



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

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	26
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	28
3 Protection de l'environne- ment et économies d'énergie ... 11		7.1 Allumer l'appareil	28
3.1 Élimination de l'emballage	11	7.2 Éteindre l'appareil	28
3.2 Économiser de l'énergie	12	7.3 Ouvrir et fermer le couvercle ..	28
4 Installation et branchement..... 12		7.4 Régler la vitesse.....	29
4.1 Déballez l'appareil	12	7.5 Utiliser le mode turbo.....	29
4.2 Contenu de la livraison	13	7.6 Régler la température	29
4.3 Installer l'appareil	15	7.7 Vider le bol	30
4.4 Nettoyage de l'appareil	15	8 Fonctions de temps	30
4.5 Installer le bol	15	8.1 Régler la durée.....	30
4.6 Installer le couvercle	16	8.2 Modifier la durée	30
4.7 Raccordement électrique de l'appareil.....	16	8.3 Régler la minuterie	31
4.8 Première mise en service.....	17	9 Mes listes en mémoire	31
5 Description de l'appareil..... 18		9.1 Gérer les favoris.....	31
5.1 Appareil	18	9.2 Recettes personnalisées.....	31
5.2 Symboles.....	20	9.3 Téléchargé récemment	31
5.3 Bandeau de commande	21	9.4 Cuisiné récemment	32
5.4 Écran tactile.....	21	10 Recettes guidées	32
5.5 Indicateur de température LED	22	10.1 Sélectionner la recette	32
5.6 Couvercle	22	10.2 Filtrer les recettes.....	32
5.7 Bol	23	10.3 Préparer la recette.....	32
6 Accessoires..... 23		11 Mode automatique	33
6.1 Installer le couteau universel... 25		11.1 Utiliser les programmes au- tomatiques.....	33
6.2 Installer le mélangeur 3D..... 26		11.2 Vue d'ensemble des pro- grammes automatiques	33

12 Point d'ébullition automatique	35	20 Nettoyage et entretien	44
12.1 Régler le point d'ébullition automatique.....	35	20.1 Produits de nettoyage	44
13 Mode manuel	35	20.2 Guide de nettoyage.....	45
13.1 Régler la cuisson manuelle...	36	20.3 Démontez le couvercle	46
14 Cuire à la vapeur	36	20.4 Retirer le porte-accessoire ...	47
14.1 Utiliser le petit panier vapeur	37	20.5 Nettoyer l'appareil de base ...	48
14.2 Utiliser le grand panier vapeur	37	20.6 Nettoyer le couteau universel.....	48
14.3 Régler la cuisson à la vapeur	38	20.7 Nettoyer le double fouet.....	48
15 Cuire sous-vide	38	20.8 Nettoyer le bol	49
15.1 Régler Cuire sous-vide	38	20.9 Détartrer le bol	49
16 Balance	39	20.10 Nettoyer le porte-accessoire.....	49
16.1 Utiliser la balance.....	39	20.11 Utiliser le programme de nettoyage.....	50
17 Home Connect	39	21 Dépannage	51
17.1 Configurer l'appli Home Connect	40	22 Mise au rebut.....	55
17.2 Configurer Home Connect ...	40	22.1 Mettre au rebut un appareil usagé.....	55
17.3 Réglages Home Connect.....	40	23 Service après-vente	55
17.4 Diagnostic à distance.....	41	23.1 Numéro de produit (E-Nr.), numéro de fabrication (FD) et numéro de série (Z-Nr.).....	55
17.5 Protection des données	41	24 Données techniques	55
18 Systèmes de sécurité et dispositifs de commande	42	24.1 Informations concernant les logiciels libres et open source.....	56
18.1 Sécurité anti-surcharge	42	25 Déclaration de conformité	56
18.2 Capteurs de température	42	26 Comment faire.....	57
18.3 Capteur d'instabilité.....	42	26.1 La meilleure marche à suivre	57
18.4 Sécurité du couvercle	42	26.2 Hacher/Découper.....	58
18.5 Verrouillage du couvercle	42	26.3 Réduire en purée	58
18.6 Capteur de débordement.....	42	26.4 Pétrir	59
18.7 Verrouillage des touches	42	26.5 Mixer	61
19 Réglages de base.....	43	26.6 Émulsionner.....	63
19.1 Modifier les réglages de base.....	43	26.7 Fouetter	63
19.2 Vue d'ensemble des réglages de base	43	26.8 Râper.....	64
		26.9 Découper.....	65
		26.10 Cuire à la vapeur	65

fr

26.11 Cuire sous-vide.....	67
26.12 Faire fondre	71
26.13 Mijoter et pocher	71
26.14 Réchauffer	72
26.15 Bouillir.....	73
26.16 Saisir et Mijoter.....	75
26.17 Saisir.....	75



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 le tranchant des 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.

- ▶ 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 ces consignes, votre appareil consommera encore moins d'énergie.

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 43

- ✓ 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.

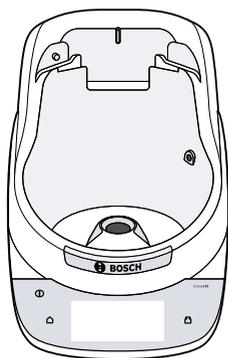
4 Installation et branchement

4.1 Déballez l'appareil

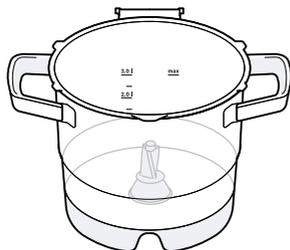
1. Retirer l'appareil de base et tous les accessoires de l'emballage.
2. Ouvrir complètement le couvercle et retirer le panier vapeur du bol.
3. Retirer les emballages.
4. S'assurer que l'appareil et tous les accessoires sont en bon état et complets.
5. Mettre l'emballage au rebut.
→ Page 11

4.2 Contenu de la livraison

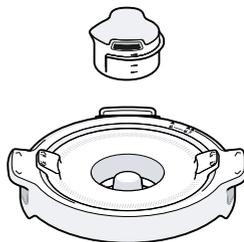
Après avoir déballé le produit, inspectez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et pour vous assurer de l'intégralité de la livraison.



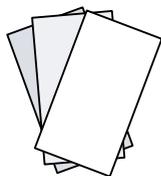
A



B



C



D



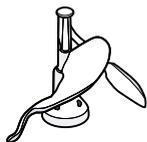
E



F



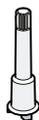
G



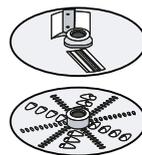
H



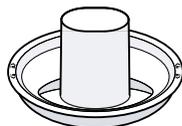
I



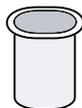
J



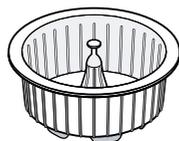
K



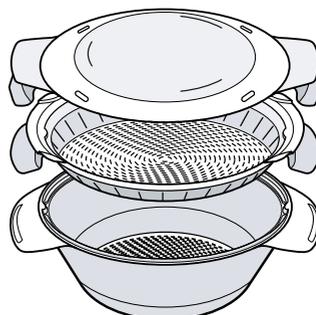
L



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 44

4.5 Installer le bol

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'électrocution !**

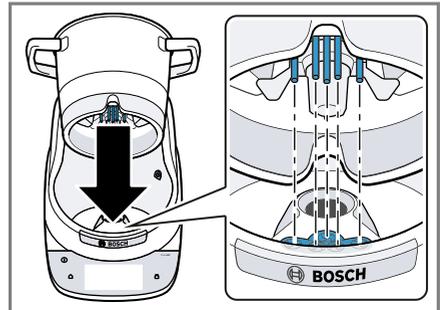
Des objets se trouvant dans la zone de contact peuvent entraîner une électrocution.

- ▶ 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 49

- ▶ 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.

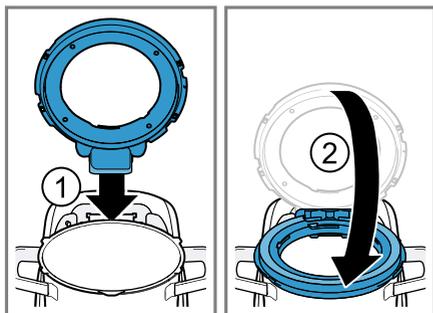
Conseil : Familiarisez-vous avec les composants du couvercle.

→ "Couvercle", Page 22

Condition : Le bol est installé.

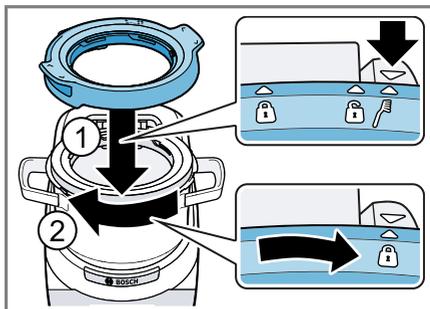
→ Page 15

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

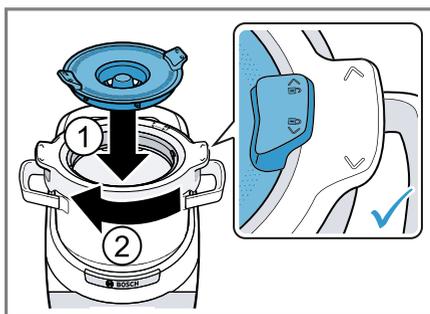


- ✓ Le couvercle avec joint d'étanchéité s'enclenche dans le support du couvercle.

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 43*

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

- ▶ Suivre les instructions figurant à l'écran.

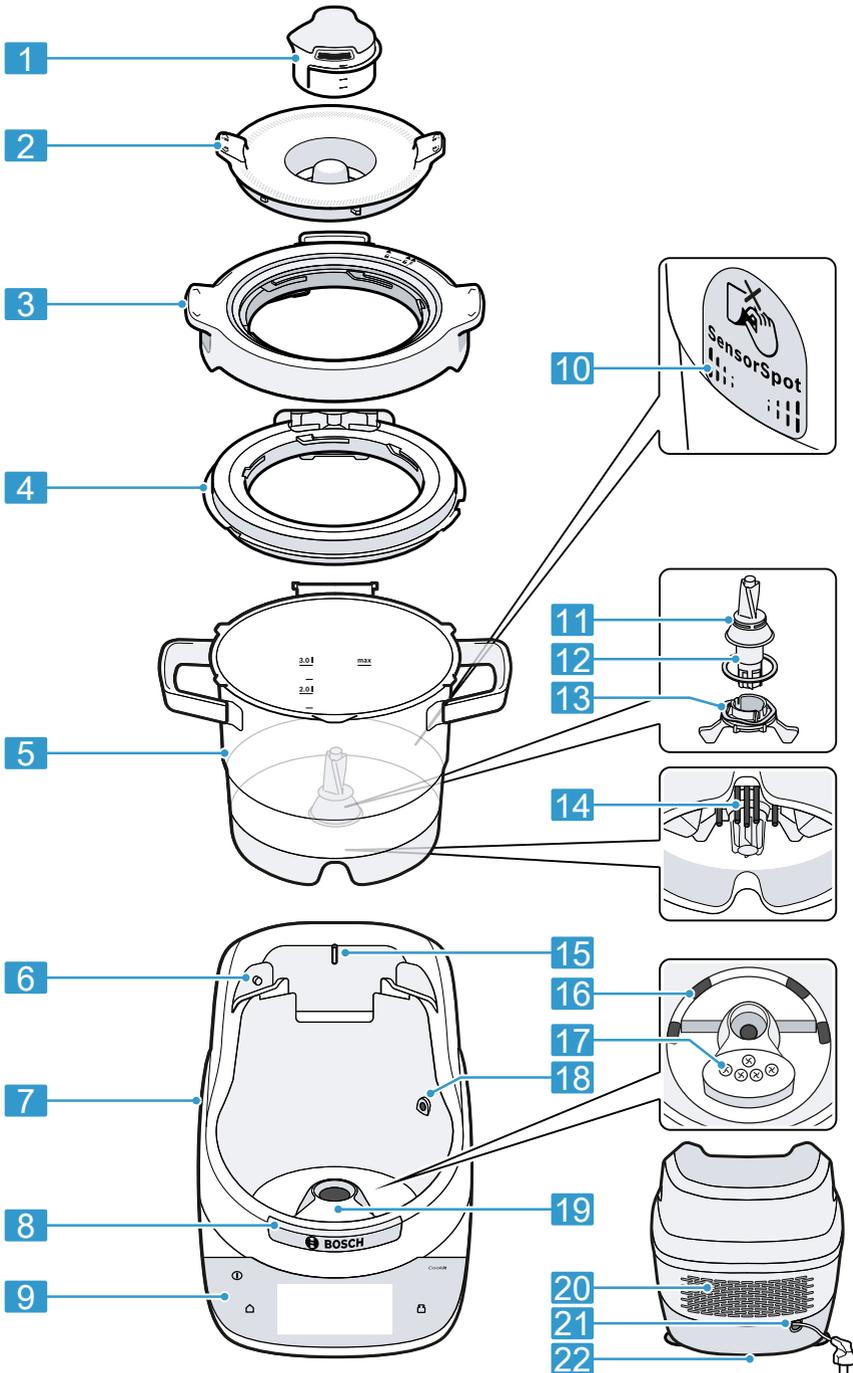
Remarque : Si vous souhaitez configurer maintenant Home Connect, suivez les instructions apparaissant dans l'appli Home Connect.

→ *"Configurer Home Connect", Page 40*

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

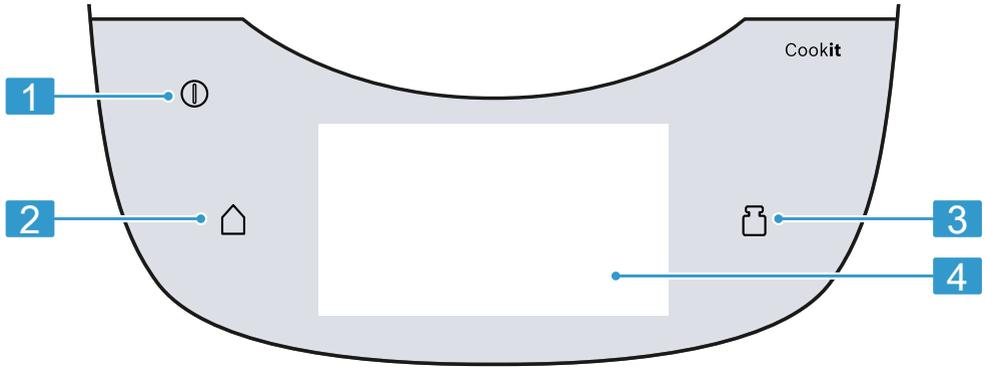
Symbole	Explication
	Couteau universel
	Mélangeur 3D
	Double fouet
	Disques
max	Quantité maximale
	Quantité minimale pour la cuisson à la vapeur
	Position de nettoyage
	Convient au contact avec la nourriture
	Compatible lave-vaisselle
	Repères de positionnement
	Verrouillage
	Ouvrir le verrouillage.
	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 Bandeau 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.

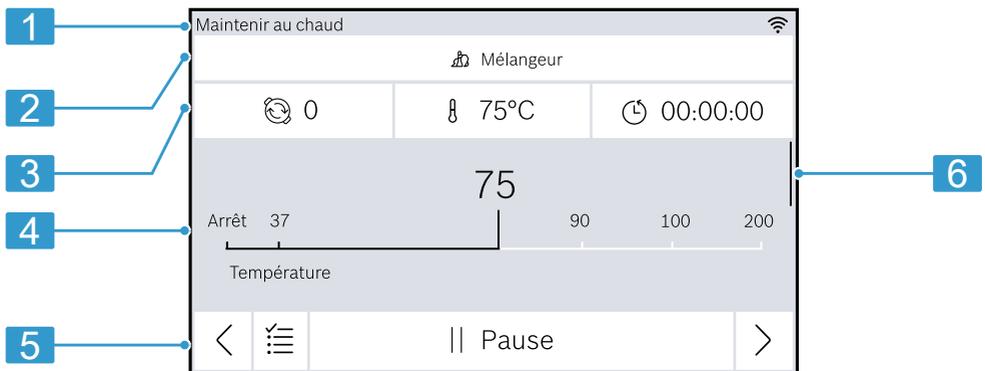


1		Marche/Arrêt	<ul style="list-style-type: none"> ■ → "Allumer l'appareil", Page 28 ■ → "Éteindre l'appareil", Page 28
2		Bouton d'accueil	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ouvrir le menu principal. ■ Reculer dans le menu.
3		Balance	→ "Utiliser la balance", Page 39
4		Écran tactile	→ "Écran tactile", 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.
Remarque : Les textes d'information peuvent recouvrir la barre d'état.		
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. → Page 29 ■ Régler la température. → Page 29 ■ Régler la durée. → Page 30
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. → Page 30
Remarques		
<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.
Remarque : Les textes d'information peuvent couvrir la zone de navigation.		
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.

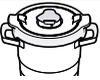
Le couvercle se compose de 4 pièces :

- 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	Émincer les aliments en tranches fines et épaisses, p. ex. fruits et légumes. Remarque : Le disque à découper réversible ne sert pas à couper le fromage dur, le pain, les petits pains, le potiron cru ou le chocolat.
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	Pour râper les aliments en petits et gros morceaux, p. ex. les fruits, les légumes ou le fromage. Remarque : Le disque à râper réversible ne sert pas à râper les noix ni le potiron cru.
		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 30

6.1 Installer le couteau universel

AVERTISSEMENT **Risque de coupure !**

Le couteau universel possède des lames très tranchantes.

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

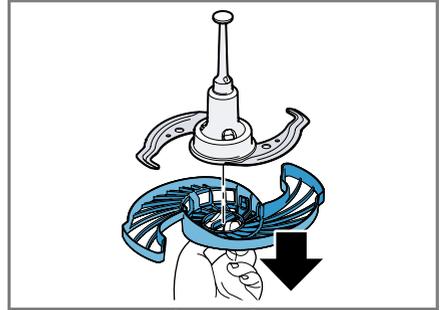
Remarque : Si vous découpez régulièrement de la nourriture dure ou des fruits surgelés, le couteau s'usera plus vite.

Conseils

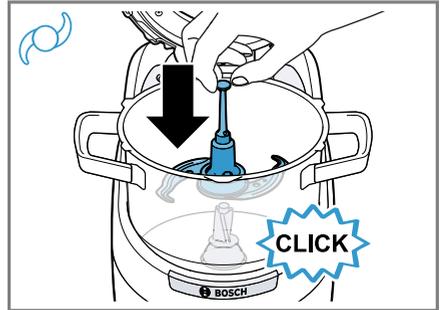
- Avant de découper des fruits surgelés, les faire tremper dans de l'eau à température ambiante.
- Pour mixer de plus gros morceaux de fruits, découper-les d'abord en petits morceaux, p. ex. de la taille de fraises.

1. Ouvrir le couvercle.

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



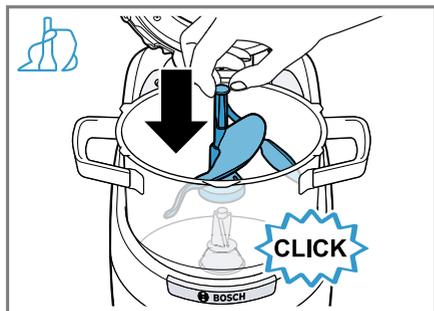
3. Saisir le couteau universel par la tige et le placer sur le porte-accessoire.



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

6.2 Installer le mélangeur 3D

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

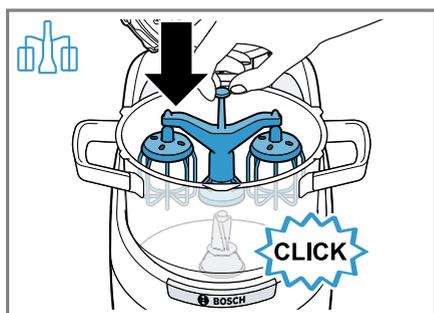


- ✓ L'accessoire s'insère de façon audible.
2. Refermer le couvercle et le verrouiller.

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 48

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

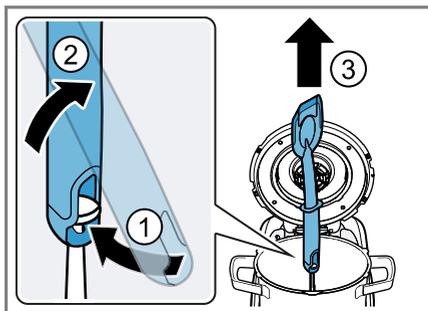
⚠ AVERTISSEMENT

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 28
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, nettoyez 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

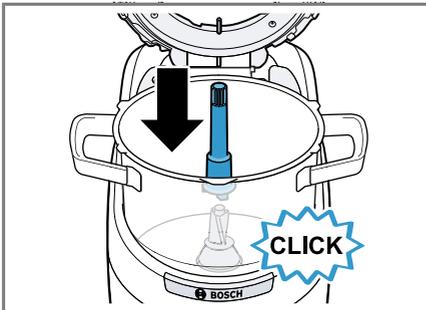
remplissage et le poussoir. Vous pouvez couper et râper les ingrédients grâce aux disques fournis.

⚠ AVERTISSEMENT
Risque de coupe !

Les disques à découper présentent des arêtes tranchantes.

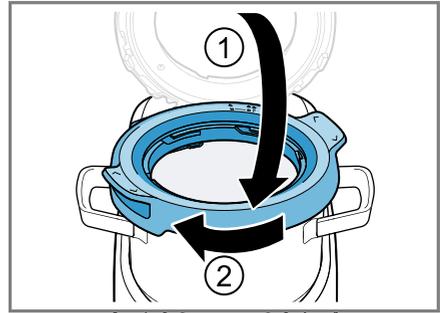
- ▶ Saisir les disques uniquement au niveau de la bague en plastique située au milieu.
- ▶ N'introduisez pas les doigts dans la cheminée de remplissage.
- ▶ Utiliser uniquement le pilon poussoir pour rajouter des ingrédients.

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

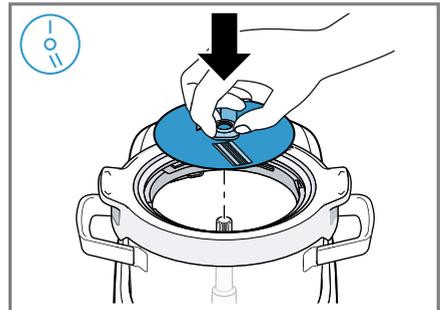


- ✓ L'arbre de transmission s'insère de façon audible.

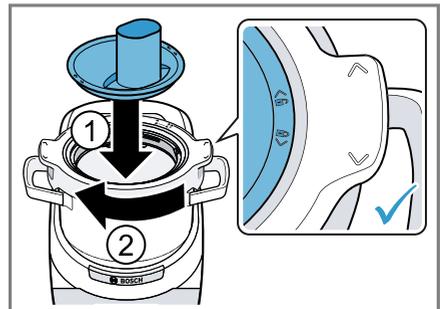
4. Fermez et verrouillez le couvercle extérieur.



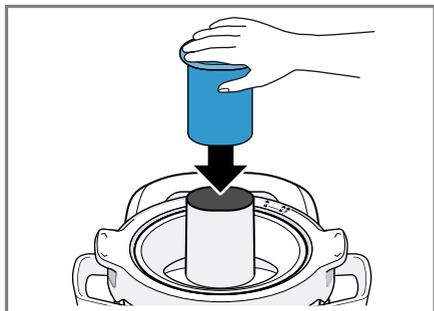
5. Poser le disque réversible sur l'arbre de transmission avec le côté souhaité vers le haut.
→ "Vue d'ensemble des disques", Page 28



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



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



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

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.

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

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 ②.
- ✓ 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 43

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

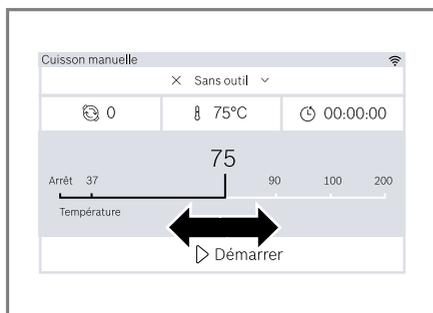
- Le couteau universel est en place.
→ Page 25
- L'opération est interrompue.
- ▶ Maintenez enfoncé "Turbo".
- ✓ L'écran indique la durée.

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.

- 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.

- Retirer le couvercle au complet.
- Retirer l'accessoire avec la spatule.
→ "Retirer l'accessoire", Page 26
- 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 29

→ "Régler la température", Page 29

- Appuyer sur ou .
 - 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.
 - 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.

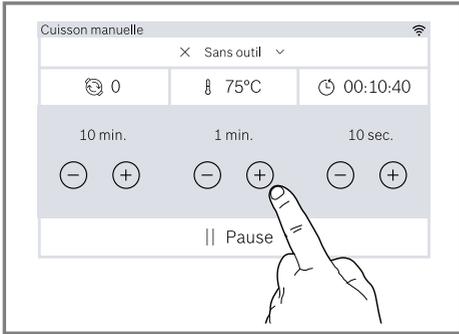
8.2 Modifier la durée

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

- Appuyez sur .
- 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 31

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 32
- 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 31

- ✓ 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 32
→ "Utiliser les programmes automatiques", Page 33
 - 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.

- 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 32

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 43
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 29
 - ✓ Si un accessoire est sélectionné, l'écran indique automatiquement le réglage de la vitesse.
→ "Régler la vitesse", Page 29
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 33

→ "Sélectionner la recette", Page 32

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

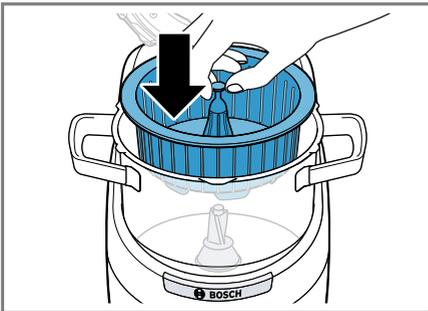
14.1 Utiliser le petit panier vapeur

⚠ 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 37

14.2 Utiliser le grand panier vapeur

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlure !**

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

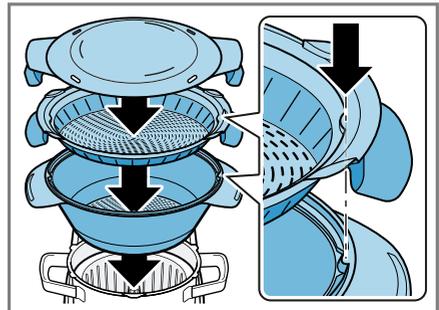
- ▶ Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil.
- ▶ Ouvrir prudemment le panier vapeur.

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.

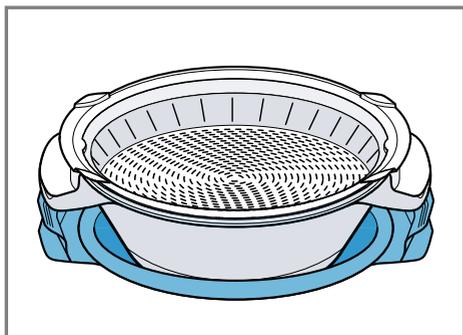
Pour cuire à la vapeur davantage d'ingrédients sur un étage supplémentaire, poser le plateau vapeur sur le panier vapeur.

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 65

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 33
→ "Sélectionner la recette", Page 32

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.

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

Vous trouverez les réglages de cuisson sous vide recommandés en page → Page 67.

- Remarque :** La température de cuisson sous vide peut être réglée de 40 à 95 °C au degré près.
Régler la température. → Page 29
- 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

- Appuyer sur la touche  et ne plus toucher l'appareil.
 - ✓ La balance s'initialise. L'écran indique "Initialisation de la balance", puis « 0 g ».
- 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.
- Pour réinitialiser le poids, appuyer sur "Tare".
- 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.
- Observez également les consignes dans 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 l'appli Home Connect

1. Installez l'appli Home Connect sur le terminal mobile.



1

2. Démarrez l'appli Home Connect et configurez l'accès à Home Connect.

L'appli Home Connect vous guide tout au long du processus de connexion.

17.2 Configurer Home Connect

Conditions

- L'appareil est déjà branché au réseau électrique et allumé.
 - L'appli Home Connect est configurée sur l'appareil mobile.
 - L'appareil a accès à votre réseau domestique WLAN (Wi-Fi) depuis le lieu d'installation.
1. Ouvrez l'appli Home Connect et scannez le code QR ci-après.



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

17.3 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.

¹ Apple App Store et le logo Apple App Store sont des marques de la société Apple Inc. Google Play et le logo Google Play sont des marques de la société Google LLC.

Aperçu des réglages Home Connect

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

Remarque : Des fonctions supplémentaires peuvent être disponibles grâce aux mises à jour du logiciel.

Lorsqu'une mise à jour du logiciel est disponible, vous trouverez de plus amples informations dans l'appli Home Connect.

Réglage de base	Sélection	Description
Démarrer la connexion	Démarrer	Établir la connexion.
Wi-Fi	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.
Réinitialiser les réglages réseau	Supprimer	Réinitialiser les réglages réseau. Remarque : Sans connexion au réseau, la commande via l'application Home Connect est impossible.

17.4 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.

17.5 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 **⓪**.
- 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.

19.1 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.

19.2 Vue d'ensemble des réglages de base

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

Réglage	Sélection	Description
Langue	voir la sélection sur l'appareil	Régler la langue.
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. → "Home Connect", Page 39 Effectuer les réglages pour Home Connect. → "Aperçu des réglages Home Connect", Page 41

¹ Réglage usine

Réglage	Sélection	Description
Éteindre après	<ul style="list-style-type: none"> ■ 5 min - 1 h ■ 15 min¹ 	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	<ul style="list-style-type: none"> ■ 10 % - 100 % ■ 50 %¹ 	Régler la luminosité de l'écran par paliers de 10 %.
Sons	Volume sonore <ul style="list-style-type: none"> ■ off ■ 1 : faible¹ ■ 2 : moyen ■ 3 : fort Bip touches <ul style="list-style-type: none"> ■ activé¹ ■ désactivé 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Régler le volume sonore. ■ Régler la tonalité des touches.
Point d'ébullition automatique	<ul style="list-style-type: none"> ■ 0 m - 50 m¹ ■ 51 m - 300 m ■ 301 m - 600 m ■ 601 m - 900 m ■ 901 m - 1 200 m ■ 1 201 m - 1 500 m ■ 1 501 m - 1 800 m ■ > 1 800 m 	Régler l'altitude pour adapter le point d'ébullition.
Mise à jour logicielle	<ul style="list-style-type: none"> ■ Version logicielle actuellement installée ■ Nouvelle version logicielle disponible 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Afficher la version logicielle actuellement installée. ■ Actualiser la version logicielle.
Réinitialiser les réglages modifiés aux réglages usine	-	Réinitialiser aux réglages usine.
Texte de la licence du logiciel	Texte de la licence du logiciel	Consulter les textes de licence du logiciel.

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 nettoyeurs 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.

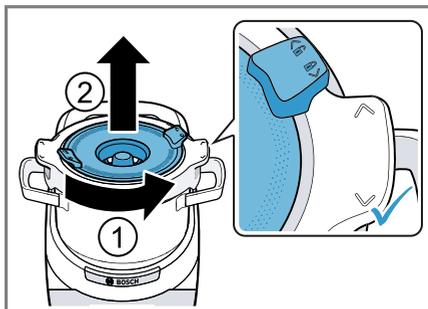
20.3 Démontez le couvercle

Conditions

- Le bol est installé. → Page 15
- Le couvercle est monté sur l'unité principale. → Page 16

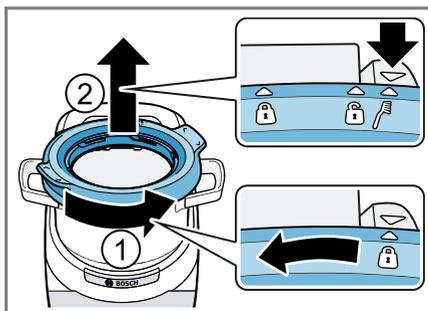
1. Retirez le gobelet doseur.

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



3. Retirer le couvercle intérieur transparent.

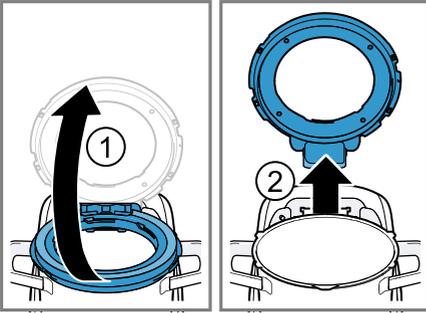
4. Tourner le couvercle extérieur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ▲.



✓ 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 !**

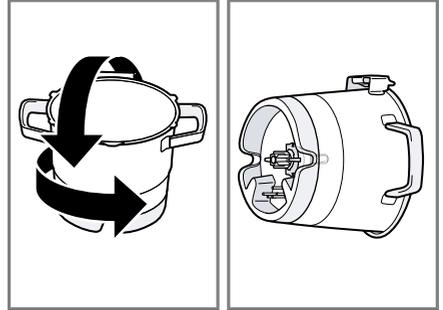
Le boîtier, le bol, les accessoires et les pièces en métal chauffent pendant l'utilisation de l'appareil.

- ▶ 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.

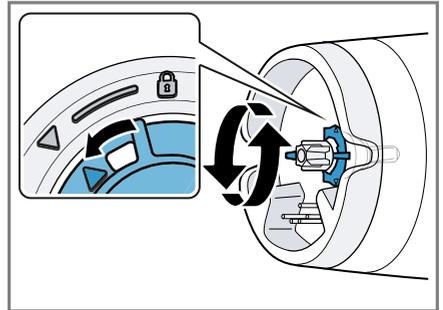
Conditions

- 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.

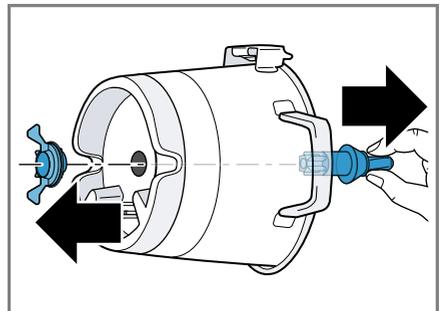


3. Tourner la bague filetée à ailettes jusqu'en butée.



- ✓ Les symboles ▲ et ▼ se font face.

4. Enlever la bague filetée à ailettes par-dessus les résistances.



5. Retirer le porte-accessoire.

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.

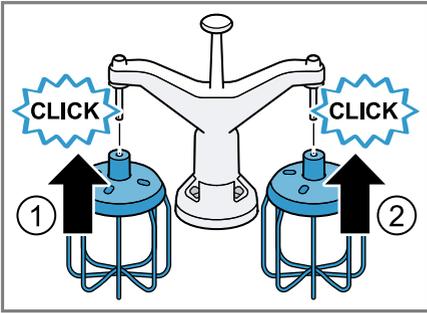
- ▶ Saisir le couteau universel uniquement par la tige.
 - ▶ Retirer le couteau universel du bol et le nettoyer.
 - ▶ Ne jamais toucher le tranchant des lames à mains nues.
 - ▶ Conserver le couteau universel dans son protège-lames lorsqu'il n'est pas utilisé.
1. Tenir le couteau universel par la tige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

- 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

- Nettoyez le bol en profondeur.
- 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.
→ "Détartre le bol", Page 49

20.9 Détartre le bol

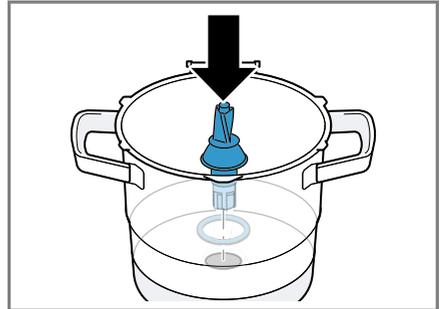
Condition : Les premières traces de calcaire sont visibles.

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

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

20.10 Nettoyer le porte-accessoire

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



- Tournez le bol sur le côté.
 - 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. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez si l'appareil est bel et bien branché.
L'appareil ne peut pas être allumé ou ne démarre pas	Le bouton  ne réagit pas. <ul style="list-style-type: none"> ▶ 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. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Attendre la fin de l'opération. <p>Conseil : Laissez l'appareil branché à l'alimentation électrique.</p>
Home Connect ne fonctionne pas correctement.	Différentes causes sont possibles. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Allez sur www.home-connect.com.
L'écran tactile ne réagit pas à la saisie.	L'écran tactile est trop humide. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Essuyer l'écran tactile avec un chiffon doux. <hr/> L'écran tactile est encrassé. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nettoyer l'écran tactile. <p>Conseil : Utiliser la fonction de verrouillage des touches pour éviter d'actionner les touches en essuyant l'écran. → "<i>Activer le verrouillage des touches</i>", Page 42</p> <hr/> Le verrouillage des touches est activé. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Désactivez le verrouillage des touches. → "<i>Désactiver le verrouillage des touches</i>", Page 43

Défaut	Cause et dépannage
Le bouton turbo ne s'affiche pas.	Le couteau universel n'est pas sélectionné. ▶ Sélectionnez le couteau universel. → <i>"Régler la cuisson manuelle", Page 36</i>
L'entraînement et le chauffage ne fonctionnent pas. "Mode démo" est affiché.	"Mode démo" est activé. 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 43</i>
L'opération s'interrompt.	Les ingrédients sont mal répartis. ▶ Répartissez uniformément les ingrédients dans le bol.
	Trop d'ingrédients à préparer. ▶ Réduisez la quantité d'ingrédients à préparer.
	Le mauvais accessoire est utilisé. ▶ Insérer le bon accessoire.
	L'appareil est exposé à des vibrations excessives. ▶ Placez l'appareil sur un plan de travail stable, plat, propre et lisse. → <i>"Installer l'appareil", Page 15</i>
La balance fonctionne mal.	La surface est irrégulière. ▶ Placez l'appareil sur un plan de travail stable, plat, propre et lisse. → <i>"Installer l'appareil", Page 15</i>
	Les ventouses sont encrassées. ▶ Essuyez les ventouses avec un chiffon humide.
	Le cordon d'alimentation secteur est trop tendu. ▶ Assurez-vous que le cordon d'alimentation secteur n'est pas trop tendu. → <i>"Raccordement électrique de l'appareil", Page 16</i>
Le couvercle ne s'ouvre pas.	Verrouillage du couvercle activé. ▶ Mettez fin au processus actuel et attendez 3 secondes. 1. Débranchez l'appareil du secteur pendant 30 secondes. 2. Rallumez l'appareil. ▶ Retirez verticalement le bol de l'appareil de base.
Le couvercle ne s'ouvre pas ni se ferme.	Le couvercle extérieur n'est pas en position de déverrouillage. ▶ Mettez le couvercle en position de déverrouillage. → <i>"Ouvrir et fermer le couvercle", Page 28</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 42</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 43</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.	<ul style="list-style-type: none">▶ Retirer le gobelet doseur lorsque l'appareil n'est pas utilisé. <p>Remarque : Les odeurs sont normales et sans risque.</p>
Le couvercle n'est pas étanche.	Le couvercle ou le joint du couvercle est défectueux. <ol style="list-style-type: none">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. <ul style="list-style-type: none">▶ Posez le joint d'étanchéité en silicone. → <i>"Nettoyer le porte-accessoire", Page 49</i> Le joint d'étanchéité en silicone est fortement encrassé. <ul style="list-style-type: none">▶ Nettoyez le joint d'étanchéité en silicone. La bague fileté à ailettes est mal montée. <ul style="list-style-type: none">▶ Assurez-vous que la bague fileté à ailettes est bien montée. → <i>"Retirer le porte-accessoire", Page 47</i> → <i>"Nettoyer le porte-accessoire", Page 49</i>

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.

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.

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

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.

Veuillez 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. 200 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.

→ *"Réglage la durée", Page 30*

1. Sélectionner "Mode manuel"
→ *Page 36.*

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

matiques correspondants.

→ *"Vue d'ensemble des programmes automatiques", Page 33*

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	Correction de température en °C
0-50	100	0
51-300	99	-1
301-600	98	-2
601-900	97	-3
901-1200	96	-4
1201-1500	95	-5
1501-1800	94	-6
> 1800	93	-7

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
Pâte brisée		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 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.
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	Pro-gramme automa-tique	Quantité minimale en g ¹	Quantité maximale en g ¹	🕒 en min
Pâte levée souple		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.

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

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.
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.

Recette	Ingrédients	Préparation
		<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 délicate.

Température:

- Travailler la crème à 5-7 °C.
- Laisser refroidir la crème pendant au moins 12 heures avant de la battre.

fr Comment faire

- Utiliser un bol aussi froid que possible.

Teneur en matière grasse :

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

Type :

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

Conseils

- Arrêter le processus avant que la crème n'ait une consistance trop compacte, telle que du beurre.

- Pour mieux surveiller le résultat, observez le processus par le couvercle et soyez vigilant à toute évolution du son du fouettage.

Conseils de préparation des blancs en neige

Suivez les indications suivantes pour préparer des blancs en neige.

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

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 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

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

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

Cuire des plats à la vapeur

Conseils

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

1. Sélectionner le programme automatique "Cuire à la vapeur".
2. Sélectionner l'intensité de la vapeur.
3. Suivre les instructions à l'écran.

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
Médailles 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 placez-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 69

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.

Mélanger le fromage à fondue

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

- 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.

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 36

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'œuf 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 32

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.

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.: +43 810 550
515*
mailto:vie-produktinfo@bshg.com

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland
BSH Hausgeräte AG
Bosch Hausgeräte Service
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,
Produkteinformationen Tel.: +41 848
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 

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



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



8001305158 (040117)

fr