



BOSCH



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

COOKIT

MCC9555FWC

| | | | |
|-------------|----------------------|---------------------------------------|----|
| [fr] | Manuel d'utilisation | Robot cuiseur multifonction | 2 |
| [en] | Information for Use | Kitchen machine with cooking function | 80 |

Pour plus d'informations, veuillez vous reporter au Guide de l'utilisateur numérique.



Table des matières

| | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| 1 Sécurité..... | 5 | 6.3 Insérer le double fouet | 25 |
| 1.1 Indications générales | 5 | 6.4 Retirer l'accessoire..... | 26 |
| 1.2 Conformité d'utilisation..... | 5 | 6.5 Insérer les disques à râper et émincer..... | 26 |
| 1.3 Restrictions du périmètre uti- lisateurs | 6 | 6.6 Vue d'ensemble des disques... | 28 |
| 1.4 Consignes de sécurité | 6 | 6.7 Accessoires | 28 |
| 2 Prévenir les dégâts matériels.... | 11 | 7 Utilisation | 29 |
| 3 Protection de l'environne- ment et économies d'énergie | 11 | 7.1 Allumer l'appareil | 29 |
| 3.1 Élimination de l'emballage | 11 | 7.2 Éteindre l'appareil | 29 |
| 3.2 Économiser de l'énergie | 12 | 7.3 Ouvrir et fermer le couvercle ... | 29 |
| 4 Installation et branchement..... | 12 | 7.4 Régler la vitesse..... | 30 |
| 4.1 Déballez l'appareil | 12 | 7.5 Utiliser le mode turbo..... | 30 |
| 4.2 Contenu de la livraison | 13 | 7.6 Régler la température | 30 |
| 4.3 Installer l'appareil | 15 | 7.7 Vider le bol | 31 |
| 4.4 Nettoyage de l'appareil | 15 | 8 Fonctions de temps | 31 |
| 4.5 Installer le bol | 15 | 8.1 Régler la durée..... | 31 |
| 4.6 Installer le couvercle | 16 | 8.2 Modifier la durée | 31 |
| 4.7 Raccordement électrique de l'appareil..... | 16 | 8.3 Régler la minuterie | 32 |
| 4.8 Première mise en service..... | 17 | 9 Mes listes en mémoire | 32 |
| 5 Description de l'appareil..... | 18 | 9.1 Gérer les favoris..... | 32 |
| 5.1 Appareil | 18 | 9.2 Recettes personnalisées..... | 32 |
| 5.2 Symboles..... | 20 | 9.3 Téléchargé récemment | 32 |
| 5.3 Éléments de commande | 21 | 9.4 Cuisiné récemment | 33 |
| 5.4 Écran tactile..... | 21 | 10 Recettes guidées | 33 |
| 5.5 Indicateur de température LED | 22 | 10.1 Sélectionner la recette | 33 |
| 5.6 Couvercle | 22 | 10.2 Filtrer les recettes..... | 33 |
| 5.7 Bol | 23 | 10.3 Préparer la recette | 33 |
| 6 Accessoires..... | 23 | 11 Mode automatique | 34 |
| 6.1 Installer le couteau universel.... | 25 | 11.1 Utiliser les programmes au- tomatiques..... | 34 |
| 6.2 Installer le mélangeur 3D..... | 25 | 11.2 Vue d'ensemble des pro- grammes automatiques | 34 |

| | | | |
|---|-----------|---|-----------|
| 12 Point d'ébullition automatique | 36 | 20.3 Démontez le couvercle | 46 |
| 12.1 Régler le point d'ébullition automatique..... | 36 | 20.4 Retirer le porte-accessoire | 47 |
| 13 Mode manuel | 36 | 20.5 Nettoyer l'appareil de base | 48 |
| 13.1 Régler la cuisson manuelle..... | 37 | 20.6 Nettoyer le couteau universel..... | 49 |
| 14 Cuire à la vapeur | 37 | 20.7 Nettoyer le double fouet..... | 49 |
| 14.1 Utiliser le petit panier vapeur | 38 | 20.8 Nettoyer le bol | 49 |
| 14.2 Utiliser le grand panier vapeur | 38 | 20.9 Détartre le bol | 49 |
| 14.3 Régler la cuisson à la vapeur | 39 | 20.10 Nettoyer le porte-accessoire..... | 50 |
| 15 Cuire sous-vide | 39 | 20.11 Utiliser le programme de nettoyage..... | 50 |
| 15.1 Régler Cuire sous-vide..... | 39 | 21 Dépannage | 51 |
| 16 Balance | 40 | 22 Mise au rebut | 55 |
| 16.1 Utiliser la balance..... | 40 | 22.1 Mettre au rebut un appareil usagé..... | 55 |
| 17 Home Connect | 40 | 23 Service après-vente | 55 |
| 17.1 Configurer Home Connect | 41 | 23.1 Numéro de produit (E-Nr.), numéro de fabrication (FD) et numéro de série (Z-Nr.) | 55 |
| 17.2 Réglages Home Connect..... | 41 | 24 Données techniques | 55 |
| 17.3 Diagnostic à distance..... | 42 | 24.1 Informations concernant les logiciels libres et open source..... | 56 |
| 17.4 Protection des données | 42 | 25 Déclaration de conformité | 56 |
| 18 Systèmes de sécurité et dispositifs de commande | 43 | 26 Comment faire | 57 |
| 18.1 Sécurité anti-surchage | 43 | 26.1 La meilleure marche à suivre | 57 |
| 18.2 Capteurs de température | 43 | 26.2 Hacher/Découper..... | 58 |
| 18.3 Capteur d'instabilité..... | 43 | 26.3 Réduire en purée | 58 |
| 18.4 Sécurité du couvercle | 43 | 26.4 Pétrir | 59 |
| 18.5 Verrouillage du couvercle | 43 | 26.5 Mixer | 63 |
| 18.6 Capteur de débordement..... | 43 | 26.6 Émulsionner..... | 64 |
| 18.7 Verrouillage des touches | 43 | 26.7 Fouetter | 65 |
| 19 Réglages de base | 44 | 26.8 Râper..... | 66 |
| 19.1 Modifier les réglages de base..... | 44 | 26.9 Découper..... | 66 |
| 19.2 Vue d'ensemble des réglages de base | 44 | 26.10 Cuire à la vapeur..... | 67 |
| 20 Nettoyage et entretien | 45 | 26.11 Cuire sous-vide..... | 69 |
| 20.1 Produits de nettoyage | 45 | 26.12 Faire fondre | 73 |
| 20.2 Guide de nettoyage..... | 45 | 26.13 Mijoter et pocher | 73 |

fr

| | |
|------------------------------|----|
| 26.14 Réchauffer | 74 |
| 26.15 Bouillir..... | 75 |
| 26.16 Saisir et Mijoter..... | 77 |
| 26.17 Saisir..... | 77 |



1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.2 Conformité d'utilisation

Utilisez l'appareil uniquement :

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

N'utilisez pas l'appareil :

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

Débranchez l'appareil du secteur lorsque :

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

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été informées de l'utilisation de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage.

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

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

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

1.4 Consignes de sécurité

Respectez les consignes de sécurité.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec une surface fissurée ou cassée.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente. → *Page 55*

Les installations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Pour le raccordement et l'utilisation de l'appareil, respectez impérativement les indications figurant sur la plaque signalétique.
- ▶ L'appareil doit être branché uniquement à une source d'alimentation avec courant alternatif à l'aide d'une prise murale correctement installée et reliée à la terre.
- ▶ Le système à conducteur de protection de l'installation électrique de la maison doit être conforme.

Les réparations non conformes sont dangereuses.

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

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur dans l'eau et ne pas les mettre au lave-vaisselle.
- ▶ Veiller à ce qu'aucun liquide ne coule sur le raccordement de l'appareil.
- ▶ Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.
- ▶ Ne jamais exposer l'appareil à une forte chaleur ou humidité.
- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil avec les mains humides.

Le cordon d'alimentation pose un danger si sa gaine de protection est endommagée.

- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
- ▶ Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.

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

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Un cordon d'alimentation secteur prolongé ainsi qu'un adaptateur non agréé sont dangereux.

- ▶ Ne pas utiliser de rallonge ni de bloc multiprise.
- ▶ Utiliser uniquement des adaptateurs agréés par le fabricant.

- ▶ Ne jamais raccorder l'appareil à des minuteries ou à des prises télécommandables.

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

- ▶ Ne jamais placer l'appareil dans un four chaud.
- ▶ Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de celles-ci.
- ▶ Ne pas déposer ni conserver d'objet dans le bol.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

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

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

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

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les accessoires rotatifs peuvent provoquer des blessures.

- ▶ Tenir les mains, les cheveux, les vêtements et autres ustensiles à distance des pièces en rotation.

- ▶ Ne monter et démonter les accessoires qu'une fois l'appareil immobilisé.
- ▶ Placer les accessoires dans le bol uniquement après les avoir assemblés complètement.
- ▶ Utiliser uniquement les accessoires sélectionnés à l'écran ou indiqués dans la recette.

L'utilisation de l'appareil avec des pièces endommagées peut entraîner des blessures.

- ▶ Les pièces présentant des fissures ou autres défauts évidents ou qui sont mal positionnées doivent être remplacées par des pièces de rechange d'origine.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de coupure !

Le couteau universel possède des lames très tranchantes.

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

Les disques à découper présentent des arêtes tranchantes.

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'écrasement !

Les mains et doigts risquent d'être coincés.

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhaler ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

⚠ AVERTISSEMENT – Danger : magnétisme !

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

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice pour la santé !

Les salissures en surface peuvent nuire à la santé.

- ▶ Respecter les consignes de nettoyage.
- ▶ Nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les denrées alimentaires avant chaque utilisation.

2 Prévenir les dégâts matériels

ATTENTION !

Une utilisation non conforme peut entraîner des dommages matériels.

- ▶ Ne jamais faire tourner l'appareil à vide.
- ▶ Ne jamais utiliser les pièces et accessoires d'origine appartenant à d'autres appareils.
- ▶ Utiliser l'appareil uniquement avec les pièces d'origine homologuées.
- ▶ Respecter les quantités maximales à traiter.
- ▶ Ne pas déposer ni conserver d'objet dans le bol.
- ▶ Ne jamais faire chauffer l'appareil sans contenu.
- ▶ Utiliser le bol avec l'unité principale uniquement.
- ▶ Ne jamais enfoncer le couvercle de force.

Pendant le fonctionnement, de l'air chaud s'échappe par l'arrière de la grille d'évacuation d'air. Une évacuation de l'air obstruée peut provoquer une surchauffe de l'appareil.

- ▶ Placer l'appareil à une distance suffisante par rapport au mur, aux surfaces sensibles et aux autres appareils.

Les chocs peuvent affecter le bon fonctionnement de l'appareil.

- ▶ Ne pas poser l'appareil sur des surfaces mobiles ou vibrantes.

Utiliser le mauvais couvercle risque d'endommager des composants de l'appareil.

- ▶ Utiliser le disque à découper et le disque à râper uniquement avec le couvercle équipé d'une cheminée de remplissage.

→ *"Insérer les disques à râper et émincer."*, Page 26

Les objets dans le bol ou dans la cheminée de remplissage peuvent entraîner des dommages.

- ▶ Ne pas introduire d'objet dans le bol ni dans la cheminée de remplissage, p. ex. une cuillère en bois.

Le chaleur peut endommager les disques.

- ▶ Avant l'utilisation, laisser refroidir l'unité principale.
- ▶ Ne pas utiliser conjointement avec les fonctions de chauffe.

Une trop grande quantité peut endommager l'appareil.

- ▶ Ne pas dépasser 1 kg d'ingrédients à la fois.

Des températures élevées peuvent endommager les objets dans le bol.

- ▶ Ne pas conserver d'objet ou d'accessoire dans le bol.

Une forte chaleur prolongée risque de faire fondre la spatule.

- ▶ Ne pas laisser la spatule dans le bol chaud au-delà de la durée de l'utilisation.

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager l'appareil.

- ▶ Ne nettoyez jamais le point de contact avec la face rugueuse de l'éponge.
- ▶ Ne coincez jamais les pièces en plastique dans le lave-vaisselle car elles pourraient se déformer.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

fr Installation et branchement

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



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économiser de l'énergie

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

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

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

Diminuer la durée avant la mise en veille de l'appareil. → *Page 44*

- ✓ L'appareil consomme moins d'électricité.

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

- ✓ L'eau boue uniquement très légèrement.

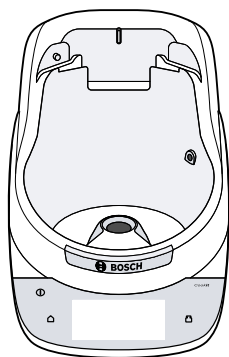
4 Installation et branchement

4.1 Déballez l'appareil

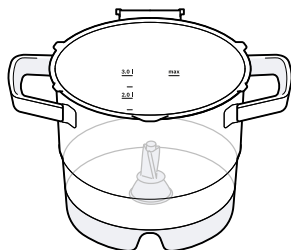
1. Retirer l'appareil de base et tous les accessoires de l'emballage.
2. Ouvrir complètement le couvercle et retirer le panier vapeur du bol.
3. Retirer les emballages.
4. S'assurer que l'appareil et tous les accessoires sont en bon état et complets.
5. Mettre l'emballage au rebut.
→ *Page 11*

4.2 Contenu de la livraison

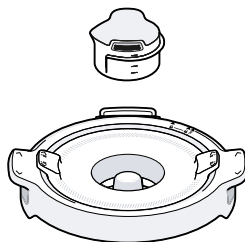
Après avoir déballé le produit, inspectez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et pour vous assurer de l'intégralité de la livraison.



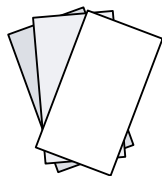
A



B



C



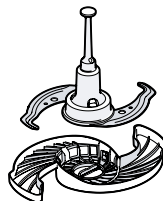
D



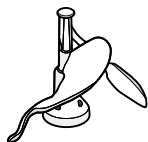
E



F



G



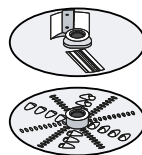
H



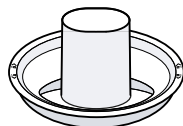
I



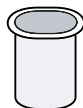
J



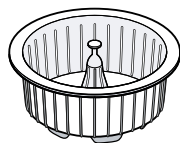
K



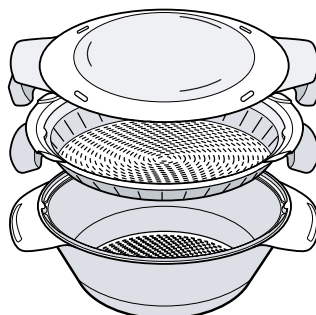
L



M



N



O

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

4.3 Installer l'appareil

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'incendie !**

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

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

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

4.4 Nettoyage de l'appareil

- ▶ Nettoyer l'appareil et les pièces individuelles avant l'utilisation initiale.
→ "Nettoyage et entretien", Page 45

4.5 Installer le bol

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'électrocution !**

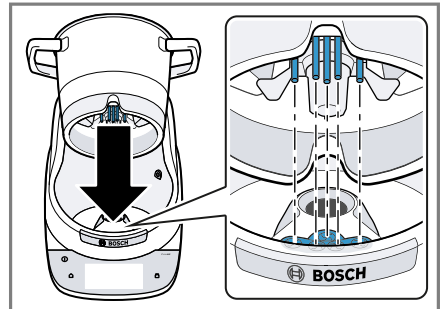
Des objets se trouvant dans la zone de contact peuvent entraîner une électrocution.

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

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

→ "Nettoyer le porte-accessoire", Page 50

- ▶ Mettre le bol en place.



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

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

4.6 Installer le couvercle

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'écrasement !**

Les mains et doigts risquent d'être coincés.


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

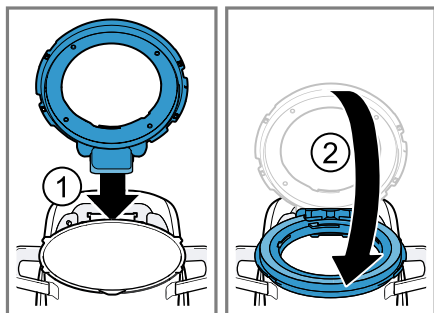
Conseil : Familiarisez-vous avec les composants du couvercle.

→ "Couvercle", Page 22

Condition : Le bol est installé.

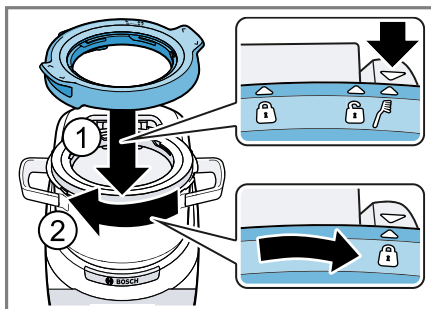
→ Page 15



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

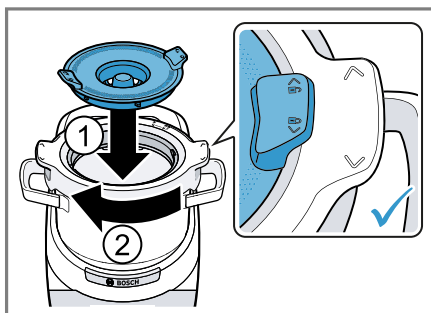


- ✓ Le couvercle avec joint d'étanchéité s'enclenche dans le support du couvercle.

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



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



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

4.7 Raccordement électrique de l'appareil

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

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

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

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

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

4.8 Première mise en service

Le tutoriel apparaît à la première mise en service ou après la réinitialisation des réglages d'usine. Le tutoriel vous explique toutes les fonctionnalités et accessoires importants et vous invite à effectuer des réglages.

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

→ *"Modifier les réglages de base", Page 44*

Condition : L'appareil est raccordé électriquement. → *Page 16*

- ▶ Suivre les instructions figurant à l'écran.

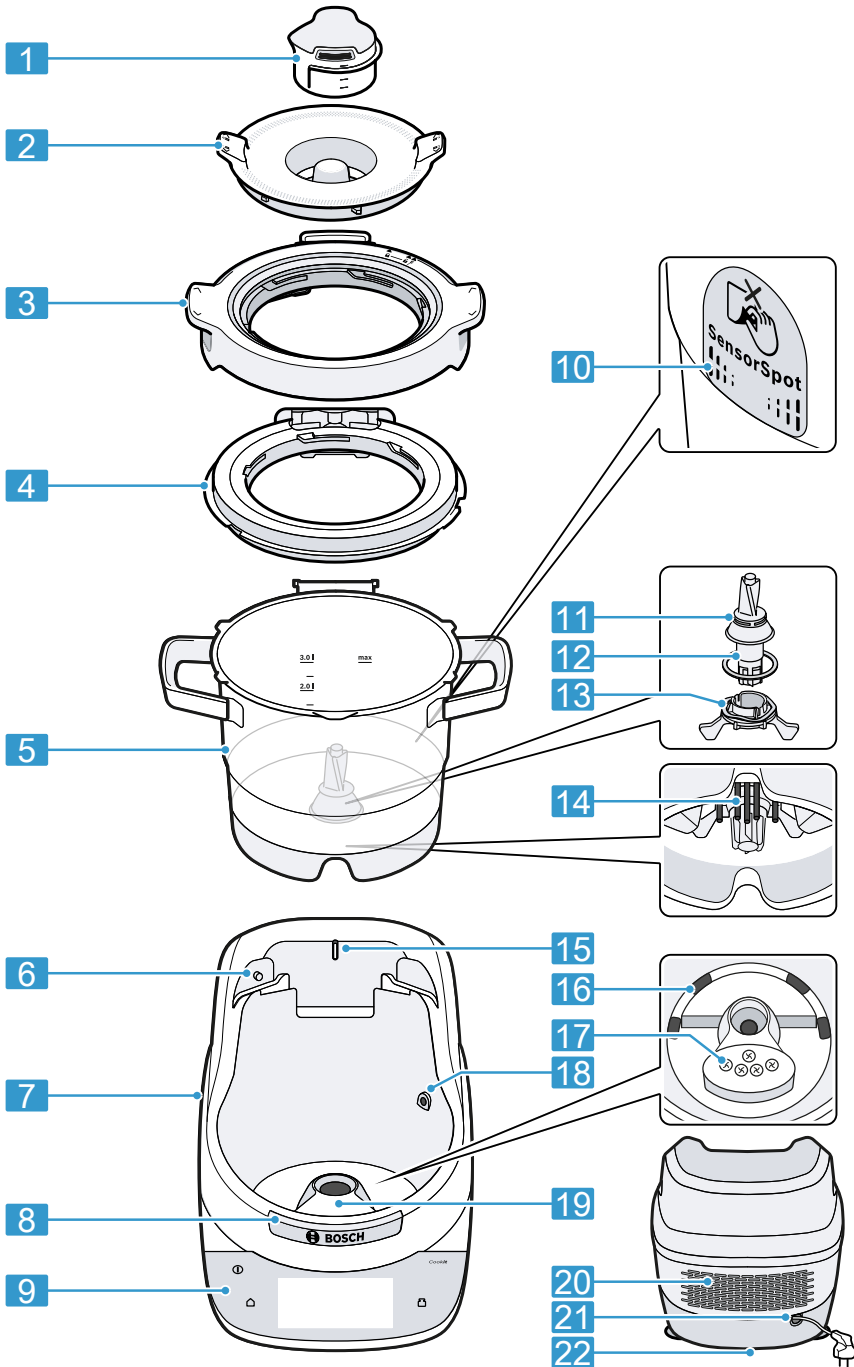
Remarque : Si vous souhaitez configurer maintenant Home Connect, suivez les instructions apparaissant dans l'appli Home Connect.

→ *"Configurer Home Connect", Page 41*

5 Description de l'appareil

5.1 Appareil

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






















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





5.2 Symboles

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

Symboles de l'appareil et de l'outil

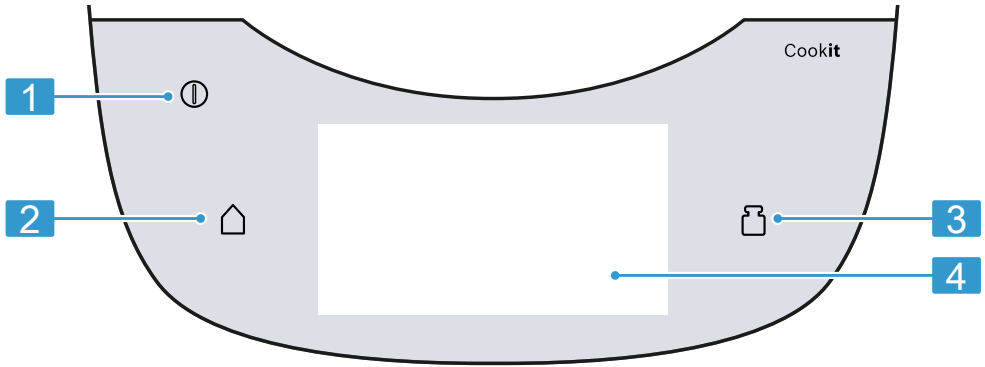
| Symbole | Explication |
|---|--|
|  | Couteau universel |
|  | Mélangeur 3D |
|  | Double fouet |
|  | Disques |
| max | Quantité maximale |
|  | Quantité minimale pour la cuisson à la vapeur |
|  | Position de nettoyage |
|  | Convient au contact avec la nourriture |
|  | Compatible lave-vaisselle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

Symboles d'affichage

| Symbole | Explication |
|---|---------------------------------------|
|  | La durée s'écoule à rebours. |
|  | La durée augmente. |
|  | Verrouillage du couvercle activé. |
|  | Voir les étapes de recette suivantes. |

5.3 Éléments de commande

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

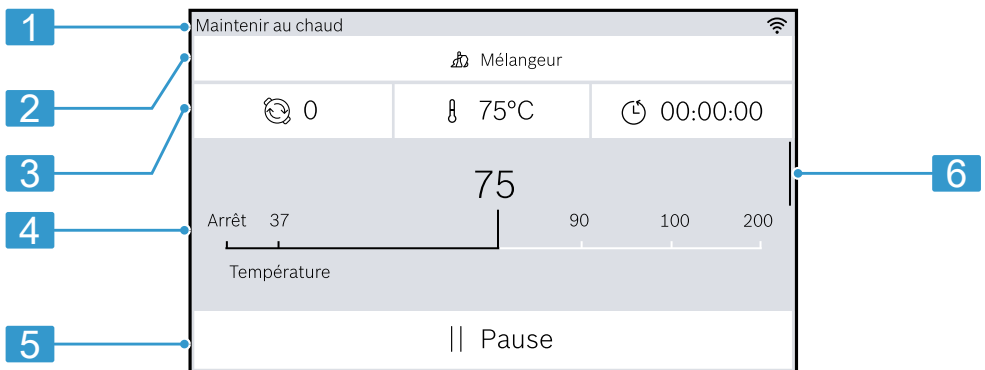


| | | | |
|----------|---|------------------|---|
| 1 | ⓘ | Marche/Arrêt | <ul style="list-style-type: none"> ■ → "Allumer l'appareil", Page 29 ■ → "Éteindre l'appareil", Page 29 |
| 2 | 🏠 | Bouton d'accueil | <ul style="list-style-type: none"> ■ Ouvrir le menu principal. ■ Reculer dans le menu. |
| 3 | 📖 | Balance | → "Utiliser la balance", Page 40 |
| 4 | | Écran tactile | → "Écran tactile", Page 21 |

5.4 Écran tactile

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

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



| | | |
|----------|----------------------|---|
| 1 | Barre d'état | <ul style="list-style-type: none"> ■ Afficher la position dans le menu et le statut du réseau. ■ Afficher l'état de progression de la recette guidée, p. ex. 5/7. <p>Remarque : Les textes d'information peuvent recouvrir la barre d'état.</p> |
| 2 | Barre d'outil | <ul style="list-style-type: none"> ■ Afficher l'accessoire pré-réglé. ■ Sélectionner l'accessoire. |
| 3 | Barre des paramètres | <ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionner l'affichage d'information. ■ Régler la vitesse. → <i>Page 30</i> ■ Régler la température. → <i>Page 30</i> ■ Régler la durée. → <i>Page 31</i> |
| 4 | Zone principale | <ul style="list-style-type: none"> ■ Naviguer dans le menu. ■ Afficher des informations, p. ex. des recettes. ■ Augmenter la durée avec les touches de sélection rapide. → <i>Page 31</i> <p>Remarques</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Les messages d'erreur peuvent couvrir le contenu de l'écran. ■ Les touches de sélection rapide apparaissent durant l'opération. |
| 5 | Zone de navigation | <ul style="list-style-type: none"> ■ Naviguer dans la barre de navigation. ■ Confirmer et réinitialiser les réglages. ■ Commander les programmes et recettes. <p>Remarque : Les textes d'information peuvent couvrir la zone de navigation.</p> |
| 6 | Barre de défilement | Faire défiler l'écran verticalement. |

5.5 Indicateur de température LED

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

5.6 Couvercle

Le couvercle se compose de plusieurs éléments et inserts amovibles.

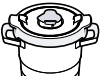
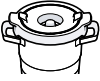
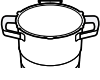

Le couvercle se compose de 4 pièces :

- Gobelet doseur
- Couvercle intérieur transparent
- Couvercle de fermeture
- Couvercle avec joint d'étanchéité

Vous pouvez installer le gobelet doseur pour fermer complètement le couvercle. Versez les liquides dans le bol par le trou de remplissage du couvercle intérieur transparent. Le couvercle peut s'ouvrir sur 90 ° et être utilisé de différentes manières. → "*Aperçu de l'utilisation du couvercle*", *Page 23*

Aperçu de l'utilisation du couvercle

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

| Couvercle | Utilisation |
|--|--|
|  avec gobelet doseur | <ul style="list-style-type: none"> ■ Cuisiner des plats. ■ Laisser lever la pâte. ■ Préparer les aliments froids, p. ex. pétrir, découper, battre. |
|  sans gobelet doseur | <ul style="list-style-type: none"> ■ Frire les plats avec l'accessoire en place. ■ Réduire les sauces avec un accessoire. ■ Versez les liquides durant le fonctionnement. |
|  sans couvercle | <ul style="list-style-type: none"> ■ Frire des plats sans accessoire en place. ■ Remuer les plats avec la spatule. ■ Utiliser l'accessoire panier vapeur. |
|  avec cheminée de remplissage | <ul style="list-style-type: none"> ■ Découper les ingrédients. ■ Râper les ingrédients. |

5.7 Bol

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

autocollant nécessaire à la bonne mesure de la température. Il ne faut surtout pas l'enlever.

6 Accessoires

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

AVERTISSEMENT **Risque de blessure !**

Les accessoires rotatifs peuvent provoquer des blessures.

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

| Désignation | Utilisation |
|----------------|--|
| Gobelet doseur | <ul style="list-style-type: none"> ■ Mesurer les petites quantités d'ingrédients jusqu'à max. 100 ml. ■ Recouvrir le couvercle interne. |
| Spatule | <ul style="list-style-type: none"> ■ Remuer les plats et les retirer. ■ Retirer les accessoires. ■ Essuyer les résidus de nourriture sur l'accessoire et dans le bol. |

| Désignation | Utilisation | Désignation | Utilisation |
|-------------------|---|---|--|
| Couteau universel | <ul style="list-style-type: none"> ■ Pétrir la pâte et mélanger, p. ex. pâte à gâteau. ■ Hacher ou mélanger les ingrédients, p. ex. la purée, le fromage dur, le pain, les petits pains, le chocolat et les noix. ■ Mixer de petits fruits congelés, p. ex. des myrtilles et des framboises. <p>Remarque : Le couteau universel ne convient pas pour couper le potiron cru.</p> | Axe d'entraînement | Insérer l'arbre à transmission pour utiliser le disque à râper ou le disque à émincer. |
| Mélangeur 3D | <ul style="list-style-type: none"> ■ Mélanger, chauffer et bouillir les liquides et les plats visqueux, p. ex. les ragoûts, les soupes et les plats braisés. ■ Chauffer les plats uniformément et rapidement. ■ Saisir les aliments découpés. | Disque à découper réversible | <p>Émincer les aliments en tranches fines et épaisses, p. ex. fruits et légumes.</p> <p>Remarque : Le disque à découper réversible ne sert pas à couper le fromage dur, le pain, les petits pains, le potiron cru ou le chocolat.</p> |
| Double fouet | <ul style="list-style-type: none"> ■ Mélanger et chauffer les plats, p. ex. la béchamel. ■ Émulsionner des ingrédients, p. ex. la mayonnaise. ■ Incorporer les aliments à grain fin ou en poudre, p. ex. la polenta et le pudding. ■ Mélanger les pâtes légères, p. ex. la pâte à biscuits. ■ Battre les blancs d'œuf et la crème. | Disque à râper réversible | <p>Pour râper les aliments en petits et gros morceaux, p. ex. les fruits, les légumes ou le fromage.</p> <p>Remarque : Le disque à râper réversible ne sert pas à râper les noix ni le potiron cru.</p> |
| | | Pilon poussoir | Faciliter l'ajout d'ingrédients dans la cheminée de remplissage. |
| | | panier vapeur | <ul style="list-style-type: none"> ■ Cuire des ingrédients à la vapeur sur maximum 3 niveaux. ■ Cela comprend le petit panier vapeur, le grand panier vapeur avec son plateau et couvercle dédiés. <p>Conseil : Le panier vapeur peut servir à faire bouillir, à cuire à la vapeur et comme passoire.</p> |
| | | Conseils | |
| | | <ul style="list-style-type: none"> ■ Après utilisation, nettoyez toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne sèchent. | |

- Les résidus gras sur les accessoires peuvent compromettre le résultat de la préparation.

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

→ "Réglage la durée", Page 31

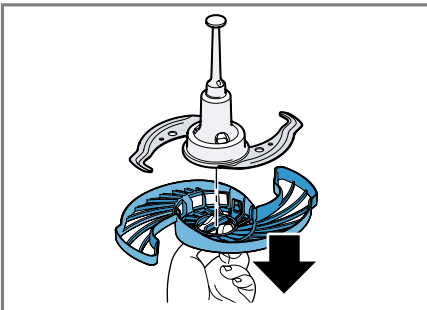
6.1 Installer le couteau universel

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

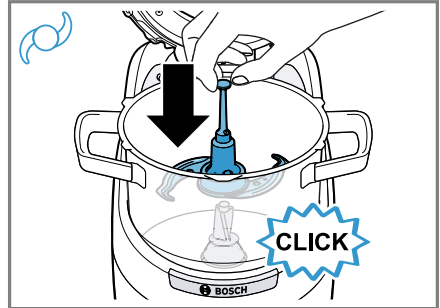
Conseils

- Avant de découper des fruits surgelés, les faire tremper dans de l'eau à température ambiante.
- Pour mixer de plus gros morceaux de fruits, découper-les d'abord en petits morceaux, p. ex. de la taille de fraises.

- Ouvrir le couvercle.
- Tenir le couteau universel par la tige et retirer le protège-lames en tirant sur la poignée au-dessous.



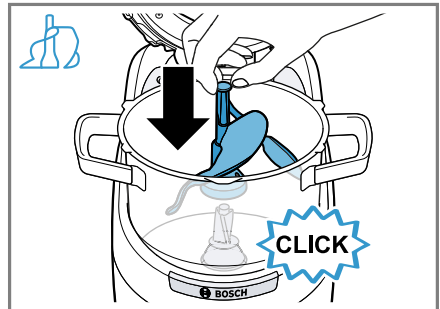
- Saisir le couteau universel par la tige et le placer sur le porte-accessoire.



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

6.2 Installer le mélangeur 3D

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



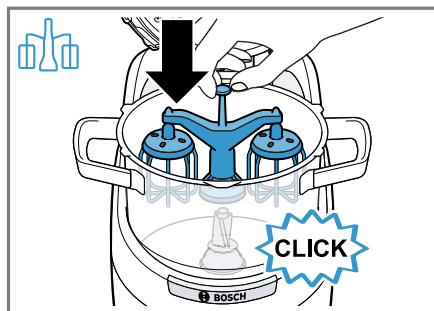
- ✓ L'accessoire s'insère de façon audible.
- Refermer le couvercle et le verrouiller.

6.3 Insérer le double fouet

Remarque : Lors du traitement d'aliments, le double fouet peut grincer. Il s'agit là d'un phénomène normal sans conséquence sur le fonctionnement de l'appareil. Nettoyez le

double fouet après l'utilisation.
→ "Nettoyer le double fouet",
Page 49

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



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

6.4 Retirer l'accessoire

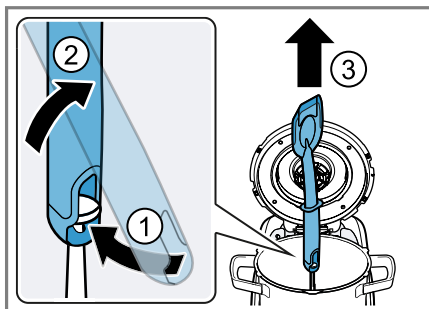
⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlures !**

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

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

1. Ouvrir le couvercle complètement.
→ "Ouvrir et fermer le couvercle",
Page 29

2. Saisir la tige de l'accessoire avec l'ouverture sur la poignée de la spatule.



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

Conseils

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

6.5 Insérer les disques à râper et émincer.

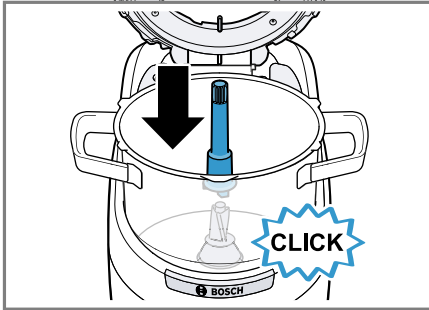
L'accessoire à découper est composé de 3 pièces : l'arbre de transmission, le couvercle avec cheminée de remplissage et le poussoir. Vous pouvez couper et râper les ingrédients grâce aux disques fournis.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de coupure !**

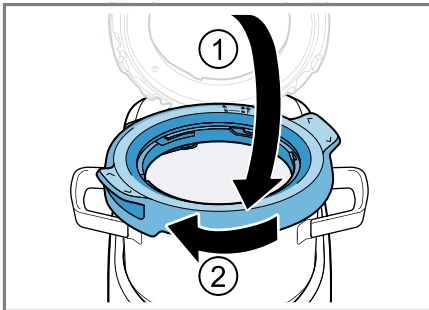
Les disques à découper présentent des arêtes tranchantes.

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

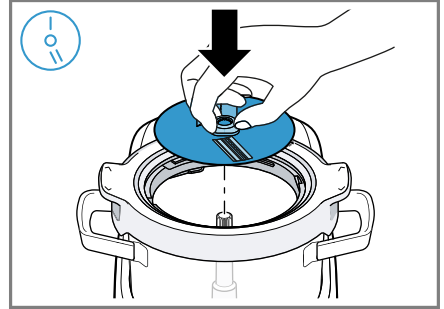
1. Démontez et retirez le couvercle intérieur.
2. Ouvrez le couvercle extérieur avec joint.
3. Placez l'arbre de transmission sur le porte-accessoire.



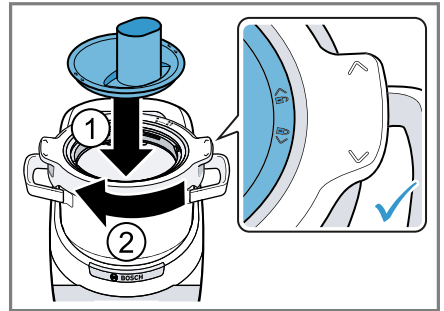
- ✓ L'arbre de transmission s'insère de façon audible.
4. Fermez et verrouillez le couvercle extérieur.



5. Posez le disque réversible sur l'arbre de transmission avec le côté souhaité vers le haut.
→ "Vue d'ensemble des disques",
Page 28

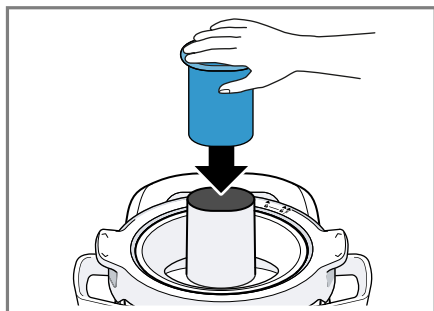


6. Posez le couvercle avec cheminée de remplissage sur le couvercle extérieur.



7. Verrouillez le couvercle avec cheminée de remplissage dans le sens horaire.

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



6.7 Accessoires

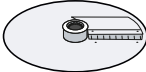
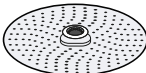
Vous pouvez acheter les accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur notre site internet. Utilisez uniquement les accessoires d'origine, car ils sont parfaitement adaptés à votre appareil.

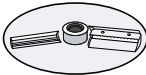

6.6 Vue d'ensemble des disques

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

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

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.). → Page 55
 Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre catalogue, notre boutique en ligne ou le service après-vente.
www.bosch-home.com

| Accessoires | Propriétés | Utilisation |
|-----------------------|--|--|
| Disque à tagliatelles | MUZ9AG1  | Couper la nourriture en fines lanières, convient aux légumes frits, p. ex. les carottes, le persil, le céleri, les courgettes et les betteraves. |
| Disque à râper fin | MUZ9FG1  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Râper les noix très finement. ■ Râpez le fromage dur, p. ex. le parmesan. <p>Remarque : Ne convient pas pour le fromage mou.</p> |

| Accessoires | Propriétés | Utilisation |
|------------------------------------|--|---|
| Disque réversible « Pro Supercut » | MUZ9SC1  | Pour émincer les fruits et légumes en tranches fines ou épaisses. Conseil : Convient particulièrement bien aux aliments très mous ou très fibreux. |
| Lame à broyer | MCCA1CK  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Hacher de la nourriture, p. ex. des glaçons, des fruits congelés, du chocolat, du potiron ou de la chapelure à base de pain sec. ■ Préparer des glaces, des sorbets, des granités ou des cocktails. ■ Hacher de la viande. Remarque : Ne convient pas pour pétrir la pâte. |

7 Utilisation

7.1 Allumer l'appareil

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

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

7.2 Éteindre l'appareil





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

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

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


→ "Réglages de base", Page 44

7.3 Ouvrir et fermer le couvercle

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

7.4 Régler la vitesse

Conditions





- L'accessoire nécessaire est sélectionné et inséré.
→ "Accessoires", Page 23
-  est sélectionné dans la barre des paramètres.
- ▶ **Remarque :** L'écran indique les vitesses possibles pour l'accessoire en place.

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

Remarques

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

Le tableau indique la vitesse par accessoire.

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

Conseils

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

7.5 Utiliser le mode turbo


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

Conditions

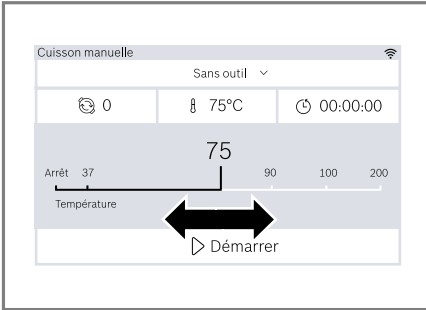
- Le couteau universel est en place.
→ Page 25
- L'opération est interrompue.
- ▶ Maintenez enfoncé "Turbo".
- ✓ L'écran indique la durée.

Conseil : Répéter au besoin le mode turbo.

7.6 Régler la température

1. Appuyez sur .
- ✓ L'écran affiche l'échelle de températures divisée en plages.
2. Appuyer sur la plage de température souhaitée.

3. Régler la température en faisant glisser le doigt sur le curseur.



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

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

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

7.7 Vider le bol

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlure !**

Le bol est chaud juste après l'utilisation.

- ▶ Ne prendre le bol que par ses poignées.

1. Retirer le couvercle au complet.
2. Retirer l'accessoire avec la spatule.
→ "Retirer l'accessoire", Page 26
3. Retirer et vider le bol.

Ne pas vider le bol avec le couvercle toujours installé.

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

8 Fonctions de temps

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

8.1 Régler la durée

Vous pouvez définir une durée au bout de laquelle le fonctionnement s'arrête automatiquement. La durée maximale est de 11 heures 59 minutes et 59 secondes.

Condition : La vitesse ou la température est réglée.

→ "Régler la vitesse", Page 30

→ "Régler la température", Page 30

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

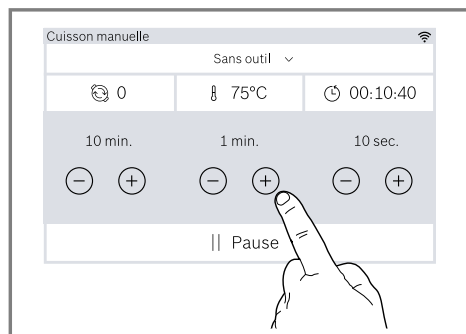
8.2 Modifier la durée

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

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

Conseil

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



8.3 Régler la minuterie

Si aucune durée n'a été réglée, le temps est automatiquement compté à partir de zéro. Si l'opération n'est pas interrompue de façon précoce en appuyant sur "Pause", la durée maximale est de 11 heures, 59 minutes et 59 secondes.

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

- ▶ Démarrer le processus sans régler de durée.

9 Mes listes en mémoire

Dans la zone "Mes listes en mémoire", vous trouverez la liste de vos recettes personnalisées.

9.1 Gérer les favoris

1. Sélectionner la recette souhaitée.
- ✓ Les détails de la recette sont affichés à l'écran.

2. Pour ajouter cette recette à votre liste en mémoire, appuyer sur ☆.
- ✓ L'écran indique ★.
3. Appuyer sur ★ pour supprimer la recette de la liste en mémoire.
- ✓ L'écran indique ☆.

9.2 Recettes personnalisées

Vous trouverez ici les recettes que vous avez personnalisées à l'aide de l'appli Home Connect. Vous pouvez choisir la température, la durée, la vitesse et les ustensiles utilisés et décrire chaque étape individuellement.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de blessure !**

La création, la préparation et l'utilisation incorrectes de recettes maison peuvent entraîner des blessures. Les spécifications individuelles figurant dans vos recettes personnalisées et partagées ne sont pas vérifiées par l'appareil ni par Bosch. La responsabilité pour cela est à la charge de l'utilisateur.

- ▶ L'utilisateur doit vérifier, à sa propre responsabilité, les spécifications individuelles concernant la température, la durée, la vitesse, les ingrédients et les outils utilisés.
- ▶ Si nécessaire, ajuster les spécifications individuelles lors de la première utilisation.

Remarque : Vous pouvez télécharger la recette comme une recette normale.

→ "Mes listes en mémoire",
Page 32

9.3 Téléchargé récemment

Vous trouverez ici les recettes récemment téléchargées via l'appli Home Connect.

9.4 Cuisiné récemment

Vous trouverez ici l'histoire des dernières recettes lancées.



10 Recettes guidées


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

10.1 Sélectionner la recette

1. Allumer l'appareil avec ①.
2. Appuyez sur "Recettes".
3. Sélectionner la catégorie de recette souhaitée.

Conseils

- Des filtres sont disponibles.
→ *"Filtrer les recettes"*, Page 33
- Pour alterner entre l'affichage d'images et de liste, appuyer sur  ou .

Pour retourner aux catégories de recettes, appuyer sur .


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


Conseil : Vous pouvez ajouter la recette à la liste en mémoire.
→ *"Gérer les favoris"*, Page 32

- ✓ La préparation de la recette commence.

10.2 Filtrer les recettes

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

1. Appuyez sur .
- ✓ L'écran indique le nombre et les propriétés des recettes.

2. Pour sélectionner une propriété, appuyer sur .
- ✓ L'écran affiche les réglages possibles.
3. Sélectionner les propriétés souhaitées et appuyer sur "Affichages".
4. Pour désélectionner les propriétés sélectionnées, appuyer sur "Réinitialiser".
- ✓ L'écran indique les recettes avec les propriétés sélectionnées.

10.3 Préparer la recette

Conditions

- Une recette guidée ou un programme automatique est sélectionné.
→ *"Sélectionner la recette"*, Page 33
→ *"Utiliser les programmes automatiques"*, Page 34
- Les ingrédients sont prêts à la cuisson.



1. Respecter les consignes de sécurité. → Page 6
2. Suivre les instructions figurant à l'écran.
3. Pour démarrer l'opération, appuyer sur "Démarrer".
4. Appuyer sur "Pause" pour interrompre l'opération.
5. Appuyer sur "Terminé" pour terminer la recette.

Remarque : Si des valeurs de réglage du four sont indiquées dans une recette guidée, alors ces valeurs se rapportent aux fours Bosch. Si un autre four est utilisé, suivre les indications du fabricant.

Conseils

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

fr Mode automatique

- Pour afficher les étapes suivantes pendant la préparation, appuyer sur . Pour quitter l'aperçu de la recette, appuyer sur .




11 Mode automatique

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


11.2 Vue d'ensemble des programmes automatiques









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



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

| Catégorie | Programme automatique | Utilisation | Ustensiles : |
|-----------|------------------------------------|--|---|
| Pâtes | Programme pâtes 1 : Pâte ferme | Mélanger les ingrédients. Le programme automatique convient particulièrement aux pâtes lourdes contenant peu d'eau, p. ex. pour le pain, la pizza, les pâtes, les strudels et les pâtes brisées. |  |
| Pâtes | Programme pâtes 2 : Pâte molle | Mélanger les ingrédients avec un fonctionnement par intermittence. Le programme automatique convient particulièrement aux pâtes lourdes et denses contenant beaucoup d'eau, p. ex. pour les brioches tressées et les pâtes à pain au levain. |  |
| Pâtes | Programme pâtes 3 : Pâte liquide | Mélanger les ingrédients. Le programme automatique convient particulièrement aux pâtes liquides, p. ex. pour les crêpes, les gaufres, les pancakes et la pâte à quatre-quarts. |  |
| Pâtes | Laisser lever une pâte (max. 1 kg) | Laisser lever les pâtes avec levure, p. ex. la pâte à brioche et la pâte à pain. | - |

11.1 Utiliser les programmes automatiques

1. Allumer l'appareil avec .
2. Appuyez sur "Mode automatique".
3. Sélectionner le programme automatique souhaité.
4. Appuyer sur "Cuisson".
→ "Préparer la recette", Page 33

| Catégorie | Programme automatique | Utilisation | Ustensiles : |
|-------------------|--|---|---|
| Cuire à la vapeur | Cuire à la vapeur - Intensité de vapeur basse | Cuire les ingrédients à la vapeur. Le programme automatique convient particulièrement au poisson, p. ex. pour une truite, une dorade, un filet de cabillaud ou un filet de sébaste. | Panier vapeur |
| Cuire à la vapeur | Cuire à la vapeur - Intensité de vapeur élevée | Cuire les ingrédients à la vapeur. Le programme automatique convient particulièrement à la viande et aux légumes, p. ex. pour les pommes de terre, les carottes et les brocolis. | Panier vapeur |
| Cuire sous-vide | Cuire sous-vide | Cuire des ingrédients sous vide, p. ex. du bœuf, du porc ou encore du saumon. | - |
| Saisir | Saisir des oignons | Saisir des oignons. |  |
| Saisir | Saisir des légumes | Saisir des légumes. |  |
| Saisir | Saisir du poisson et des fruits de mer | Saisir du poisson et des fruits de mer. |  |
| Saisir | Saisir de la viande | Saisir la viande, p. ex. des morceaux de viande de bœuf ou de veau. |  |
| Riz | Cuire du riz | Cuire le riz. | - |
| Riz | Tremper du riz | Faire tremper du riz. |  |
| Riz | Riz au lait | Cuire du riz au lait. |  |
| Bouillir | Cuire des pâtes | Cuire des pâtes. | - |
| Bouillir | Cuire les pommes de terre à l'eau | Cuire des pommes de terre. | - |
| Bouillir | Chauffer rapidement de l'eau | Chauffer de l'eau. | - |
| Réchauffer | Chauffer une soupe | Cuire les soupes, p. ex. une soupe aux asperges, une soupe aux tomates et une soupe printanière. |  |
| Réchauffer | Chauffer un ragoût | Cuire les ragoûts, p. ex. une potée de lentilles et un chili con carne. |  |

| Catégorie | Programme automatique | Utilisation | Ustensiles : |
|--------------------------|----------------------------|---|---|
| Réchauffer | Chauffer de la charcuterie | Cuire les saucisses, p. ex. des saucisses viennoises et du boudin blanc. | - |
| Réchauffer | Chauffer du lait | Chauffer du lait. |  |
| Faire fondre le chocolat | Faire fondre du chocolat | Faire fondre du chocolat. |  |
| Mijoter | Mijoter | Faire mijoter des ingrédients, p. ex. des boulettes, des quenelles et du riz. | - |
| Programme de nettoyage | Programme de nettoyage | → "Utiliser le programme de nettoyage", Page 50 | Accessoire utilisé précédemment |

12 Point d'ébullition automatique



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

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

Remarques

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

12.1 Régler le point d'ébullition automatique

1. Appuyer sur  dans le menu principal.
2. Appuyez sur "Réglages".
3. Sélectionner l'altitude souhaitée par rapport au niveau de la mer. Vous pouvez modifier à tout moment votre altitude par rapport au niveau de la mer dans les réglages de base.
→ "Réglages de base", Page 44
4. Appuyer sur  pour quitter les réglages de base.

13 Mode manuel

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

13.1 Régler la cuisson manuelle

AVERTISSEMENT **Risque d'incendie !**

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

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

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le bol chaud.

- ▶ Ne jamais préparer de plats à hautes températures contenant des boissons fortement alcoolisées.
- ▶ Ouvrir le couvercle avec précaution.

AVERTISSEMENT **Risque de brûlure !**

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

- ▶ Ne pas laisser de liquide déborder.
- ▶ Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil.
- ▶ Ne pas dépasser la quantité maximale admissible de 3 litres.
- ▶ Ouvrir le couvercle avec précaution.
- ▶ Verser les liquides très chauds avec précaution dans le récipient et rester à distance.

- ▶ Placer l'appareil sur un plan de travail stable.
- ▶ Ne pas recouvrir le trou de remplissage du couvercle intérieur et le maintenir exempt de produit alimentaire.

Condition : Les ingrédients sont prêts à la cuisson.

1. Allumer l'appareil avec ①.
2. Ouvrir le couvercle complètement.
3. Appuyer sur "Mode manuel" dans le menu principal.
 - ✓ L'écran indique les accessoires.
4. Introduire l'accessoire souhaité.
 - "Accessoires", Page 23
5. Sélectionner l'accessoire inséré.
 - ✓ Si "Sans accessoire" est choisi, l'écran indique automatiquement le réglage de la température.
 - "Régler la température", Page 30
 - ✓ Si un accessoire est sélectionné, l'écran indique automatiquement le réglage de la vitesse.
 - "Régler la vitesse", Page 30
6. Régler la vitesse, la température et la durée.
 - Respectez les réglages recommandés. → Page 57
7. Verser les ingrédients dans le bol.
8. Pour démarrer l'opération, appuyer sur "Démarrer".
 - ✓ L'appareil démarre et l'écran affiche la durée.
9. Appuyer sur "Pause" pour interrompre l'opération.
10. Pour poursuivre le fonctionnement, appuyer sur "Reprendre".

14 Cuire à la vapeur

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

Remarque : La fonctionnalité "Cuire à la vapeur" agit comme un programme automatique et est disponible avec les recettes guidées.

→ "Vue d'ensemble des programmes automatiques", Page 34

→ "Sélectionner la recette", Page 33



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

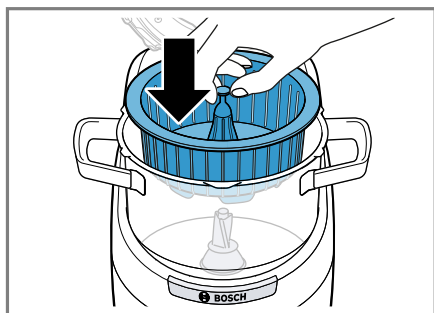
14.1 Utiliser le petit panier vapeur

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlure !**

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

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

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



4. Mettre la nourriture dans le panier vapeur.

Remplir le panier vapeur sans dépasser le repère max.

5. Refermer le couvercle et le verrouiller.

Conseil : Pour cuire des aliments à la vapeur sur 3 étages en même temps, utiliser en plus le grand panier vapeur. → Page 38

14.2 Utiliser le grand panier vapeur

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlure !**



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

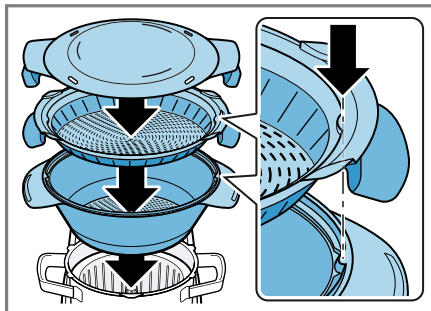
- ▶ Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil.
- ▶ Ouvrir prudemment le panier vapeur.

ATTENTION !

Une utilisation non conforme peut entraîner des dommages matériels.

- ▶ Ne jamais utiliser d'alcool lors de la cuisson à la vapeur.

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



4. Mettre les ingrédients dans le panier vapeur.

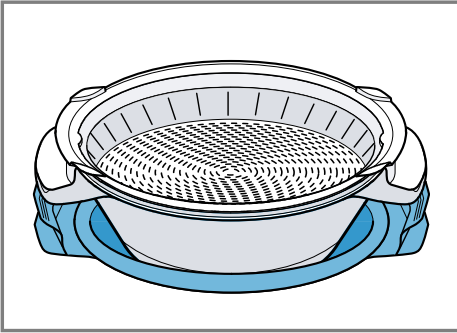
Pour cuire à la vapeur davantage d'ingrédients sur un étage supplémentaire, poser le plateau vapeur sur le panier vapeur.

Remplir le panier vapeur sans dépasser le repère max.

5. Poser le couvercle sur le panier vapeur.

Conseil

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



14.3 Régler la cuisson à la vapeur

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

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

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

| Quantité d'eau en ml | Cuire à la vapeur - Intensité de vapeur élevée en min | Cuire à la vapeur - Intensité de vapeur basse en min |
|----------------------|---|--|
| 800 | 25 | max. 120 |
| 1000 | 35 | max. 120 |
| 1500 | 50 | max. 120 |
| 3000 | 105 | max. 120 |

Vous trouverez ici les réglages recommandés pour la cuisson à la vapeur. → *Page 67*

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

15 Cuire sous-vide

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

Remarque : La fonctionnalité "Cuire sous-vide" agit comme un programme automatique et est disponible avec les recettes guidées.
→ "*Vue d'ensemble des programmes automatiques*", *Page 34*
→ "*Sélectionner la recette*", *Page 33*

15.1 Régler Cuire sous-vide

1. Appuyez sur "Mode automatique".
 2. Appuyez sur "Cuire sous-vide".
- ✓ Les détails de la recette sont affichés à l'écran.

3. Appuyer sur "Cuisson" et suivre les instructions à l'écran.

Vous trouverez les réglages de cuisson sous vide recommandés en page → Page 69.

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

Régler la température. → Page 30

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

16 Balance

Votre appareil est équipé d'une balance intégrée.

4 sondes mesurant le poids sont placées dans les pieds.

16.1 Utiliser la balance




Les ingrédients peuvent être pesés individuellement ou ensemble.

Remarques

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

Condition : Le bol est installé.

→ Page 15

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

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

17 Home Connect

Cet appareil peut être mis en réseau. Connectez votre appareil à un appareil mobile pour le commander via l'application Home Connect, en modifier les réglages de base ou pour surveiller son état de fonctionnement. Les services Home Connect ne sont pas proposés dans tous les pays. La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de l'offre des services Home Connect dans votre pays. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet à l'adresse : www.home-connect.com. Pour utiliser Home Connect, configurez d'abord la connexion à votre réseau domestique WLAN (Wi-Fi¹) et à l'application Home Connect.

-

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

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

Conseils

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

Remarques

- Suivez les consignes de sécurité de la présente notice d'utilisation et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil via l'appli Home Connect.
→ "Sécurité", Page 5
- Les commandes directement effectuées sur l'appareil sont toujours prioritaires. Pendant ce temps, la commande via l'application Home Connect n'est pas possible.

17.1 Configurer Home Connect

Conditions

- L'appareil est déjà branché au réseau électrique et allumé.
- Vous disposez d'un terminal mobile doté de la version actuelle du système d'exploitation iOS ou Android, p. ex. un smartphone.
- Le terminal mobile et l'appareil se trouvent à portée du signal WiFi de votre réseau domestique.
- L'appli Home Connect est configurée sur l'appareil mobile.

Aperçu des réglages Home Connect

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

1. Ouvrez l'appli Home Connect et scannez le code QR ci-après.



2. Suivre les instructions de l'appli Home Connect.

17.2 Réglages Home Connect

Ajustez Home Connect à vos besoins personnels.

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

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

17.3 Diagnostic à distance

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

Conseil : Pour plus d'informations et pour connaître la disponibilité du service de diagnostic à distance dans votre pays, veuillez consulter la section Service/Support du site internet local : www.home-connect.com

17.4 Protection des données

Suivez les consignes de protection des données.
Lors de la première connexion de votre appareil à un réseau domestique branché à Internet, votre appareil transmet les catégories de

données suivantes au serveur Home Connect (premier enregistrement) :

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

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

Remarque : Veuillez noter que les fonctions Home Connect ne sont utilisables qu'avec l'application Home Connect. Vous pouvez consulter les informations sur la protection des données dans l'application Home Connect.

18 Systèmes de sécurité et dispositifs de commande

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

18.1 Sécurité anti-surcharge

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

18.2 Capteurs de température

Votre appareil est équipé de plusieurs capteurs de température. Le capteur de température infrarouge de l'unité principale mesure la température des ingrédients dans le bol. Si le capteur de température infrarouge mesure une température excessive, l'appareil s'éteint afin de prévenir la friture et la cuisson dans une trop grosse quantité d'huile.

18.3 Capteur d'instabilité

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


18.4 Sécurité du couvercle

Le système de sécurité du couvercle fait en sorte que la transmission ne fonctionne que sous certaines conditions spécifiques. La transmission ne démarre que si le bol et le couvercle sont correctement posés et fermés.

→ "Installer le couvercle", Page 16

18.5 Verrouillage du couvercle

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

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




18.6 Capteur de débordement

Si du liquide se déverse sur l'écran tactile, la détection de débordement verrouille l'écran tactile et arrête son fonctionnement.


18.7 Verrouillage des touches

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



Activer le verrouillage des touches

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

Conseils

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

Désactiver le verrouillage des touches

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

19 Réglages de base



Vous pouvez modifier les réglages de base de votre appareil en fonction de vos besoins.

19.2 Vue d'ensemble des réglages de base

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

19.1 Modifier les réglages de base

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

1. Appuyer sur  dans le menu principal.
- ✓ L'écran indique la liste des réglages de base.
2. Sélectionner les réglages souhaités.
- ✓ Les réglages sont mémorisés automatiquement.
3. Appuyer sur  pour quitter les réglages de base.

| Réglage | Sélection | Description |
|-----------------------|--|---|
| Home Connect | La sélection dépend de l'état du réseau et de la connexion ou non de l'appareil à Home Connect. L'écran affiche des informations sur le réseau : <ul style="list-style-type: none"> ■ IP ■ SSID ■ Adresse MAC ■ Numéro de série | Configurer Home Connect. → " <i>Home Connect</i> ", Page 40 Effectuer les réglages pour Home Connect. → " <i>Aperçu des réglages Home Connect</i> ", Page 41 |
| Veille au bout de | 5 min - 1 h 15 min ¹ | Régler le délai de mise en veille automatique de l'appareil si aucune action n'est entreprise à l'écran ou lorsque l'appareil fonctionne. |
| Luminosité de l'écran | 10 % - 100 % 50 % ¹ | Régler la luminosité de l'écran par paliers de 10 %. |
| Volume sonore | off 1 : faible ¹ 2 : moyen 3 : fort | Régler le volume sonore. |

¹ Réglage usine

| Réglage | Sélection | Description |
|--------------------------------|---|---|
| Tonalité des touches | Marche ¹ Arrêt | Régler la tonalité des touches. |
| Point d'ébullition automatique | 0 m - 50 m ¹ 51 m - 300 m 301 m - 600 m 601 m - 900 m 901 m - 1200 m 1201 m - 1500 m 1501 m - 1800 m > 1800 m | Régler l'altitude au-dessus du niveau de la mer pour adapter le point d'ébullition. |
| Réglages usine | - | Réinitialiser les réglages usine. |
| ¹ Réglage usine | | |

20 Nettoyage et entretien

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

20.1 Produits de nettoyage

Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés.

ATTENTION !











Des produits de nettoyage inappropriés peuvent endommager l'appareil.















- ▶ Ne pas utiliser pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
- ▶ Ne pas utiliser pas de produits de nettoyage fortement alcoolisés.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyants corrosifs, agressifs ou contenant du chlore ou du carbonate de calcium.
- ▶ Ne pas utiliser de produit de nettoyage pour le four.
- ▶ N'utiliser aucun produit détartrant sur l'écran tactile ou le bandeau de commande, car ces taches ne peut plus être éliminées.
- ▶ Rincer soigneusement les tissus et éponges avant de les utiliser.

20.2 Guide de nettoyage

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

| |  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|---|--|
|  | ✓ | ✓ | ✗ | ✓ | ✗ | ✗ | ✗ |
|  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| |  |  |  |  |  |  |  |
|--|---|---|---|---|---|---|--|
|  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✗ |
|  | ✓ | ✓ | ✗ | ✓ | ✗ | ✓ | ✗ |
|  | ✓ | ✓ | ✗ | ✓ | ✓ | ✓ | ✗ |
|  | ✓ | ✓ | ✗ | ✓ | ✓ | ✓ | ✗ |
|  | ✓ | ✓ | ✗ | ✓ | ✓ | ✓ | ✗ |
|  | ✓ | ✓ | ✗ | ✓ | ✓ | ✓ | ✗ |
|  | ✓ | ✓ | ✗ | ✓ | ✓ | ✓ | ✗ |

Le traitement des ingrédients peut entraîner des décolorations et l'accumulation de résidus. Il s'agit là d'un phénomène normal sans conséquence sur le fonctionnement de l'appareil.

Conseils

- Démontez le couvercle pour le nettoyer. → Page 46
- Démontez toujours le couvercle pour favoriser l'écoulement de l'eau.
- Placez le gobelet doseur sur le côté dans le lave-vaisselle afin d'empêcher l'eau de s'y accumuler.
- Une fois la pâte prête, nettoyez l'appareil et les accessoires de préférence avec de l'eau froide.
- Si le couvercle se décolore après la préparation de carottes, éliminez les décolorations avec du papier absorbant et un peu d'huile végétale.

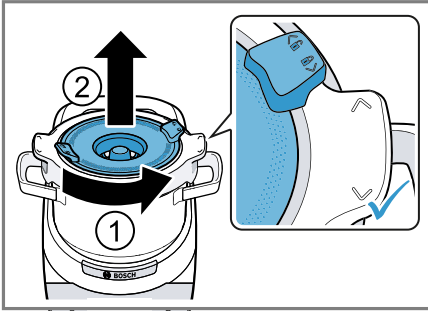
- Si le couvercle se décolore après la préparation de plats avec du curcuma ou du curry, éliminez les décolorations en laissant le couvercle au soleil.
- Si des pièces grises sont décolorées, utilisez un produit nettoyant anti-calcaire.
- Pour prévenir toute corrosion des disques, évitez de les faire tremper pendant un long moment.
- Pour prévenir les mauvaises odeurs, retirez le gobelet doseur lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

20.3 Démontez le couvercle

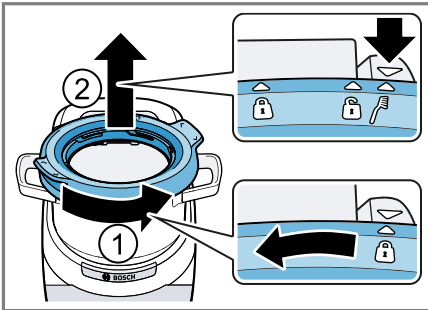
Conditions

- Le bol est installé. → Page 15
 - Le couvercle est monté sur l'unité principale. → Page 16
1. Retirez le gobelet doseur.

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



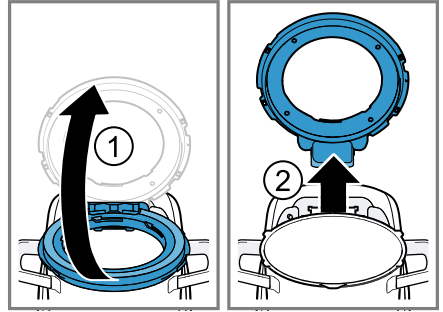
3. Retirer le couvercle intérieur transparent.
4. Tourner le couvercle extérieur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ▲.



✓ Les symboles ▲ et ▼ se font face.

5. Retirer le couvercle extérieur.

6. Relever le couvercle avec joint d'étanchéité.



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

20.4 Retirer le porte-accessoire

AVERTISSEMENT Risque de brûlures !

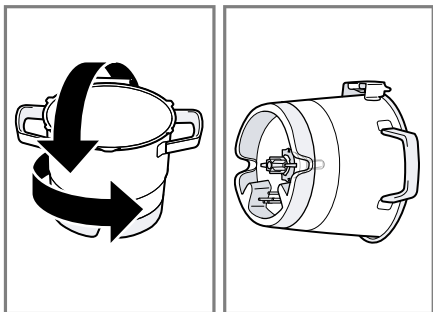
Le boîtier, le bol, les accessoires et les pièces en métal chauffent pendant l'utilisation de l'appareil.

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

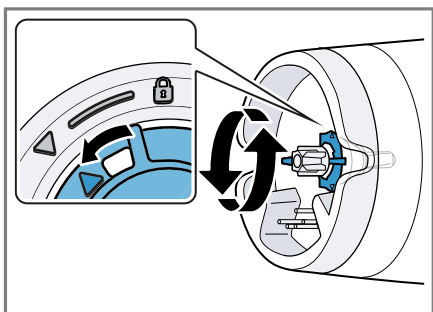
Conditions

- Le couvercle a été enlevé.
→ Page 46
 - L'accessoire est retiré. → Page 26
1. Retirer le bol de l'unité principale.

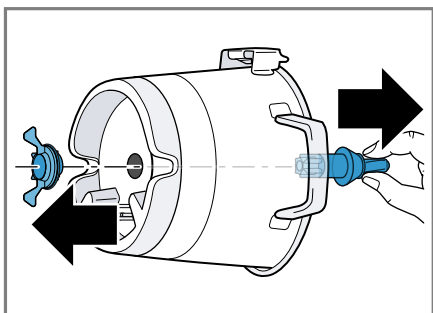
2. Mettre le bol sur le côté.



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



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



5. Retirer le porte-accessoire.

20.5 Nettoyer l'appareil de base

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'électrocution !**

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur dans l'eau et ne pas les mettre au lave-vaisselle.
- ▶ Veiller à ce qu'aucun liquide ne coule sur le raccordement de l'appareil.
- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil avec les mains humides.

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

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

1. Débrancher l'unité principale.
2. Essuyer l'unité principale et les points de contact avec un chiffon doux humide.
3. Nettoyer les trous d'évacuation.
4. Essuyer le capteur de température infrarouge avec un chiffon humide, puis le sécher avec un chiffon doux.
Le capteur de température infrarouge doit être exempt de saleté, d'égratignure et d'éraflure.
5. Sécher l'unité principale.

20.6 Nettoyer le couteau universel



AVERTISSEMENT

Risque de coupure !

Le couteau universel a des arêtes tranchantes.

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

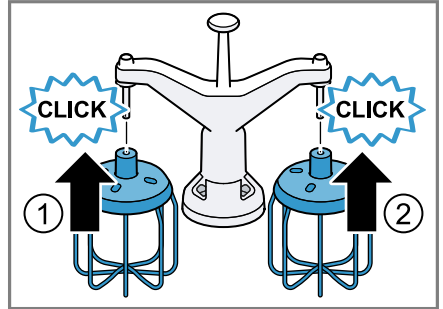
1. Tenir le couteau universel par la tige et retirer le protège-lames en tirant sur la poignée au-dessous.
2. Nettoyer le couteau universel et le protège-lames sous l'eau avec une brosse.
3. Mettre le couteau universel dans le protège-lames.
4. Laisser sécher toutes les pièces.

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

20.7 Nettoyer le double fouet

1. Retirer les fouets du double fouet.
2. Nettoyer toutes les pièces à l'eau avec une brosse.
3. Sécher toutes les pièces.

4. Poser les fouets verticalement sur les broches et les enfoncer.



Les fouets ne doivent pas éprouver de résistance mécanique.

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

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

20.8 Nettoyer le bol

Condition : L'accessoire est retiré.
→ Page 26

1. Nettoyez le bol en profondeur.
2. Essuyez le bol avec un chiffon doux humide, puis séchez-le.

Remarque : Si vous lavez le bol au lave-vaisselle, retirez le porte-accessoire.

Conseils

- Le bol va au lave-vaisselle.
- Les légères décolorations au fond du bol peuvent être éliminées avec de l'eau et un peu de vinaigre.
→ "Détartrer le bol", Page 49

20.9 Détartrer le bol

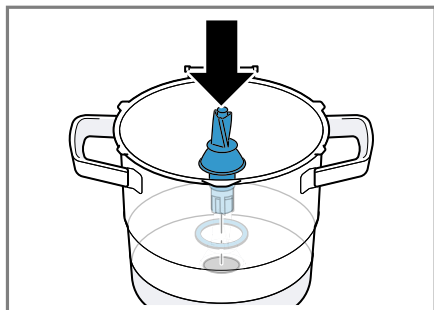
Condition : Les premières traces de calcaire sont visibles.



1. Retirer le bol de l'unité principale.
2. Utiliser un produit détartrant en suivant les instructions.

3. Nettoyer le bol avec un chiffon doux ou une brosse.
4. Rincer le bol à l'eau claire.
5. Sécher le bol.

20.10 Nettoyer le porte-accessoire

1. Retirez le porte-accessoire.
→ Page 47
2. Retirez le joint d'étanchéité en silicone du porte-accessoire.
3. Nettoyez le joint d'étanchéité en silicone sous l'eau courante avec un chiffon doux.
4. Nettoyez le porte-accessoire sous l'eau courante avec une brosse.
5. Séchez toutes les pièces.
6. Mettez en place le porte-accessoire avec le joint d'étanchéité en silicone.



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

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

Remarque : Lors du nettoyage au lave-vaisselle, des décolorations du porte-accessoire sont possibles. Ces

décolorations sont sans risque et n'ont aucune incidence sur le fonctionnement.

20.11 Utiliser le programme de nettoyage

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

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

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

21 Dépannage

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



AVERTISSEMENT Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

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

| Défaut | Cause et dépannage |
|--|--|
| L'appareil ne fonctionne pas. | L'appareil n'est pas sous tension. ▶ Vérifiez si l'appareil est bel et bien branché. |
| L'appareil ne peut pas être allumé ou ne démarre pas | Le bouton ① ne réagit pas. ▶ Débranchez l'appareil du secteur pendant environ 5 secondes, puis rebranchez-le. |
| L'appareil démarre avec un délai après la connexion au réseau. | Le chargement initial du système prend plus de temps que le démarrage de l'appareil depuis le mode veille. ▶ Attendre la fin de l'opération. Conseil : Laissez l'appareil branché à l'alimentation électrique. |
| L'écran tactile ne réagit pas à la saisie. | L'écran tactile est trop humide. ▶ Essuyer l'écran tactile avec un chiffon doux. L'écran tactile est encrassé. ▶ Nettoyer l'écran tactile. Conseil : Utiliser la fonction de verrouillage des touches pour éviter d'actionner les touches en essayant l'écran. → <i>"Activer le verrouillage des touches", Page 43</i> |
| | Le verrouillage des touches est activé. ▶ Désactivez le verrouillage des touches. → <i>"Désactiver le verrouillage des touches", Page 44</i> |
| Le bouton turbo ne s'affiche pas. | Le couteau universel n'est pas sélectionné. ▶ Sélectionnez le couteau universel. → <i>"Régler la cuisson manuelle", Page 37</i> |

| Défaut | Cause et dépannage |
|--|---|
| <p>L'entraînement et le chauffage ne fonctionnent pas.</p> <p>"Mode démo" est affiché.</p> | <p>"Mode démo" est activé.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez l'appareil du secteur et rallumez-le. 2. Désactivez le "Mode démo" dans les 5 minutes. → <i>"Modifier les réglages de base", Page 44</i> |
| <p>L'opération s'interrompt.</p> | <p>Les ingrédients sont mal répartis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Répartissez uniformément les ingrédients dans le bol. |
| | <p>Trop d'ingrédients à préparer.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Réduisez la quantité d'ingrédients à préparer. |
| | <p>Le mauvais accessoire est utilisé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Insérer le bon accessoire. |
| | <p>L'appareil est exposé à des vibrations excessives.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Placez l'appareil sur un plan de travail stable, plat, propre et lisse. → <i>"Installer l'appareil", Page 15</i> |
| <p>La balance fonctionne mal.</p> | <p>La surface est irrégulière.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Placez l'appareil sur un plan de travail stable, plat, propre et lisse. → <i>"Installer l'appareil", Page 15</i> |
| | <p>Les ventouses sont encrassées.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Essuyez les ventouses avec un chiffon humide. |
| | <p>Le cordon d'alimentation secteur est trop tendu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Assurez-vous que le cordon d'alimentation secteur n'est pas trop tendu. → <i>"Raccordement électrique de l'appareil", Page 16</i> |
| <p>Le couvercle ne s'ouvre pas.</p> | <p>Verrouillage du couvercle activé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Mettez fin au processus actuel et attendez 3 secondes. <ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez l'appareil du secteur pendant 30 secondes. 2. Rallumez l'appareil. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirez verticalement le bol de l'appareil de base. |
| <p>Le couvercle ne s'ouvre pas ni se ferme.</p> | <p>Le couvercle extérieur n'est pas en position de déverrouillage.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Mettez le couvercle en position de déverrouillage. → <i>"Ouvrir et fermer le couvercle", Page 29</i> |

| Défaut | Cause et dépannage |
|--|---|
| L'appareil émet un cliquetis très fort. L'écran indique  . | Le verrouillage du couvercle est activé ou désactivé. ▶ Le bruit de cliquetis est normal et sans conséquence. → <i>"Verrouillage du couvercle", Page 43</i> |
| Les plats débordent souvent. La température n'est pas atteinte de façon précise. | L'altitude par rapport au niveau de la mer est mal réglée. ▶ Réglez correctement l'altitude par rapport au niveau de la mer. → <i>"Réglages de base", Page 44</i> |
| | La température est trop élevée. ▶ Abaissez la température. → <i>"La meilleure marche à suivre", Page 57</i> |
| | Le SensorSpot ou le capteur de température infrarouge sont encrassés. ▶ Nettoyez le SensorSpot. ▶ Nettoyez le capteur de température infrarouge. → <i>"Nettoyer l'appareil de base", Page 48</i> |
| | SensorSpot manquant. ▶ Commandez le SensorSpot auprès de notre service après-vente en indiquant le numéro de service 10012160. |
| | Le capteur de température infrarouge est abîmé. ▶ Contactez notre service après-vente. |
| | Quantité totale trop faible. ▶ Versez les ingrédients jusqu'au dessus du repère  . |
| | Le gobelet doseur est mal utilisé. ▶ Respectez les indications pour l'utilisation du couvercle. → <i>"Aperçu de l'utilisation du couvercle", Page 23</i> |
| Impossible de mettre l'accessoire en place. | L'accessoire est encrassé de l'intérieur. ▶ Nettoyez l'accessoire. → <i>"Guide de nettoyage", Page 45</i> |
| | Anneau métallique manquante. ▶ Montez l'anneau métallique. |
| Des odeurs se forment dans l'appareil. | L'appareil est utilisé pour la première fois ou fortement sollicité. Remarque : Les odeurs sont normales et sans risque. La préparation de mets engendre de la vapeur. |

| Défaut | Cause et dépannage |
|--|--|
| Des odeurs se forment dans l'appareil. | ▶ Retirer le gobelet doseur lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Remarque : Les odeurs sont normales et sans risque. |
| Le couvercle n'est pas étanche. | Le couvercle ou le joint du couvercle est défectueux. 1. Assurez-vous que le couvercle et le joint du couvercle ne sont pas défectueux. 2. Si le couvercle ou le joint du couvercle sont défectueux, contactez le service après-vente. |
| Le bol n'est pas étanche. | Le joint d'étanchéité en silicone du porte-accessoire est manquant. ▶ Posez le joint d'étanchéité en silicone. → " <i>Nettoyer le porte-accessoire</i> ", Page 50 |
| | Le joint d'étanchéité en silicone est fortement encrassé. ▶ Nettoyez le joint d'étanchéité en silicone. |
| | La bague fileté à ailettes est mal montée. ▶ Assurez-vous que la bague fileté à ailettes est bien montée. → " <i>Retirer le porte-accessoire</i> ", Page 47 → " <i>Nettoyer le porte-accessoire</i> ", Page 50 |

22 Mise au rebut

22.1 Mettre au rebut un appareil usagé

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

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

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



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

23 Service après-vente

Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 7

ans à partir de la mise sur le marché de l'appareil dans l'espace économique européen.

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

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, consultez les coordonnées du service après-vente dans la liste ci-jointe, adressez-vous à notre service après-vente ou consultez notre site Web.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.), du numéro de fabrication (FD) et du numéro de série (Z-Nr.) de votre appareil. Vous trouverez les coordonnées du service après-vente dans la liste figurant à la fin de cette notice d'utilisation ou sur notre site internet.

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

Le numéro de produit (E-Nr.), le numéro de fabrication (FD) et le numéro de série (Z-Nr.) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil. Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

24 Données techniques

| | |
|----------------------|-----------|
| Appareil de base | 46 cm x |
| avec couvercle L x l | 34,5 cm x |
| x h | 31 cm |

fr Déclaration de conformité

| | |
|--|---------------------------------|
| Unité principale avec accessoire panier vapeur L x l x h | 46 cm x 40,5 cm x 38,5 cm |
| Tension | 220-240 V~ |
| Fréquence | 50-60 Hz |
| Puissance nominale | 1750 W |
| Poids de l'unité prin- cipale + bol + cou- vercle | 9,7 kg |

Balance

| | |
|---|--------------------------------|
| Plage de mesure | ■ 5-5000 g ■ -5 ... -1000 g |
| Tolérance dans la plage 5-300 g | +5 g |
| Tolérance dans la plage 300-1000 g | +2 % |
| Tolérance dans la plage 1000-5000 g | +1 % |

24.1 Informations concernant les logiciels libres et open source

Ce produit contient des composants logiciels mis sous licence, par les détenteurs des droits d'auteur en tant que logiciel libre ou open source. Les informations relatives à la licence sont mémorisées sur l'appareil électroménager. L'accès aux informations relatives à la licence correspondante est également possible via l'appli Home Connect: « Profil -> Mentions légales -> Informations sur la licence ». ¹ Vous pouvez télécharger les informations relatives à la licence sur le site Web de la marque. (Recherchez le modèle de votre appareil et d'autres documents sur le site

Web du produit.) Vous pouvez également demander les informations correspondantes à l'adresse : ossrequest@bshg.com ou BSH Hausgeräte GmbH Carl-Wery-Str. 34, 81739 Munich, Allemagne.

La code source vous sera mis à disposition sur simple demande.

Veillez envoyer votre demande à ossrequest@bshg.com ou BSH Hausgeräte GmbH Carl-Wery-Str. 34, D-81739 Munich.

Objet : „OSSREQUEST“

Les coûts liés au traitement de votre demande vous seront facturés. Cette offre est valable pendant trois ans à compter de la date d'achat, ou au moins pour la période pendant laquelle nous fournissons le support et les pièces de rechange pour l'équipement.

25 Déclaration de conformité


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

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



Bande de 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz) : max. 100 mW
Bande de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz) : max. 100 mW

¹ Selon l'équipement de l'appareil

| | | | | | | | | | |
|--|----|----|----|----|----|---------|----|----|----|
|  | 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) | | | |

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

| | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|----|
| AL | BA | MD | ME | MK | RS | UK | UA |
|----|----|----|----|----|----|----|----|

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

26 Comment faire

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

26.1 La meilleure marche à suivre

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

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

→ *"Régler la durée", Page 31*

1. Sélectionner "Mode manuel"
→ *Page 37.*

Pour les recommandations de réglage pour pétrir et mélanger, sélectionnez les programmes auto-

matiques correspondants.

→ *"Vue d'ensemble des programmes automatiques", Page 34*

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

Vous trouverez davantage d'informations sur les accessoires ici :
→ *"Accessoires", Page 23*

4. Régler l'appareil conformément aux réglages recommandés.

Avec le mode de cuisson "Mode manuel", vous devez ajuster les températures recommandées dans les réglages recommandés au lieu où l'appareil est utilisé.

Les ajustements de température doivent être réalisés exclusivement sur une plage de 93 °C à 100 °C.

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






26.2 Hacher/Découper

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

Remarque

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

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

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

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





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

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

| | | |
|----------------------------|--|--|
| Beurre aux noix et au miel | <ul style="list-style-type: none"> ■ 200 g de miel de forêt, 3-4 °C ■ 150 g de beurre découpé en dés, 2 x 2 x 1 cm, 3-4 °C ■ 150 g de noisettes | <ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionner le mode de cuisson "Mode manuel". ■ Sélectionner le couteau universel. ■ Mettre en place le couteau universel. ■ Ajouter le miel de forêt. ■ Ajouter les dés de beurre. ■ Ajouter les noisettes. ■ Travailler le mélange pendant 10 secondes à la vitesse 18. |
|----------------------------|--|--|

26.3 Réduire en purée

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

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

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

26.4 Pétrir

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

Les pâtes fermes

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




Remarques

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




Conseils

- Lorsque les ingrédients ont atteint la consistance voulue, vous pouvez interrompre le programme automatique prématurément.

- Si le programme automatique Programme pâtes 1 : Pâte ferme n'arrive pas au résultat escompté, utilisez le programme automatique Programme pâtes 2 : Pâte molle.
- Si la pâte s'accumule sur l'accessoire et que l'appareil vibre fortement, répartir la pâte dans le bol avec la spatule.
- Vous pouvez ensuite utiliser le programme automatique Laisser lever une pâte (max. 1 kg) pour 1 kg de pâte au maximum.

| Plat | Accessoire | Programme automatique | Quantité minimale en g ¹ | Quantité maximale en g ¹ |  en min |
|--------------|---|-----------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--|
| Pâte à pain |  | 1 | 500 | 1500 | 2 |
| Pâte à pizza |  | 1 | 500 | 1500 | 2 |

¹ Quantité totale de tous les ingrédients

| Plat | Accessoire | Pro-gramme auto-ma-tique | Quantité minimale en g ¹ | Quantité maximale en g ¹ | 🕒 en min |
|---------------------------|---|--------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|----------|
| Pâte à pâtes alimentaires |  | 1 | 500 | 1500 | 2 |
| Pâte Brisée |  | 1 | 500 | 1500 | 2 |
| Pâte à strudel |  | 1 | 500 | 1500 | 2 |

¹ Quantité totale de tous les ingrédients

| Recette | Ingrédients | Préparation |
|---------------------------|--|--|
| Pâte à pain | <ul style="list-style-type: none"> ■ 750 g de farine de blé ■ 150 g de farine de blé complète ■ 50 g de sucre ■ 14 g de levure sèche ■ 14 g de sel ■ 520 ml d'eau à température ambiante | <ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionner le programme automatique Programme pâtes 1 : Pâte ferme. ■ Suivre les instructions à l'écran. |
| Pâte à pizza | <ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g de farine ■ 3 c. à s. d'huile ■ 260 ml d'eau ■ 7 g de levure sèche ■ 9 g de sel | <ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionner le programme automatique Programme pâtes 1 : Pâte ferme. ■ Suivre les instructions à l'écran. |
| Pâte à pâtes alimentaires | <ul style="list-style-type: none"> ■ 600 g de farine ■ 330 g d'œufs, environ 6 unités | <ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionner le programme automatique Programme pâtes 1 : Pâte ferme. ■ Suivre les instructions à l'écran. |
| Pâte Brisée | <ul style="list-style-type: none"> ■ 600 g de farine ■ 300 g de margarine ■ 150 ml d'eau froide ■ 10 g de sel | <ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionner le programme automatique Programme pâtes 1 : Pâte ferme. ■ Suivre les instructions à l'écran. ■ Après 40 secondes, verser l'eau par le trou de remplissage. |

¹ Ne pas modifier la quantité d'ingrédients.

| Recette | Ingrédients | Préparation |
|-------------------------|--|---|
| Pâte à strudel | <ul style="list-style-type: none"> ■ 300 g de farine ■ 1 ½ pincée de sel ■ 120 g d'œufs, environ 2 unités ■ 50 ml d'eau froide ■ 30 g de beurre fondu | <ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionner le programme automatique Programme pâtes 1 : Pâte ferme. ■ Suivre les instructions à l'écran. |
| Pâte levée ¹ | <ul style="list-style-type: none"> ■ 350 g de farine ■ 10 g de beurre ■ 5 g de sel ■ 10 g de sucre ■ 200 ml d'eau ■ 5 g de levure sèche | <ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionner le mode de cuisson "Mode manuel". ■ Sélectionner le couteau universel. ■ Mettre en place le couteau universel. ■ Ajouter les ingrédients. ■ Fermer le couvercle. ■ Travailler le mélange pendant 3 minutes à la vitesse 11. |

¹ Ne pas modifier la quantité d'ingrédients.

Pâtes souples




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

Remarques

- Travailler maximum 1500 g de pâte à la fois.

- Travailler minimum 500 g de pâte à la fois.

Conseil : Vous pouvez ensuite utiliser le programme automatique Laisser lever une pâte (max. 1 kg) pour 1 kg de pâte au maximum.

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

¹ Quantité totale de tous les ingrédients

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

| Recette | Ingrédients | Préparation |
|------------------------------|---|--|
| Pâte levée souple | <ul style="list-style-type: none"> ■ 525 g de farine de blé de type 405 ■ 350 g de farine de seigle de type 1150 ■ 350 ml de babeurre à température ambiante ■ 250 ml d'eau tiède ■ 14 g de levure sèche ■ 15 g de sel ■ 1 c. à s. de miel ■ 1 c. à c. de cumin entier ■ 2 c. à s. d'épices à pain | <ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionner le programme automatique Programme pâtes 2 : Pâte molle. ■ Suivre les instructions à l'écran. |
| Pâte levée su-crée | <ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g de farine de blé ■ 100 g de sucre ■ 7 g de levure sèche ■ 1 pincée de sel ■ 100 g de beurre ramolli ■ 2 œufs ■ 150 ml de lait à température ambiante | <ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionner le programme automatique Programme pâtes 2 : Pâte molle. ■ Suivre les instructions à l'écran. |
| Pain de seigle (avec levain) | <p>Levain :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 50 g de levain boulanger ■ 300 g de farine de seigle de type 1150 ■ 300 ml d'eau tiède <p>Pâte à pain :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 300 g de farine de seigle de type 1150 ■ 250 g de farine de blé de type 405 ou de type 550 ■ 2 c. à s. d'épices à pain broyées ■ 2 c. à s. de levure sèche ■ 1 c. à s. de miel ■ 20 g de sel ■ 200 ml d'eau tiède | <p>Préparation :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pour faire lever le levain, mettre le levain boulanger, la farine de seigle et l'eau tiède dans un bol et mélanger la veille de la préparation du pain. ■ Laisser reposer le levain dans un endroit chaud pendant 24 heures. ■ Le lendemain, prélever 50 g de levain et réserver cette partie pour la suite de la recette. <p>Préparation :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionner le programme automatique Programme pâtes 2 : Pâte molle. ■ Suivre les instructions à l'écran. |

26.5 Mixer






Le mixage consiste à mélanger plus de deux ingrédients.

Pâtes liquides

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

Remarques

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

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




¹ Quantité totale de tous les ingrédients

| Recette | Ingrédients | Préparation |
|---------------|---|---|
| Pâte à crêpes | <ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g de farine de blé ■ 500 ml de lait ■ 200 g d'œufs, environ 4 unités ■ 6 g de sel | <ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionner le programme automatique Programme pâtes 3 : Pâte liquide. ■ Suivre les instructions à l'écran. ■ Travailler le mélange pendant 1 minute. |
| Pâte à cake | <ul style="list-style-type: none"> ■ 150 g de farine ■ 150 g de sucre ■ 150 g de margarine ■ 3 g de levure chimique ■ 3 œufs | <ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionner le programme automatique Programme pâtes 3 : Pâte liquide. ■ Suivre les instructions à l'écran. ■ Travailler le mélange pendant 2 minutes. |

| Recette | Ingrédients | Préparation |
|------------------------|--|---|
| Pâte à gaufres | <ul style="list-style-type: none"> ■ 300 g de farine de blé ■ 6 g de sel ■ 16 g de levure chimique ■ 25 g de sucre ■ 2 œufs ■ 375 ml de lait ■ 75 g de beurre ramolli ■ 1 c. à c. d'extrait de vanille | <ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionner le programme automatique Programme pâtes 3 : Pâte liquide. ■ Suivre les instructions à l'écran. ■ Travailler le mélange pendant 1 minute. |
| Gâteau aux fruits secs | <ul style="list-style-type: none"> ■ 3 œufs ■ 135 g de sucre ■ 135 g de margarine ■ 255 g de farine ■ 10,5 g de levure chimique ■ 150 g de raisins secs préalablement trempés ■ 150 g de mélange de fruits secs | <ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionner le mode de cuisson "Mode manuel". ■ Sélectionner le couteau universel. ■ Mettre en place le couteau universel. ■ Ajouter la farine, la levure chimique, le sucre, la margarine et les œufs. ■ Fermer le couvercle. ■ Travailler le mélange pendant 75-90 secondes à la vitesse 12. ■ Verser le mélange de fruits secs et les raisins secs préalablement trempés. ■ Travailler le mélange pendant 20-30 secondes à la vitesse 7. |

26.6 Émulsionner



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




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

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

26.7 Fouetter

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

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

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

Conseils de préparation de la crème fouettée

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

Température:

- Travailler la crème à 5-7 °C.
- Laisser refroidir la crème pendant au moins 12 heures avant de la battre.
- Utiliser un bol aussi froid que possible.

Teneur en matière grasse :

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

Type :

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

Conseils

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

Conseils de préparation des blancs en neige

Suivez les indications suivantes pour préparer des blancs en neige.

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

- Diminuer la vitesse de traitement pour pouvoir mieux intégrer les blancs en neige à la pâte.

26.8 Râper

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

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

¹ 2 grossiers, 4 fins

26.9 Découper

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

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

¹ 1 épais, 3 minces

26.10 Cuire à la vapeur

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

Remarques

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

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

| Plat | Eau en ml | Intensité de la cuisson à la vapeur | 🕒 min. - max. en min |
|--|-----------|-------------------------------------|----------------------|
| Artichauts entiers, 4 pièces | 1500 | haut | 35-45 |
| Chou-fleur, en bouquets, 600 g | 800 | haut | 15-20 |
| Brocoli, en bouquets, 600 g | 800 | haut | 9-12 |
| Pois surgelés, 1000 g | 800 | haut | 10-15 |
| Carottes, en tranches, 500 g | 800 | haut | 8-12 |
| Carottes entières, 500 g | 800 | haut | 10-15 |
| Épis de maïs entiers, 4 unités | 1000 | haut | 45-55 |
| Asperges vertes entières, 1000 g | 800 | haut | 12-17 |
| Asperges blanches entières, 1000 g | 800 | haut | 20-25 |
| Pommes de terre non pelées de taille moyenne, 1000 g | 1000 | haut | 30-40 |
| Pommes de terre coupées en quartiers, 1000 g | 800 | haut | 20-30 |

| Plat | Eau en ml | Intensité de la cuisson à la vapeur | 🕒 min. - max. en min |
|--|------------------|--|-----------------------------|
| Filet de poulet, 150 g chaque, 3 filets | 1000 | haut | 30-35 |
| Dorade entière, 300 g chaque, 2 pièces | 800 | basse | 25-28 |
| Truite entière, 200 g chaque, 4 pièces | 800 | basse | 15-18 |
| Filet de cabillaud, 180 g chaque, 2 filets | 800 | basse | 32-37 |
| Filet de saumon, 125 g chaque, 4 filets | 800 | haut | 12-15 |
| Moules surgelées sans coque, 700 g | 800 | haut | 12-16 |
| Filet de sébaste, 160 g chaque, 2 filets | 800 | haut | 10-15 |
| Crème brûlée, dans des verres, 4 pots | 800 | basse | 35-45 |

Cuire des plats à la vapeur

Conseils

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

26.11 Cuire sous-vide

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

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

Remarques

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

Conseils

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

fr Comment faire

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

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

² Utiliser le gobelet doseur.

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

Mettre des plats sous vide



AVERTISSEMENT

Risque de préjudice grave pour la santé !

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

- ▶ Utiliser uniquement de la nourriture de grande qualité.
- ▶ Se laver et se désinfecter les mains.
- ▶ Utiliser des gants jetables ou une pince à grillade.
- ▶ Contrôler scrupuleusement l'état et la durée de conservation de la nourriture posant un risque d'hygiène, comme la volaille, les œufs et le poisson.
- ▶ Préparer la volaille à au moins 65 °C.
- ▶ Bien laver ou éplucher les légumes ou les fruits.
- ▶ Toujours garder les surfaces et les planches à découper propres.
- ▶ Utiliser différentes planches à découper pour différents types d'aliments.
- ▶ Interrompre la chaîne du froid uniquement brièvement pour préparer les aliments.
- ▶ Avant la cuisson, éviter de conserver les plats sous vide au réfrigérateur plus de 24 heures.
- ▶ Consommer immédiatement les plats sans les conserver plus longtemps.
- ▶ Ne pas réchauffer les plats.
- ▶ Ne pas utiliser d'emballage ou de sac plastique traditionnel.
- ▶ Utiliser uniquement des sacs conçus pour la cuisson sous vide et résistants à la chaleur.
- ▶ Utiliser le sac sous vide une seule fois sauf s'il est indiqué qu'il est réutilisable.
- ▶ Saisir le poisson des deux côtés après la cuisson sous vide.

- ▶ Préparer la viande et la volaille en respectant les règles d'hygiène.

Conseils

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

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

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

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

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

Différents ingrédients influencent la préparation du plat :

- Le sel et le sucre raccourcissent le temps de cuisson.
- Les ingrédients acides rendent les plats plus fermes, p. ex. le jus de citron ou le vinaigre.
- L'alcool et l'ail procurent aux plats un arrière-goût désagréable.

2. Pour remplir le sac sous vide, rabattez le rebord de 3 - 4 cm et plalez-le dans un récipient, p. ex. dans un bol.

fr Comment faire

- Disposer les morceaux de poisson ou de viande l'un à côté de l'autre sans les superposer.
 - Mettre les légumes ou desserts sous vide à plat.
 - Veillez à ce que le bord du sac sous vide soit propre.
3. Mettre les plats sous vide.
 4. S'assurer que le sac sous vide soit intact.

- Le sac sous vide contient peu ou pas d'air.
- Le point de soudure est impeccablement scellé.
- Le sac sous vide est exempt de trou.

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

Cuire des plats sous vide

AVERTISSEMENT **Risque de brûlure !**

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

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

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

Condition : Le plat est mis sous vide.
→ Page 71

1. Sélectionner le programme automatique "Cuire sous-vide".
2. Suivre les instructions à l'écran.
3. Après la cuisson, sécher le sac mis sous vide et le déposer dans un récipient propre.

4. **Conseil :** Vous pouvez préparer une sauce à partir du bouillon ou de la marinade.

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

5. Dressez le plat.






| Mets | Conseils de préparation |
|-------------|---|
| Viandes | <ul style="list-style-type: none">■ Pour éviter les projections de graisse, éponger la viande avec un chiffon de cuisine avant de la plonger dans l'huile chaude.■ Saisir la viande pendant quelques secondes de chaque côté à très haute température. Vous obtiendrez ainsi une croûte à la surface de la viande tout en développant les arômes sans la surcuire. |
| Poisson | <ul style="list-style-type: none">■ Assaisonner le poisson, puis l'arroser de beurre chaud.■ Pour obtenir une croûte et un arôme grillé, saisir le poisson quelques secondes de chaque côté.■ Rallonger le temps de saisie si la cuisson sous vide n'a pas permis d'atteindre le niveau de cuisson voulu. |
| Légumes | <ul style="list-style-type: none">■ saisir brièvement les légumes afin d'en développer les saveurs. |

| Mets | Conseils de préparation |
|------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> Assaisonner les légumes ou les mélanger à d'autres ingrédients. |

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

26.12 Faire fondre

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

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

¹ Également disponible en programme automatique

Faire fondre du chocolat

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

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


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

Mélanger le fromage à fondue

- Déballer le fromage à fondue, puis le mettre dans le bol.

26.13 Mijoter et pocher

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

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

¹ Également disponible en programme automatique

² Utiliser le gobelet doseur.

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

Mijoter quenelles et boulettes

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

Conseil : Vous pouvez ensuite maintenir les boulettes au chaud.

Pocher les œufs




1. Sélectionner "Mode manuel" .
→ Page 37

2. Verser 3 l d'eau et 3 c.-à-s. de vinaigre dans le bol.
3. Chauffer l'eau et le vinaigre à 85 °C.
4. Une fois la température atteinte, remuer l'eau avec la spatule jusqu'à ce qu'un petit tourbillon se forme.
5. Verser l'oeuf lentement et prudemment dans le tourbillon.
6. Pendant la cuisson de l'œuf, continuer de remuer doucement l'eau avec la spatule.
7. Une fois le temps de cuisson écoulé, récupérer l'œuf poché avec un écumoire.

26.14 Réchauffer

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

Conseil : Vous pouvez modifier la température pré-réglée à 75 °C.

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

¹ Également disponible en programme automatique

Réchauffer un ragoût

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

Conseil : Vous pouvez ensuite maintenir au chaud le ragoût.

Réchauffer du lait

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

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


Réchauffer des saucisses dans l'eau

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

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

26.15 Bouillir

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

| Plat | Accessoire |  | Quantité minimale d'eau en ml | Quantité maximale d'eau en ml | en °C | min. - max. en min | Couvercle |
|------------------|------------|---|-------------------------------|-------------------------------|-------|--------------------|--------------------|
| Riz ¹ | - | - | 500 | 2500 | 98 | - | fermé ² |




¹ Également disponible en programme automatique

² Ne pas utiliser le gobelet doseur.

³ Utiliser du lait.

⁴ Utiliser le gobelet doseur.

⁵ Utiliser le panier vapeur.

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

¹ Également disponible en programme automatique

² Ne pas utiliser le gobelet doseur.

³ Utiliser du lait.

⁴ Utiliser le gobelet doseur.

⁵ Utiliser le panier vapeur.

| Recette | Ingrédients | Préparation |
|-------------|---|---|
| Riz au lait | <ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g de riz rond ■ 120 g de sucre ■ 1 l de lait avec 3,5 % de matière grasse ■ 1,5 g de sel | <ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionner le mode de cuisson "Mode manuel". ■ Sélectionner le mélangeur 3D et le mettre en place. |

| Recette | Ingrédients | Préparation |
|---------|-------------|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> ■ Mettre tous les ingrédients dans le bol. ■ Fermer le couvercle. ■ Régler la température à 95 °C. ■ Régler la vitesse à 4. ■ Cuire le riz au lait jusqu'à la consistance désirée. |

26.16 Saisir et Mijoter

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

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

→ "Sélectionner la recette", Page 33

Exemples de recette :

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

26.17 Saisir




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

AVERTISSEMENT

Risque de préjudice grave pour la santé !

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

- ▶ Préparer la viande et la volaille en respectant les règles d'hygiène.

| Plat | Accessoire |  | Quantité minimale en g | Quantité maximale en g | en °C | min. - max. en min | Couvercle |
|--|---|---|------------------------|------------------------|---------|--------------------|--------------------|
| Viande rouge, p. ex. du bœuf | - ¹ | - | - | 1000 | 200 | - | ouvert |
| Viande blanche, p. ex. de la volaille, du porc | - ¹ | - | - | 1000 | 180 | - | ouvert |
| Viande hachée | - ¹ | - | - | 1000 | 200 | 10-15 | ouvert |
| Viande à goulasch ²³ |  | 1 | - | 1000 | 200 | 20-25 | fermé ⁴ |
| Fruits de mer ²³ | - ¹ | - | - | - | 160 | - | ouvert |
| Légumes ² | - ¹ | - | - | - | 130-160 | - | ouvert |
| Oignons ² |  | 1 | - | 500 | 140-160 | 15-20 | fermé ⁴ |

¹ Mélanger avec la spatule.

² Également disponible en programme automatique

³ Les découper en morceaux de 3 cm.

⁴ Ne pas utiliser le gobelet doseur.

Saisir la viande hachée

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

Saisir des plats

AVERTISSEMENT **Risque d'incendie !**

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

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

- ▶ Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau en cas d'incendie.
 - ▶ Éteindre l'appareil.
 - ▶ Étouffer prudemment les flammes avec le couvercle, une couverture anti-feu ou un objet similaire.
1. Verser l'huile dans le bol, puis la chauffer jusqu'à la température désirée.
 2. Ajouter la nourriture dans le bol.

Conseils

- Les morceaux de viande de moins de 3 cm peuvent être saisis couvercle fermé sans le gobelet doseur. Utilisez le mélangeur 3D pour remuer.
- Vous pouvez saisir les gros morceaux de viande couvercle ouvert, puis les retourner avec la spatule ou une pince.
- Saisir d'abord la viande, puis ensuite les légumes.
- Commencez par faire saisir la nourriture qui nécessite une température supérieure.
- Si des grumeaux se forment, supprimez-les avec la spatule.

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

Further information and explanations are available online:



Table of contents

| | | | |
|---|-----------|--|------------|
| 1 Safety | 82 | | |
| 1.1 General information..... | 82 | | |
| 1.2 Intended use..... | 82 | | |
| 1.3 Restriction on user group..... | 83 | | |
| 1.4 Safety instructions | 83 | | |
| 2 Avoiding material damage..... | 87 | | |
| 3 Environmental protection and saving energy..... | 87 | | |
| 3.1 Disposing of packaging | 87 | | |
| 3.2 Saving energy..... | 88 | | |
| 4 Installation and connection..... | 88 | | |
| 4.1 Unpacking appliance | 88 | | |
| 4.2 Scope of delivery..... | 89 | | |
| 4.3 Setting up the appliance | 91 | | |
| 4.4 Cleaning the appliance | 91 | | |
| 4.5 Inserting the pot | 91 | | |
| 4.6 Fitting the lid..... | 92 | | |
| 4.7 Connecting the appliance to the electricity supply..... | 92 | | |
| 4.8 Performing initial start-up | 92 | | |
| 5 Familiarising yourself with your appliance..... | 94 | | |
| 5.1 Appliance | 94 | | |
| 5.2 Symbols..... | 96 | | |
| 5.3 Controls | 97 | | |
| 5.4 Touch display | 97 | | |
| 5.5 LED temperature indicator | 98 | | |
| 5.6 Lid..... | 98 | | |
| 5.7 Pot | 99 | | |
| 6 Tools and accessories..... | 99 | | |
| 6.1 Inserting universal knife..... | 100 | 6.4 Removing tools | 102 |
| 6.2 Inserting the 3D stirrer | 101 | 6.5 Inserting the shredder attachment with shredding discs | 102 |
| 6.3 Inserting the twin whisk..... | 101 | 6.6 Overview of shredding discs.. | 103 |
| | | 6.7 Accessories..... | 103 |
| | | 7 Basic operation | 104 |
| | | 7.1 Switching on the appliance.... | 104 |
| | | 7.2 Switching off the appliance.... | 104 |
| | | 7.3 Opening and closing the lid... | 105 |
| | | 7.4 Setting speed | 105 |
| | | 7.5 Using turbo mode | 105 |
| | | 7.6 Setting the temperature..... | 105 |
| | | 7.7 Emptying the pot | 106 |
| | | 8 Time-setting options | 106 |
| | | 8.1 Setting the duration | 106 |
| | | 8.2 Changing the duration..... | 106 |
| | | 8.3 Setting the stopwatch..... | 107 |
| | | 9 My memory lists | 107 |
| | | 9.1 Managing favourites..... | 107 |
| | | 9.2 Your own recipes | 107 |
| | | 9.3 Recently downloaded..... | 107 |
| | | 9.4 Recently cooked | 107 |
| | | 10 Guided Cooking recipes | 108 |
| | | 10.1 Selecting recipes..... | 108 |
| | | 10.2 Filtering recipes..... | 108 |
| | | 10.3 Preparing a recipe..... | 108 |
| | | 11 Automatic programmes | 108 |
| | | 11.1 Using automatic programmes | 109 |
| | | 11.2 Overview of automatic programmes | 109 |

| | | | |
|---|------------|---|------------|
| 12 Boiling point automatism | 110 | 20.6 Cleaning universal knife | 122 |
| 12.1 Setting the boiling point automatism..... | 111 | 20.7 Cleaning the twin whisk | 122 |
| 13 Manual cooking | 111 | 20.8 Cleaning the pot..... | 123 |
| 13.1 Setting manual cooking | 111 | 20.9 Descaling the pot..... | 123 |
| 14 Steaming..... | 112 | 20.10 Cleaning the tool holder..... | 123 |
| 14.1 Using the steaming insert | 112 | 20.11 Using the cleaning programme | 124 |
| 14.2 Using the steamer attachment..... | 112 | 21 Troubleshooting..... | 125 |
| 14.3 Setting steaming..... | 113 | 22 Disposal | 129 |
| 15 Sous-vide..... | 113 | 22.1 Disposing of old appliance .. | 129 |
| 15.1 Setting Sous-vide..... | 114 | 23 Customer Service..... | 129 |
| 16 Scales | 114 | 23.1 Product number (E-Nr.), production number (FD) and consecutive numbering (Z-Nr.) | 129 |
| 16.1 Using the scales..... | 114 | 24 Technical data | 129 |
| 17 Home Connect | 114 | 24.1 Information regarding Free and Open Source Software.. | 130 |
| 17.1 Setting up Home Connect.... | 115 | 25 Declaration of Conformity | 130 |
| 17.2 Home Connect settings..... | 115 | 26 Here's how | 131 |
| 17.3 Remote diagnostics | 116 | 26.1 What is the best way to proceed? | 131 |
| 17.4 Data protection..... | 116 | 26.2 Chopping..... | 132 |
| 18 Safety systems and operating aids | 117 | 26.3 Puréeing | 133 |
| 18.1 Overload protection..... | 117 | 26.4 Kneading | 133 |
| 18.2 Temperature sensors | 117 | 26.5 Mixing | 136 |
| 18.3 Imbalance sensor..... | 117 | 26.6 Emulsifying | 138 |
| 18.4 Lid catch..... | 117 | 26.7 Whipping | 138 |
| 18.5 Lid lock..... | 117 | 26.8 Grating | 139 |
| 18.6 Overflow detection | 117 | 26.9 Slicing..... | 140 |
| 18.7 Button lock | 117 | 26.10 Steaming | 140 |
| 19 Basic settings..... | 118 | 26.11 Sous-vide..... | 142 |
| 19.1 Changing the basic settings..... | 118 | 26.12 Melting..... | 145 |
| 19.2 Overview of the basic settings..... | 118 | 26.13 Simmering and poaching... | 146 |
| 20 Cleaning and servicing | 119 | 26.14 Heating up..... | 147 |
| 20.1 Cleaning products..... | 119 | 26.15 Boiling | 148 |
| 20.2 Overview of cleaning..... | 119 | 26.16 Braising | 149 |
| 20.3 Dismantling the lid..... | 120 | 26.17 Searing | 149 |
| 20.4 Removing the tool holder..... | 121 | | |
| 20.5 Cleaning the main unit | 122 | | |



1 Safety

Observe the following safety instructions.

1.1 General information

- Read this instruction manual carefully.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.
- Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

1.2 Intended use

Only use this appliance:

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

Do not use the appliance:

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

Disconnect the appliance from the power supply when:

- are not using the appliance.
- the appliance is unattended.
- assembling the appliance.
- taking the appliance apart.
- cleaning the appliance.
- confronted with a fault.

1.3 Restriction on user group

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

Do not let children play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

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

1.4 Safety instructions

Observe the safety instructions.

⚠ WARNING – Risk of electric shock!

If the appliance or the power cord is damaged, this is dangerous.

- ▶ Never operate a damaged appliance.
- ▶ Never operate an appliance with a cracked or fractured surface.
- ▶ Never pull on the power cord to unplug the appliance. Always unplug the appliance at the mains.
- ▶ If the appliance or the power cord is damaged, immediately unplug the power cord or switch off the fuse in the fuse box.
- ▶ Call customer services. → *Page 129*

Incorrect installation is dangerous.

- ▶ Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- ▶ Connect the appliance to a power supply with alternating current only via a properly installed socket with earthing.
- ▶ The protective conductor system of the domestic electrical installation must be properly installed.

Incorrect repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.

- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.

An ingress of moisture can cause an electric shock.

- ▶ Never immerse the appliance or the power cord in water or clean in the dishwasher.
- ▶ Liquids must not be spilled on the appliance plug connection.
- ▶ Only use the appliance in enclosed spaces.
- ▶ Never expose the appliance to intense heat or humidity.
- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.
- ▶ Do not use the appliance with damp hands.

If the insulation of the power cord is damaged, this is dangerous.

- ▶ Never let the power cord come into contact with hot appliance parts or heat sources.
- ▶ Never let the power cord come into contact with sharp points or edges.
- ▶ Never kink, crush or modify the power cord.

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

- ▶ Do not insert objects in the contact point.

WARNING – Risk of fire!

It is dangerous to use an extended power cord and non-approved adapters.

- ▶ Do not use extension cables or multiple socket strips.
- ▶ Only use adapters approved by the manufacturer.
- ▶ Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets.

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

- ▶ Never place the appliance in a heated oven.
- ▶ Never place the appliance on or near hot surfaces.
- ▶ Do not store objects or deposit tools in the pot.

⚠ WARNING – Risk of burns!

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

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

⚠ WARNING – Risk of scalding!

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

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

⚠ WARNING – Risk of injury!

Rotating tools may cause injury.

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

Operating the appliance with damaged parts may result in injury.

- ▶ Parts which show cracks or other damage or do not fit correctly must be replaced with genuine spare parts.

⚠ WARNING – Risk of cutting!

The universal knife has sharp edges.

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

The cutting discs have sharp edges.

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

⚠ WARNING – Risk of crushing!

Your hands and fingers could get caught.

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

⚠ WARNING – Risk of suffocation!

Children may put packaging material over their heads or wrap themselves up in it and suffocate.

- ▶ Keep packaging material away from children.
- ▶ Do not let children play with packaging material.

Children may breathe in or swallow small parts, causing them to suffocate.

- ▶ Keep small parts away from children.
- ▶ Do not let children play with small parts.

⚠ WARNING – Danger: Magnetism!

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

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

⚠ WARNING – Risk of harm to health!

Soiling on surfaces may be harmful to health.

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

2 Avoiding material damage

ATTENTION!

Improper use may cause material damage.

- ▶ Do not operate the appliance at no-load.
- ▶ Never use genuine parts and accessories for other appliances.
- ▶ Only use the appliance with approved genuine parts.
- ▶ Observe the maximum processing quantities.
- ▶ Do not store objects or deposit tools in the pot.
- ▶ Never heat the appliance when empty.
- ▶ The pot should only be used in conjunction with the main unit.
- ▶ Never use force to press the lid down.

During operation warm exhaust air escapes from the vent grille at the rear. If this is blocked, it may cause the appliance to overheat.

- ▶ Set up the appliance at a sufficient distance from walls, easily damaged surfaces and other appliances.

Vibrations may impair functioning of the appliance.

- ▶ Do not place the appliance on moving or vibrating surfaces.

Using the wrong lid may damage parts of the appliance.

- ▶ Only use the inner lid with feeding tube in combination with the reversible slicing disc and the reversible grating disc.

→ *"Inserting the shredder attachment with shredding discs", Page 102*

Objects in the pot or feeding tube can cause damage.

- ▶ Do not insert any objects in the pot or the feeding tube, e.g. wooden spoons.

Heat can damage the shredding discs.

- ▶ Before use leave the main unit to cool down.
- ▶ Do not use in combination with heating functions.

Adding too much food may damage the appliance.

- ▶ Do not chop more than 1 kg of ingredients at a time.

High temperatures may damage objects in the pot.

- ▶ Do not store objects or tools in the pot.

Persistent intense heat may cause the spatula to melt.

- ▶ Only leave the spatula in a hot pot while in use.

Incorrect cleaning may damage the appliance.

- ▶ Never clean the contact point with the rough side of the sponge.
- ▶ Never wedge plastic parts in the dishwasher as they could become deformed.

3 Environmental protection and saving energy

3.1 Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

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

3.2 Saving energy

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

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

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

Reduce the duration after which the appliance switches to standby mode.
→ *Page 118*

- ✓ Your appliance uses less power.

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

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

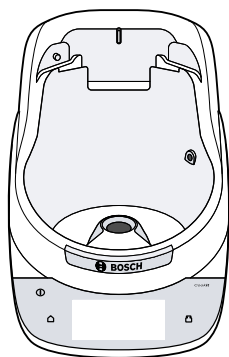
4 Installation and connection

4.1 Unpacking appliance

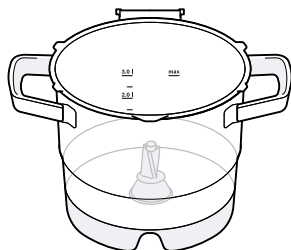
1. Remove the main unit and all tools and accessories from the packaging.
2. Open the complete lid and take the steaming insert out of the pot.
3. Remove the packaging materials.
4. Check the appliance and all tools for completeness and visible damage.
5. Dispose of the packaging.
→ *Page 87*

4.2 Scope of delivery

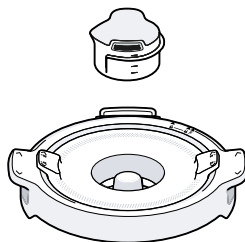
After unpacking all parts, check for any damage in transit and completeness of the delivery.



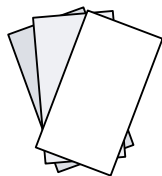
A



B



C



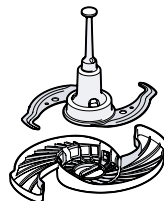
D



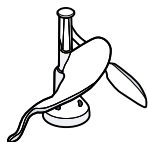
E



F



G



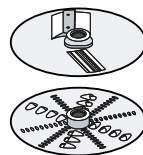
H



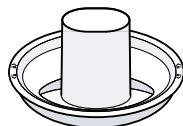
I



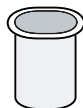
J



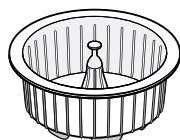
K



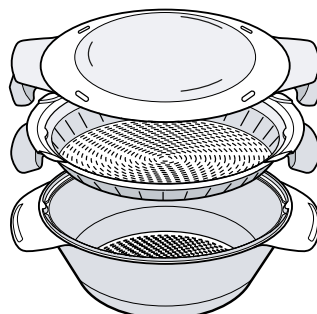
L



M



N



O

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

4.3 Setting up the appliance

⚠ WARNING **Risk of fire!**

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

- ▶ Never place the appliance in a heated oven.
- ▶ Never place the appliance on or near hot surfaces.
- ▶ Do not store objects or deposit tools in the pot.
- ▶ Place the appliance on a stable, level, clean and flat work surface.

Make sure that surrounding furniture is resistant to heat and moisture.

4.4 Cleaning the appliance

- ▶ Clean the appliance and individual components before using for the first time.
→ *"Cleaning and servicing"*,
Page 119

4.5 Inserting the pot

⚠ WARNING **Risk of electric shock!**

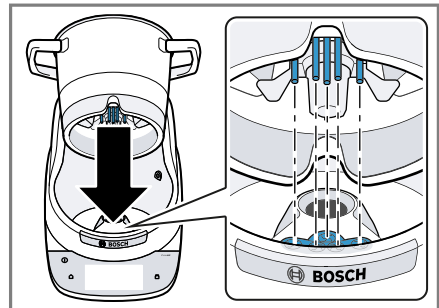
Inserting objects in the contact point can result in an electric shock.

- ▶ Do not insert objects in the contact point.

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

→ *"Cleaning the tool holder"*,
Page 123

- ▶ Insert the pot.



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

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

4.6 Fitting the lid


⚠ WARNING **Risk of crushing!**

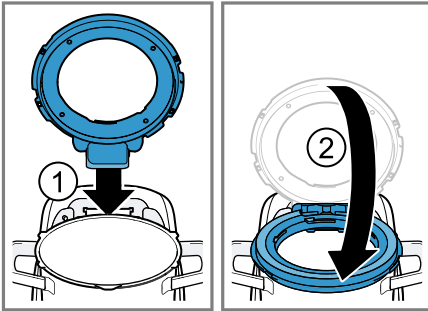
Your hands and fingers could get caught.

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

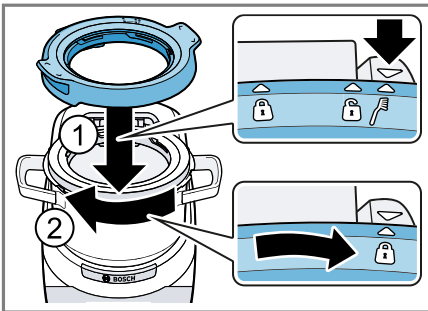
Tip: Familiarise yourself with the parts of the lid.
→ "Lid", Page 98

Requirement: The pot has been inserted. → Page 91




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

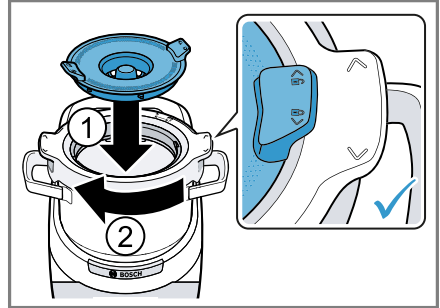


- ✓ The outer lid with seal engages in the lid holder.
2. Place the cover for the outer lid on the outer lid with seal.



- ✓ The symbols   and  line up.

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



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

4.7 Connecting the appliance to the electricity supply

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

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

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

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

2. Check the mains plug is inserted properly.

4.8 Performing initial start-up

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

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

→ *"Changing the basic settings",
Page 118*

Requirement: The appliance is connected to the electricity supply.

→ *Page 92*

- ▶ Follow the instructions on the display.

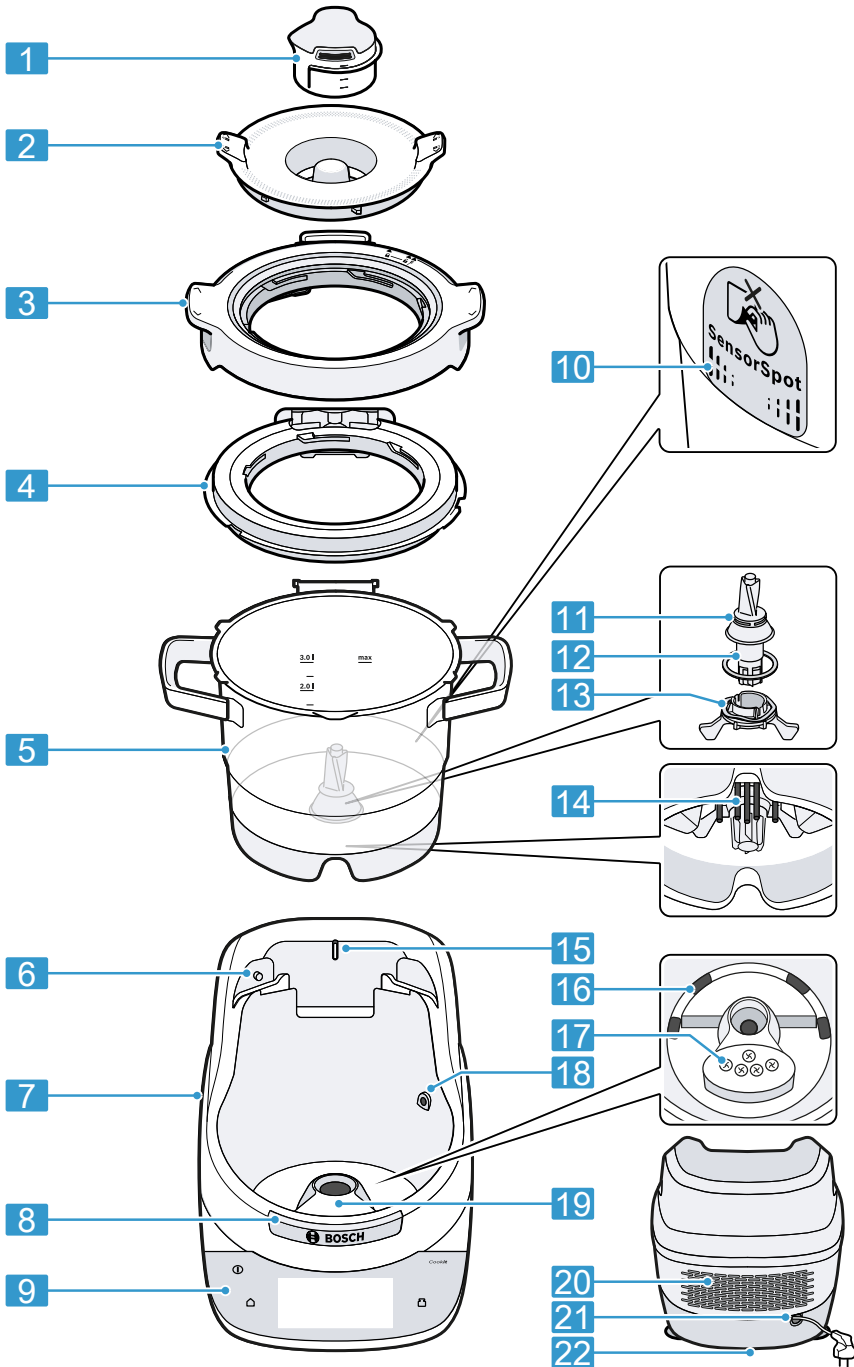
Note: If you want to set up Home Connect now, follow the instructions in the Home Connect app.

→ *"Setting up Home Connect",
Page 115*

5 Familiarising yourself with your appliance

5.1 Appliance

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






















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





5.2 Symbols

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

Appliance symbols and tool symbols

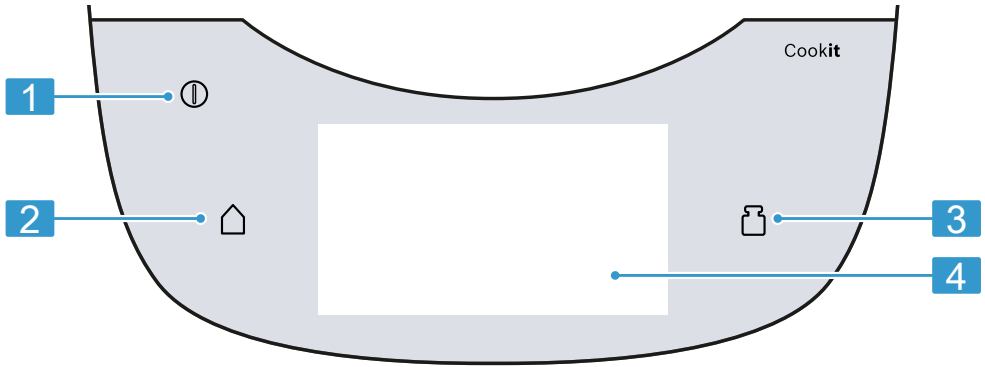
| Sym- bol | Explanation |
|---|-------------------------------------|
|  | Universal knife |
|  | 3D stirrer |
|  | Twin whisk |
|  | Drive shaft for shredding discs |
| max | Maximum quantity |
|  | Minimum capacity for steaming |
|  | Cleaning position |
|  | Suitable for contact with food |
|  |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

Display symbols

| Sym- bol | Explanation |
|---|----------------------------------|
|  | Time counts down. |
|  | Time counts up. |
|  | Lid lock mechanism is active. |
|  | View the following recipe steps. |

5.3 Controls

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

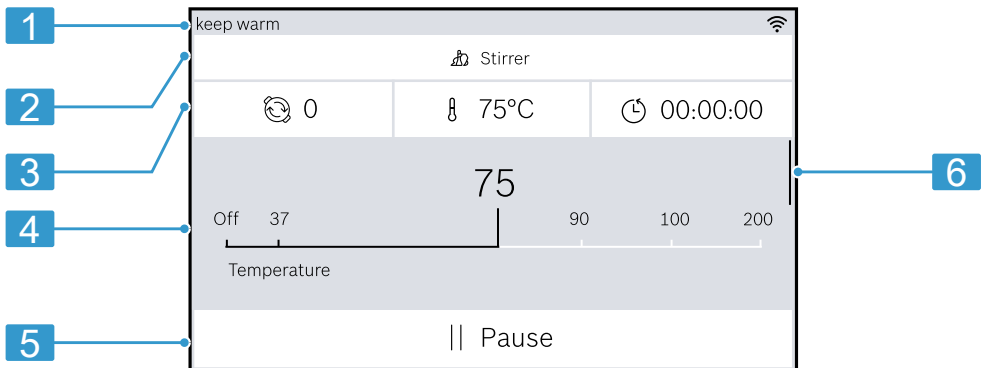


| | | | |
|---|---------------|-------------|---|
| 1 | | on/off | <ul style="list-style-type: none"> ■ → "Switching on the appliance", Page 104 ■ → "Switching off the appliance", Page 104 |
| 2 | | Home button | <ul style="list-style-type: none"> ■ Open main menu. ■ Navigate back in the menu. |
| 3 | | Scales | → "Using the scales", Page 114 |
| 4 | Touch display | | → "Touch display", Page 97 |

5.4 Touch display

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

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



| | | |
|----------|-----------------|--|
| 1 | Status bar | <ul style="list-style-type: none"> ■ Display position in the menu and network status. ■ Display progress of Guided Cooking recipe, e.g. 5/7. <p>Note: Info texts may hide the status bar.</p> |
| 2 | Toolbar | <ul style="list-style-type: none"> ■ Display preset tool. ■ Select tool. |
| 3 | Parameter bar | <ul style="list-style-type: none"> ■ Select information display. ■ Set speed. → <i>Page 105</i> ■ Set temperature. → <i>Page 105</i> ■ Set duration. → <i>Page 106</i> |
| 4 | Main area | <ul style="list-style-type: none"> ■ Navigate through menu. ■ Display information, e.g. recipes. ■ Increase duration with quick-selection buttons. → <i>Page 106</i> <p>Notes</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Error messages may hide the content area. ■ The quick-selection buttons are displayed during operation. |
| 5 | Navigation area | <ul style="list-style-type: none"> ■ Navigate in the navigation bar. ■ Confirm settings and reset. ■ Control programmes and recipes. <p>Note: Info texts may hide the navigation area.</p> |
| 6 | Scrollbar | Control vertical scrolling. |

5.5 LED temperature indicator

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

5.6 Lid

The lid consists of several parts and interchangeable inserts.

The lid consists of 4 parts:

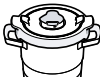
- Measuring cup
- Inner lid
- Cover for outer lid
- Outer lid with seal


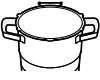
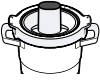
You can use the measuring cup to close the lid completely. You can add liquids to the pot through the filling hole in the inner lid. The lid can be opened up to 90° and used in different ways.

→ *"Overview of using the lid", Page 98*

Overview of using the lid

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

| Lid | Use |
|---|---|
|  <p>with measuring cup</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Cook food. ■ Prove dough. ■ Process ingredients cold, e.g. kneading, chopping, beating. |

| Lid | Use |
|---|--|
|  without measuring cup | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fry dishes with tool inserted. ▪ Reduce sauces with tool. ▪ Add liquids during operation. |
|  without lid | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fry dishes without tool inserted. ▪ Stir dishes with spatula. ▪ Use the steaming attachment. |
|  with feeding tube | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cut up food. ▪ Grate food. |

5.7 Pot

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

The scale on the inside indicates the minimum and maximum capacity.

The contact pins on the underside connect the pot to the main unit. The SensorSpot on the rear is a sticker that is necessary for correct temperature measurement.

6 Tools and accessories

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

WARNING Risk of injury!

Rotating tools may cause injury.

- ▶ Keep hands, hair, clothing and utensils away from rotating parts.
- ▶ Do not attach or remove tools until the drive has stopped.

- ▶ Only insert tools in the pot once fully assembled.
- ▶ Only use the tool selected in the display or specified in the recipe.

| Designation | Use |
|-----------------|--|
| Measuring cup | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Measure small quantities of ingredients to max. 100 ml. ▪ Cover inner lid. |
| Spatula | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Stir and remove food. ▪ Remove tools. ▪ Remove food remnants from tools and pot. |
| Universal knife | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Knead and mix dough, e.g. cake mixture. ▪ Chop or mix ingredients, e.g. purée, hard cheese, bread, rolls, chocolate and nuts. ▪ Small frozen fruit, e.g. blueberries, raspberries. <p>Note: The universal knife is not suitable for cutting up raw pumpkin.</p> |
| 3D stirrer | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Stir, mix, heat and cook food that is liquid to thick in consistency, e.g. stews, soups and pot roasts. ▪ Heat up food quickly and evenly. ▪ Fry chopped food. |

| Designation | Use |
|-------------------------|---|
| Twin whisk | <ul style="list-style-type: none"> ■ Mix and heat food, e.g. roux and béchamel sauce. ■ Emulsify (blend together) ingredients, e.g. mayonnaise. ■ Mix in finely grained or powdery ingredients, e.g. polenta, custard powder. ■ Mix light dough, e.g. sponge mixture. ■ Beat egg whites and cream. |
| Drive shaft | Insert drive shaft to use the reversible slicing disc or reversible shredding disc. |
| Reversible slicing disc | <p>Cut food into thick or thin slices, e.g. fruit or vegetables.</p> <p>Note: The reversible slicing disc is not suitable for cutting up hard cheese, bread, rolls, raw pumpkin or chocolate.</p> |
| Reversible grating disc | <p>Grate food coarsely or finely, e.g. fruit, vegetables or cheese.</p> <p>Note: The reversible grating disc is not suitable for grating nuts or raw pumpkin.</p> |
| Pusher | Push down food for processing. |
| Steaming accessories | <ul style="list-style-type: none"> ■ Steam ingredients on max. 3 levels. ■ The steaming accessories consist of a steaming insert, a steaming attachment, a steaming tray and a lid for the steaming attachment. |

| Designation | Use |
|-------------|---|
| | Tip: You can use the steaming insert for boiling, steaming and as a sieve. |

Tips

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

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

→ "Setting the duration", Page 106

6.1 Inserting universal knife

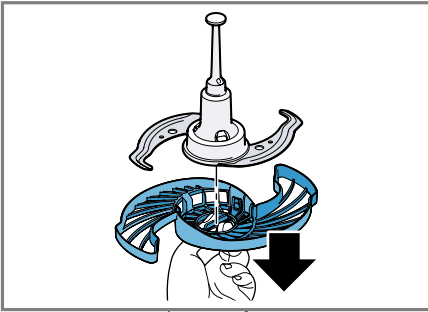
Note: If you frequently chop up hard food or frozen fruit, the universal knife will become blunt faster.

Tips

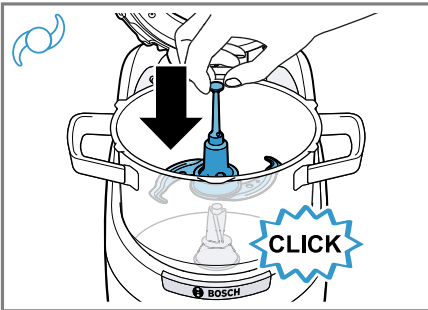
- Before chopping up frozen fruit, defrost slightly at room temperature.
- If you want to chop up large items of frozen fruit, divide into small pieces beforehand, e.g. the size of strawberries.

1. Open the lid.

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



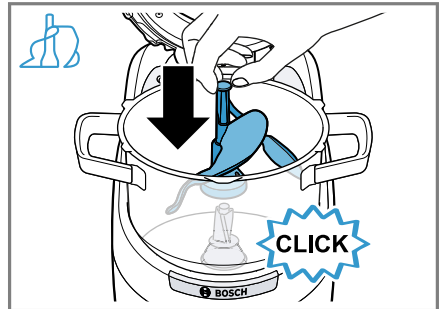
3. Grip the universal knife by the tool handle and place on the tool holder.



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

6.2 Inserting the 3D stirrer

1. Place the stirrer on the tool holder.



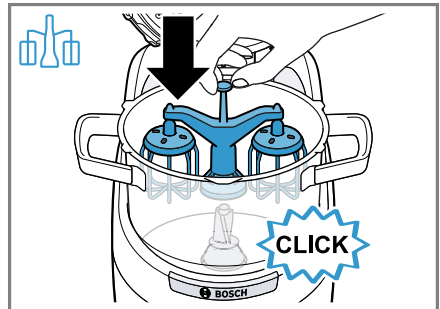
- ✓ The tool will noticeably engage.
2. Close and lock the lid.

6.3 Inserting the twin whisk

Note: When processing food, the twin whisk can squeak. This is normal and does not impair functioning of the appliance. Clean the twin whisk after use.

→ "Cleaning the twin whisk",
Page 122

1. Place the twin whisk on the tool holder.



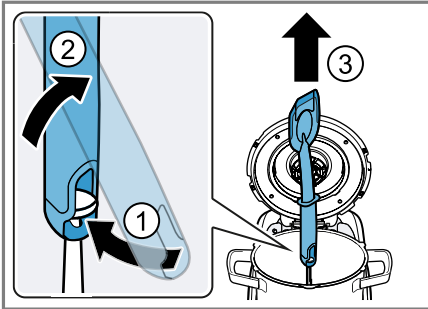
- ✓ The tool will noticeably engage.
2. Close and lock the lid.

6.4 Removing tools

WARNING **Risk of burns!**

When removing tools, hot liquid may slop out.

- ▶ Remove tools carefully, always using the spatula.
 - ▶ Wear oven gloves.
1. Open the lid completely.
→ "Opening and closing the lid",
Page 105
 2. Use the opening in the handle of the spatula to pick up the tool handle.



3. Carefully lift the tool out with the spatula.

Tips

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

6.5 Inserting the shredder attachment with shredding discs

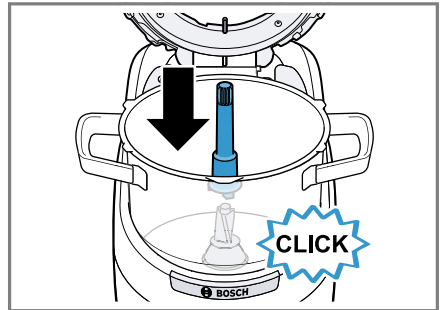
The shredder attachment consists of 3 parts: the drive shaft, the inner lid with feeding tube and the pusher. You can cut and grate ingredients when used in combination with the shredding discs.

WARNING **Risk of cutting!**

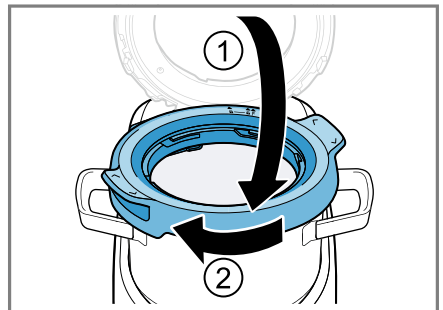
The cutting discs have sharp edges.

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

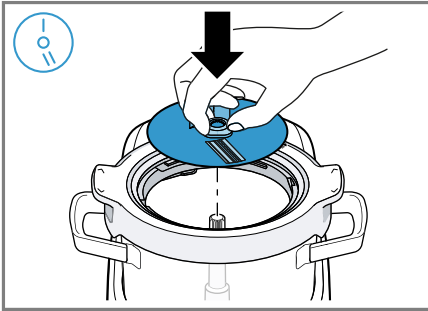
1. Release the inner lid and remove.
2. Open the outer lid with seal.
3. Place the drive shaft on the tool holder.



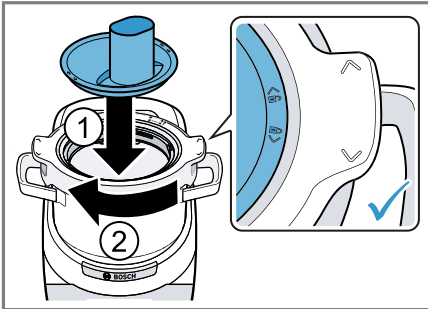
- ✓ The drive shaft will noticeably engage.
4. Close the outer lid with seal and the cover for the outer lid and lock in place.



5. Place the reversible disc on the drive shaft with the required side facing up.
→ "Overview of shredding discs",
Page 103



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

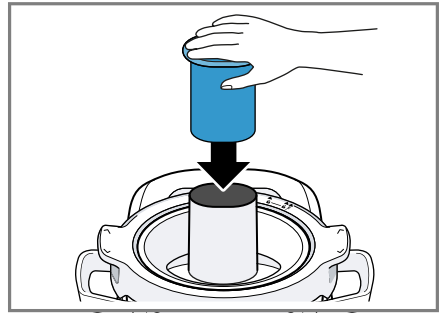


7. Move the inner lid with filling shaft clockwise to lock in place.

6.7 Accessories

You can buy accessories from customer service, from specialist retailers or online. Only use original accessories, as these have been specifically designed for your appliance. Accessories are appliance-specific. When purchasing accessories, always quote the exact product number (E no.) of your appliance.
→ Page 129

8. Add ingredients to the feeding tube while the appliance is running, pressing down lightly with the pusher.

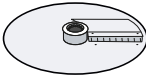
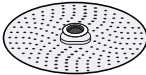
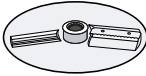



6.6 Overview of shredding discs

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

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

You can find out which accessories are available for your appliance in our catalogue, in the online shop or from our customer service.
www.bosch-home.com

| Accessories | Features | Use |
|---------------------------------------|--|---|
| Asia vegetables disc | MUZ9AG1  | Cut food into thin strips, suitable for frying vegetables, e.g. carrots, parsley, celery, courgettes or beetroot. |
| Fine grating disc | MUZ9FG1  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Grate nuts very finely. ■ Grate hard cheese, e.g. Parmesan. <p>Note: Not suitable for processing soft cheese.</p> |
| Professional SuperCut reversible disc | MUZ9SC1  | Cut fruit and vegetables into thick or thin slices. Tip: Ideal for very soft or fibrous food. |
| Crusher blade | MCCA1CK  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Chop food, e.g. ice cubes, frozen fruit, chocolate, pumpkin or breadcrumbs made from dry bread. ■ Make ice cream, sorbets, slushies or cocktails. ■ Dice meat. <p>Note: Not suitable for kneading dough.</p> |

7 Basic operation

7.1 Switching on the appliance

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

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





7.2 Switching off the appliance

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

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


Tip: You can change the duration after which the appliance switches to standby mode in the basic settings.
→ "Basic settings", Page 118

7.3 Opening and closing the lid

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

7.4 Setting speed





Requirements

- The required tool is selected and inserted.
→ "Tools and accessories", Page 99
-  is selected in the parameter bar.
- ▶ **Note:** The display shows the possible speeds for each tool.
To select the required speed, move your finger along the slider.

Notes

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

The table shows the speed per tool.

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

Tips

- You can change the speed at any time.
- If you select levels 4 to 6 with the stirrer, food is mixed faster so that it is heated more quickly and evenly.

7.5 Using turbo mode


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

Requirements

- The universal knife has been inserted. → Page 100
- Operation has stopped.
- ▶ Press and hold down "Turbo".
- ✓ The display shows the duration.

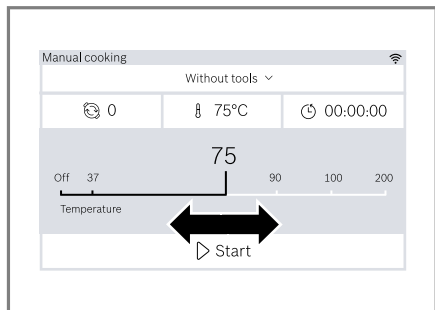
Tip: You can repeat turbo mode if necessary.

7.6 Setting the temperature

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

en Time-setting options

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



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

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

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

7.7 Emptying the pot

⚠ WARNING **Risk of scalding!**

After use the pot will be hot.

- ▶ Only take hold of the pot by the handles.

1. Remove the entire lid.
2. Remove the tool with the spatula.
→ "Removing tools", Page 102
3. Remove the pot and empty.
Do not empty the contents of the pot via the lid holder.

Tip: You can remove food remnants with the spatula.

8 Time-setting options

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

8.1 Setting the duration

You can set a duration after which operation ends automatically. The maximum duration is 11 hours, 59 minutes and 59 seconds.

Requirement: The speed or the temperature is set.

→ "Setting speed", Page 105

→ "Setting the temperature", Page 105

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

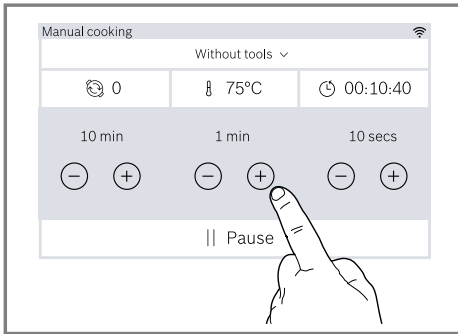
8.2 Changing the duration

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

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

Tip

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



8.3 Setting the stopwatch

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

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

- ▶ Start the process without setting a duration.

9 My memory lists

You can find your personal recipe lists in "My memory lists".

9.1 Managing favourites

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

9.2 Your own recipes

Here you can find your own recipes created using the Home Connect app. You can select the temperature, time, speed and tools used and describe each step individually.

⚠ WARNING **Risk of injury!**

Creating, preparing and using recipes you have written yourself may result in injury. The individual information for your own or shared recipes will not be checked by the appliance or Bosch. The responsibility for this lies with the user.

- ▶ You are personally responsible for checking the individual information for the temperature, time, speed and the ingredients and tools used.
- ▶ If necessary, adjust the individual information when using for the first time.

Note: You can download the recipe as with a normal recipe.

→ "My memory lists", Page 107

9.3 Recently downloaded

Here you can find the recipes from the Home Connect app you downloaded most recently.

9.4 Recently cooked

Here you can find the cooking history for the recipes you started most recently.

10 Guided Cooking recipes

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

10.1 Selecting recipes

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

Tips

- You can filter the recipes.
→ "Filtering recipes", Page 108
- To switch between image view and list view, press ☰ or ☐.

To return to the recipe categories, press ↵.

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

Tip: You can add the recipe to your memory list.
→ "Managing favourites", Page 107

- ✓ The appliance starts making the recipe.

10.2 Filtering recipes

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

1. Press ∇.
- ✓ The display shows the number of recipes and features.
2. To select a feature, press ∨.
- ✓ The display shows the possible settings.
3. Select the required features and press "Indicators/symbols".

4. To deselect the selected features, press "Reset".
- ✓ The display shows recipes with the selected features.

10.3 Preparing a recipe

Requirements

- A Guided Cooking recipe or an automatic programme is selected.
→ "Selecting recipes", Page 108
→ "Using automatic programmes", Page 109

- The ingredients are ready for processing.

1. Follow the safety instructions.
→ Page 83
2. Follow the instructions on the display.
3. To start operation, press "Start".
4. To interrupt operation, press "Pause".
5. To end the recipe, press "Done".

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

Tips

- You can keep selected dishes warm for up to 30 minutes by pressing "Keeping warm".
- To see the next steps during preparation, press ☰. To exit the recipe preview, press ✕.

11 Automatic programmes

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

11.1 Using automatic programmes




1. Switch the appliance on with ①.
2. Press "Automatic programmes".











3. Select the required automatic programme.
4. Press "Cooking".
→ "Preparing a recipe", Page 108

11.2 Overview of automatic programmes

You can find an overview of the automatic programmes here.

Note: Follow the recommended settings on the display.

| Category | Automatic programme | Use | Tool |
|----------------|--|--|---|
| Dough & pastry | Dough programme 1: Firm dough | Mix ingredients. This automatic programme is especially suitable for heavy dough with a low water content, e.g. bread, pizza, pasta, strudel and shortcrust pastry. |  |
| Dough & pastry | Dough programme 2: Soft dough | Mix ingredients in interval operation. This automatic programme is especially suitable for heavy and dense dough with a higher water content, e.g. plaited yeast loaf, brioche and sour dough. |  |
| Dough & pastry | Dough programme 3: Liquid dough (batter) | Mix ingredients. This automatic programme is especially suitable for liquid dough (batter), e.g. pancakes, waffles, breadcrumb coatings and sponge cake mixture. |  |
| Dough & pastry | Proving dough (max. 1 kg) | Leave yeast dough to prove, e.g. yeast and sour dough. | - |
| Steaming | Steaming - Low steam intensity | Steam ingredients. This automatic programme is especially suitable for fish, e.g. sea bream, trout, fillet of cod and ocean perch. | Steaming accessories |
| Steaming | Steaming - High steam intensity | Steam ingredients. This automatic programme is especially suitable for meat and vegetables, e.g. potatoes, broccoli and carrots. | Steaming accessories |

| Category | Automatic programme | Use | Tool |
|--------------------|----------------------|---|---|
| Sous-vide | Sous-vide | Ingredients for sous-vide cooking of ingredients, e.g. pork, beef and salmon. | - |
| Searing | Searing onions | Sear onions. |  |
| Searing | Searing vegetables | Sear vegetables. |  |
| Searing | Fry fish & seafood | Sear fish and seafood. |  |
| Searing | Searing meat | Sear meat, e.g. pieces of red meat (beef) or veal. |  |
| Rice | Cooking rice | Cook rice. | - |
| Rice | Leaving rice to soak | Leave rice to stand. |  |
| Rice | Pudding rice | Cook rice pudding. |  |
| Boiling | Cooking pasta | Cook pasta. | - |
| Boiling | Boiling potatoes | Cook potatoes. | - |
| Boiling | Water fast boiling | Heat up water. | - |
| Heating up | Heating soup | Heat up soups, e.g. asparagus, tomato and spring vegetable soup. |  |
| Heating up | Heating stew | Warm up stews, e.g. lentil stew and chilli con carne. |  |
| Heating up | Heating sausages | Heat up sausages, e.g. wieners and veal sausages. | - |
| Heating up | Heating milk | Heat up milk. |  |
| Melting chocolate | Melting chocolate | Melt chocolate. |  |
| Simmering | Simmering | Simmer ingredients, e.g. dumplings and rice. | - |
| Cleaning programme | Cleaning programme | → "Using the cleaning programme", Page 124 | previously used tool |

12 Boiling point automatism

The temperature at which water starts to boil depends on the altitude of your home above sea level. Your appliance can only work to optimum ef-



fect if you set the boiling point automatism. Only then will you achieve accurate temperatures and perfect results.

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

Notes

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

12.1 Setting the boiling point automatism

1. Press  in the main menu.
2. Press "Settings".
3. Select the required altitude above sea level.
You can change the altitude in the basic settings at any time.
→ "Basic settings", Page 118
4. To exit the basic settings, press .

13 Manual cooking

The "Manual cooking" function lets you prepare individual recipes exactly to your taste. You can make flexible use of the tools with your own parameters for duration, temperature and speed.

13.1 Setting manual cooking** WARNING
Risk of fire!**

Hot oil and fat ignite very quickly.

- ▶ Never leave hot fat or oil unattended.
- ▶ Only use heat-resistant oils and fats.
- ▶ Never add more than 250 ml oil to the pot.
- ▶ In the event of a fire never use water to put out burning oil or fat.
- ▶ Switch off the appliance.

- ▶ Extinguish flames carefully using the lid, a fire blanket or similar item.

Alcoholic vapours may catch fire in a hot pot.


- ▶ Never cook food at high temperatures with a high alcohol content.
- ▶ Open the lid carefully.

** WARNING
Risk of scalding!**

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

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

Requirement: The ingredients are ready for processing.

1. Switch the appliance on with .
2. Open the lid completely.
3. Press "Manual cooking" in the main menu.
✓ The display shows the tools.
4. Insert the required tool.
→ "Tools and accessories", Page 99
5. Select the tool inserted.
✓ Once you have selected "Without tools", the display automatically switches to the temperature setting.
→ "Setting the temperature", Page 105

en Steaming

- ✓ Once you have selected a tool, the display automatically switches to the speed setting.
→ "Setting speed", Page 105
- 6. Set the speed, temperature and duration.
Take note of the recommended settings. → Page 131
- 7. Add the ingredients to the pot.
- 8. To start operation, press "Start".
- ✓ Operation starts and the display shows the duration.
- 9. To interrupt operation, press "Pause".
- 10. To continue operation, press "Resume".

14 Steaming

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

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

→ "Overview of automatic programmes", Page 109

→ "Selecting recipes", Page 108

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



14.1 Using the steaming insert

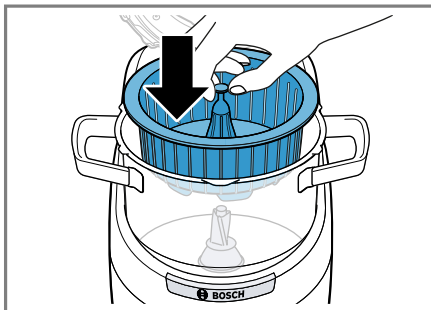
WARNING **Risk of scalding!**

Hot steam will escape from the appliance.

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

1. Open the lid completely.

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



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

Tip: You can also use the steaming attachment to steam food on up to 3 levels at the same time. → Page 112

14.2 Using the steamer attachment


WARNING **Risk of scalding!**


Hot steam will escape from the appliance.

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

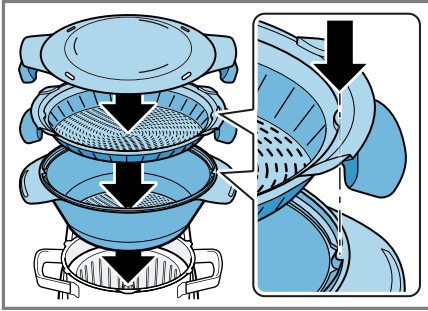
ATTENTION!

Improper use may cause material damage.

- ▶ Never use alcohol when steaming.
1. Remove the lid completely.
 2. Add liquid to the pot at least up to the  marking.

The  marking corresponds to 800 ml water.

- Place the steaming attachment on the pot.



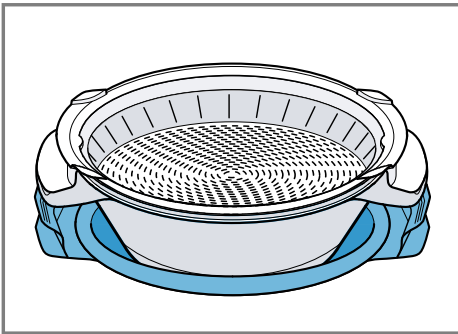
- Place the ingredients in the steaming attachment.

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

- Close the lid on the steaming attachment.

Tip

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



14.3 Setting steaming

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

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

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

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

You can find recommended settings for steaming here.

→ Page 140

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

15 Sous-vide

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

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

- "Overview of automatic programmes", Page 109
- "Selecting recipes", Page 108

15.1 Setting Sous-vide

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

You can find recommended settings for sous-vide cooking here.
→ Page 142
4. **Note:** When using sous-vide cooking, you can set the temperature in 1-degree steps in the temperature range from 40 °C to 95 °C.

Set the temperature. → Page 105
5. To start the automatic programme, press "Start".

16 Scales

Your appliance is equipped with built-in scales.
The main unit has 4 weight sensors in its feet.

16.1 Using the scales




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

Notes

- You can weigh a maximum of 5 kg.

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

Requirement: The pot has been inserted. → Page 91

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

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

17 Home Connect

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

The Home Connect services are not available in every country. The availability of the Home Connect function depends on the availability of

Home Connect services in your country. You can find information about this at: www.home-connect.com.

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

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

Tips

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

Notes

- Please note the safety precautions in this instruction manual and make sure that they are also observed when operating the appliance via the Home Connect app. → "Safety", Page 82
- Operating the appliance on the appliance itself always takes priority. During this time it is not possible to operate the appliance using the Home Connect app.

17.1 Setting up Home Connect

Requirements

- The appliance is already connected to the mains power supply and switched on.
- You have a mobile device with a current version of the iOS or Android operating system, e.g. a smartphone.
- The mobile device and the appliance are within range of your home network's WiFi signal.
- The Home Connect app has been installed on your mobile device.

1. Open the Home Connect app and scan the following QR code.



2. Follow the instructions in the Home Connect app.

17.2 Home Connect settings

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

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

Overview of the Home Connect settings

Here you can find an overview of the Home Connect settings and network settings.

| Basic setting | Selection | Description |
|-------------------------|---|--|
| User settings | Home Connect on Home Connect off | Switch off the wireless module with prolonged absence or to save energy. Note: In networked standby mode your appliance requires max. 2 W. |
| Disconnect from network | - | Note: You cannot operate your appliance via the Home Connect app without a network connection. |
| Connect to network | Manual connection Automatic connection | Reconnect the appliance to your home network. |
| Connect to app | - | Connect the appliance to the Home Connect app or additional Home Connect accounts. |

17.3 Remote diagnostics

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

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

17.4 Data protection

Please see the information on data protection.

The first time your appliance is registered on a home network connected to the Internet, your

appliance will transmit the following types of data to the Home Connect server (initial registration):

- Unique appliance identification (consisting of appliance codes as well as the MAC address of the Wi-Fi communication module installed).
- Security certificate of the Wi-Fi communication module (to ensure a secure data connection).
- The current software and hardware version of your appliance.
- Status of any previous reset to factory settings.

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

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

18 Safety systems and operating aids

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

18.1 Overload protection

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

18.2 Temperature sensors

Your appliance has several temperature sensors.

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

18.3 Imbalance sensor

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

18.4 Lid catch


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

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

→ "Fitting the lid", Page 92

18.5 Lid lock

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

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




18.6 Overflow detection

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


18.7 Button lock

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



Activating button lock

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

Tips

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

Deactivating button lock

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

19 Basic settings



You can configure the basic settings for your appliance to meet your needs.

19.1 Changing the basic settings

You can configure the appliance to meet your needs.

19.2 Overview of the basic settings

You can find an overview of the basic settings here.

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

| Setting | Selection | Description |
|--------------------|---|--|
| Home Connect | Selection depends on the network status and whether the appliance is connected to HomeConnect. The display shows network information: <ul style="list-style-type: none"> ■ IP ■ SSID ■ MAC address ■ Serial number | Set up Home Connect. → "Home Connect ", Page 114 Select settings for Home Connect. → "Overview of the Home Connect settings", Page 116 |
| Standby after | 5 mins - 1 hr 15 mins ¹ | Set the duration after which the appliance automatically switches to standby mode if there is no action on the display or if the appliance is running. |
| Display brightness | 10% - 100% 50% ¹ | Set the display brightness in 10% steps. |
| Volume | off 1: quiet ¹ 2: medium 3: loud | Set the volume of the tones. |
| Key tones | on ¹ off | Set the key tones. |

¹ Factory setting

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

¹ Factory setting

20 Cleaning and servicing

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

20.1 Cleaning products

Only use suitable cleaning products.

ATTENTION!












Using unsuitable cleaning products can damage the appliance.














- ▶ Do not use harsh or abrasive cleaning products.

- ▶ Do not use cleaning products with a high alcohol content.
- ▶ Do not use corrosive or aggressive cleaning products or ones containing chlorine or calcium carbonate.
- ▶ Do not use oven cleaner.
- ▶ Do not use limescale remover on the touch display or control panel as they may leave permanent staining.
- ▶ Wash sponge cloths thoroughly before use.

20.2 Overview of cleaning

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

| |  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|---|--|
|  | ✓ | ✓ | ✗ | ✓ | ✗ | ✗ | ✗ |
|  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✗ |

| |  |  |  |  |  |  |  |
|--|---|---|---|---|---|---|--|
|  | ✓ | ✓ | ✗ | ✓ | ✗ | ✓ | ✗ |
|  | ✓ | ✓ | ✗ | ✓ | ✓ | ✓ | ✗ |
|  | ✓ | ✓ | ✗ | ✓ | ✓ | ✓ | ✗ |
|  | ✓ | ✓ | ✗ | ✓ | ✓ | ✓ | ✗ |
|  | ✓ | ✓ | ✗ | ✓ | ✓ | ✓ | ✗ |
|  | ✓ | ✓ | ✗ | ✓ | ✓ | ✓ | ✗ |

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

Tips

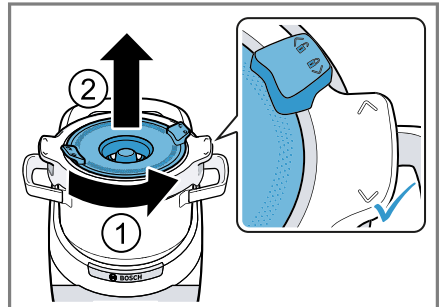
- To clean the lid, remove it.
→ Page 120
- Always remove the lid to make sure that the water can escape more easily.
- Lay the measuring cup in the dishwasher on its side so that it collects less water.
- After preparing dough, the appliance and the tools are best cleaned with cold water.
- If lids become discoloured after processing carrots, remove this with a little salad oil applied on a piece of paper towel.
- If lids become discoloured after processing turmeric or curry powder, remove this by exposing the lid to sunlight.
- If parts show grey discolouration, remove this with a standard limescale remover.


- To prevent corrosion of the shredding discs, do not soak them for long periods.
- To reduce odours, take out the measuring cup if you are not using the appliance.

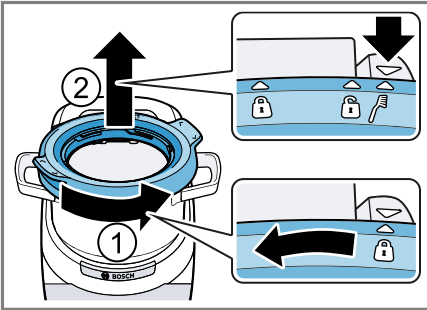
20.3 Dismantling the lid



Requirements

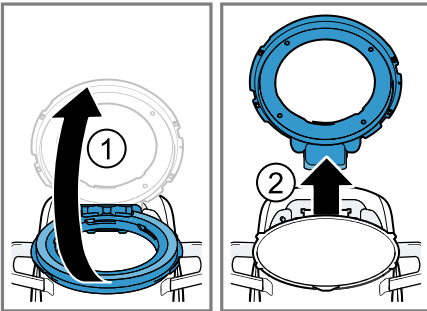
- The pot has been inserted.
→ Page 91
 - The lid is fitted to the main unit.
→ Page 92
1. Remove the measuring cup.
 2. Turn the inner lid anticlockwise.




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



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



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

20.4 Removing the tool holder

WARNING **Risk of burns!**

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

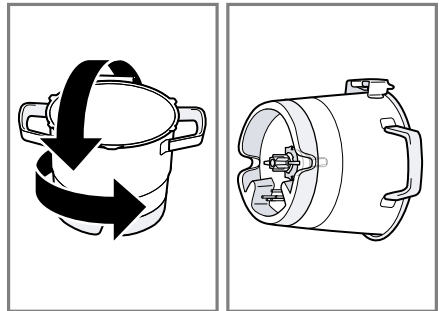
- ▶ Only remove tools using the spatula.
- ▶ Only take hold of the pot and lid by the handles.
- ▶ Never take hold of the pot by its metal surfaces.

- ▶ Never take hold of the tool holder before it has completely cooled down.
- ▶ Never clean or transport the main unit if it is still hot.

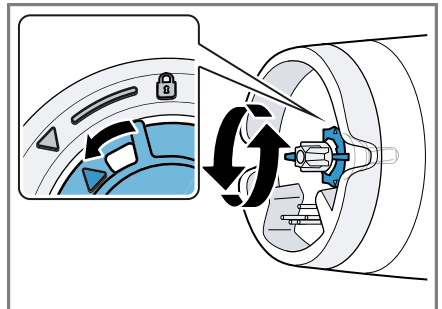
Requirements

- The lid has been removed.
→ Page 120
- The tool has been removed.
→ Page 102

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

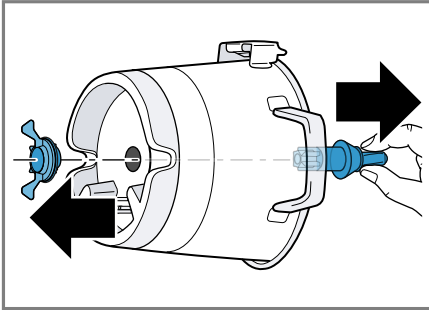


3. Turn the threaded ring with wings as far as it will go.



- ✓ The symbols  and  line up.

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



5. Remove the tool holder.

20.5 Cleaning the main unit

⚠ WARNING **Risk of electric shock!**

An ingress of moisture can cause an electric shock.

- ▶ Never immerse the appliance or the power cord in water or clean in the dishwasher.
- ▶ Liquids must not be spilled on the appliance plug connection.
- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.
- ▶ Do not use the appliance with damp hands.

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

- ▶ Do not insert objects in the contact point.

1. Disconnect the main unit from the power supply.
2. Wipe down the main unit and the contact point with a soft, damp cloth.
3. Clean the drain holes.
4. Wipe down the infrared temperature sensor with a damp cloth and then dry with a soft cloth.

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

5. Dry the main unit.

20.6 Cleaning universal knife

⚠ WARNING **Risk of cutting!**

The universal knife has sharp edges.

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

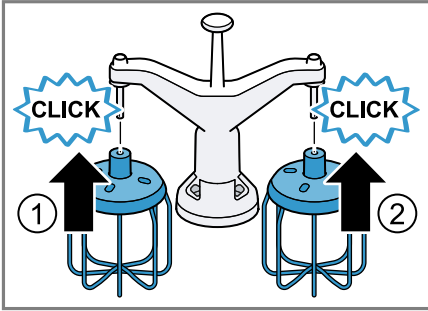
1. Hold the universal knife by the tool handle and remove the blade guard by pulling down from the handle.
2. Clean the universal knife and blade guard under running water using a brush.
3. Insert the universal knife in the blade guard.
4. Allow all parts to dry.

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

20.7 Cleaning the twin whisk

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

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



The beating whisks must move easily.

- ✓ The beating whisks engage audibly.

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

20.8 Cleaning the pot

Requirement: The tool has been removed. → Page 102

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

Note: If you are cleaning the pot in the dishwasher, remove the tool holder.

Tips

- You can clean the pot in the dishwasher.
- You can remove light discolouration on the bottom of the pot with water and a little vinegar.
→ "Descaling the pot", Page 123

20.9 Descaling the pot

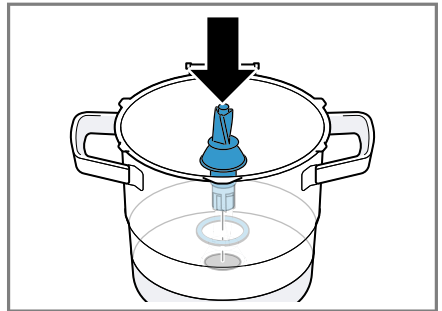
Requirement: The first signs of limescale are visible.



- Take the pot out of the main unit.
- Use a normal household descaler in the pot according to the instructions.

- Clean the pot with a dishwashing brush or soft cloth.
- Rinse the pot with plain water.
- Dry the pot.

20.10 Cleaning the tool holder

- Remove the tool holder.
→ Page 121
- Remove the silicone sealing ring from the tool holder.
- Clean the silicone sealing ring with a soft cloth under running water.
- Clean the tool holder with a brush under running water.
- Dry all parts.
- Insert the tool holder with the silicone sealing ring.



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

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

Note: If cleaning in the dishwasher, discolouration may occur on the tool holder. This discolouration is harmless and does not impair functioning.

20.11 Using the cleaning programme

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

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

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

21 Troubleshooting

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


WARNING


Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous.

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

| Fault | Cause and troubleshooting |
|---|---|
| <p>The appliance is not working.</p> <p>Appliance cannot be switched on or started.</p> | <p>Appliance has no power supply.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Check whether your appliance is supplied with power. <hr/> <p>ⓘ button does not respond.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Disconnect the appliance from the power supply for approx. 5 seconds and then reconnect it again. |
| <p>After reconnection to the power supply the appliance will start with a delay.</p> | <p>Loading the systems for the first time takes longer than when starting the appliance from standby.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wait until the process has finished. <p>Tip: Leave the appliance connected to the power supply.</p> |
| <p>Touch display does not respond to inputs.</p> | <p>Touch display is too wet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Dry the touch display with a soft cloth. <hr/> <p>Touch display is soiled.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Clean the touch display. <p>Tip: You can use the keylock for wipe protection. → "Activating button lock", Page 117</p> <hr/> <p>Keylock is activated.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deactivate the keylock. → "Deactivating button lock", Page 117 |
| <p>Turbo button is not displayed.</p> | <p>Universal knife is not selected.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Select the universal knife. → "Setting manual cooking", Page 111 |

| Fault | Cause and troubleshooting |
|--|--|
| Drive and heating element are not working. "Demo mode" appears on the display. | <p>"Demo mode" is activated.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Disconnect the appliance from the power supply and switch the appliance back on. 2. Deactivate "Demo mode" within 5 minutes. → <i>"Changing the basic settings", Page 118</i> |
| Operation switches off. | <p>Ingredients are distributed unevenly.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Distribute the ingredients evenly in the pot. <hr/> <p>Processing quantity is too high.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Reduce the processing quantity. <hr/> <p>Incorrect tool is inserted.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Insert the right tool. <hr/> <p>Appliance is exposed to excessive vibrations.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Set up the appliance on a stable, level, clean and flat work surface. → <i>"Setting up the appliance", Page 91</i> |
| Scales are not measuring correctly. | <p>Base is uneven.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Set up the appliance on a stable, level, clean and flat work surface. → <i>"Setting up the appliance", Page 91</i> <hr/> <p>Rubber suction feet are soiled.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wipe the rubber suction feet with a damp cloth. <hr/> <p>Power cord pulled too tight.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Make sure that the power cord is not pulled too tight. → <i>"Connecting the appliance to the electricity supply", Page 92</i> |
| Lid cannot be opened. | <p>Lid lock mechanism is active.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ End the current operation and wait 3 seconds. <ol style="list-style-type: none"> 1. Disconnect the appliance from the power supply for 30 seconds. 2. Switch the appliance back on. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Take the pot vertically out of the main unit. |
| Lid cannot be opened or closed. | <p>Cover for the outer lid is not at the unlocking position.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Move the cover for the outer lid to the unlocking position. → <i>"Opening and closing the lid", Page 105</i> |
| Appliance makes a loud clicking sound. The display shows  . | <p>Lid lock is being activated or deactivated.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ The clicking sound is normal and can be disregarded. → <i>"Lid lock", Page 117</i> |

| Fault | Cause and troubleshooting |
|--------------------------------------|--|
| Dishes frequently boil over. | Sea level is not set correctly. ▶ Set the correct sea level. → <i>"Basic settings", Page 118</i> |
| Precise temperature is not attained. | Temperature is too high. ▶ Reduce the temperature. → <i>"What is the best way to proceed?", Page 131</i> |
| | SensorSpot or infrared temperature sensor is soiled. ▶ Clean the SensorSpot. ▶ Clean the infrared temperature sensor. → <i>"Cleaning the main unit", Page 122</i> |
| | SensorSpot is missing. ▶ Re-order the SensorSpot from customer service using the service number 10012160. |
| | Infrared temperature sensor is scratched. ▶ Contact our Customer Service. |
| | Total quantity is too low. ▶ Add ingredients until above the marking  . |
| | Measuring cup is not used correctly. ▶ Note the information on use of the lid. → <i>"Overview of using the lid", Page 98</i> |
| Tool cannot be inserted. | Tool is soiled inside. ▶ Clean the tool. → <i>"Overview of cleaning", Page 119</i> |
| | Spring washer is missing. ▶ Fit the spring washer. |
| An odour develops in the appliance. | Appliance is used for the first time or is under a high load. Note: Odour development is normal and harmless. |
| | Vapours develop when cooking food. ▶ If you are not using the appliance, remove the measuring cup. Note: Odour development is normal and harmless. |
| Lid is leaking. | Lid or lid seal is faulty. 1. Check the lid and lid seal for faults. 2. If the lid or lid seal is faulty, contact customer service. |
| Pot is leaking. | Silicone seal ring on the tool holder is missing. ▶ Insert the silicone seal ring. → <i>"Cleaning the tool holder", Page 123</i> |

| Fault | Cause and troubleshooting |
|-----------------|--|
| Pot is leaking. | <p>Silicone seal ring is heavily soiled.</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Clean the silicone seal ring. <hr/> <p>Threaded ring with wings is fitted incorrectly.</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Check whether the threaded ring with wings is fitted correctly.<ul style="list-style-type: none">→ <i>"Removing the tool holder", Page 121</i>→ <i>"Cleaning the tool holder", Page 123</i> |

22 Disposal

22.1 Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be re-used by recycling.

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

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



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

23 Customer Service

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

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

Detailed information about the warranty period and the warranty terms in your country is available in the enclosed customer service directory, from our customer service or on our website.

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

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

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

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

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

24 Technical data

| | |
|--|---------------------------|
| Main unit with lid L x W x H | 46 cm x 34,5 cm x 31 cm |
| Main unit with steaming attachment L x W x H | 46 cm x 40,5 cm x 38,5 cm |
| Voltage | 220-240 V~ |
| Frequency | 50-60 Hz |
| Rated power | 1750 W |
| Weight of main unit + pot + lid | 9,7 kg |

Scales

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

24.1 Information regarding Free and Open Source Software

This product includes software components that are licensed by the copyright holders as free or open source software.

The applicable licence information is stored on your home appliance. You can also access the applicable licence information via your Home Connect app: "Profile -> Legal information -> Licence Information".¹

You can download the licence information on the brand product website. (Please search on the product website for your appliance model and additional documents). Alternatively, you can request the relevant information from oss-request@bshg.com or BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 Munich, Germany.

The source code will be made available to you on request.

Please send your request to oss-request@bshg.com or BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str.34, 81739 Munich, Germany.

Subject: „OSSREQUEST“

The cost of performing your request will be charged to you. This offer is valid for three years from the date of purchase or at least as long as we offer support and spare parts for the relevant appliance.

25 Declaration of Conformity

BSH Hausgeräte GmbH hereby declares that the appliance with Home Connect functionality conforms to the basic requirements and other relevant provisions of Directive 2014/53/EU.

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



Hereby, BSH Hausgeräte GmbH declares that the appliance with Home Connect functionality is in compliance with relevant statutory requirements.²

A detailed Declaration of Conformity can be found online at www.bosch-home.co.uk among the additional documents on the product page for your appliance.²



Only applies to Great Britain
2.4 GHz band (2400–2483.5 MHz):
Max. 100 mW

¹ Depending on the appliance specifications

² Only applies to Great Britain

5 GHz band (5150–5350 MHz +
5470–5725 MHz): Max. 100 mW

| | | | | | | | | | |
|----------|----|----|----|----|----|---------|----|----|----|
| U | 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): For indoor use only.

| | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|----|
| AL | BA | MD | ME | MK | RS | UK | UA |
|----|----|----|----|----|----|----|----|

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

26 Here's how

You can find a selection of dishes and their optimal parameters here. We will show you what temperature and cooking time is best suited to your dish. We will give you information about the right tools to use and the relevant parameters. We have tailored these recommendations to your appliance.

26.1 What is the best way to proceed?

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

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

→ *"Setting the duration"*, Page 106

1. Select "Manual cooking".
→ Page 111

For the recommended settings for kneading and mixing, select the corresponding automatic pro-

grammes.

→ *"Overview of automatic programmes"*, Page 109

2. Open the lid.
3. Insert the recommended tool.
You can find further information about the tools here:
→ *"Tools and accessories"*, Page 99
4. Set the appliance according to the recommended settings.

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

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

| Altitude above sea level in m | Boiling point of water in °C | Temperature correction in °C |
|-------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| 0-50 | 100 | 0 |
| 51-300 | 99 | -1 |
| 301-600 | 98 | -2 |
| 601-900 | 97 | -3 |
| 901-1200 | 96 | -4 |

en Here's how

| Altitude above sea level in m | Boiling point of water in °C | Temperature correction in °C |
|-------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| 1201-1500 | 95 | -5 |
| 1501-1800 | 94 | -6 |

| Altitude above sea level in m | Boiling point of water in °C | Temperature correction in °C |
|-------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| > 1800 | 93 | -7 |





26.2 Chopping

During chopping, food is cut up into fine or coarse pieces.

Note

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

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

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

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





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

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

| | | |
|------------------|---|--|
| Honey-nut butter | <ul style="list-style-type: none"> ■ 200 g forest honey, 3-4 °C ■ 150 g butter in pieces, 2 x 2 x 1 cm, 3-4 °C ■ 150 g hazelnuts | <ul style="list-style-type: none"> ■ Select "Manual cooking" cooking mode. ■ Select the universal knife. ■ Insert the universal knife. ■ Add the forest honey. ■ Add the pieces of butter. ■ Add the hazelnuts. ■ Process for 10 seconds at speed 18. |
|------------------|---|--|

26.3 Puréeing

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

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

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

26.4 Kneading

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

Firm dough




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

Notes




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

Tips

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

| Food | Tool | Automatic programme | Minimum quantity in g ¹ | Maximum quantity in g ¹ |  in mins |
|-------------|---|---------------------|------------------------------------|------------------------------------|---|
| Bread dough |  | 1 | 500 | 1500 | 2 |
| Pizza dough |  | 1 | 500 | 1500 | 2 |

¹ Total amount of all ingredients

| Food | Tool | Automatic programme | Minimum quantity in g ¹ | Maximum quantity in g ¹ | 🕒 in mins |
|-------------------|---|---------------------|------------------------------------|------------------------------------|-----------|
| Pasta dough |  | 1 | 500 | 1500 | 2 |
| Shortcrust pastry |  | 1 | 500 | 1500 | 2 |
| Strudel pastry |  | 1 | 500 | 1500 | 2 |

¹ Total amount of all ingredients

| Recipe | Ingredients | Processing |
|----------------|---|--|
| Bread dough | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 750 g wheat flour ▪ 150 g wholemeal wheat flour ▪ 50 g sugar ▪ 14 g dried yeast ▪ 14 g salt ▪ 520 ml water at room temperature | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Select the automatic programme Dough programme 1: Firm dough. ▪ Follow the instructions on the display. |
| Pizza dough | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 500 g flour ▪ 3 tbsp oil ▪ 260 ml water ▪ 7 g dried yeast ▪ 9 g salt | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Select the automatic programme Dough programme 1: Firm dough. ▪ Follow the instructions on the display. |
| Pasta dough | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 600 g flour ▪ 330 g eggs, approx. 6 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Select the automatic programme Dough programme 1: Firm dough. ▪ Follow the instructions on the display. |
| Short pastry | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 600 g flour ▪ 300 g margarine ▪ 150 ml cold water ▪ 10 g salt | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Select the automatic programme Dough programme 1: Firm dough. ▪ Follow the instructions on the display. ▪ After 40 seconds add water through the filling hole. |
| Strudel pastry | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 300 g flour ▪ 1½ pinches salt ▪ 120 g eggs, approx. 2 ▪ 50 ml cold water ▪ 30 g melted butter | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Select the automatic programme Dough programme 1: Firm dough. ▪ Follow the instructions on the display. |

¹ Do not change the amount of ingredients.

| Recipe | Ingredients | Processing |
|--------------------------|--|---|
| Yeast dough ¹ | <ul style="list-style-type: none"> ■ 350 g flour ■ 10 g margarine ■ 5 g salt ■ 10 g sugar ■ 200 ml water ■ 5 g dried yeast | <ul style="list-style-type: none"> ■ Select "Manual cooking" cooking mode. ■ Select the universal knife. ■ Insert the universal knife. ■ Add the ingredients for the dough. ■ Close the lid. ■ Process for 3 minutes at speed 11. |

¹ Do not change the amount of ingredients.

Soft dough




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

Notes

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

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

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

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

¹ Total amount of all ingredients

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

| Recipe | Ingredients | Processing |
|------------------|---|--|
| Soft yeast dough | <ul style="list-style-type: none"> ■ 525 g wheat flour, type 405 ■ 350 g rye flour, type 1150 ■ 350 ml buttermilk at room temperature ■ 250 ml lukewarm water ■ 14 g dried yeast | <ul style="list-style-type: none"> ■ Select the automatic programme Dough programme 2: Soft dough. ■ Follow the instructions on the display. |

| Recipe | Ingredients | Processing |
|------------------------------|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> ■ 15 g salt ■ 1 tbsp honey ■ 1 tsp whole caraway seeds ■ 2 tbsp ground bread spice | |
| Sweet yeast dough | <ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g wheat flour ■ 100 g sugar ■ 7 g dried yeast ■ 1 pinch of salt ■ 100 g soft butter ■ 2 eggs ■ 150 ml milk at room temperature | <ul style="list-style-type: none"> ■ Select the automatic programme Dough programme 2: Soft dough. ■ Follow the instructions on the display. |
| Full-flavoured rye sourdough | <p>Sourdough starter:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 50 g sourdough, from a baker's or ready-made sourdough ■ 300 g rye flour, type 1150 ■ 300 ml lukewarm water <p>Bread dough:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 300 g rye flour, type 1150 ■ 250 g wheat flour, type 405 or type 550 ■ 2 tbsp ground bread spice ■ 2 tbsp dried yeast ■ 1 tbsp honey ■ 20 g salt ■ 200 ml lukewarm water | <p>Preparation:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ To let the sourdough prove, on the day before add the sourdough to a bowl with the rye flour and the lukewarm water and stir. ■ Leave the sourdough to stand in a warm place for 24 hours. ■ On the next day take 50 g of the sourdough mixture and store it to make bread at a later date. <p>Preparation:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Select the automatic programme Dough programme 2: Soft dough. ■ Follow the instructions on the display. |

26.5 Mixing






When mixing, combine more than two food components.

Liquid dough

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

Notes

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

| Food | Tool |  | Auto- matic pro- gramme | Minimum quantity in g¹ | Maximum quantity in g¹ |  in mins |
|---------------------|---|---|--|--|--|--|
| Pancake batter |  | 12 | 3 | 500 | 2000 | 1-2 |
| Sponge cake mixture |  | 12 | 3 | 500 | 2000 | 2 |
| Waffle batter |  | 12 | 3 | 500 | 2000 | 1-2 |




¹ Total amount of all ingredients

| Recipe | Ingredients | Processing |
|------------------|---|---|
| Pancake mixture | <ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g wheat flour ■ 500 ml milk ■ 200 g eggs, approx. 4 ■ 6 g salt | <ul style="list-style-type: none"> ■ Select the automatic programme Dough programme 3: Liquid dough (batter). ■ Follow the instructions on the display. ■ Process for 1 minute. |
| Cake mixture | <ul style="list-style-type: none"> ■ 150 g flour ■ 150 g sugar ■ 150 g margarine ■ 3 g baking powder ■ 3 eggs | <ul style="list-style-type: none"> ■ Select the automatic programme Dough programme 3: Liquid dough (batter). ■ Follow the instructions on the display. ■ Process for 2 minutes. |
| Waffle batter | <ul style="list-style-type: none"> ■ 300 g wheat flour ■ 6 g salt ■ 16 g baking powder ■ 25 g sugar ■ 2 eggs ■ 375 ml milk ■ 75 g soft butter ■ 1 tsp vanilla extract | <ul style="list-style-type: none"> ■ Select the automatic programme Dough programme 3: Liquid dough (batter). ■ Follow the instructions on the display. ■ Process for 1 minute. |
| Heavy fruit cake | <ul style="list-style-type: none"> ■ 3 eggs ■ 135 g sugar ■ 135 g margarine ■ 255 g flour ■ 10,5 g baking powder ■ 150 g soaked raisins ■ 150 g mixed dried fruit | <ul style="list-style-type: none"> ■ Select "Manual cooking" cooking mode. ■ Select the universal knife. ■ Insert the universal knife. ■ Add the flour, baking powder, sugar, margarine and eggs. |

| Recipe | Ingredients | Processing |
|--------|-------------|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> ■ Close the lid. ■ Process for 75-90 seconds at speed 12. ■ Add the mixed dried fruit and soaked raisins. ■ Process for 20-30 seconds at speed 7. |

26.6 Emulsifying




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




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

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

26.7 Whipping

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

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

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

Preparation information for whipping cream

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

Temperature:

- Process cream at 5-7 °C.
- Before whipping, chill cream for at least 12 hours.
- Make sure the pot is as cold as possible.

Fat content:

- The higher the fat content of the cream, the faster the cream will become stiff.
- The higher the fat content of the cream, the better the result will be, e.g. with a minimum fat content of 35%.

Type:

- Use fresh, pasteurised and ultra-heat-treated cream.
- Fresh cream becomes stiff fastest. Ultra-heat-treated cream takes longer to become stiff.

Tips

- Stop processing before the cream becomes too stiff or turns into butter.
- So you can judge the result better, watch the process through the lid and listen for a change in sound when beating.








Preparation information for egg white

Take note of these factors for a good result when processing egg white.

- The pot and tool must be clean and free of grease or fat. Traces of grease or fat or cleaning products may prevent egg white becoming stiff.
- Carefully separate the eggs. If egg yolk gets into the egg white, it will not become stiff.
- Eggs can be separated most easily when cold, but become stiff most quickly at room temperature.
- Reduce the processing time to make it easier to incorporate the beaten egg white in the dough.

26.8 Grating







During grating, food is cut or chopped into fine or coarse pieces using the reversible grating disc, e.g. fruit, vegetables or cheese.

| Food | Tool |  | Side of reversible grating disc | Minimum quantity in g | Maximum quantity in g |
|--------------------|---|---|---------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Carrots |  | 6 | 2, 4 ¹ | - | 1000 |
| Cheese, e.g. Gouda |  | 6 | 2, 4 ¹ | - | 1000 |
| Parmesan |  | 9 | 4 ¹ | - | 1000 |
| Peeled apples |  | 6 | 2, 4 ¹ | - | 1000 |
| Potatoes |  | 6 | 2, 4 ¹ | - | 1000 |
| Celery |  | 6 | 2, 4 ¹ | - | 1000 |

¹ 2 coarse, 4 fine

26.9 Slicing

During slicing, food is cut into thick or thin slices with the reversible slicing disc, e.g. fruit or vegetables.

| Food | Tool |  | Side of the reversible slicing disc | Minimum quantity in g | Maximum quantity in g |
|-----------|---|---|-------------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Cucumbers |  | 6 | 1, 3 ¹ | - | 1000 |
| Carrots |  | 6 | 1, 3 ¹ | - | 1000 |
| Leek |  | 9 | 1, 3 ¹ | - | 1000 |
| Potatoes |  | 6 | 1, 3 ¹ | - | 1000 |
| Cabbage |  | 6 | 1, 3 ¹ | - | 1000 |

¹ 1 thick, 3 thin


26.10 Steaming

With the automatic programme "Steaming" food is gently cooked in steam without overpressure at approx. 100 °C. This prevents loss of nutrients and food retains its shape, colour and typical flavour. Take note of the recommended settings for steaming.

Notes

- Unless indicated otherwise, the recommended settings apply to the steaming attachment and fresh food.
- If steaming is taking place on several levels, this may extend the cooking time.

Tip: Use the automatic programme for steaming.

| Food | Water in ml | Steam cooking intensity |  min. - max. in mins |
|--------------------------------|-------------|-------------------------|---|
| Whole artichokes, 4 | 1500 | high | 35-45 |
| Cauliflower, in florets, 600 g | 800 | high | 15-20 |
| Broccoli, in florets, 600 g | 800 | high | 9-12 |
| Frozen peas, 1000 g | 800 | high | 10-15 |
| Carrots, sliced, 500 g | 800 | high | 8-12 |
| Whole carrots, 500 g | 800 | high | 10-15 |

| Food | Water in ml | Steam cooking intensity | 🕒 min. - max. in mins |
|--|--------------------|--------------------------------|------------------------------|
| Whole corn cobs, 4 | 1000 | high | 45-55 |
| Whole green asparagus, 1000 g | 800 | high | 12-17 |
| Whole white asparagus, 1000 g | 800 | high | 20-25 |
| Medium-sized potatoes boiled in the skin, 1000 g | 1000 | high | 30-40 |
| Quartered boiled potatoes, 1000 g | 800 | high | 20-30 |
| Chicken breast, 150 g each, 3 | 1000 | high | 30-35 |
| Whole sea bream, 300 g each, 2 | 800 | low | 25-28 |
| Whole trout, 200 g each, 4 | 800 | low | 15-18 |
| Cod fillet, 180 g each, 2 | 800 | low | 32-37 |
| Salmon fillet, 125 g each, 4 | 800 | high | 12-15 |
| Frozen mussels without shells, 700 g | 800 | high | 12-16 |
| Red perch fillet, 160 g each, 2 | 800 | high | 10-15 |
| Crème brûlée, in jars, 4 | 800 | low | 35-45 |

en Here's how

Steaming food

Tips

- Please note the following tips on cooking:
 - The cooking time is affected by the piece size, quality and ripeness of the ingredients.
 - The smaller the piece size of the ingredients, the shorter the cooking time will be.
 - If you distribute the ingredients in the steaming accessory evenly and do not cover all holes, the cooking result will be more uniform.
 - Distribute food likely to become squashed on several levels.
 - The cooking time increases with frozen ingredients.
- Please note the following tips for steaming with cookware:
 - Always place the cookware in the middle of the steaming accessory.
 - Cookware must be resistant to heat and steam.
 - Cooking times are increased if thick-sided cookware is used.
- Please note the following tips when steaming meals:
 - To make sure all food items are ready at the same time, add the food with the longest cooking time to the steam cooking accessory first and the rest of the food later on.
 - When you add the other food items, steam escapes, so extending the cooking time slightly.

1. Select the automatic programme "Steaming".
2. Select the steam intensity.
3. Follow the instructions on the display.

26.11 Sous-vide

With the automatic programme Sous-vide food is cooked under a vacuum. "Sous-vide" stands for very gentle cooking.

Food packed in the vacuum-sealing bag is cooked at constantly low temperatures. To enjoy the taste and flavours of frying, fry the food briefly afterwards.

Notes

- Cooking times may vary depending on the quantity and quality of the ingredients.
- The recommended settings for sous-vide cooking are guide values.

- The low temperatures and direct transfer of heat ensure controlled cooking as specified until done. It is almost impossible to overcook the food.
- The cooking time depends on the piece size for each vacuum-sealing bag.

Tips

- Use the exact temperature and cooking time given in your recipe.
- Use the automatic programme for sous-vide cooking.

| Food | Water in ml¹ | ⌘ in °C | 🕒 min. - max. in mins | Lid |
|--|--------------------------------|----------------|------------------------------|---------------------|
| Rare beef steak, 180 g each | 2000 | 58 | 60-70 | closed ² |
| Medium beef steak, 180 g each | 2000 | 63 | 50-60 | closed ² |
| Well-done beef steak, 180 g each | 2000 | 70 | 45-55 | closed ² |
| Pork medallions, 80 g each | 2000 | 63 | 75-85 | closed ² |
| Pulled pork, 1000 g each | 2000 | 85 | 480-510 | closed ² |
| Cod, 140 g each ³ | 2000 | 59 | 25-35 | closed ² |
| Salmon fillet 140 g each ³ | 2000 | 56 | 30-35 | closed ² |
| Quartered button mushrooms, 100 g each | 2000 | 85 | 15-20 | closed ² |
| Whole mangetouts, 150 g each | 2000 | 85 | 5-10 | closed ² |

¹ Cover the food in the vacuum-sealing bag fully with water. Do not exceed the **max** marking.

² Use the measuring cup.

³ After cooking fry in the pan on both sides.

Vacuum-sealing food

WARNING

Risk of serious harm to health!

Incorrect preparation can lead to health problems.

- ▶ Only use top-quality, perfectly fresh food.
- ▶ Wash and disinfect your hands.
- ▶ Use disposable gloves or grill tongs.
- ▶ Check the condition and shelf-life of food items critical to hygiene, e.g. poultry, eggs and fish.
- ▶ Always prepare poultry at min. 65 °C.
- ▶ Thoroughly wash and/or peel fruit and vegetables.
- ▶ Always keep work surfaces and chopping boards clean.
- ▶ Use different chopping boards for different types of food.
- ▶ Only interrupt the cold chain briefly to prepare the food.

en Here's how

- ▶ Before cooking, do not store vacuum-sealed food in the refrigerator for longer than 24 hours.
- ▶ Consume the food immediately; do not store for lengthy periods.
- ▶ Do not heat the food up again.
- ▶ Do not use conventional packaging or plastic bags.
- ▶ Only use vacuum-sealing bags made of heat-resistant material that are specially designed for sous-vide cooking.
- ▶ Only use vacuum-sealing bags once.
- ▶ Fry fish on both sides after sous-vide cooking.
- ▶ Prepare meat and poultry according to rules of hygiene.

Tips

- To ensure an even transfer of heat and an optimised cooking result, use a chamber vacuum-packing machine that can create a vacuum of 99% when vacuum-sealing food.
- Vacuum-seal food max. 24 hours before cooking. This prevents the vacuum pressure from changing the structure of the food and with it the cooking behaviour, and stops gases escaping from the food, e.g. with vegetables.

Note: A chamber vacuum-packing machine is not included in the scope of supply.

1. Season food with half the usual the amount of spices.

Cooking under a vacuum means that aromas cannot escape. Aromas make flavours significantly stronger, e.g. spices, herbs or garlic.

Tip: You can already make the natural aromas of high-quality food stronger by adding a small piece of butter and a little salt to the vacuum-sealing bag.

Various ingredients influence cooking of the food:

- Salt and sugar reduce the cooking time.
- Acidic food items, e.g. lemon juice or vinegar, make food firmer.
- Alcohol and garlic give food an unpleasant aftertaste.

2. To fill the vacuum-sealing bag, fold over the edge of the bag 3 - 4 cm and place in a container, e.g. in a measuring cup.

- Position pieces of meat or fish side by side and not piled on top of each other.
- Vacuum-seal vegetables or desserts flat.
- Check that the edge of the vacuum-sealing bag is clean.

3. Vacuum-seal the food.

4. Check whether the vacuum bag is intact.

- There is no / hardly any air in the vacuum-sealing bag.
- The heat-sealed seam is closed perfectly.
- The vacuum-sealing bag has no holes in it.

Tip: If in any doubt, place the food in a new vacuum-sealing bag and vacuum-seal it again.

Cooking food with sous-vide

WARNING

Risk of scalding!

Hot water on the vacuum-sealing bag can cause scalding.

- ▶ After cooking, remove vacuum-sealing bags with care.

Tip: Bacteria can be found on the surfaces of almost all food. To kill germs, place the vacuum-sealed, uncooked food in boiling water for max. 3 seconds.

Requirement: The food is vacuum-sealed. → *Page 143*

1. Select the automatic programme "Sous-vide".
2. Follow the instructions on the display.
3. After sous-vide cooking, dry the vacuum-sealing bag and place it in a clean container.
4. **Tip:** You can use the stock or marinade to make a sauce.

Open the vacuum-sealing bag with scissors and add all the food and the liquid to the pot.





5. Make the food ready for serving.

| Food | Cooking tips |
|------------|--|
| Meat | <ul style="list-style-type: none"> ■ To avoid fat spitting out of the pot, dab meat with a tea towel before placing it in hot oil. ■ Sear the meat at a very high temperature on each side for a few |
| Fish | <ul style="list-style-type: none"> ■ Season the fish and coat with hot butter. ■ To produce a crust and the flavours of frying, sear the fish on each side for a few seconds. ■ Extend this time if sous-vide cooking has not cooked the fish through enough. |
| Vegetables | <ul style="list-style-type: none"> ■ Sear vegetables briefly to create the flavours of frying. ■ Season vegetables to taste or mix with other ingredients. |

Tip: To prevent food from getting cold, pre-warm the plates and serve the food with a hot sauce or butter.





26.12 Melting

During melting, a solid food is heated until it becomes liquid. Take note of the recommended settings for melting.

| Food | Tool |  | Quantity in g |  in °C |  min. - max. in mins | Lid |
|---|---|---|---------------|---|---|---------|
| Chocolate, cooking chocolate ¹ | - | - | 200 | 50 | 20-30 | without |
| Butter |  | 2 | 100 | 60 | 5-10 | closed |

¹ Also available as an automatic programme

en Here's how

| Food | Tool |  | Quantity in g |  in °C |  min. - max. in mins | Lid |
|---------------------------|---|---|---------------|---|---|--------|
| Cheese fondue, ready meal |  | 2 | 400 | 100 | 7-12 | closed |

¹ Also available as an automatic programme

Melting chocolate and cooking chocolate

1. Break the chocolate into small pieces and add to the pot.
The chocolate melts without being stirred or burning.
2. Push the chocolate down with the spatula from time to time.




Melting fondue cheese

1. Remove the fondue cheese from the packaging and place in the pot.
2. Close and lock the lid.
3. Insert the measuring cup and press "Start".
4. If the fondue cheese starts to boil, reduce the temperature.

Tip: You can keep the dish warm at 80 °C.

26.13 Simmering and poaching

During simmering and poaching food is cooked in a large amount of water or in liquids containing water below their boiling point. Simmering and poaching are suitable for food that loses its shape during cooking, e.g. dumplings, vegetables and fish. Take note of the recommended settings for simmering and poaching.

| Food | Tool |  | Minimum quantity of water in ml | Maximum quantity of water in ml |  in °C |  min. - max. in mins | Lid |
|--------------------------|------|--|---------------------------------|---------------------------------|--|--|---------------------|
| Dumplings ¹ | - | - | 500 | 2500 | 95 | 25-30 | closed ² |
| Fish | - | - | - | 2000 | 85 | 18-23 | closed ² |
| Poached egg ³ | - | - | - | 3000 | 85 | 5-10 | closed ² |

¹ Also available as an automatic programme

² Use the measuring cup.

³ Stir the water with vinegar beforehand to swirl it around.

Simmering dumplings

1. Add the water to the pot.

2. Close and lock the lid.

3. Insert the measuring cup and press "Start".
4. Once the temperature has been reached, place the dumplings in the water.

Tip: The dumplings can then be kept warm.

Poaching eggs






1. Select "Manual cooking".
→ Page 111
2. For the water-vinegar mixture, add 3 l water and 3 tbsp vinegar to the pot.

3. Heat the water and vinegar to 85 °C.
4. Once the temperature has been reached, stir the mixture with the spatula until it swirls around a little.
5. Break the egg and slowly add it to the swirling water with care.
6. While the egg is poaching, stir carefully with the spatula repeatedly.
7. When the cooking time has been reached, take out the poached egg with a ladle.

26.14 Heating up

During warming-up, food is heated to a temperature below 100 °C. Take note of the recommended settings for warming up food.

Tip: You can adjust the preset temperature of 75 °C.

| Food | Tool |  | Min- imum quantity in ml | Max- imum quantity in ml |  in °C |  min. - Lid max. in mins | Lid |
|--|---|---|-----------------------------------|-----------------------------------|---|--|-------|
| Stew ¹ |  | 4 | 500 | 3000 | 75 | 20-45 | solid |
| Milk ¹ |  | 4 | 500 | 3000 | 90 | 10-15 | solid |
| Saus- ages in water ¹ | - | - | 500 | 2500 | 80 | 25-30 | solid |

¹ Also available as an automatic programme

Warming up stew

1. Insert the stirrer.
2. Add the stew to the pot.
3. Close and lock the lid.
4. Insert the measuring cup and press "Start".

Tip: The stew can then be kept warm.

Warming up milk

1. Add the milk to the pot.
2. Close and lock the lid.

3. Insert the measuring cup and press "Start".




Warming up sausages in water

1. Add the water to the pot.
2. Close and lock the lid.
3. Insert the measuring cup and press "Start".
4. Once the temperature has been reached, place the sausages in the water.

Tip: You can keep the dish warm using the same parameters.

26.15 Boiling

During boiling, food is cooked in a large amount of water or in liquids containing water at their boiling point. Take note of the recommended settings for boiling.

| Food | Tool |  | Min- imum quantity of water in ml | Max- imum quantity of water in ml | ⌋ in °C | 🕒 min. - max. in mins | Lid |
|---|---|---|---|---|---------|-----------------------------|---------------------|
| Rice ¹ | - | - | 500 | 2500 | 98 | - | closed ² |
| Rice pudding |  | 4 | 500 ³ | 2500 ³ | 95 | 25-35 | closed ² |
| Pota- toes boiled in their skins ¹ | - | - | 500 | 2500 | 99 | - | closed ² |
| Boiled potatoes _† | - | - | 500 | 2500 | 99 | - | closed ² |
| Pasta, noodles _† | - | - | 500 | 2500 | 98 | - | closed ² |
| Stew, soups |  | 4 | 500 | 2500 | 98 | - | closed ⁴ |
| Soft- boiled eggs, M, 1-10 | ⁻⁵ | - | 2000 | 2500 | 99 | 15-17 | closed ⁴ |
| Hard- boiled eggs, M 1-10 | ⁻⁵ | - | 2000 | 2500 | 99 | 18-21 | closed ⁴ |

¹ Also available as an automatic programme

² Do not use a measuring cup.

³ Use milk.

⁴ Use the measuring cup.

⁵ Use the steaming insert.

| Recipe | Ingredients | Processing |
|--------------|---|---|
| Rice pudding | <ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g round-grain rice ■ 120 g sugar | <ul style="list-style-type: none"> ■ Select "Manual cooking" cooking mode. |

| Recipe | Ingredients | Processing |
|--------|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 l milk with 3,5% fat ■ 1,5 g salt | <ul style="list-style-type: none"> ■ Select the stirrer and insert. ■ Add all ingredients to the pot. ■ Close the lid. ■ Set the temperature to 95 °C. ■ Set the speed to 4. ■ Cook the rice pudding until the required consistency is achieved. |

26.16 Braising

During braising, food is fried in a little fat. A crust forms with browning on the surface. The food then stews in a small amount of bubbling liquid containing water or in its own juice.

Note: Your appliance has Guided Cooking recipes for braising.
→ *"Selecting recipes", Page 108*

Sample recipes:

- Veal goulash with asparagus
- Hearty potato goulash
- Veal roulades filled with Gorgonzola creme
- Wild boar ragout

26.17 Searing

During searing, food is cooked at a high temperature in a little fat. A crust forms with browning on the surface, and with it flavour. Take note of the recommended settings for searing.






WARNING

Risk of serious harm to health!

Incorrect preparation can lead to health problems.

- ▶ Prepare meat and poultry according to rules of hygiene.

en Here's how

| Food | Tool |  | Min- imum quantity in g | Max- imum quantity in g | in °C | min. - max. in mins | Lid |
|--|---|---|----------------------------------|----------------------------------|---------|---------------------------|---------------------|
| Red meat, e.g. beef | - ¹ | - | - | 1000 | 200 | - | open |
| White meat, e.g. pork, poultry | - ¹ | - | - | 1000 | 180 | - | open |
| Minced meat | - ¹ | - | - | 1000 | 200 | 10-15 | open |
| Meat for goulash ²³ |  | 1 | - | 1000 | 200 | 20-25 | closed ⁴ |
| Seafood ²³ | - ¹ | - | - | - | 160 | - | open |
| Veget- ables ² | - ¹ | - | - | - | 130-160 | - | open |
| Onions ² |  | 1 | - | 500 | 140-160 | 15-20 | closed ⁴ |

¹ Stir with the spatula.

² Also available as an automatic programme

³ Cut into pieces 3 cm in size.

⁴ Do not use a measuring cup.

Searing minced meat

1. Add approx. 30 ml oil to the pot and preheat to 200 °C.
2. Add the minced meat to the pot in small pieces and after 3 minutes stir the mixture with the spatula.
3. Fry until sufficiently browned, stirring constantly.

Searing food

WARNING **Risk of fire!**

Hot oil and fat ignite very quickly.

- ▶ Never leave hot fat or oil unattended.

- ▶ Only use heat-resistant oils and fats.
- ▶ Never add more than 250 ml oil to the pot.
- ▶ In the event of a fire never use water to put out burning oil or fat.
- ▶ Switch off the appliance.
- ▶ Extinguish flames carefully using the lid, a fire blanket or similar item.

1. Add the oil to the pot and heat until the required temperature is reached.
2. Add the food to the pot.

Tips

- Pieces of meat that are less than 3 cm in size can be fried covered and without the measuring cup. Use the stirrer to stir the meat.
- Large pieces of meat can be fried uncovered. You can use the spatula or tongs to turn the food.
- Fry the meat first and then the vegetables.
- Fry food that requires a higher temperature first.
- If lumps form, break them up with the spatula.

Note: If you are frying with the lid off, you cannot use the stirrer.

Service world-wide

Central Service Contacts

AT Österreich, Austria
BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Werkskundendienst für Hausgeräte
Quellenstrasse 2a
1100 Wien
Online Reparaturannahme, Ersatzteile und
Zubehör und viele weitere Infos unter:
www.bosch-home.at
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,
Produktinformationen Tel.: 0810 550
515*
mailto:vie-produktinfo@bshg.com
*Mo-Do 8:00 bis 17.00 Uhr, Fr 8:00 bis
13:00 Uhr

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
www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001258662 (020510)

fr, en

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