



BOSCH

COOKIT

MCC9555D..

[de] Gebrauchsanleitung

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



Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online.
Scannen Sie den QR-Code auf der Titelseite.



Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|-----------|
| 1 Sicherheit | 4 |
| 1.1 Allgemeine Hinweise | 4 |
| 1.2 Bestimmungsgemäßer Ge- brauch | 4 |
| 1.3 Einschränkung des Nutzerkrei- ses | 5 |
| 1.4 Sicherheitshinweise | 5 |
| 2 Sachschäden vermeiden | 9 |
| 3 Umweltschutz und Sparen | 9 |
| 3.1 Verpackung entsorgen | 9 |
| 3.2 Energie sparen | 9 |
| 4 Aufstellen und Anschließen | 10 |
| 4.1 Gerät auspacken | 10 |
| 4.2 Lieferumfang | 11 |
| 4.3 Gerät aufstellen | 12 |
| 4.4 Gerät reinigen | 12 |
| 4.5 Topf einsetzen | 12 |
| 4.6 Deckel montieren | 12 |
| 4.7 Gerät elektrisch anschließen .. | 13 |
| 4.8 Erste Inbetriebnahme vorneh- men | 13 |
| 5 Kennenlernen | 15 |
| 5.1 Gerät | 15 |
| 5.2 Symbole | 16 |
| 5.3 Bedienfeld | 17 |
| 5.4 Touchdisplay | 17 |
| 5.5 LED Temperaturindikator | 18 |
| 5.6 Deckel | 18 |
| 5.7 Topf | 19 |
| 6 Werkzeug und Zubehör | 19 |
| 6.1 Universalmessер einsetzen | 21 |
| 6.2 3D-Rührer einsetzen | 21 |
| 6.3 Zwillings-Rührbesen einset- zen | 21 |
| 6.4 Werkzeug entnehmen | 22 |
| 6.5 Zerkleinerungsaufsat mit Zer- kleinerungsscheiben einset- zen | 22 |
| 6.6 Übersicht der Zerkleinerungs- scheiben | 23 |
| 6.7 Zubehör | 24 |
| 7 Grundlegende Bedienung | 25 |
| 7.1 Gerät einschalten | 25 |
| 7.2 Gerät ausschalten | 25 |
| 7.3 Deckel öffnen und schließen .. | 25 |
| 7.4 Geschwindigkeit einstellen | 25 |
| 7.5 Turbomodus verwenden | 26 |
| 7.6 Temperatur einstellen | 26 |
| 7.7 Topf entleeren | 26 |
| 8 Zeitfunktionen | 26 |
| 8.1 Dauer einstellen | 26 |
| 8.2 Dauer ändern | 27 |
| 8.3 Stoppuhr einstellen | 27 |
| 9 Meine Merklisten | 27 |
| 9.1 Favoriten verwalten | 27 |
| 9.2 Eigene Rezepte | 27 |
| 9.3 Zuletzt heruntergeladen | 28 |
| 9.4 Zuletzt zubereitet | 28 |
| 10 Guided Cooking Rezepte | 28 |
| 10.1 Rezept wählen | 28 |
| 10.2 Rezepte filtern | 28 |
| 10.3 Rezept zubereiten | 28 |
| 11 Automatikprogramme | 29 |
| 11.1 Automatikprogramme ver- wenden | 29 |
| 11.2 Übersicht der Automatikpro- gramme | 29 |
| 12 Siedepunktautomatik | 31 |
| 12.1 Siedepunktautomatik einstel- len | 31 |
| 13 Manuelles Kochen | 31 |

| | |
|--|-----------|
| 13.1 Manuelles Kochen einstellen | 31 |
| 14 Dampfgaren | 32 |
| 14.1 Dampfgareinsatz verwenden | 33 |
| 14.2 Dampfgaraufsatz verwenden | 33 |
| 14.3 Dampfgaren einstellen | 34 |
| 15 Sous-vide | 34 |
| 15.1 "Sous-vide" einstellen | 34 |
| 16 Waage | 34 |
| 16.1 Waage verwenden | 35 |
| 17 Home Connect | 35 |
| 17.1 Home Connect einrichten | 36 |
| 17.2 Home Connect Einstellungen | 36 |
| 17.3 Ferndiagnose | 36 |
| 17.4 Datenschutz | 37 |
| 18 Sicherheitssysteme und Bedienhilfen | 37 |
| 18.1 Überlastsicherung | 37 |
| 18.2 Temperatursensoren | 37 |
| 18.3 Unwuchtsensor | 37 |
| 18.4 Deckelsicherung | 37 |
| 18.5 Deckelverriegelung | 37 |
| 18.6 Überlauferkennung | 38 |
| 18.7 Tastensperre | 38 |
| 19 Grundeinstellungen | 38 |
| 19.1 Grundeinstellungen ändern .. | 38 |
| 19.2 Übersicht der Grundeinstellungen | 38 |
| 20 Reinigen und Pflegen | 39 |
| 20.1 Reinigungsmittel | 39 |
| 20.2 Reinigungsübersicht | 40 |
| 20.3 Deckel demontieren | 41 |
| 20.4 Werkzeughalter entfernen | 42 |
| 20.5 Grundgerät reinigen | 42 |
| 20.6 Universalmesser reinigen | 43 |
| 20.7 Zwillings-Rührbesen reinigen | 43 |
| 20.8 Topf reinigen | 43 |
| 20.9 Topf entkalken | 44 |
| 20.10 Werkzeughalter reinigen | 44 |
| 20.11 Reinigungsprogramm verwenden | 44 |
| 21 Störungen beheben | 45 |
| 22 Entsorgen | 48 |
| 22.1 Altgerät entsorgen | 48 |
| 23 Kundendienst | 48 |
| 23.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.), Fertigungsnummer (FD) und Zählnummer (Z-Nr.) | 49 |
| 24 Technische Daten | 49 |
| 24.1 Informationen zu freier und Open Source Software | 49 |
| 25 Konformitätserklärung | 50 |
| 26 So gelingt's | 50 |
| 26.1 So gehen Sie am besten vor | 50 |
| 26.2 Zerkleinern | 51 |
| 26.3 Pürieren | 52 |
| 26.4 Kneten | 52 |
| 26.5 Vermengen | 55 |
| 26.6 Emulgieren | 57 |
| 26.7 Steifschlagen | 57 |
| 26.8 Raspeln | 58 |
| 26.9 Schneiden | 59 |
| 26.10 Dampfgaren | 59 |
| 26.11 Sous-vide | 61 |
| 26.12 Schmelzen | 64 |
| 26.13 Simmern und Pochieren | 65 |
| 26.14 Aufwärmen | 66 |
| 26.15 Kochen | 67 |
| 26.16 Schmoren | 68 |
| 26.17 Anbraten | 69 |

1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

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

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Verwenden Sie das Gerät nur:

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

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- zum Frittieren.
- zum Garen in größeren Ölmengen.

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn Sie:

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

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.

Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Kinder vom Gerät und der Netzanschlussleitung fernhalten.

1.4 Sicherheitshinweise

Beachten Sie die Sicherheitshinweise.

⚠️ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → Seite 48

Unsachgemäße Installationen sind gefährlich.

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

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.

- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

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

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

Gegenstände in der Kontaktstelle können zu einem Stromschlag führen.

- ▶ Keine Gegenstände in die Kontaktstelle stecken.

⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**

Eine verlängerte Netzanschlussleitung und nicht zugelassene Adapter zu verwenden, ist gefährlich.

- ▶ Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- ▶ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter verwenden.
- ▶ Das Gerät niemals an Zeitschaltuhren oder fernbedienbaren Steckdosen anschließen.

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

- ▶ Nie das Gerät in einen beheizten Ofen stellen.
- ▶ Nie das Gerät auf oder in die Nähe heißer Oberflächen stellen.

- Keine Gegenstände im Topf lagern oder ablegen.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

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

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

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

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

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

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Rotierende Werkzeuge können zu Verletzungen führen.

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

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

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

⚠ **WARNUNG – Schnittgefahr!**

Das Universalmesserr hat scharfe Klingen.

- ▶ Das Universalmesserr nur am Werkzeuggriff fassen.
- ▶ Nie die Klingen mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Bei Nichtgebrauch das Universalmesserr immer im Messerschutz aufbewahren.

Die Zerkleinerungsscheiben haben scharfe Kanten.

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

⚠ **WARNUNG – Quetschgefahr!**

Hände und Finger können eingeklemmt werden.

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

⚠ **WARNUNG – Erstickungsgefahr!**

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

- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.
- ▶ Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.
- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

⚠ **WARNUNG – Gefahr durch Magnetismus!**

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

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

⚠ **WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!**

Verschmutzungen auf Oberflächen können die Gesundheit gefährden.

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

2 Sachschäden vermeiden

ACHTUNG

Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Sachschäden führen.

- ▶ Das Gerät nie im Leerlauf betreiben.
- ▶ Nie Originalteile und -zubehör für andere Geräte verwenden.
- ▶ Das Gerät nur mit den zugelassenen Originalteilen verwenden.
- ▶ Die maximalen Verarbeitungsmengen nicht überschreiten.
- ▶ Das Gerät nie ohne Inhalt aufheizen.
- ▶ Den Topf nur in Verbindung mit dem Grundgerät verwenden.
- ▶ Nie den Deckel mit Gewalt herunterdrücken.
- ▶ Keine Gegenstände im Topf lagern oder ablegen.

Während des Betriebs tritt warme Abluft hinten aus dem Abluftgitter aus. Blockierte Abluft kann zur Überhitzung des Geräts führen.

- ▶ Das Gerät mit ausreichend Abstand zur Wand, zu empfindlichen Flächen und Geräten aufstellen.

Erschütterungen können die Funktionsweise des Geräts beeinträchtigen.

- ▶ Das Gerät nicht auf bewegliche oder vibrierende Oberflächen stellen.

Durch die Verwendung des falschen Deckels können Teile des Geräts beschädigt werden.

- ▶ Die Wendeschneidscheibe und die Wenderaspelscheibe nur mit dem inneren Deckel mit Einfüllschacht verwenden.
→ "Zerkleinerungsaufsatz mit Zerkleinerungsscheiben einsetzen", Seite 22

Gegenstände im Topf oder im Einfüllschacht können zu Schäden führen.

- ▶ Keine Gegenstände in den Topf oder den Einfüllschacht einführen, z. B. Kochlöffel.

Wärme kann die Zerkleinerungsscheiben beschädigen.

- ▶ Vor der Verwendung das Grundgerät abkühlen lassen.
- ▶ Nicht in Kombination mit Heizfunktionen verwenden.

Eine zu große Füllmenge kann das Gerät beschädigen.

- ▶ Nicht mehr als 1 kg an Zutaten auf einmal zerkleinern.

Hohe Temperaturen können Gegenstände im Topf beschädigen.

- ▶ Keine Gegenstände oder Werkzeuge im Topf lagern.

Andauernde starke Hitze kann den Spatel schmelzen.

- ▶ Den Spatel nur für die Dauer des Gebrauchs im heißen Topf belassen.

Unsachgemäße Reinigung kann das Gerät beschädigen.

- ▶ Nie die Kontaktstelle mit der rauen Seite des Schwamms reinigen.
- ▶ Nie die Kunststoffteile im Geschirrspüler einklemmen, da sie sich verformen können.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

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

de Aufstellen und Anschließen

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

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

Die Dauer verringern, nach der das Gerät in den Standby schaltet.

→ Seite 38

- ✓ Ihr Gerät verbraucht weniger Strom.

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

- ✓ Wasser wird nur leicht sprudelnd aufgekocht.

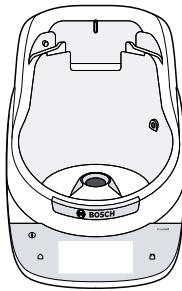
4 Aufstellen und Anschließen

4.1 Gerät auspacken

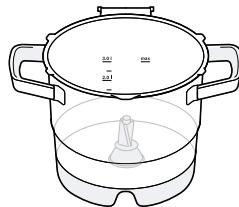
1. Das Grundgerät und alle Werkzeuge und Zubehöre aus der Verpackung nehmen.
2. Den kompletten Deckel öffnen und den Dampfgareinsatz aus dem Topf nehmen.
3. Das Verpackungsmaterial entfernen.
4. Das Gerät und alle Werkzeuge auf sichtbare Beschädigungen und Vollständigkeit prüfen.
5. Die Verpackung entsorgen.
→ Seite 9

4.2 Lieferumfang

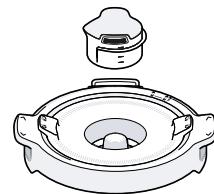
Prüfen Sie nach dem Auspacken alle Teile auf Transportschäden und die Vollständigkeit der Lieferung.



A



B



C



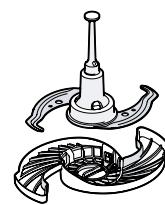
D



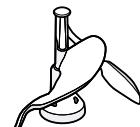
E



F



G



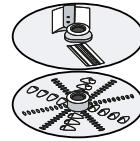
H



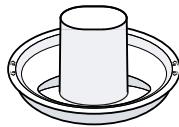
I



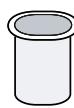
J



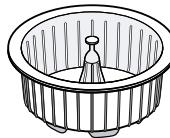
K



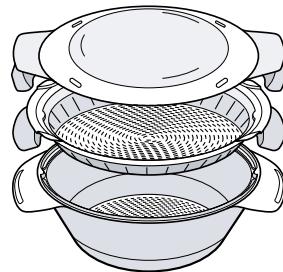
L



M



N



O

A Grundgerät

C Deckel und Messbecher

B XL-Topf mit Smart Sensor Technology mit Werkzeughalter und Silikondichtungsring

D Begleitunterlagen

E Kochbuch

de Aufstellen und Anschließen

| | | | |
|---|--|---|---|
| F | Spatel | L | Innerer Deckel mit Einfüllschacht |
| G | Universalmesser und Messerschutz | M | Stopfer |
| H | 3D-Rührer | N | Dampfgareinsatz |
| I | Zwillings-Rührbesen | O | Deckel für Dampfgaraufsatzz, Zwischenboden, Dampfgaraufsatzz |
| J | Antriebsachse | | |
| K | Wendeschneidscheibe und Wenderaspelscheibe | | |

4.3 Gerät aufstellen

⚠️ WARNUNG

Brandgefahr!

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

- ▶ Nie das Gerät in einen beheizten Ofen stellen.
- ▶ Nie das Gerät auf oder in die Nähe heißer Oberflächen stellen.
- ▶ Keine Gegenstände im Topf lagern oder ablegen.
- ▶ Das Gerät auf eine stabile, ebene, saubere und glatte Arbeitsfläche stellen.
Sicherstellen, dass umliegende Möbel hitzebeständig und feuchtigkeitsbeständig sind.

4.4 Gerät reinigen

- ▶ Das Gerät und die Einzelteile vor dem ersten Gebrauch reinigen.
→ "Reinigen und Pflegen", Seite 39

4.5 Topf einsetzen

⚠️ WARNUNG

Stromschlaggefahr!

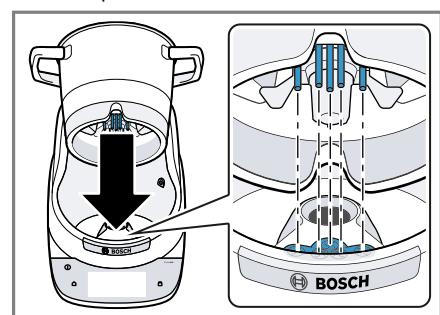
Gegenstände in der Kontaktstelle können zu einem Stromschlag führen.

- ▶ Keine Gegenstände in die Kontaktstelle stecken.

Voraussetzung: Der Werkzeughalter mit dem Silikondichtungsring ist im Topf montiert.

→ "Werkzeughalter reinigen", Seite 44

- ▶ Den Topf einsetzen.



Darauf achten, dass zwischen dem Topf und dem Grundgerät keine Gegenstände oder Ablagerungen sind.

Die Deckelhalterung hinten am Topf in die Aussparung am Grundgerät einsetzen.

4.6 Deckel montieren

⚠️ WARNUNG

Quetschgefahr!

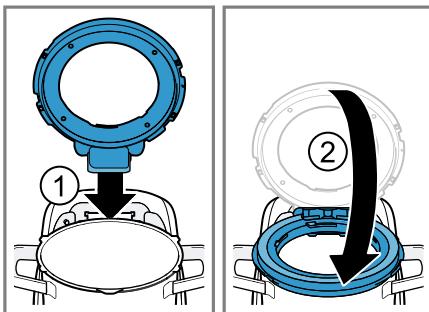
Hände und Finger können eingeschlagen werden.

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

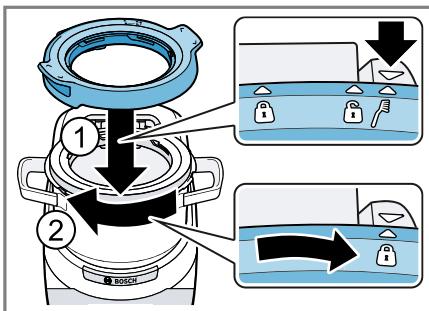
Tipp: Lernen Sie die Bestandteile des Deckels kennen.
→ "Deckel", Seite 18

Voraussetzung: Der Topf ist eingesetzt. → Seite 12

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

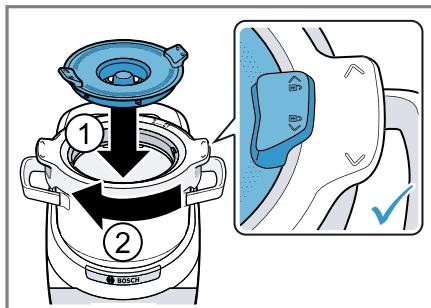


- Der äußere Deckel mit Dichtung rastet in der Deckelhalterung ein.
- Die Abdeckung für den Deckelrand auf den äußeren Deckel mit Dichtung setzen.



- Die Symbole ⚡▲ und ▼ stehen übereinander.
- Die Abdeckung für den Deckelrand in Richtung ▼ im Uhrzeigersinn drehen, bis diese spürbar einrastet.
- Die Symbole ⚡ und ▼ stehen übereinander.

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



- Den inneren Deckel im Uhrzeigersinn drehen, bis dieser einrastet.
✓ Der Antrieb ist betriebsbereit.

4.7 Gerät elektrisch anschließen

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

- Den Netzstecker der Netzan schlussleitung des Geräts in eine Steckdose in der Nähe des Geräts stecken.

Darauf achten, dass die Netzan schlussleitung nicht zu stark spannt und freiliegt.

Um die Kabellänge anzupassen, das Netzkabel in das Kabelstau fach schieben.

- Den Netzstecker auf festen Sitz prüfen.

4.8 Erste Inbetriebnahme vornehmen

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

Hinweis: Sie können die Siedepunkt automatik und damit die Höhe über

de Aufstellen und Anschließen

dem Meeresspiegel und die Home Connect-Einstellungen jederzeit in den Grundeinstellungen ändern.
→ "Grundeinstellungen ändern", Seite 38

Voraussetzung: Das Gerät ist elektrisch angeschlossen. → Seite 13

- ▶ Den Anweisungen im Display folgen.

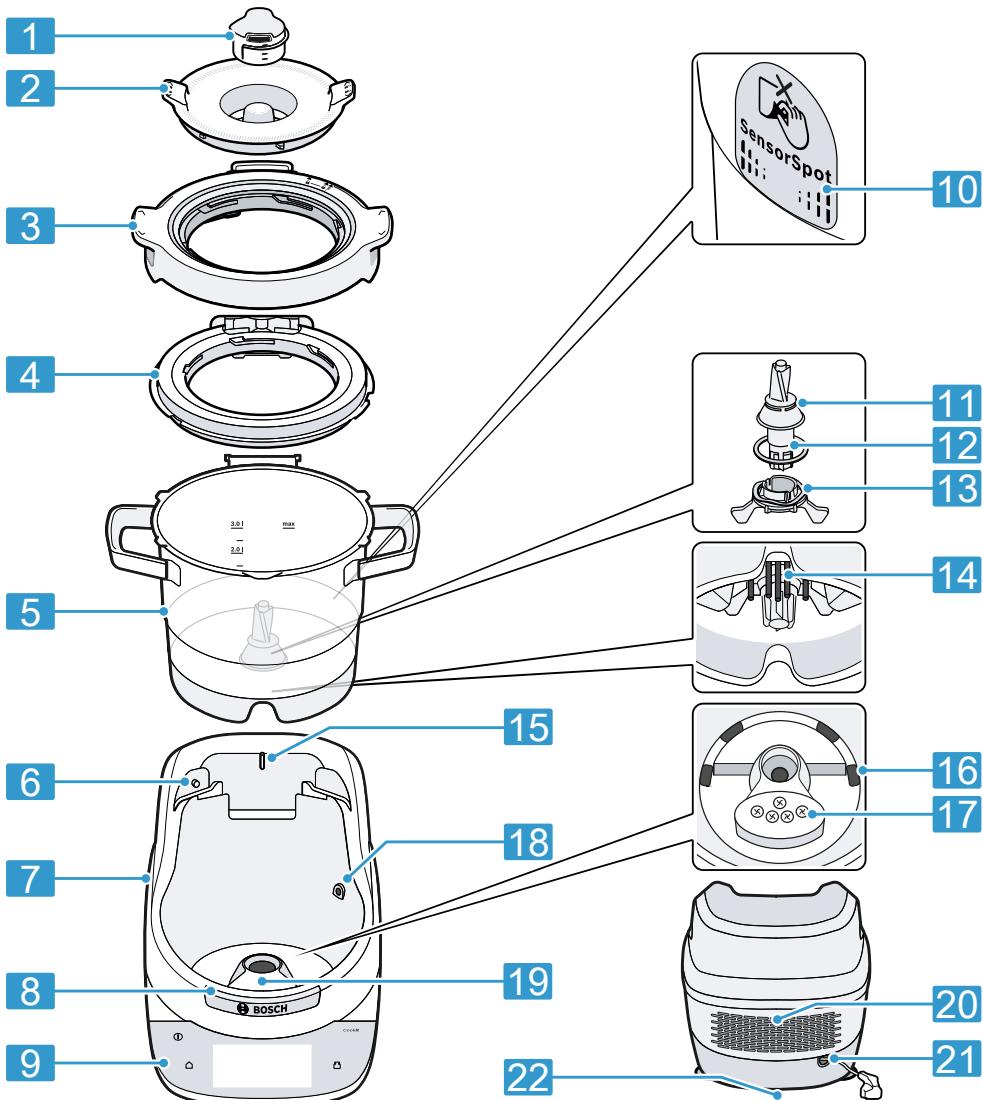
Hinweis: Wenn Sie Home Connect jetzt einrichten möchten, folgen Sie den Anweisungen in der Home Connect App.

→ "Home Connect einrichten", Seite 36

5 Kennenlernen

5.1 Gerät

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.



1 Messbecher

2 Innerer Deckel

3 Abdeckung für Deckelrand

4 Äußerer Deckel mit Dichtung

-
- 5** XL-Topf mit Smart Sensor Technology
 - 6** Deckelverriegelung
 - 7** Grundgerät mit integrierter Waage
 - 8** LED Temperaturindikator
 - 9** Bedienelemente
 - 10** SensorSpot
 - 11** Federring
 - 12** Werkzeughalter mit Silikondichtungsring
-

5.2 Symbole

Hier finden Sie eine Übersicht der Symbole Ihres Geräts.

Gerätesymbole und Werkzeugsymbole

| Sym- | Erklärung |
|------------|--|
| bol | |
| | Universalmesser |
| | 3D-Rührer |
| | Zwillingss-Rührbesen |
| | Antriebsachse für Zerkleinerungsscheiben |
| max | Maximale Füllmenge |
| | Minimale Füllmenge Dampfgaren |
| | Reinigungsposition |
| | Für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet |
| | Geschirrspülereignung |
| | Positionsmarkierungen |
| | Verriegelung |
| | Verriegelung öffnen. |

- 13** Schraubring mit Flügeln und Wellenfeder
 - 14** Kontaktstifte
 - 15** Deckelsicherung
 - 16** Ablauföffnung
 - 17** Kontaktstelle
 - 18** Infrarot-Temperatursensor
 - 19** Antrieb
 - 20** Abluftgitter
 - 21** Kabelstaufach
 - 22** Typenschild
-

Sym- Erklärung

bol

- Verriegelung schließen.
 - Abdeckung für Deckelrand öffnen.
 - Abdeckung für Deckelrand schließen.
 - Entriegelungsposition
 - Verriegelungsposition
 - Deckelhalterung
 - Gebrauchsanleitung lesen.
 - Nicht in den Einfüllschacht fassen.
-

Displaysymbole

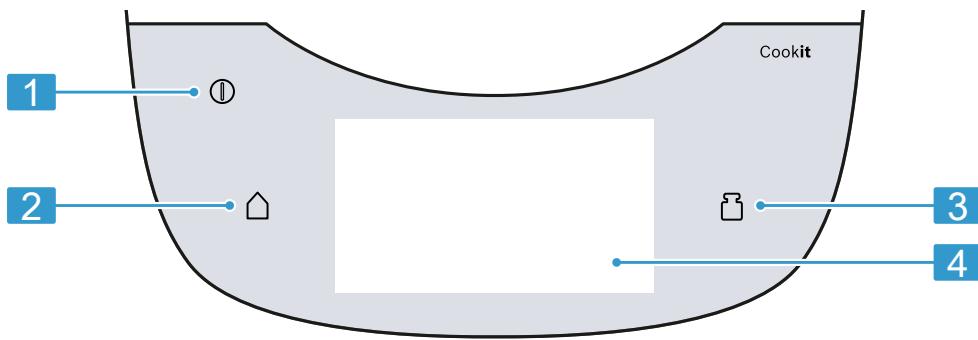
Sym- Erklärung

bol

- Dauer zählt herunter.
 - Dauer zählt hoch.
 - Deckelverriegelung ist aktiv.
 - Folgende Rezeptschritte ansehen.
-

5.3 Bedienfeld

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

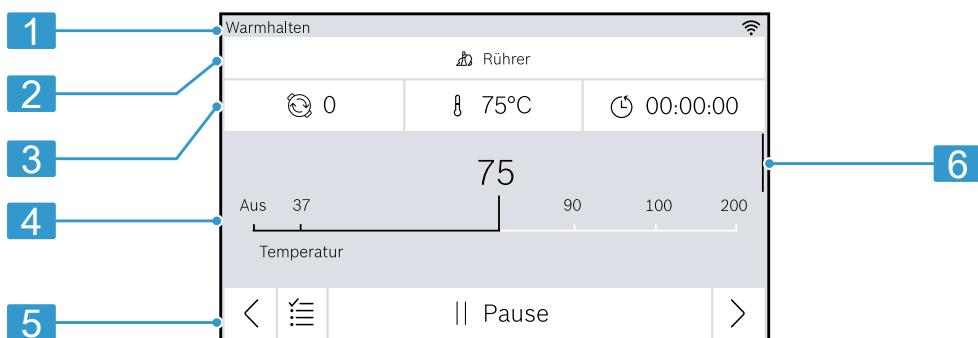


| | | |
|----------|--------------|--|
| 1 | ① on/off | <ul style="list-style-type: none"> → "Gerät einschalten", Seite 25 → "Gerät ausschalten", Seite 25 |
| 2 | ⌂ Home-Taste | <ul style="list-style-type: none"> Hauptmenü öffnen. Im Menü zurücknavigieren. |
| 3 | ⚖ Waage | → "Waage verwenden", Seite 35 |
| 4 | Touchdisplay | → "Touchdisplay", Seite 17 |

5.4 Touchdisplay

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

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



| | | |
|---|--------------------|--|
| | | <ul style="list-style-type: none">■ Position im Menü und den Netzwerkstatus anzeigen.■ Fortschritt des Guided Cooking Rezepts anzeigen, z. B. 5/7. |
| 1 | Statusleiste | <p>Hinweis: Hinweistexte können die Statusleiste überdecken.</p> |
| 2 | Werkzeugleiste | <ul style="list-style-type: none">■ Voreingestelltes Werkzeug anzeigen.■ Werkzeug wählen. |
| 3 | Parameterleiste | <ul style="list-style-type: none">■ Informationsanzeige wählen.■ Geschwindigkeit einstellen. → Seite 25■ Temperatur einstellen. → Seite 26■ Dauer einstellen. → Seite 26 |
| 4 | Hauptbereich | <ul style="list-style-type: none">■ Im Menü navigieren.■ Informationen anzeigen, z. B. Rezepte.■ Dauer mit Schnellwahltasten erhöhen. → Seite 26 <p>Hinweise</p> <ul style="list-style-type: none">■ Fehlermeldungen können den Inhaltsbereich überdecken.■ Die Schnellwahltasten erscheinen während des Betriebs. |
| 5 | Navigationsbereich | <ul style="list-style-type: none">■ In der Navigationsleiste navigieren.■ Einstellungen bestätigen und zurücksetzen.■ Programme und Rezepte steuern. <p>Hinweis: Hinweistexte können den Navigationsbereich überdecken.</p> |
| 6 | Scroll-Balken | Vertikalen Bildlauf steuern. |

5.5 LED Temperaturindikator

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

- Abdeckung für Deckelrand
- Äußerer Deckel mit Dichtung

Mit dem Messbecher können Sie den Deckel vollständig verschließen. Durch die Einfüllöffnung im inneren Deckel können Sie Flüssigkeiten in den Topf geben. Sie können den Deckel bis zu 90° öffnen und unterschiedlich verwenden.

→ "Übersicht der Deckelverwendung", Seite 18

Übersicht der Deckelverwendung

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

5.6 Deckel

Der Deckel besteht aus mehreren Teilen und austauschbaren Einsätzen.

Der Deckel besteht aus 4 Teilen:

- Messbecher
- Innerer Deckel

| Deckel | Verwendung |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Gerichte kochen. ■ Teig gehen lassen. ■ Zutaten kalt verarbeiten, z. B. kneten, zerkleinern, schlagen. |
|  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Gerichte mit eingesetztem Werkzeug braten. ■ Soßen mit Werkzeug reduzieren. ■ Flüssigkeiten im laufenden Betrieb einfüllen. |
|  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Gerichte ohne eingesetztes Werkzeug braten. ■ Gerichte mit Spatel umrühren. ■ Dampfgaraufsatz verwenden. |
|  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Lebensmittel schneiden. ■ Lebensmittel raspeln und reiben. |

5.7 Topf

Der XL-Topf mit Smart Sensor Technology ist aus Edelstahl und verfügt über eine intelligente Temperatursensorkit.

Die Skala in der Innenseite zeigt die minimale und die maximale Füllmenge an. Die Kontaktstifte auf der Unterseite verbinden den Topf mit dem Grundgerät. Der SensorSpot auf der Rückseite ist ein Sticker, der für die korrekte Temperaturmessung erforderlich ist.

6 Werkzeug und Zubehör

Hier finden Sie eine Übersicht der Werkzeuge und deren Verwendungszweck.

⚠️ **WARNUNG**

Verletzungsgefahr!

Rotierende Werkzeuge können zu Verletzungen führen.

- ▶ Die Hände, das Haar, die Kleidung und andere Utensilien von rotierenden Teilen fernhalten.
- ▶ Die Werkzeuge nur bei Stillstand des Antriebs aufsetzen und abnehmen.
- ▶ Die Werkzeuge nur in komplett zusammengesetztem Zustand in den Topf einsetzen.
- ▶ Nur das im Display ausgewählte oder im Rezept angegebene Werkzeug einsetzen und verwenden.

Bezeichnung **Verwendung**

| | |
|------------------|---|
| Messbecher | <ul style="list-style-type: none"> ■ Kleine Zutatenmengen bis max. 100 ml abmessen. ■ Inneren Deckel abdecken. |
| Spatel | <ul style="list-style-type: none"> ■ Speisen umrühren und entnehmen. ■ Werkzeuge entnehmen. ■ Essensreste vom Werkzeug und aus dem Topf entfernen. |
| Universal-messer | <ul style="list-style-type: none"> ■ Teig kneten und mischen, z. B. Kuchen-teig. ■ Zutaten zerkleinern oder mischen, z. B. Püree, Hartkäse, Brot, Brötchen, Schokolade, Nüsse. ■ Kleine gefrorene Früchte zerkleinern, z. B. |

| Bezeich- nung | Verwendung | Bezeich- nung | Verwendung |
|----------------------|---|--------------------|--|
| | Blaubeeren, Himbeeren. Hinweis: Das Universal-messer eignet sich nicht, um rohen Kürbis zu schneiden. | | Hinweis: Die Wenderschneidscheibe eignet sich nicht, um Hartkäse, Brot, Brötchen, rohen Kürbis oder Schokolade zu schneiden. |
| 3D-Rührer | <ul style="list-style-type: none"> ■ Flüssige bis dickflüssige Speisen rühren, mischen, erhitzen und kochen, z. B. Eintöpfe, Suppen und Schmorgerichte. ■ Speisen gleichmäßig und schnell erhitzen. ■ Stückige Lebensmittel anbraten. | Wenderaspelscheibe | Lebensmittel in grobe oder feine Stücke raspeln, z. B. Obst, Gemüse oder Käse. Hinweis: Die Wenderaspelscheibe eignet sich nicht, um Nüsse oder rohen Kürbis zu raspeln. |
| Zwillings-Rührbesen | <ul style="list-style-type: none"> ■ Speisen mischen und erhitzen, z. B. Béchamelsoße und Mehlschwitze. ■ Lebensmittel emulgieren, z. B. Mayonnaise. ■ Feinkörnige oder pulverige Zutaten unterrühren, z. B. Polenta und Pudding. ■ Leichte Teige mischen, z. B. Biskuitteig. ■ Eiweiß und Sahne schlagen. | Stopfer | Lebensmittel nachschieben. |
| Antriebsachse | Antriebsachse einsetzen, um Wenderschneidscheibe oder Wenderaspelscheibe zu nutzen. | Dampfgarzubehör | <ul style="list-style-type: none"> ■ Zutaten auf maximal 3 Ebenen dampfgaren. ■ Dampfgarzubehör besteht aus Dampfgareinsatz, Dampfgaraufsatzt, Zwischenboden und Deckel für Dampfgaraufsatzt. |
| Wenderschneidscheibe | Lebensmittel in dicke oder dünne Scheiben schneiden, z. B. Obst oder Gemüse. | Tipp: | Den Dampfgareinsatz können Sie zum Kochen, Dampfgaren und als Abtropfsieb verwenden. |
| | | Tipps | <ul style="list-style-type: none"> ■ Reinigen Sie nach dem Gebrauch alle Teile, damit die Rückstände nicht antrocknen. ■ Fetthaltige Rückstände an den Werkzeugen können das Ergebnis der Zubereitung beeinträchtigen. |
| | | Hinweis: | Die Werkzeuge arbeiten sehr effektiv. Wenn eine Zeitspanne angegeben ist, stellen Sie zuerst die kürzere Dauer ein und erhöhen Sie diese bei Bedarf. → "Dauer einstellen", Seite 26 |

6.1 Universalmesser einsetzen

⚠️ WARNUNG

Schnittgefahr!

Das Universalmesser hat scharfe Klingen.

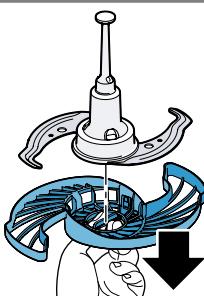
- ▶ Das Universalmesser nur am Werkzeuggriff fassen.
- ▶ Nie die Klingen mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Bei Nichtgebrauch das Universalmesser immer im Messerschutz aufbewahren.

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

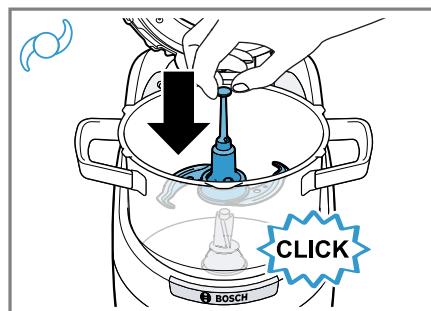
Tipps

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

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



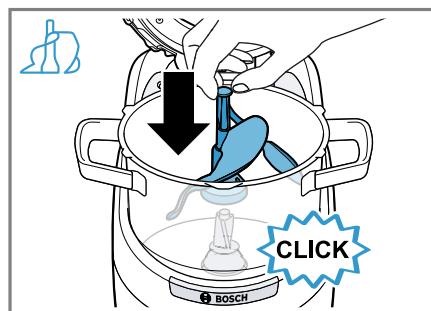
3. Das Universalmesser am Werkzeuggriff fassen und auf den Werkzeughalter setzen.



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

6.2 3D-Rührer einsetzen

1. Den Rührer auf den Werkzeughalter setzen.



- ✓ Das Werkzeug rastet spürbar ein.
- 2. Den Deckel schließen und verriegeln.

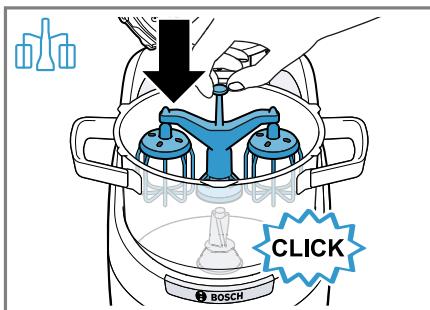
6.3 Zwillings-Rührbesen einsetzen

Hinweis: Beim Verarbeiten von Lebensmitteln kann der Zwillings-Rührbesen quietschen. Das ist normal und wirkt sich nicht negativ auf die Funktionsweise aus. Reinigen Sie

den Zwillings-Rührbesen nach dem Gebrauch.

→ "Zwillings-Rührbesen reinigen", Seite 43

1. Den Zwillings-Rührbesen auf den Werkzeughalter setzen.



- ✓ Das Werkzeug rastet spürbar ein.
- 2. Den Deckel schließen und verriegeln.

6.4 Werkzeug entnehmen

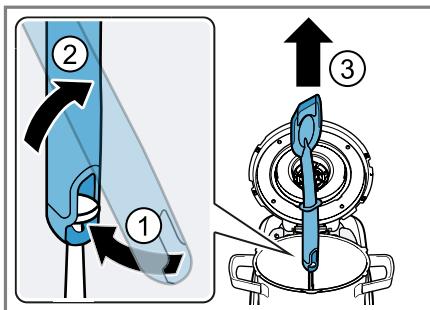
⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

Bei der Werkzeugentnahme kann heiße Flüssigkeit überschwappen.

- Das Werkzeug vorsichtig und nur mit dem Spatel entnehmen.
- Topfhandschuhe tragen.

1. Den Deckel komplett öffnen.
→ "Deckel öffnen und schließen", Seite 25
2. Mit der Öffnung am Spatelgriff den Werkzeuggriff aufnehmen.



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

Tipps

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

6.5 Zerkleinerungsaufsatz mit Zerkleinerungsscheiben einsetzen

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

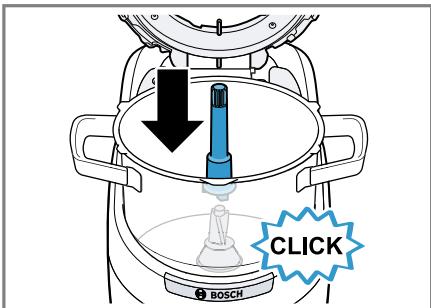
⚠ WARNUNG

Schnitgefahr!

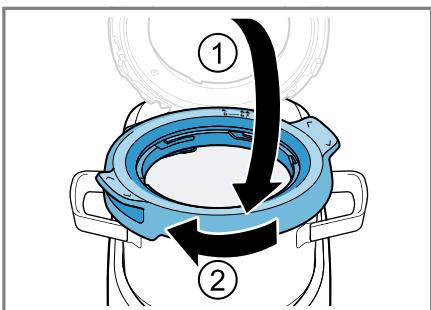
Die Zerkleinerungsscheiben haben scharfe Kanten.

- Die Zerkleinerungsscheiben nur am Kunststoffring in der Mitte fassen.
 - Nicht in den Einfüllschacht fassen.
 - Nur den Stopfer verwenden, um Zutaten nachzuschieben.
1. Den inneren Deckel lösen und entnehmen.
 2. Den äußeren Deckel mit der Dichtung öffnen.

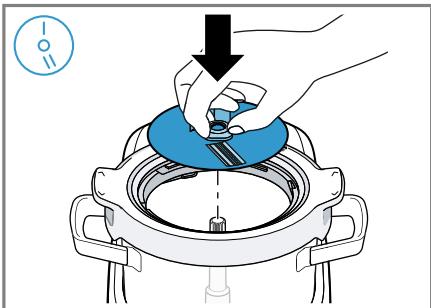
3. Die Antriebsachse auf den Werkzeughalter setzen.



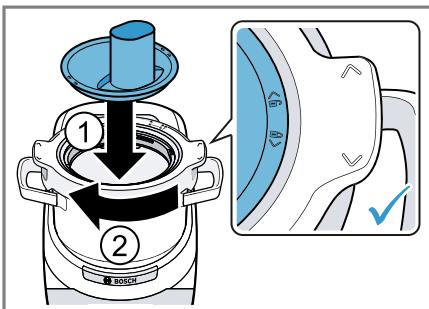
- ✓ Die Antriebsachse rastet spürbar ein.
- 4. Den äußeren Deckel mit der Dichtung und die Abdeckung für den Deckelrand schließen und verriegeln.



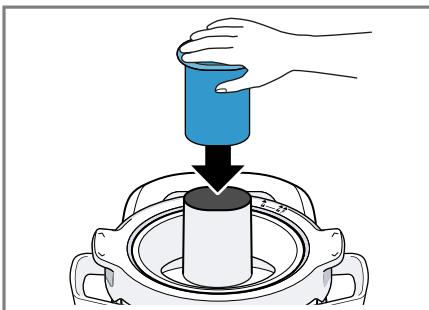
5. Die Wendescheibe mit der gewünschten Seite nach oben auf die Antriebsachse setzen.
→ "Übersicht der Zerkleinerungsscheiben", Seite 23



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



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



6.6 Übersicht der Zerkleinerungsscheiben

Hier finden Sie eine Übersicht über die Seiten der Zerkleinerungsscheiben.

Markierung Bezeichnung

| | |
|---|------------------------------|
| 1 | Wendeschneidscheibe, dick |
| 3 | Wendeschneidscheibe, dünn |
| 2 | Wenderaspelscheibe, grob |

Markierung Bezeichnung

| | |
|---|-----------------------------|
| 4 | Wenderaspelscheibe, fein |
|---|-----------------------------|

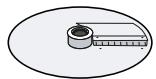
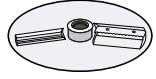
6.7 Zubehör

Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen. Verwenden Sie nur Originalzubehör, da dieses genau auf Ihr Gerät abgestimmt ist.

Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an. → Seite 49

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

www.bosch-home.com

| Zubehör | Eigenschaften | Verwendung |
|----------------------------|--|--|
| Asia-Gemüsescheibe | MUZ9AG1  | Lebensmittel in dünne Streifen schneiden, für gebratenes Gemüse geeignet, z. B. Karotten, Petersilie, Sellerie, Zucchini oder Rote Bete. |
| Feine Reibscheibe | MUZ9FG1  | <ul style="list-style-type: none">▪ Nüsse sehr fein reiben.▪ Harten Käse reiben, z. B. Parmesan. <p>Hinweis: Nicht geeignet für die Verarbeitung von weichem Käse.</p> |
| Profi Supercut-Wendeschibe | MUZ9SC1  | Obst und Gemüse in dünne oder dicke Scheiben schneiden. |
| Crushmesser | MCCA1CK  | <p>Tipp: Besonders geeignet für sehr weiche oder faserige Lebensmittel.</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Lebensmittel zerkleinern, z. B. Eiswürfel, gefrorene Früchte, Schokolade, Kürbis oder Paniermehl aus trockenem Brot.▪ Eis, Sorbets, Slushies oder Cocktails herstellen.▪ Fleisch kuttern. |

| Zubehör | Eigenschaften | Verwendung |
|---------|---------------|--|
| | | Hinweis: Nicht geeignet, um Teig zu kneten. |

7 Grundlegende Bedienung

7.1 Gerät einschalten

- ▶ Das Gerät mit  einschalten.
- ✓ Das Display zeigt eine Animation.

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

7.2 Gerät ausschalten

- ▶ Das Gerät mit  ausschalten.
- ✓ Das Display zeigt eine Animation.

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

Tipp: Die Dauer nach der das Gerät in den Standby geht, können Sie in den Grundeinstellungen anpassen.
→ "Grundeinstellungen", Seite 38

7.3 Deckel öffnen und schließen

1. Um den Deckel zu öffnen, die Abdeckung für den Deckelrand gegen den Uhrzeigersinn in Richtung  drehen.
2. Um den Deckel zu schließen, die Abdeckung für den Deckelrand im Uhrzeigersinn in Richtung  drehen.
- ✓ Wenn der Deckel geschlossen ist, stehen die Symbole  und  über einander.
3. Den kompletten Deckel öffnen oder schließen.

7.4 Geschwindigkeit einstellen

Voraussetzungen

- Das benötigte Werkzeug ist ausgewählt und eingesetzt.
→ "Werkzeug und Zubehör", Seite 19
- In der Parameterleiste ist  gewählt.
- ▶ **Hinweis:** Das Display zeigt die möglichen Geschwindigkeiten für das jeweilige Werkzeug.
- ▶ Um die gewünschte Geschwindigkeit einzustellen, mit dem Finger über den Slider fahren.

Hinweise

- Im konstanten Betrieb läuft der Antrieb durchgängig. Wenn Sie die Geschwindigkeit verringern, läuft der Antrieb langsamer.
- Im Intervallbetrieb wechseln sich Antriebsphasen und Pausen ab. Wenn Sie die Geschwindigkeit verringern, werden die Pausen länger.

Die Tabelle zeigt die Geschwindigkeit pro Werkzeug.

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

Tipps

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

gleichmäßiger und schneller erwärmt.

7.5 Turbomodus verwenden

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

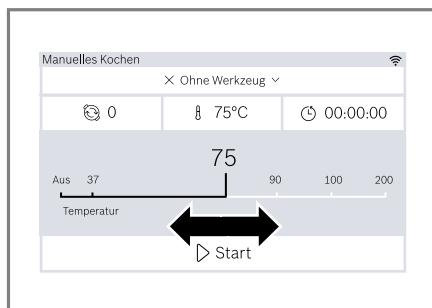
Voraussetzungen

- Das Universalmesser ist eingesetzt. → Seite 21
- Der Betrieb ist angehalten.
- ▶ "Turbo" gedrückt halten.
- ✓ Das Display zeigt die Dauer.

Tipp: Sie können bei Bedarf den Turbomodus wiederholen.

7.6 Temperatur einstellen

1. Auf ⌂ drücken.
- ✓ Das Display zeigt die in Temperaturbereiche unterteilte Temperaturskala.
2. In den gewünschten Temperaturbereich drücken.
3. Um die gewünschte Temperatur einzustellen, mit dem Finger über den Slider fahren.



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

Temperaturbereich in °C Schritte in °C

| | |
|-----------|----|
| 37 - 90 | 5 |
| 90 - 100 | 1 |
| 100 - 200 | 10 |

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

7.7 Topf entleeren

⚠ WARNUNG Verbrühungsgefahr!

Nach dem Gebrauch ist der Topf heiß.

- ▶ Den Topf nur an den Griffen anfassen.
- 1. Den kompletten Deckel entfernen.
- 2. Das Werkzeug mit dem Spatel entnehmen.
→ "Werkzeug entnehmen", Seite 22
- 3. Den Topf entnehmen und entleeren.
Den Topfinhalt nicht über die Deckelhalterung entleeren.

Tipp: Sie können die Essenreste mit dem Spatel entfernen.

8 Zeitfunktionen

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

8.1 Dauer einstellen

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

Voraussetzung: Die Geschwindigkeit oder die Temperatur ist eingestellt.

→ "Geschwindigkeit einstellen", Seite 25

→ "Temperatur einstellen", Seite 26

1. Auf ⏳ oder ⏴ drücken.

2. Um die gewünschte Dauer einzustellen, mit dem Finger über die Stunden, Minuten und Sekunden nach oben oder unten streichen.

3. Um die Dauer zurückzusetzen, den Anweisungen auf dem Display folgen.

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

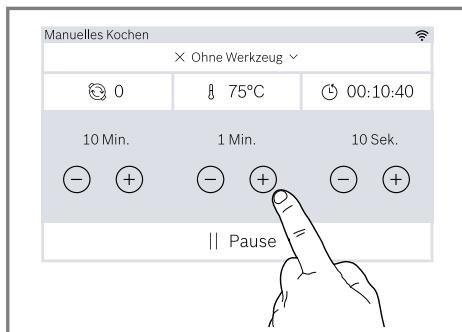
8.2 Dauer ändern

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

1. Auf ⏳ drücken.

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

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



8.3 Stoppuhr einstellen

Wenn Sie keine Dauer einstellen, zählt die Zeit automatisch hoch.

Wenn Sie den Betrieb nicht vorzeitig beenden, indem Sie auf "Pause" drücken, beträgt die Maximaldauer 11 Stunden 59 Minuten 59 Sekunden.

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

- ▶ Den Vorgang starten, ohne eine Dauer einzustellen.

9 Meine Merklisten

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

9.1 Favoriten verwalten

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

9.2 Eigene Rezepte

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

⚠️ WÄRNG

Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Erstellung, Zubereitung und Nutzung von selbst erstellten Rezepten können zu Verletzun-

gen führen. Die individuellen Angaben von eigenen und geteilten Rezepten überprüft weder das Gerät noch Bosch. Die Verantwortung hierfür liegt beim Nutzer.

- ▶ Die individuellen Angaben zur Temperatur, Dauer, Geschwindigkeit und den verwendeten Zutaten und Werkzeugen eigenverantwortlich prüfen.
- ▶ Die individuellen Angaben bei der ersten Verwendung wenn nötig anpassen.

Hinweis: Sie können das Rezept wie ein reguläres Rezept herunterladen.
→ "Meine Merklisten", Seite 27

9.3 Zuletzt heruntergeladen

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

9.4 Zuletzt zubereitet

Hier finden Sie die Kochhistorie der zuletzt gestarteten Rezepte.

10 Guided Cooking Rezepte

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

10.1 Rezept wählen

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

Tipps

- Sie können die Rezepte filtern.
→ "Rezepte filtern", Seite 28

- Um zwischen der Bildansicht und der Listenansicht zu wechseln, auf ☰ oder ☱ drücken.

Um zu den Rezeptkategorien zurückzukehren, auf < drücken.

4. Das gewünschte Rezept wählen.
- ✓ Das Display zeigt die Rezeptdetails.
5. Um das Rezept zuzubereiten, auf "Zubereitung" drücken.
Tipp: Sie können das Rezept zur Merkliste hinzufügen.
→ "Favoriten verwalten", Seite 27
- ✓ Die Rezeptzubereitung startet.

10.2 Rezepte filtern

Sie können die Rezeptauswahl mit dem Filter eingrenzen.

1. Auf ☰ drücken.
- ✓ Das Display zeigt die Anzahl der Rezepte und die Eigenschaften.
2. Um eine Eigenschaft zu wählen, auf ☱ drücken.
- ✓ Das Display zeigt die möglichen Einstellungen.
3. Die gewünschten Eigenschaften wählen und auf "Anzeigen" drücken.
4. Um die gewählten Eigenschaften abzuwählen, auf "Zurücksetzen" drücken.
- ✓ Das Display zeigt Rezepte mit den gewählten Eigenschaften an.

10.3 Rezept zubereiten

Voraussetzungen

- Ein Guided Cooking Rezept oder ein Automatikprogramm ist gewählt.
→ "Rezept wählen", Seite 28
→ "Automatikprogramme verwenden", Seite 29
- Die Zutaten sind küchenfertig.
- 1. Die Sicherheitshinweise beachten.
→ Seite 5

2. Den Anweisungen im Display folgen.
3. Um den Betrieb zu starten, auf "Start" drücken.
4. Um den Betrieb zu unterbrechen, auf "Pause" drücken.
5. Um das Rezept zu beenden, auf "Fertig" drücken.

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

Tipps

- Sie können ausgewählte Gerichte bis zu 30 Minuten warmhalten, indem Sie auf "Warmhalten" drücken.

- Um während der Zubereitung die nächsten Schritte anzusehen, auf \triangleleft drücken. Um die Rezeptvorschau zu verlassen, auf \times drücken.

11 Automatikprogramme

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

11.1 Automatikprogramme verwenden

1. Mit \textcircled{I} das Gerät einschalten.
2. Auf "Automatikprogramme" drücken.
3. Das gewünschte Automatikprogramm wählen.
4. Auf "Zubereitung" drücken.
→ "Rezept zubereiten", Seite 28

11.2 Übersicht der Automatikprogramme

Hier finden Sie eine Übersicht der Automatikprogramme.

Hinweis: Folgen Sie den Einstellempfehlungen im Display.

| Kategorie | Automatikprogramm | Verwendung | Werkzeug |
|-----------|-----------------------------------|---|---|
| Teige | Teigprogramm 1: Feste Teige | Zutaten vermischen. Das Automatikprogramm ist insbesondere für schwere Teige mit wenig Wasseranteil geeignet, z. B. Brot, Pizza, Pasta, Strudel und Mürbteig. |  |
| Teige | Teigprogramm 2: Weiche Teige | Zutaten im Intervallbetrieb vermischen. Das Automatikprogramm ist insbesondere für schwere und zähe Teige mit höherem Wasseranteil geeignet, z. B. Hefezopf, Brioche und Sauerbrotteig. |  |
| Teige | Teigprogramm 3: Flüssige Teige | Zutaten vermischen. Das Automatikprogramm ist insbesondere für flüssige Teige geeignet, z. B. Pfannkuchen, |  |

| Kategorie | Automatikpro-gramm | Verwendung | Werkzeug |
|------------|---------------------------------------|---|---|
| | | Waffeln, Panaden und Rührteig. | |
| Teige | Teig gehen lassen (max 1 kg) | Teige mit Hefe gehen lassen, z. B. Hefeteig und Sauerteig. | - |
| Dampfgaren | Dampfgaren - Niedrige Dampfintensität | Zutaten dampfgaren. Das Automatikprogramm ist insbesondere für Fisch geeignet, z. B. Dorade, Forelle, Kabeljaufilet und Rotbarschfilet. | Dampfgarzubehöre |
| Dampfgaren | Dampfgaren - Hohe Dampfintensität | Zutaten dampfgaren. Das Automatikprogramm ist insbesondere für Fleisch und Gemüse geeignet, z. B. Kartoffeln, Brokkoli und Karotten. | Dampfgarzubehöre |
| Sous-vide | Sous-vide | Zutaten sous-vide garen, z. B. Schweinefleisch, Rindfleisch und Lachs. | - |
| Anbraten | Zwiebeln anbraten | Zwiebeln anbraten. |  |
| Anbraten | Gemüse anbraten | Gemüse anbraten. |  |
| Anbraten | Fisch & Meeresfrüchte anbraten | Fisch und Meeresfrüchte anbraten. |  |
| Anbraten | Fleisch anbraten | Fleisch anbraten, z. B. rote Fleischstücke vom Rind oder Kalb. |  |
| Reis | Reis kochen | Reis kochen. | - |
| Reis | Reis quellen lassen | Reis quellen lassen. |  |
| Reis | Milchreis | Milchreis kochen. |  |
| Kochen | Pasta kochen | Pasta kochen. | - |
| Kochen | Kartoffeln kochen | Kartoffeln kochen. | - |
| Kochen | Wasser schnell aufheizen | Wasser erwärmen. | - |
| Aufwärmen | Suppe aufwärmen | Suppen aufwärmen, z. B. Spargelsuppe, Tomatensuppe und Frühlingssuppe. |  |
| Aufwärmen | Eintopf aufwärmen | Eintöpfe aufwärmen, z. B. Linseneintopf und Chilli con Carne. |  |

| Kategorie | Automatikprogramm | Verwendung | Werkzeug |
|----------------------|----------------------|--|---|
| Aufwärmen | Würstchen aufwärmen | Würstchen aufwärmen, z. B. Wiener Würstchen und Weißwurst. | - |
| Aufwärmen | Milch aufwärmen | Milch aufwärmen. |  |
| Schokolade schmelzen | Schokolade schmelzen | Schokolade schmelzen. |  |
| Simmern | Simmern | Zutaten simmern, z. B. Knödel, - Klöße und Reis. | - |
| Reinigungsprogramm | Reinigungsprogramm | → "Reinigungsprogramm verwenden", Seite 44 | zuvor verwendetes Werkzeug |

12 Siedepunktautomatik

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

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

Hinweise

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

12.1 Siedepunktautomatik einstellen

1. Im Hauptmenü auf  drücken.
2. Auf "Einstellungen" drücken.

3. Die gewünschte Höhe über dem Meeresspiegel wählen.
Sie können die Meereshöhe jederzeit in den Grundeinstellungen ändern.
→ "Grundeinstellungen", Seite 38
4. Um die Grundeinstellungen zu verlassen, auf  drücken.

13 Manuelles Kochen

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

13.1 Manuelles Kochen einstellen

WARNUNG **Brandgefahr!**

Heißes Öl und Fett entzünden sich schnell.

- ▶ Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Nur hitzebeständige Öle und Fette verwenden.

de Dampfgaren

- ▶ Nie mehr als 250 ml Öl in den Topf einfüllen.
 - ▶ Im Brandfall nie das Feuer mit Wasser löschen.
 - ▶ Das Gerät ausschalten.
 - ▶ Die Flammen vorsichtig mit dem Deckel, einer Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Topf entzünden.
- ▶ Nie bei hohen Temperaturen Speisen mit hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten.
 - ▶ Den Deckel vorsichtig öffnen.

⚠ **WARNUNG**

Verbrühungsgefahr!

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

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

Voraussetzung: Die Zutaten sind küchenfertig.

1. Mit ① das Gerät einschalten.
 2. Den Deckel komplett öffnen.
 3. Im Hauptmenü auf "Manuelles Kochen" drücken.
- ✓ Das Display zeigt die Werkzeuge an.

4. Das gewünschte Werkzeug einsetzen.
→ "Werkzeug und Zubehör", Seite 19
5. Das eingesetzte Werkzeug wählen.
 - ✓ Wenn Sie "Ohne Werkzeug" gewählt haben, wechselt das Display automatisch zur Temperatureinstellung.
→ "Temperatur einstellen", Seite 26
 - ✓ Wenn Sie ein Werkzeug gewählt haben, wechselt das Display automatisch zur Geschwindigkeitseinstellung.
→ "Geschwindigkeit einstellen", Seite 25
6. Die Geschwindigkeit, die Temperatur und die Dauer einstellen. Beachten Sie die Einstellempfehlungen. → Seite 50
7. Die Zutaten in den Topf füllen.
8. Um den Betrieb zu starten, auf "Start" drücken.
9. Um den Betrieb zu unterbrechen, auf "Pause" drücken.
10. Um den Betrieb fortzusetzen, auf "Fortsetzen" drücken.

14 Dampfgaren

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

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

→ "Übersicht der Automatikprogramme", Seite 29

→ "Rezept wählen", Seite 28

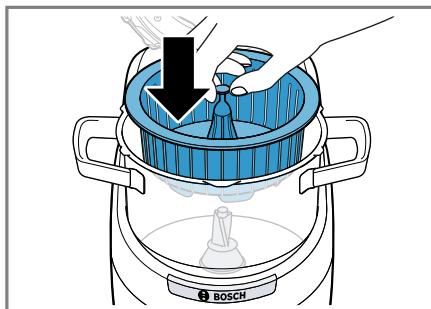
Tipp: Sie können den Dampfgareinsatz als Sieb verwenden, z. B. um Nudeln zu kochen.

14.1 Dampfgareinsatz verwenden

⚠️ WARNUNG Verbrühungsgefahr!

Aus dem Gerät tritt heißer Dampf aus.

- ▶ Nicht über das Gerät beugen.
 - ▶ Den Deckel vorsichtig öffnen.
 - ▶ Den Dampfgareinsatz nur mit dem Spatel entnehmen.
1. Den Deckel komplett öffnen.
 2. Die Flüssigkeit mindestens bis zur Markierung  in den Topf füllen.
Die Markierung  entspricht 800 ml Wasser.
 3. Den Dampfgareinsatz in den Topf setzen.



4. Die Lebensmittel in den Dampfgareinsatz geben.
Den Dampfgareinsatz maximal bis zur Markierung max füllen.
5. Den Deckel schließen und verriegeln.

Tipp: Um auf bis zu 3 Ebenen gleichzeitig zu dampfgaren, können Sie zusätzlich den Dampfgaraufsatz verwenden. → Seite 33

14.2 Dampfgaraufsatz verwenden

⚠️ WARNUNG Verbrühungsgefahr!

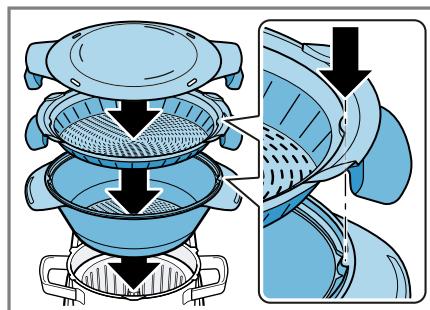
Aus dem Gerät tritt heißer Dampf aus.

- ▶ Nicht über das Gerät beugen.
- ▶ Den Dampfgaraufsatz vorsichtig öffnen.

ACHTUNG

Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Sachschäden führen.

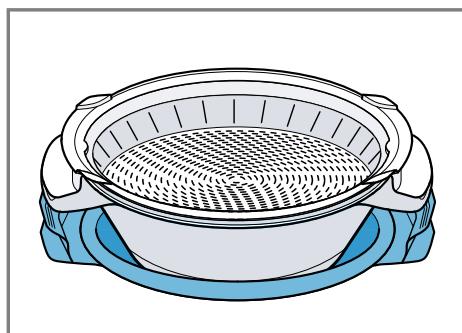
- ▶ Nie beim Dämpfen Alkohol verwenden.
1. Den Deckel komplett abnehmen.
 2. Die Flüssigkeit mindestens bis zur Markierung  in den Topf füllen.
Die Markierung  entspricht 800 ml Wasser.
 3. Den Dampfgaraufsatz auf den Topf setzen.



4. Die Zutaten in den Dampfgaraufsatz legen.
Um weitere Zutaten auf einer zusätzlichen Ebene zu dampfgaren, den Zwischenboden auf den Dampfgaraufsatz setzen.
Den Dampfgaraufsatz maximal bis zur Markierung max füllen.
5. Den Deckel für den Dampfgaraufsatz schließen.

Tipp: Sie können nach dem Kochen den Deckel des Dampfgaraufsatzes

auch als Untersteller für den Dampfgaraufsatz verwenden, indem Sie den Deckel für den Dampfgaraufsatz umdrehen.



14.3 Dampfgaren einstellen

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

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

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

| Wasser- menge in ml | Dampfga- ren - Ho- he Dampf- intensität in min | Dampfga- ren - Nied- rige Dampf- intensität in min |
|---------------------------|---|---|
| 800 | 25 | max. 120 |
| 1000 | 35 | max. 120 |
| 1500 | 50 | max. 120 |
| 3000 | 105 | max. 120 |

Hier finden Sie Einstellempfehlungen zum Dampfgaren. → Seite 59

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

15 Sous-vide

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

Hinweis: Die Funktion "Sous-vide" ist als Automatikprogramm und bei den Guided Cooking Rezepten verfügbar.
→ "Übersicht der Automatikprogramme", Seite 29
→ "Rezept wählen", Seite 28

15.1 "Sous-vide" einstellen

1. Auf "Automatikprogramme" drücken.
2. Auf "Sous-vide" drücken.
 - ✓ Das Display zeigt die Rezeptdetails.
3. Auf "Zubereitung" drücken und den Anweisungen im Display folgen.
Hier finden Sie Einstellempfehlungen zum Sous-vide-Garen.
→ Seite 61
4. **Hinweis:** Sie können beim Sous-vide-Garen die Temperatur im Temperaturbereich von 40 °C bis 95 °C in 1-Grad-Schritten einstellen.
5. Die Temperatur einstellen.
→ Seite 26
6. Um das Automatikprogramm zu starten, auf "Start" drücken.

16 Waage

Ihr Gerät ist mit einer integrierten Waage ausgestattet.

Das Grundgerät hat 4 Gewichtssensoren in den Standfüßen.

16.1 Waage verwenden

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

Hinweise

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

Voraussetzung: Der Topf ist eingesetzt. → Seite 12

1. ⌂ drücken und das Gerät nicht mehr berühren.
- ✓ Die Waage tariert sich. Das Display zeigt "Waage wird gestartet" und anschließend "0 g".
2. Die Zutat in den Topf geben, bis das gewünschte Gewicht erreicht ist.
- ✓ Die Waage zeigt das Gewicht in 1-g-Schritten an.
3. Um das Gewicht zu tarieren, auf "Tara" drücken.
4. Um in das Hauptmenü zu wechseln, auf ⌂ oder X drücken.

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

17 Home Connect

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

Die Home Connect Dienste sind nicht in jedem Land verfügbar. Die Verfügbarkeit der Home Connect Funktion ist abhängig von der Verfügbarkeit der Home Connect Dienste in Ihrem Land. Informationen dazu finden Sie auf: www.home-connect.com.

Um Home Connect nutzen zu können, richten Sie zunächst die Verbindung zum WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi¹) und zur Home Connect App ein.

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

Tipp: Beachten Sie auch die Hinweise in der Home Connect App.

Hinweise

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise dieser Gebrauchsanleitung und stellen Sie sicher, dass diese auch dann eingehalten werden, wenn Sie das Gerät über die Home Connect App bedienen.
→ "Sicherheit", Seite 4
- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.

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

17.1 Home Connect einrichten

Voraussetzung: Das Gerät hat am Aufstellort einen Empfang zum WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi).

1. Den folgenden QR-Code scannen.



Über den QR-Code können Sie die Home Connect App installieren und Ihr Gerät verbinden.

2. Den Anweisungen der Home Connect App folgen.

17.2 Home Connect Einstellungen

Passen Sie Home Connect Ihren Bedürfnissen an.

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

Übersicht der Home Connect Einstellungen

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

Hinweis: Durch Software Updates können zusätzliche Funktionen verfügbar sein.

Wenn ein Software Update verfügbar ist, finden Sie weitere Informationen in der Home Connect App.

| Grundeinstellung | Auswahl | Beschreibung |
|------------------------------------|-------------------------------------|--|
| Verbindung herstellen | Start | Verbindung herstellen. |
| Wi-Fi | Home Connect an Home Connect aus | Funkmodul bei langer Abwesenheit, oder um Energie zu sparen, ausschalten. Hinweis: Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt Ihr Gerät max. 2 W. |
| Netzwerkeinstellungen zurücksetzen | Löschen | Netzwerkeinstellungen zurücksetzen. Hinweis: Ohne Netzwerkverbindung ist keine Bedienung über die Home Connect App möglich. |

17.3 Ferndiagnose

Der Kundendienst kann über die Ferndiagnose auf Ihr Gerät zugreifen, wenn Sie sich mit dem entsprechenden Wunsch an den Kundendienst wenden, Ihr Gerät mit dem Home Connect Server verbunden ist

und die Ferndiagnose in dem Land, in dem Sie das Gerät verwenden, verfügbar ist.

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

17.4 Datenschutz

Beachten Sie die Hinweise zum Datenschutz.

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

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

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

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

18 Sicherheitssysteme und Bedienhilfen

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

18.1 Überlastsicherung

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

18.2 Temperatursensoren

Ihr Gerät verfügt über mehrere Temperatursensoren.

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

18.3 Unwuchtsensor

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

18.4 Deckelsicherung

Die Deckelsicherung stellt sicher, dass der Antrieb nur unter bestimmten Voraussetzungen startet.

Der Antrieb startet erst, wenn der Topf und der Deckel richtig eingesetzt und geschlossen sind.

→ "Deckel montieren", Seite 12

18.5 Deckelverriegelung

Ihr Gerät verfügt über eine Deckelverriegelung. Dadurch können Sie den äußeren Deckel mit Dichtung unter bestimmten Temperaturvoraussetzungen und Drehzahlvoraussetzungen nicht öffnen.

Bei der Aktivierung und der Deaktivierung der Deckelverriegelung ertönt ein deutliches Klickgeräusch. Wenn

de Grundeinstellungen

die Deckelverriegelung aktiv ist, zeigt das Display ⌂.

18.6 Überlauferkennung

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

18.7 Tastensperre

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

Tastensperre aktivieren

- ▶ ⌂ und ⌃ gleichzeitig 3 Sekunden lang drücken.
- ✓ Die Tastensperre ist aktiviert.
- ✓ Das Display zeigt ☰.

Tipps

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

19.2 Übersicht der Grundeinstellungen

Hier finden Sie eine Übersicht der Grundeinstellungen.

| Einstellung | Auswahl | Beschreibung |
|--------------|---|---|
| Sprache | siehe Auswahl am Gerät | Sprache einstellen. |
| Home Connect | Die Auswahl ist abhängig vom Netzwerkstatus, und ob das Gerät mit Home Connect verbunden ist. Das Display zeigt Netzwerkinformationen an: <ul style="list-style-type: none">■ IP■ SSID■ MAC-Adresse■ Seriennummer | Home Connect einrichten. → "Home Connect", Seite 35 Einstellungen für Home Connect vornehmen. → "Übersicht der Home Connect Einstellungen", Seite 36 |

Tastensperre deaktivieren

- ▶ ⌂ und ⌃ gleichzeitig 3 Sekunden lang drücken.
- ✓ Die Tastensperre ist deaktiviert.

19 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

19.1 Grundeinstellungen ändern

Sie können Ihr Gerät auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

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

| Einstellung | Auswahl | Beschreibung |
|-----------------------------------|---|---|
| Ausschalten nach | <ul style="list-style-type: none"> ■ 5 min - 1 h ■ 15 min¹ | Dauer einstellen, nach der das Gerät automatisch in den Standby wechselt, wenn keine Aktion am Display erfolgt oder das Gerät läuft. |
| Display-Helligkeit | <ul style="list-style-type: none"> ■ 10 % - 100 % ■ 50 %¹ | Anzeigehelligkeit in 10-%-Schritten einstellen. |
| Töne | <p>Lautstärke</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ off ■ 1: leise¹ ■ 2: mittel ■ 3: laut <p>Tastentöne</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ an¹ ■ aus | <ul style="list-style-type: none"> ■ Lautstärke der Töne einstellen. ■ Tastentöne einstellen. |
| Siedepunktautomatik | <ul style="list-style-type: none"> ■ 0 m - 50 m¹ ■ 51 m - 300 m ■ 301 m - 600 m ■ 601 m - 900 m ■ 901 m - 1200 m ■ 1201 m - 1500 m ■ 1501 m - 1800 m ■ > 1800 m | Höhe über dem Meeresspiegel einstellen, um den Siedepunkt anzupassen. |
| Software-Aktualisierung | <ul style="list-style-type: none"> ■ aktuell installierte Software-Version ■ verfügbare neue Software-Version | <ul style="list-style-type: none"> ■ Aktuell installierte Software Version anzeigen lassen. ■ Software-Version aktualisieren. |
| Auf Werkseinstellung zurücksetzen | - | Geänderte Einstellungen auf Werkseinstellung zurücksetzen. |
| Software-Lizenztexte | Software-Lizenztexte | Software-Lizenztexte aufrufen. |

20 Reinigen und Pflegen

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

20.1 Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel.

¹ Werkseinstellung

ACHTUNG

Durch ungeeignete Reinigungsmittel kann das Gerät beschädigt werden.

- ▶ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine ätzenden, chlorhaltigen, calciumcarbonathaltigen oder aggressiven Reiniger verwenden.

- ▶ Keine Backofenreiniger verwenden.
- ▶ Keine Entkalkungsmittel auf dem Touchdisplay oder dem Bedienfeld verwenden, da sich diese Flecken nicht mehr entfernen lassen.
- ▶ Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen.

20.2 Reinigungsübersicht

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

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

Durch die Verarbeitung von Lebensmitteln können Verfärbungen und Rückstände entstehen. Das ist nor-

mal und wirkt sich nicht negativ auf die Funktionsweise des Geräts aus.

Tipps

- Um den Deckel zu reinigen, demontieren Sie den Deckel.
→ Seite 41
- Damit das Wasser besser abfließen kann, demontieren Sie den Deckel immer.
- Legen Sie den Messbecher im Ge schirrspüler auf die Seite, damit sich weniger Wasser im Messbe cher sammelt.
- Nach der Teigzubereitung reinigen Sie das Gerät und die Werkzeuge am besten mit kaltem Wasser.
- Wenn sich Deckel nach der Verarbeitung von Karotten verfärbt, entfernen Sie die Verfärbungen mit ei nem Stück Küchenpapier und et was Salatöl.
- Wenn sich der Deckel nach der Verarbeitung von Curcuma oder Curry verfärbt, entfernen Sie die Verfärbungen, indem Sie den De ckel in die Sonne legen.
- Wenn Teile graue Verfärbungen aufweisen, entfernen Sie die Verfärbungen mit einem handelsüblichen Kalkreiniger.
- Um Korrosion auf den Zerkleinerungsscheiben zu vermeiden, weichen Sie die Zerkleinerungsscheiben nicht über längere Zeit ein.
- Um Gerüche zu reduzieren, entfernen Sie den Messbecher, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.

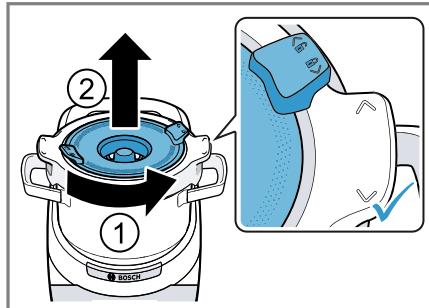
20.3 Deckel demontieren

Voraussetzungen

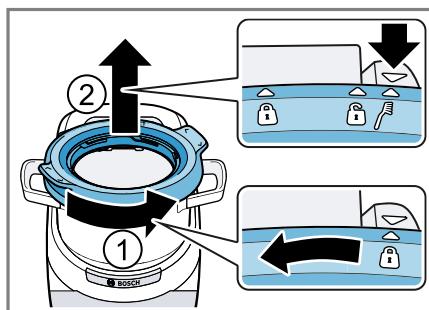
- Der Topf ist eingesetzt. → Seite 12
- Der Deckel ist auf dem Grundgerät montiert. → Seite 12

1. Den Messbecher entnehmen.

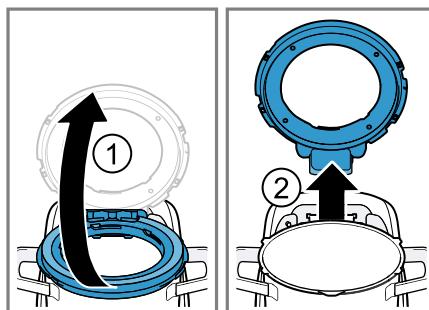
2. Den inneren Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen.



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



- ✓ Die Symbole ⚡▲ und ⚡▼ stehen übereinander.
- 5. Die Abdeckung für den Deckelrand entnehmen.
- 6. Den äußeren Deckel mit Dichtung hochklappen.



de Reinigen und Pflegen

- Den äußeren Deckel mit Dichtung aus der Deckelhalterung  entnehmen.

20.4 Werkzeughalter entfernen

⚠️ WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

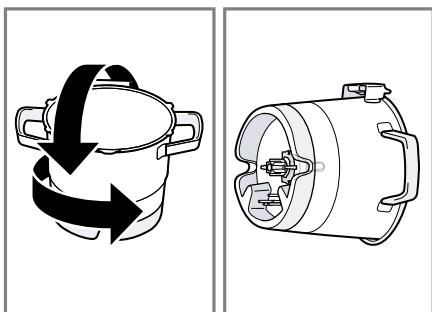
Während der Nutzung des Geräts erhitzen sich das Gerätgehäuse, der Topf, die Werkzeuge und die metallischen Bestandteile.

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

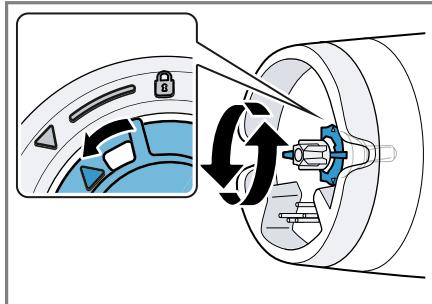
Voraussetzungen

- Der Deckel ist entfernt. → Seite 41
- Das Werkzeug ist entfernt.
→ Seite 22

- Den Topf aus dem Grundgerät nehmen.
- Den Topf auf die Seite drehen.

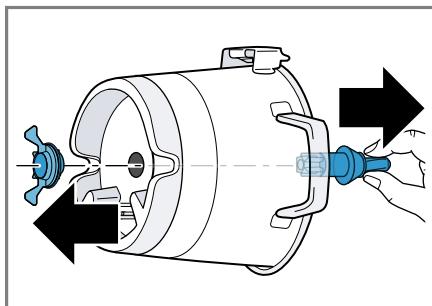


- Den Schraubring mit Flügeln bis zum Anschlagpunkt drehen.



- Die Symbole ▲ und ▼ stehen übereinander.

- Den Schraubring mit Flügeln über den Widerstand hinweg abziehen.



- Den Werkzeughalter entnehmen.

20.5 Grundgerät reinigen

⚠️ WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- Nie das Gerät oder die Netzzuleitung in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben.
- Auf die Gerätesteckverbindung darf keine Flüssigkeit überlaufen.
- Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.
- Nie das Gerät mit feuchten Händen benutzen.

Gegenstände in der Kontaktstelle können zu einem Stromschlag führen.

- Keine Gegenstände in die Kontaktstelle stecken.
1. Das Grundgerät vom Stromnetz trennen.
 2. Das Grundgerät und die Kontaktstelle mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.
 3. Die Ablauföffnungen reinigen.
 4. Den Infrarot-Temperatursensor feucht abwischen und mit einem weichen Tuch abtrocknen.
Der Infrarot-Temperatursensor muss frei von Schmutz, Schlieren und Kratzern sein.
 5. Das Grundgerät abtrocknen.

20.6 Universalmesserr reinigen

⚠️ WARNUNG

Schnittgefahr!

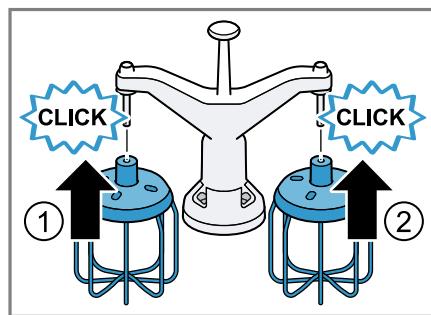
Das Universalmesserr hat scharfe Klingen.

- Das Universalmesserr nur am Werkzeuggriff fassen.
 - Das Universalmesserr aus dem Topf nehmen und reinigen.
 - Nie die Klingen mit bloßen Händen berühren.
 - Bei Nichtgebrauch das Universalmesserr immer im Messerschutz aufbewahren.
1. Das Universalmesserr am Werkzeuggriff halten und den Messerschutz von unten am Griff abziehen.
 2. Das Universalmesserr und den Messerschutz unter fließendem Wasser mit einer Bürste reinigen.
 3. Das Universalmesserr in den Messerschutz setzen.
 4. Alle Teile trocknen lassen.

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

20.7 Zwillings-Rührbesen reinigen

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



Die Schlagbesen müssen leichtgängig sein.

- ✓ Die Schlagbesen rasten hörbar ein.

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

20.8 Topf reinigen

Voraussetzung: Das Werkzeug ist entfernt. → Seite 22

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

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

Tipps

- Sie können den Topf im Geschirrspüler reinigen.

de Reinigen und Pflegen

- Sie können leichte Verfärbungen auf dem Topfboden mit Wasser und etwas Essig entfernen.
→ "Topf entkalken", Seite 44

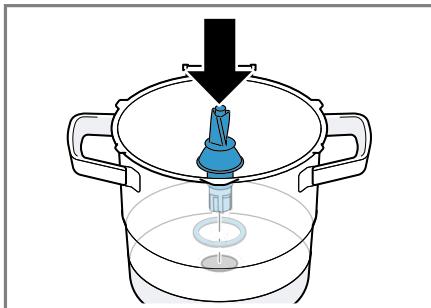
20.9 Topf entkalken

Voraussetzung: Erste Spuren von Kalk sind sichtbar.

- Den Topf aus dem Grundgerät entfernen.
- Einen haushaltsüblichen Entkalker nach Anleitung im Topf verwenden.
- Den Topf mit einer Spülbürste oder einem weichen Tuch reinigen.
- Den Topf mit klarem Wasser ausspülen.
- Den Topf abtrocknen.

20.10 Werkzeughalter reinigen

- Den Werkzeughalter entfernen.
→ Seite 42
- Den Silikondichtungsring vom Werkzeughalter nehmen.
- Den Silikondichtungsring unter fließendem Wasser mit einem weichen Tuch reinigen.
- Den Werkzeughalter unter fließendem Wasser mit einer Bürste reinigen.
- Alle Teile abtrocknen.
- Den Werkzeughalter mit dem Silikondichtungsring einsetzen.



- Den Topf auf die Seite drehen.
- Den Schraubring mit Flügeln bis zum Anschlag festdrehen.
- Die Symbole ⚡ und ▲ stehen übereinander.

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

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

20.11 Reinigungsprogramm verwenden

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

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

- Auf "Automatikprogramme" drücken.
- Auf "Reinigungsprogramm" drücken.
- Um das Automatikprogramm zu starten, auf "Start" drücken.
- Den Anweisungen im Display folgen.

21 Störungen beheben

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

⚠️ WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

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

| Störung | Ursache und Störungsbehebung |
|--|---|
| Gerät funktioniert nicht. | Gerät hat keinen Strom. ▶ Prüfen Sie, ob Ihr Gerät mit Strom versorgt ist. |
| Gerät lässt sich nicht einschalten oder startet nicht. | ⓘ-Taste reagiert nicht. ▶ Trennen Sie das Gerät ca. 5 Sekunden vom Netz und schließen Sie das Gerät danach wieder an die Stromversorgung an. |
| Gerät startet nach dem Netzanschluss verzögert. | Erstmaliges Laden der Systeme dauert länger als bei einem Gerätestart aus dem Standby. ▶ Warten Sie, bis der Vorgang beendet ist. Tipp: Lassen Sie das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen. |
| Home Connect funktioniert nicht ordnungsgemäß. | Unterschiedliche Ursachen sind möglich. ▶ Gehen Sie auf www.home-connect.com . |
| Touchdisplay reagiert nicht auf Eingaben. | Touchdisplay ist zu nass. ▶ Trocknen Sie das Touchdisplay mit einem weichen Tuch. Touchdisplay ist verschmutzt. ▶ Reinigen Sie das Touchdisplay. Tipp: Sie können die Tastensperre als Wischschutz verwenden. → "Tastensperre aktivieren", Seite 38 |
| Tastensperre ist aktiviert. | Deaktivieren Sie die Tastensperre. → "Tastensperre deaktivieren", Seite 38 |
| Turbo-Button wird nicht angezeigt. | Universalmesser ist nicht ausgewählt. ▶ Wählen Sie das Universalmesser aus. → "Manuelles Kochen einstellen", Seite 31 |

| Störung | Ursache und Störungsbehebung |
|--|---|
| Antrieb und Heizung funktionieren nicht. "Demo Modus" erscheint im Display. | <p>"Demo Modus" ist aktiviert.</p> <ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="367 171 1030 223">1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und schalten Sie das Gerät wieder ein.<li data-bbox="367 230 1030 282">2. Deaktivieren Sie den "Demo Modus" innerhalb 5 Minuten. <p>→ <i>"Grundeinstellungen ändern", Seite 38</i></p> |
| Betrieb schaltet ab. | <p>Zutaten sind ungleichmäßig verteilt.</p> <ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="367 358 963 382">► Verteilen Sie die Zutaten gleichmäßig im Topf. |
| | <p>Verarbeitungsmenge ist zu hoch.</p> <ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="367 419 885 443">► Reduzieren Sie die Verarbeitungsmenge. |
| | <p>Falsches Werkzeug ist eingesetzt.</p> <ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="367 490 862 514">► Setzen Sie das richtige Werkzeug ein. |
| | <p>Gerät ist zu starken Vibratoren ausgesetzt.</p> |
| | <ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="367 568 1030 620">► Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene, saubere und glatte Arbeitsfläche. <p>→ <i>"Gerät aufstellen", Seite 12</i></p> |
| Waage misst nicht richtig. | <p>Untergrund ist uneben.</p> <ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="367 700 1030 752">► Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene, saubere und glatte Arbeitsfläche. <p>→ <i>"Gerät aufstellen", Seite 12</i></p> |
| | <p>Saugfüße sind verschmutzt.</p> |
| | <ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="367 840 1030 863">► Wischen Sie die Saugfüße mit einem feuchten Tuch ab. |
| | <p>Netzanschlussleitung spannt zu stark.</p> |
| | <ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="367 933 1030 986">► Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht zu stark spannt. <p>→ <i>"Gerät elektrisch anschließen", Seite 13</i></p> |
| Deckel lässt sich nicht öffnen. | <p>Deckelverriegelung ist aktiv.</p> <ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="367 1073 1030 1125">► Beenden Sie den aktuellen Vorgang und warten Sie 3 Sekunden. <ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="367 1132 1030 1156">1. Trennen Sie das Gerät 30 Sekunden vom Netz.<li data-bbox="367 1162 1030 1186">2. Schalten Sie das Gerät wieder ein. <ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="367 1192 1030 1244">► Entnehmen Sie den Topf senkrecht aus dem Grundgerät. |
| Deckel lässt sich nicht öffnen oder schließen. | <p>Abdeckung für Deckelrand steht nicht auf Entriegelungsposition.</p> <ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="367 1311 1030 1364">► Stellen Sie die Abdeckung für den Deckelrand auf die Entriegelungsposition. <p>→ <i>"Deckel öffnen und schließen", Seite 25</i></p> |
| Gerät macht lautes Klickgeräusch. Das Display zeigt ☈. | <p>Deckelverriegelung wird aktiviert oder deaktiviert.</p> <ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="367 1446 1030 1499">► Das Klickgeräusch ist normal und unbedenklich. <p>→ <i>"Deckelverriegelung", Seite 37</i></p> |

| Störung | Ursache und Störungsbehebung |
|---|---|
| Gerichte kochen häufig über. Temperatur wird nicht exakt erreicht. | Meereshöhe ist nicht richtig eingestellt. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Stellen Sie die richtige Meereshöhe ein. → "Grundeinstellungen", Seite 38 |
| | Temperatur ist zu hoch. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verringern Sie die Temperatur. → "So gehen Sie am besten vor", Seite 50 |
| | SensorSpot oder Infrarot-Temperatursensor ist verschmutzt. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Reinigen Sie den SensorSpot. ▶ Reinigen Sie den Infrarot-Temperatursensor. → "Grundgerät reinigen", Seite 42 |
| | SensorSpot fehlt. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Bestellen Sie den SensorSpot über unseren Kundendienst mit der Service-Nummer 10012160 nach. |
| | Infrarot-Temperatursensor ist verkratzt. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontaktieren Sie unseren Kundendienst. |
| | Gesamtfüllmenge ist zu gering. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Füllen Sie Zutaten bis oberhalb der Markierung ☰ ein. |
| | Messbecher ist nicht richtig verwendet. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Beachten Sie die Hinweise zur Deckelverwendung. → "Übersicht der Deckelverwendung", Seite 18 |
| Werkzeug lässt sich nicht einsetzen. | Werkzeug ist innen verschmutzt. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Reinigen Sie das Werkzeug. → "Reinigungsübersicht", Seite 40 |
| | Federring fehlt. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Montieren Sie den Federring. |
| Geruch entwickelt sich im Gerät. | Gerät ist zum ersten Mal in Betrieb oder wird unter starker Last betrieben. Hinweis: Die Geruchsentwicklung ist normal und unbedenklich. |
| | Beim Zubereiten von Speisen entwickeln sich Dämpfe. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, entfernen Sie den Messbecher. |
| | Hinweis: Die Geruchsentwicklung ist normal und unbedenklich. |
| Deckel ist undicht. | Deckel oder Deckeldichtung ist defekt. <ol style="list-style-type: none"> 1. Prüfen Sie den Deckel und die Deckeldichtung auf Defekte. 2. Wenn der Deckel oder die Deckeldichtung defekt ist, kontaktieren Sie den Kundendienst. |

| Störung | Ursache und Störungsbehebung |
|-------------------|---|
| Topf ist undicht. | Silikondichtungsring am Werkzeughalter fehlt. ► Setzen Sie den Silikondichtungsring ein. → "Werkzeughalter reinigen", Seite 44 |
| | Silikondichtungsring ist stark verschmutzt. ► Reinigen Sie den Silikondichtungsring. |
| | Schraubring mit Flügeln ist falsch montiert. ► Prüfen Sie, ob der Schraubring mit Flügeln richtig montiert ist. → "Werkzeughalter entfernen", Seite 42 → "Werkzeughalter reinigen", Seite 44 |

22 Entsorgen

22.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wieder verwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzan schlussleitung ziehen.
2. Die Netanzanschlussleitung durch trennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsor gen.

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



Dieses Gerät ist entspre chend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekenn zeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

23 Kundendienst

Die BSH Hausgeräte GmbH verlängert die Verfügbarkeit von Ersatzteilen auf 10 Jahre. Dies bezieht sich auf alle funktionsrelevanten und lagerfähigen Teile für Geräte, die nach dem 1. Januar 2023 produziert wurden.

Hinweis: Der Einsatz des Kunden diensts ist im Rahmen der Hersteller garantiebedingungen kostenfrei.

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedin gungen in Ihrem Land erhalten Sie über den QR-Code auf dem beilie genden Dokument zu den Service kontakten und Garantiebedingungen, bei unserem Kundendienst oder auf unserer Website.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnis nummer (E-Nr.), die Fertigungsnum mer (FD) und die Zählnummer (Z-Nr.) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie im Kundendienstverzeich nis am Ende der Anleitung oder auf unserer Webseite.

Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 2023/826 finden Sie online un ter www.bosch-home.com auf der

Produktseite und der Serviceseite Ihres Geräts bei den Gebrauchsanleitungen und zusätzlichen Dokumenten.

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

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.), die Fertigungsnummer (FD) und die Zählnummer (Z-Nr.) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts.

Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

24 Technische Daten

| | |
|--|---------------------------|
| Grundgerät mit Deckel L x B x H | 46 cm x 34,5 cm x 31 cm |
| Grundgerät mit Dampfgaraufsatz L x B x H | 46 cm x 40,5 cm x 38,5 cm |
| Spannung | 220-240 V~ |
| Frequenz | 50-60 Hz |
| Nennleistung | 1750 W |
| Gewicht Grundgerät + Topf + Deckel | 9,7 kg |

Waage

| | |
|-----------------------------|--------------------------------|
| Messbereich | ■ 5-5000 g ■ -5 ... -1000 g |
| Toleranz im Bereich 5-300 g | +5 g |

Toleranz im Bereich 300-1000 g +2 %

Toleranz im Bereich 1000-5000 g +1 %

24.1 Informationen zu freier und Open Source Software

Dieses Produkt enthält Software-Komponenten, die von den Urheberrechtsinhabern als freie oder Open Source-Software lizenziert sind.

Die entsprechenden Lizenzinformationen sind auf dem Hausgerät gespeichert. Der Zugriff auf die entsprechenden Lizenzinformationen ist auch über die Home Connect App möglich: „Profil -> Rechtliche Hinweise -> Lizenzinformationen“. ¹ Sie können die Lizenzinformationen auf der Markenprodukt-Website herunterladen. (Bitte suchen Sie auf der Produkt-Website nach Ihrem Gerätmodell und weiteren Dokumenten.) Alternativ können Sie die entsprechenden Informationen unter ossrequest@bshg.com oder BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München anfordern.

Der Quellcode wird auf Anforderung zur Verfügung gestellt.

Bitte senden Sie Ihre Anforderung an ossrequest@bshg.com oder BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Betreff: „OSSREQUEST“

Die Kosten für die Bearbeitung Ihrer Anforderung werden Ihnen in Rechnung gestellt. Dieses Angebot gilt drei Jahre ab dem Kaufdatum bzw. mindestens für den Zeitraum, in dem

¹ Je nach Geräteausstattung

wir Support und Ersatzteile für das entsprechende Gerät anbieten.

25 Konformitätserklärung

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



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

5-GHz-Band (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 200 mW

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

5-GHz-WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen.

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

5-GHz-WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen.

26 So gelingt's

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

26.1 So gehen Sie am besten vor

Hier erfahren Sie, wie Sie am besten Schritt-für-Schritt vorgehen, um die Einstellempfehlungen ideal nutzen zu

können. Sie erhalten Angaben zu vielen Rezepten mit Informationen und Tipps, wie Sie Ihr Gerät ideal verwenden und einstellen.

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

→ "Dauer einstellen", Seite 26

1. "Manuelles Kochen" wählen.
→ Seite 31

Für die Einstellempfehlungen zum Kneten und Vermengen, die entsprechenden Automatikprogramme wählen.

→ "Übersicht der Automatikprogramme", Seite 29

2. Den Deckel öffnen.
3. Das empfohlene Werkzeug einsetzen.

Weitere Informationen zu den Werkzeugen finden Sie hier:
→ "Werkzeug und Zubehör", Seite 19

4. Das Gerät entsprechend den Einstellempfehlungen einstellen.
Bei der Kochart "Manuelles Kochen", müssen Sie die in den Einstellempfehlungen angegebenen Vorschlagstemperaturen an den Ort, an dem Sie das Gerät betreiben, anpassen.
Sie müssen nur bei Temperaturen im Temperaturbereich zwischen

93 °C und 100 °C Anpassungen vornehmen.

| Höhe über dem Messerspiegel in m | Kochpunkt Wasser in °C | Temperaturkorrektur in °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 Zerkleinern

Beim Zerkleinern zerteilen Sie Lebensmittel in feine oder grobe Stücke.

Hinweis

Die Verarbeitungsdauer beeinflusst die Stückgröße der Mandeln:

- 200 g Mandeln grob, ⌂ 18, ⌁ 10-15 Sekunden
- 200 g Mandeln fein, ⌂ 18, ⌁ 22-25 Sekunden
- 200 g Mandeln sehr fein, ⌂ 18, ⌁ 40-60 Sekunden

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

| | | |
|-------------------|--|---|
| Honig-Nuss-Butter | <ul style="list-style-type: none"> ■ 200 g Waldhonig, 3-4 °C ■ 150 g gewürfelte Butter, 2 x 2 x 1 cm, 3-4 °C | <ul style="list-style-type: none"> ■ Kochart "Manuelles Kochen" wählen. ■ Das Universalmesser wählen. |
|-------------------|--|---|

¹ Sehnen entfernen und in 2 cm x 2 cm Stücke schneiden.

² In 10 g Stücke schneiden und zwischendurch die Zwiebeln mit dem Spatel nach unten schieben.

³ Nur Petersilienblätter verwenden, vor der Verarbeitung waschen und mit einem Papier-tuch trocknen.

- 150 g Haselnüsse
- Das Universalmesser einsetzen.
- Den Waldhonig einfüllen.
- Die Butterwürfel einfüllen.
- Die Haselnüsse einfüllen.
- 10 Sekunden mit Geschwindigkeit 18 verarbeiten.

26.3 Pürieren

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

| Lebensmit- tel | Werkzeug | Mindest- menge in g | Maximal- menge in g | mind. - max. in s |
|----------------------------|----------|---------------------|---------------------|-------------------|
| Suppen | ∅ | 16-18 | 500 | 30-120 |
| Babynah- rung ¹ | ∅ | 16-18 | 500 | 30-120 |

26.4 Kneten

Beim Kneten verarbeiten Sie verschiedene Zutaten zu einem Teig

oder einer gleichmäßigen Masse. Im Unterschied zum Vermengen wird beim Kneten keine Luft eingearbeitet.

Feste Teige

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

Hinweise

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

Tipps

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

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

| Lebensmit- tel | Werkzeug | Automatik- programm | Mindest- menge in g ¹ | Maximal- menge in g ¹ | ⌚ in min |
|-------------------|--|---|--|--|----------|
| Brotteig | ∅ | 1 | 500 | 1500 | 2 |
| Pizzateig | ∅ | 1 | 500 | 1500 | 2 |
| Pastateig | ∅ | 1 | 500 | 1500 | 2 |
| Mürbteig | ∅ | 1 | 500 | 1500 | 2 |
| Strudelteig | ∅ | 1 | 500 | 1500 | 2 |
| Rezept | Zutaten | Verarbeitung | | | |
| Brotteig | <ul style="list-style-type: none"> ■ 750 g Weizenmehl ■ 150 g Weizenvollkornmehl ■ 50 g Zucker ■ 14 g Trockenhefe ■ 14 g Salz ■ 520 ml raumtemperiertes Wasser | <ul style="list-style-type: none"> ■ Automatikprogramm Teigprogramm 1: Feste Teige wählen. ■ Den Anweisungen im Display folgen. | | | |
| Pizzateig | <ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g Mehl ■ 3 EL Öl ■ 260 ml Wasser ■ 7 g Trockenhefe ■ 9 g Salz | <ul style="list-style-type: none"> ■ Automatikprogramm Teigprogramm 1: Feste Teige wählen. ■ Den Anweisungen im Display folgen. | | | |
| Pastateig | <ul style="list-style-type: none"> ■ 600 g Mehl ■ 330 g Eier, ca. 6 Stück | <ul style="list-style-type: none"> ■ Automatikprogramm Teigprogramm 1: Feste Teige wählen. ■ Den Anweisungen im Display folgen. | | | |
| Mürbteig | <ul style="list-style-type: none"> ■ 600 g Mehl ■ 300 g Margarine ■ 150 ml kaltes Wasser ■ 10 g Salz | <ul style="list-style-type: none"> ■ Automatikprogramm Teigprogramm 1: Feste Teige wählen. ■ Den Anweisungen im Display folgen. ■ Nach 40 Sekunden Wasser durch die Einfüllöffnung füllen. | | | |
| Strudelteig | <ul style="list-style-type: none"> ■ 300 g Mehl ■ 1½ Prisen Salz ■ 120 g Eier, ca. 2 Stück ■ 50 ml kaltes Wasser ■ 30 g flüssige Butter | <ul style="list-style-type: none"> ■ Automatikprogramm Teigprogramm 1: Feste Teige wählen. ■ Den Anweisungen im Display folgen. | | | |

¹ Gesamtmenge aller Zutaten

| Rezept | Zutaten | Verarbeitung |
|-----------------------|---|--|
| Hefeteig ¹ | <ul style="list-style-type: none"> ■ 350 g Mehl ■ 10 g Margarine ■ 5 g Salz ■ 10 g Zucker ■ 200 ml Wasser ■ 5 g Trockenhefe | <ul style="list-style-type: none"> ■ Kochart "Manuelles Kochen" wählen. ■ Das Universalmesser wählen. ■ Das Universalmesser einsetzen. ■ Zutaten für den Teig einführen. ■ Den Deckel schließen. ■ 3 Minuten mit Geschwindigkeit 11 verarbeiten. |

Weiche Teige

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

Hinweise

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

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

| Lebensmittel | Werkzeug | Automatik- programm | Mindest- menge in g ² | Maximal- menge in g ² | ⌚ in min |
|----------------------------|----------|---------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------|
| Weicher Hefeteig | ∅ | 2 | 500 | 1500 | 3 |
| Süßer Hefe- teig | ∅ | 2 | 500 | 1500 | 3 |
| Würziger Roggensau- erteig | ∅ | 2 | 500 | 1500 | 3 |

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

| Rezept | Zutaten | Verarbeitung |
|--------------------|---|--|
| Weicher Hefe- teig | <ul style="list-style-type: none"> ■ 525 g Weizenmehl Type 405 ■ 350 g Roggenmehl Type 1150 | <ul style="list-style-type: none"> ■ Automatikprogramm Teig- programm 2: Weiche Teige wählen. |

¹ Die Zutatenmenge nicht verändern.

² Gesamtmenge aller Zutaten

| Rezept | Zutaten | Verarbeitung |
|--------------------------|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> ■ 350 ml raumtemperierte Buttermilch ■ 250 ml lauwarmes Wasser ■ 14 g Trockenhefe ■ 15 g Salz ■ 1 EL Honig ■ 1 TL ganzer Kümmel ■ 2 EL gemahlenes Brotgewürz | <ul style="list-style-type: none"> ■ Den Anweisungen im Display folgen. |
| Süßer Hefeteig | <ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g Weizenmehl ■ 100 g Zucker ■ 7 g Trockenhefe ■ 1 Prise Salz ■ 100 g weiche Butter ■ 2 Eier ■ 150 ml raumtemperierte Milch | <ul style="list-style-type: none"> ■ Automatikprogramm Teigprogramm 2: Weiche Teige wählen. ■ Den Anweisungen im Display folgen. |
| Würziger Roggensauerteig | <p>Sauerteigvermehrung:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 50 g Sauerteig vom Bäcker oder Fertigsauerteig ■ 300 g Roggenmehl Type 1150 ■ 300 ml lauwarmes Wasser <p>Brotteig:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 300 g Roggenmehl Type 1150 ■ 250 g Weizenmehl Type 405 oder Type 550 ■ 2 EL gemörsertes Brotgewürz ■ 2 EL Trockenhefe ■ 1 EL Honig ■ 20 g Salz ■ 200 ml lauwarmes Wasser | <p>Vorbereitung:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Um den Sauerteig gehen zu lassen, den Sauerteig am Vortag mit dem Roggenmehl und dem lauwarmen Wasser in eine Schüssel geben und umrühren. ■ Den Sauerteig an einem warmen Ort 24 Stunden stehen lassen. ■ Am nächsten Tag 50 g der Sauerteigmasse entnehmen und für die spätere Brotherstellung aufbewahren. <p>Zubereitung:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Automatikprogramm Teigprogramm 2: Weiche Teige wählen. ■ Den Anweisungen im Display folgen. |

26.5 Vermengen

Beim Vermengen mischen Sie mehr als zwei Lebensmittelkomponenten.

Flüssige Teige

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

Hinweise

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

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

| Rezept | Zutaten | Verarbeitung |
|-----------------------|---|--|
| Pfannkuchenteig | <ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g Weizenmehl ■ 500 ml Milch ■ 200 g Eier, ca. 4 Stück ■ 6 g Salz | <ul style="list-style-type: none"> ■ Automatikprogramm Teigprogramm 3: Flüssige Teige wählen. ■ Den Anweisungen im Display folgen. ■ 1 Minute verarbeiten. |
| Rührteig | <ul style="list-style-type: none"> ■ 150 g Mehl ■ 150 g Zucker ■ 150 g Margarine ■ 3 g Backpulver ■ 3 Eier | <ul style="list-style-type: none"> ■ Automatikprogramm Teigprogramm 3: Flüssige Teige wählen. ■ Den Anweisungen im Display folgen. ■ 2 Minuten verarbeiten. |
| Waffelteig | <ul style="list-style-type: none"> ■ 300 g Weizenmehl ■ 6 g Salz ■ 16 g Backpulver ■ 25 g Zucker ■ 2 Eier ■ 375 ml Milch ■ 75 g weiche Butter ■ 1 TL Vanilleextrakt | <ul style="list-style-type: none"> ■ Automatikprogramm Teigprogramm 3: Flüssige Teige wählen. ■ Den Anweisungen im Display folgen. ■ 1 Minute verarbeiten. |
| Schwerer Fruchtkuchen | <ul style="list-style-type: none"> ■ 3 Eier ■ 135 g Zucker ■ 135 g Margarine ■ 255 g Mehl ■ 10,5 g Backpulver | <ul style="list-style-type: none"> ■ Kochart "Manuelles Kochen" wählen. ■ Das Universalmesser wählen. |

¹ Gesamtmenge aller Zutaten

| Rezept | Zutaten | Verarbeitung |
|--------|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> ■ 150 g eingeweichte Rosinen ■ 150 g gemischte Trockenfrüchte | <ul style="list-style-type: none"> ■ Das Universalmesser einsetzen. ■ Mehl, Backpulver, Zucker, Margarine und Eier einfüllen. ■ Den Deckel schließen. ■ 75-90 Sekunden mit Geschwindigkeit 12 verarbeiten. ■ Gemischte Trockenfrüchte und eingeweichte Rosinen einfüllen. ■ 20-30 Sekunden mit Geschwindigkeit 7 verarbeiten. |

26.6 Emulgieren

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

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

26.7 Steifschlagen

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

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

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

| Lebensmit- tel | Werkzeug | | Mindest- menge Ei- weiß | Maximal- menge Ei- weiß | mind. - max. in min |
|----------------|----------|---|-------------------------|-------------------------|---------------------|
| Eiweiß | | 5 | 3 | 12 | 5-12 |

Zubereitungshinweise für Schlagsahne

Beachten Sie diese Faktoren für ein schnelles und gutes Ergebnis beim Schlagen von Sahne.

Temperatur:

- Sahne bei 5-7 °C verarbeiten.
- Sahne vor dem Schlagen mindestens 12 Stunden lang kühlen.
- Topf so kalt wie möglich verwenden.

Fettgehalt:

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

Sorte:

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

Tipps

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

Zubereitungshinweise für Eiweiß

Beachten Sie diese Faktoren für ein gutes Ergebnis beim Zubereiten von Eiweiß.

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

26.8 Raspeln

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

| Lebensmit- tel | Werkzeug | | Seite der Wende- raspel- scheibe | Mindest- menge in g | Maximal- menge in g |
|----------------|----------|---|----------------------------------|---------------------|---------------------|
| Karotten | | 6 | 2, 4 ¹ | - | 1000 |

¹ 2 grob, 4 fein

| Lebensmit- tel | Werkzeug | Seite der Wend- raspel- scheibe | Mindest- menge in g | Maximal- menge in g |
|-------------------|----------|---------------------------------|---------------------|---------------------|
| Käse, z. B. Gouda | | 6 | 2, 4 ¹ | - 1000 |
| Parmesan | | 9 | 4 ¹ | - 1000 |
| geschälte Äpfel | | 6 | 2, 4 ¹ | - 1000 |
| Kartoffeln | | 6 | 2, 4 ¹ | - 1000 |
| Sellerie | | 6 | 2, 4 ¹ | - 1000 |

26.9 Schneiden

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

| Lebensmit- tel | Werkzeug | Seite der Wend- schneid- scheibe | Mindest- menge in g | Maximal- menge in g |
|----------------|----------|----------------------------------|---------------------|---------------------|
| Gurken | | 6 | 1, 3 ² | - 1000 |
| Karotten | | 6 | 1, 3 ² | - 1000 |
| Lauch | | 9 | 1, 3 ² | - 1000 |
| Kartoffeln | | 6 | 1, 3 ² | - 1000 |
| Kohl | | 6 | 1, 3 ² | - 1000 |

26.10 Dampfgaren

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

Beachten Sie die Einstellempfehlungen beim Dampfgaren.

Hinweise

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

Tipp: Verwenden Sie für das Dampfgaren das Automatikprogramm.

¹ 2 grob, 4 fein

² 1 dick, 3 dünn

| Lebensmittel | Wasser in ml | Dampfgarintensität | ⌚ mind. - max. in min |
|---------------------------------------|---------------------|---------------------------|------------------------------|
| ganze Artischocken, 4 Stück | 1500 | hoch | 35-45 |
| Blumenkohl, in Röschen, 600 g | 800 | hoch | 15-20 |
| Brokkoli, in Röschen, 600 g | 800 | hoch | 9-12 |
| tiefgekühlte Erbsen, 1000 g | 800 | hoch | 10-15 |
| Karotten, in Scheiben, 500 g | 800 | hoch | 8-12 |
| ganze Karotten, 500 g | 800 | hoch | 10-15 |
| ganze Maiskolben, 4 Stück | 1000 | hoch | 45-55 |
| ganze grüne Spargel, 1000 g | 800 | hoch | 12-17 |
| ganze weiße Spargel, 1000 g | 800 | hoch | 20-25 |
| mittelgroße Pellkartoffeln, 1000 g | 1000 | hoch | 30-40 |
| geviertelte Salzkartoffeln, 1000 g | 800 | hoch | 20-30 |
| Hähnchenbrust, je 150 g, 3 Stück | 1000 | hoch | 30-35 |
| ganze Dorade, je 300 g, 2 Stück | 800 | niedrig | 25-28 |
| ganze Forelle, je 200 g, 4 Stück | 800 | niedrig | 15-18 |
| Kabeljaufilet, je 180 g, 2 Stück | 800 | niedrig | 32-37 |
| Lachsfilet, je 125 g, 4 Stück | 800 | hoch | 12-15 |
| gefrorene Muscheln ohne Schale, 700 g | 800 | hoch | 12-16 |
| Rotbarschfilet, je 160 g, 2 Stück | 800 | hoch | 10-15 |

| Lebensmittel | Wasser in ml | Dampfgarintensität | mind. - max. in min |
|-----------------------------------|--------------|--------------------|---------------------|
| Crème brûlée, in Gläsern, 4 Stück | 800 | niedrig | 35-45 |

Speisen dampfgaren

Tipps

- Beachten Sie folgende Zubereitungstipps:
 - Die Stückgröße, die Qualität und der Reifegrad der Zutaten beeinflussen die Garzeit.
 - Je kleiner die Stückgröße der Zutaten ist, desto kürzer ist die Garzeit.
 - Wenn Sie die Zutaten gleichmäßig im Dampfgarzubehör verteilen und nicht alle Löcher bedecken, wird das Garergebnis gleichmäßiger.
 - Verteilen Sie druckempfindliche Lebensmittel auf mehrere Ebenen.
 - Bei gefrorenen Zutaten erhöht sich die Dauer.
- Beachten Sie folgende Tipps zum Dampfgaren mit Geschirr:

- Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Dampfgarzubehörs.
- Das Geschirr muss hitzebeständig und dampfbeständig sein.
- Durch dickwandiges Geschirr verlängern sich die Garzeiten.
- Beachten Sie folgende Tipps beim Dampfgaren von Menüs:
 - Um alle Speisen gleichzeitig fertigzustellen, geben Sie die Speise mit der längsten Garzeit zuerst in das Dampfgarzubehör und die restlichen Speisen zum späteren Zeitpunkt.
 - Wenn Sie die restlichen Speisen hinzufügen, entweicht Dampf und die Garzeit verlängert sich leicht.
- 1. Das Automatikprogramm "Dampfgaren" wählen.
- 2. Die Dampfintensität wählen.
- 3. Den Anweisungen im Display folgen.

26.11 Sous-vide

Mit dem Automatikprogramm Sous-vide garen Sie Lebensmittel unter Vakuum. "Sous-vide" steht für eine besonders schonende Zubereitung.

Im Vakuumierbeutel verpackte Lebensmittel bereiten Sie bei konstant niedrigen Temperaturen zu. Für den Geschmack und die Röstaromen braten Sie die Lebensmittel im Anschluss kurz an.

Hinweise

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

Tipps

- Übernehmen Sie die exakte Temperatur und Dauer aus Ihrem Rezept.

de So gelingt's

- Verwenden Sie für das Sous-vide-Garen das Automatikprogramm.

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

Speisen vakuumieren

⚠️ WARNUNG

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Unsachgemäße Zubereitung kann zu gesundheitlichen Problemen führen.

- Nur frische Lebensmittel von einwandfreier und bester Qualität verwenden.

- Die Hände waschen und desinfizieren.
- Einmalhandschuhe oder eine Grillzange verwenden.
- Hygienisch kritische Lebensmittel auf Zustand und Haltbarkeit prüfen, z. B. Geflügel, Eier und Fisch.
- Das Geflügel bei mindestens 65 °C zubereiten.

¹ Die Speise im Vakuumierbeutel vollständig mit Wasser bedecken. Die Markierung max nicht überschreiten.

² Messbecher verwenden.

³ Nach dem Garen beidseitig in der Pfanne anbraten.

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

Tipps

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

Hinweis: Der Kammervakuumierer ist nicht im Lieferumfang enthalten.

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

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

Tipp: Sie können bereits mit einem kleinen Stück Butter und etwas Salz im Vakuumierbeutel die natürlichen Aromen qualitativ hochwertiger Lebensmittel intensivieren. Verschiedene Zutaten beeinflussen die Zubereitung der Speise:

- Salz und Zucker verkürzen die Garzeit.
- Säurehaltige Lebensmittel lassen Speisen fester werden, z. B. Zitronensaft oder Essig.
- Alkohol und Knoblauch geben Speisen einen unangenehmen Beigeschmack.

2. Um den Vakuumierbeutel zu befüllen, den Rand des Beutels 3 - 4 cm umklappen und in ein Gefäß stellen, z. B. in einen Messbecher.

- Fischstücke oder Fleischstücke nebeneinander und nicht übereinanderlegen.
- Gemüse oder Desserts flach vakuieren.
- Darauf achten, dass der Rand des Vakuumierbeutels sauber ist.

3. Die Speise vakuieren.

4. Prüfen, ob der Vakuumbeutel intakt ist.

- Im Vakuumierbeutel ist keine oder kaum Luft.
- Die Schweißnaht ist einwandfrei geschlossen.
- Der Vakuumierbeutel hat keine Löcher.

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

Speisen sous-vide garen

⚠️ WARNUNG

Verbrühungsgefahr!

Heißes Wasser auf dem Vakuumierbeutel kann zu Verbrühungen führen.

- ▶ Den Vakuumierbeutel nach dem Garen vorsichtig entnehmen.

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

Voraussetzung: Die Speise ist vakuumiert. → Seite 62

1. Das Automatikprogramm "Sous-vide" wählen.
2. Den Anweisungen im Display folgen.
3. Nach dem Sous-vide-Garen den Vakuumierbeutel abtrocknen und in ein sauberes Gefäß legen.
4. **Tipp:** Sie können aus dem Sud oder der Marinade eine Soße zubereiten.
5. Den Vakuumierbeutel mit einer Schere öffnen und das gesamte Gargut und die Flüssigkeit in das Gefäß geben.
6. Die Speise servierfertig machen.

Speise Zubereitungshinweise

- | | |
|---------|---|
| Fleisch | <ul style="list-style-type: none">- Um Fettspritzer zu vermeiden, das Fleisch mit einem Küchentuch abtupfen, bevor Sie das Fleisch in das heiße Öl geben.- Das Fleisch sehr heiß für wenige Sekunden pro Seite anbraten. Dadurch erhält das Fleisch eine Kruste und die gewohnten Röstaromen, ohne zu übergaren. |
|---------|---|

- | | |
|-------|--|
| Fisch | <ul style="list-style-type: none">- Den Fisch würzen und mit heißer Butter übergießen.- Um eine Kruste und Röstaromen zu erhalten, den Fisch für wenige Sekunden pro Seite anbraten.- Die Anbratzeit verlängern, falls durch das Sous-vide-Garen der gewünschte Gargrad noch nicht erreicht ist. |
|-------|--|

- | | |
|--------|---|
| Gemüse | <ul style="list-style-type: none">- Um Röstaromen zu erhalten, das Gemüse kurz anbraten.- Das Gemüse abschmecken oder mit anderen Zutaten vermengen. |
|--------|---|

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

26.12 Schmelzen

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

| Lebens- mittel | Werk- zeug | ⌚ | Menge in g | ⌚ in °C | ⌚ mind. - max. in min | Deckel |
|--|---|---|---------------|---------|-----------------------------|------------------|
| Schokola- de, Kuver- türe ¹ | - | - | 200 | 50 | 20-30 | ohne |
| Butter |  | 2 | 100 | 60 | 5-10 | geschlos- sen |
| Fondue- Käse, Fer- tiggericht |  | 2 | 400 | 100 | 7-12 | geschlos- sen |

Schokolade und Kuvertüre schmelzen

1. Die Schokolade in kleinen Stücken in den Topf geben.
Die Schokolade schmilzt, ohne umzurühren und anzubrennen.
2. Die Schokolade zwischendurch mit dem Spatel nach unten schieben.

Fondue-Käse schmelzen

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

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

26.13 Simmern und Pochieren

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

| Lebens- mittel | Werk- zeug | ⌚ | Min- dest- menge Wasser in ml | Maxi- mal- menge Wasser in ml | ⌚ in °C | ⌚ mind. - max. in min | Deckel |
|----------------------------------|---------------|---|---|---|---------|-----------------------------|-------------------------------|
| Klöße, Knödel ¹ | - | - | 500 | 2500 | 95 | 25-30 | geschlos- sen ² |

¹ Auch als Automatikprogramm verfügbar

² Messbecher verwenden.

| Lebens- mittel | Werk- zeug | ⌚ | Min- dest- menge Wasser in ml | Maxi- mal- menge Wasser in ml | ⌚ in °C | ⌚ mind. - max. in min | Deckel |
|---------------------------------|---------------|---|---|---|---------|-----------------------------|-------------------------------|
| Fisch | - | - | - | 2000 | 85 | 18-23 | geschlos- sen ¹ |
| pochier- tes Ei ² | - | - | - | 3000 | 85 | 5-10 | geschlos- sen ¹ |

Klöße und Knödel sammern

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

Tipp: Sie können die Klöße anschließend warmhalten.

Eier pochieren

1. "Manuelles Kochen" wählen.
→ Seite 31

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

26.14 Aufwärmen

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

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

| Lebens- mittel | Werk- zeug | ⌚ | Min- dest- menge in ml | Maxi- mal- menge in ml | ⌚ in °C | ⌚ mind. - max. in min | Deckel |
|----------------------|---|---|---------------------------------|---------------------------------|---------|-----------------------------|------------------|
| Eintopf ³ |  | 4 | 500 | 3000 | 75 | 20-45 | geschlos- sen |
| Milch ³ |  | 4 | 500 | 3000 | 90 | 10-15 | geschlos- sen |

¹ Messbecher verwenden.

² Wasser mit Essig vorher unter Rühren in Bewegung bringen.

³ Auch als Automatikprogramm verfügbar

| Lebens- mittel | Werk- zeug | ⌚ | Min- dest- menge in ml | Maxi- mal- menge in ml | ⌚ in °C | ⌚ mind. - max. in min | Deckel |
|--|---------------|---|---------------------------------|---------------------------------|---------|-----------------------------|------------------|
| Würst- chen in Wasser ¹ | - | - | 500 | 2500 | 80 | 25-30 | geschlos- sen |

Eintopf aufwärmen

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

Tipp: Sie können den Eintopf anschließend warmhalten.

Milch aufwärmen

1. Die Milch in den Topf geben.
2. Den Deckel schließen und verriegeln.

3. Den Messbecher einsetzen und auf "Start" drücken.

Würstchen in Wasser aufwärmen

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

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

26.15 Kochen

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

| Lebens- mittel | Werk- zeug | ⌚ | Min- dest- menge Wasser in ml | Maxi- mal- menge Wasser in ml | ⌚ in °C | ⌚ mind. - max. in min | Deckel |
|----------------------------------|---------------|---|---|---|---------|-----------------------------|-------------------------------|
| Reis ¹ | - | - | 500 | 2500 | 98 | - | geschlos- sen ² |
| Milch- reis ¹ | 笊 | 4 | 500 ³ | 2500 ³ | 95 | 25-35 | geschlos- sen ² |
| Pellkar- toffeln ¹ | - | - | 500 | 2500 | 99 | - | geschlos- sen ² |
| Salzkar- toffeln ¹ | - | - | 500 | 2500 | 99 | - | geschlos- sen ² |

¹ Auch als Automatikprogramm verfügbar

² Keinen Messbecher verwenden.

³ Milch verwenden.

| Lebens- mittel | Werk- zeug | ⌚ | Min- dest- menge Wasser in ml | Maxi- mal- menge Wasser in ml | ⌚ in °C | ⌚ mind. - max. in min | Deckel |
|--|---|---|---|---|---------|-----------------------------|-------------------------------|
| Teigwa- ren, Nu- deln ¹ | - | - | 500 | 2500 | 98 | - | geschlos- sen ² |
| Eintopf, Suppen |  | 4 | 500 | 2500 | 98 | - | geschlos- sen ³ |
| weiche Eier, M, 1-10 Stück | - ⁴ | - | 2000 | 2500 | 99 | 15-17 | geschlos- sen ³ |
| harte Ei- er, M, 1-10 Stück | - ⁴ | - | 2000 | 2500 | 99 | 18-21 | geschlos- sen ³ |

| Rezept | Zutaten | Verarbeitung |
|-----------|--|---|
| Milchreis | <ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g Rundkornreis ■ 120 g Zucker ■ 1 l Milch mit 3,5 % Fettanteil ■ 1,5 g Salz | <ul style="list-style-type: none"> ■ Kochart "Manuelles Küchen" wählen. ■ Den Rührer wählen und einsetzen. ■ Alle Zutaten in den Topf füllen. ■ Den Deckel schließen. ■ Temperatur auf 95 °C stellen. ■ Geschwindigkeit auf 4 stellen. ■ Milchreis kochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. |

26.16 Schmoren

Beim Schmoren braten Sie Speisen in wenig Fett. Unter Oberflächenbräu-

nung bildet sich eine Kruste. Anschließend dünstet die Speise in wenig siedender, wasserhaltiger Flüssigkeit oder im eigenen Saft.

¹ Auch als Automatikprogramm verfügbar

² Keinen Messbecher verwenden.

³ Messbecher verwenden.

⁴ Dampfgareinsatz verwenden.

Hinweis: Ihr Gerät verfügt über Guided Cooking Rezepte zum Schmoren.
→ "Rezept wählen", Seite 28

Beispielrezepte:

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

26.17 Anbraten

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

⚠ WARNUNG

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Unsachgemäße Zubereitung kann zu gesundheitlichen Problemen führen.

- Das Fleisch und das Geflügel unter Beachtung der Hygiene vorbereiten.

| Lebens- mittel | Werk- zeug | Min- dest- menge in g | Maxi- mal- menge in g | in °C | mind. - max. in min | Deckel | |
|---|---|--------------------------------|--------------------------------|-------|---------------------------|-------------------------------|----------|
| rotes Fleisch, z. B. Rind- fleisch | - ¹ | - | - | 1000 | 200 | - | geöffnet |
| weißes Fleisch, z. B. Schwei- ne- fleisch, Geflügel | - ¹ | - | - | 1000 | 180 | - | geöffnet |
| Hack- fleisch | - ¹ | - | - | 1000 | 200 | 10-15 | geöffnet |
| Gu- lasch- fleisch ² , ³ |  1 | - | 1000 | 200 | 20-25 | geschlos- sen ⁴ | |

¹ Mit dem Spatel rühren.

² Auch als Automatikprogramm verfügbar

³ In 3 cm große Stücke schneiden.

⁴ Keinen Messbecher verwenden.

| Lebens- mittel | Werk- zeug | ⌚ | Min- dest- menge in g | Maxi- mal- menge in g | ⌚ in °C | ⌚ mind. - max. in min | Deckel |
|--------------------------------------|---|---|--------------------------------|--------------------------------|---------|-----------------------------|-------------------------------|
| Meeres- früchte ^{1,2} | - ³ | - | - | - | 160 | - | geöffnet |
| Gemüse ¹ | - ³ | - | - | - | 130-160 | - | geöffnet |
| Zwie- beln ¹ |  | 1 | - | 500 | 140-160 | 15-20 | geschlos- sen ⁴ |

Hackfleisch anbraten

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

Speisen anbraten

⚠ WARNUNG

Brandgefahr!

Heißes Öl und Fett entzünden sich schnell.

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

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

2. Die Lebensmittel in den Topf geben.

Tipps

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

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

¹ Auch als Automatikprogramm verfügbar

² In 3 cm große Stücke schneiden.

³ Mit dem Spatel rühren.

⁴ Keinen Messbecher verwenden.

Service world-wi-de

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:Kleingeraeete@bshg.com>
www.bosch-home.com/de
Mo-So 7:00 bis 22:00 Uhr

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
26 ave Michelet - CS 90045
93582 SAINT-OUEN cedex

0 970 809 890 Service gratuit
+ prix appel

<mailto:serviceconsommateur.fr@bosch-home.com>
www.bosch-home.com/fr



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



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



8001347600 (050311)
de