen und schließen", Seite 29*

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät macht lautes Klickgeräusch. Das Display zeigt 🔒.	Deckelverriegelung wird aktiviert oder deaktiviert. ▸ Das Klickgeräusch ist normal und unbedenklich. → *"Deckelverriegelung", Seite 42*
Gerichte kochen häufig über. Temperatur wird nicht exakt erreicht.	Meereshöhe ist nicht richtig eingestellt. ▸ Stellen Sie die richtige Meereshöhe ein. → *"Grundeinstellungen", Seite 42*
	Temperatur ist zu hoch. ▸ Verringern Sie die Temperatur. → *"So gehen Sie am besten vor", Seite 58*
	SensorSpot oder Infrarot-Temperatursensor ist verschmutzt. ▸ Reinigen Sie den SensorSpot. ▸ Reinigen Sie den Infrarot-Temperatursensor. → *"Grundgerät reinigen", Seite 46*
	SensorSpot fehlt. ▸ Bestellen Sie den SensorSpot über unseren Kundendienst mit der Service-Nummer 10012160 nach.
	Infrarot-Temperatursensor ist verkratzt. ▸ Kontaktieren Sie unseren Kundendienst.
	Gesamtfüllmenge ist zu gering. ▸ Füllen Sie Zutaten bis oberhalb der Markierung ⏏ ein.
	Messbecher ist nicht richtig verwendet. ▸ Beachten Sie die Hinweise zur Deckelverwendung. → *"Übersicht der Deckelverwendung", Seite 22*
Werkzeug lässt sich nicht einsetzen.	Werkzeug ist innen verschmutzt. ▸ Reinigen Sie das Werkzeug. → *"Reinigungsübersicht", Seite 44*
	Federring fehlt. ▸ Montieren Sie den Federring.
Geruch entwickelt sich im Gerät.	Gerät ist zum ersten Mal in Betrieb oder wird unter starker Last betrieben. **Hinweis:** Die Geruchsentwicklung ist normal und unbedenklich.
	Beim Zubereiten von Speisen entwickeln sich Dämpfe. ▸ Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, entfernen Sie den Messbecher. **Hinweis:** Die Geruchsentwicklung ist normal und unbedenklich.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Deckel ist undicht.	Deckel oder Deckeldichtung ist defekt. **1.** Prüfen Sie den Deckel und die Deckeldichtung auf Defekte. **2.** Wenn der Deckel oder die Deckeldichtung defekt ist, kontaktieren Sie den Kundendienst.
Topf ist undicht.	Silikondichtungsring am Werkzeughalter fehlt. ▸ Setzen Sie den Silikondichtungsring ein. → *"Werkzeughalter reinigen", Seite 48*
	Silikondichtungsring ist stark verschmutzt. ▸ Reinigen Sie den Silikondichtungsring.
	Schraubring mit Flügeln ist falsch montiert. ▸ Prüfen Sie, ob der Schraubring mit Flügeln richtig montiert ist. → *"Werkzeughalter entfernen", Seite 46* → *"Werkzeughalter reinigen", Seite 48*

22 Entsorgen

Erfahren Sie hier, wie Sie Altgeräte richtig entsorgen.

22.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.

   Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet.
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

23 Kundendienst

Wenn Sie Fragen haben, eine Störung am Gerät nicht selbst beheben können oder das Gerät repariert werden muss, wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 7 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

Hinweis: Der Einsatz des Kundendiensts ist im Rahmen der Herstellergarantiebedingungen kostenfrei.

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst oder auf unserer Webseite.
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.), die Fertigungsnummer (FD) und die Zählnummer (Z-Nr.) Ihres Geräts.
Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie im Kundendienstverzeichnis am Ende der Anleitung oder auf unserer Webseite.

23.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.), Fertigungsnummer (FD) und Zählnummer (Z-Nr.)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.), die Fertigungsnummer (FD) und die Zählnummer (Z-Nr.) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts.
Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

23.2 Garantiebedingungen

Sie haben für Ihr Gerät Anspruch auf Garantie gemäß nachfolgender Bedingungen.

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

DE Garantiebedingungen BSH Hausgeräte GmbH, Deutschland

Stand: Januar 2021

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

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

Tel.: 0911 70 440 040 oder unter

bosch-infoteam@bshg.com

Nur für Deutschland gültig!

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Diese Garantiebedingungen gelten für Geräte, die in Deutschland gekauft und betrieben werden. Werden Geräte in ein anderes Land der EU/der EFTA verbracht („Zielland“) und dort betrieben, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das Zielland aufweisen und die für die jeweiligen Umweltbedingungen geeignet sind, gelten die Garantiebe-dingungen des Ziellandes, soweit wir in diesem Land ein Kundendienstnetz haben.
Diese können Sie bei der Landesvertretung des Ziellandes anfordern. Bei Verbringung in Länder außerhalb der EU/der EFTA erlischt die Garantie.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:
Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

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

07/21

24 Technische Daten

Grundgerät mit Deckel L x B x H	46,66 cm x 28,78 cm x 31,05 cm
Grundgerät mit Dampfgaraufsatz L x B x H	46,66 cm x 39,99 cm x 38,25 cm
Spannung	220-240 V~
Frequenz	50-60 Hz
Nennleistung	1750 W
Gewicht Grundgerät + Topf + Deckel	9,7 kg

Waage

Messbereich	■ 5-5000 g ■ -5 ... -1000 g
Toleranz im Bereich 5-300 g	+-5 g
Toleranz im Bereich 300-1000 g	+-2 %
Toleranz im Bereich 1000-5000 g	+-1 %

24.1 Informationen zu freier und Open Source Software

Dieses Produkt enthält Software-Komponenten, die von den Urheberrechtsinhabern als freie oder Open Source-Software lizenziert sind.
Die entsprechenden Lizenzinformationen sind auf dem Hausgerät gespeichert. Der Zugriff auf die entsprechenden Lizenzinformationen ist auch über die Home Connect App möglich: „Profil -> Rechtliche Hinweise -> Lizenzinformationen“.[1] Sie können die Lizenzinformationen auf der Markenprodukt-Website herunterladen. (Bitte suchen Sie auf der Produkt-Website nach Ihrem Gerätemodell und weiteren Dokumenten.) Alternativ können Sie die entsprechenden Informationen unter ossrequest@bshg.com oder BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München anfordern.
Der Quellcode wird auf Anforderung zur Verfügung gestellt.
Bitte senden Sie Ihre Anforderung an ossrequest@bshg.com oder BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
Betreff: „OSSREQUEST“
Die Kosten für die Bearbeitung Ihrer Anforderung werden Ihnen in Rechnung gestellt. Dieses Angebot gilt drei Jahre ab dem Kaufdatum bzw. mindestens für den Zeitraum, in dem wir Support und Ersatzteile für das entsprechende Gerät anbieten.

25 Konformitätserklärung

Hiermit erklärt Robert Bosch Hausgeräte GmbH, dass sich das Gerät mit Home Connect Funktionalität in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU befindet.
Eine ausführliche RED Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter www.bosch-home.com auf der Produktseite Ihres Geräts bei den zusätzlichen Dokumenten.

CE

[1] Je nach Geräteausstattung

2,4-GHz-Band (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW

5-GHz-Band (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 100 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			
5-GHz-WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen.									

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5-GHz-WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen.							

26 So gelingt's

Hier finden Sie eine Auswahl an Speisen und die optimalen Parameter dazu. Wir zeigen Ihnen, welche Temperatur und Zubereitungsdauer für Ihre Speise am besten geeignet ist. Sie erhalten Angaben zu den passenden Werkzeugen und den zugehörigen Parametern. Die Empfehlungen haben wir optimal auf Ihr Gerät abgestimmt.

26.1 So gehen Sie am besten vor

Hier erfahren Sie, wie Sie am besten Schritt-für-Schritt vorgehen, um die Einstellempfehlungen ideal nutzen zu können. Sie erhalten Angaben zu vielen Rezepten mit Informationen und Tipps, wie Sie Ihr Gerät ideal verwenden und einstellen.

Hinweis: Die Werkzeuge arbeiten sehr effektiv. Wenn eine Zeitspanne angegeben ist, stellen Sie zuerst die kürzere Dauer ein und erhöhen Sie diese bei Bedarf.
→ *"Dauer einstellen", Seite 31*

1. "Manuelles Kochen" wählen.
   → *Seite 36*

   Für die Einstellempfehlungen zum Kneten und Vermengen, die entsprechenden Automatikprogramme wählen.
   → *"Übersicht der Automatikprogramme", Seite 33*
2. Den Deckel öffnen.
3. Das empfohlene Werkzeug einsetzen.

   Weitere Informationen zu den Werkzeugen finden Sie hier:
   → *"Werkzeug und Zubehör", Seite 23*
4. Das Gerät entsprechend den Einstellempfehlungen einstellen.

   Bei der Kochart "Manuelles Kochen", müssen Sie die in den Einstellempfehlungen angegebenen Vorschlagstemperaturen an den Ort, an dem Sie das Gerät betreiben, anpassen.
   Sie müssen nur bei Temperaturen im Temperaturbereich zwischen 93 °C und 100 °C Anpassungen vornehmen.

Höhe über dem Meeresspiegel in m	Kochpunkt Wasser in °C	Temperaturkorrektur in °C
0-50	100	0
51-300	99	-1

Höhe über dem Meeresspiegel in m	Kochpunkt Wasser in °C	Temperaturkorrektur in °C
301-600	98	-2
601-900	97	-3
901-1200	96	-4

Höhe über dem Meeresspiegel in m	Kochpunkt Wasser in °C	Temperaturkorrektur in °C
1201-1500	95	-5
1501-1800	94	-6
> 1800	93	-7

26.2 Zerkleinern

Beim Zerkleinern zerteilen Sie Lebensmittel in feine oder grobe Stücke.

Hinweis
Die Verarbeitungsdauer beeinflusst die Stückgröße der Mandeln:
- 200 g Mandeln grob, 18, 10-15 Sekunden
- 200 g Mandeln fein, 18, 22-25 Sekunden
- 200 g Mandeln sehr fein, 18, 40-60 Sekunden

Lebensmittel	Werkzeug		Mindestmenge in g	Maximalmenge in g	mind. - max. in s
Rindfleisch [1]		18	100	1000	5-20
Mandeln		18	50	1000	10-60
Zwiebeln [2]		14	50	500	5-15
Petersilie [3]		18	10	100	5-50

[1] Sehnen entfernen und in 2 cm x 2 cm Stücke schneiden.
[2] In 10 g Stücke schneiden und zwischendurch die Zwiebeln mit dem Spatel nach unten schieben.
[3] Nur Petersilienblätter verwenden, vor der Verarbeitung waschen und mit einem Papiertuch trocknen.

Honig-Nuss-Butter	■ 200 g Waldhonig, 3-4 °C ■ 150 g gewürfelte Butter, 2 x 2 x 1 cm, 3-4 °C ■ 150 g Haselnüsse	■ Kochart "Manuelles Kochen" wählen. ■ Das Universalmesser wählen. ■ Das Universalmesser einsetzen. ■ Den Waldhonig einfüllen. ■ Die Butterwürfel einfüllen. ■ Die Haselnüsse einfüllen.

- 10 Sekunden mit Geschwindigkeit 18 verarbeiten.

26.3 Pürieren

Beim Pürieren verarbeiten Sie Lebensmittel zu einer feinen, homogenen Masse, z. B. gebundene Suppen oder Babynahrung.

Lebensmittel	Werkzeug		Mindestmenge in g	Maximalmenge in g	mind. - max. in s
Suppen		16-18	500	3000	30-120
Babynahrung [1]		16-18	500	3000	30-120

[1] Die besten Ergebnisse erreichen Sie bei einem Mischungsverhältnis von 60 % festen Lebensmitteln zu 40 % Flüssigkeit.

26.4 Kneten

Beim Kneten verarbeiten Sie verschiedene Zutaten zu einem Teig oder einer gleichmäßigen Masse. Im Unterschied zum Vermengen wird beim Kneten keine Luft eingearbeitet.

Feste Teige

Das Automatikprogramm ist insbesondere für schwere Teige mit wenig Wasseranteil geeignet. Beachten Sie die Einstellempfehlungen für feste Teige.

Hinweise

- Mit dem Automatikprogramm maximal 1500 g Teig gleichzeitig verarbeiten.
- Mit dem Automatikprogramm mindestens 500 g Teig gleichzeitig verarbeiten.

Tipps

- Wenn die Zutaten die gewünschte Konsistenz erreicht haben, können Sie das Automatikprogramm vorzeitig beenden.
- Wenn das Automatikprogramm Teigprogramm 1: Feste Teige nicht zum gewünschten Ergebnis führt, verwenden Sie das Automatikprogramm Teigprogramm 2: Weiche Teige.
- Wenn sich der Teig am Werkzeug sammelt und das Gerät stark vibriert, den Teig mit dem Spatel im Topf verteilen.
- Für maximal 1 kg Teig können Sie im Anschluss das Automatikprogramm Teig gehen lassen (max 1 kg) verwenden.

Lebensmittel	Werkzeug	Automatikprogramm	Mindestmenge in g[1]	Maximalmenge in g[1]	in min
Brotteig		1	500	1500	2
Pizzateig		1	500	1500	2
Pastateig		1	500	1500	2
Mürbteig		1	500	1500	2
Strudelteig		1	500	1500	2

[1] Gesamtmenge aller Zutaten

Rezept	Zutaten	Verarbeitung
Brotteig	■ 750 g Weizenmehl ■ 150 g Weizenvollkornmehl ■ 50 g Zucker ■ 14 g Trockenhefe ■ 14 g Salz ■ 520 ml raumtemperiertes Wasser	■ Automatikprogramm Teigprogramm 1: Feste Teige wählen. ■ Den Anweisungen im Display folgen.
Pizzateig	■ 500 g Mehl ■ 3 EL Öl ■ 260 ml Wasser ■ 7 g Trockenhefe ■ 9 g Salz	■ Automatikprogramm Teigprogramm 1: Feste Teige wählen. ■ Den Anweisungen im Display folgen.
Pastateig	■ 600 g Mehl ■ 330 g Eier, ca. 6 Stück	■ Automatikprogramm Teigprogramm 1: Feste Teige wählen. ■ Den Anweisungen im Display folgen.
Mürbteig	■ 600 g Mehl ■ 300 g Margarine ■ 150 ml kaltes Wasser ■ 10 g Salz	■ Automatikprogramm Teigprogramm 1: Feste Teige wählen. ■ Den Anweisungen im Display folgen. ■ Nach 40 Sekunden Wasser durch die Einfüllöffnung füllen.
Strudelteig	■ 300 g Mehl ■ 1½ Prisen Salz ■ 120 g Eier, ca. 2 Stück ■ 50 ml kaltes Wasser ■ 30 g flüssige Butter	■ Automatikprogramm Teigprogramm 1: Feste Teige wählen. ■ Den Anweisungen im Display folgen.

[1] Die Zutatenmenge nicht verändern.

Rezept	Zutaten	Verarbeitung
Hefeteig [1]	■ 350 g Mehl ■ 10 g Margarine ■ 5 g Salz ■ 10 g Zucker ■ 200 ml Wasser ■ 5 g Trockenhefe	■ Kochart "Manuelles Kochen" wählen. ■ Das Universalmesser wählen. ■ Das Universalmesser einsetzen. ■ Zutaten für den Teig einfüllen. ■ Den Deckel schließen. ■ 3 Minuten mit Geschwindigkeit 11 verarbeiten.

[1] Die Zutatenmenge nicht verändern.

Weiche Teige

Das Automatikprogramm läuft im Intervallbetrieb und ist insbesondere für zähe Teige mit höherem Wasseranteil geeignet. Beachten Sie die Einstellempfehlungen für weiche Teige.

Hinweise

- Maximal 1500 g Teig gleichzeitig verarbeiten.
- Mindestens 500 g Teig gleichzeitig verarbeiten.

Tipp: Für maximal 1 kg Teig können Sie im Anschluss das Automatikprogramm Teig gehen lassen (max 1 kg) verwenden.

Lebensmittel	Werkzeug	Automatikprogramm	Mindestmenge in g[1]	Maximalmenge in g[1]	in min
Weicher Hefeteig		2	500	1500	3
Süßer Hefeteig		2	500	1500	3
Würziger Roggensauerteig		2	500	1500	3

[1] Gesamtmenge aller Zutaten

Tipp: Wenn die Zutaten die gewünschte Konsistenz erreicht haben, können Sie das Automatikprogramm vorzeitig beenden.

Rezept	Zutaten	Verarbeitung
Weicher Hefeteig	■ 525 g Weizenmehl Type 405	■ Automatikprogramm Teigprogramm 2: Weiche Teige wählen.

Rezept	Zutaten	Verarbeitung
	■ 350 g Roggenmehl Type 1150 ■ 350 ml raumtemperierte Buttermilch ■ 250 ml lauwarmes Wasser ■ 14 g Trockenhefe ■ 15 g Salz ■ 1 EL Honig ■ 1 TL ganzer Kümmel ■ 2 EL gemahlenes Brotgewürz	■ Den Anweisungen im Display folgen.
Süßer Hefeteig	■ 500 g Weizenmehl ■ 100 g Zucker ■ 7 g Trockenhefe ■ 1 Prise Salz ■ 100 g weiche Butter ■ 2 Eier ■ 150 ml raumtemperierte Milch	■ Automatikprogramm Teigprogramm 2: Weiche Teige wählen. ■ Den Anweisungen im Display folgen.
Würziger Roggensauerteig	Sauerteigvermehrung: ■ 50 g Sauerteig vom Bäcker oder Fertigsauerteig ■ 300 g Roggenmehl Type 1150 ■ 300 ml lauwarmes Wasser Brotteig: ■ 300 g Roggenmehl Type 1150 ■ 250 g Weizenmehl Type 405 oder Type 550 ■ 2 EL gemörsertes Brotgewürz ■ 2 EL Trockenhefe ■ 1 EL Honig ■ 20 g Salz ■ 200 ml lauwarmes Wasser	Vorbereitung: ■ Um den Sauerteig gehen zu lassen, den Sauerteig am Vortag mit dem Roggenmehl und dem lauwarmen Wasser in eine Schüssel geben und umrühren. ■ Den Sauerteig an einem warmen Ort 24 Stunden stehen lassen. ■ Am nächsten Tag 50 g der Sauerteigmasse entnehmen und für die spätere Brotherstellung aufbewahren. Zubereitung: ■ Automatikprogramm Teigprogramm 2: Weiche Teige wählen. ■ Den Anweisungen im Display folgen.

26.5 Vermengen

Beim Vermengen mischen Sie mehr als zwei Lebensmittelkomponenten.

Flüssige Teige

Das Automatikprogramm ist insbesondere für flüssige Teige geeignet. Beachten Sie die Einstellempfehlungen für flüssige Teige.

Hinweise
- Maximal 2000 g Teig gleichzeitig verarbeiten.
- Mindestens 500 g Teig gleichzeitig verarbeiten.

Lebensmittel	Werkzeug		Automatikprogramm	Mindestmenge in g[1]	Maximalmenge in g[1]	in min
Pfannkuchenteig		12	3	500	2000	1-2
Rührteig		12	3	500	2000	2
Waffelteig		12	3	500	2000	1-2

[1] Gesamtmenge aller Zutaten

Rezept	Zutaten	Verarbeitung
Pfannkuchenteig	■ 250 g Weizenmehl ■ 500 ml Milch ■ 200 g Eier, ca. 4 Stück ■ 6 g Salz	■ Automatikprogramm Teigprogramm 3: Flüssige Teige wählen. ■ Den Anweisungen im Display folgen. ■ 1 Minute verarbeiten.
Rührteig	■ 150 g Mehl ■ 150 g Zucker ■ 150 g Margarine ■ 3 g Backpulver ■ 3 Eier	■ Automatikprogramm Teigprogramm 3: Flüssige Teige wählen. ■ Den Anweisungen im Display folgen. ■ 2 Minuten verarbeiten.
Waffelteig	■ 300 g Weizenmehl ■ 6 g Salz ■ 16 g Backpulver ■ 25 g Zucker ■ 2 Eier ■ 375 ml Milch ■ 75 g weiche Butter ■ 1 TL Vanilleextrakt	■ Automatikprogramm Teigprogramm 3: Flüssige Teige wählen. ■ Den Anweisungen im Display folgen. ■ 1 Minute verarbeiten.
Schwerer Fruchtkuchen	■ 3 Eier ■ 135 g Zucker ■ 135 g Margarine ■ 255 g Mehl ■ 10,5 g Backpulver ■ 150 g eingeweichte Rosinen	■ Kochart "Manuelles Kochen" wählen. ■ Das Universalmesser wählen. ■ Das Universalmesser einsetzen.

Rezept	Zutaten	Verarbeitung
	■ 150 g gemischte Trockenfrüchte	■ Mehl, Backpulver, Zucker, Margarine und Eier einfüllen. ■ Den Deckel schließen. ■ 75-90 Sekunden mit Geschwindigkeit 12 verarbeiten. ■ Gemischte Trockenfrüchte und eingeweichte Rosinen einfüllen. ■ 20-30 Sekunden mit Geschwindigkeit 7 verarbeiten.

26.6 Emulgieren

Beim Emulgieren mischen Sie Flüssigkeit und Fett, z. B. beim Herstellen von Mayonnaise. Verwenden Sie nur Eigelb. Beachten Sie die Einstellempfehlungen beim Emulgieren.

Lebensmittel	Werkzeug		Mindestmenge Eigelb	Maximalmenge Eigelb	mind. - max. in min
Mayonnaise [1]		7	2	6	6-15

[1] Die besten Ergebnisse erreichen Sie, wenn Sie 2 Eigelb für 500 ml Öl verwenden.

26.7 Steifschlagen

Beim Steifschlagen schlagen Sie mit dem Zwillings-Rührbesen Lebensmittel auf, z. B. Sahne, Eiweiß oder Biskuit. Das Lebensmittel erhält dabei ein größeres Volumen und eine festere Konsistenz.

Lebensmittel	Werkzeug		Mindestmenge in ml	Maximalmenge in ml	mind. - max. in min
Schlagsahne		4	200	800	1-7

Lebensmittel	Werkzeug		Mindestmenge Eiweiß	Maximalmenge Eiweiß	mind. - max. in min
Eiweiß		5	3	12	5-12

Zubereitungshinweise für Schlagsahne

Beachten Sie diese Faktoren für ein schnelles und gutes Ergebnis beim Schlagen von Sahne.
Temperatur:
- Sahne bei 5-7 °C verarbeiten.
- Sahne vor dem Schlagen mindestens 12 Stunden lang kühlen.
- Topf so kalt wie möglich verwenden.

Fettgehalt:
- Je höher der Fettgehalt der Sahne, desto schneller wird die Sahne steif.
- Je höher der Fettgehalt der Sahne, desto besser wird das Ergebnis, z. B. bei einem Mindestfettgehalt von 35 %.

Sorte:
- Frische, pasteurisierte und ultrahocherhitzte Sahne verwenden.
- Frische Sahne wird am schnellsten steif. Ultrahocherhitzte Sahne braucht länger, um steif zu werden.

Tipps

- Stoppen Sie die Verarbeitung, bevor die Sahne zu steif oder zu Butter wird.
- Um das Ergebnis besser einzuschätzen, beobachten Sie den Vorgang durch den Deckel und achten Sie auf eine Veränderung des Klangs beim Schlagen.

Zubereitungshinweise für Eiweiß

Beachten Sie diese Faktoren für ein gutes Ergebnis beim Zubereiten von Eiweiß.
- Topf und Werkzeug müssen sauber und fettfrei sein. Fettreste oder Reinigungsmittel können verhindern, dass das Eiweiß steif wird.
- Eier sorgfältig trennen. Wenn sich Eigelb im Eiweiß befindet, wird das Eiweiß nicht steif.
- Eier lassen sich kalt am einfachsten trennen, aber bei Raumtemperatur am schnellsten steifschlagen.
- Um den Eischnee besser in den Teig einarbeiten zu können, die Verarbeitungsdauer verringern.

26.8 Raspeln

Beim Raspeln zerkleinern Sie Lebensmittel mit der Wenderaspelscheibe in feine oder grobe Stücke, z. B. Obst, Gemüse oder Käse.

Lebensmittel	Werkzeug	⟲	Seite der Wenderaspelscheibe	Mindestmenge in g	Maximalmenge in g
Karotten		6	2, 4[1]	-	1000
Käse, z. B. Gouda		6	2, 4[1]	-	1000
Parmesan		9	4[1]	-	1000
geschälte Äpfel		6	2, 4[1]	-	1000
Kartoffeln		6	2, 4[1]	-	1000
Sellerie		6	2, 4[1]	-	1000

[1] 2 grob, 4 fein

26.9 Schneiden

Beim Schneiden zerkleinern Sie Lebensmittel mit der Wendeschneidscheibe in dicke oder dünne Scheiben, z. B. Obst oder Gemüse.

Lebensmittel	Werkzeug		Seite der Wendeschneidscheibe	Mindestmenge in g	Maximalmenge in g
Gurken		6	1, 3[1]	-	1000
Karotten		6	1, 3[1]	-	1000
Lauch		9	1, 3[1]	-	1000
Kartoffeln		6	1, 3[1]	-	1000
Kohl		6	1, 3[1]	-	1000

[1] 1 dick, 3 dünn

26.10 Dampfgaren

Mit dem Automatikprogramm "Dampfgaren" garen Sie Lebensmittel im Wasserdampf bei ca. 100 °C schonend und ohne Überdruck. Dadurch verhindern Sie Nährstoffverluste und die Lebensmittel behalten ihre Form, Farbe und ihr typisches Aroma.
Beachten Sie die Einstellempfehlungen beim Dampfgaren.

Hinweise

- Die Einstellempfehlungen gelten für den Dampfgaraufsatz und für frische Lebensmittel, wenn nicht anders angegeben.
- Wenn Sie auf mehreren Ebenen dampfgaren, kann sich die Dauer verlängern.

Tipp: Verwenden Sie für das Dampfgaren das Automatikprogramm.

Lebensmittel	Wasser in ml	Dampfgarintensität	mind. - max. in min
ganze Artischocken, 4 Stück	1500	hoch	35-45
Blumenkohl, in Röschen, 600 g	800	hoch	15-20
Brokkoli, in Röschen, 600 g	800	hoch	9-12
tiefgekühlte Erbsen, 1000 g	800	hoch	10-15
Karotten, in Scheiben, 500 g	800	hoch	8-12
ganze Karotten, 500 g	800	hoch	10-15

Lebensmittel	Wasser in ml	Dampfgarintensität	⏲ mind. - max. in min
ganze Maiskolben, 4 Stück	1000	hoch	45-55
ganze grüne Spargel, 1000 g	800	hoch	12-17
ganze weiße Spargel, 1000 g	800	hoch	20-25
mittelgroße Pellkartoffeln, 1000 g	1000	hoch	30-40
geviertelte Salzkartoffeln, 1000 g	800	hoch	20-30
Hähnchenbrust, je 150 g, 3 Stück	1000	hoch	30-35
ganze Dorade, je 300 g, 2 Stück	800	niedrig	25-28
ganze Forelle, je 200 g, 4 Stück	800	niedrig	15-18
Kabeljaufilet, je 180 g, 2 Stück	800	niedrig	32-37
Lachsfilet, je 125 g, 4 Stück	800	hoch	12-15
gefrorene Muscheln ohne Schale, 700 g	800	hoch	12-16
Rotbarschfilet, je 160 g, 2 Stück	800	hoch	10-15
Crème brûlée, in Gläsern, 4 Stück	800	niedrig	35-45

Speisen dampfgaren

Tipps

- Beachten Sie folgende Zubereitungstipps:
  - Die Stückgröße, die Qualität und der Reifegrad der Zutaten beeinflussen die Garzeit.
  - Je kleiner die Stückgröße der Zutaten ist, desto kürzer ist die Garzeit.
  - Wenn Sie die Zutaten gleichmäßig im Dampfgarzubehör verteilen und nicht alle Löcher bedecken, wird das Garergebnis gleichmäßiger.
  - Verteilen Sie druckempfindliche Lebensmittel auf mehrere Ebenen.
  - Bei gefrorenen Zutaten erhöht sich die Dauer.
- Beachten Sie folgende Tipps zum Dampfgaren mit Geschirr:
  - Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Dampfgarzubehörs.
  - Das Geschirr muss hitzebeständig und dampfbeständig sein.
  - Durch dickwandiges Geschirr verlängern sich die Garzeiten.
- Beachten Sie folgende Tipps beim Dampfgaren von Menüs:
  - Um alle Speisen gleichzeitig fertigzustellen, geben Sie die Speise mit der längsten Garzeit zuerst in das Dampfgarzubehör und die restlichen Speisen zum späteren Zeitpunkt.
  - Wenn Sie die restlichen Speisen hinzufügen, entweicht Dampf und die Garzeit verlängert sich leicht.

1. Das Automatikprogramm "Dampfgaren" wählen.
2. Die Dampfintensität wählen.
3. Den Anweisungen im Display folgen.

26.11 Sous-vide

Mit dem Automatikprogramm Sous-vide garen Sie Lebensmittel unter Vakuum. "Sous-vide" steht für eine besonders schonende Zubereitung. Im Vakuumierbeutel verpackte Lebensmittel bereiten Sie bei konstant niedrigen Temperaturen zu. Für den Geschmack und die Röstaromen braten Sie die Lebensmittel im Anschluss kurz an.

Hinweise

- Die Garzeiten können je nach Menge und Qualität der Zutaten variieren.
- Die Einstellempfehlungen beim Sous-vide-Garen sind Anhaltswerte.
- Die niedrigen Temperaturen und die direkte Wärmeübertragung ermöglichen, kontrolliert den eingestellten Garpunkt zu erreichen. Das Übergaren von Speisen ist fast unmöglich.
- Die Dauer bezieht sich auf die Stückgröße pro Vakuumierbeutel.

Tipps

- Übernehmen Sie die exakte Temperatur und Dauer aus Ihrem Rezept.
- Verwenden Sie für das Sous-vide-Garen das Automatikprogramm.

Lebensmittel	Wasser in ml[1]	in °C	mind. - max. in min	Deckel
blutiges Rindersteak, je 180 g	2000	58	60-70	geschlossen [2]
rosa gegartes Rindersteak, je 180 g	2000	63	50-60	geschlossen [2]
durchgegartes Rindersteak, je 180 g	2000	70	45-55	geschlossen [2]
Schweinemedaillons, je 80 g	2000	63	75-85	geschlossen [2]
Pulled Pork, je 1000 g	2000	85	480-510	geschlossen [2]
Kabeljau, je 140 g[3]	2000	59	25-35	geschlossen [2]
Lachsfilet, je 140 g[3]	2000	56	30-35	geschlossen [2]
geviertelte Champignons, je 100 g	2000	85	15-20	geschlossen [2]
ganze Zuckerschoten, je 150 g	2000	85	5-10	geschlossen [2]

[1] Die Speise im Vakuumierbeutel vollständig mit Wasser bedecken. Die Markierung max nicht überschreiten.
[2] Messbecher verwenden.
[3] Nach dem Garen beidseitig in der Pfanne anbraten.

Speisen vakuumieren

⚠ WARNUNG
Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!
Unsachgemäße Zubereitung kann zu gesundheitlichen Problemen führen.
- ▸ Nur frische Lebensmittel von einwandfreier und bester Qualität verwenden.
- ▸ Die Hände waschen und desinfizieren.
- ▸ Einmalhandschuhe oder eine Grillzange verwenden.
- ▸ Hygienisch kritische Lebensmittel auf Zustand und Haltbarkeit prüfen, z. B. Geflügel, Eier und Fisch.
- ▸ Das Geflügel bei mindestens 65 °C zubereiten.
- ▸ Das Gemüse und das Obst gründlich reinigen und / oder schälen.
- ▸ Die Oberflächen und die Schneidebretter stets sauber halten.
- ▸ Für unterschiedliche Lebensmittelsorten unterschiedliche Schneidebretter verwenden.

- ▶ Die Kühlkette nur kurz zum Vorbereiten der Lebensmittel unterbrechen.
- ▶ Vor dem Garprozess die vakuumierten Speisen im Kühlschrank nicht länger als 24 Stunden lagern.
- ▶ Die Speisen sofort verzehren und nicht länger lagern.
- ▶ Die Speisen nicht wieder erwärmen.
- ▶ Keine herkömmlichen Verpackungen oder Plastikbeutel verwenden.
- ▶ Nur speziell für das Sous-vide-Garen vorgesehene Vakuumierbeutel verwenden, die aus hitzebeständigem Material gefertigt sind.
- ▶ Den Vakuumierbeutel nur einmal verwenden.
- ▶ Den Fisch nach dem Sous-vide-Garen beidseitig anbraten.
- ▶ Das Fleisch und das Geflügel unter Beachtung der Hygiene vorbereiten.

Tipps

- Um eine gleichmäßige Wärmeübertragung und ein optimiertes Garergebnis zu erzielen, verwenden Sie zum Vakuumieren einen Kammervakuumierer, der ein 99-%-Vakuum erzeugen kann.
- Vakuumieren Sie die Speise max. 24 Stunden vor dem Garprozess. Sie verhindern dadurch, dass der Vakuumdruck die Struktur der Speise und dadurch das Garverhalten ändert und dass Gase aus dem Lebensmittel entweichen, z. B. bei Gemüse.

Hinweis: Der Kammervakuumierer ist nicht im Lieferumfang enthalten.

1. Die Speise mit der Hälfte der gewohnten Menge würzen.

   Durch das Garen unter Vakuum können keine Aromen entweichen. Aromen intensivieren den Geschmack wesentlich stärker, z. B. Gewürze, Kräuter oder Knoblauch.

   Tipp: Sie können bereits mit einem kleinen Stück Butter und etwas Salz im Vakuumierbeutel die natürlichen Aromen qualitativ hochwertiger Lebensmittel intensivieren. Verschiedene Zutaten beeinflussen die Zubereitung der Speise:
   - – Salz und Zucker verkürzen die Garzeit.
   - – Säurehaltige Lebensmittel lassen Speisen fester werden, z. B. Zitronensaft oder Essig.
   - – Alkohol und Knoblauch geben Speisen einen unangenehmen Beigeschmack.
2. Um den Vakuumierbeutel zu befüllen, den Rand des Beutels 3 - 4 cm umklappen und in ein Gefäß stellen, z. B. in einen Messbecher.
   - – Fischstücke oder Fleischstücke nebeneinander und nicht übereinanderlegen.
   - – Gemüse oder Desserts flach vakuumieren.
   - – Darauf achten, dass der Rand des Vakuumierbeutels sauber ist.
3. Die Speise vakuumieren.
4. Prüfen, ob der Vakkuumbeutel intakt ist.
   - – Im Vakuumierbeutel ist keine oder kaum Luft.
   - – Die Schweißnaht ist einwandfrei geschlossen.
   - – Der Vakuumierbeutel hat keine Löcher.

   Tipp: Füllen Sie im Zweifelsfall das Gargut in einen neuen Vakuumierbeutel und vakuumieren Sie erneut.

Speisen sous-vide garen

⚠ WARNUNG
Verbrühungsgefahr!
Heißes Wasser auf dem Vakuumierbeutel kann zu Verbrühungen führen.
- ▶ Den Vakuumierbeutel nach dem Garen vorsichtig entnehmen.

Tipp: Auf fast allen Lebensmitteloberflächen befinden sich Keime. Um die Keime abzutöten, halten Sie die vakuumierte und noch nicht gegarte Speise für max. 3 Sekunden in kochendes Wasser.

Voraussetzung: Die Speise ist vakuumiert. → *Seite 70*

1. Das Automatikprogramm "Sous-vide" wählen.
2. Den Anweisungen im Display folgen.
3. Nach dem Sous-vide-Garen den Vakuumierbeutel abtrocknen und in ein sauberes Gefäß legen.
4. **Tipp:** Sie können aus dem Sud oder der Marinade eine Soße zubereiten.

   Den Vakuumierbeutel mit einer Schere öffnen und das gesamte Gargut und die Flüssigkeit in das Gefäß geben.
5. Die Speise servierfertig machen.

Speise	Zubereitungshinweise
Fleisch	■ Um Fettspritzer zu vermeiden, das Fleisch mit einem Küchentuch abtupfen, bevor Sie das Fleisch in das heiße Öl geben. ■ Das Fleisch sehr heiß für wenige Sekunden pro Seite anbraten. Dadurch erhält das Fleisch eine Kruste und die gewohnten Röstaromen, ohne zu übergaren.
Fisch	■ Den Fisch würzen und mit heißer Butter übergießen. ■ Um eine Kruste und Röstaromen zu erhalten, den Fisch für wenige Sekunden pro Seite anbraten. ■ Die Anbratzeit verlängern, falls durch das Sous-vide-Garen der gewünschte Gargrad noch nicht erreicht ist.
Gemüse	■ Um Röstaromen zu erhalten, das Gemüse kurz anbraten. ■ Das Gemüse abschmecken oder mit anderen Zutaten vermengen.

Tipp: Um zu vermeiden, dass die Speisen auskühlen, die Teller vorwärmen und die Speise mit heißer Soße oder Butter servieren.

26.12 Schmelzen

Beim Schmelzen erhitzen Sie ein festes Lebensmittel, bis es flüssig wird. Beachten Sie die Einstellempfehlungen beim Schmelzen.

Lebensmittel	Werkzeug		Menge in g	in °C	mind. - max. in min	Deckel
Schokolade, Kuvertüre [1]	-	-	200	50	20-30	ohne
Butter		2	100	60	5-10	geschlossen
Fondue-Käse, Fertiggericht		2	400	100	7-12	geschlossen

[1] Auch als Automatikprogramm verfügbar

Schokolade und Kuvertüre schmelzen

1. Die Schokolade in kleinen Stücken in den Topf geben.

   Die Schokolade schmilzt, ohne umzurühren und anzubrennen.
2. Die Schokolade zwischendurch mit dem Spatel nach unten schieben.

Fondue-Käse schmelzen

1. Den Fondue-Käse aus der Packung nehmen und in den Topf geben.
2. Den Deckel schließen und verriegeln.
3. Den Messbecher einsetzen und auf "Start" drücken.
4. Wenn der Fondue-Käse aufkocht, die Temperatur reduzieren.

Tipp: Sie können das Gericht bei 80 °C warmhalten.

26.13 Simmern und Pochieren

Beim Simmern und Pochieren garen Sie Lebensmittel in viel Wasser oder wasserhaltiger Flüssigkeit unterhalb des Siedepunkts. Simmern und Pochieren sind für die Zubereitung von Lebensmitteln geeignet, die beim Kochen ihre Form verlieren, z. B. Knödel, Klöße, Gemüse und Fisch. Beachten Sie die Einstellempfehlungen beim Simmern und Pochieren.

Lebensmittel	Werkzeug		Mindestmenge Wasser in ml	Maximalmenge Wasser in ml	in °C	mind. - max. in min	Deckel
Klöße, Knödel [1]	-	-	500	2500	95	25-30	geschlossen [2]
Fisch	-	-	-	2000	85	18-23	geschlossen [2]
pochiertes Ei [3]	-	-	-	3000	85	5-10	geschlossen [2]

[1] Auch als Automatikprogramm verfügbar
[2] Messbecher verwenden.
[3] Wasser mit Essig vorher unter Rühren in Bewegung bringen.

Klöße und Knödel simmern

1. Das Wasser in den Topf geben.
2. Den Deckel schließen und verriegeln.
3. Den Messbecher einsetzen und auf "Start" drücken.
4. Wenn die Temperatur erreicht ist, die Klöße in das Wasser geben.

Tipp: Sie können die Klöße anschließend warmhalten.

Eier pochieren

1. "Manuelles Kochen" wählen.
→ *Seite 36*
2. Für das Wasser-Essig-Gemisch, 3 l Wasser und 3 EL Essig in den Topf geben.
3. Das Wasser und den Essig auf 85 °C erhitzen.
4. Wenn die Temperatur erreicht ist, das Wasser mit dem Spatel rühren, bis ein kleiner Strudel entsteht.
5. Das Ei aufschlagen und vorsichtig und langsam in den Strudel geben.
6. Während das Ei pochiert, mit dem Spatel immer wieder vorsichtig rühren.
7. Wenn die Dauer erreicht ist, das pochierte Ei mit dem Schöpflöffel entnehmen.

26.14 Aufwärmen

Beim Aufwärmen erhitzen Sie Speisen auf eine Temperatur unter 100 °C. Beachten Sie die Einstellempfehlungen beim Aufwärmen von Lebensmitteln.

Tipp: Sie können die voreingestellte Temperatur von 75 °C anpassen.

Lebensmittel	Werkzeug		Mindestmenge in ml	Maximalmenge in ml	in °C	mind. - max. in min	Deckel
Eintopf[1]		4	500	3000	75	20-45	geschlossen
Milch[1]		4	500	3000	90	10-15	geschlossen
Würstchen in Wasser[1]	-	-	500	2500	80	25-30	geschlossen

[1] Auch als Automatikprogramm verfügbar

Eintopf aufwärmen

1. Den Rührer einsetzen.
2. Den Eintopf in den Topf geben.
3. Den Deckel schließen und verriegeln.
4. Den Messbecher einsetzen und auf "Start" drücken.

Tipp: Sie können den Eintopf anschließend warmhalten.

Milch aufwärmen

1. Die Milch in den Topf geben.
2. Den Deckel schließen und verriegeln.
3. Den Messbecher einsetzen und auf "Start" drücken.

Würstchen in Wasser aufwärmen

1. Das Wasser in den Topf geben.
2. Den Deckel schließen und verriegeln.
3. Den Messbecher einsetzen und auf "Start" drücken.
4. Wenn die Temperatur erreicht ist, die Würstchen in das Wasser geben.

Tipp: Sie können das Gericht mit den gleichen Parametern warmhalten.

26.15 Kochen

Beim Kochen garen Sie Lebensmittel in viel Wasser oder wässriger Flüssigkeit am Siedepunkt. Beachten Sie die Einstellempfehlungen zum Kochen.

Lebensmittel	Werkzeug		Mindestmenge Wasser in ml	Maximalmenge Wasser in ml	in °C	mind. - max. in min	Deckel
Reis [1]	-	-	500	2500	98	-	geschlossen [2]
Milchreis [1]		4	500 [3]	2500 [3]	95	25-35	geschlossen [2]
Pellkartoffeln [1]	-	-	500	2500	99	-	geschlossen [2]
Salzkartoffeln [1]	-	-	500	2500	99	-	geschlossen [2]
Teigwaren, Nudeln [1]	-	-	500	2500	98	-	geschlossen [2]
Eintopf, Suppen		4	500	2500	98	-	geschlossen [4]
weiche Eier, M, 1-10 Stück	-[5]	-	2000	2500	99	15-17	geschlossen [4]
harte Eier, M, 1-10 Stück	-[5]	-	2000	2500	99	18-21	geschlossen [4]

[1] Auch als Automatikprogramm verfügbar
[2] Keinen Messbecher verwenden.
[3] Milch verwenden.
[4] Messbecher verwenden.
[5] Dampfgareinsatz verwenden.

Rezept	Zutaten	Verarbeitung
Milchreis	■ 250 g Rundkornreis ■ 120 g Zucker ■ 1 l Milch mit 3,5 % Fettanteil ■ 1,5 g Salz	■ Kochart "Manuelles Kochen" wählen. ■ Den Rührer wählen und einsetzen. ■ Alle Zutaten in den Topf füllen. ■ Den Deckel schließen.

Rezept	Zutaten	Verarbeitung
		■ Temperatur auf 95 °C stellen. ■ Geschwindigkeit auf 4 stellen. ■ Milchreis kochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

26.16 Schmoren

Beim Schmoren braten Sie Speisen in wenig Fett. Unter Oberflächenbräunung bildet sich eine Kruste. Anschließend dünstet die Speise in wenig siedender, wasserhaltiger Flüssigkeit oder im eigenen Saft.

Hinweis: Ihr Gerät verfügt über Guided Cooking Rezepte zum Schmoren.
→ *"Rezept wählen", Seite 32*

Beispielrezepte:
- Kalbsrahmgulasch mit Spargel
- Herzhaftes Kartoffelgulasch
- Kalbsrouladen mit Gorgonzolacreme gefüllt
- Wildschweinragout

26.17 Anbraten

Beim Anbraten garen Sie Lebensmitteln bei hoher Temperatur in wenig Fett. Unter Oberflächenbräunung bilden sich Geschmack und Kruste. Beachten Sie die Einstellempfehlungen beim Anbraten.

⚠ WARNUNG
Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!
Unsachgemäße Zubereitung kann zu gesundheitlichen Problemen führen.
▸ Das Fleisch und das Geflügel unter Beachtung der Hygiene vorbereiten.

Lebensmittel	Werkzeug		Mindestmenge in g	Maximalmenge in g	in °C	mind. - max. in min	Deckel
rotes Fleisch, z. B. Rindfleisch	- [1]	-	-	1000	200	-	geöffnet
weißes Fleisch, z. B. Schweinefleisch, Geflügel	- [1]	-	-	1000	180	-	geöffnet
Hackfleisch	- [1]	-	-	1000	200	10-15	geöffnet
Gulaschfleisch [23]		1	-	1000	200	20-25	geschlossen [4]
Meeresfrüchte [23]	- [1]	-	-	-	160	-	geöffnet
Gemüse [2]	- [1]	-	-	-	130-160	-	geöffnet
Zwiebeln [2]		1	-	500	140-160	15-20	geschlossen [4]

[1] Mit dem Spatel rühren.
[2] Auch als Automatikprogramm verfügbar
[3] In 3 cm große Stücke schneiden.
[4] Keinen Messbecher verwenden.

Hackfleisch anbraten

1. Ca. 30 ml Öl in den Topf geben und auf 200 °C vorheizen.
2. Das Hackfleisch in kleinen Stücken in den Topf geben und nach 3 Minuten mit dem Spatel umrühren.
3. Bis zur gewünschten Bräunung braten und dabei stetig umrühren.

Speisen anbraten

⚠ WARNUNG
Brandgefahr!
Heißes Öl und Fett entzünden sich schnell.
- ▸ Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen.
- ▸ Nur hitzebeständige Öle und Fette verwenden.

- ▶ Nie mehr als 250 ml Öl in den Topf einfüllen.
- ▶ Im Brandfall nie das Feuer mit Wasser löschen.
- ▶ Das Gerät ausschalten.
- ▶ Die Flammen vorsichtig mit dem Deckel, einer Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.

1. Das Öl in den Topf geben und erhitzen, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.
2. Die Lebensmittel in den Topf geben.

Tipps

- Fleischstücke, die kleiner als 3 cm sind, können Sie bei geschlossenem Deckel und ohne den Messbecher braten. Verwenden Sie zum Umrühren den Rührer.
- Größere Fleischstücke können Sie bei geöffnetem Deckel braten und mit dem Spatel oder einer Zange wenden.
- Braten Sie zuerst das Fleisch und dann das Gemüse.
- Braten Sie zuerst das Lebensmittel, das eine höhere Temperatur benötigt.
- Wenn sich Klumpen bilden, zerstoßen Sie die Klumpen mit dem Spatel.

Hinweis: Wenn Sie mit geöffnetem Deckel braten, können Sie den Rührer nicht verwenden.

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

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland
BSH Hausgeräte AG
Bosch Hausgeräte Service
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produkteinformationen Tel.: 0848 888 200
mailto:ch-service@bshg.com
mailto:ch-spareparts@bshg.com
www.bosch-home.ch

DE Deutschland, Germany
BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine Hausgeräte
Tel.: +49 911 70 440 040
mailto:Kleingeraete@bshg.com
www.bosch-home.com/de
Mo-So 7:00 bis 22:00 Uhr

FR France
BSH Electroménager S.A.S.
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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

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

8001230577 (010901)
de