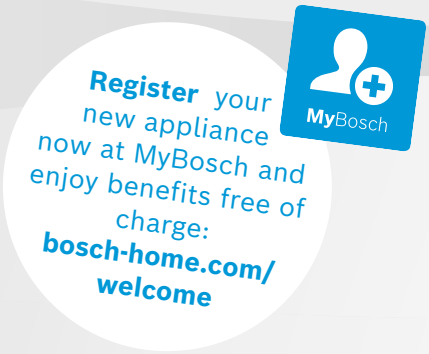
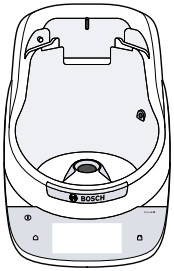
BOSCH



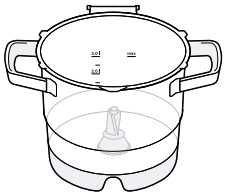
Cookit

MCC9553E...

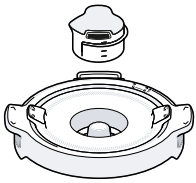
[de]	Gebrauchsanleitung	Küchenmaschine mit Kochfunktion	7
[en]	Information for Use	Kitchen machine with cooking function	51
[fr]	Manuel d'utilisation	Robot cuiseur multifonction	94



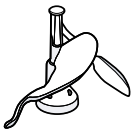
A



B



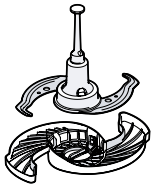
C



D



E

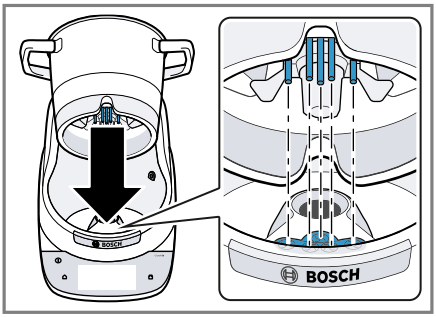


F

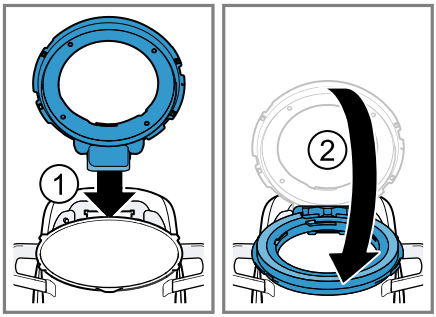


G

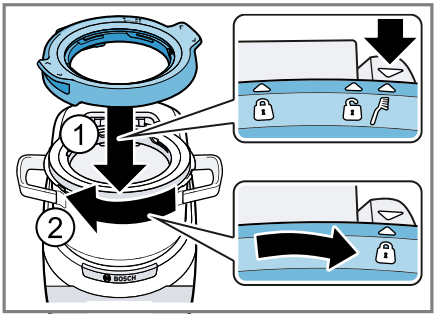
1



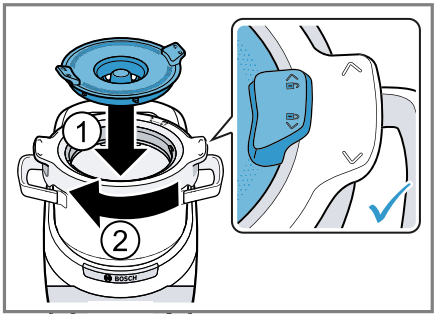
2



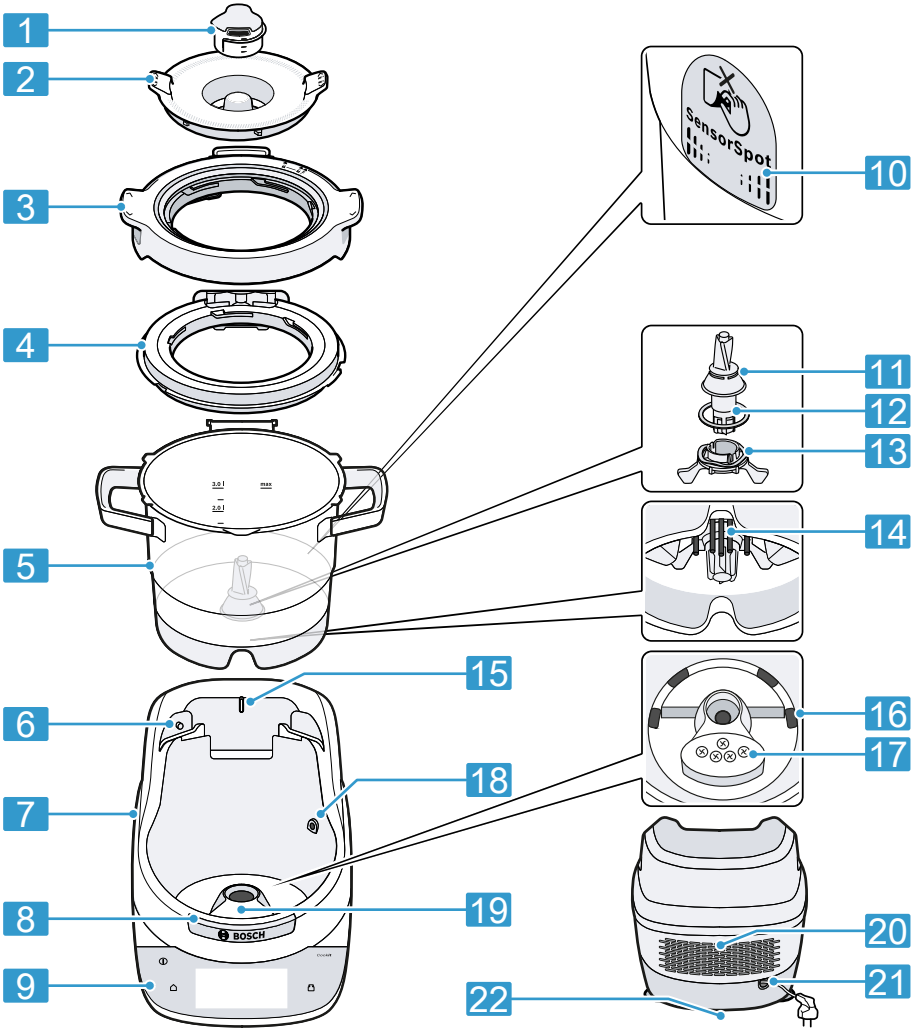
3



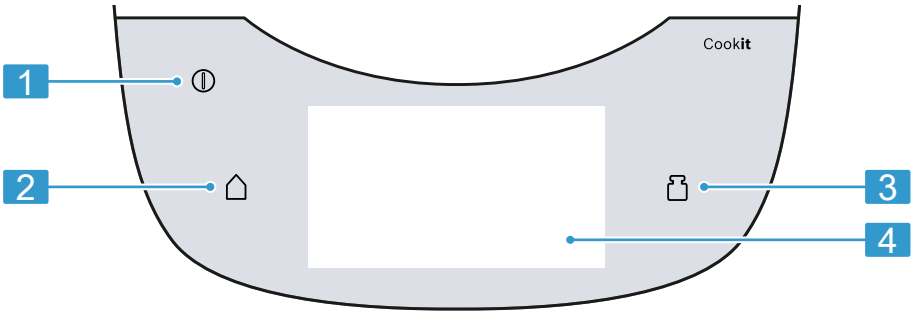
4



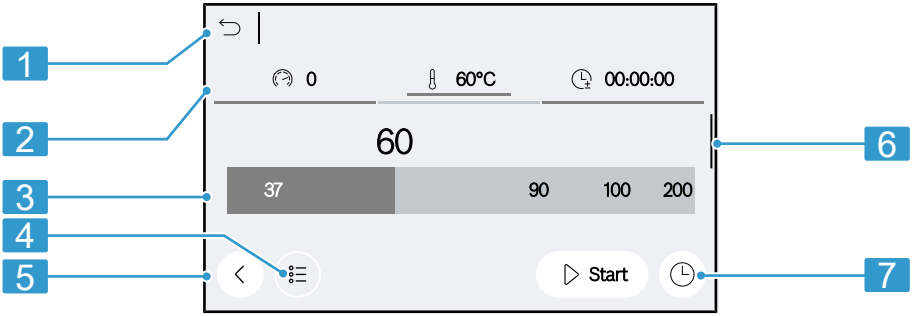
5


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
SensorSpot
BOSCH

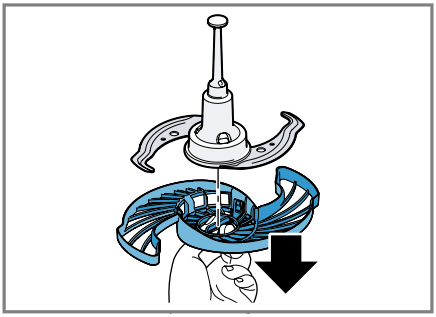
6


1
2
3
4
Cookit

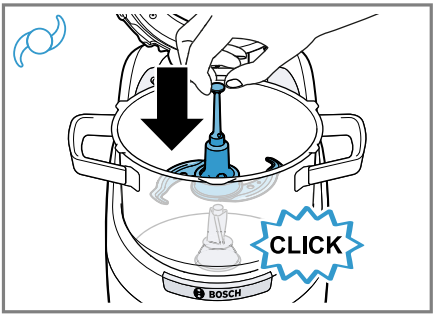
7


1
2
3
4
5
6
7
0
60°C
00:00:00
60
37
90
100
200
Start

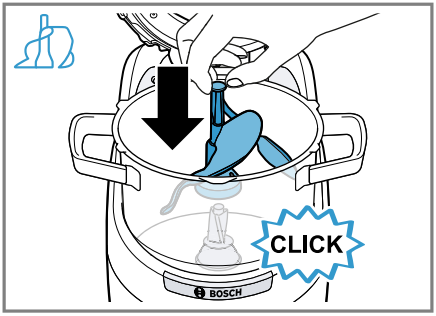
8



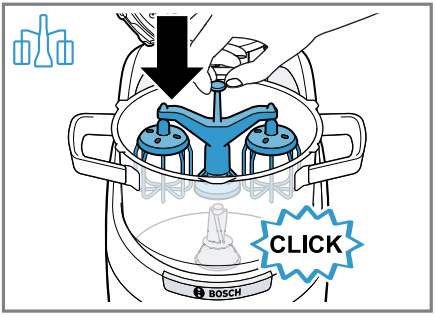
9


CLICK
BOSCH

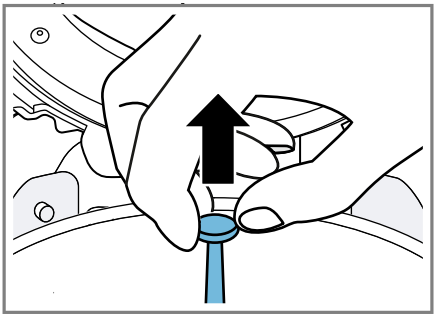
10


CLICK
BOSCH

11


CLICK
BOSCH

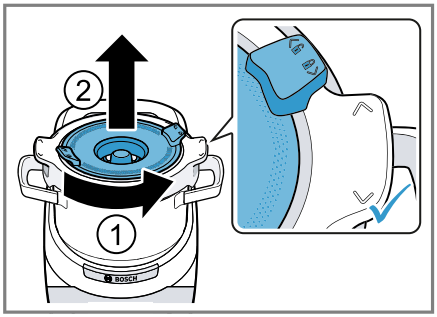
12



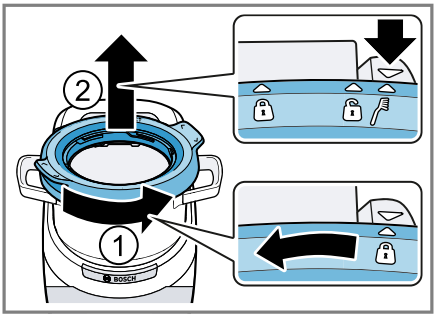
13

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

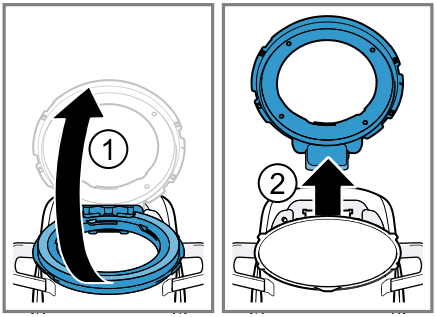
14



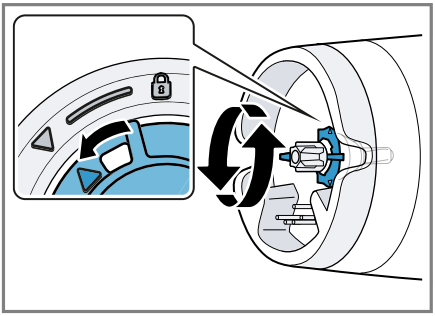
15



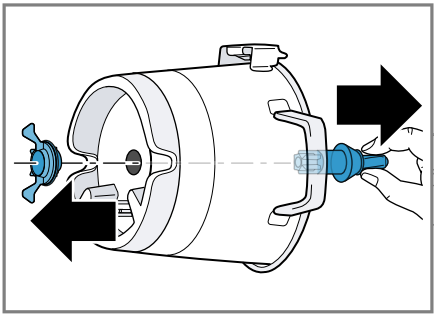
16



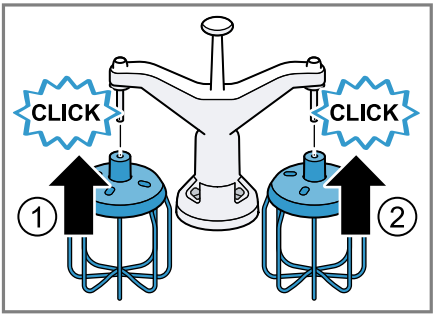
17



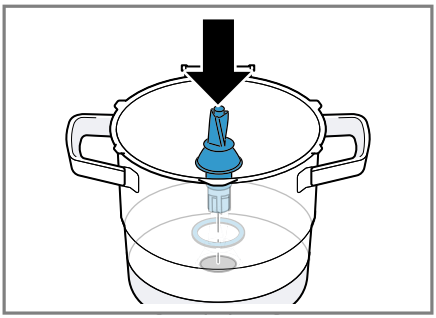
18



19



20



21

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



Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheit 8
1.1 Definition der Signalwörter 8
1.2 Allgemeine Hinweise 9
1.3 Bestimmungsgemäßer Gebrauch 9
1.4 Einschränkung des Nutzerkreises 9
1.5 Sicherheitshinweise 10

2 Sachschäden vermeiden 15

3 Aufstellen und Anschließen 15
3.1 Gerät auspacken 15
3.2 Lieferumfang 15
3.3 Gerät aufstellen 16
3.4 Gerät reinigen 16
3.5 Topf einsetzen 16
3.6 Deckel montieren 16
3.7 Gerät elektrisch anschließen .. 16
3.8 Erste Inbetriebnahme vornehmen 16
3.9 Siedepunktautomatik 17

4 Kennenlernen 17
4.1 Gerät 17
4.2 Bedienfeld 18
4.3 Touchdisplay 18
4.4 LED Temperaturindikator 19
4.5 Deckel 19
4.6 Topf 20

5 Werkzeug und Zubehör 20
5.1 Universalmesser einsetzen 21
5.2 3D-Rührer einsetzen 21
5.3 Zwillings-Rührbesen einsetzen 21
5.4 Werkzeug entnehmen 21
5.5 Zubehör 22

6 Grundlegende Bedienung 22
6.1 Gerät einschalten 22
6.2 Gerät ausschalten 22
6.3 Deckel öffnen und schließen .. 22
6.4 Geschwindigkeit einstellen 22
6.5 Turbomodus verwenden 23
6.6 Temperatur einstellen 23
6.7 Topf entleeren 23

7 Zeitfunktionen 23
7.1 Dauer einstellen 23
7.2 Dauer ändern 24
7.3 Stoppuhr einstellen 24
7.4 Verzögerter Start 24

8 Meine Merklisten 24
8.1 Favoriten verwalten 24
8.2 Eigene Rezepte 24
8.3 Zuletzt heruntergeladen 24
8.4 Zuletzt zubereitet 24

9 Guided Cooking Rezepte 25
9.1 Rezept wählen 25
9.2 Rezepte filtern 25
9.3 Rezept zubereiten 25

10 Automatikprogramme 25
10.1 Automatikprogramme verwenden 26

11 Manuelles Kochen 26
11.1 Manuelles Kochen einstellen 26

12 Waage 26
12.1 Waage verwenden 26

13 Home Connect 27
13.1 Home Connect Einstellungen 27
13.2 Home Connect einrichten 28
13.3 Ferndiagnose 28
13.4 Datenschutz 28

14 Sicherheitssysteme und Bedienhilfen 29
14.1 Überlastsicherung 29

14.2 Temperatursensoren 29
14.3 Unwuchtsensor 29
14.4 Deckelsicherung 29
14.5 Deckelverriegelung 29
14.6 Überlauferkennung 29
14.7 Tastensperre 30

15 Grundeinstellungen 30
15.1 Grundeinstellungen ändern .. 30
15.2 Übersicht der Grundeinstellungen 30

16 Reinigen und Pflegen 32
16.1 Reinigungsmittel 32
16.2 Reinigungsübersicht 32
16.3 Deckel demontieren 32
16.4 Werkzeughalter entfernen 33
16.5 Grundgerät reinigen 33
16.6 Universalmesser reinigen 33
16.7 Zwillings-Rührbesen reinigen 33
16.8 Topf reinigen 34
16.9 Topf entkalken 34
16.10 Werkzeughalter reinigen 34

17 Störungen beheben 34

18 Entsorgen 38
18.1 Altgerät entsorgen 38

19 Kundendienst 38
19.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.), Fertigungsnummer (FD) und Zählnummer (Z-Nr.) 38

20 Konformitätserklärung 38

21 Informationen zu freier und Open Source Software 39

22 So gelingt's 39
22.1 So gehen Sie am besten vor 39
22.2 Zerkleinern 40
22.3 Pürieren 41
22.4 Kneten 41
22.5 Vermengen 45
22.6 Emulgieren 46
22.7 Steifschlagen 46
22.8 Sous-vide 47
22.9 Schmelzen 48
22.10 Simmern und Pochieren 48
22.11 Kochen 49
22.12 Anbraten 50

⚠ 1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Definition der Signalwörter

Hier finden Sie die Bedeutung der in dieser Anleitung verwendeten Signalwörter.

⚠ WARNUNG
Beachten Sie diese Hinweise, um mögliche schwere oder tödliche Verletzungen zu verhindern.

ACHTUNG
Beachten Sie diese Hinweise, um Schäden am Gerät oder andere Sachschäden zu vermeiden.

Hinweis: Dies weist Sie auf wichtige Informationen hin.

1.2 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.

1.3 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Verwenden Sie das Gerät nur:
- mit Originalteilen und -zubehör.
- zum Kochen, Anbraten, Schmoren, Simmern, Garen, Sous-vide-Garen, Warmhalten und Pochieren von Lebensmitteln.
- zum Rühren, Kneten und Schlagen von Lebensmitteln.
- 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.

1.4 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.

1.5 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 38*

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.

Heißes Öl und Fett entzünden sich schnell.

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

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

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Während der Nutzung des Geräts erhitzen sich das Gerätegehäuse, der Topf, die Werkzeuge und die metallischen Bestandteile.
- ▸ Die Werkzeuge mit der Hand am Werkzeuggriff fassen und entnehmen.
- ▸ Den Topf und den Deckel nur an den Griffen anfassen.
- ▸ Nie den Topf an den metallischen Flächen anfassen.
- ▸ Topfhandschuhe tragen.
- ▸ 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.
- Nur den Stopfer verwenden, um Lebensmittel nachzuschieben.

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.

Unsachgemäße Erstellung, Zubereitung und Nutzung von selbst erstellten Rezepten können zu Verletzungen führen. Die individuellen Angaben von eigenen und geteilten Rezepten überprüft weder das Gerät noch Bosch. Die Verantwortung hierfür liegt beim Nutzer.

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

⚠ 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.
- Vorsicht beim Hantieren mit scharfen Schneidmessern, beim Leeren des Behälters und beim Reinigen.

⚠ WARNUNG – Quetschgefahr!

Hände und Finger können eingeklemmt werden.

- Beim Absenken des Deckels nicht in den Topf fassen.

⚠ 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.

⚠ WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Sous-vide-Garen erfolgt bei niedrigen Gartemperaturen und kann bei Missachtung der Anwendungshinweise und Hygienehinweise zu Gesundheitsschäden führen.

- ▸ Nur frische Lebensmittel von einwandfreier und bester Qualität verwenden.
- ▸ Die Hände waschen und desinfizieren.
- ▸ Einmalhandschuhe oder eine Grillzange verwenden.
- ▸ Hygienisch kritische Lebensmittel auf Zustand und Haltbarkeit prüfen, z. B. Geflügel, Eier und Fisch.
- ▸ Das Geflügel bei mindestens 65 °C zubereiten.
- ▸ Das Gemüse und das Obst gründlich reinigen und / oder schälen.
- ▸ Die Oberflächen und die Schneidebretter stets sauber halten.
- ▸ Für unterschiedliche Lebensmittelsorten unterschiedliche Schneidebretter verwenden.
- ▸ Die Kühlkette nur kurz zum Vorbereiten der Lebensmittel unterbrechen.
- ▸ Vor dem Garprozess die vakuumierten Speisen im Kühlschrank nicht länger als 24 Stunden lagern.
- ▸ Die Speisen sofort verzehren und nicht länger lagern.
- ▸ Die Speisen nicht wieder erwärmen.
- ▸ Keine herkömmlichen Verpackungen oder Plastikbeutel verwenden.
- ▸ Nur speziell für das Sous-vide-Garen vorgesehene Vakuumierbeutel verwenden, die aus hitzebeständigem Material gefertigt sind.
- ▸ Den Vakuumierbeutel nur einmal verwenden.
- ▸ Den Fisch nach dem Sous-vide-Garen beidseitig anbraten.
- ▸ Das Fleisch und das Geflügel unter Beachtung der Hygiene vorbereiten.

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.
- ▸ 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.

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

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 Aufstellen und Anschließen

3.1 Gerät auspacken

1. Das Grundgerät und alle Werkzeuge und Zubehöre aus der Verpackung nehmen.
2. Das Verpackungsmaterial entfernen.
3. Das Gerät und alle Werkzeuge auf sichtbare Beschädigungen und Vollständigkeit prüfen.

3.2 Lieferumfang

Prüfen Sie nach dem Auspacken alle Teile auf Transportschäden und die Vollständigkeit der Lieferung.
→ *Abb.* **1**

A	Grundgerät
B	XL-Topf mit Smart Sensor Technology mit Werkzeughalter und Silikondichtungsring
C	Deckel und Messbecher
D	3D-Rührer
E	Zwillings-Rührbesen
F	Universalmesser und Messerschutz
G	Spatel

3.3 Gerät aufstellen

- ▸ Das Gerät auf eine stabile, ebene, saubere und glatte Arbeitsfläche stellen.
  Sicherstellen, dass umliegende Möbel hitzebeständig und feuchtigkeitsbeständig sind.

3.4 Gerät reinigen

- ▸ Das Gerät und die Einzelteile vor dem ersten Gebrauch reinigen.
  → *"Reinigen und Pflegen", Seite 32*

3.5 Topf einsetzen

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

→ *"Werkzeughalter reinigen", Seite 34*

- ▸ Den Topf einsetzen.
  →*Abb.* **2**
  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.

3.6 Deckel montieren

Tipp: Lernen Sie die Bestandteile des Deckels kennen.
→ *"Deckel", Seite 19*

Voraussetzung: Der Topf ist eingesetzt. →*Seite 16*

1. Den äußeren Deckel mit Dichtung in die Deckelhalterung am Topf vollständig einsetzen und schließen.
   →*Abb.* **3**

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

2. Die Abdeckung für den Deckelrand auf den äußeren Deckel mit Dichtung setzen.
   →*Abb.* **4**

✔ Die Symbole ▲ und ▼ stehen übereinander.

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

✔ Die Symbole ▲ und ▼ stehen übereinander.

4. Den inneren Deckel auf die Abdeckung für den Deckelrand setzen.
   →*Abb.* **5**
5. Den inneren Deckel im Uhrzeigersinn drehen, bis dieser einrastet.

✔ Der Antrieb ist betriebsbereit.

3.7 Gerät elektrisch anschließen

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

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung des Geräts in eine Steckdose in der Nähe des Geräts stecken.
   Darauf achten, dass die Netzanschlussleitung nicht gespannt ist und freiliegt.
   Um die Kabellänge anzupassen, das Netzkabel in das Kabelstaufach schieben.
2. Den Netzstecker auf festen Sitz prüfen.

3.8 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 vorzuneh-

men. Hier können Sie auch weiteres Zubehör direkt aktivieren.

3.9 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.

Siedepunktautomatik einstellen

1. Im Hauptmenü auf ☰ drücken.
2. Auf "Einstellungen" drücken.
3. Die gewünschte Höhe über dem Meeresspiegel wählen.
   Bei der Kochart "Manuelles Kochen", müssen Sie die in den Einstellempfehlungen angegebenen Vorschlagstemperaturen an den Ort, an dem Sie das Gerät betreiben, anpassen.
   Sie müssen nur bei Temperaturen im Temperaturbereich zwischen 93 °C und 100 °C Anpassungen vornehmen.

Höhe über dem Meeresspiegel in m	Kochpunkt Wasser in °C	Temperaturkorrektur in °C
0-50	100	0
51-300	99	-1
301-600	98	-2
601-900	97	-3
901-1200	96	-4
1201-1500	95	-5
1501-1800	94	-6
> 1800	93	-7

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

Tipp: Sie können die Meereshöhe jederzeit in den Grundeinstellungen ändern.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 30*

4 Kennenlernen

4.1 Gerät

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.
→ *Abb.* **6**

1	Messbecher
2	Innerer Deckel
3	Abdeckung für Deckelrand
4	Äußerer Deckel mit Dichtung
5	XL-Topf mit Smart Sensor Technology
6	Deckelverriegelung
7	Grundgerät mit integrierter Waage
8	LED Temperaturindikator
9	Bedienelemente
10	SensorSpot

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

4.2 Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.
→ *Abb.* **7**

1	⏻	on/off	▪ → *"Gerät einschalten", Seite 22* ▪ → *"Gerät ausschalten", Seite 22*
2	⌂	Home-Taste	▪ Hauptmenü öffnen. ▪ Im Menü zurücknavigieren.
3		Waage	→ *"Waage verwenden", Seite 26*
4		Touchdisplay	

4.3 Touchdisplay

Das Touchdisplay ist sowohl Anzeige als auch Bedienelement. Im Touchdisplay sehen Sie die Auswahlmöglichkeiten und die vorgenommenen Einstellungen zur aktuellen Funktion.
→ *Abb.* **8**

1	Werkzeugleiste	▪ Voreingestelltes Werkzeug anzeigen. ▪ Werkzeug wählen.
2	Parameterleiste	▪ Informationsanzeige wählen. ▪ Geschwindigkeit einstellen. →*Seite 22* ▪ Temperatur einstellen. →*Seite 23* ▪ Dauer einstellen. →*Seite 23*
3	Hauptbereich	▪ Im Menü navigieren. ▪ Informationen anzeigen, z. B. Rezepte. ▪ Dauer mit Schnellwahltasten erhöhen. →*Seite 23* **Hinweise** ▪ Fehlermeldungen können den Inhaltsbereich überdecken. ▪ Die Schnellwahltasten erscheinen während des Betriebs.

4	Rezeptvor-schau	Flexiblen Rezeptstart von jedem Rezeptschirtt erlauben.
5	Navigations-bereich	▪ In der Navigationsleiste navigieren. ▪ Einstellungen bestätigen und zurücksetzen. ▪ Programme und Rezepte steuern. **Hinweis:** Hinweistexte können den Navigationsbereich überdecken.
6	Scroll-Balken	Vertikalen Bildlauf steuern.
7	Verzögerter Start	Eingestellten Kochvorgang im Manuellen Kochen nach Ablauf der voreingestellten Zeit starten.

4.4 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.

4.5 Deckel

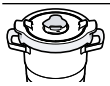
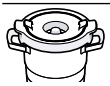
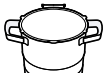
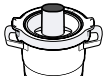
Der Deckel besteht aus mehreren Teilen und austauschbaren Einsätzen.

Der Deckel besteht aus 4 Teilen:
- Messbecher
- Innerer Deckel
- Abdeckung für Deckelrand
- Äußerer Deckel mit Dichtung

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

Übersicht der Deckelverwendung

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

Deckel	Verwendung
 mit Messbecher	▪ Gerichte kochen. ▪ Teig gehen lassen. ▪ Zutaten kalt verarbeiten, z. B. kneten, zerkleinern, schlagen.
 ohne Messbecher	▪ Gerichte mit eingesetztem Werkzeug braten. ▪ Soßen mit Werkzeug reduzieren. ▪ Flüssigkeiten im laufenden Betrieb einfüllen.
 ohne Deckel	▪ Gerichte ohne eingesetztes Werkzeug braten. ▪ Gerichte mit Spatel umrühren. ▪ Dampfgaraufsatz verwenden.
 mit Einfüllschacht [1]	▪ Lebensmittel schneiden. ▪ Lebensmittel raspeln und reiben.

[1] Je nach Geräteausstattung

4.6 Topf

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.

5 Werkzeug und Zubehör

Hier finden Sie eine Übersicht der Werkzeuge und deren Verwendungszweck.

Bezeichnung	Verwendung
Messbecher	▪ Kleine Zutatenmengen bis max. 100 ml abmessen. ▪ Inneren Deckel abdecken.
Spatel	▪ Speisen umrühren und entnehmen. ▪ Essensreste vom Werkzeug und aus dem Topf entfernen.
Universalmesser	▪ Teig kneten und mischen, z. B. Kuchenteig. ▪ Zutaten zerkleinern oder mischen, z. B. Püree, Hartkäse, Brot, Brötchen, Schokolade, Nüsse. ▪ Kleine gefrorene Früchte zerkleinern, z. B. Blaubeeren, Himbeeren. **Hinweis:** Das Universalmesser eignet sich nicht, um rohen Kürbis zu schneiden.
3D-Rührer	▪ Flüssige bis dickflüssige Speisen rühren, mischen, erhitzen und kochen, z. B. Eintöpfe, Suppen und Schmorgerichte. ▪ Speisen gleichmäßig und schnell erhitzen. ▪ Stückige Lebensmittel anbraten.
Zwillings-Rührbesen	▪ Speisen mischen und erhitzen, z. B. Béchamelsoße und Mehlschwitze. ▪ Lebensmittel emulgieren, z. B. Mayonnaise. ▪ Feinkörnige oder pulverige Zutaten unterrühren, z. B. Polenta und Pudding. ▪ Leichte Teige mischen, z. B. Biskuitteig. ▪ Eiweiß und Sahne schlagen.

Tipps

- Reinigen Sie nach dem Gebrauch alle Teile, damit die Rückstände nicht antrocknen.
- Fetthaltige Rückstände an den Werkzeugen können das Ergebnis der Zubereitung beeinträchtigen.

Hinweis: Die Werkzeuge arbeiten sehr effektiv. Wenn eine Zeitspanne angegeben ist, stellen Sie zuerst die kürzere Dauer ein und erhöhen Sie diese bei Bedarf.
→ *"Dauer einstellen", Seite 23*

5.1 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.
   →*Abb.* **9**
3. Das Universalmesser am Werkzeuggriff fassen und auf den Werkzeughalter setzen.
   →*Abb.* **10**

✔ Das Werkzeug rastet spürbar ein.

4. Den Deckel schließen und verriegeln.

5.2 3D-Rührer einsetzen

1. Den Rührer auf den Werkzeughalter setzen.
   →*Abb.* **11**

✔ Das Werkzeug rastet spürbar ein.

2. Den Deckel schließen und verriegeln.

5.3 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 33*

1. Den Zwillings-Rührbesen auf den Werkzeughalter setzen.
   →*Abb.* **12**

✔ Das Werkzeug rastet spürbar ein.

2. Den Deckel schließen und verriegeln.

5.4 Werkzeug entnehmen

⚠ WARNUNG
Verbrennungsgefahr!
Bei der Werkzeugentnahme kann heiße Flüssigkeit überschwappen.
- ▸ Das Werkzeug vorsichtig mit der Hand am Werkzeuggriff fassen und entnehmen.

1. Den Deckel komplett öffnen.
   → *"Deckel öffnen und schließen", Seite 22*
2. Das Werkzeug am Werkzeuggriff fassen und entnehmen.
   →*Abb.* **13**

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.

5.5 Zubehör

Zubehör können Sie über den Bosch Home Online-Shop oder beim Kundendienst 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 38*
Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren Sie in unserem Katalog, im Online-Shop oder beim Kundendienst.
www.bosch-home.com

6 Grundlegende Bedienung

6.1 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.

6.2 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 30*

6.3 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 ▼ übereinander.

3. Den kompletten Deckel öffnen oder schließen.

6.4 Geschwindigkeit einstellen

Voraussetzungen

- Das benötigte Werkzeug ist ausgewählt und eingesetzt.
- 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

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.

6.5 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.

6.6 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.

6.7 Topf entleeren

1. Den kompletten Deckel entfernen.
2. Das Werkzeug am Werkzeuggriff fassen und entnehmen.
3. Den Topf entnehmen und entleeren.
   Den Topfinhalt nicht über die Deckelhalterung entleeren.

Tipp: Sie können die Essenreste mit dem Spatel entfernen.

7 Zeitfunktionen

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

7.1 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 22*

→ *"Temperatur einstellen", Seite 23*

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.

7.2 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.

7.3 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.

7.4 Verzögerter Start

In der Kochart "Manuelles Kochen" können Sie den Betrieb zeitlich verzögert starten.

1. Das gewünschte Werkezug wählen.
2. Die nötigen Einstellungen für die Geschwindigkeit, Temperatur und Dauer des Betriebs vornehmen.
3. Die gewünschte zeitliche Verzögerung festlegen.
4. Den Vorgang starten.

✔ Der Betrieb des Geräts startet automatisch nach Ablauf der zeitlichen Verzögerung.

8 Meine Merklisten

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

8.1 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 ☆.

8.2 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.

Hinweis: Sie können das Rezept wie ein reguläres Rezept herunterladen.
→ *"Meine Merklisten", Seite 24*

8.3 Zuletzt heruntergeladen

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

8.4 Zuletzt zubereitet

Hier finden Sie die Kochhistorie der zuletzt gestarteten Rezepte.

9 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.

9.1 Rezept wählen

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

   Tipps
   - Sie können die Rezepte filtern.
     → *"Rezepte filtern", Seite 25*
   - 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 24*

✔ Die Rezeptzubereitung startet.

9.2 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.

9.3 Rezept zubereiten

Voraussetzungen
- Ein Guided Cooking Rezept oder ein Automatikprogramm ist gewählt.
  → *"Rezept wählen", Seite 25*
  → *"Automatikprogramme verwenden", Seite 26*
- Die Zutaten sind küchenfertig.

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

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

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

10 Automatikprogramme

Automatikprogramme unterstützen Sie bei der Zubereitung. Die Pro-

gramme führen Sie in wenigen Schritten zu einem einfachen Gericht.

10.1 Automatikprogramme verwenden

1. Mit ⏻ das Gerät einschalten.
2. Auf "Automatikprogramme" drücken.
3. Das gewünschte Automatikprogramm wählen.
4. Auf "Zubereitung" drücken.
   → *"Rezept zubereiten", Seite 25*

11 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.

11.1 Manuelles Kochen einstellen

Voraussetzung: Die Zutaten sind küchenfertig.

1. Mit ⏻ das Gerät einschalten.
2. Den Deckel komplett öffnen.
3. Im Hauptmenü auf "Manuelles Kochen" drücken.
✔ Das Display zeigt die Werkzeuge an.
4. Das gewünschte Werkzeug einsetzen.
5. Das eingesetzte Werkzeug wählen.
✔ Wenn Sie "Ohne Werkzeug" gewählt haben, wechselt das Display automatisch zur Temperatureinstellung.
   → *"Temperatur einstellen", Seite 23*
✔ Wenn Sie ein Werkzeug gewählt haben, wechselt das Display automatisch zur Geschwindigkeitseinstellung.
   → *"Geschwindigkeit einstellen", Seite 22*
6. Die Geschwindigkeit, die Temperatur und die Dauer einstellen. Beachten Sie die Einstellempfehlungen. →*Seite 39*
7. Die Zutaten in den Topf füllen.
8. Um den Betrieb zu starten, auf "Start" drücken.
✔ Der Betrieb startet und das Display zeigt die Dauer.
9. Um den Betrieb zu unterbrechen, auf "Pause" drücken.
10. Um den Betrieb fortzusetzen, auf "Fortsetzen" drücken.

12 Waage

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

12.1 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 16*

1. ⏻ drücken und das Gerät nicht mehr berühren.

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

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

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

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

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

13 Home Connect

Dieses Gerät ist netzwerkfähig. Verbinden Sie Ihr Gerät mit einem mobilen Endgerät, um Funktionen über die Home Connect App zu bedienen, Grundeinstellungen anzupassen oder den aktuellen Betriebszustand zu überwachen.
Die Home Connect Dienste sind nicht in jedem Land verfügbar. Die Verfügbarkeit der Home Connect Funktion ist abhängig von der Verfügbarkeit der Home Connect Dienste in Ihrem Land. Informationen dazu finden Sie auf: *www.home-connect.com*.
Um Home Connect nutzen zu können, richten Sie zunächst die Verbindung zum WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi [1]) und zur Home Connect App ein.

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 8*
- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.

13.1 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.

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

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.

13.2 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.

Hinweis: Bluetooth wird nur für den Verbindungsprozess benötigt. Nach dem Vorgang deaktiviert sich Bluetooth automatisch.

13.3 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*.

13.4 Datenschutz

Beachten Sie die Hinweise zum Datenschutz.

Mit der erstmaligen Verbindung Ihres Geräts mit einem an das Internet angebundenen Heimnetzwerk übermittelt Ihr Gerät nachfolgende Kategori-

en von Daten an den Home Connect Server (Erstregistrierung):
- Eindeutige Gerätekennung (bestehend aus Geräteschlüsseln sowie der MAC-Adresse des verbauten Wi-Fi Kommunikationsmoduls).
- Sicherheitszertifikat des Wi-Fi Kommunikationsmoduls (zur informationstechnischen Absicherung der Verbindung).
- Die aktuelle Softwareversion und Hardwareversion Ihres Hausgeräts.
- Status eines eventuellen vorangegangenen Rücksetzens auf Werkseinstellungen.

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

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

14 Sicherheitssysteme und Bedienhilfen

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

14.1 Überlastsicherung

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

14.2 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.

14.3 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.

14.4 Deckelsicherung

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

14.5 Deckelverriegelung

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

14.6 Überlauferkennung

Wenn Flüssigkeit auf das Touchdisplay läuft, sperrt die Überlauferken-

nung das Touchdisplay und stoppt den Betrieb.

14.7 Tastensperre

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

Tastensperre aktivieren

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

Tipps

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

Tastensperre deaktivieren

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

15 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

15.1 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.

15.2 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: ▪ IP ▪ SSID ▪ MAC-Adresse ▪ Seriennummer	Home Connect einrichten. → *"Home Connect ", Seite 27* Einstellungen für Home Connect vornehmen. → *"Übersicht der Home Connect Einstellungen", Seite 28*

Einstellung	Auswahl	Beschreibung
Ausschalten nach	▪ 5 min - 1 h ▪ 15 min [1]	Dauer einstellen, nach der das Gerät automatisch in den Standby wechselt, wenn keine Aktion am Display erfolgt oder das Gerät läuft.
Display-Helligkeit	▪ 10 % - 100 % ▪ 50 % [1]	Anzeigehelligkeit in 10-%-Schritten einstellen.
Töne	Lautstärke ▪ 0: off ▪ 25: leise [1] ▪ 50: mittel ▪ 75: laut ▪ 100: sehr laut Dauer Fertigsignal ▪ 10 sek [1] ▪ 20 sek ▪ 30 sek ▪ 40 sek ▪ 50 sek ▪ 60 sek Tastentöne ▪ an [1] ▪ aus	▪ Lautstärke der Töne einstellen. ▪ Dauer des Fertigsignals einstellen. ▪ Tastentöne einstellen.
Siedepunktautomatik	▪ 0 m - 50 m [1] ▪ 51 m - 300 m ▪ 301 m - 600 m ▪ 601 m - 900 m ▪ 901 m - 1200 m ▪ 1201 m - 1500 m ▪ 1501 m - 1800 m ▪ > 1800 m	Höhe über dem Meeresspiegel einstellen, um den Siedepunkt anzupassen.
Software-Aktualisierung	▪ aktuell installierte Software-Version ▪ verfügbare neue Software-Version	▪ Aktuell installierte Software Version anzeigen lassen. ▪ Software-Version aktualisieren.
Auf Werkseinstellung zurücksetzen	-	Geänderte Einstellungen auf Werkseinstellung zurücksetzen.

[1] Werkseinstellung

Einstellung	Auswahl	Beschreibung
Software-Lizenztexte	Software-Lizenztexte	Software-Lizenztexte aufrufen.

16 Reinigen und Pflegen

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

16.1 Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel.

ACHTUNG
Durch ungeeignete Reinigungsmittel kann das Gerät beschädigt werden.
- ▸ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- ▸ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▸ Keine ätzenden, chlorhaltigen, calciumcarbonathaltigen oder aggressiven Reiniger verwenden.
- ▸ Keine Backofenreiniger verwenden.
- ▸ Keine Entkalkungsmittel auf dem Touchdisplay oder dem Bedienfeld verwenden, da sich diese Flecken nicht mehr entfernen lassen.
- ▸ Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen.

16.2 Reinigungsübersicht

Hier finden Sie eine Übersicht, wie Sie die Gerätekomponenten und die Werkzeuge am besten reinigen.
→ *Abb.* **14**
Durch die Verarbeitung von Lebensmitteln können Verfärbungen und Rückstände entstehen. Das ist normal und wirkt sich nicht negativ auf die Funktionsweise des Geräts aus.

Tipps
- Um den Deckel zu reinigen, demontieren Sie den Deckel. → *Seite 32*
- Damit das Wasser besser abfließen kann, demontieren Sie den Deckel immer.
- Legen Sie den Messbecher im Geschirrspüler auf die Seite, damit sich weniger Wasser im Messbecher sammelt.
- Nach der Teigzubereitung reinigen Sie das Gerät und die Werkzeuge am besten mit kaltem Wasser.
- Wenn sich Deckel nach der Verarbeitung von Karotten verfärbt, entfernen Sie die Verfärbungen mit einem Stück Küchenpapier und etwas Salatöl.
- Wenn sich der Deckel nach der Verarbeitung von Curcuma oder Curry verfärbt, entfernen Sie die Verfärbungen, indem Sie den Deckel in die Sonne legen.
- Wenn Teile graue Verfärbungen aufweisen, entfernen Sie die Verfärbungen mit einem handelsüblichen Kalkreiniger.
- Um Gerüche zu reduzieren, entfernen Sie den Messbecher, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
- Das Gerät verfügt über 2 vorinstallierte Reinigungsprogramme.

16.3 Deckel demontieren

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

1. Den Messbecher entnehmen.

2. Den inneren Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen.
   →*Abb.* **15**
3. Den inneren Deckel entnehmen.
4. Die Abdeckung für den Deckelrand gegen den Uhrzeigersinn in Richtung ⌃ drehen.
   →*Abb.* **16**

✔ Die Symbole ▲ und ▼ stehen übereinander.

5. Die Abdeckung für den Deckelrand entnehmen.
6. Den äußeren Deckel mit Dichtung hochklappen.
   →*Abb.* **17**
7. Den äußeren Deckel mit Dichtung aus der Deckelhalterung entnehmen.

16.4 Werkzeughalter entfernen

Voraussetzungen

- Der Deckel ist entfernt. →*Seite 32*
- Das Werkzeug ist entfernt.

1. Den Topf aus dem Grundgerät nehmen.
2. Den Topf auf die Seite drehen.
3. Den Schraubring mit Flügeln bis zum Anschlagpunkt drehen.
   →*Abb.* **18**

✔ Die Symbole ▲ und ▼ stehen übereinander.

4. Den Schraubring mit Flügeln über den Widerstand hinweg abziehen.
   →*Abb.* **19**
5. Den Werkzeughalter entnehmen.

16.5 Grundgerät reinigen

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.

16.6 Universalmesser reinigen

⚠ WARNUNG
Schnittgefahr!
Das Universalmesser hat scharfe Klingen.

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

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

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

16.7 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. →*Abb.* **20**
   Die Schlagbesen müssen leichtgängig sein.
✔ Die Schlagbesen rasten hörbar ein.

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

16.8 Topf reinigen

Voraussetzung: Das Werkzeug ist entfernt.

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

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

Tipps

- Sie können den Topf im Geschirrspüler reinigen.
- Sie können leichte Verfärbungen auf dem Topfboden mit Wasser und etwas Essig entfernen. → *"Topf entkalken", Seite 34*

16.9 Topf entkalken

Voraussetzung: Erste Spuren von Kalk sind sichtbar.

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

16.10 Werkzeughalter reinigen

1. Den Werkzeughalter entfernen. →*Seite 33*
2. Den Silikondichtungsring vom Werkzeughalter nehmen.
3. Den Silikondichtungsring unter fließendem Wasser mit einem weichen Tuch reinigen.
4. Den Werkzeughalter unter fließendem Wasser mit einer Bürste reinigen.
5. Alle Teile abtrocknen.
6. Den Werkzeughalter mit dem Silikondichtungsring einsetzen. →*Abb.* **21**
7. Den Topf auf die Seite drehen.
8. Den Schraubring mit Flügeln bis zum Anschlag festdrehen.

✔ Die Symbole 🔒 und ▲ stehen übereinander.

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

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

17 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.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht. Gerät lässt sich nicht einschalten oder startet nicht.	Gerät hat keinen Strom. ▸ Prüfen Sie, ob Ihr Gerät mit Strom versorgt ist.
	⏻-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 30*
	Tastensperre ist aktiviert. ▸ Deaktivieren Sie die Tastensperre. → *"Tastensperre deaktivieren", Seite 30*
Turbo-Button wird nicht angezeigt.	Universalmesser ist nicht ausgewählt. ▸ Wählen Sie das Universalmesser aus.
Antrieb und Heizung funktionieren nicht. "Demo Modus" erscheint im Display.	"Demo Modus" ist aktiviert. **1.** Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und schalten Sie das Gerät wieder ein. **2.** Deaktivieren Sie den "Demo Modus" innerhalb 5 Minuten. → *"Grundeinstellungen ändern", Seite 30*
Betrieb schaltet ab.	Zutaten sind ungleichmäßig verteilt. ▸ Verteilen Sie die Zutaten gleichmäßig im Topf.
	Verarbeitungsmenge ist zu hoch. ▸ Reduzieren Sie die Verarbeitungsmenge.
	Falsches Werkzeug ist eingesetzt. ▸ Setzen Sie das richtige Werkzeug ein.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Betrieb schaltet ab.	Gerät ist zu starken Vibrationen ausgesetzt. ▸ Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene, saubere und glatte Arbeitsfläche. → *"Gerät aufstellen", Seite 16*
Waage misst nicht richtig.	Untergrund ist uneben. ▸ Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene, saubere und glatte Arbeitsfläche. → *"Gerät aufstellen", Seite 16*
	Saugfüße sind verschmutzt. ▸ Wischen Sie die Saugfüße mit einem feuchten Tuch ab.
	Netzanschlussleitung spannt zu stark. ▸ Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht gespannt ist, freiliegt und nicht unter dem Gerät eingeklemmt ist.
Deckel lässt sich nicht öffnen.	Deckelverriegelung ist aktiv. ▸ Beenden Sie den aktuellen Vorgang und warten Sie 3 Sekunden. **1.** Trennen Sie das Gerät 30 Sekunden vom Netz. **2.** Schalten Sie das Gerät wieder ein. ▸ Entnehmen Sie den Topf senkrecht aus dem Grundgerät.
Deckel lässt sich nicht öffnen oder schließen.	Abdeckung für Deckelrand steht nicht auf Entriegelunsposition. ▸ Stellen Sie die Abdeckung für den Deckelrand auf die Entriegelungsposition. → *"Deckel öffnen und schließen", Seite 22*
Gerät macht lautes Klickgeräusch. Das Display zeigt 🔒.	Deckelverriegelung wird aktiviert oder deaktiviert. ▸ Das Klickgeräusch ist normal und unbedenklich. → *"Deckelverriegelung", Seite 29*
Gerichte kochen häufig über. Temperatur wird nicht exakt erreicht.	Meereshöhe ist nicht richtig eingestellt. ▸ Stellen Sie die richtige Meereshöhe ein. → *"Grundeinstellungen", Seite 30*
	Temperatur ist zu hoch. ▸ Verringern Sie die Temperatur. → *"So gehen Sie am besten vor", Seite 39*
	SensorSpot oder Infrarot-Temperatursensor ist verschmutzt. ▸ Reinigen Sie den SensorSpot. ▸ Reinigen Sie den Infrarot-Temperatursensor. → *"Grundgerät reinigen", Seite 33*

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerichte kochen häufig über. Temperatur wird nicht exakt erreicht.	SensorSpot fehlt. ▸ Bestellen Sie den SensorSpot über unseren Kundendienst mit der Service-Nummer 10012160 nach.
	Infrarot-Temperatursensor ist verkratzt. ▸ Kontaktieren Sie unseren Kundendienst.
	Gesamtfüllmenge ist zu gering. ▸ Füllen Sie Zutaten bis oberhalb der Markierung ⏢ ein.
	Messbecher ist nicht richtig verwendet. ▸ Beachten Sie die Hinweise zur Deckelverwendung.
Werkzeug lässt sich nicht einsetzen.	Werkzeug ist innen verschmutzt. ▸ Reinigen Sie das Werkzeug.
	Federring fehlt. ▸ Montieren Sie den Federring.
Geruch entwickelt sich im Gerät.	Gerät ist zum ersten Mal in Betrieb oder wird unter starker Last betrieben. **Hinweis:** Die Geruchsentwicklung ist normal und unbedenklich.
	Beim Zubereiten von Speisen entwickeln sich Dämpfe. ▸ Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, entfernen Sie den Messbecher. **Hinweis:** Die Geruchsentwicklung ist normal und unbedenklich.
Deckel ist undicht.	Deckel oder Deckeldichtung ist defekt. **1.** Prüfen Sie den Deckel und die Deckeldichtung auf Defekte. **2.** Wenn der Deckel oder die Deckeldichtung defekt ist, kontaktieren Sie den Kundendienst.
Topf ist undicht.	Silikondichtungsring am Werkzeughalter fehlt. ▸ Setzen Sie den Silikondichtungsring ein. → *"Werkzeughalter reinigen", Seite 34*
	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 33* → *"Werkzeughalter reinigen", Seite 34*

18 Entsorgen

18.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.
   Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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

19 Kundendienst

Sie erhalten funktionsrelevante und lagerfähige Original-Ersatzteile bis zu 10 Jahre nach dem Inverkehrbringen Ihres Geräts bei unserem Kundendienst.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

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

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen, bei unserem Kundendienst oder auf unserer Website.
Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie im Kundendienstverzeichnis am Ende der Anleitung oder auf unserer Webseite.
Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 2023/826 finden Sie online unter *www.bosch-home.com* auf der Produktseite und der Serviceseite Ihres Geräts bei den Gebrauchsanleitungen und zusätzlichen Dokumenten.

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

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

20 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.

CE

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.							

21 Informationen zu freier und Open Source Software

Dieses Produkt enthält Software-Komponenten, die von den Urheberrechtsinhabern als freie oder Open Source-Software lizenziert sind.
Sie können die Lizenzinformationen auf der Markenprodukt-Website herunterladen. (Bitte suchen Sie auf der Produkt-Website nach Ihrem Gerätemodell und weiteren Dokumenten.)

22 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.

22.1 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 23*

1. Manuelles Kochen wählen.
   Für die Einstellempfehlungen zum Kneten und Vermengen, die entsprechenden Automatikprogramme wählen.
2. Den Deckel öffnen.
3. Das empfohlene Werkzeug einsetzen.
   Weitere Informationen zu den Werkzeugen finden Sie hier:

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

Höhe über dem Meeresspiegel in m	Kochpunkt Wasser in °C	Temperaturkorrektur in °C
0-50	100	0
51-300	99	-1
301-600	98	-2
601-900	97	-3
901-1200	96	-4
1201-1500	95	-5
1501-1800	94	-6
> 1800	93	-7

22.2 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
Parmesan [4]		18	100	500	30-60

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

Honig-Butter	▪ 400 g Blütenhonig, bei Raumtemperatur ▪ 200 g gewürfelte Butter, 2 x 2 x 1 cm, 5 °C	▪ Kochart "Manuelles Kochen" wählen. ▪ Das Universalmesser wählen. ▪ Das Universalmesser einsetzen. ▪ Den Blütenhonig einfüllen. ▪ Die Butterwürfel einfüllen. ▪ 10 Sekunden mit Geschwindigkeit 18 verarbeiten.

22.3 Pürieren

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

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

22.4 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.

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.

Lebensmittel	Werkzeug	Automatikprogramm	Mindestmenge in g [1]	Maximalmenge in g [1]	in min
Brotteig		1	500	1500	2
Pizzateig		1	500	1500	2
Pastateig		1	500	950	2
Mürbteig		1	500	1500	2
Strudelteig		1	500	1500	2

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

[1] Gesamtmenge aller Zutaten

Rezept	Zutaten	Verarbeitung
Hefeteig [1]	▪ 350 g Mehl ▪ 10 g Margarine ▪ 5 g Salz ▪ 10 g Zucker ▪ 200 ml Wasser ▪ 5 g Trockenhefe	▪ Automatikprogramm Teigprogramm 1: Feste Teige wählen. ▪ Den Anweisungen im Display folgen.

Weiche Teige

Das Automatikprogramm läuft im Intervallbetrieb und ist insbesondere für zähe Teige mit höherem Wasseranteil geeignet.

Hinweise

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

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

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

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

[1] Die Zutatenmenge nicht verändern.
[2] Gesamtmenge aller Zutaten

Rezept	Zutaten	Verarbeitung
Weicher Hefeteig	▪ 525 g Weizenmehl Type 405 ▪ 350 g Roggenmehl Type 1150 ▪ 350 ml raumtemperierte Buttermilch ▪ 250 ml lauwarmes Wasser ▪ 14 g Trockenhefe ▪ 15 g Salz ▪ 1 EL Honig ▪ 1 TL ganzer Kümmel ▪ 2 EL gemahlenes Brotgewürz	▪ Automatikprogramm Teigprogramm 2: Weiche Teige wählen. ▪ Den Anweisungen im Display folgen.
Süßer Hefeteig	▪ 500 g Weizenmehl ▪ 100 g Zucker ▪ 7 g Trockenhefe ▪ 1 Prise Salz ▪ 100 g weiche Butter ▪ 2 Eier ▪ 150 ml raumtemperierte Milch	▪ Automatikprogramm Teigprogramm 2: Weiche Teige wählen. ▪ Den Anweisungen im Display folgen.
Würziger Roggensauerteig	Sauerteigvermehrung: ▪ 50 g Sauerteig vom Bäcker oder Fertigsauerteig ▪ 300 g Roggenmehl Type 1150 ▪ 300 ml lauwarmes Wasser Brotteig: ▪ 300 g Roggenmehl Type 1150 ▪ 250 g Weizenmehl Type 405 oder Type 550 ▪ 2 EL gemörsertes Brotgewürz ▪ 2 EL Trockenhefe ▪ 1 EL Honig ▪ 20 g Salz ▪ 200 ml lauwarmes Wasser	Vorbereitung: ▪ Um den Sauerteig gehen zu lassen, den Sauerteig am Vortag mit dem Roggenmehl und dem lauwarmen Wasser in eine Schüssel geben und umrühren. ▪ Den Sauerteig an einem warmen Ort 24 Stunden stehen lassen. ▪ Am nächsten Tag 50 g der Sauerteigmasse entnehmen und für die spätere Brotherstellung aufbewahren. Zubereitung: ▪ Automatikprogramm Teigprogramm 2: Weiche Teige wählen. ▪ Den Anweisungen im Display folgen.

22.5 Vermengen

Beim Vermengen mischen Sie mehr als zwei Lebensmittelkomponenten.

Flüssige Teige

Das Automatikprogramm ist insbesondere für flüssige Teige geeignet.

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	▪ 250 g Weizenmehl ▪ 500 ml Milch ▪ 200 g Eier, ca. 4 Stück ▪ 6 g Salz	▪ Automatikprogramm Teigprogramm 3: Flüssige Teige wählen. ▪ Den Anweisungen im Display folgen. ▪ 1 Minute verarbeiten.
Rührteig	▪ 150 g Mehl ▪ 150 g Zucker ▪ 150 g Margarine ▪ 3 g Backpulver ▪ 3 Eier	▪ Automatikprogramm Teigprogramm 3: Flüssige Teige wählen. ▪ Den Anweisungen im Display folgen. ▪ 2 Minuten verarbeiten.
Waffelteig	▪ 300 g Weizenmehl ▪ 6 g Salz ▪ 16 g Backpulver ▪ 25 g Zucker ▪ 2 Eier ▪ 375 ml Milch ▪ 75 g weiche Butter ▪ 1 TL Vanilleextrakt	▪ Automatikprogramm Teigprogramm 3: Flüssige Teige wählen. ▪ Den Anweisungen im Display folgen. ▪ 1 Minute verarbeiten.

[1] Gesamtmenge aller Zutaten

Rezept	Zutaten	Verarbeitung
Schwerer Fruchtkuchen	▪ 3 Eier ▪ 135 g Zucker ▪ 135 g Margarine ▪ 255 g Mehl ▪ 10,5 g Backpulver ▪ 150 g eingeweichte Rosinen ▪ 150 g gemischte Trockenfrüchte	▪ Kochart "Manuelles Kochen" wählen. ▪ Das Universalmesser wählen. ▪ 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.

22.6 Emulgieren

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

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

22.7 Steifschlagen

Beim Steifschlagen schlagen Sie mit dem Zwillings-Rührbesen Lebensmittel auf, z. B. Sahne, Eiweiß oder Biskuit.

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

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

Lebensmittel	Werkzeug		Mindestmenge in ml	Maximalmenge in ml	mind. - max. in min
H-Schlagsahne		4	200	800	2-7

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

Zubereitungshinweise für Schlagsahne

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

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

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

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

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

Zubereitungshinweise für Eiweiß

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

22.8 Sous-vide

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

Hinweis: Die Einstellempfehlungen beim Sous-vide-Garen sind Anhaltswerte.

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

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

Lebensmittel	Wasser in ml [1]	in °C	mind. - max. in min	Deckel
blutiges Rindersteak, je 180 g	2000	58	60-70	geschlossen [2]
rosa gegartes Rindersteak, je 180 g	2000	63	50-60	geschlossen [2]
Schweinemedaillons, je 80 g	2000	63	75-85	geschlossen [2]
Lachsfilet, je 140 g [3]	2000	56	30-35	geschlossen [2]

22.9 Schmelzen

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

Lebensmittel	Werkzeug		Menge in g	in °C	mind. - max. in min	Deckel
Schokolade, Kuvertüre [4]	-	-	200	50	20-30	ohne

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.

22.10 Simmern und Pochieren

Beim Simmern und Pochieren garen Sie Lebensmittel in viel Wasser oder wasserhaltiger Flüssigkeit unterhalb des Siedepunkts.

---

[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.
[4] Auch als Automatikprogramm verfügbar

Lebensmittel	Werkzeug		Mindestmenge Wasser in ml	Maximalmenge Wasser in ml	in °C	mind. - max. in min	Deckel
Klöße, Knödel [1]	-	-	500	2500	95	25-30	geschlossen [2]

22.11 Kochen

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

Lebensmittel	Werkzeug		Mindestmenge Wasser in ml	Maximalmenge Wasser in ml	in °C	mind. - max. in min	Deckel
Reis [1]	-	-	500	2500	98	-	geschlossen [3]
Milchreis [1]		4	500 [4]	2000 [4]	95	25-40	geschlossen [3]

Rezept	Zutaten	Verarbeitung
Milchreis	▪ 250 g Rundkornreis ▪ 120 g Zucker ▪ 1 l Milch mit 3,5 % Fettanteil ▪ 1,5 g Salz	▪ Kochart "Manuelles Kochen" wählen. ▪ Den Rührer wählen und einsetzen. ▪ Alle Zutaten in den Topf füllen. ▪ Den Deckel schließen. ▪ Temperatur auf 95 °C stellen. ▪ Geschwindigkeit auf 4 stellen. ▪ Milchreis kochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

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

22.12 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.

Lebensmittel	**Werkzeug**		**Mindestmenge in g**	**Maximalmenge in g**	**in °C**	**mind. - max. in min**	**Deckel**
rotes Fleisch, z. B. Rindfleisch	- [1]	-	-	1000	200	-	geöffnet
weißes Fleisch, z. B. Schweinefleisch, Geflügel	- [1]	-	-	1000	180	-	geöffnet
Hackfleisch	- [1]	-	-	1000	200	10-15	geöffnet
Gulaschfleisch [2, 3]		1	-	1000	200	20-25	geschlossen [4]
Gemüse [2]	- [1]	-	-	-	130-160	-	geöffnet

Speisen anbraten

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

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

You can find additional information and explanations online. Scan the QR code on the title page.



Table of contents

1 Safety 52
1.1 Definition of the signal words 52
1.2 General information 53
1.3 Intended use 53
1.4 Restriction on user group 53
1.5 Safety instructions 54

2 Avoiding material damage 58

3 Installation and connection 59
3.1 Unpacking appliance 59
3.2 Scope of delivery 59
3.3 Setting up the appliance 59
3.4 Cleaning the appliance 59
3.5 Inserting the pot 59
3.6 Fitting the lid 59
3.7 Connecting the appliance to the electricity supply 60
3.8 Performing initial start-up 60
3.9 Boiling point automatism 60

4 Familiarising yourself with your appliance 61
4.1 Appliance 61
4.2 Control panel 61
4.3 Touch display 62
4.4 LED temperature indicator 62
4.5 Lid 62
4.6 Pot 63

5 Tools and accessories 63
5.1 Inserting universal knife 64
5.2 Inserting the 3D stirrer 64
5.3 Inserting the twin whisk 64
5.4 Removing tools 64
5.5 Accessories 65

6 Basic operation 65
6.1 Switching on the appliance 65
6.2 Switching off the appliance 65
6.3 Opening and closing the lid ... 65
6.4 Setting speed 65
6.5 Using turbo mode 66
6.6 Setting the temperature 66
6.7 Emptying the pot 66

7 Time-setting options 66
7.1 Setting the duration 66
7.2 Changing the duration 67
7.3 Setting the stopwatch 67
7.4 Delayed start 67

8 My memory lists 67
8.1 Managing favourites 67
8.2 Your own recipes 67
8.3 Recently downloaded 67
8.4 Recently cooked 67

9 Guided Cooking recipes 67
9.1 Selecting recipes 68
9.2 Filtering recipes 68
9.3 Preparing a recipe 68

10 Automatic programmes 68
10.1 Using automatic programmes 68

11 Manual cooking 69
11.1 Setting manual cooking 69

12 Scales 69
12.1 Using the scales 69

13 Home Connect 70
13.1 Home Connect settings 70
13.2 Setting up Home Connect 71
13.3 Remote diagnostics 71
13.4 Data protection 71

14 Safety systems and operating aids 72
14.1 Overload protection 72
14.2 Temperature sensors 72
14.3 Imbalance sensor 72
14.4 Lid catch 72

14.5 Lid lock 72
14.6 Overflow detection 72
14.7 Button lock 72
15 Basic settings 73
15.1 Changing the basic settings 73
15.2 Overview of the basic settings 73
16 Cleaning and servicing 75
16.1 Cleaning products 75
16.2 Overview of cleaning 75
16.3 Dismantling the lid 75
16.4 Removing the tool holder 75
16.5 Cleaning the main unit 76
16.6 Cleaning universal knife 76
16.7 Cleaning the twin whisk 76
16.8 Cleaning the pot 76
16.9 Descaling the pot 76
16.10 Cleaning the tool holder 77
17 Troubleshooting 77
18 Disposal 80
18.1 Disposing of old appliance ... 80
19 Customer Service 80
19.1 Product number (E-Nr.), production number (FD) and consecutive numbering (Z-Nr.) 81
20 Declaration of Conformity 81
20.1 Statement of Compliance for Great Britain 82
21 Information regarding Free and Open Source Software 82
22 Here's how 82
22.1 What is the best way to proceed? 82
22.2 Chopping 83
22.3 Puréeing 84
22.4 Kneading 84
22.5 Mixing 87
22.6 Emulsifying 89
22.7 Whipping 89
22.8 Sous-vide 90
22.9 Melting 91
22.10 Simmering and poaching ... 92
22.11 Boiling 92
22.12 Searing 93

1 Safety

Observe the following safety instructions.

1.1 Definition of the signal words

This is where you can find explanations for the safety signal words used in this manual.

⚠ WARNING
This indicates that death or serious injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

ATTENTION
This indicates that damage to the appliance or other material damage may occur as a result of non-compliance with this warning.

Note: This alerts you to important information.

1.2 General information

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

1.3 Intended use

Only use this appliance:
- with genuine parts and accessories.
- for boiling, frying, braising, simmering, cooking, sous-vide cooking, keeping warm and poaching food.
- for mixing, kneading and beating food.
- for normal processing quantities and for normal processing times for domestic use.
- in private households and in enclosed spaces in a domestic environment at room temperature.
- up to an altitude of max. 2000 m above sea level.

Do not use the appliance:
- for deep-frying.
- for cooking in large amounts of oil.

Disconnect the appliance from the power supply when:
- not using the appliance.
- the appliance is unattended.
- assembling the appliance.
- taking the appliance apart.
- cleaning the appliance.
- confronted with a fault.

1.4 Restriction on user group

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
Do not let children play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children.
The appliance must not be used by children. Keep children away from the appliance and power cord.

1.5 Safety instructions

⚠ WARNING – Risk of electric shock!
If the appliance or the power cord is damaged, this is dangerous.
- ▸ Never operate a damaged appliance.
- ▸ Never operate an appliance with a cracked or fractured surface.
- ▸ Never pull on the power cord to unplug the appliance. Always unplug the appliance at the mains.
- ▸ If the appliance or the power cord is damaged, immediately unplug the power cord or switch off the fuse in the fuse box.
- ▸ Call customer service. →*Page 80*

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

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

An ingress of moisture can cause an electric shock.
- ▸ Never immerse the appliance or the power cord in water or clean in the dishwasher.
- ▸ Liquids must not be spilled on the appliance plug connection.
- ▸ Only use the appliance in enclosed spaces.
- ▸ Never expose the appliance to intense heat or humidity.
- ▸ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.
- ▸ Do not use the appliance with damp hands.

If the insulation of the power cord is damaged, this is dangerous.
- ▸ Never let the power cord come into contact with hot appliance parts or heat sources.
- ▸ Never let the power cord come into contact with sharp points or edges.
- ▸ Never kink, crush or modify the power cord.

Inserting objects in the contact point can result in an electric shock.
- ▸ Do not insert objects in the contact point.

⚠ WARNING – Risk of fire!

It is dangerous to use an extended power cord and non-approved adapters.
- ▸ Do not use extension cables or multiple socket strips.
- ▸ Only use adapters approved by the manufacturer.
- ▸ Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets.

Intense heat may cause the appliance and other parts to catch fire.
- ▸ Never place the appliance in a heated oven.
- ▸ Never place the appliance on or near hot surfaces.
- ▸ Do not store objects or deposit tools in the pot.

Hot oil and fat ignite very quickly.
- ▸ Never leave hot fat or oil unattended.
- ▸ Only use heat-resistant oils and fats.
- ▸ Never add more than 250 ml oil to the pot.
- ▸ In the event of a fire never use water to put out burning oil or fat.
- ▸ Switch off the appliance.
- ▸ Extinguish flames carefully using the lid, a fire blanket or similar item.

Alcoholic vapours may catch fire in a hot pot.
- ▸ Never cook food at high temperatures with a high alcohol content.
- ▸ Open the lid carefully.

⚠ WARNING – Risk of burns!

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

- ▸ Grasp the tools by the handle with your hand and remove.
- ▸ Only take hold of the pot and lid by the handles.
- ▸ Never take hold of the pot by its metal surfaces.
- ▸ Wear oven gloves.
- ▸ Never take hold of the tool holder before it has completely cooled down.
- ▸ Never clean or transport the main unit if it is still hot.

⚠ WARNING – Risk of scalding!

Steam escaping quickly, liquids spilling or boiling over and splashes of fat can cause scalding.

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

⚠ WARNING – Risk of injury!

Rotating tools may cause injury.

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

Operating the appliance with damaged parts may result in injury.

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

Unprofessional authoring, preparing and using recipes you have written yourself may result in injury. The individual information for

your own or shared recipes will not be checked by the appliance or Bosch. The responsibility for this lies with the user.

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

⚠ WARNING – Risk of cutting!

The universal knife has sharp edges.

- ▸ Only grip the universal knife by the tool handle.
- ▸ Never touch the edges of the blades with bare hands.
- ▸ When not in use, always store the universal knife in the blade guard.
- ▸ Care should be taken when handling sharp blades, emptying the container and during cleaning.

⚠ WARNING – Risk of crushing!

Your hands and fingers could get caught.

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

⚠ WARNING – Danger: Magnetism!

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

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

⚠ WARNING – Risk of harm to health!

Soiling on surfaces may be harmful to health.

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

⚠ WARNING – Risk of serious harm to health!

Sous-vide cooking is a low-temperature cooking method; if the instructions for use and hygiene instructions are not adhered to, this can result adverse health effects.

- ▸ Only use top-quality, perfectly fresh food.
- ▸ Wash and disinfect your hands.
- ▸ Use disposable gloves or grill tongs.

- ▸ Check the condition and shelf-life of food items critical to hygiene, e.g. poultry, eggs and fish.
- ▸ Always prepare poultry at min. 65 °C.
- ▸ Thoroughly wash and/or peel fruit and vegetables.
- ▸ Always keep work surfaces and chopping boards clean.
- ▸ Use different chopping boards for different types of food.
- ▸ Only interrupt the cold chain briefly to prepare the food.
- ▸ Before cooking, do not store vacuum-sealed food in the refrigerator for longer than 24 hours.
- ▸ Consume the food immediately; do not store for lengthy periods.
- ▸ Do not heat the food up again.
- ▸ Do not use conventional packaging or plastic bags.
- ▸ Only use vacuum-sealing bags made of heat-resistant material that are specially designed for sous-vide cooking.
- ▸ Only use vacuum-sealing bags once.
- ▸ Fry fish on both sides after sous-vide cooking.
- ▸ Prepare meat and poultry according to rules of hygiene.

2 Avoiding material damage

ATTENTION

Improper use may cause material damage.

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

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

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

Vibrations may impair functioning of the appliance.

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

Objects in the pot can cause damage.

- ▸ Do not insert any objects in the pot, e.g. wooden spoons.

Adding too much food may damage the appliance.

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

High temperatures may damage objects in the pot.

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

Persistent intense heat may cause the spatula to melt.
- Only leave the spatula in a hot pot while in use.

Incorrect cleaning may damage the appliance.
- Never clean the contact point with the rough side of the sponge.
- Never wedge plastic parts in the dishwasher as they could become deformed.

3 Installation and connection

3.1 Unpacking appliance

1. Remove the main unit and all tools and accessories from the packaging.
2. Remove the packaging materials.
3. Check the appliance and all tools for completeness and visible damage.

3.2 Scope of delivery

After unpacking all parts, check for any damage in transit and completeness of the delivery.
→ *Fig.* **1**

A	Main unit
B	XL pot featuring Smart Sensor technology with tool holder and silicone seal ring
C	Lid and measuring cup
D	3D stirrer
E	Twin whisk
F	Universal knife and blade guard
G	Spatula

3.3 Setting up the appliance

- Place the appliance on a stable, level, clean and flat work surface. Make sure that surrounding furniture is resistant to heat and moisture.

3.4 Cleaning the appliance

- Clean the appliance and individual components before using for the first time.
  → *"Cleaning and servicing", Page 75*

3.5 Inserting the pot

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

→ *"Cleaning the tool holder", Page 77*

- Insert the pot.
  → *Fig.* **2**
  Make sure there are no objects or deposits between the pot and the main unit.
  Insert the lid holder at the rear of the pot into the recess on the main unit.

3.6 Fitting the lid

Tip: Familiarise yourself with the parts of the lid.
→ *"Lid", Page 62*

Requirement: The pot has been inserted. → *Page 59*

1. Insert the outer lid with seal fully into the lid holder on the pot and close.
   → *Fig.* **3**
✔ The outer lid with seal engages in the lid holder.
2. Place the cover for the outer lid on the outer lid with seal.
   → *Fig.* **4**
✔ The symbols ▲ and ▼ line up.

3. Turn the cover for the outer lid clockwise towards ⌄ until it noticeably engages.
✔ The symbols ▲ and ▼ line up.
4. Place the inner lid on the cover for the outer lid.
→ *Fig.* **5**
5. Turn the inner lid clockwise until it engages.
✔ The drive is ready to use.

3.7 Connecting the appliance to the electricity supply

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

1. Insert the mains plug of the appliance's power cable in a socket nearby.
Make sure that the power cord is not pulled tight and is not covered up.
To adjust the cable length, push the power cord into the power cord storage compartment.
2. Check the mains plug is inserted properly.

3.8 Performing initial start-up

When switching on the appliance for the first time or after resetting to the factory settings, the tutorial will appear. The tutorial explains all important functions and tools and will prompt you to select settings. You can also directly activate other accessories here.

3.9 Boiling point automatism

The temperature at which water starts to boil depends on the altitude of your home above sea level. Your appliance can only work to optimum effect if you set the boiling point automatism. Only then will you achieve accurate temperatures and perfect results.

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

Notes

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

Setting the boiling point automatism

1. Press ☰ in the main menu.
2. Press "Settings".
3. Select the required altitude above sea level.
With the "Manual cooking" cooking mode, you must adjust the suggested temperatures given in the recommended settings to the location where you are operating the appliance.
You only need to make adjustments with temperatures ranging from 93 °C to 100 °C.

Altitude above sea level in m	Boiling point of water in °C	Temperature correction in °C
0-50	100	0
51-300	99	-1
301-600	98	-2
601-900	97	-3
901-1200	96	-4
1201-1500	95	-5
1501-1800	94	-6
> 1800	93	-7

4. To exit the basic settings, press ⌂.

Tip: You can change the altitude in the basic settings at any time.
→ *"Basic settings", Page 73*

4 Familiarising yourself with your appliance

4.1 Appliance

You can find an overview of the parts of your appliance here.
→ *Fig.* **6**

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

4.2 Control panel

You can use the control panel to configure all functions of your appliance and to obtain information about the operating status.
→ *Fig.* **7**

1	⏻	on/off	▪ → *"Switching on the appliance", Page 65* ▪ → *"Switching off the appliance", Page 65*
2	⌂	Home button	▪ Open main menu. ▪ Navigate back in the menu.
3		Scales	→ *"Using the scales", Page 69*
4		Touch display	

4.3 Touch display

The touch display functions both as a display and a control element. The touch display shows the options you can choose from and the settings configured for the current function.
→ *Fig.* **8**

1	Toolbar	▪ Display preset tool. ▪ Select tool.
2	Parameter bar	▪ Select information display. ▪ Set speed. →*Page 65* ▪ Set temperature. →*Page 66* ▪ Set duration. →*Page 66*
3	Main area	▪ Navigate through menu. ▪ Display information, e.g. recipes. ▪ Increase duration with quick-selection buttons. →*Page 66* **Notes** ▪ Error messages may hide the content area. ▪ The quick-selection buttons are displayed during operation.
4	Recipe preview	Allow flexible recipe start from every step of a recipe.
5	Navigation area	▪ Navigate in the navigation bar. ▪ Confirm settings and reset. ▪ Control programmes and recipes. **Note:** Info texts may hide the navigation area.
6	Scrollbar	Control vertical scrolling.
7	Delayed start	Start the selected cooking process in Manual cooking after the preselected time has finished.

4.4 LED temperature indicator

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

4.5 Lid

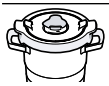
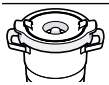
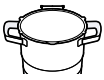
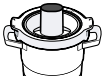
The lid consists of several parts and interchangeable inserts.

The lid consists of 4 parts:
- Measuring cup
- Inner lid
- Cover for outer lid
- Outer lid with seal

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

Overview of using the lid

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

Lid	Use
 with measuring cup	▪ Cook food. ▪ Prove dough. ▪ Process ingredients cold, e.g. kneading, chopping, beating.
 without measuring cup	▪ Fry dishes with tool inserted. ▪ Reduce sauces with tool. ▪ Add liquids during operation.
 without lid	▪ Fry dishes without tool inserted. ▪ Stir dishes with spatula. ▪ Use the steaming attachment.
 with feeding tube [1]	▪ Cut up food. ▪ Grate food.

4.6 Pot

The scale on the inside indicates the minimum and maximum capacity. The contact pins on the underside connect the pot to the main unit. The SensorSpot on the rear is a sticker that is necessary for correct temperature measurement.

5 Tools and accessories

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

Designation	Use
Measuring cup	▪ Measure small quantities of ingredients to max. 100 ml. ▪ Cover inner lid.
Spatula	▪ Stir and remove food. ▪ Remove food remnants from tools and pot.
Universal knife	▪ Knead and mix dough, e.g. cake mixture. ▪ Chop or mix ingredients, e.g. purée, hard cheese, bread, rolls, chocolate and nuts. ▪ Small frozen fruit, e.g. blueberries, raspberries. **Note:** The universal knife is not suitable for cutting up raw pumpkin.
3D stirrer	▪ Stir, mix, heat and cook food that is liquid to thick in consistency, e.g. stews, soups and pot roasts. ▪ Heat up food quickly and evenly. ▪ Fry chopped food.

[1] Depending on the appliance specifications

Designation	Use
Twin whisk	▪ Mix and heat food, e.g. roux and béchamel sauce. ▪ Emulsify (blend together) ingredients, e.g mayonnaise. ▪ Mix in finely grained or powdery ingredients, e.g. polenta, custard powder. ▪ Mix light dough, e.g. sponge mixture. ▪ Beat egg whites and cream.

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

Note: These tools are highly effective. If a duration is indicated, first set the shortest time and then increase it if necessary.
→ *"Setting the duration", Page 66*

5.1 Inserting universal knife

⚠ **WARNING**
Risk of cutting!
The universal knife has sharp edges.
- ▸ Only grip the universal knife by the tool handle.
- ▸ Never touch the edges of the blades with bare hands.
- ▸ When not in use, always store the universal knife in the blade guard.

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

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

1. Open the lid.
2. Hold the universal knife by the tool handle and remove the blade guard by pulling down from the handle.
   → *Fig.* **9**
3. Grip the universal knife by the tool handle and place on the tool holder.
   → *Fig.* **10**

✔ The tool will noticeably engage.

4. Close and lock the lid.

5.2 Inserting the 3D stirrer

1. Place the stirrer on the tool holder.
   → *Fig.* **11**

✔ The tool will noticeably engage.

2. Close and lock the lid.

5.3 Inserting the twin whisk

Note: When processing food, the twin whisk can squeak. This is normal and does not impair functioning of the appliance. Clean the twin whisk after use.
→ *"Cleaning the twin whisk", Page 76*

1. Place the twin whisk on the tool holder.
   → *Fig.* **12**

✔ The tool will noticeably engage.

2. Close and lock the lid.

5.4 Removing tools

⚠ **WARNING**
Risk of burns!
When removing tools, hot liquid may slop out.
- ▸ Grasp the tool carefully by the handle with your hand and remove.

1. Open the lid completely.
   → *"Opening and closing the lid", Page 65*
2. Grasp the tool by the handle and remove.
   → *Fig.* **13**

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

5.5 Accessories

You can buy accessories from the Bosch Home online shop or from Customer Service. Only use original accessories, as these have been specifically designed for your appliance.
Accessories are appliance-specific. When purchasing accessories, always quote the exact product number (E no.) of your appliance.
→ *Page 81*
You can find out which accessories are available for your appliance in our catalogue, in the online shop or from our customer service.
www.bosch-home.com

6 Basic operation

6.1 Switching on the appliance

- ▸ Switch the appliance on with ⏻.
- ✔ The display shows an animation.

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

6.2 Switching off the appliance

- ▸ Press ⏻ to switch the appliance off.
- ✔ The display shows an animation.

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

Tip: You can change the duration after which the appliance switches to standby mode in the basic settings.
→ *"Basic settings", Page 73*

6.3 Opening and closing the lid

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

6.4 Setting speed

Requirements
- The required tool is selected and inserted.
- ⟲ is selected in the parameter bar.
- ▸ **Note:** The display shows the possible speeds for each tool.
  To select the required speed, move your finger along the slider.

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

  The table shows the speed per tool.

Tool	Interval operation	Continuous operation
	1 - 4	5 - 6
	-	1 - 7

Tool	Interval operation	Continuous operation
	1 - 4	5 - 18

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

6.5 Using turbo mode

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

Requirements
- The universal knife has been inserted. → *Page 64*
- Operation has stopped.

▸ Press and hold down "Turbo".

✔ The display shows the duration.

Tip: You can repeat turbo mode if necessary.

6.6 Setting the temperature

1. Press .

✔ The display shows the temperature scale divided into temperature ranges.

2. Press the required temperature range.
3. To select the required temperature, move your finger along the slider. The size of the step in which the temperature can be set varies depending on the temperature range.

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

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

6.7 Emptying the pot

1. Remove the entire lid.
2. Grasp the tool by the handle and remove.
3. Remove the pot and empty. Do not empty the contents of the pot via the lid holder.

Tip: You can remove food remnants with the spatula.

7 Time-setting options

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

7.1 Setting the duration

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

Requirement: The speed or the temperature is set.

→ *"Setting speed", Page 65*

→ *"Setting the temperature", Page 66*

1. Press or .
2. To set the required duration, slide your finger up or down over the hours, minutes and seconds.
3. To reset the duration, follow the instructions on the display.

✔ Once the duration has elapsed, an acoustic signal sounds, the display

shows a message and operation ends automatically.

7.2 Changing the duration

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

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

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

7.3 Setting the stopwatch

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

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

- ▸ Start the process without setting a duration.

7.4 Delayed start

In "Manual cooking" cooking mode you can delay the start of operation.

1. Select the required tool.
2. Select the necessary settings for speed, temperature and the duration of operation.
3. Specify the required time delay.
4. Start the process.

✔ Operation of the appliance will start automatically at the end of the time delay.

8 My memory lists

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

8.1 Managing favourites

1. Select the required recipe.

✔ The display shows the recipe details.

2. To add a recipe to your memory list, press ☆.

✔ The display shows ★.

3. To remove a recipe from your memory list, press ★.

✔ The display shows ☆.

8.2 Your own recipes

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

Note: You can download the recipe as with a normal recipe.
→ *"My memory lists", Page 67*

8.3 Recently downloaded

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

8.4 Recently cooked

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

9 Guided Cooking recipes

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

9.1 Selecting recipes

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

   Tips
   - You can filter the recipes.
     → *"Filtering recipes", Page 68*
   - To switch between image view and list view, press ☰ or ▭.

   To return to the recipe categories, press ‹.
4. Select the required recipe.

✔ The display shows the recipe details.

5. To make the recipe, press "Cooking".
   Tip: You can add the recipe to your memory list.
   → *"Managing favourites", Page 67*

✔ The appliance starts making the recipe.

9.2 Filtering recipes

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

1. Press ▽.

✔ The display shows the number of recipes and features.

2. To select a feature, press ﹀.

✔ The display shows the possible settings.

3. Select the required features and press "Indicators/symbols".
4. To deselect the selected features, press "Reset".

✔ The display shows recipes with the selected features.

9.3 Preparing a recipe

Requirements

- A Guided Cooking recipe or an automatic programme is selected.
  → *"Selecting recipes", Page 68*
  → *"Using automatic programmes", Page 68*
- The ingredients are ready for processing.

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

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

Tips

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

10 Automatic programmes

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

10.1 Using automatic programmes

1. Switch the appliance on with ⏻.
2. Press "Automatic programmes".
3. Select the required automatic programme.
4. Press "Cooking".
   → *"Preparing a recipe", Page 68*

11 Manual cooking

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

11.1 Setting manual cooking

Requirement: The ingredients are ready for processing.

1. Switch the appliance on with ⏻.
2. Open the lid completely.
3. Press "Manual cooking" in the main menu.

✔ The display shows the tools.

4. Insert the required tool.
5. Select the tool inserted.

✔ Once you have selected "Without tools", the display automatically switches to the temperature setting.
→ *"Setting the temperature", Page 66*

✔ Once you have selected a tool, the display automatically switches to the speed setting.
→ *"Setting speed", Page 65*

6. Set the speed, temperature and duration.
   Take note of the recommended settings. →*Page 82*
7. Add the ingredients to the pot.
8. To start operation, press "Start".

✔ Operation starts and the display shows the duration.

9. To interrupt operation, press "Pause".
10. To continue operation, press "Resume".

12 Scales

Your appliance is equipped with built-in scales.

The main unit has 4 weight sensors in its feet.

12.1 Using the scales

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

Notes

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

Requirement: The pot has been inserted. →*Page 59*

1. Press ⏁ and do not touch the appliance again.

✔ The scales are being tared. The display shows "Scale is starting" and then "0 g".

2. Add the ingredient to the pot until the required weight is attained.

✔ The scales show the weight in 1 g steps.

3. To tare the weight, press "Tare".
4. To switch to the main menu, press ⏁ or ✕.

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

13 Home Connect

This appliance is network-capable. Connecting your appliance to a mobile device lets you control its functions via the Home Connect app, adjust its basic settings and monitor its operating status.
The Home Connect services are not available in every country. The availability of the Home Connect function depends on the availability of Home Connect services in your country. You can find information about this at: *www.home-connect.com*.
To be able to use Home Connect, you must first set up the connection to the WLAN home network (Wi-Fi [1]) and to the Home Connect app.
The Home Connect app guides you through the entire login process. Follow the instructions in the Home Connect app to configure the settings.

Tip: Please also follow the instructions in the Home Connect app.

Notes

- Please note the safety precautions in this instruction manual and make sure that they are also observed when operating the appliance via the Home Connect app. → *"Safety", Page 52*
- Operating the appliance on the appliance itself always takes priority. During this time it is not possible to operate the appliance using the Home Connect app.

13.1 Home Connect settings

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

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

Overview of the Home Connect settings

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

Note: Additional functions may be available as a result of software updates. If a software update is available, you can find further information in the Home Connect app.

Basic setting	Selection	Description
Start connection	Start	Connect.
Wi-Fi	Home Connect on Home Connect off	Switch off the wireless module during long absences or to save energy. **Note:** In networked standby mode your appliance requires max. 2 W.
Resetting network settings	Delete	Reset the network settings. **Note:** You cannot operate your appliance via the Home Connect app without a network connection.

13.2 Setting up Home Connect

Requirement: The appliance is receiving signals from the WLAN home network (Wi-Fi) at its installation location.

1. Scan the following QR code.



   You can install the Home Connect app and connect your appliance via the QR code.
2. Follow the instructions in the Home Connect app.

Note: Bluetooth is used only for connection. After this process Bluetooth is automatically disconnected.

13.3 Remote diagnostics

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

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

13.4 Data protection

Please see the information on data protection.

The first time your appliance is registered on a home network connected to the Internet, your appliance will transmit the following types of data to the Home Connect server (initial registration):

- Unique appliance identification (consisting of appliance codes as well as the MAC address of the installed Wi-Fi communication module).

- Security certificate of the Wi-Fi communication module (to ensure a secure data connection).
- The current software and hardware version of your appliance.
- Status of any previous resetting to factory settings.

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

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

14 Safety systems and operating aids

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

14.1 Overload protection

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

14.2 Temperature sensors

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

14.3 Imbalance sensor

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

14.4 Lid catch

The lid catch ensures that the drive will only start under certain conditions.
The drive only starts when the pot and the lid have been properly inserted and are closed.
→ *"Fitting the lid", Page 59*

14.5 Lid lock

Your appliance is equipped with a lid lock mechanism. This means you cannot open the outer lid with seal under certain conditions of temperature and speed.
Activation and deactivation of the lid lock mechanism is indicated by a noticeable clicking sound. When the lid lock is active, the display shows .

14.6 Overflow detection

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

14.7 Button lock

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

Activating button lock

- ▸ Simultaneously press ⌂ and for 3 seconds.
- ✔ The keylock has now been activated.
- ✔ The display shows .

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

Deactivating button lock

▸ Simultaneously press ⌂ and 🔒 for 3 seconds.
✔ The button lock has now been deactivated.

15 Basic settings

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

15.1 Changing the basic settings

You can configure the appliance to meet your needs.

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

15.2 Overview of the basic settings

You can find an overview of the basic settings here.

Setting	Selection	Description
Language	See selection on the appliance	Set language.
Home Connect	The selection depends on the network status and whether the appliance is connected to Home Connect. The display shows network information: ▪ IP ▪ SSID ▪ MAC address ▪ Serial number	Set up Home Connect. → *"Home Connect ", Page 70* Select settings for Home Connect. → *"Overview of the Home Connect settings", Page 71*
Switch off after	▪ 5 mins - 1 hr ▪ 15 mins [1]	Set the duration after which the appliance automatically switches to standby mode if there is no action on the display or if the appliance is running.

[1] Factory setting

Setting	Selection	Description
Display brightness	▪ 10 % - 100 % ▪ 50 % [1]	Set the display brightness in 10% steps.
Tones	Volume ▪ 0: off ▪ 25: quiet [1] ▪ 50: medium ▪ 75: loud ▪ 100: very loud Duration of ready signal ▪ 10 secs [1] ▪ 20 secs ▪ 30 secs ▪ 40 secs ▪ 50 secs ▪ 60 secs Key tones ▪ on [1] ▪ off	▪ Set the volume of the tones. ▪ Set the duration of the ready signal. ▪ Set the touch key tones.
Boiling point automatism	▪ 0 m - 50 m [1] ▪ 51 m - 300 m ▪ 301 m - 600 m ▪ 601 m - 900 m ▪ 901 m - 1200 m ▪ 1201 m - 1500 m ▪ 1501 m - 1800 m ▪ > 1800 m	Set your altitude above sea level to adjust the boiling point.
Software update	▪ Software version currently installed ▪ New available software version	▪ Show software version currently installed. ▪ Update software version.
Resetting to factory settings	-	Reset edited settings back to the factory settings.
Software licence texts	Software licence texts	Call up software licence texts.

[1] Factory setting

16 Cleaning and servicing

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

16.1 Cleaning products

Only use suitable cleaning products.

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

16.2 Overview of cleaning

See here for an overview of how to best clean the components of your appliance and the tools.
→ *Fig.* **14**
Processing food may result in discolouration and residues. This is normal and does not impair functioning of the appliance.

Tips
- After preparing dough, the appliance and the tools are best cleaned with cold water.
- If lids become discoloured after processing carrots, remove this with a little salad oil applied on a piece of paper towel.
- If lids become discoloured after processing turmeric or curry powder, remove this by exposing the lid to sunlight.
- If parts show grey discolouration, remove this with a standard limescale remover.
- To reduce odours, take out the measuring cup if you are not using the appliance.
- The appliance has 2 pre-installed cleaning programmes.

16.3 Dismantling the lid

Requirements
- The pot has been inserted.
  → *Page 59*
- The lid is fitted to the main unit.
  → *Page 59*

1. Remove the measuring cup.
2. Turn the inner lid anticlockwise.
   → *Fig.* **15**
3. Remove the inner lid.
4. Turn the cover for the outer lid anticlockwise towards ^.
   → *Fig.* **16**

✔ The symbols ▲ and ▼ line up.

5. Remove the cover for the outer lid.
6. Flap up the outer lid with seal.
   → *Fig.* **17**
7. Remove the outer lid with seal from the lid holder.

16.4 Removing the tool holder

Requirements
- The lid has been removed.
  → *Page 75*
- The tool has been removed.

1. Take the pot out of the main unit.

2. Turn the pot on its side.
3. Turn the threaded ring with wings as far as it will go.
   → *Fig.* **18**
✔ The symbols ▲ and ▼ line up.
4. Pull off the threaded ring with wings, overcoming the resistance felt.
   → *Fig.* **19**
5. Remove the tool holder.

16.5 Cleaning the main unit

1. Disconnect the main unit from the power supply.
2. Wipe down the main unit and the contact point with a soft, damp cloth.
3. Clean the drain holes.
4. Wipe down the infrared temperature sensor with a damp cloth and then dry with a soft cloth.
   The infrared temperature sensor must be free of dirt, smears and scratches.
5. Dry the main unit.

16.6 Cleaning universal knife

⚠ **WARNING**
Risk of cutting!
The universal knife has sharp edges.
- ▸ Only grip the universal knife by the tool handle.
- ▸ Take the universal knife out of the pot and clean.
- ▸ Never touch the edges of the blades with bare hands.
- ▸ When not in use, always store the universal knife in the blade guard.

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

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

16.7 Cleaning the twin whisk

1. Remove both beating whisks from the twin whisk.
2. Carefully clean all parts under running water using a brush.
3. Dry all parts.
4. Position the beating whisks vertically on the pins and push in firmly.
   → *Fig.* **20**
   The beating whisks must move easily.
✔ The beating whisks engage audibly.

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

16.8 Cleaning the pot

Requirement: The tool has been removed.
1. Clean the pot thoroughly.
2. Wipe down the pot with a soft, damp cloth and then dry.

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

Tips
- You can clean the pot in the dishwasher.
- You can remove light discolouration on the bottom of the pot with water and a little vinegar.
  → *"Descaling the pot", Page 76*

16.9 Descaling the pot

Requirement: The first signs of limescale are visible.
1. Take the pot out of the main unit.

2. Use a normal household descaler in the pot according to the instructions.
3. Clean the pot with a dishwashing brush or soft cloth.
4. Rinse the pot with plain water.
5. Dry the pot.

16.10 Cleaning the tool holder

1. Remove the tool holder. →*Page 75*
2. Remove the silicone sealing ring from the tool holder.
3. Clean the silicone sealing ring with a soft cloth under running water.
4. Clean the tool holder with a brush under running water.
5. Dry all parts.
6. Insert the tool holder with the silicone sealing ring.
   →*Fig.* **21**
7. Turn the pot on its side.
8. Tighten the threaded ring with wings as far as it will go.

✔ The symbols 🔒 and ▲ line up.

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

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

17 Troubleshooting

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

Fault	Cause and troubleshooting
The appliance is not working. Appliance cannot be switched on or started.	Appliance has no power supply. ▸ Check whether your appliance is supplied with power.
	⏻ button does not respond. ▸ Disconnect the appliance from the power supply for approx. 5 seconds and then reconnect it again.
After reconnection to the power supply the appliance will start with a delay.	Loading the systems for the first time takes longer than when starting the appliance from standby. ▸ Wait until the process has finished. **Tip:** Leave the appliance connected to the power supply.
Home Connect is not working properly.	Different causes are possible. ▸ Go to *www.home-connect.com*.
Touch display does not respond to inputs.	Touch display is too wet. ▸ Dry the touch display with a soft cloth.
	Touch display is soiled. ▸ Clean the touch display. **Tip:** You can use the keylock for wipe protection. → *"Activating button lock", Page 72*

Fault	Cause and troubleshooting
Touch display does not respond to inputs.	Keylock is activated. ▸ Deactivate the keylock. → *"Deactivating button lock", Page 73*
Turbo button is not displayed.	Universal knife is not selected. ▸ Select the universal knife.
Drive and heating element are not working. "Demo mode" appears on the display.	"Demo mode" is activated. **1.** Disconnect the appliance from the power supply and switch the appliance back on. **2.** Deactivate "Demo mode" within 5 minutes. → *"Changing the basic settings", Page 73*
Operation switches off.	Ingredients are distributed unevenly. ▸ Distribute the ingredients evenly in the pot.
	Processing quantity is too high. ▸ Reduce the processing quantity.
	Incorrect tool is inserted. ▸ Insert the right tool.
	Appliance is exposed to excessive vibrations. ▸ Set up the appliance on a stable, level, clean and flat work surface. → *"Setting up the appliance", Page 59*
Scales are not measuring correctly.	Base is uneven. ▸ Set up the appliance on a stable, level, clean and flat work surface. → *"Setting up the appliance", Page 59*
	Rubber suction feet are soiled. ▸ Wipe the rubber suction feet with a damp cloth.
	Power cord pulled too tight. ▸ Make sure that the power cord is not pulled tight, is not covered up and is not caught under the appliance.
Lid cannot be opened.	Lid lock mechanism is active. ▸ End the current operation and wait 3 seconds. **1.** Disconnect the appliance from the power supply for 30 seconds. **2.** Switch the appliance back on. ▸ Take the pot vertically out of the main unit.
Lid cannot be opened or closed.	Cover for the outer lid is not at the unlocking position. ▸ Move the cover for the outer lid to the unlocking position. → *"Opening and closing the lid", Page 65*

Fault	Cause and troubleshooting
Appliance makes a loud clicking sound. The display shows 🔒.	Lid lock is being activated or deactivated. ▸ The clicking sound is normal and can be disregarded. → *"Lid lock", Page 72*
Dishes frequently boil over. Precise temperature is not attained.	Sea level is not set correctly. ▸ Set the correct sea level. → *"Basic settings", Page 73*
	Temperature is too high. ▸ Reduce the temperature. → *"What is the best way to proceed?", Page 82*
	SensorSpot or infrared temperature sensor is soiled. ▸ Clean the SensorSpot. ▸ Clean the infrared temperature sensor. → *"Cleaning the main unit", Page 76*
	SensorSpot is missing. ▸ Re-order the SensorSpot from customer service using the service number 10012160.
	Infrared temperature sensor is scratched. ▸ Contact our Customer Service.
	Total quantity is too low. ▸ Add ingredients until above the marking ⏢.
	Measuring cup is not used correctly. ▸ Note the information on use of the lid.
Tool cannot be inserted.	Tool is soiled inside. ▸ Clean the tool.
	Spring washer is missing. ▸ Fit the spring washer.
An odour develops in the appliance.	Appliance is used for the first time or is under a high load. **Note:** Odour development is normal and harmless.
	Vapours develop when cooking food. ▸ If you are not using the appliance, remove the measuring cup. **Note:** Odour development is normal and harmless.
Lid is leaking.	Lid or lid seal is faulty. **1.** Check the lid and lid seal for faults. **2.** If the lid or lid seal is faulty, contact customer service.

Fault	Cause and troubleshooting
Pot is leaking.	Silicone seal ring on the tool holder is missing. ▸ Insert the silicone seal ring. → *"Cleaning the tool holder", Page 77*
	Silicone seal ring is heavily soiled. ▸ Clean the silicone seal ring.
	Threaded ring with wings is fitted incorrectly. ▸ Check whether the threaded ring with wings is fitted correctly. → *"Removing the tool holder", Page 75* → *"Cleaning the tool holder", Page 77*

18 Disposal

18.1 Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be reused by recycling.

1. Unplug the appliance from the mains.
2. Cut through the power cord.
3. Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner. Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

19 Customer Service

You can obtain function-relevant and storable genuine spare parts from our Customer Service for up to 10 years from the date on which your appliance was placed on the market. For more information, please contact our Customer Service team.

Note: Under the terms of the manufacturer's warranty the use of Customer Service is free of charge.

Detailed information about the warranty period and the warranty conditions in your country is available via the QR code on the enclosed document on service contacts and warranty conditions, from our customer service or on our website.
The contact details for Customer Service can be found in the Customer Service directory at the end of the manual or on our website.
You can find the information required as per Regulation (EU) 2023/826 online at *www.bosch-home.com* on the product and service pages for your appliance, in the area of user manuals and additional documents.

19.1 Product number (E-Nr.), production number (FD) and consecutive numbering (Z-Nr.)

If you contact Customer Service, you will require the product number (E-Nr.), the production number (FD) and the consecutive numbering (Z-Nr.), which you can find on the appliance's rating plate.
Make a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number to find them again quickly.

20 Declaration of Conformity

BSH Hausgeräte GmbH hereby declares that the appliance with Home Connect functionality conforms to the essential requirements and other relevant provisions of Directive 2014/53/EU.
A detailed RED Declaration of Conformity can be found online at *www.bosch-home.com* among the additional documents on the product page for your appliance.

CE

Hereby, BSH Hausgeräte GmbH declares that the appliance with Home Connect functionality is in compliance with relevant statutory requirements. [1]
A detailed Declaration of Conformity can be found online at *www.bosch-home.co.uk* among the additional documents on the product page for your appliance. [1]

UK CA

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): For indoor use only.									

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5 GHz WLAN (Wi-Fi): For indoor use only.							

[1] Only applies to Great Britain

20.1 Statement of Compliance for Great Britain

The full Statement of Compliance according to the Product Security and Telecommunications Infrastructure (Security Requirements for Relevant Connectable Products) Regulations 2023 can be found online at www.bosch-home.co.uk among the additional documents on the product page for your appliance.

Product type
This statement of compliance covers the products described in this information for use whose model identifier group is seen on the title page. The full model identifier is made up of the characters before the slash in the product number (E no.) which can be found on the rating plate. Alternatively, you can also find the model identifier in the first line of the UK Energy Label.

Name and address of manufacturer
BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Strasse 34, 81739 München, Germany
This statement of compliance is prepared by the manufacturer.

The manufacturer, BSH Hausgeräte GmbH deems that it has complied with

- provision 5.1-1 of ETSI EN 303 645 v3.1.3 and, where relevant, provision 5.1-2 of ETSI EN 303 645 v3.1.3;
- provision 5.2-1 of ETSI EN 303 645 v3.1.3;
- provision 5.3-13 of ETSI EN 303 645 v3.1.3.

Support period
BSH Hausgeräte GmbH will provide security updates that are necessary to maintain the main functions free of charge until at least 28/02/2036.

21 Information regarding Free and Open Source Software

This product includes software components that are licensed by the copyright holders as free software or open source software.
You can download the licence information on the brand product website. (Please search for your appliance model and additional documents on the product website.)

22 Here's how

You can find a selection of dishes and their optimal parameters here. We will show you what temperature and cooking time is best suited to your dish. We will give you information about the right tools to use and the relevant parameters. We have tailored these recommendations to your appliance.

22.1 What is the best way to proceed?

Find out here the best way to proceed step by step to make optimal use of the recommended settings. You will get information on many recipes, with details and tips on how to best use and set your appliance.

Note: These tools are highly effective. If a duration is indicated, first set the shortest time and then increase it if necessary.
→ *"Setting the duration", Page 66*

1. Select Manual cooking.
   For the recommended settings for kneading and mixing, select the corresponding automatic programmes.
2. Open the lid.
3. Insert the recommended tool.
   You can find further information about the tools here:
4. Set the appliance according to the recommended settings.
   With the "Manual cooking" cooking mode, you must adjust the suggested temperatures given in the recommended settings to the location where you are operating the appliance.
   You only need to make adjustments with temperatures ranging from 93 °C to 100 °C.

Altitude above sea level in m	Boiling point of water in °C	Temperature correction in °C
0-50	100	0
51-300	99	-1
301-600	98	-2
601-900	97	-3
901-1200	96	-4
1201-1500	95	-5
1501-1800	94	-6
> 1800	93	-7

22.2 Chopping

During chopping, food is cut up into fine or coarse pieces.

Note

The processing time will affect the resulting piece size of almonds:

- 200 g almonds coarse, 18, 10-15 seconds
- 200 g almonds fine, 18, 22-25 seconds
- 200 g almonds very fine, 18, 40-60 seconds

Food	Tool		Minimum quantity in g	Maximum quantity in g	min. - max. in s
Beef [1]		18	100	1000	5-20
Almonds		18	50	1000	10-60
Onions [2]		14	50	500	5-15
Parsley [3]		18	10	100	5-50
Parmesan [4]		18	100	500	30-60

[1] Remove the sinews and cut into pieces 3 cm x 3 cm in size.
[2] Cut into pieces of 10 g and press the onions down with the spatula from time to time.
[3] Only use parsley leaves. Wash before processing and dry with a paper towel.
[4] Cut into pieces 2 cm x 2 cm in size.

Honey butter	▪ 400 g blossom honey, at room temperature ▪ 200 g butter in pieces, 2 x 2 x 1 cm, 5 °C	▪ Select "Manual cooking" cooking mode. ▪ Select the universal knife. ▪ Insert the universal knife. ▪ Add the blossom honey. ▪ Add the pieces of butter. ▪ Process for 10 seconds at speed 18.

22.3 Puréeing

During puréeing, food is blended into a fine, homogeneous mass, e.g. thickened soups or baby food.

Food	Tool		Minimum quantity in g	Maximum quantity in g	min. - max. in s
Soups		16-18	500	3000	30-120
Baby food [1]		16-18	500	3000	30-120

22.4 Kneading

During kneading, various ingredients are worked into a dough or a uniform mixture. In contrast to mixing, no air is worked in during kneading.

Firm dough

The automatic programme is especially suitable for heavy dough with a low water content.

Notes

- With the automatic programme process max. 1500 g dough at the same time.
- With the automatic programme process min. 500 g dough at the same time.

Tips

- Once the ingredients have attained the required consistency, you can end the automatic programme ahead of time.
- If the automatic programme Dough programme 1: Firm dough does not lead to the required result, use the automatic programme Dough programme 2: Soft dough.
- If dough collects on the tool and the appliance is vibrating strongly, redistribute the dough in the pot with the spatula.
- For max. 1 kg dough, you can then use the automatic programme Proving dough (max. 1 kg).

[1] You will get the best results using a mixing ratio of 60% solid food to 40% liquid.

Food	Tool	Automatic programme	Minimum quantity in g [1]	Maximum quantity in g [1]	⏲ in mins
Bread dough		1	500	1500	2
Pizza dough		1	500	1500	2
Pasta dough		1	500	950	2
Shortcrust pastry		1	500	1500	2
Strudel pastry		1	500	1500	2

Recipe	Ingredients	Processing
Bread dough	▪ 750 g wheat flour ▪ 150 g wholemeal wheat flour ▪ 50 g sugar ▪ 14 g dried yeast ▪ 14 g salt ▪ 520 ml water at room temperature	▪ Select the automatic programme Dough programme 1: Firm dough. ▪ Follow the instructions on the display.
Pizza dough	▪ 500 g flour ▪ 3 tbsp oil ▪ 260 ml water ▪ 7 g dried yeast ▪ 9 g salt	▪ Select the automatic programme Dough programme 1: Firm dough. ▪ Follow the instructions on the display.
Pasta dough [1]	▪ 600 g flour ▪ 330 g eggs, approx. 6	▪ Select the automatic programme Dough programme 1: Firm dough. ▪ Follow the instructions on the display.
Short pastry	▪ 600 g flour ▪ 300 g margarine ▪ 150 ml cold water ▪ 10 g salt	▪ Select the automatic programme Dough programme 1: Firm dough. ▪ Follow the instructions on the display. ▪ After 40 seconds add water through the filling hole.

[1] Total amount of all ingredients

Recipe	Ingredients	Processing
Strudel pastry	▪ 300 g flour ▪ 1½ pinches salt ▪ 120 g eggs, approx. 2 ▪ 50 ml cold water ▪ 30 g melted butter	▪ Select the automatic programme Dough programme 1: Firm dough. ▪ Follow the instructions on the display.
Yeast dough [1]	▪ 350 g flour ▪ 10 g margarine ▪ 5 g salt ▪ 10 g sugar ▪ 200 ml water ▪ 5 g dried yeast	▪ Select the automatic programme Dough programme 1: Firm dough. ▪ Follow the instructions on the display.

Soft dough

The automatic programme runs in interval operation and is especially suitable for dense dough with a higher water content.

Notes

- Process max. 1500 g dough at the same time.
- Process min. 500 g dough at the same time.

Tip: For max. 1 kg dough, you can then use the automatic programme Proving dough (max. 1 kg).

Food	Tool	Automatic programme	Minimum quantity in g [2]	Maximum quantity in g [2]	⏲ in mins
Soft yeast dough		2	500	1500	3
Sweet yeast dough		2	500	1500	3
Full-flavoured rye sourdough		2	500	1500	3

Tip: Once the ingredients have attained the required consistency, you can end the automatic programme ahead of time.

[1] Do not change the amount of ingredients.
[2] Total amount of all ingredients

Recipe	Ingredients	Processing
Soft yeast dough	▪ 525 g wheat flour, type 405 ▪ 350 g rye flour, type 1150 ▪ 350 ml buttermilk at room temperature ▪ 250 ml lukewarm water ▪ 14 g dried yeast ▪ 15 g salt ▪ 1 tbsp honey ▪ 1 tsp whole caraway seeds ▪ 2 tbsp ground bread spice	▪ Select the automatic programme Dough programme 2: Soft dough. ▪ Follow the instructions on the display.
Sweet yeast dough	▪ 500 g wheat flour ▪ 100 g sugar ▪ 7 g dried yeast ▪ 1 pinch of salt ▪ 100 g soft butter ▪ 2 eggs ▪ 150 ml milk at room temperature	▪ Select the automatic programme Dough programme 2: Soft dough. ▪ Follow the instructions on the display.
Full-flavoured rye sourdough	Sourdough starter: ▪ 50 g sourdough, from a baker's or ready-made sourdough ▪ 300 g rye flour, type 1150 ▪ 300 ml lukewarm water Bread dough: ▪ 300 g rye flour, type 1150 ▪ 250 g wheat flour, type 405 or type 550 ▪ 2 tbsp ground bread spice ▪ 2 tbsp dried yeast ▪ 1 tbsp honey ▪ 20 g salt ▪ 200 ml lukewarm water	Preparation: ▪ To let the sourdough prove, on the day before add the sourdough to a bowl with the rye flour and the lukewarm water and stir. ▪ Leave the sourdough to stand in a warm place for 24 hours. ▪ On the next day take 50 g of the sourdough mixture and store it to make bread at a later date. Preparation: ▪ Select the automatic programme Dough programme 2: Soft dough. ▪ Follow the instructions on the display.

22.5 Mixing

When mixing, combine more than two food components.

Liquid dough

The automatic programme is especially suitable for liquid dough (batter).

Notes
- Process max. 2000 g dough at the same time.
- Process min. 500 g dough at the same time.

Food	Tool		Automatic programme	Minimum quantity in g[1]	Maximum quantity in g[1]	in mins
Pancake batter		12	3	500	2000	1-2
Sponge cake mixture		12	3	500	2000	2
Waffle batter		12	3	500	2000	1-2

Recipe	Ingredients	Processing
Pancake mixture	▪ 250 g wheat flour ▪ 500 ml milk ▪ 200 g eggs, approx. 4 ▪ 6 g salt	▪ Select the automatic programme Dough programme 3: Liquid dough (batter). ▪ Follow the instructions on the display. ▪ Process for 1 minute.
Cake mixture	▪ 150 g flour ▪ 150 g sugar ▪ 150 g margarine ▪ 3 g baking powder ▪ 3 eggs	▪ Select the automatic programme Dough programme 3: Liquid dough (batter). ▪ Follow the instructions on the display. ▪ Process for 2 minutes.
Waffle batter	▪ 300 g wheat flour ▪ 6 g salt ▪ 16 g baking powder ▪ 25 g sugar ▪ 2 eggs ▪ 375 ml milk ▪ 75 g soft butter ▪ 1 tsp vanilla extract	▪ Select the automatic programme Dough programme 3: Liquid dough (batter). ▪ Follow the instructions on the display. ▪ Process for 1 minute.

[1] Total amount of all ingredients

Recipe	Ingredients	Processing
Heavy fruit cake	▪ 3 eggs ▪ 135 g sugar ▪ 135 g margarine ▪ 255 g flour ▪ 10,5 g baking powder ▪ 150 g soaked raisins ▪ 150 g mixed dried fruit	▪ Select "Manual cooking" cooking mode. ▪ Select the universal knife. ▪ Insert the universal knife. ▪ Add the flour, baking powder, sugar, margarine and eggs. ▪ Close the lid. ▪ Process for 75-90 seconds at speed 12. ▪ Add the mixed dried fruit and soaked raisins. ▪ Process for 20-30 seconds at speed 7.

22.6 Emulsifying

During emulsifying, liquid and fat are blended together, e.g. to make mayonnaise. Only use egg yolk.

Food	Tool	⟲	Minimum quantity of egg yolk	Maximum quantity of egg yolk	◷ min. - max. in mins
Mayonnaise [1]		7	2	6	6-15

22.7 Whipping

During whipping, food is beaten with the twin whisk, e.g. cream, egg white or sponge mixture.

Food	Tool	⟲	Minimum quantity in ml	Maximum quantity in ml	◷ min. - max. in mins
Whipping cream		4	200	800	1-4

[1] You will get the best results if you use 2 egg yolks to 500 ml oil.

Food	Tool		Minimum quantity in ml	Maximum quantity in ml	min. - max. in mins
Long-life whipping cream		4	200	800	2-7

Food	Tool		Minimum quantity of egg white	Maximum quantity of egg white	min. - max. in mins
Egg white		5	3	12	5-12

Preparation information for whipping cream

Take note of these factors for fast and good results when whipping cream.

Temperature:
- Process cream at 5-7 °C.
- Before whipping, chill cream for at least 12 hours.
- Make sure the pot is as cold as possible.

Fat content:
- The higher the fat content of the cream, the faster the cream will become stiff.
- The higher the fat content of the cream, the better the result will be, e.g. with a minimum fat content of 35%.

Type:
- Use fresh, pasteurised and ultra-heat-treated cream.
- Fresh cream becomes stiff fastest. Ultra-heat-treated cream takes longer to become stiff.

Tips

- Stop processing before the cream becomes too stiff or turns into butter.
- So you can judge the result better, watch the process through the lid and listen for a change in sound when beating.

Preparation information for egg white

Take note of these factors for a good result when processing egg white.

- The pot and tool must be clean and free of grease or fat. Traces of grease or fat or cleaning products may prevent egg white becoming stiff.
- Carefully separate the eggs. If egg yolk gets into the egg white, it will not become stiff.
- Eggs can be separated most easily when cold, but become stiff most quickly at room temperature.
- Reduce the processing time to make it easier to incorporate the beaten egg white in the dough.

22.8 Sous-vide

With the automatic programme Sous-vide food is cooked under a vacuum. "Sous-vide" stands for very gentle cooking.

Note: The recommended settings for sous-vide cooking are guide values.

Tips
- Use the exact temperature and cooking time given in your recipe.
- Use the automatic programme for sous-vide cooking.

Food	Water in ml [1]	in °C	min. - max. in mins	Lid
Rare beef steak, 180 g each	2000	58	60-70	closed [2]
Medium beef steak, 180 g each	2000	63	50-60	closed [2]
Pork medallions, 80 g each	2000	63	75-85	closed [2]
Salmon fillet 140 g each [3]	2000	56	30-35	closed [2]

22.9 Melting

During melting, a solid food is heated until it becomes liquid. Take note of the recommended settings for melting.

Food	Tool		Quantity in g	in °C	min. - max. in mins	Lid
Chocolate, cooking chocolate [4]	-	-	200	50	20-30	without

Melting chocolate and cooking chocolate

1. Break the chocolate into small pieces and add to the pot.
   The chocolate melts without being stirred or burning.
2. Push the chocolate down with the spatula from time to time.

[1] Cover the food in the vacuum-sealing bag fully with water. Do not exceed the max marking.
[2] Use the measuring cup.
[3] After cooking fry in the pan on both sides.
[4] Also available as an automatic programme

22.10 Simmering and poaching

During simmering and poaching food is cooked in a large amount of water or in liquids containing water below their boiling point.

Food	**Tool**		**Minimum quantity of water in ml**	**Maximum quantity of water in ml**	**in °C**	**min. - max. in mins**	**Lid**
Dumplings [1]	-	-	500	2500	95	25-30	closed [2]

22.11 Boiling

During boiling, food is cooked in a large amount of water or in liquids containing water at their boiling point. Take note of the recommended settings for boiling.

Food	**Tool**		**Minimum quantity of water in ml**	**Maximum quantity of water in ml**	**in °C**	**min. - max. in mins**	**Lid**
Rice [1]	-	-	500	2500	98	-	closed [3]
Rice pudding [1]		4	500 [4]	2000 [4]	95	25-40	closed [3]

[1] Also available as an automatic programme
[2] Use the measuring cup.
[3] Do not use a measuring cup.
[4] Use milk.

Recipe	Ingredients	Processing
Rice pudding	▪ 250 g round-grain rice ▪ 120 g sugar ▪ 1 l milk with 3,5% fat ▪ 1,5 g salt	▪ Select "Manual cooking" cooking mode. ▪ Select the stirrer and insert. ▪ Add all ingredients to the pot. ▪ Close the lid. ▪ Set the temperature to 95 °C. ▪ Set the speed to 4. ▪ Cook the rice pudding until the required consistency is achieved.

22.12 Searing

During searing, food is cooked at a high temperature in a little fat. A crust forms with browning on the surface, and with it flavour. Take note of the recommended settings for searing.

Food	Tool		Minimum quantity in g	Maximum quantity in g	in °C	min. - max. in mins	Lid
Red meat, e.g. beef	- [1]	-	-	1000	200	-	open
White meat, e.g. pork, poultry	- [1]	-	-	1000	180	-	open
Minced meat	- [1]	-	-	1000	200	10-15	open
Meat for goulash [2,3]		1	-	1000	200	20-25	closed [4]
Vegetables [2]	- [1]	-	-	-	130-160	-	open

Searing food

1. Add the oil to the pot and heat until the required temperature is reached.
2. Add the food to the pot.

[1] Stir with the spatula.
[2] Also available as an automatic programme
[3] Cut into pieces 3 cm in size.
[4] Do not use a measuring cup.

Vous pouvez trouver d'autres informations et explications en ligne. Scannez le code QR sur la page de titre.



Table des matières

1 Sécurité 95
1.1 Définition des mots signaux 95
1.2 Indications générales 96
1.3 Conformité d'utilisation 96
1.4 Restrictions du périmètre utilisateurs 96
1.5 Consignes de sécurité 97

2 Prévenir les dégâts matériels 102

3 Élimination de l'emballage 103

4 Installation et branchement ... 103
4.1 Déballer l'appareil 103
4.2 Contenu de la livraison 103
4.3 Installer l'appareil 103
4.4 Nettoyage de l'appareil 103
4.5 Installer le bol 103
4.6 Installer le couvercle 103
4.7 Raccordement électrique de l'appareil 104
4.8 Première mise en service 104
4.9 Point d'ébullition automatique 104

5 Description de l'appareil 105
5.1 Appareil 105
5.2 Bandeau de commande 105
5.3 Écran tactile 106
5.4 Indicateur de température LED 106
5.5 Couvercle 107
5.6 Bol 107

6 Accessoires 107
6.1 Installer le couteau universel 108
6.2 Installer le mélangeur 3D 109
6.3 Insérer le double fouet 109
6.4 Retirer l'accessoire 109
6.5 Accessoires 109

7 Utilisation 109
7.1 Allumer l'appareil 109
7.2 Éteindre l'appareil 109
7.3 Ouvrir et fermer le couvercle 110
7.4 Régler la vitesse 110
7.5 Utiliser le mode turbo 110
7.6 Régler la température 110
7.7 Vider le bol 111

8 Fonctions de temps 111
8.1 Régler la durée 111
8.2 Modifier la durée 111
8.3 Régler la minuterie 111
8.4 Départ différé 112

9 Mes listes en mémoire 112
9.1 Gérer les favoris 112
9.2 Recettes personnalisées 112
9.3 Téléchargé récemment 112
9.4 Cuisiné récemment 112

10 Recettes guidées 112
10.1 Sélectionner la recette 112
10.2 Filtrer les recettes 112
10.3 Préparer la recette 113

11 Mode automatique 113
11.1 Utiliser les programmes automatiques 113

12 Mode manuel 113
12.1 Régler la cuisson manuelle 113

13 Balance 114
13.1 Utiliser la balance 114

14 Home Connect 114
14.1 Réglages Home Connect ... 115
14.2 Configurer Home Connect . 116
14.3 Diagnostic à distance 116
14.4 Protection des données 116

15 Systèmes de sécurité et dispositifs de commande 116
15.1 Sécurité anti-surcharge 116

15.2 Capteurs de température ... 117
15.3 Capteur d'instabilité 117
15.4 Sécurité du couvercle 117
15.5 Verrouillage du couvercle .. 117
15.6 Capteur de débordement ... 117
15.7 Verrouillage des touches ... 117

16 Réglages de base 117
16.1 Modifier les réglages de base 118
16.2 Vue d'ensemble des réglages de base 118

17 Nettoyage et entretien 119
17.1 Produits de nettoyage 119
17.2 Guide de nettoyage 120
17.3 Démonter le couvercle 120
17.4 Retirer le porte-accessoire . 120
17.5 Nettoyer l'appareil de base 121
17.6 Nettoyer le couteau universel 121
17.7 Nettoyer le double fouet 121
17.8 Nettoyer le bol 121
17.9 Détartrer le bol 121
17.10 Nettoyer le porte-accessoire 122

18 Dépannage 122

19 Mise au rebut 125
19.1 Mettre au rebut un appareil usagé 125

20 Service après-vente 125
20.1 Numéro de produit (E-Nr.), numéro de fabrication (FD) et numéro de série (Z-Nr.) 126

21 Déclaration de conformité ... 126

22 Informations concernant les logiciels libres et open source 127

23 Comment faire 127
23.1 La meilleure marche à suivre 127
23.2 Hacher/Découper 128
23.3 Réduire en purée 128
23.4 Pétrir 129
23.5 Mixer 132
23.6 Émulsionner 134
23.7 Fouetter 135
23.8 Cuire sous-vide 136
23.9 Faire fondre 137
23.10 Mijoter et pocher 137
23.11 Bouillir 137
23.12 Saisir 138

⚠ 1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Définition des mots signaux

Vous trouverez ici la signification des mots signaux utilisés dans cette notice.

⚠ AVERTISSEMENT
Respectez ces instructions afin d'éviter toute blessure grave ou mortelle.

ATTENTION
Respectez ces instructions afin d'éviter tout dommage à l'appareil ou tout autre dommage matériel.

Remarque : Cela indique des informations importantes.

1.2 Indications générales

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

1.3 Conformité d'utilisation

Utilisez l'appareil uniquement :
- avec des pièces et accessoires d'origine.
- pour bouillir, saisir, braiser, mijoter, cuire, cuire sous vide, maintenir au chaud et pocher des aliments.
- pour mélanger, pétrir et fouetter des aliments.
- pour les quantités de préparation et durées de traitement habituelles pour un ménage.
- pour un usage domestique privé et dans les pièces fermées d'un domicile, à la température ambiante.
- jusqu'à une altitude maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :
- pour faire de la friture.
- pour cuire avec une grande quantité d'huile.

Débranchez l'appareil du secteur lorsque :
- vous n'utilisez pas l'appareil.
- vous ne surveillez pas l'appareil.
- vous assemblez l'appareil.
- vous démontez l'appareil.
- vous nettoyez l'appareil.
- vous détectez un défaut.

1.4 Restrictions du périmètre utilisateurs

Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles

aient été informées de l'utilisation de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage.
Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.
L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Les enfants doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

1.5 Consignes de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.
- ▸ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▸ Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec une surface fissurée ou cassée.
- ▸ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▸ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▸ Appelez le service après-vente. →*Page 125*

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

Les réparations non conformes sont dangereuses.
- ▸ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▸ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▸ Afin d'écarter tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son

service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

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

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

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

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Il est dangereux d'utiliser un cordon d'alimentation secteur avec une rallonge ou un adaptateur non autorisé.

- ▸ Ne pas utiliser de rallonge ni de bloc multiprise.
- ▸ Utiliser uniquement des adaptateurs agréés par le fabricant.
- ▸ Ne jamais raccorder l'appareil à des minuteries ou à des prises télécommandables.

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

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

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

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le bol chaud.
- ▸ Ne jamais préparer de plats à hautes températures contenant des boissons fortement alcoolisées.
- ▸ Ouvrir le couvercle avec précaution.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !

Le boîtier, le bol, les accessoires et les pièces en métal chauffent pendant l'utilisation de l'appareil.
- ▸ Saisissez les outils par leur poignée et retirez-les.
- ▸ Saisissez le bol et le couvercle uniquement par les poignées.
- ▸ Ne saisissez jamais le bol au niveau des surfaces métalliques.
- ▸ Utilisez les poignées du bol.
- ▸ Ne saisissez jamais le porte-accessoire avant qu'il n'ait complètement refroidi.
- ▸ Ne nettoyez ou ne transportez jamais l'appareil de base s'il est encore chaud.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !

La vapeur qui s'échappe rapidement, le déversement ou débordement de liquides et les projections de graisses peuvent provoquer des brûlures.
- ▸ Ne pas laisser de liquide déborder.
- ▸ Ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil.
- ▸ Ne pas dépasser la quantité maximale admissible de 3 litres.
- ▸ Ouvrir le couvercle avec précaution.
- ▸ Verser les liquides très chauds avec précaution dans le récipient et rester à distance.
- ▸ Placer l'appareil sur un plan de travail stable.

- Ne pas recouvrir le trou de remplissage du couvercle intérieur et le maintenir exempt de produit alimentaire.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les accessoires rotatifs peuvent provoquer des blessures.

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

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

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de coupure !

Le couteau universel possède des lames très tranchantes.

- Saisir le couteau universel uniquement par la tige.
- Ne jamais toucher le tranchant des lames à mains nues.
- Conserver le couteau universel dans son protège-lames lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Prudence lors du maniement de lames tranchantes, du vidage du bol ainsi que du nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'écrasement !
Les mains et doigts risquent d'être coincés.
- Ne pas mettre les doigts dans le récipient lors de l'abaissement du couvercle.

⚠ AVERTISSEMENT – Danger : magnétisme !
L'appareil renferme des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influer sur des implants électroniques, p. ex. les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline.
- Les personnes portant un implant électronique doivent donc respecter une distance minimum de 10 cm avec l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice pour la santé !
Les salissures en surface peuvent nuire à la santé.
- Respecter les consignes de nettoyage.
- Nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les denrées alimentaires avant chaque utilisation.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice grave pour la santé !
La cuisson sous vide est effectuée à basse température de cuisson et peut être nocive pour la santé si les instructions d'utilisation et d'hygiène ne sont pas respectées.
- Utiliser uniquement de la nourriture de grande qualité.
- Se laver et se désinfecter les mains.
- Utiliser des gants jetables ou une pince à grillade.
- Contrôler scrupuleusement l'état et la durée de conservation de la nourriture posant un risque d'hygiène, comme la volaille, les œufs et le poisson.
- Préparer la volaille à au moins 65 °C.
- Bien laver ou éplucher les légumes ou les fruits.
- Toujours garder les surfaces et les planches à découper propres.
- Utiliser différentes planches à découper pour différents types d'aliments.
- Interrompre la chaîne du froid uniquement brièvement pour préparer les aliments.
- Avant la cuisson, éviter de conserver les plats sous vide au réfrigérateur plus de 24 heures.

- Consommer immédiatement les plats sans les conserver plus longtemps.
- Ne pas réchauffer les plats.
- Ne pas utiliser d'emballage ou de sac plastique traditionnel.
- Utiliser uniquement des sacs conçus pour la cuisson sous vide et résistants à la chaleur.
- Utiliser le sac sous vide une seule fois sauf s'il est indiqué qu'il est réutilisable.
- Saisir le poisson des deux côtés après la cuisson sous vide.
- Préparer la viande et la volaille en respectant les règles d'hygiène.

2 Prévenir les dégâts matériels

ATTENTION

Une utilisation non conforme peut entraîner des dommages matériels.

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

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

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

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

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

Des objets dans le bol peuvent causer des dommages.

- N'introduisez pas d'objets dans le bol, p. ex. une louche.

Une trop grande quantité peut endommager l'appareil.

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

Des températures élevées peuvent endommager les objets dans le bol.

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

Une forte chaleur prolongée risque de faire fondre la spatule.

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

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

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

3 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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



Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

4 Installation et branchement

4.1 Déballer l'appareil

1. Retirer l'appareil de base et tous les accessoires de l'emballage.
2. Retirer les emballages.
3. S'assurer que l'appareil et tous les accessoires sont en bon état et complets.

4.2 Contenu de la livraison

Après avoir déballé le produit, inspectez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et pour vous assurer de l'intégralité de la livraison.
→ *Fig.* **1**

A	Unité principale
B	Bol avec porte-accessoire et joint d'étanchéité en silicone
C	Couvercle et gobelet doseur
D	Mélangeur 3D
E	Double fouet
F	Couteau universel avec protège-lames
G	Spatule

4.3 Installer l'appareil

- Placez l'appareil sur un plan de travail stable, plat, propre et lisse. Assurez-vous que les meubles adjacents résistent à l'humidité et à la chaleur.

4.4 Nettoyage de l'appareil

- Nettoyer l'appareil et les pièces individuelles avant l'utilisation initiale.
→ *"Nettoyage et entretien", Page 119*

4.5 Installer le bol

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

→ *"Nettoyer le porte-accessoire", Page 122*

- Mettre le bol en place.
→ *Fig.* **2**
Veiller à ce qu'il n'y ait aucun objet ou dépôt entre le bol et l'unité principale.
Insérer le support du couvercle dans le logement du bol à l'arrière de l'unité principale.

4.6 Installer le couvercle

Conseil : Familiarisez-vous avec les composants du couvercle.
→ *"Couvercle", Page 107*

Condition : Le bol est installé.
→ *Page 103*

1. Insérer complètement le couvercle avec joint d'étanchéité dans le support à l'arrière du bol et l'abaisser.
→ *Fig.* **3**

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

2. Poser le couvercle de fermeture sur le couvercle avec joint d'étanchéité.
   → *Fig.* **4**
✔ Les symboles ▲ et ▼ se font face.
3. Tourner le couvercle de fermeture dans le sens ❯ horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche de façon audible.
✔ Les symboles et ▼ se font face.
4. Poser le couvercle intérieur transparent sur le couvercle de fermeture.
   → *Fig.* **5**
5. Tourner le couvercle intérieur transparent dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
✔ Le bol est opérationnel.

4.7 Raccordement électrique de l'appareil

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

1. Branchez la fiche secteur du cordon d'alimentation de l'appareil dans une prise murale à proximité de l'appareil.
   Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas tendu et qu'il soit dégagé.
   Pour ajuster la longueur du cordon d'alimentation, repoussez-le dans le compartiment range cordon.
2. Assurez-vous que la fiche secteur soit correctement branchée.

4.8 Première mise en service

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

4.9 Point d'ébullition automatique

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

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

Remarques

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

Régler le point d'ébullition automatique

1. Appuyer sur dans le menu principal.
2. Appuyez sur "Réglages".
3. Sélectionner l'altitude souhaitée par rapport au niveau de la mer.
   Avec le mode de cuisson "Mode manuel", vous devez ajuster les températures recommandées dans les réglages recommandés au lieu où l'appareil est utilisé.
   Les ajustements de température doivent être réalisés exclusivement sur une plage de 93 °C à 100 °C.

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

4. Appuyez sur ⌂ pour quitter les réglages de base.

Conseil : Vous pouvez modifier à tout moment votre altitude par rapport au niveau de la mer dans les réglages de base.
→ *"Réglages de base", Page 117*

5 Description de l'appareil

5.1 Appareil

Cette section contient une vue d'ensemble des composants de votre appareil.
→ *Fig.* **6**

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

5.2 Bandeau de commande

Le bandeau de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.
→ *Fig.* **7**

1	⏻	Marche/Arrêt	▪ → *"Allumer l'appareil", Page 109* ▪ → *"Éteindre l'appareil", Page 109*

2	⌂	Bouton d'accueil	▪ Ouvrir le menu principal. ▪ Reculer dans le menu.
3		Balance	→ *"Utiliser la balance", Page 114*
4		Écran tactile	

5.3 Écran tactile

L'écran tactile sert aussi bien d'affichage que d'élément de commande. L'écran tactile vous montre les sélections possibles et les réglages effectués pour la fonction utilisée.
→ *Fig.* **8**

1	Barre d'outil	▪ Afficher l'accessoire préréglé. ▪ Sélectionner l'accessoire.
2	Barre des paramètres	▪ Sélectionner l'affichage d'information. ▪ Régler la vitesse. →*Page 110* ▪ Régler la température. →*Page 110* ▪ Régler la durée. →*Page 111*
3	Zone principale	▪ Naviguer dans le menu. ▪ Afficher des informations, p. ex. des recettes. ▪ Augmenter la durée avec les touches de sélection rapide. →*Page 111* **Remarques** ▪ Les messages d'erreur peuvent couvrir le contenu de l'écran. ▪ Les touches de sélection rapide apparaissent durant l'opération.
4	Aperçu de la recette	Permettre un démarrage flexible de la recette à partir de n'importe quelle étape.
5	Zone de navigation	▪ Naviguer dans la barre de navigation. ▪ Confirmer et réinitialiser les réglages. ▪ Commander les programmes et recettes. **Remarque :** Les textes d'information peuvent couvrir la zone de navigation.
6	Barre de défilement	Faire défiler l'écran verticalement.
7	Départ différé	Démarrer la cuisson en mode manuel après l'écoulement du délai prédéfini.

5.4 Indicateur de température LED

L'indicateur de température LED clignote lorsque le produit chauffe.

Lorsque la température réglée est atteinte, l'indicateur de température LED s'allume en continu. Si la chaleur résiduelle dans le bol descend

sous 60°C, l'indicateur de température LED s'éteint.

5.5 Couvercle

Le couvercle se compose de plusieurs éléments et inserts amovibles.

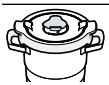
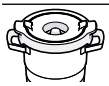
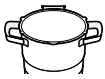
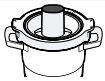
Le couvercle se compose de 4 pièces :

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

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

Aperçu de l'utilisation du couvercle

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

Couvercle	Utilisation
 avec gobelet doseur	▪ Cuisiner des plats. ▪ Laisser lever la pâte. ▪ Préparer les aliments froids, p. ex. pétrir, découper, battre.
 sans gobelet doseur	▪ Frire les plats avec l'accessoire en place. ▪ Réduire les sauces avec un accessoire. ▪ Versez les liquides durant le fonctionnement.
 sans couvercle	▪ Frire des plats sans accessoire en place. ▪ Remuer les plats avec la spatule. ▪ Utiliser l'accessoire panier vapeur.
 avec cheminée de remplissage [1]	▪ Découper les ingrédients. ▪ Râper les ingrédients.

5.6 Bol

L'échelle de mesure à l'intérieur montre les quantités minimales et maximales. Les fiches de contact endessous relient le bol à l'unité principale. Le SensorSpot à l'arrière est un autocollant destiné à assurer la bonne mesure de la température.

6 Accessoires

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

Désignation	Utilisation
Gobelet doseur	▪ Mesurer les petites quantités d'ingrédients jusqu'à max. 100 ml. ▪ Recouvrir le couvercle interne.
Spatule	▪ Remuer les plats et les retirer. ▪ Essuyer les résidus de nourriture sur l'accessoire et dans le bol.

[1] Selon l'équipement de l'appareil

Désignation	Utilisation
Couteau universel	▪ Pétrir la pâte et mélanger, p. ex. pâte à gâteau. ▪ Hacher ou mélanger les ingrédients, p. ex. la purée, le fromage dur, le pain, les petits-pains, le chocolat et les noix. ▪ Mixer de petits fruits congelés, p. ex. des myrtilles et des framboises. **Remarque :** Le couteau universel ne convient pas pour couper le potiron cru.
Mélangeur 3D	▪ Mélanger, chauffer et bouillir les liquides et les plats visqueux, p. ex. les ragoûts, les soupes et les plats braisés. ▪ Chauffer les plats uniformément et rapidement. ▪ Saisir les aliments découpés.
Double fouet	▪ Mélanger et chauffer les plats, p. ex. la béchamel. ▪ Émulsionner des ingrédients, p. ex. la mayonnaise. ▪ Incorporer les aliments à grain fin ou en poudre, p. ex. la polenta et le pudding. ▪ Mélanger les pâtes légères, p. ex. la pâte à biscuits. ▪ Battre les blancs d'œuf et la crème.

Conseils

- Après utilisation, nettoyez toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne sèchent.
- Les résidus gras sur les accessoires peuvent compromettre le résultat de la préparation.

Remarque : Les accessoires sont très efficaces. Si un intervalle de temps est indiqué, réglez d'abord la plus courte durée, puis rallongez-la si nécessaire.
→ *"Régler la durée", Page 111*

6.1 Installer le couteau universel

⚠ **AVERTISSEMENT**
Risque de coupure !
Le couteau universel possède des lames très tranchantes.

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

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

Conseils

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

1. Ouvrir le couvercle.
2. Tenir le couteau universel par la tige et retirer le protège-lames en tirant sur la poignée au-dessous. → *Fig.* **9**

3. Saisir le couteau universel par la tige et le placer sur le porte-accessoire.
   → *Fig.* **10**
✔ L'accessoire s'insère de façon audible.
4. Refermer le couvercle et le verrouiller.

6.2 Installer le mélangeur 3D

1. Placer le mélangeur 3D sur le porte-accessoire.
   → *Fig.* **11**
✔ L'accessoire s'insère de façon audible.
2. Refermer le couvercle et le verrouiller.

6.3 Insérer le double fouet

Remarque : Lors du traitement d'aliments, le double fouet peut grincer. Il s'agit là d'un phénomène normal sans conséquence sur le fonctionnement de l'appareil. Nettoyez le double fouet après l'utilisation.
→ *"Nettoyer le double fouet", Page 121*

1. Placer le double fouet sur le porte-accessoires.
   → *Fig.* **12**
✔ L'accessoire s'insère de façon audible.
2. Refermer le couvercle et le verrouiller.

6.4 Retirer l'accessoire

⚠ AVERTISSEMENT
Risque d'ébouillantage !
Des liquides chauds peuvent s'échapper lorsque des accessoires sont retirés.
▸ Saisir prudemment l'accessoire par sa poignée et le retirer.

1. Ouvrir le couvercle complètement.
   → *"Ouvrir et fermer le couvercle", Page 110*
2. Saisir l'accessoire par sa poignée et le retirer.
   → *Fig.* **13**

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

6.5 Accessoires

Procurez-vous des accessoires sur la boutique en ligne Bosch Home ou auprès du service après-vente. Utilisez uniquement les accessoires d'origine, car ils sont parfaitement adaptés à votre appareil.
Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.). → *Page 126*
Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre catalogue, notre boutique en ligne ou le service après-vente.
www.bosch-home.com

7 Utilisation

7.1 Allumer l'appareil

▸ Allumer l'appareil avec ⏻.
✔ L'écran affiche une animation.

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

7.2 Éteindre l'appareil

▸ Éteindre l'appareil avec ⏻.
✔ L'écran affiche une animation.

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

Conseil : Le délai de mise en veille de l'appareil peut être ajusté dans les réglages de base.
→ *"Réglages de base", Page 117*

7.3 Ouvrir et fermer le couvercle

1. Pour ouvrir le couvercle, tourner le couvercle extérieur dans le sens ^ antihoraire.
2. Pour fermer le couvercle, tourner le couvercle extérieur dans le sens v horaire.

✔ Lorsque le couvercle est fermé, les symboles et ▼ se superposent.

3. Ouvrir ou fermer le couvercle complètement.

7.4 Régler la vitesse

Conditions

- L'accessoire nécessaire est sélectionné et inséré.
- est sélectionné dans la barre des paramètres.

▸ **Remarque :** L'écran indique les vitesses possibles pour l'accessoire en place.
Régler la vitesse en faisant glisser le doigt sur le curseur.

Remarques

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

Le tableau indique la vitesse par accessoire.

Outil	Fonctionnement par intermittence	Fonctionnement en continu
	1 - 4	5 - 6
	-	1 - 7
	1 - 4	5 - 18

Conseils

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

7.5 Utiliser le mode turbo

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

Conditions

- Le couteau universel est en place.
→ *Page 108*
- L'opération est interrompue.

▸ Maintenez enfoncé "Turbo".

✔ L'écran indique la durée.

Conseil : Répéter au besoin le mode turbo.

7.6 Régler la température

1. Appuyez sur .

✔ L'écran affiche l'échelle de températures divisée en plages.

2. Appuyer sur la plage de température souhaitée.

3. Régler la température en faisant glisser le doigt sur le curseur. Les paliers de modification de la température changent selon la plage de température.

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

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

7.7 Vider le bol

1. Retirer le couvercle au complet.
2. Saisir l'accessoire par sa poignée et le retirer.
3. Retirer et vider le bol. Ne pas vider le bol avec le couvercle toujours installé.

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

8 Fonctions de temps

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

8.1 Régler la durée

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

Condition : La vitesse ou la température est réglée.

→ *"Régler la vitesse", Page 110*

→ *"Régler la température", Page 110*

1. Appuyer sur ⏲ ou ⏱.
2. Pour configurer la durée souhaitée, faire glisser le doigt de haut en bas ou de bas en haut sur les heures, les minutes et les secondes.
3. Pour réinitialiser la durée, suivre les instructions à l'écran.

✔ Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit, l'écran affiche un message et l'appareil s'arrête automatiquement.

8.2 Modifier la durée

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

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

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

8.3 Régler la minuterie

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

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

▸ Démarrer le processus sans régler de durée.

8.4 Départ différé

Le mode de cuisson "Mode manuel" vous permet de programmer le démarrage l'appareil.

1. Sélectionnez l'accessoire souhaité.
2. Effectuez les réglages nécessaires pour la vitesse, la température et la durée de fonctionnement.
3. Définissez le délai souhaité.
4. Démarrez le processus.

✔ L'appareil démarre automatiquement après l'écoulement du délai programmé.

9 Mes listes en mémoire

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

9.1 Gérer les favoris

1. Sélectionner la recette souhaitée.

✔ Les détails de la recette sont affichés à l'écran.

2. Pour ajouter cette recette à votre liste en mémoire, appuyer sur ☆.

✔ L'écran indique ★.

3. Appuyer sur ★ pour supprimer la recette de la liste en mémoire.

✔ L'écran indique ☆.

9.2 Recettes personnalisées

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

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

→ *"Mes listes en mémoire", Page 112*

9.3 Téléchargé récemment

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

9.4 Cuisiné récemment

Vous trouverez ici l'histoire des dernières recettes lancées.

10 Recettes guidées

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

10.1 Sélectionner la recette

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

   Conseils

   - Des filtres sont disponibles.
     → *"Filtrer les recettes", Page 112*
   - Pour alterner entre l'affichage d'images et de liste, appuyer sur ☰ ou ▭.

   Pour retourner aux catégories de recettes, appuyer sur ‹.
4. Sélectionner la recette souhaitée.

✔ Les détails de la recette sont affichés à l'écran.

5. Appuyer sur "Cuisson" pour préparer la recette.

   Conseil : Vous pouvez ajouter la recette à la liste en mémoire.
   → *"Gérer les favoris", Page 112*

✔ La préparation de la recette commence.

10.2 Filtrer les recettes

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

1. Appuyez sur ▽.
✔ L'écran indique le nombre et les propriétés des recettes.
2. Pour sélectionner une propriété, appuyer sur ﹀.
✔ L'écran affique les réglages possibles.
3. Sélectionner les propriétés souhaitées et appuyer sur "Affichages".
4. Pour désélectionner les propriétés sélectionnées, appuyer sur "Réinitialiser".
✔ L'écran indique les recettes avec les propriétés sélectionnées.

10.3 Préparer la recette

Conditions
- Une recette guidée ou un programme automatique est sélectionné.
  → *"Sélectionner la recette", Page 112*
  → *"Utiliser les programmes automatiques", Page 113*
- Les ingrédients sont prêts à la cuisson.

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

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

Conseils
- Appuyer sur "Maintenir au chaud" pour maintenir un plat au chaud jusqu'à 30 minutes.
- Pour afficher les étapes suivantes pendant la préparation, appuyer sur ☰. Pour quitter l'aperçu de la recette, appuyer sur ✕.

11 Mode automatique

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

11.1 Utiliser les programmes automatiques

1. Allumer l'appareil avec ⏻.
2. Appuyez sur "Mode automatique".
3. Sélectionner le programme automatique souhaité.
4. Appuyer sur "Cuisson".
   → *"Préparer la recette", Page 113*

12 Mode manuel

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

12.1 Régler la cuisson manuelle

Condition : Les ingrédients sont prêts à la cuisson.

1. Allumer l'appareil avec ⏻.
2. Ouvrir le couvercle complètement.
3. Appuyer sur "Mode manuel" dans le menu principal.
✔ L'écran indique les accessoires.
4. Introduire l'accessoire souhaité.

5. Sélectionner l'accessoire inséré.
✔ Si "Sans accessoire" est choisi, l'écran indique automatiquement le réglage de la température.
→ *"Régler la température", Page 110*
✔ Si un accessoire est sélectionné, l'écran indique automatiquement le réglage de la vitesse.
→ *"Régler la vitesse", Page 110*
6. Régler la vitesse, la température et la durée.
Respectez les réglages recommandés. →*Page 127*
7. Verser les ingrédients dans le bol.
8. Pour démarrer l'opération, appuyer sur "Démarrer".
✔ L'appareil démarre et l'écran affiche la durée.
9. Appuyer sur "Pause" pour interrompre l'opération.
10. Pour poursuivre le fonctionnement, appuyer sur "Reprendre".

13 Balance

Votre appareil est équipé d'une balance intégrée.
4 sondes mesurant le poids sont placées dans les pieds.

13.1 Utiliser la balance

Les ingrédients peuvent être pesés individuellement ou ensemble.

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

Condition : Le bol est installé.
→*Page 103*
1. Appuyer sur la touche ⚖ et ne plus toucher l'appareil.
✔ La balance s'initialise. L'écran indique "Initialisation de la balance", puis « 0 g ».
2. Ajouter les ingrédients dans le bol jusqu'à ce que le poids désiré soit atteint.
✔ La balance indique le poids par palier de 1 g.
3. Pour réinitialiser le poids, appuyer sur "Tare".
4. Pour naviguer dans le menu principal, appuyer sur ⚖ ou ✕.

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

14 Home Connect

Cet appareil peut être mis en réseau. Connectez votre appareil à un appareil mobile pour le commander via l'application Home Connect, en modifier les réglages de base ou pour surveiller son état de fonctionnement. Les services Home Connect ne sont pas proposés dans tous les pays. La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de l'offre des services Home Connect dans votre pays. Vous trouverez de plus amples

informations à ce sujet à l'adresse : *www.home-connect.com*.
Pour utiliser Home Connect, configurez d'abord la connexion à votre réseau domestique WLAN (Wi-Fi [1]) et à l'application Home Connect.
L'appli Home Connect vous guide tout au long du processus de connexion. Suivez les étapes recommandées par l'appli Home Connect pour procéder aux réglages.

Conseil : Observez également les consignes dans l'appli Home Connect.

Remarques

- Suivez les consignes de sécurité de la présente notice d'utilisation et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil via l'appli Home Connect.
  → *"Sécurité", Page 95*
- Les commandes directement effectuées sur l'appareil sont toujours prioritaires. Pendant ce temps, la commande via l'application Home Connect n'est pas possible.

14.1 Réglages Home Connect

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

Aperçu des réglages Home Connect

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

Remarque : Des fonctions supplémentaires peuvent être disponibles grâce aux mises à jour du logiciel.
Lorsqu'une mise à jour du logiciel est disponible, vous trouverez de plus amples informations dans l'appli Home Connect.

Réglage de base	Sélection	Description
Démarrer la connexion	Démarrer	Établir la connexion.
Wi-Fi	Home Connect activé Home Connect désactivé	Éteindre le module radio en cas d'absence prolongée ou pour économiser l'énergie. **Remarque :** En mode veille, votre appareil consomme 2 W max.
Réinitialiser les réglages réseau	Supprimer	Réinitialiser les réglages réseau. **Remarque :** Sans connexion au réseau, la commande via l'application Home Connect est impossible.

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

14.2 Configurer Home Connect

Condition : L'appareil a accès à votre réseau domestique WLAN (Wi-Fi) depuis le lieu d'installation.

1. Scanner le code QR ci-après.



   Le code QR vous permet d'installer l'appli Home Connect et de connecter votre appareil.
2. Suivez les instructions de l'appli Home Connect.

Remarque : Bluetooth est uniquement nécessaire pour le processus de connexion. Après le processus, Bluetooth se désactive automatiquement.

14.3 Diagnostic à distance

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

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

14.4 Protection des données

Observez les conseils de protection des données.

Lors de la première connexion de votre appareil à un réseau domestique relié à Internet, votre appareil transmet les catégories de données suivantes au serveur Home Connect (premier enregistrement) :

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

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

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

15 Systèmes de sécurité et dispositifs de commande

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

15.1 Sécurité anti-surcharge

Si l'appareil détecte une surcharge, la protection antisurcharge interrompt

l'opération en cours, par ex. lors du traitement d'une trop grande quantité.

15.2 Capteurs de température

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

15.3 Capteur d'instabilité

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

15.4 Sécurité du couvercle

Le système de sécurité du couvercle fait en sorte que la transmission ne fonctionne que sous certaines conditions spécifiques.
La transmission ne démarre que si le bol et le couvercle sont correctement posés et fermés.
→ *"Installer le couvercle", Page 103*

15.5 Verrouillage du couvercle

Votre appareil dispose d'un dispositif de verrouillage du couvercle. Cela empêche l'ouverture du couvercle avec joint d'étanchéité dans certaines conditions de température et de vitesse de rotation.
Un clic clair retentit au moment de l'activation et de la désactivation du dispositif de verrouillage du couvercle. Si le dispositif de verrouillage du couvercle est activé, l'écran indique 🔒.

15.6 Capteur de débordement

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

15.7 Verrouillage des touches

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

Activer le verrouillage des touches

- ▸ Appuyez simultanément sur ⌂ et 🔒 pendant 3 secondes.
- ✔ Le verrouillage des touches est activé.
- ✔ L'écran indique 🔒.

Conseils

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

Désactiver le verrouillage des touches

- ▸ Maintenir ⌂ et 🔒 enfoncés pendant 3 secondes.
- ✔ Le verrouillage des touches est désactivé.

16 Réglages de base

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

16.1 Modifier les réglages de base

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

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

16.2 Vue d'ensemble des réglages de base

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

Réglage	Sélection	Description
Langue	voir la sélection sur l'appareil	Régler la langue.
Home Connect	La sélection dépend de l'état du réseau et de la connexion ou non de l'appareil à Home Connect. L'écran affiche des informations sur le réseau : ▪ IP ▪ SSID ▪ Adresse MAC ▪ Numéro de série	Configurez Home Connect. → *"Home Connect ", Page 114* Effectuer les réglages pour Home Connect. → *"Aperçu des réglages Home Connect", Page 115*
Éteindre après	▪ 5 min - 1 h ▪ 15 min [1]	Régler le délai de mise en veille automatique de l'appareil si aucune action n'est entreprise à l'écran ou lorsque l'appareil fonctionne.
Luminosité de l'écran	▪ 10 % - 100 % ▪ 50 % [1]	Régler la luminosité de l'écran par paliers de 10 %.
Sons	Volume sonore ▪ 0 : éteint ▪ 25 : faible [1] ▪ 50 : moyen ▪ 75 : élevé ▪ 100 : très élevé	▪ Régler le volume sonore. ▪ Régler la durée du signal de fin. ▪ Régler la tonalité des touches.

[1] Réglage usine

Réglage	Sélection	Description
	Durée du signal de fin ▪ 10 s [1] ▪ 20 s ▪ 30 s ▪ 40 s ▪ 50 s ▪ 60 s Bip touches ▪ activé [1] ▪ désactivé	
Point d'ébullition automatique	▪ 0 m - 50 m [1] ▪ 51 m - 300 m ▪ 301 m - 600 m ▪ 601 m - 900 m ▪ 901 m - 1200 m ▪ 1201 m - 1500 m ▪ 1501 m - 1800 m ▪ > 1800 m	Régler l'altitude pour adapter le point d'ébullition.
Mise à jour logicielle	▪ Version logicielle actuellement installée ▪ Nouvelle version logicielle disponible	▪ Afficher la version logicielle actuellement installée. ▪ Actualiser la version logicielle.
Réinitialiser les réglages modifiés aux réglages usine	-	Réinitialiser aux réglages usine.
Texte de la licence du logiciel	Texte de la licence du logiciel	Consulter les textes de licence du logiciel.

17 Nettoyage et entretien

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

17.1 Produits de nettoyage

Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés.

ATTENTION
Des produits de nettoyage inappropriés peuvent endommager l'appareil.

- ▸ Ne pas utiliser pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
- ▸ Ne pas utiliser pas de produits de nettoyage fortement alcoolisés.
- ▸ Ne pas utiliser de nettoyants corrosifs, agressifs ou contenant du chlore ou du carbonate de calcium.

[1] Réglage usine

- ▸ Ne pas utiliser de produit de nettoyage pour le four.
- ▸ N'utiliser aucun produit détartrant sur l'écran tactile ou le bandeau de commande, car ces taches ne peut plus être éliminées.
- ▸ Rincer soigneusement les tissus et éponges avant de les utiliser.

17.2 Guide de nettoyage

Cette section contient des instructions de nettoyage des composants et des accessoires de l'appareil. →*Fig.* **14**
Le traitement des ingrédients peut entraîner des décolorations et l'accumulation de résidus. Il s'agit là d'un phénomène normal sans conséquence sur le fonctionnement de l'appareil.

Conseils

- Démontez le couvercle pour le nettoyer. →*Page 120*
- Démontez toujours le couvercle pour favoriser l'écoulement de l'eau.
- Placez le gobelet doseur sur le côté dans le lave-vaisselle afin d'empêcher l'eau de s'y accumuler.
- Une fois la pâte prête, nettoyez l'appareil et les accessoires de préférence avec de l'eau froide.
- Si le couvercle se décolore après la préparation de carottes, éliminez les décolorations avec du papier absorbant et un peu d'huile végétale.
- Si le couvercle se décolore après la préparation de plats avec du curcuma ou du curry, éliminez les décolorations en laissant le couvercle au soleil.
- Si des pièces grises sont décolorées, utilisez un produit nettoyant anti-calcaire.
- Pour prévenir les mauvaises odeurs, retirez le gobelet doseur lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- L'appareil dispose de 2 programmes de nettoyage préinstallés.

17.3 Démonter le couvercle

Conditions

- Le bol est installé. →*Page 103*
- Le couvercle est monté sur l'unité principale. →*Page 103*

1. Retirez le gobelet doseur.
2. Tourner le couvercle intérieur transparent dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. →*Fig.* **15**
3. Retirer le couvercle intérieur transparent.
4. Tourner le couvercle extérieur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ^. →*Fig.* **16**

✔ Les symboles ▲ et ▼ se font face.

5. Retirer le couvercle extérieur.
6. Relever le couvercle avec joint d'étanchéité. →*Fig.* **17**
7. Retirer le couvercle avec joint d'étanchéité de son support.

17.4 Retirer le porte-accessoire

Conditions

- Le couvercle a été enlevé. →*Page 120*
- L'accessoire est retiré.

1. Retirer le bol de l'unité principale.
2. Mettre le bol sur le côté.
3. Tourner la bague filetée à ailettes jusqu'en butée. →*Fig.* **18**

✔ Les symboles ▲ et ▼ se font face.

4. Enlever la bague filetée à ailettes par-dessus les résistances.
   → *Fig.* **19**
5. Retirer le porte-accessoire.

17.5 Nettoyer l'appareil de base

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

17.6 Nettoyer le couteau universel

⚠ **AVERTISSEMENT**
Risque de coupure !
Le couteau universel a des arêtes tranchantes.
- ▸ Saisir le couteau universel uniquement par la tige.
- ▸ Retirer le couteau universel du bol et le nettoyer.
- ▸ Ne jamais toucher le tranchant des lames à mains nues.
- ▸ Conserver le couteau universel dans son protège-lames lorsqu'il n'est pas utilisé.

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

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

17.7 Nettoyer le double fouet

1. Retirer les fouets du double fouet.
2. Nettoyer toutes les pièces à l'eau avec une brosse.
3. Sécher toutes les pièces.
4. Poser les fouets verticalement sur les broches et les enfoncer.
   → *Fig.* **20**
   Les fouets ne doivent pas éprouver de résistance mécanique.

✔ Les fouets doivent s'insérer de façon audible.

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

17.8 Nettoyer le bol

Condition : L'accessoire est retiré.
1. Nettoyez le bol en profondeur.
2. Essuyez le bol avec un chiffon doux humide, puis séchez-le.

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

Conseils
- Le bol va au lave-vaisselle.
- Les légères décolorations au fond du bol peuvent être éliminées avec de l'eau et un peu de vinaigre.
  → *"Détartrer le bol", Page 121*

17.9 Détartrer le bol

Condition : Les premières traces de calcaire sont visibles.
1. Retirer le bol de l'unité principale.
2. Utiliser un produit détartrant en suivant les instructions.
3. Nettoyer le bol avec un chiffon doux ou une brosse.
4. Rincer le bol à l'eau claire.
5. Sécher le bol.

17.10 Nettoyer le porte-accessoire

1. Retirez le porte-accessoire.
   →*Page 120*
2. Retirez le joint d'étanchéité en silicone du porte-accessoire.
3. Nettoyez le joint d'étanchéité en silicone sous l'eau courante avec un chiffon doux.
4. Nettoyez le porte-accessoire sous l'eau courante avec une brosse.
5. Séchez toutes les pièces.
6. Mettez en place le porte-accessoire avec le joint d'étanchéité en silicone.
   →*Fig.* **21**
7. Tournez le bol sur le côté.
8. Vissez la bague filetée à ailettes jusqu'en butée.

✔ Les symboles 🔒 et ▲ sont superposés.

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

Remarque : Lors du nettoyage au lave-vaisselle, des décolorations du porte-accessoire sont possibles. Ces décolorations sont sans risque et n'ont aucune incidence sur le fonctionnement.

18 Dépannage

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

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas. L'appareil ne peut pas être allumé ou ne démarre pas	L'appareil n'est pas sous tension. ▸ Vérifiez si l'appareil est bel et bien branché.
	Le bouton ⏻ ne réagit pas. ▸ Débranchez l'appareil du secteur pendant environ 5 secondes, puis rebranchez-le.
L'appareil démarre avec un délai après la connexion au réseau.	Le chargement initial du système prend plus de temps que le démarrage de l'appareil depuis le mode veille. ▸ Attendre la fin de l'opération. **Conseil :** Laissez l'appareil branché à l'alimentation électrique.
Home Connect ne fonctionne pas correctement.	Différentes causes sont possibles. ▸ Allez sur *www.home-connect.com*.
L'écran tactile ne réagit pas à la saisie.	L'écran tactile est trop humide. ▸ Essuyer l'écran tactile avec un chiffon doux.
	L'écran tactile est encrassé. ▸ Nettoyer l'écran tactile.

Défaut	Cause et dépannage
L'écran tactile ne réagit pas à la saisie.	**Conseil :** Utiliser la fonction de verrouillage des touches pour éviter d'actionner les touches en essuyant l'écran. → *"Activer le verrouillage des touches", Page 117*
	Le verrouillage des touches est activé. ▸ Désactivez le verrouillage des touches. → *"Désactiver le verrouillage des touches", Page 117*
Le bouton turbo ne s'affiche pas.	Le couteau universel n'est pas sélectionné. ▸ Sélectionnez le couteau universel.
L'entraînement et le chauffage ne fonctionnent pas. "Mode démo" est affiché.	"Mode démo" est activé. **1.** Débranchez l'appareil du secteur et rallumez-le. **2.** Désactivez le "Mode démo" dans les 5 minutes. → *"Modifier les réglages de base", Page 118*
L'opération s'interrompt.	Les ingrédients sont mal répartis. ▸ Répartissez uniformément les ingrédients dans le bol.
	Trop d'ingrédients à préparer. ▸ Réduisez la quantité d'ingrédients à préparer.
	Le mauvais accessoire est utilisé. ▸ Insérer le bon accessoire.
	L'appareil est exposé à des vibrations excessives. ▸ Placez l'appareil sur un plan de travail stable, plat, propre et lisse. → *"Installer l'appareil", Page 103*
La balance fonctionne mal.	La surface est irrégulière. ▸ Placez l'appareil sur un plan de travail stable, plat, propre et lisse. → *"Installer l'appareil", Page 103*
	Les ventouses sont encrassées. ▸ Essuyez les ventouses avec un chiffon humide.
	Le cordon d'alimentation secteur est trop tendu. ▸ Veiller à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas tendu, qu'il soit dégagé et qu'il ne soit pas coincé sous l'appareil.
Le couvercle ne s'ouvre pas.	Verrouillage du couvercle activé. ▸ Mettez fin au processus actuel et attendez 3 secondes. **1.** Débranchez l'appareil du secteur pendant 30 secondes. **2.** Rallumez l'appareil.

Défaut	Cause et dépannage
Le couvercle ne s'ouvre pas.	▸ Retirez verticalement le bol de l'appareil de base.
Le couvercle ne s'ouvre pas ni se ferme.	Le couvercle extérieur n'est pas en position de déverrouillage. ▸ Mettez le couvercle en position de déverrouillage. → *"Ouvrir et fermer le couvercle", Page 110*
L'appareil émet un cliquetis très fort. L'écran indique 🔒.	Le verrouillage du couvercle est activé ou désactivé. ▸ Le bruit de cliquetis est normal et sans conséquence. → *"Verrouillage du couvercle", Page 117*
Les plats débordent souvent. La température n'est pas atteinte de façon précise.	L'altitude par rapport au niveau de la mer est mal réglée. ▸ Réglez correctement l'altitude par rapport au niveau de la mer. → *"Réglages de base", Page 117*
	La température est trop élevée. ▸ Abaissez la température. → *"La meilleure marche à suivre", Page 127*
	Le SensorSpot ou le capteur de température infrarouge sont encrassés. ▸ Nettoyez le SensorSpot. ▸ Nettoyez le capteur de température infrarouge. → *"Nettoyer l'appareil de base", Page 121*
	SensorSpot manquant. ▸ Commandez le SensorSpot auprès de notre service après-vente en indiquant le numéro de service 10012160.
	Le capteur de température infrarouge est abîmé. ▸ Contactez notre service après-vente.
	Quantité totale trop faible. ▸ Versez les ingrédients jusqu'au dessus du repère ⏏.
	Le gobelet doseur est mal utilisé. ▸ Respectez les indications pour l'utilisation du couvercle.
Impossible de mettre l'accessoire en place.	L'accessoire est encrassé de l'intérieur. ▸ Nettoyez l'accessoire.
	Anneau métallique manquante. ▸ Montez l'anneau métallique.
Des odeurs se forment dans l'appareil.	L'appareil est utilisé pour la première fois ou fortement sollicité. **Remarque :** Les odeurs sont normales et sans risque.

Défaut	Cause et dépannage
Des odeurs se forment dans l'appareil.	La préparation de mets engendre de la vapeur. ▸ Retirer le gobelet doseur lorsque l'appareil n'est pas utilisé. **Remarque :** Les odeurs sont normales et sans risque.
Le couvercle n'est pas étanche.	Le couvercle ou le joint du couvercle est défectueux. **1.** Assurez-vous que le couvercle et le joint du couvercle ne sont pas défectueux. **2.** Si le couvercle ou le joint du couvercle sont défectueux, contactez le service après-vente.
Le bol n'est pas étanche.	Le joint d'étanchéité en silicone du porte-accessoire est manquant. ▸ Posez le joint d'étanchéité en silicone. → *"Nettoyer le porte-accessoire", Page 122*
	Le joint d'étanchéité en silicone est fortement encrassé. ▸ Nettoyez le joint d'étanchéité en silicone.
	La bague filetée à ailettes est mal montée. ▸ Assurez-vous que la bague filetée à ailettes est bien montée. → *"Retirer le porte-accessoire", Page 120* → *"Nettoyer le porte-accessoire", Page 122*

19 Mise au rebut

19.1 Mettre au rebut un appareil usagé

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

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.
   Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

20 Service après-vente

Vous pouvez obtenir auprès de notre service client des pièces détachées d'origine fonctionnelles et pouvant

être stockées jusqu'à 10 ans après la mise sur le marché de votre appareil. Veuillez contacter notre service client pour obtenir de plus amples informations à ce sujet.

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

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, scannez le QR code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service après-vente ainsi que les conditions de garantie, adressez-vous à notre service après-vente ou consultez notre site web.
Vous trouverez les coordonnées du service après-vente dans la liste figurant à la fin de cette notice d'utilisation ou sur notre site internet.
Vous trouverez les informations relatives au règlement(EU) 2023/826 en ligne sous *www.bosch-home.com* sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires.

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

Lorsque vous contactez le service client, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.), du numéro de fabrication (FD) et du numéro de série (Z-Nr.), que vous trouverez sur la plaque signalétique de votre appareil. Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

21 Déclaration de conformité

BSH Hausgeräte GmbH déclare par la présente que l'appareil doté de la fonction Home Connect est conforme avec les exigences fondamentales et les autres dispositions adaptées de la directive 2014/53/EU.
Vous trouverez une déclaration de conformité RED détaillée sur Internet à l'adresse *www.bosch-home.com* sur la page de votre appareil, dans les documents supplémentaires.

CE

Bande de 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz) : max. 100 mW
Bande de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz) : max. 200 mW

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

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

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz : uniquement destiné à un usage intérieur.							

22 Informations concernant les logiciels libres et open source

Ce produit contient des composants logiciels dont la licence est accordée par les détenteurs des droits d'auteur en tant que logiciels libres ou open source.
Vous pouvez télécharger les informations de licence sur le site Web du produit de marque. (Veuillez chercher sur le site web du produit le modèle de votre appareil et d'autres documents.)

23 Comment faire

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

23.1 La meilleure marche à suivre

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

Remarque : Les accessoires sont très efficaces. Si un intervalle de temps est indiqué, réglez d'abord la plus courte durée, puis rallongez-la si nécessaire.
→ *"Régler la durée", Page 111*

1. Sélectionner Mode manuel.
   Pour les recommandations de réglage pour pétrir et mélanger, sélectionnez les programmes automatiques correspondants.
2. Ouvrir le couvercle.
3. Mettre l'accessoire recommandé en place.
   Vous trouverez davantage d'informations sur les accessoires ici :
4. Régler l'appareil conformément aux réglages recommandés.
   Avec le mode de cuisson "Mode manuel", vous devez ajuster les températures recommandées dans les réglages recommandés au lieu où l'appareil est utilisé.
   Les ajustements de température doivent être réalisés exclusivement sur une plage de 93 °C à 100 °C.

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

23.2 Hacher/Découper

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

Remarque

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

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

Plat	Accessoire		Quantité minimale en g	Quantité maximale en g	min. - max. en s
Bœuf [1]		18	100	1000	5-20
Amandes		18	50	1000	10-60
Oignons [2]		14	50	500	5-15
Persil [3]		18	10	100	5-50
Parmesan [4]		18	100	500	30-60

Beurre au miel	▪ 400 g de miel de fleurs à la température ambiante ▪ 200 g de beurre découpé en dés, 2 x 2 x 1 cm, 5 °C	▪ Sélectionner le mode de cuisson "Mode manuel". ▪ Sélectionner le couteau universel. ▪ Mettre en place le couteau universel. ▪ Ajouter le miel de fleurs. ▪ Ajouter les dés de beurre. ▪ Travailler le mélange pendant 10 secondes à la vitesse 18.

23.3 Réduire en purée

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

Plat	Accessoire		Quantité minimale en g	Quantité maximale en g	min. - max. en s
Potages		16-18	500	3000	30-120

[1] Enlever les tendons et découper en morceaux de 3 cm x 3 cm.
[2] Couper en morceaux de 10 g et mélanger les oignons avec la spatule.
[3] Utiliser uniquement les feuilles de persil en prenant soin auparavant de les laver et de les sécher avec un essuie-tout.
[4] Découper en morceaux de 2 cm x 2 cm.

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

23.4 Pétrir

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

Les pâtes fermes

Ce programme automatique convient particulièrement aux pâtes lourdes contenant peu d'eau.

Remarques

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

Conseils

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

Plat	Accessoire	Programme automatique	Quantité minimale en g [2]	Quantité maximale en g [2]	en min
Pâte à pain		1	500	1500	2
Pâte à pizza		1	500	1500	2
Pâte à pâtes alimentaires		1	500	950	2
Pâte brisée		1	500	1500	2

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

[2] Quantité totale de tous les ingrédients

Plat	Accessoire	Programme automatique	Quantité minimale en g [1]	Quantité maximale en g [1]	en min
Pâte à strudel		1	500	1500	2

Recette	Ingrédients	Préparation
Pâte à pain	▪ 750 g de farine de blé ▪ 150 g de farine de blé complète ▪ 50 g de sucre ▪ 14 g de levure sèche ▪ 14 g de sel ▪ 520 ml d'eau à température ambiante	▪ Sélectionner le programme automatique Programme pâtes 1 : Pâte ferme. ▪ Suivre les instructions à l'écran.
Pâte à pizza	▪ 500 g de farine ▪ 3 c. à s. d'huile ▪ 260 ml d'eau ▪ 7 g de levure sèche ▪ 9 g de sel	▪ Sélectionner le programme automatique Programme pâtes 1 : Pâte ferme. ▪ Suivre les instructions à l'écran.
Pâte à pâtes alimentaires [1]	▪ 600 g de farine ▪ 330 g d'œufs, environ 6 unités	▪ Sélectionner le programme automatique Programme pâtes 1 : Pâte ferme. ▪ Suivre les instructions figurant à l'écran.
Pâte brisée	▪ 600 g de farine ▪ 300 g de margarine ▪ 150 ml d'eau froide ▪ 10 g de sel	▪ Sélectionner le programme automatique Programme pâtes 1 : Pâte ferme. ▪ Suivre les instructions à l'écran. ▪ Après 40 secondes, verser l'eau par le trou de remplissage.
Pâte à strudel	▪ 300 g de farine ▪ 1½ pincée de sel ▪ 120 g d'œufs, environ 2 unités ▪ 50 ml d'eau froide ▪ 30 g de beurre fondu	▪ Sélectionner le programme automatique Programme pâtes 1 : Pâte ferme. ▪ Suivre les instructions à l'écran.

[1] Quantité totale de tous les ingrédients

Recette	Ingrédients	Préparation
Pâte levée [1]	▪ 350 g de farine ▪ 10 g de margarine ▪ 5 g de sel ▪ 10 g de sucre ▪ 200 ml d'eau ▪ 5 g de levure sèche	▪ Sélectionner le programme automatique Programme pâtes 1 : Pâte ferme. ▪ Suivre les instructions figurant à l'écran.

Pâtes souples

Le programme automatique est exécuté par intermittence et convient particulièrement aux pâtes denses contenant beaucoup d'eau.

Remarques
- Travailler maximum 1500 g de pâte à la fois.
- Travailler minimum 500 g de pâte à la fois.

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

Plat	Accessoire	Programme automatique	Quantité minimale en g [2]	Quantité maximale en g [2]	⏲ en min
Pâte levée souple		2	500	1500	3
Pâte levée sucrée		2	500	1500	3
Pain de seigle (avec levain)		2	500	1500	3

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

[1] Ne pas modifier la quantité d'ingrédients.
[2] Quantité totale de tous les ingrédients

Recette	Ingrédients	Préparation
Pâte levée souple	▪ 525 g de farine de blé de type 405 ▪ 350 g de farine de seigle de type 1150 ▪ 350 ml de babeurre à température ambiante ▪ 250 ml d'eau tiède ▪ 14 g de levure sèche ▪ 15 g de sel ▪ 1 c. à s. de miel ▪ 1 c. à c. de cumin entier ▪ 2 c. à s. d'épices à pain	▪ Sélectionner le programme automatique Programme pâtes 2 : Pâte molle. ▪ Suivre les instructions à l'écran.
Pâte levée sucrée	▪ 500 g de farine de blé ▪ 100 g de sucre ▪ 7 g de levure sèche ▪ 1 pincée de sel ▪ 100 g de beurre ramolli ▪ 2 œufs ▪ 150 ml de lait à température ambiante	▪ Sélectionner le programme automatique Programme pâtes 2 : Pâte molle. ▪ Suivre les instructions à l'écran.
Pain de seigle (avec levain)	Levain : ▪ 50 g de levain boulanger ▪ 300 g de farine de seigle de type 1150 ▪ 300 ml d'eau tiède Pâte à pain : ▪ 300 g de farine de seigle de type 1150 ▪ 250 g de farine de blé de type 405 ou de type 550 ▪ 2 c. à s. d'épices à pain broyées ▪ 2 c. à s. de levure sèche ▪ 1 c. à s. de miel ▪ 20 g de sel ▪ 200 ml d'eau tiède	Préparation : ▪ Pour faire lever le levain, mettre le levain boulanger, la farine de seigle et l'eau tiède dans un bol et mélanger la veille de la préparation du pain. ▪ Laisser reposer le levain dans un endroit chaud pendant 24 heures. ▪ Le lendemain, prélever 50 g de levain et réserver cette partie pour la suite de la recette. Préparation : ▪ Sélectionner le programme automatique Programme pâtes 2 : Pâte molle. ▪ Suivre les instructions à l'écran.

23.5 Mixer

Le mixage consiste à mélanger plus de deux ingrédients.

Pâtes liquides

Le programme automatique convient particulièrement aux pâtes liquides.

Remarques

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

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

Recette	Ingrédients	Préparation
Pâte à crêpes	▪ 250 g de farine de blé ▪ 500 ml de lait ▪ 200 g d'œufs, environ 4 unités ▪ 6 g de sel	▪ Sélectionner le programme automatique Programme pâtes 3 : Pâte liquide. ▪ Suivre les instructions à l'écran. ▪ Travailler le mélange pendant 1 minute.
Pâte à cake	▪ 150 g de farine ▪ 150 g de sucre ▪ 150 g de margarine ▪ 3 g de levure chimique ▪ 3 œufs	▪ Sélectionner le programme automatique Programme pâtes 3 : Pâte liquide. ▪ Suivre les instructions à l'écran. ▪ Travailler le mélange pendant 2 minutes.

[1] Quantité totale de tous les ingrédients

Recette	Ingrédients	Préparation
Pâte à gaufres	▪ 300 g de farine de blé ▪ 6 g de sel ▪ 16 g de levure chimique ▪ 25 g de sucre ▪ 2 œufs ▪ 375 ml de lait ▪ 75 g de beurre ramolli ▪ 1 c. à c. d'extrait de vanille	▪ Sélectionner le programme automatique Programme pâtes 3 : Pâte liquide. ▪ Suivre les instructions à l'écran. ▪ Travailler le mélange pendant 1 minute.
Gâteau aux fruits secs	▪ 3 œufs ▪ 135 g de sucre ▪ 135 g de margarine ▪ 255 g de farine ▪ 10,5 g de levure chimique ▪ 150 g de raisins secs préalablement trempés ▪ 150 g de mélange de fruits secs	▪ Sélectionner le mode de cuisson "Mode manuel". ▪ Sélectionner le couteau universel. ▪ Mettre en place le couteau universel. ▪ Ajouter la farine, la levure chimique, le sucre, la margarine et les œufs. ▪ Fermer le couvercle. ▪ Travailler le mélange pendant 75-90 secondes à la vitesse 12. ▪ Verser le mélange de fruits secs et les raisins secs préalablement trempés. ▪ Travailler le mélange pendant 20-30 secondes à la vitesse 7.

23.6 Émulsionner

Émulsionner consiste à mélanger un liquide avec un corps gras, par ex. de la mayonnaise. Utilisez uniquement le jaune d'œuf.

Aliments	Outil		Quantité minimale de jaune d'œuf	Quantité maximale de jaune d'œuf	min. - max. en min
Mayonnaise [1]		7	2	6	6-15

23.7 Fouetter

Fouetter consiste à battre des ingrédients avec le double fouet, par ex. de la crème, du blanc d'œuf ou de la pâte à biscuits.

Aliments	Outil		Quantité minimale en ml	Quantité maximale en ml	min. - max. en min
Crème fouettée		4	200	800	1-4
Crème liquide entière UHT		4	200	800	2-7

Aliments	Outil		Quantité minimale de blanc d'œuf	Quantité maximale de blanc d'œuf	min. - max. en min
Blancs en neige		5	3	12	5-12

Conseils de préparation de la crème fouettée

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

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

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

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

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

Conseils

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

Conseils de préparation des blancs en neige

Suivez les indications suivantes pour préparer des blancs en neige.

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

23.8 Cuire sous-vide

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

Remarque : Les réglages recommandés pour la cuisson sous vide sont des valeurs approximatives.

Conseils

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

Plat	Eau en ml [1]	en °C	min. - max. en min	Couvercle
Beefsteack saignant, portion de 180 g	2000	58	60-70	fermé [2]
Beefsteack rosé, portion de 180 g	2000	63	50-60	fermé [2]
Médaillons de porc, portion de 80 g	2000	63	75-85	fermé [2]
Filet de saumon, filet de 140 g [3]	2000	56	30-35	fermé [2]

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

[2] Utiliser le gobelet doseur.

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

23.9 Faire fondre

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

Plat	Accessoire		Quantité en g	en °C	min. - max. en min	Couvercle
Chocolat, fondu [1]	-	-	200	50	20-30	sans

Faire fondre du chocolat

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

23.10 Mijoter et pocher

Mijoter et pocher consistent à cuire de la nourriture dans beaucoup d'eau ou de liquide.

Plat	Accessoire		Quantité minimale d'eau en ml	Quantité maximale d'eau en ml	en °C	min. - max. en min	Couvercle
Boulettes, quenelles [1]	-	-	500	2500	95	25-30	fermé [2]

23.11 Bouillir

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

Plat	Accessoire		Quantité minimale d'eau en ml	Quantité maximale d'eau en ml	en °C	min. - max. en min	Couvercle
Riz [1]	-	-	500	2500	98	-	fermé [3]

[1] Également disponible en programme automatique
[2] Utiliser le gobelet doseur.
[3] Ne pas utiliser le gobelet doseur.

Plat	Accessoire		Quantité minimale d'eau en ml	Quantité maximale d'eau en ml	en °C	min. - max. en min	Couvercle
Riz au lait [1]		4	500 [2]	2000 [2]	95	25-40	fermé [3]

Recette	Ingrédients	Préparation
Riz au lait	▪ 250 g de riz rond ▪ 120 g de sucre ▪ 1 l de lait avec 3,5 % de matière grasse ▪ 1,5 g de sel	▪ Sélectionner le mode de cuisson "Mode manuel". ▪ Sélectionner le mélangeur 3D et le mettre en place. ▪ Mettre tous les ingrédients dans le bol. ▪ Fermer le couvercle. ▪ Régler la température à 95 °C. ▪ Régler la vitesse à 4. ▪ Cuire le riz au lait jusqu'à la consistance désirée.

23.12 Saisir

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

Plat	Accessoire		Quantité minimale en g	Quantité maximale en g	en °C	min. - max. en min	Couvercle
Viande rouge, p. ex. du bœuf	- [4]	-	-	1000	200	-	ouvert
Viande blanche, p. ex. de la volaille, du porc	- [4]	-	-	1000	180	-	ouvert
Viande hachée	- [4]	-	-	1000	200	10-15	ouvert

[1] Également disponible en programme automatique
[2] Utiliser du lait.
[3] Ne pas utiliser le gobelet doseur.
[4] Mélanger avec la spatule.

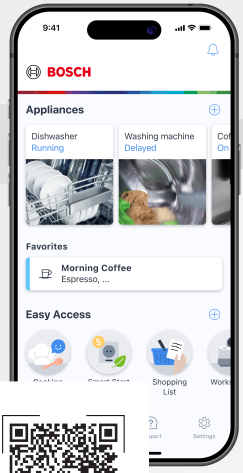
Plat	**Acces-soire**		**Quantité mini-male en g**	**Quantité maxi-male en g**	**en °C**	**min. - max. en min**	**Cou-vercle**
Viande à goulasch [1,2]		1	-	1000	200	20-25	fermé [3]
Légumes [1]	- [4]	-	-	-	130-160	-	ouvert

Saisir des plats

1. Verser l'huile dans le bol, puis la chauffer jusqu'à la température désirée.
2. Ajouter la nourriture dans le bol.

[1] Également disponible en programme automatique
[2] Les découper en morceaux de 3 cm.
[3] Ne pas utiliser le gobelet doseur.
[4] Mélanger avec la spatule.

Bosch Home Connect App



Connect your home appliance today and enjoy the following benefits:

- **Recipe variety and inspiration: Discover our big and steadily increasing recipe library.**
- **Remote monitoring and personalization: Conveniently monitor each cooking process from distance and flexibly personalize your recipes.**
- **Continuous improvements: Stay up to date and benefit from software updates.**

Need some help? You can find it here.

Expert advice on your Bosch home appliances, help with problems or repairs by professionals from Bosch.

Discover all the different ways Bosch can assist you:
www.bosch-home.com/service

The contact details 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

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom

8001384979 (061027)
de, en, fr