

## Küchenmaschine mit Kochfunktion, Cookit MCC9555DWC



### Integriertes Zubehör

1 x Doppel-Schlagbesen, 1 x Raspelwendescheibe grob/fein, 1 x Schneidwendescheibe dick/dünn, 1 x Spatel, 1 x Universalmesser, 1 x Edelstahl-Topf inkl. Heizung und Deckel, 1 x Dampfgareinsatz, 1 x Dampfgarer-Aufsatz, 2-lagig, 1 x Innerer Deckel mit Einfüllschacht, 1 x Rührer

### Zusätzlich erhältliches Zubehör

MCCA1BO : Bosch Cookit XL Topf  
MCCA1CK : Bosch Cookit Crushmesser  
MCCA1LI : Bosch Cookit Deckel  
MCCA1PA : Cookit Lifter Umfüllhilfe  
MUZ9AG1 : Asia Gemüse Scheibe  
MUZ9FG1 : Feine Reibscheibe  
MUZ9SC1 : SuperCut Scheibe

## Ein Gerät, alle Freiheiten. Der Cookit. (MCC9555FWC - französische Variante / MCC9555DWC - deutsche Variante)

- **Vielfalt mit drei Kocharten:** Guided Cooking Rezepte mit Gelinggarantie, 24 Automatikprogramme und manuelles Kochen
- **Anbraten bei bis zu 200°C:** Mehr Geschmack für Fleisch, Fisch oder Gemüse mit Temperaturen von 37°-200°C
- **XL-Topf mit Smart Sensor Technology:** Kochspaß in neuer Dimension und für bis zu 8 Personen dank 3 l Volumen
- **7 professionelle Werkzeuge und Zubehöre inklusive:** Für viele Funktionen wie Rühren, Kneten, Zerkleinern, Raspeln, Dampfgaren und mehr
- **Home Connect App:** neue Rezepte auf den Cookit übertragen und Kochfortschritt mit dem Smartphone immer im Blick

### Technische Daten

Mitgeliefertes Zubehör : 1 x Doppel-Schlagbesen, 1 x Raspelwendescheibe grob/fein, 1 x Schneidwendescheibe dick/dünn, 1 x Spatel, 1 x Universalmesser, 1 x Edelstahl-Topf inkl. Heizung und Deckel, 1 x Dampfgareinsatz, 1 x Dampfgarer-Aufsatz, 2-lagig, 1 x Innerer Deckel mit Einfüllschacht, 1 x Rührer



## Küchenmaschine mit Kochfunktion, Cookit MCC955DWC

### Ein Gerät, alle Freiheiten. Der Cookit. (MCC955FWC - französische Variante / MCC955DWC - deutsche Variante)

#### Exzellente Ergebnisse

- Guided Cooking Rezepte mit Gelinggarantie dank einfacher und bebildeter Schritt-für-Schritt Anleitung.
- Advanced Temperature System: leistungsstarkes und präzises Heizsystem für optimale Kochergebnisse von 37°-200°C. Für Sous Vide einstellbar in 1°C Schritten.
- Siedepunktautomatik: immer die richtige Temperatur dank automatischer Anpassung der Temperatur in Abhängigkeit des Aufstellungsortes.
- Leistungsstarker Motor für die Verarbeitung speziell von grossen Mengen - z.B. bis zu 1,5 kg Hefeteig

#### Vielfalt

- 140 abwechslungsreiche auf dem Gerät bereit vorinstallierte Rezepte. Viele weitere als Download in der Home Connect App verfügbar.
- Mit Flex Rezepten noch mehr Abwechslung dank personalisierbarer Zubereitungsschritte.
- 24 spezielle Automatikprogramme für spezielle Kochmethoden oder Anwendungsarten wie Dampfgaren, Sous Vide Kochen oder Teige kneten.
- Mit dem Manuellen Kochen einfach eigene Gerichte kochen. Geschwindigkeit, Temperatur und Zeit sind frei auswählbar.
- Insgesamt 27 Koch- und Verarbeitungsfunktionen und zahlreiches Zubehör machen den Cookit zu einem echten Multitalent.

#### Komfort

- Mit der integrierten Waage einfach Zutaten bis zu 5 kg direkt im Topf wiegen oder unabhängig als Küchenwaage. Anzeige erfolgt in 1g Schritten.
- Lieblingsrezepte können einfach als Favorit abgespeichert und schnell wiedergefunden werden.
- Für eine schnelle Reinigung sind Topf, Deckel, Zubehöre und Werkzeuge spülmaschinene geeignet. Zudem existiert ein hilfreiches Reinigungsprogramm.
- Dank verbundener Home Connect App sind alle aktuellen Zubereitungsschritte auf dem Smartphone immer sichtbar.
- Praktische Warmhaltefunktion bei vielen Rezepten optional verfügbar.

#### Enthaltenes Zubehör

- Hochwertiges Kochbuch mit allen Rezepten, praktischen Anwendungstabellen und Wissenswertes rund ums Kochen.
- 3D-Rührer: Wird verwendet um Lebensmittel zu mischen und umzurühren oder Zutaten beim Anbraten zu wenden.
- Zwillingrührbesen: wird verwendet um Sahne oder Eiweiss zu schlagen und flüssige Speisen zur rühren wie z.B. Saucen, Pudding oder Polenta.
- Universalmesser: wird zum Zerkleinern von Lebensmitteln und Kneten von Teigen verwendet. Aus rostfreiem Edelstahl und mit Spezialschliff für lange Haltbarkeit.
- Dampfgaraufsatz (5,0 l): 3-teilig mit praktischem Zwischenboden zum Dampfgaren auf mehreren Ebenen und Deckel, der auch als Abtropftablett dient. Ausreichend für ca. 2,4 kg mittelgrosser Kartoffeln.
- Dampfgareinsatz (1,5 l): zum Dampfgaren der Zutaten im Topf, ausreichend für ca. 1kg mittelgrosser Kartoffeln.
- Zerkleinerungsaufsatz mit 2 Wendescheiben aus Edelstahl für dickes und dünnes Scheiben-Schneiden sowie grobes und feines Raspeln
- Spatel aus hitzebeständigen harten Kunststoff. Eignet sich nicht nur zum Umrühren und Schaben, sondern auch zur Entnahme der Werkzeuge mit der Öffnung am Spatelgriff.

#### Material/Design

- Hochwertiges Premium Design mit hochauflösendem Touch-Display.
- Hochwertiger Kunststoff: alle Teile sind hitzebeständig, spülmaschinene geeignet und BPA frei.
- XL Topf aus gebürstetem Edelstahl.

#### Sicherheit

- Sicherheitsdeckel: Gerät stoppt den Zubereitungsschritt sobald der Deckel geöffnet wird.
- Kein Anbrennen: Automatischer Stopp nach Ablauf eines Zubereitungsschrittes.
- Saugfüsse: für einen sicheren Stand bei der Zubereitung.
- Unwuchterkennung: Gerät registriert eine Überlast und schaltet ab, z.B. bei der Verarbeitung von zu grosser Mengen.

#### Abmessungen

- 140 abwechslungsreiche auf dem Gerät bereit vorinstallierte Rezepte. Viele weitere als Download in der Home Connect App verfügbar.