



Steam Drawer

BDC7111B0
BDC9111B0

[de]	Gebrauchs- und Montageanleitung	Dampfschublade	2
[fr]	Manuel d'utilisation et notice d'installation	Tiroir à vapeur	31
[it]	Manuale utente e istruzioni d'installazione	Cassetto vapore	61
[nl]	Gebruikershandleiding en installatie-instructies	Stoomlade	92

Bosch BetterFood app

Discover your new appliance with a thousand flexible recipes!

- Vegan, low-carb or gluten-free? You can adapt all the recipes to your preferences.
- Discover recipes for the ingredients you already have at home.
- Healthy cooking made easy thanks to the Nutri-Check health compass.
- Get the optimum settings for your connected appliances in recipes.

This app is only available in certain European countries and languages.



*Download free
of charge*



Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1	Sicherheit	2
2	Sachschaden vermeiden	3
3	Umweltschutz und Sparen	4
4	Kennenlernen	4
5	Betriebsarten	6
6	Zubehör	7
7	Vor dem ersten Gebrauch	7
8	Grundlegende Bedienung	8
9	Programme	10
10	Kindersicherung	11

11	Grundeinstellungen	11
12	Home Connect	12
13	Reinigen und Pflegen	14
14	Störungen beheben	16
15	Entsorgen	18
16	Kundendienst	18
17	Informationen zu freier und Open Source Software	19
18	Konformitätserklärung	19
19	So gelingt's	20
20	MONTAGEANLEITUNG	25
20.2	Sichere Montage	25

1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

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

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Verwenden Sie das Gerät nur:

- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und 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, es sei

denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

1.4 Sicherer Gebrauch

WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Das Zubehör oder Geschirr wird während des Betriebs sehr heiß.

- Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Ofenhandschuhe aus dem Gerät entnehmen. Das Gerät wird während des Betriebs heiß.
- Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- Nie die heißen Teile berühren.
 - Kinder fernhalten.
- Während des Betriebs kann die Oberfläche des Deckels sehr heiß werden.
- Zum Öffnen stets den Griff verwenden. Beim Öffnen des Glasdeckels kann heißer Dampf entweichen. Der Dampf kann aufgrund seiner Temperatur unsichtbar sein.
 - Beim Öffnen des Glasdeckels ausreichend Abstand halten.
 - Glasdeckel vorsichtig öffnen.
 - Kinder vom Gerät fernhalten.

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Das Wasser in der Verdampferschale ist nach dem Ausschalten noch heiß.
- ▶ Nie die Verdampferschale sofort nach Ausschalten des Geräts entleeren.
- ▶ Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Dämpfe brennbarer Flüssigkeiten können sich im Garraum durch heiße Oberflächen entzünden und eine Verpuffung verursachen. Der Deckel kann dabei durch einen Funktionsausfall des Verriegelungsmechanismus aufgeschleudert werden. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

- ▶ Füllen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (z. B. alkoholhaltige Getränke) in den Wassertank.
- ▶ Füllen Sie ausschließlich Wasser oder die von uns empfohlene Entkalkerlösung in den Wassertank.

Der Geräteinnenraum wird sehr heiß, brennbare Materialien können sich entzünden.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände oder Kunststoffbehälter im Gerät aufbewahren.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen können gefährlich sein.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- ▶ Achten Sie beim Gebrauch darauf, dass der Netzstecker vollständig in die Steckdose eingeführt und sicher mit dieser verbunden ist.

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.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen elektrischen Schlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

⚠ WARNUNG – Gefahr durch Magnetismus!

Im Bedienfeld oder den Bedienelementen sind Permanentmagnete eingesetzt. Diese können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beeinflussen.

- ▶ Als Träger von elektronischen Implantaten 10 cm Mindestabstand zum Bedienfeld einhalten.

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

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

- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Da dies die Glasoberfläche kratzen und somit zum Bruch des Glases führen kann:

- ▶ Keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Metallschaber zur Reinigung des Glasdeckels der Dampfschublade verwenden.

2 Sachschaden vermeiden

Nur hitze- und dampfbeständiges Geschirr verwenden.

ACHTUNG

Gelangt Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen, werden sie beschädigt.

- ▶ Entkalkerlösung sofort mit Wasser entfernen.

Heißes Wasser im Wassertank kann das Dampfsystem beschädigen.

- ▶ Ausschließlich kaltes Wasser in den Wassertank füllen.

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

- ▶ Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
- ▶ Keine Speisen im Garraum lagern.

Unsachgemäße Pflege kann zu Korrosion im Garraum führen.

- ▶ Pflegehinweise und Reinigungshinweise beachten.
- ▶ Nachdem das Gerät abgekühlt ist, den Schmutz im Garraum entfernen.

Hitzestau beschädigt das Gerät.

- ▶ Nie Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf den Garraumboden legen.
- ▶ Nie den Garraumboden mit Folie jeglicher Art auslegen.
- ▶ Den Garraumboden und die Verdampferschale frei halten.
- ▶ Geschirr immer in einen gelochten Garbehälter stellen.

Die Unachtsamkeit beim Gebrauch kann zur Beschädigung des Geräts führen.

- ▶ Den Glasdeckel langsam öffnen und schließen.
- ▶ Keine Gegenstände auf den Glasdeckel stellen.
- ▶ Das Gerät nicht als Arbeitsfläche oder Stellfläche verwenden.

- ▶ Keine Gegenstände auf den Glasdeckel fallen lassen.
- ▶ Die Schublade beim Gebrauch vollständig herausziehen.
- ▶ Die Schublade nach Gebrauch vollständig schließen. Ein zu hohes Gewicht oder unsachgemäße Handhabung kann das Gerät beschädigen.
- ▶ Nicht an das Gerät lehnen oder hängen.
- ▶ Gerät nicht bewegen, wenn der Wassertankdeckel geöffnet ist.
- ▶ Wassertankdeckel nicht mit Gewalt nach rechts drücken.
- ▶ Gerät vor dem Gebrauch im Möbel einbauen und fixieren.
- ▶ Möbelstück vor dem Gebrauch an der Wand befestigen.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

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

Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen → *Seite 20* das vorgeben.

- ✓ Wenn Sie das Gerät nicht vorheizen, sparen Sie bis zu 20 % Energie.

Die Gerätetür im Betrieb möglichst selten öffnen.

Wenn es während des Betriebs wirklich notwendig ist, den Deckel zu öffnen, tun Sie dies maximal zwei Mal

und halten Sie die Öffnungszeit jeweils so kurz wie möglich.

- ✓ Die Temperatur im Garraum bleibt erhalten, ein erneutes Aufheizen des Geräts ist nicht erforderlich.

Geschirr gleichmäßig platzieren.

- ✓ Um eine gute Wärmeverteilung zu gewährleisten.

Hinweis: Gemäß EU Ökodesign Richtlinie 2023/826 liegt beim vorliegenden Gerät im ausgeschalteten Zustand ein anderer Zustand vor. Dieser wird im Folgenden als Stromsparmodus bezeichnet.

Auch während die Hauptfunktion nicht aktiv ist, benötigt das Gerät Energie zur:

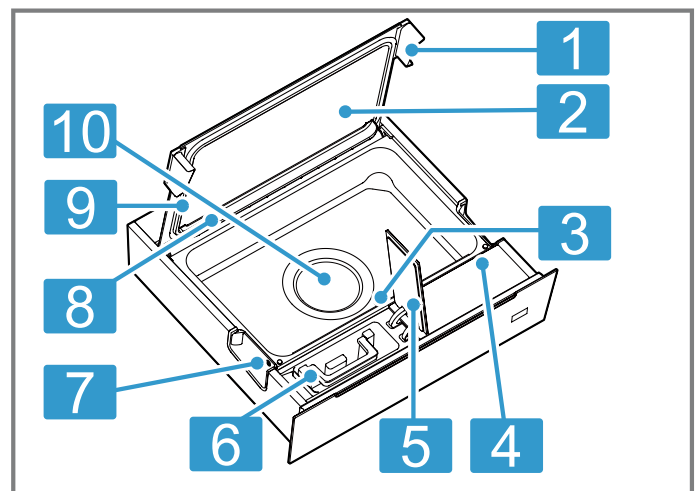
- Detektion der Betätigung der Sensortasten
- Überwachung der Türöffnung
- Bearbeitung der Uhrzeit (ohne Anzeige)

Definitionsgemäß liegt also weder ein „Aus-“ noch ein „Bereitschaftszustand“ vor, weshalb die Bezeichnung Stromsparmodus verwendet wird. Zur Messung des Stromsparmodus ist die EN IEC 60350-1:2023 heranzuziehen.

4 Kennenlernen

4.1 Gerät

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.



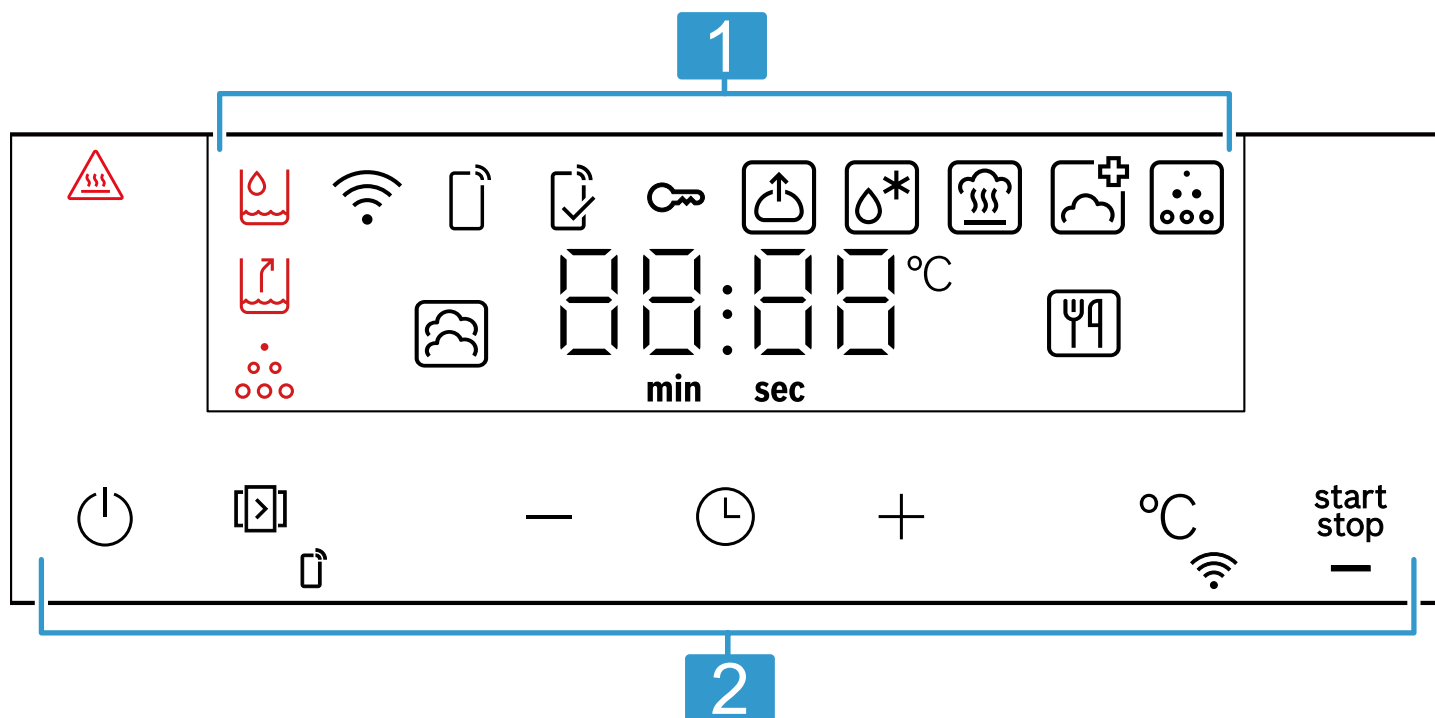
1 Griff am Deckel

2	Glasdeckel
3	Temperatursensor
4	Bedienfeld
5	Tankdeckel
6	Wassertankgriff

7	Glasdeckelverriegelung
8	Kondensatleiste
9	Dichtung
10	Verdampferschale

4.2 Bedienfelder

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand. Je nach Gerätetyp können Einzelheiten im Bild abweichen, z. B. Farbe und Form.



1	Display Im Display sehen Sie die aktuellen Einstellwerte, Auswahlmöglichkeiten oder Hinweistexte. → "Display", Seite 5
2	Touch-Felder Mit den Tasten stellen Sie verschiedene Funktionen direkt ein. → "Tasten", Seite 5

4.3 Display

Hier finden Sie eine kurze Beschreibung der verschiedenen Anzeigeelemente.

Symbol	Hinweise
	Hinweis zum Verbrühungsschutz (leuchtet auf, wenn die Temperatur im Garraum $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ist)
	Den Wassertank füllen / tauschen
	Wassertank leeren
	Erinnerung Entkalken
	Symbol leuchtet: Wi-Fi ist eingeschaltet und mit dem Heimnetzwerk verbunden. Symbol blinkt: Netzwerksetup wird durchgeführt.
	Fernstart aktivieren

Symbol	Hinweise
	Derzeit läuft ein über die Home Connect App gestarteter Modus oder Programm, der nicht direkt am Gerät eingestellt werden kann.
	Kindersicherung aktivieren
	Teig gehen lassen
	Auftauen
	Regenerieren
	Desinfizieren
	Entkalken
	Dämpfen
	Programme

4.4 Tasten

Mit den Tasten wählen Sie verschiedene Funktionen direkt aus.

Symbol	Hinweise
	Gerät einschalten oder ausschalten. → "Grundlegende Bedienung", Seite 8
	Kurzer Druck, um das Programm auszuwählen.

Symbol	Hinweise
	Langer Druck, um den Fernstart zu aktivieren/deaktivieren.
—	Einstellwerte verringern.
	Dauer einstellen. Um die Grundeinstellungen aufzurufen, bei ausgeschaltetem Gerät ca. 3 Sekunden gedrückt halten.
+	Einstellwert erhöhen.
	Kurzer Druck, um die Temperatur auszuwählen. → "Grundlegende Bedienung", Seite 8
	Langer Druck, um den Home Connect-Assistenten zu starten. → "Home Connect ", Seite 12
	Betrieb starten oder pausieren.

4.5 Aufheizkontrolle

Solange das Gerät aufheizt erfolgt eine Aufheizanzeige. Wenn während des Aufheizvorgangs des Geräts die Temperatur noch unterhalb der eingestellten Aufheiztemperatur liegt, blinkt die Anzeige - - - -. Wenn die Temperatur die Aufheiztemperatur erreicht, beendet das Display die Aufheizanzeige und die Zeit beginnt herunterzuzählen.

4.6 Stromsparmodus

Wird das Gerät vor dem Start oder nach dem Abschluss des Betriebs nicht erneut bedient oder die Schubladentür innerhalb von 13 Minuten nicht geöffnet oder geschlossen, wechselt das Gerät automatisch in den Standby-Modus, und das Display bleibt dunkel.

Hinweis: Wenn das Gerät mit Wi-Fi verbunden ist, leuchtet nur  auf.

5 Betriebsarten

Hier erhalten Sie einen Überblick über die Betriebsarten und Hauptfunktionen Ihres Geräts.

5.1 Dampfheizarten

Hier finden Sie eine Übersicht über die Dampfheizarten.

Symbol	Name	Verwendung
	Dämpfen	Heißer Wasserdampf umschließt die Speisen und verhindert so Nährstoffverluste der Lebensmittel. Form, Farbe und das typische Aroma der Speisen bleiben bei dieser Zubereitungsmethode erhalten.
	Regenerieren	Gegarte Speisen schonend erwärmen.
	Teig gehen lassen	Hefeteig geht deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur und trocknet nicht aus – ideal für die Stückgare.
	Auftauen	Tiefgefrorene oder schnellgefrorene Lebensmittel auftauen.
	Desinfizieren	Anhaltend hohe Temperaturen können die meisten Bakterien im Geschirr abtöten.

5.2 Weitere Funktionen

Hier finden Sie eine Übersicht über weitere Funktionen Ihres Geräts.

Symbol	Name	Verwendung
	Entkalken	Damit Ihr Gerät funktionsfähig bleibt, müssen Sie Ihr Gerät regelmäßig entkalken. → "Entkalken", Seite 15
	Programme	Das Gerät bietet 10 Gerichte zur Auswahl an. → "Programme", Seite 10

Home Connect

Je nach Gerätetyp stehen Ihnen mit der Home Connect App zusätzliche oder umfangreichere Funktionen für Ihr

Gerät zur Verfügung. Informationen dazu finden Sie in der App.

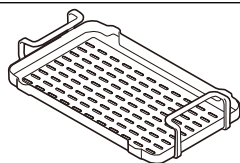
→ "Home Connect ", Seite 12

6 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

Zubehör

Dampfgareinsatz



Verwendung

- Speisen können direkt auf den Dampfgareinsatz gelegt werden.
- Geeignetes Kochgeschirr für Dampfgaren auf den Dampfgareinsatz stellen.

6.1 Hinweise zum Zubehör

Dampfgareinsatz

Der Dampfgareinsatz aus Kunststoff sorgt für eine gleichmäßige Oberflächentemperatur.

Dampf steigt durch die Löcher im Dampfgareinsatz auf und umschließt die Speisen.

Die Mitte des Dampfgareinsatzes ist geschlossen. Kochendes Wasser bleibt vom oberen Gargut entfernt. Verbrühungen durch herabtropfendes Wasser werden vermieden.

Die Längsrillen dienen zum Auffangen von Kondenswasser. Nach dem Gebrauch angesammeltes Kondenswasser entfernen.

→ "Reinigungsschwamm", Seite 14

Dampfgareinsatz aus dem Garraum herausnehmen

⚠ **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**

Während des Betriebs kann die Oberfläche des Deckels sehr heiß werden.

- ▶ Zum Öffnen stets den Griff verwenden.

Beim Öffnen des Glasdeckels kann heißer Dampf entweichen. Der Dampf kann aufgrund seiner Temperatur unsichtbar sein.

- ▶ Beim Öffnen des Glasdeckels ausreichend Abstand halten.
- ▶ Glasdeckel vorsichtig öffnen.

- ▶ Kinder vom Gerät fernhalten.

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

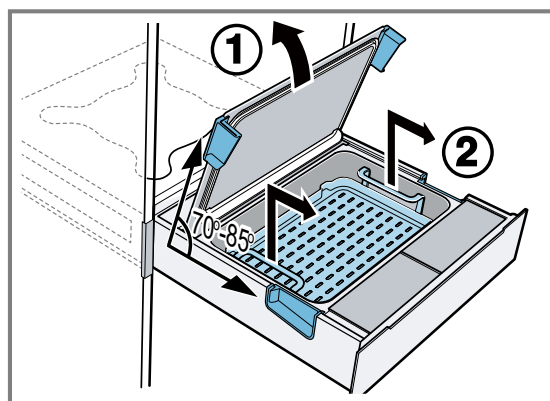
Das Zubehör oder Geschirr wird während des Betriebs sehr heiß.

- ▶ Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Ofenhandschuhe aus dem Gerät entnehmen.

Voraussetzung: Das Gerät ist vollständig geöffnet.

→ "Schublade öffnen", Seite 8

1. Die Griffe an beiden Seiten des Glasdeckels vorsichtig nach oben drücken, bis der Glasdeckel hält. ①
2. Die Dampfgareinsatz-Griffe fassen und den Dampfgareinsatz entfernen. ②



7 Vor dem ersten Gebrauch

Bereiten Sie das Gerät für die Verwendung vor.

7.1 Wasserhärte einstellen

Voraussetzung: Bevor Sie die Wasserhärte einstellen, informieren Sie sich bei Ihrem Wasserversorger über die Wasserhärte Ihres Leitungswassers. Wenn kein Leitungswasser verwendet wird, z. B. Flaschenwasser oder ein Wasserfiltersystem vorhanden ist, den Härtegrad des Wassers entsprechend einstellen.

- ▶ Um die Wasserhärte einzustellen, lange auf ☉ drücken.

→ "Grundeinstellungen", Seite 11

Hinweis: Wenn Ihr Leitungswasser im Wasserhärtebereich von 3 oder 4 liegt, empfehlen wir Ihnen, enthärtetes Wasser zu verwenden.

Wenn im Display ϵ erscheint, den Wasserhärtegrad einstellen.

7.2 Höhenlage einstellen

- ▶ Um die Höhenlage entsprechend dem Standort einzustellen, ☉ lange drücken.

→ "Grundeinstellungen", Seite 11

Hinweis: Werkseitig eingestellter Höhenbereich: 0–300 m.

7.3 Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen und aufheizen

Voraussetzung: In dem Gerät befinden sich keine Gegenstände.

1. Auf die Frontblende des Geräts drücken.
- ✓ Das Gerät springt automatisch heraus. An der Seite oder am Boden der Frontblende ziehen, um das Gerät bis zur mittleren Position oder vollständig zu öffnen.
2. Das Gerät mit einem feuchten Tuch und neutralem Reinigungsmittel, wie Spülmittel und Wasser, reinigen.

3. Den Wassertank füllen.
→ "Wassertank füllen", Seite 8
Hinweis: Vor der ersten Verwendung den Wassertank unbedingt reinigen.
4. ⏻ drücken.
5. Folgende Einstellungen vornehmen:

Heizart	Dämpfen 
---------	---

Temperatur	100 °C
Dauer	1 Stunde

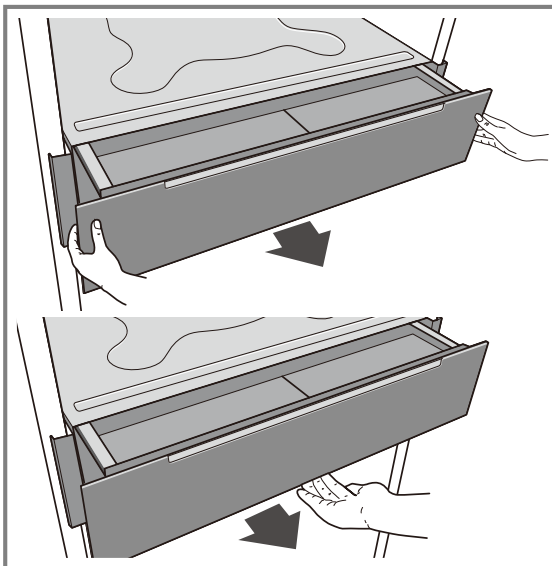
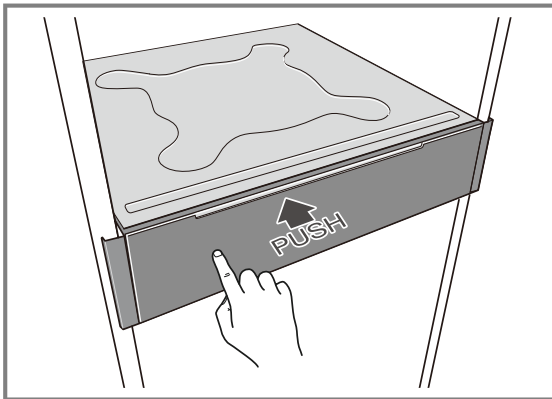
→ "Grundlegende Bedienung", Seite 8

6. Um den Betrieb zu starten, ^{start} _{stop} drücken.
7. Nach dem Programmende das Gerät abkühlen lassen und den Garraum gründlich trocknen.
8. Sobald das Gerät abgekühlt ist, alle Flächen des Garraums mit einem Spülmittel und einem feuchten Tuch abwischen und den Wassertank entleeren.

8 Grundlegende Bedienung

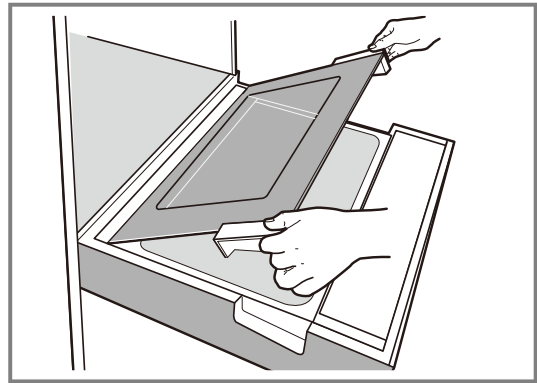
8.1 Schublade öffnen

- ▶ Auf die Frontblende des Geräts drücken.
- ✓ Das Gerät springt automatisch heraus. An der Seite oder am Boden der Frontblende ziehen, um das Gerät bis zur mittleren Position oder vollständig zu öffnen.



8.2 Schubladendeckel öffnen

- ▶ Die Griffe an beiden Seiten des Glasdeckels leicht nach oben drücken, bis der Glasdeckel vollständig geöffnet ist.



8.3 Schubladendeckel schließen

1. Die Griffe an beiden Seiten leicht anfassen und langsam nach unten drücken, bis der Glasdeckel vollständig geschlossen ist.
2. Um sicherzustellen, dass der Deckel korrekt eingerastet ist, auf die Oberseite der Griffe drücken.

Hinweis: Beim Erreichen der endgültigen Schließposition spüren Sie einen leichten Widerstand.

8.4 Die Stromversorgung ein- und ausschalten

- ▶ ⏻ drücken.

8.5 Betrieb starten oder pausieren

1. ^{start} _{stop} drücken, um das Gerät zu starten oder während des Betriebs zu pausieren.
2. Wird das Gerät während des Betriebs über die mittlere Position hinaus geöffnet, pausiert der Betrieb. Das Gerät schließen, um den Garvorgang fortzusetzen.

8.6 Wassertank füllen

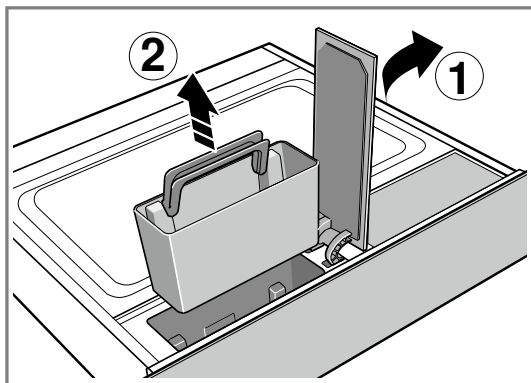
Füllen Sie den Wassertank vor jedem Gebrauch und wenn das Display während des laufenden Betriebs  anzeigt.

ACHTUNG

Die Verwendung ungeeigneter Flüssigkeiten kann zu Schäden am Gerät führen.

- ▶ Kein stark gechlortes Leitungswasser (> 40mg/L) oder andere Flüssigkeiten verwenden.
- ▶ Wir empfehlen, gereinigtes Wasser zu verwenden, aber auch kaltes Wasser, frisches Leitungswasser oder enthärtetes Wasser.
- ▶ Das Gerät muss regelmäßig gemäß den Vorgaben mit Entkalkungsmittel entkalkt werden.

1. Die Schublade herausziehen.
2. Die Wassertankabdeckung auf der linken Seite der Frontblende aufklappen ①.



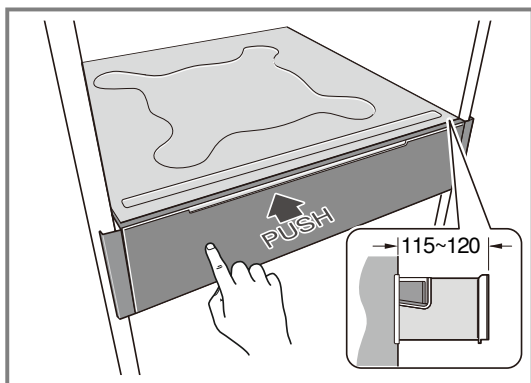
3. Den Wassertankgriff fassen und den Wassertank aus dem Tankschacht entfernen ②.
4. Den Wassertank mit kaltem Wasser füllen.
5. Den gefüllten Wassertank wieder in den Tankschacht einsetzen.
6. Den Deckel des Wassertanks schließen.
- ✓ Der Wassertank ist gefüllt und es kann nun mit dem Betrieb begonnen werden.

Hinweis: Solange das Gerät nur bis zur mittleren Position herausgezogen wird, läuft der Betrieb weiter.

8.7 Wassertank nachfüllen

Wenn der Wassertank während des Betriebs leerläuft, wird der Betrieb unterbrochen.

1. Auf die Frontblende der Dampfschublade leicht drücken und langsam herausziehen.



Ein leichter Widerstand zeigt an, dass die Schublade die mittlere Position erreicht hat.

2. Deckel des Wassertanks öffnen.
3. Wassertank entnehmen und mit Wasser füllen.
Während des Nachfüllens kann die Verdampferschale ohne Unterbrechung weiterarbeiten.
4. Gefüllten Wassertank in den Tankschacht einsetzen.
5. Dampfschublade schließen.

Hinweis: Die Schublade lässt sich bis zur mittleren Position herausziehen.

Der Deckel des Wassertanks ist dann von oben vollständig sichtbar.

Der Auszugsweg beträgt ca. 115-120 mm.

8.8 Heizart und Temperatur einstellen

1. ⏻ drücken.
2. 🔍 drücken, um eine Heizart zu wählen.
3. °C drücken, um die Temperatur nach Bedarf zu ändern.
- ✓ Die Temperaturanzeige leuchtet auf.
4. Um die Temperatur zu ändern, + oder – drücken.
- ✓ Die auf dem Display angezeigte Temperatur ändert sich.
5. Um den Betrieb zu starten, start stop drücken.
6. Die Schublade bis zum Anschlag einschieben.
- ✓ Die Betriebsanzeige leuchtet auf und das Gerät heizt auf.

8.9 Dauer ändern

1. ⏻ drücken.
- ✓ Auf dem Bildschirm wird die Dauer angezeigt, z. B. 20 Minuten 00 Sekunden.
2. Um die Dauer zu ändern, + oder – drücken.
- ✓ Die auf dem Display angezeigten Minuten ändern sich.

8.10 Nach jedem Dampfbetrieb**⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**

Beim Öffnen des Glasdeckels kann heißer Dampf entweichen. Der Dampf kann aufgrund seiner Temperatur unsichtbar sein.

- ▶ Beim Öffnen des Glasdeckels ausreichend Abstand halten.
- ▶ Glasdeckel vorsichtig öffnen.
- ▶ Kinder vom Gerät fernhalten.

Hinweise

- Nach jedem Gebrauch bleibt Feuchtigkeit und Schmutz im Garraum zurück. Daher nach jedem Gebrauch das Wasser in der Kammer sowie im Verdampferbehälter mit einem trockenen Tuch oder Papier trocknen. Außerdem den Wassertank nach jedem Gebrauch entleeren.
- Nach Abschluss des Vorgangs wird empfohlen, den Deckel leicht geöffnet zu lassen, um das Trocknen zu erleichtern, und zu vermeiden, ihn sofort nach dem Herausnehmen der Lebensmittel zu schließen.

9 Programme

Mit den Programmen können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Die optimale Einstellung übernimmt das Programm.

9.1 Zubereitungshinweise für Gerichte

Bitte beachten Sie beim Kochen Folgendes:

Nach dem Aufheizen beginnt der Garzeit-Countdown. Die Aufheizzeit hängt von der Menge der Lebensmittel ab. Höheres Gewicht verlängert die Aufheizzeit.

Die Garzeit kann je nach Menge und Qualität der Zutaten variieren.

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erzielen, immer gleich große Stücke verwenden.

Maximalgewicht von 3 kg nicht überschreiten.

Hinweise zum Zubehör beachten.

Nur Behälter mit geeigneter Höhe verwenden, damit der Deckel vollständig geschlossen werden kann.

9.4 Übersicht der Gerichte

Welche einzelnen Programme Ihnen zur Verfügung stehen, sehen Sie an Ihrem Gerät. Die Auswahl der Gerichte ist von der Ausstattung Ihres Geräts abhängig.

Programm	Speise	Bemerkung
P01	Fisch-Filet	Fischfilets mit gleichem Gewicht und gleicher Dicke verwenden.
P02	frisches Gemüse in Stücken, Ringen, Röschen	Bei dickeren Gemüsestücken kann eine längere Garzeit erforderlich sein. Zum Beispiel: Karotten, Lauch, Paprika, Brokkoli
P03	ganzes Gemüse	Bei sehr dickem Gemüse kann eine längere Garzeit erforderlich sein. Zum Beispiel: Karotten, Mais, Kohlrabi.
P04	Weißer Spargel	Spargel mit gleicher Dicke verwenden.
P05	Salzkartoffeln, geviertelt	Kartoffeln mittlerer Größe verwenden.
P06	Pellkartoffeln, ganz	Kartoffeln mittlerer Größe verwenden.
P07	Reis und Reisegerichte	Wenn der Reis nach dem Garen noch zu hart ist, beim nächsten Mal die Garzeit verlängern.
P08	Klöße und Knödel	Hefeklöße gehen während des Garens auf. Angegebene Größe einhalten, damit sie nicht am Deckel haften. Empfohlen wird ein Durchmesser von ca. 5–6 cm.
P09	Getreide und Scheingetreide	Wenn das Getreide nach dem Garen noch zu hart ist, beim nächsten Mal die Garzeit verlängern. Zum Beispiel: Bulgur, Quinoa.
P10	Hülsenfrüchte	Wenn die Hülsenfrüchte nach dem Garen noch zu hart sind, beim nächsten Mal die Garzeit verlängern. Zum Beispiel: Linsen, Kichererbsen.

Hinweis: Mehr Programme sind über die Home Connect App anwählbar.

9.2 Programm einstellen

1. Die Taste  drücken.
- ✓ Das Automatikprogramm ist ausgewählt. Die Programmnummer wird auf dem Display angezeigt.
2. Um das Rezeptprogramm zu ändern, – / + berühren.
3.  drücken
- ✓ Wenn die Schublade geschlossen wird, beginnt das Gerät zu laufen. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, wird die Garzeit auf dem Display angezeigt.

9.3 Reis, Getreide und Hülsenfrüchte

Wiegen Sie die Zutaten und geben Sie die richtige Menge Wasser hinzu.

- Reis: 1:1,5
- Getreide: 1:1,5
- Hülsenfrüchte: 1:2

10 Kindersicherung

Sichern Sie Ihr Gerät, damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern.

Hinweis: Die Kindersicherung kann nur über ein Endgerät (z.B. Mobiltelefon) aktiviert werden.

Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, leuchtet das Symbol  auf.

10.1 Kindersicherung aktivieren

- Die Anwendungssoftware wird benötigt, um die Kindersicherung zu aktivieren.

10.2 Deaktivieren der Kindersicherung

Voraussetzung: Die Kindersicherung ist aktiv.

- Die Tasten  /  gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt halten. Das Symbol für die Kindersicherung  erlischt.
- Die Kindersicherung ist deaktiviert.

11 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

11.1 Übersicht der Grundeinstellungen

Hier finden Sie eine Übersicht der Grundeinstellungen.

Anzeige	Grundeinstellungen	Einstellwerte
	Wasserhärte	 = sehr weich  = weich  = mittel  = hart  = sehr hart ¹
	Höhe über Meeresspiegel	 = 0-300 m ¹  = 300-600 m  = 600 - 900 m  = 900 - 1200 m  = 1200 - 1500 m  = 1500 - 1800 m  = 1800 - 2100 m
	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen	 = Nein ¹  = Ja
	Fernstart	 = deaktiviert  = Manueller Fernstart ¹  = Permanenter Fernstart
	Signaldauer	 = sehr kurz  = kurz  = mittel ¹  = lang
	Zeitüberschreitung	 = 3 s ¹  = 6 s  = 10 s
	Tastenton	 = aus  = ein ¹
	Anzeigegehelligkeit	 = dunkel  = mittel ¹  = hell
	Kindersicherung	 = nicht verfügbar  = verfügbar ¹
	Nachlaufzeit des Kühlgebläses	 = kurz  = empfohlen ¹

¹ Werkseinstellung

Anzeige	Grundeinstellungen	Einstellwerte
		3 = lang 4 = sehr lang
cb	Wi-Fi	0 = aus ¹ 1 = ein

11.2 Grundeinstellungen ändern

Voraussetzung: Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. ⏻ gedrückt halten.
- ✓ Das Display zeigt die erste Grundeinstellung an, z. B. .
2. Um zur nächsten Grundeinstellung zu wechseln, ⏻ kurz drücken.

3. Um den Einstellwert zu ändern, + drücken.

4. Um die Grundeinstellungen zu speichern und zu verlassen, ⏻ gedrückt halten.

Tipp: Die Grundeinstellungen können jederzeit wieder geändert werden.

Hinweis: Nach einem Stromausfall bleiben Ihre Änderungen an den Grundeinstellungen erhalten.

12 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.

Die Home Connect App leitet Sie durch den gesamten Anmeldeprozess. Folgen Sie den Anweisungen und beachten Sie 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 2
- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.
- Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät max. 2 W.

12.1 Home Connect einrichten

Voraussetzungen

- Das Gerät ist mit dem Stromnetz verbunden und ist eingeschaltet.
- Sie haben ein mobiles Endgerät mit einer aktuellen Version des iOS oder Android Betriebssystems, z. B. ein Smartphone.
- Das Gerät hat am Aufstellort einen Empfang zum WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi).
- Das mobile Endgerät und das Gerät befinden sich in Reichweite des WLAN-Signals Ihres Heimnetzwerks.

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.

12.2 Home Connect Einstellungen

In den Grundeinstellungen Ihres Geräts können Sie für Home Connect Einstellungen und Netzwerkeinstellungen anpassen.

Welche Einstellungen das Display zeigt, hängt davon ab, ob Home Connect eingerichtet ist und ob das Gerät mit dem Heimnetzwerk verbunden ist.

Grundeinstellung	Mögliche Einstellungen	Erklärung
Home Connect Assistent	Start	Das Gerät ist eingeschaltet. Halten Sie °C 3 Sekunden lang gedrückt, blinkt, starten Sie die Kopplung.
Netzwerk zurücksetzen	Start	Home Connect ist eingerichtet. Das Gerät ist eingeschaltet. 1. Drücken und halten Sie °C für 3 Sekunden, das Gerät wechselt in den Home Connect Pairing-Modus, blinkt auf dem Display. 2. Lassen sie die Taste los und drücken und halten sie °C erneut für 3 Sekunden, um den Netzwerk-Reset zu starten.

¹ Werkseinstellung

Grundeinstellung	Mögliche Einstellungen	Erklärung
⚡ - Fernstart	🔌 - Deaktiviert 🔌 1 - Manueller Fernstart 🔌 2 - Permanenter Fernstart	Bei deaktiviertem Fernstart können Sie nur den Betriebszustand des Geräts in der App anzeigen. Wenn Sie von deaktiviert oder permanentem Fernstart auf manuellen Fernstart umstellen, müssen Sie den Fernstart jedes Mal aktivieren. Innerhalb von 15 Minuten nach Aktivierung des Fernstarts oder dem Ende eines Betriebs können Sie die Schublade (ca. 15 cm) herausziehen. Der Fernstart wird dadurch nicht deaktiviert. Nach Ablauf von 15 Minuten wird durch Herausziehen der Schublade (ca. 15 cm) der Fernstart deaktiviert. Bei permanentem Fernstart können Sie das Gerät jederzeit aus der Ferne starten und bedienen. Wenn Sie das Gerät oft aus der Ferne bedienen, ist es sinnvoll, den Fernstart auf permanent zu stellen. → "Grundeinstellungen", Seite 11
📶 - Wi-Fi	🔌 1 - Ein 🔌 2 - Aus	Mit Wi-Fi können Sie die Netzwerkverbindung Ihres Geräts ausschalten. Wenn Sie einmal erfolgreich verbunden sind, können Sie Wi-Fi deaktivieren und verlieren nicht ihre gespeicherten Netzwerkeinstellungen. Sobald Sie Wi-Fi erneut aktivieren, verbindet sich das Gerät automatisch. → "Grundeinstellungen", Seite 11 Hinweis: Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät maximal 2 Watt.

12.3 Bedienung des Geräts über Home Connect App

Das Gerät kann über die Home Connect App aus der Ferne eingerichtet und gestartet werden.

Voraussetzungen

- Das Gerät ist eingeschaltet.
 - Das Gerät ist mit dem Heimnetzwerk und der Home Connect App verbunden.
 - Um das Gerät über die App bedienen zu können, zunächst in den Grundeinstellungen unter Fernstart ⚡ die Option 🔌 1 Manueller Fernstart oder 🔌 2 Permanenter Fernstart auswählen.
- "Grundeinstellungen", Seite 11

1. Um den Fernstart zu aktivieren, 🔌 drücken und mindestens 3 Sekunden halten.
2. Eine Einstellung in der App vornehmen und an das Gerät senden.

12.4 Software-Update

Mit der Funktion Software-Update wird die Software Ihres Geräts aktualisiert, z. B. zur Optimierung, Fehlerbehebung, für sicherheitsrelevante Updates sowie für zusätzliche Funktionen und Dienste.

Voraussetzung ist, dass Sie registrierter Home Connect Nutzer sind, die App auf Ihrem mobilen Endgerät installiert haben und mit dem Home Connect Server verbunden sind.

Sobald ein Software-Update verfügbar ist, werden Sie über die Home Connect App informiert und können über die App das Software-Update starten. Nach erfolgreichem Download können Sie die Installation über die Home Connect App starten, wenn Sie in Ihrem WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) sind. Nach erfolgreicher Installation werden Sie über die Home Connect App informiert. Die aktuelle Software-Version ist in der Home Connect App unter den Geräteinformationen des jeweiligen Hausgeräts zu finden.

Hinweise

- Das Software-Update besteht aus zwei Schritten.
 - Im ersten Schritt der Download.
 - Im zweiten Schritt die Installation auf Ihrem Gerät.
- Während des Downloads können Sie Ihr Gerät weiterhin benutzen. Je nach persönlichen Einstellungen in der App kann ein Software-Update auch automatisch heruntergeladen werden.
- Die Installation dauert einige Minuten. Während der Installation können Sie Ihr Gerät nicht verwenden.
- Im Falle eines sicherheitsrelevanten Updates wird empfohlen, die Installation schnellstmöglich durchzuführen.

12.5 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.

12.6 Datenschutz

Beachten Sie die Hinweise zum Datenschutz.

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

- Eindeutige Geräteerkennung (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.

13 Reinigen und Pflegen

13.1 Reinigungsmittel

Geeignete Reinigungsmittel erhalten Sie beim Kundendienst oder im Online-Shop.

ACHTUNG

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.

- ▶ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- ▶ Glasreiniger, Glasschaber oder Edelstahl-Pflegemittel nur verwenden, wenn diese in der Reinigungsanleitung zu dem entsprechenden Teil empfohlen werden.
- ▶ Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswischen.

13.2 Reinigungsschwamm

Verwenden Sie den saugfähigen Reinigungsschwamm nur zum Reinigen des Garraums und zum Entfernen des Restwassers aus der Verdampferschale.

Waschen Sie den Reinigungsschwamm vor der Verwendung gründlich aus.

Den Reinigungsschwamm können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen.

13.3 Gerät reinigen

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

Voraussetzung: Das Gerät ist ausgeschaltet.

13.8 Geeignete Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel für die verschiedenen Oberflächen an Ihrem Gerät.

Gerätefront

Oberfläche	Reinigungsmittel	Hinweise
Glas	Glasreiniger	Die Oberfläche nach der Reinigung mit einem weichen Tuch abtrocknen.

1. Das Gerät mit einem feuchten Tuch und neutralem Reinigungsmittel, wie Spülmittel und Wasser, reinigen.
2. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

13.4 Bedienfeld reinigen

1. Das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch und neutralem Reinigungsmittel, wie Spülmittel und Wasser, reinigen.
 - ▶ Keine kratzenden Scheuerschwämme oder Glaschaber verwenden.
2. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

13.5 Glasdeckel reinigen

1. Die Glasdeckel mit Glasreiniger und einem weichen Tuch reinigen.
 - ▶ Keine kratzenden Scheuerschwämme oder Glaschaber verwenden.
2. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

13.6 Wassertank reinigen

Den Wassertank vor jedem Gebrauch mit sauberem Wasser füllen. Den Wassertank leeren und nach jedem Gebrauch reinigen.

1. Das Gerät öffnen.
2. Den Tankdeckel aufklappen.
3. Den Wassertank entnehmen.
4. Den Wassertank leeren, mit einem Spülmittel reinigen und mit klarem Wasser gründlich ausspülen.
5. Alle Teile mit einem weichen Tuch trocknen.
6. Den Wassertank trocknen lassen.
7. Den Wassertank einsetzen und das Gerät ausschalten.

13.7 Kondensatleiste reinigen

- ▶ Mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier Wasser aufnehmen oder den Deckel zum Trocknen an der Luft geöffnet lassen.

Gerät innen

Oberfläche	Reinigungsmittel	Hinweise
Garraum mit Verdampferschale	Heiße Spüllauge Essigwasser	Für die Reinigung mit der heißen Spüllauge oder dem Essigwasser den beiliegenden Reinigungsschwamm oder eine weiche Spülbürste verwenden.
Zubehör	Heiße Spüllauge Essigwasser	Das Zubehör in heißer Spüllauge einweichen und mit einer Bürste oder einem Spülschwamm säubern. Das Zubehör alternativ im Geschirrspüler reinigen. An der Unterseite des Zubehörs kann sich Kalk ablagern. Bei starker Verkalkung das Zubehör mit einer Essiglösung reinigen.
Wassertank	Spüllauge	Den Wassertank nicht im Geschirrspüler reinigen.
Tankschacht		Nach jedem Betrieb trocken reiben.
Temperatursensor		Beim Reinigen des Garraums darauf achten, keinen Druck auf den Temperatursensor auszuüben.

Geräteabdeckung

Oberfläche	Reinigungsmittel	Hinweise
Glas der Geräteabdeckung	Glasreiniger	Die Oberfläche nach der Reinigung mit einem weichen Tuch abtrocknen.
Abdeckungsichtung	Heiße Spüllauge	Mit einem Spültuch reinigen. Nicht abnehmen und nicht scheuern. Keinen Metallschaber oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.

13.9 Entkalken

Damit Ihr Gerät funktionsfähig bleibt, müssen Sie Ihr Gerät regelmäßig entkalken.

Wie oft das Gerät entkalkt werden muss, hängt von der Härte des verwendeten Wassers ab. Wenn nur noch fünf oder weniger Dampfvorgänge möglich sind, erscheint auf dem Display des Geräts eine Entkalkungsanzeige. So kann die Entkalkung rechtzeitig vorbereitet werden. Das Entkalken umfasst mehrere Schritte. Alle Schritte müssen vollständig ausgeführt werden. Erst danach ist das Gerät wieder einsatzbereit.

Die Entkalkung dauert insgesamt etwa 32 Minuten:

- Entkalkung: ca. 30 Minuten
- Reinigungszyklus: 2 Minuten

Entkalken vorbereiten

Die empfohlene Einwirkzeit hängt vom jeweils empfohlenen Entkalkungsmittel ab. Andere Entkalkungsmittel können das Gerät beschädigen. Für das Entkalkungsprogramm darf ausschließlich der von uns empfohlene Entkalkungsmittel verwendet werden.

Wenn die Entkalkungslösung in das Bedienfeld oder auf andere empfindliche Oberflächen gelangt, kann dies zu Schäden führen. Entfernen Sie die Entkalkungslösung sofort mit Wasser.

1. Zubereitung der Entkalkungslösung

Flascheninhalt	Entkalkungsmittelmenge	Wassermenge
250 ml	125 ml	250 ml
500 ml	60 ml	300 ml

2. Das Gerät öffnen.
3. Den Wassertank entnehmen und mit der Entkalkungslösung füllen.
4. Den mit der Entkalkungslösung gefüllten Wassertank einsetzen.
5. Die Tür schließen.

Entkalken starten**ACHTUNG**

Gelangt Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen, werden sie beschädigt.

- Entkalkerlösung sofort mit Wasser entfernen.

Voraussetzung:

1. drücken, um die Entkalkung auszuwählen.
- ✓ Die Entkalkungsanzeige leuchte auf.
- ✓ Im Display erscheint die Dauer. Sie können die Dauer des Entkalkens nicht ändern.
2. drücken, um die Entkalkung zu starten.
- ✓ Im Display erscheint ein Hinweis auf die notwendigen Vorbereitungen zum Entkalken.
- ✓ Das Entkalken startet. Im Display läuft die Dauer ab.
- ✓ Sobald das Entkalken abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

Spülvorgang durchführen

1. Das Gerät öffnen und den Wassertank herausnehmen.
2. Den Wassertank gründlich spülen und mit Wasser füllen.
3. Den Wassertank einsetzen und die Gerätetür schließen.
 - ✓ Das Spülen startet. Im Display läuft die Dauer ab.
 - ✓ Sobald der Spülvorgang abgelaufen ist, ertönt ein Signal.
4. Den Wassertank leeren und trocknen.
→ "Wassertank reinigen", Seite 14

Hinweis: Den Garraum vor und nach dem Spülvorgang auswischen.

Entkalken unterbrochen

Wenn das Entkalken unterbrochen wird, können Sie keinen Betrieb mehr einstellen. Nach dem erneuten Einschalten des Geräts muss ein Spülvorgang durchgeführt werden, um verbleibende Entkalkungslösung zu entfernen und das Gerät wieder betriebsbereit zu machen.

ACHTUNG

Gelangt Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen, werden sie beschädigt.

- ▶ Entkalkerlösung sofort mit Wasser entfernen.
- ▶ Um den Spülvorgang zu starten, ^{start}_{stop} drücken.
- ✓ Im Display erscheint ein Hinweis auf die notwendigen Vorbereitungen zum Spülen.
- ✓ Der Spülvorgang startet. Im Display läuft die Dauer ab.
- ✓ Sobald das Spülen abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

14 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.

Tipp: Verbinden Sie Ihr Gerät dauerhaft mit der Home-Connect App, um automatisch Software-Updates zu erhalten. So werden Fehler behoben, Leistungsverbesserungen durchgeführt und neue Funktionen aufgespielt.

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.
→ "Kundendienst", Seite 18

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.

14.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt. ▶ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an. Stromversorgung ist ausgefallen. ▶ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren. Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. ▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
Ein angeschlossenes Gerät lässt sich nicht bedienen, auf dem Display erscheint 	Die Kindersicherung ist aktiv. ▶ – / + gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt halten, bis  im Display erlischt.
Das Gerät lässt sich nicht starten oder heizt nach dem Start nicht	Die Schublade wurde nicht in die korrekte Position geschoben ▶ Die Schublade in ihre Position schieben. Der Demo-Modus ist aktiviert. ▶ Innerhalb von 5 Minuten nach dem Einschalten die Einstellungen aufrufen, um den Demomodus zu verlassen. → "Übersicht der Grundeinstellungen", Seite 11
Im Display erscheint die Meldung „EXXX“.	Funktionsstörung 1. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste und die E-Meldung verschwindet. ✓ Das Gerät startet automatisch neu. 2. Wenn die Meldung erneut angezeigt wird, kontaktieren Sie den Kundendienst. Dabei die genaue Fehlermeldung angeben.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät fordert auf, den Wassertank zu entnehmen.	Während des Entkalkungsvorgangs wurde die Stromversorgung unterbrochen oder das Gerät ausgeschaltet ▶ Nach dem erneuten Einschalten startet das Gerät automatisch das Spülprogramm.
Das Verbrühungsschutzsymbol  im Display blinkt.	Die aktuelle Temperatur im Garraum liegt über 60 °C. ▶ Gerätebetrieb bleibt davon unberührt.
Trotz gefülltem Wassertank ist das Wasser in der Verdampferschale aufgebraucht.	Wassertank ist nicht richtig eingeschoben. ▶ Schieben Sie den Wassertank ein, bis der Wassertank merklich einrastet. Wasserstand zu niedrig. ▶ Füllen Sie den Wassertank bis zur maximalen Füllmenge. Wasserzufuhrleitung oder Pumpe zum Wassertank ist verstopft. 1. Entkalken Sie das Gerät. 2. Prüfen Sie den eingestellten Wasserhärtebereich und passen Sie den Wasserhärtebereich an.
Gerät fordert zum Füllen des Wassertanks auf, obwohl Wassertank noch nicht leer ist bzw. Gerät fordert nicht zum Füllen des Wassertanks auf, obwohl Wassertank leer ist.	Wassertank ist verschmutzt und die beweglichen Wasserstandsmelder sind verklemmt. 1. Schütteln und reinigen Sie den Wassertank. 2. Wenn sich die verklemmten Teile nicht lösen, bestellen Sie einen neuen Wassertank beim Kundendienst. Wassertank ist nicht richtig eingeschoben. ▶ Schieben Sie den Wassertank ein, bis der Wassertank merklich einrastet. Wasserstand zu niedrig. ▶ Füllen Sie den Wassertank bis zur maximalen Füllmenge. Erkennungssystem funktioniert nicht. ▶ Rufen Sie den Kundendienst. Überhitzungsschutz des Dampferzeugers im Garraum. ▶ Öffnen Sie den Glasdeckel und warten Sie, bis die Temperatur im Garraum abgekühlt ist. Starten Sie dann den Dampfbetrieb erneut.
Während des Betriebs erscheint „Wasser nachfüllen“ oder das Nachfüllsymbol blinkt auf dem Display.	Wassertank ist leer ▶ Füllen Sie den Wassertank.
Die Dampf-Funktion hat keinen Dampf	Überhitzungsschutz für die Verdampferschale im Garraum ▶ Öffnen Sie den Glasdeckel und warten Sie, bis die Temperatur im Garraum abgekühlt ist. Starten Sie dann den Dampfbetrieb erneut. Kein Wasser im Wassertank ▶ Füllen Sie den Wassertank. Das Wasser im Wassertank hat die Verdampferschale nicht erreicht ▶ Die Wasserleitung überprüfen und den Kundendienst kontaktieren. Der Wasserzulauf zum Garraum ist verstopft ▶ Den Wasserzulauf reinigen.
Während des Dampfbetriebs kommt es zu einer erhebliche Dampfleckage	Dichtung zum Garraum ist uneben oder nicht vollständig anliegend. ▶ Die Dichtung überprüfen, ausrichten und sicherstellen, dass sie exakt am Gerät anliegt. Essensreste können sich an der Dichtung um den Garraum befinden oder die Dichtung ist nicht vollständig gereinigt. ▶ Reinigen Sie die Dichtung. Während des Garvorgangs tritt Dampf aus dem Lüftungsschlitz aus. ▶ Dies ist normal. Es sind keine Maßnahmen erforderlich. Höhenlage falsch eingestellt ▶ Stellen Sie die Höhenlage korrekt ein. → <i>"Übersicht der Grundeinstellungen", Seite 11</i>
Die Speise ist nicht durchgegart	Die Temperatur ist zu niedrig oder die Zeit zu kurz eingestellt ▶ Die Temperatur- und die Zeiteinstellung überprüfen. Die richtige Temperatur und die richtige Zeit verwenden. Es wird empfohlen, die Betriebsanleitung zu Rate zu ziehen.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Die Speise ist nicht durchgegart	Höhenlage falsch eingestellt ► Stellen Sie die Höhenlage korrekt ein. → "Übersicht der Grundeinstellungen", Seite 11 Ungeeignetes Zubehör ► Verwenden Sie nur das mitgelieferte Zubehör.
Speisen sind übergart	Die Temperatur ist zu niedrig oder die Zeit zu kurz eingestellt ► Die Temperatur- und die Zeiteinstellung überprüfen. Die richtige Temperatur und die richtige Zeit verwenden. Es wird empfohlen, die Betriebsanleitung zu Rate zu ziehen. Ungeeignetes Zubehör ► Verwenden Sie nur das mitgelieferte Zubehör.
Der Lüfter hat nach dem Stoppen der Heizung nicht aufgehört zu arbeiten	Der Lüfter bläst mit Verzögerung, um die Wärme abzuführen ► Es ist keine Bearbeitung erforderlich
Vorheizzeitüberschreitung, nicht abgeschlossen	Temperatursensorfehler ► Den Kundendienst kontaktieren.
Nach dem Aktivieren eines Betriebsmodus blinkt das °C.	Die aktuelle Garraumtemperatur ist zu hoch ► Nachdem die Temperatur auf eine geeignete Ausgangstemperatur gesunken ist, wird der Betrieb automatisch gestartet. Das Gerät ist nicht vollständig abgekühlt 1. Lassen Sie das Gerät abkühlen. 2. Stellen Sie erneut eine Betriebsart ein.
Home Connect funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich. ► Gehen Sie auf www.home-connect.com .
Gerät lässt sich nicht öffnen oder schließen	Überprüfen, ob das Gerät, wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben, eingebaut ist ► Zum Öffnen des Geräts die Frontblende nicht nur in der Mitte, sondern auch an der linken oder rechten Seite drücken und öffnen. ► Öffnen oder Schließen Sie das Gerät etwas langsamer. ► Das Gerät vollständig herausziehen und erneut zum Schließen einschieben.

14.2 Stromausfall

Das Gerät ist in der Lage, eine Stromunterbrechung von einigen Sekunden zu überstehen. Der Betrieb läuft weiter.

Bei längerem Stromausfall wird der Betrieb unterbrochen. Das Display ist erloschen.

Neustart des Geräts nach einem Stromausfall

- Das Gerät normal neu starten.

15 Entsorgen

15.1 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.

16 Kundendienst

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

Hinweis: Der Einsatz des Kundendienstes 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, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.), die Fertigungsnummer (FD) und die Zählnummer (Z-Nr.) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen oder auf unserer Website.

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.

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

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

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

16.2 Technische Daten

Nennspannung	220 V~ 240 V
Frequenz	50/60 Hz
Anschlusswert	1700 W
Abmessungen des Geräts (Breite x Höhe x Tiefe)	594 x 140 x 534 mm
Abmessungen des Garraums (Breite x Höhe x Tiefe)	454,6 x 86,7 x 278,5 mm

17 Informationen zu freier und Open Source Software

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

Die entsprechenden Lizenzinformationen sind auf dem Hausgerät gespeichert. Der Zugriff auf die entsprechenden Lizenzinformationen ist auch über die Home Connect App möglich: „Profil -> Rechtliche Hinweise -> Lizenzinformationen“. ¹ Sie können die Lizenzinformationen auf der Markenprodukt-Website herunterladen. (Bitte suchen Sie auf der Produkt-Website nach Ihrem Gerätemodell und weiteren Dokumenten.) Alternativ können Sie die entsprechenden Informationen unter [ossre-](mailto:ossrequest@bshg.com)

[quest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) oder BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München anfordern.

Der Quellcode wird auf Anforderung zur Verfügung gestellt.

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

Betreff: „OSSREQUEST“

Die Kosten für die Bearbeitung Ihrer Anforderung werden Ihnen in Rechnung gestellt. Dieses Angebot gilt drei Jahre ab dem Kaufdatum bzw. mindestens für den Zeitraum, in dem wir Support und Ersatzteile für das entsprechende Gerät anbieten.

18 Konformitätserklärung

Hiermit erklärt BSH Hausgeräte GmbH, dass sich das Gerät mit Home Connect Funktionalität in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU befindet.

Eine ausführliche RED Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter www.bosch-home.com auf der Produktseite Ihres Geräts bei den zusätzlichen Dokumenten.



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

5-GHz-Band (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 150 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.

¹ Je nach Geräteausstattung

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5-GHz-WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen.							

19 So gelingt's

Für verschiedene Gerichte finden Sie hier die passenden Einstellungen sowie das beste Zubehör und Geschirr. Die Empfehlungen haben wir optimal auf Ihr Gerät abgestimmt.

19.1 Beste Vorgehensweise

⚠ **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**

Beim Öffnen des Glasdeckels kann heißer Dampf entweichen. Der Dampf kann aufgrund seiner Temperatur unsichtbar sein.

- ▶ Beim Öffnen des Glasdeckels ausreichend Abstand halten.
- ▶ Glasdeckel vorsichtig öffnen.
- ▶ Kinder vom Gerät fernhalten.

Hinweis

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, beachten Sie diese grundlegenden Informationen:

- → "Sicherheit", Seite 2
- → "Umweltschutz und Sparen", Seite 4

1. Eine passende Speise aus der Speiseübersicht wählen.

Hinweise

- Für eine Auswahl an Speisen hat Ihr Gerät programmierte Einstellungen. Wenn Sie sich vom Gerät leiten lassen möchten, verwenden Sie bitte die programmierten Rezepte .
→ "Programme", Seite 10
 - Wenn Sie nicht genau die Speise oder die Anwendung finden, die Sie zubereiten oder durchführen wollen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gericht.
2. Nicht verwendetes Zubehör aus dem Garraum entnehmen.
 3. Das passende Besteck wählen.
Verwenden Sie das Geschirr und Zubehör, das in den Einstellempfehlungen angegeben ist.
 4. Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen das vorgeben.
 5. Das Gerät entsprechend den Einstellempfehlungen einstellen.
 6. Wenn das Gericht fertig gegart ist, das Gerät über start
stop ausschalten.

19.2 Gut zu wissen

In den Tabellen finden Sie eine Auswahl an Speisen, diese Speisen lassen sich gut in Ihrem Gerät zubereiten. Sie können nachlesen, welche Heizarten welches Zubehör und welche Temperatur und Garzeit Sie am besten wählen. Die Angaben gelten, sofern nicht anders angegeben, für das Einschieben in das kalte Gerät.

Tabelle zur Einstellung der Dampfparameter und Anwendungstipps

Dämpfen ist eine besonders schonende Methode zum Garen von Speisen. Der Dampf umschließt die Speise und verhindert so den Nährstoffverlust von Lebensmitteln. Das Kochen erfolgt unter normalen Druckbedingungen, nicht unter Hochdruck. Dadurch bleiben Form, Farbe und das typische Aroma des Gerichts erhalten. In der Einstelltable sind Speisen aufgeführt, die sich besonders gut für die Dampfschublade eignen. Daraus lassen sich die jeweils passenden Betriebsarten, Zubehöreile, Temperaturen und Garzeiten entnehmen. Sofern nicht anders angegeben, gelten die Angaben für das Einlegen des Zubehörs in das kalte Gerät.

Zubehör

Das mitgelieferte Zubehör verwenden.

Garbehälter

Wenn Sie Kochgefäße verwenden, stellen Sie diese gemäß der Anleitung auf das Zubehör – nicht direkt auf die Verdampferschale. Das Kochgefäß muss hitze- und dampfbeständig sein. Bei Verwendung von dicken Kochgefäßen verlängert sich die Garzeit.

Garzeit und Garmengen

Bitte die in der Einstellungstabelle angegebene Größe der Einheiten beachten. Bei kleineren Stücken verkürzt sich die Garzeit, bei größeren verlängert sich diese. Die Kochzeit wird auch durch das Gewicht und den Reifegrad der Lebensmittel beeinflusst. Die in der Tabelle angegebenen Werte dienen daher nur als Referenz.

Lebensmittel gleichmäßig verteilen

Die Speisen möglichst gleichmäßig verteilen; bei unterschiedlicher Dicke der Speisen wird das Garergebnis ungleichmäßig.

Menü-Garen

Sie können ein ganzes Menü auf einmal garen. Zuerst die Lebensmittel mit der längsten Garzeit in das Gerät geben und dann zu einem geeigneten Zeitpunkt die übrigen Lebensmittel hinzufügen. Auf diese Weise können verschiedene Speisen gleichzeitig zubereitet werden.

Beim Zubereiten eines Menüs verlängert sich die gesamte Garzeit, da bei jedem Öffnen des Glasdeckels etwas Dampf entweicht und erneut aufgeheizt werden muss.

Kondenswasser

Während des Garens kann sich Kondenswasser im Garraum und auf dem Glasdeckel bilden. Kondenswasser ist normal und beeinträchtigt nicht die Funktion des Geräts. Nach dem Garen das Kondenswasser auswischen.

19.3 Frisches Gemüse

Gemüse direkt in den Dampfgareinsatz legen.

Einstellempfehlungen für Gemüse

Speise	Größe / Menge	Zubehör / Geschirr	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Artischocken	ganz	Dampfgareinsatz		100	20-35
Blumenkohl	in Röschen	Dampfgareinsatz		100	10-15
Brokkoli	in Röschen	Dampfgareinsatz		100	8-10
Erbsen	-	Dampfgareinsatz		100	5-10
Fenchel	in Scheiben	Dampfgareinsatz		100	10-14
Grüne Bohnen	ganz	Dampfgareinsatz		100	15-25
Karotten	in Scheiben	Dampfgareinsatz		100	10-20
Kohlrabi	in Scheiben	Dampfgareinsatz		100	15-25
Lauch	in Scheiben	Dampfgareinsatz		100	6-9
Maiskolben	ganz	Dampfgareinsatz		100	25-35
Mangold	in Streifen	Dampfgareinsatz		100	8-10
Grüner Spargel	ganz	Dampfgareinsatz		100	7-12
Weißer Spargel	ganz	Dampfgareinsatz		100	10-15
Spinat	-	Dampfgareinsatz		100	2-3
Romanesco	in Röschen	Dampfgareinsatz		100	8-12
Rosenkohl	in Röschen	Dampfgareinsatz		100	10-20
Pak Choi	halbiert	Dampfgareinsatz		100	8-10
Rote Bete	ganz	Dampfgareinsatz		100	40-50
Rotkohl	in Streifen	Dampfgareinsatz		100	25-35
Weißkohl	in Streifen	Dampfgareinsatz		100	25-35
Zucchini	in Scheiben	Dampfgareinsatz		100	3-4
Zuckerschoten	-	Dampfgareinsatz		100	8-12

19.4 Beilagen und Hülsenfrüchte

Legen Sie die Beilagen in den Dampfgareinsatz.

Beilagen und Hülsenfrüchte garen

1. Wasser bzw. Flüssigkeit im angegebenen Verhältnis zugeben.
Beispiel: 1:1,5 = je 100 g Reis 150 ml Flüssigkeit zugeben.

2. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.

Hinweis: Für Reis, Getreide und Hülsenfrüchte wird ein Gefäß benötigt. Reis und Wasser im angegebenen Verhältnis mischen.

Einstellempfehlungen für Beilagen und Hülsenfrüchte

Speise	Größe / Menge	Zubehör / Geschirr	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Pellkartoffeln	ganz	Dampfgareinsatz		100	35-45
Salzkartoffeln	geviertelt	Dampfgareinsatz		100	20-25
Klöße	-	Dampfgareinsatz		100	15-20
Naturreis	1:1,5	Dampfgareinsatz		100	35-40
Langkornreis	1:1,5	Dampfgareinsatz		100	20-30
Basmatireis	1:1,5	Dampfgareinsatz		100	15-25
Risotto	1:2	Dampfgareinsatz		100	30-40
Tellerlinsen	1:2	Dampfgareinsatz		100	30-40
Couscous	1:1	Dampfgareinsatz		100	6-10
Grünkern, geschrotet	1:2,5	Dampfgareinsatz		100	15-20
Hirse, ganz	1:2,5	Dampfgareinsatz		100	25-35

Speise	Größe / Menge	Zubehör / Geschirr	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Bulgur	1:2	Dampfgareinsatz		100	25-35
Quinoa	1:2	Dampfgareinsatz		100	25-35
Teigwaren, frisch, gekühlt	-	Dampfgareinsatz		100	5-15

19.5 Geflügel und Fleisch

Einstellungsempfehlungen für die Zubereitung von Geflügel und Fleisch.

Einstellempfehlungen für Geflügel und Fleisch

Speise	Größe / Menge	Zubehör / Geschirr	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Hähnchenbrustfilet	je 0,15 kg	Dampfgareinsatz		100	20-30
Entenbrust	je 0,35 kg Nach dem Dämpfen in einer heißen Pfanne scharf anbraten.	Dampfgareinsatz		100	12-18
Kasseler Rippchen	in Scheiben	Dampfgareinsatz		100	15-20
Wiener Würstchen	-	Dampfgareinsatz		80-90	12-18
Weißwürste	-	Dampfgareinsatz		80-90	20-25

19.6 Fisch und Meeresfrüchte

Einstellempfehlungen für das Garen von Fisch und Meeresfrüchten.

Hinweis: Aus hygienischen Gründen den Fisch auf ein passendes Kochgeschirr legen und dieses in den Dampfgareinsatz stellen.

Einstellempfehlungen für Fisch und Meeresfrüchte

Speise	Größe / Menge	Zubehör / Geschirr	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Forelle, ganz	je 0,2 kg	Dampfgareinsatz		80-90	12-15
Dorade, ganz	je 0,3 kg	Dampfgareinsatz		80-90	15-25
Dorade, Filet	je 0,15 kg	Dampfgareinsatz		80-90	10-20
Kabeljau, Filet	je 0,15 kg	Dampfgareinsatz		80-90	10-14
Lachs, Filet	je 0,15 kg	Dampfgareinsatz		100	8-10
Rotbarsch, Filet	je 0,15 kg	Dampfgareinsatz		80-90	10-20
Muscheln	1,5 kg	Dampfgareinsatz		100	10-15
Jakobsmuscheln	-	Dampfgareinsatz		100	10-15
Garnelen	-	Dampfgareinsatz		100	10-15

19.7 Einstellempfehlungen für Sonstiges

Speise	Größe / Menge	Zubehör / Geschirr	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Grießnocken	-	Dampfgareinsatz		90-95	7-10
Eier, hart	Größe M, max. 1,8 kg	Dampfgareinsatz		100	10-12
Eier, weich	Größe M, max. 1 kg	Dampfgareinsatz		100	6-8

19.8 Desserts, Kompott

Legen Sie die Beilagen in den Dampfgareinsatz.

Kompott zubereiten

1. Die Früchte abwiegen.
2. Ca. 1/3 der Menge an Wasser dazugeben.
3. Nach Geschmack Zucker und Gewürze zugeben.
4. Das Gerät entsprechend den Einstellempfehlungen einstellen.

Joghurt zubereiten

1. Die Milch auf dem Kochfeld auf 90 °C erhitzen. Die Milch auf 40 °C abkühlen lassen.
Wenn Sie H-Milch verwenden, erhitzen Sie diese auf 40 °C. Diese Temperatur ist für H-Milch ausreichend.
2. 150 g Joghurt (gekühlt) in die Milch einrühren.

3. Das Gemisch in Tassen oder kleine Gläser füllen und mit Frischhaltefolie abdecken.
4. Die Tassen oder Gläser in den Dampfgareinsatz stellen.
5. Das Gerät entsprechend den Einstellempfehlungen einstellen.
6. Nach der Zubereitung den Joghurt im Kühlschrank abkühlen lassen.

Milchreis zubereiten

1. Den Reis abwiegen.
2. Die 2,5-fache Menge Milch zugeben.
3. Reis und Milch bis zu einer Höhe von maximal 2,5 cm in eine Schale geben.
4. Das Gerät entsprechend den Einstellempfehlungen einstellen.
5. Nach dem Garen den Milchreis umrühren.
- ✓ Der Milchreis saugt die restliche Milch auf.

Einstellempfehlungen für Desserts und Kompott

Speise	Größe / Menge	Zubehör / Geschirr	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Dampfnudeln	-	Dampfgareinsatz		100	20-30
Crème caramel	Gleichmäßig auf Portionsförmchen verteilen	Dampfgareinsatz		85	25-35
Milchreis	Geeignetes Geschirr verwenden	Dampfgareinsatz		100	30-40
Joghurt	Ist das Glas zu hoch, kann es direkt auf den Garraumboden gestellt werden – jedoch nicht auf die Verdampferschale.	Dampfgareinsatz		40	300-360
Obstkompott	Geeignetes Geschirr verwenden	Dampfgareinsatz		100	10-15

19.9 Regenerieren

Regenerieren erhitzt bereits gegarte Speisen schonend. Die Speisen schmecken und sehen aus, wie frisch zubereitet.

Hinweis: Die Speisen auf einen Teller oder in ein geeignetes Geschirr geben.

Einstellempfehlungen zum Regenerieren

Speise	Größe / Menge	Zubehör / Geschirr	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Gemüse, gekühlt	250 g	Dampfgareinsatz		100	10-15
Nudeln, Kartoffeln, Reis	-	Dampfgareinsatz		100	10-25
Tellergericht, gekühlt, 1 Portion	-	Dampfgareinsatz		100	10-20

19.10 Auftauen

Das Gerät taut Tiefkühlkost schonender und gleichmäßiger auf als eine Mikrowelle.

Gefrorene Speisen auftauen

1. Das Lebensmittel vor dem Auftauen aus der Verpackung nehmen.

2. Nur die Menge an Lebensmitteln auftauen, die sofort benötigt wird.
3. Wenden Sie das Lebensmittel nach der Hälfte der Auftauzeit.
4. Klumpige Tiefkühlkost, wie Beeren oder Gemüsestückchen, voneinander trennen.

Hinweise

- Die Auftaudauer entsprechend der Größe, dem Gewicht und der Form des Gefrierbuts wählen. Um die

Auftaudauer zu verkürzen, die Lebensmittel flach oder getrennt einfrieren.

- Aufgetaute Lebensmittel können leichter verderben als frische Lebensmittel. Lebensmittel sollten unmittelbar nach dem Auftauen verarbeitet und gut durchgegart werden.

- Fisch muss nicht vollständig aufgetaut werden. Der Fisch ist ausreichend aufgetaut, wenn seine Oberfläche weich genug ist, um die Gewürze aufzunehmen. Danach sofort garen.

Einstellempfehlungen zum Auftauen

Speise	Größe / Menge	Zubehör / Geschirr	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Beerenobst	0,5 kg	Dampfgareinsatz		45-55	15-20
Gemüse	0,5 kg	Dampfgareinsatz		40-50	15-20

19.11 Desinfizieren

Ihr Gerät verfügt über eine Desinfektionsfunktion.

Einstellempfehlungen für Desinfizieren

Speise	Größe / Menge	Zubehör / Geschirr	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Babyflasche	-	Dampfgareinsatz		100	30
Joghurtbecher	-	Dampfgareinsatz		100	30

19.12 Teig gehen lassen

Lassen Sie Hefeteig in Ihrem Gerät schneller gehen als bei Raumtemperatur.

Hinweis: Legen Sie den Dampfgareinsatz mit Backpapier aus.

Einstellempfehlungen für Hefeteig

Speise	Größe / Menge	Zubehör / Geschirr	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Hefeteilchen süß	8 Portionen	Dampfgareinsatz		45	20-40
Brötchen	8 Portionen	Dampfgareinsatz		35	30-40

19.13 Tiefkühlprodukte

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung. Die angegebenen Garzeiten gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.

Auftauen und Erwärmen tiefgefrorener Speisen

Hinweis: Geeignetes Geschirr oder Behälter verwenden und in den Dampfgareinsatz stellen.

Speise	Größe / Menge	Zubehör / Geschirr	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Forelle, ganz	je 0,2 kg	Dampfgareinsatz		80-100	20-30
Lachs, Filet	je 0,15 kg	Dampfgareinsatz		80-100	15-25
Garnelen	-	Dampfgareinsatz		80-100	15-25
Brokkoli, blanchiert	-	Dampfgareinsatz		100	6-10
Blumenkohl, blanchiert	-	Dampfgareinsatz		100	5-8
Bohnen, blanchiert	-	Dampfgareinsatz		100	6-10
Erbsen, blanchiert	-	Dampfgareinsatz		100	5-12
Karotten, blanchiert	1 kg	Dampfgareinsatz		100	4-6

Speise	Größe / Menge	Zubehör / Geschirr	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Mischgemüse, blanchiert	1 kg	Dampfgareinsatz		100	6-10
Rosenkohl, blanchiert	1 kg	Dampfgareinsatz		100	5-10

19.14 Prüfgerichte

Die Informationen in diesem Abschnitt richten sich an Prüfinstitute, um das Prüfen des Geräts nach EN 60350-1 zu erleichtern.

Einstellempfehlungen für Prüfgerichte

Speise	Größe / Menge	Zubehör / Geschirr	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Brokkoli, frisch	300 g	Dampfgareinsatz		100	7-9
Brokkoli, frisch, im Dampfgareinsatz	-	Dampfgareinsatz		100	7-9
Erbsen, gefroren, im Dampfgareinsatz	-	Dampfgareinsatz		100	Die Prüfung ist beendet, wenn an der kältesten Stelle 85 °C erreicht sind.

20 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



20.1 Allgemeine Montagehinweise

Beachten Sie diese Hinweise bevor Sie mit dem Einbau des Geräts beginnen.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.

20.2 Sichere Montage

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät montieren.

WARNUNG – Erstickungsgefahr!

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

- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

WARNUNG – Stromschlaggefahr!

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.

Unsachgemäße Installationen sind gefährlich.

- ▶ Nie das Gerät über eine externe Schaltvorrichtung versorgen, z. B. Zeitschaltuhr oder Fernsteuerung.
- ▶ Beim Aufstellen des Geräts darauf achten, dass die Netzanschlussleitung nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.

WARNUNG – Brandgefahr!

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

- ▶ Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- ▶ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter und Netzanschlussleitungen verwenden.

- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist und keine längere Netzanschlussleitung verfügbar ist, Elektrofachbetrieb kontaktieren, um die Hausinstallation anzupassen.

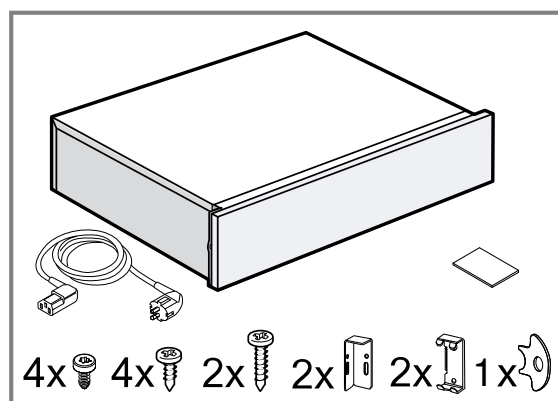
⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Während der Montage können scharfkantige Teile zugänglich sein.

- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

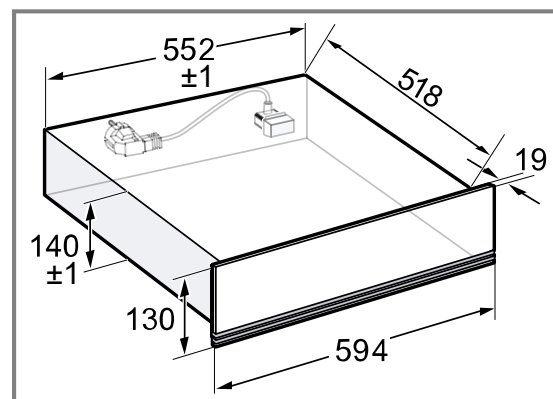
20.3 Lieferumfang

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



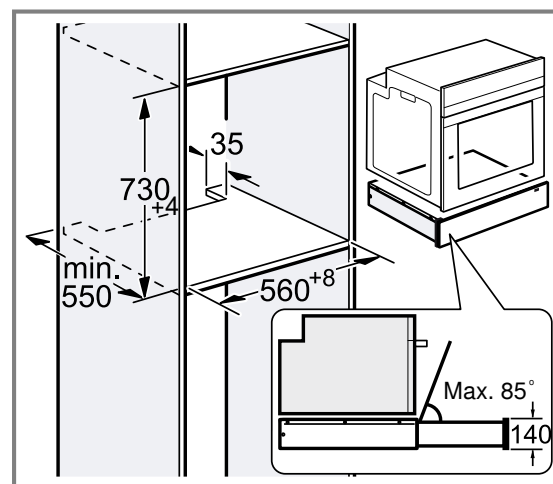
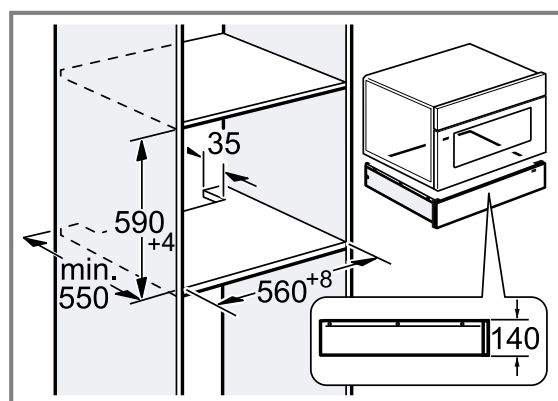
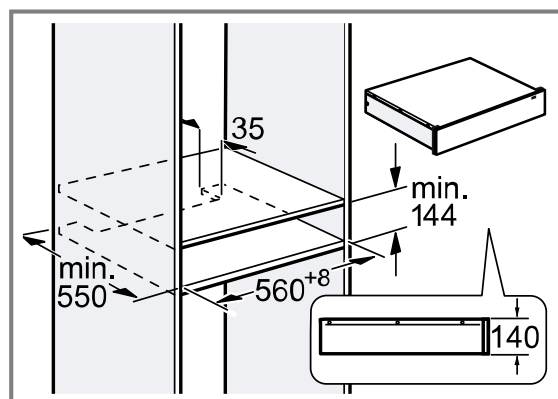
20.4 Gerätemaße

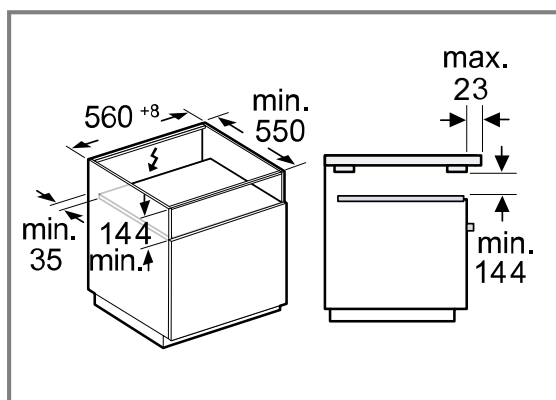
Hier finden Sie die Maße des Geräts.



20.5 Einbau im Schrank

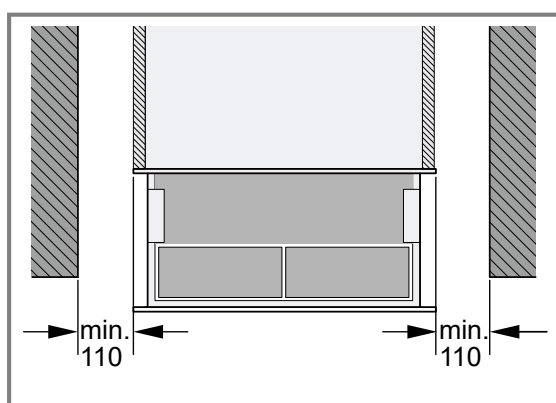
Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau in den Hochschrank.



Einbau unter Arbeitsplatte

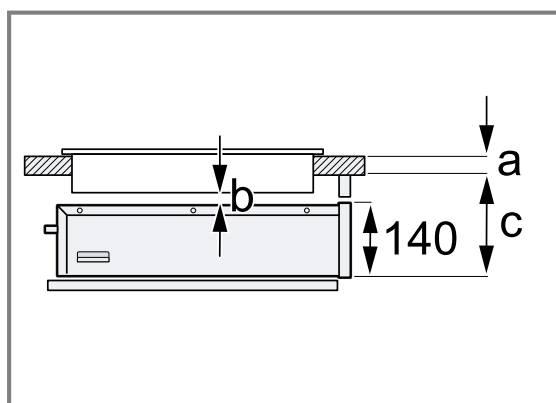
Hinweis: Ein größerer Überstand bis zu 50mm ist möglich, die Entnahme des Wassertanks ist dann aber während des Betriebs nicht mehr möglich.

Bei Montage an Wänden neben einem Schrank:



Hinweis: Wenn die Tiefe der Wand auf beiden Seiten des angrenzenden Schrankes größer ist als der Schrank, muss ein Abstand von mindestens 110 mm eingehalten werden. Eine Unterschreitung dieses Abstands kann die Montage des Geräts beeinträchtigen.

Folgende Maße beachten, wenn das Gerät unter einer Arbeitsplatte oder einem Kochfeld eingebaut wird:



Maßeinheit: mm	a aufgesetzt oder flächenbündig	B	c aufgesetzt oder flächenbündig
Induktionsherd	30/30	5	200/201
Vollflächen-Induktionskochfeld	40/40	5	210/211
Gaskochfeld	32/43	5	190/193
Elektroherd	30/30	5	190/197

a: Dicke der Arbeitsfläche gemäß den Empfehlungen in der Montageanleitung des Herds.

b: Der erforderliche Abstand zwischen dem Kochfeld und der Dampfschublade.

c: Der erforderliche Abstand zwischen dem Schubladenboden und der Unterseite der Arbeitsfläche.

Hinweis: Die Montageanleitung des Kochfelds beachten.

20.6 Dampfschublade mit anderen Geräten kombinieren

ACHTUNG

Das Bedienfeld darf beim Einschieben des Geräts nicht beschädigt werden.

- ▶ Das Gerät beim Einschieben nicht an der Frontblende der Dampfschublade beschädigen.
- ▶ Vor der Montage eines weiteren Geräts Klebeband entlang des oberen Randes der Dampfschublade anbringen, um die Frontblende der Dampfschublade zu schützen.

1. Diese Dampfschublade ist für alle Bosch Serie 6 Full-size Line Geräte und alle Bosch Serie 8 Geräte geeignet.
2. Nur geeignete Geräte der gleichen Marke und der gleichen Serie kombinieren.
3. Zuerst die Dampfschublade installieren.
4. Das Gerät in den Einbauschrank oberhalb der Dampfschublade schieben.
5. Die Montageanleitung des Geräts beachten.
6. Das Klebeband vom oberen Rand der Dampfschublade entfernen.

Hinweis: Für andere Kombinationsinstallationen muss ein Trennboden verwendet werden.

20.7 Hinweise zum elektrischen Anschluss

Um das Gerät sicher elektrisch anschließen zu können, beachten Sie diese Hinweise.

Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Anschlussleitung angeschlossen werden. Die Anschlussleitung an der Geräterückseite einstecken.

Anschlussleitungen mit verschiedenen Steckertypen sind beim Kundendienst erhältlich.

Keine Mehrfachstecker, Steckerleisten und Verlängerungen benutzen. Bei Überlastung besteht Brandgefahr.

20.8 Hinweise zum elektrischen Anschluss

Um das Gerät sicher elektrisch anschließen zu können, beachten Sie diese Hinweise.

- Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden. Das Verlegen einer Steckdose oder Austausch der Anschlussleitung darf nur vom Elektrofachmann unter Berücksichtigung der einschlägigen Vorschriften ausgeführt werden.
- Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Anschlussleitung angeschlossen werden. Die Anschlussleitung an der Geräterückseite einstecken.
- Anschlussleitungen mit verschiedenen Steckertypen sind beim Kundendienst erhältlich.
- Keine Mehrfachstecker, Steckerleisten und Verlängerungen benutzen. Bei Überlastung besteht Brandgefahr.
- Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muss in der festverlegten elektrischen In-

stallation eine Trennvorrichtung in den Phasen nach den Einrichtungsbestimmungen vorgesehen werden.

20.9 Einbaumöbel

Hinweise zur sicheren Installation sind hier zu finden.

ACHTUNG

Durch den Einbau hinter einer Dekorblende ist eine Überhitzung des Geräts möglich.

- ▶ Das Gerät nicht hinter einer Dekorblende einbauen.

Der Einbauschrank darf hinter dem Gerät keine Rückwand haben.

Zwischen Wand und Schrankboden oder Rückwand des darüberliegenden Schanks muss der Mindestabstand eingehalten werden.

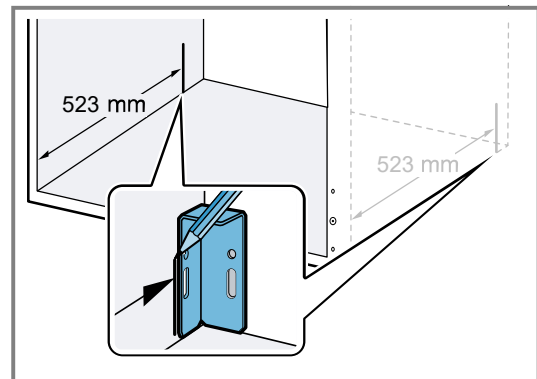
Die Montageanleitung des darüberliegenden Geräts beachten.

Falls kein Zwischenboden über dem Gerät oder über dem Backofen möglich ist, einen Kippschutz am Gerät montieren. Einen passenden Kippschutz erhalten Sie über den Kundendienst, auf unserer Website oder im Online-Shop.

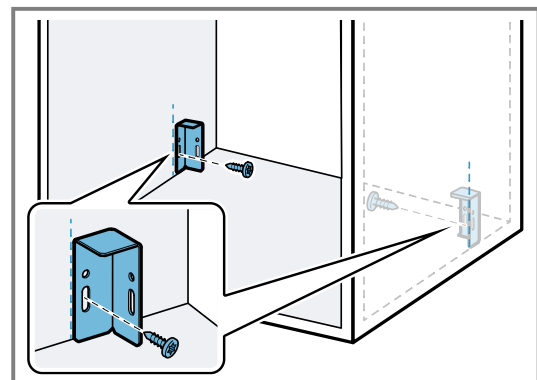
20.10 Montage

Einbau von Kippsicherungen

1. 523 mm von der Vorderkante des Schanks entfernt messen und die beiden Seiten des Einbauschanks markieren.

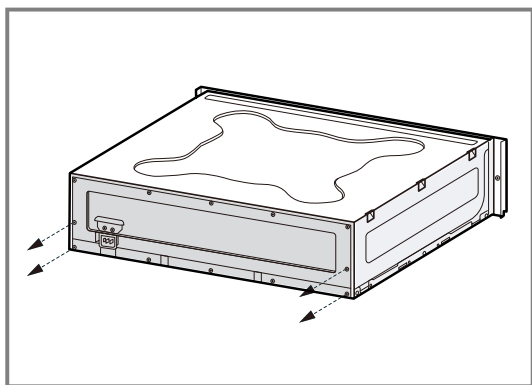


2. Nach der Markierung die beiden Winkel mit 2 M4*15-Schrauben in die Langlöcher schrauben.

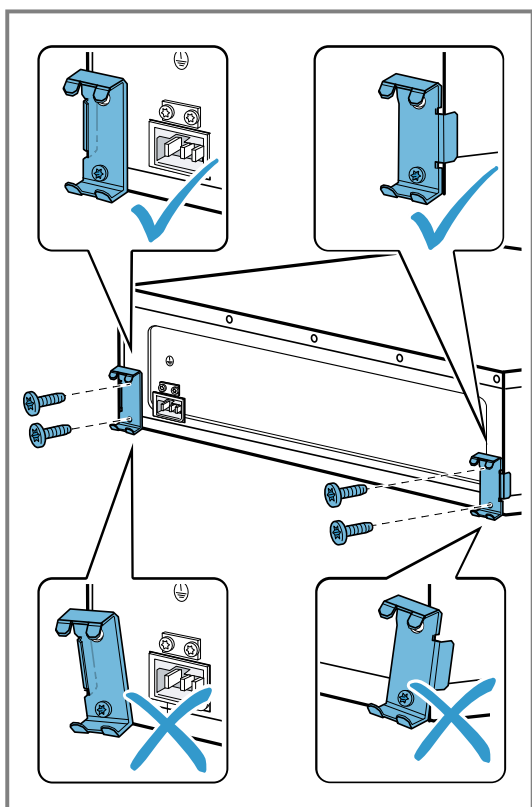


3. Das Gerät auf eine flache Unterlage legen.

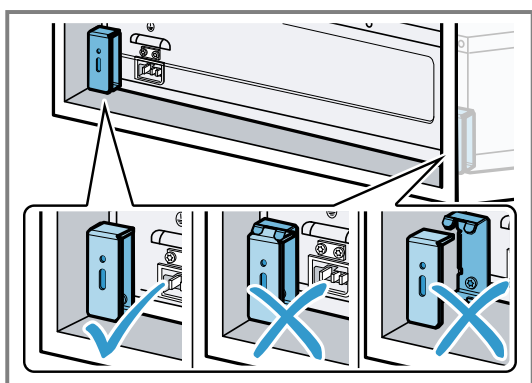
4. Die 4 unteren Schrauben auf der Rückseite des Geräts lösen.



5. Die beiden Metallwinkel jeweils mit 2 M4*9-Schrauben an der Rückseite des Geräts befestigen.
 ► Sicherstellen, dass die Metallhalter exakt mit der Gerätekante ausgerichtet sind.

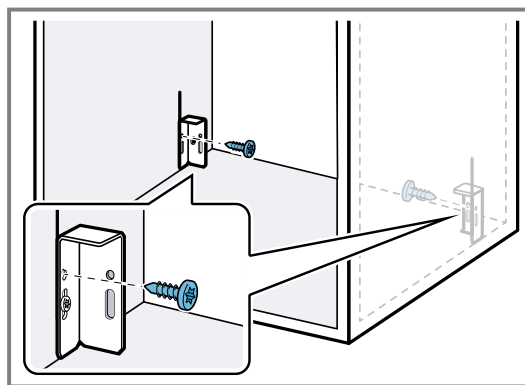


6. Das Gerät in den Einbauschränk schieben und prüfen, ob die Kipp Sicherung eingerastet ist.



7. Bei Bedarf die Position der Halterungen durch die Langlöcher korrigieren.

8. Die Halterungen schließlich im Einbauschränk festschrauben.



9. Die Netzanschlussleitung vollständig am Gerät einstecken.
 10. Das Gerät in das Einbaumöbel schieben.
 11. Den Klebestreifen an der Frontblende entfernen.
 12. Das Gerät vorsichtig öffnen und prüfen, ob der Kipp-schutz funktioniert.

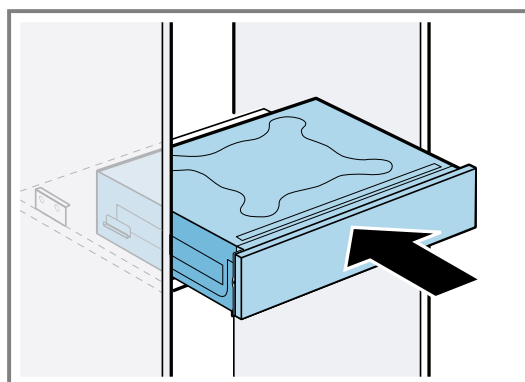
Gerät montieren

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

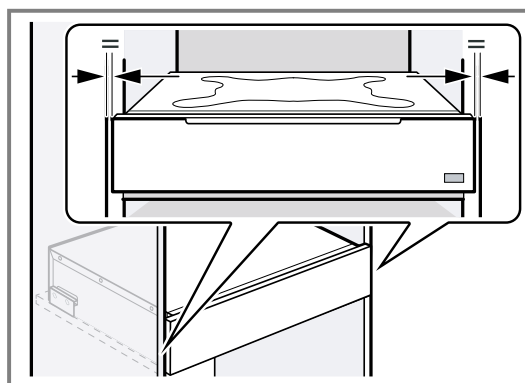
Das Gerät kann beim Öffnen kippen.

- Bei der Montage ohne Zwischenboden das Gerät vor dem Öffnen mit einem geeigneten Gewicht beschweren.

1. Die Netzanschlussleitung vollständig am Gerät einstecken.
 2. Das Gerät in das Einbaumöbel schieben.
 ► Die Netzanschlussleitung nicht einklemmen.

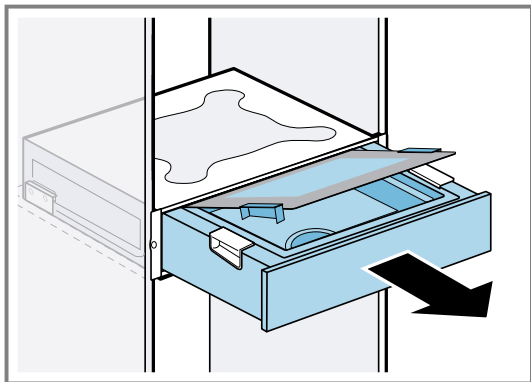


3. Das Gerät mittig ausrichten.

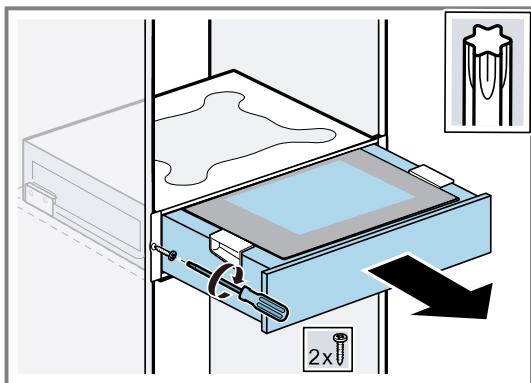


4. Den Klebestreifen an der Frontblende entfernen.

5. Um den Kippschutz zu prüfen, die Schublade vorsichtig öffnen.



6. Das Gerät im Einbaumöbel festschrauben.



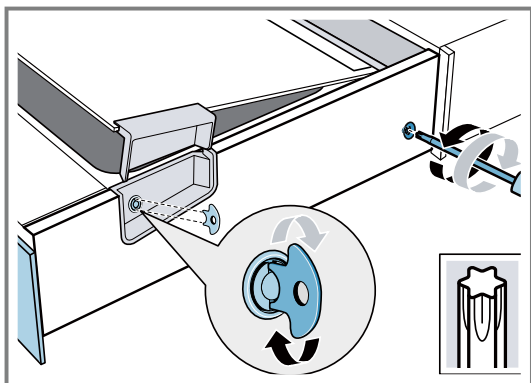
7. Die Netzanschlussleitung in eine Schutzkontakt-Steckdose einstecken.

Das Netzkabel darf nach dem Einbau weder die Rückseite noch den Boden des Geräts berühren.

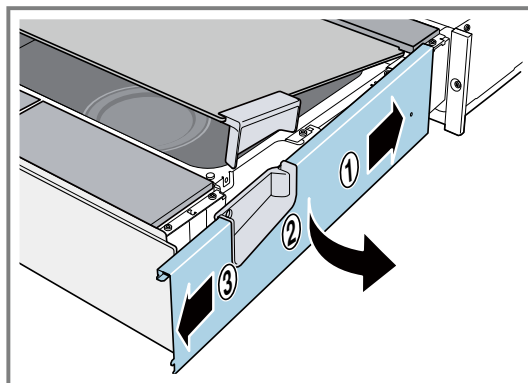
Einstellen der Frontplatte des Geräts

Die Frontplatte des Geräts je nach Bedarf nach oben oder unten verstellen.

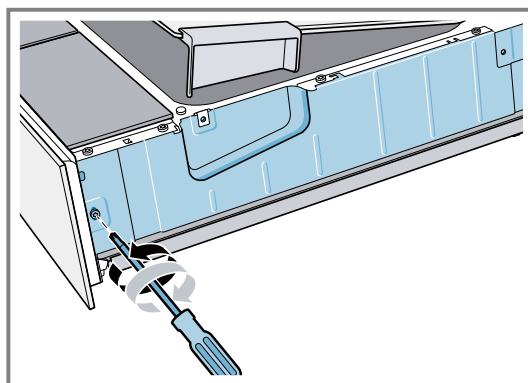
1. Die Schublade herausziehen, den Glasdeckel öffnen.
2. Mit dem mitgelieferten Demontagewerkzeug die Verriegelungsschraube lösen, Werkzeug gut aufbewahren und eine Schraube der Dekorplatte entfernen.



3. Die Verkleidungsplatte entfernen.



4. Die Schraube auf der Seite der Frontblende lösen, ohne sie vollständig herauszudrehen. Die Frontblende nach oben oder nach unten ausrichten.



Der maximale Kalibrierbereich liegt zwischen -2 und +1 mm.

5. Die Schrauben festziehen und die Verkleidungsplatte wieder einsetzen.

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



Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1	Sécurité	31
2	Éviter les dommages matériels	33
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie	33
4	Description de l'appareil	34
5	Modes de fonctionnement	35
6	Accessoires	36
7	Avant la première utilisation	37
8	Utilisation	37
9	Programmes	39
10	Sécurité enfants	40

11	Réglages de base	40
12	Home Connect	41
13	Nettoyage et entretien	43
14	Dépannage	46
15	Mise au rebut	48
16	Service après-vente	48
17	Informations concernant les logiciels libres et open source	49
18	Déclaration de conformité	49
19	Comment faire	49
20	INSTRUCTIONS DE MONTAGE	55
20.2	Installation en toute sécurité	55

1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

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

1.2 Utilisation conforme

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

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

Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

1.4 Utilisation sûre

AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !

Les accessoires ou les récipients deviennent très chauds pendant le fonctionnement.

- Retirez toujours les accessoires ou les récipients chauds de l'appareil avec des maniques.

L'appareil devient chaud pendant son utilisation.

- Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- Ne jamais toucher les éléments chauds.
- Éloigner les enfants.

Pendant le fonctionnement, la surface du couvercle peut devenir très chaude.

- Utilisez toujours la poignée pour ouvrir.

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture du couvercle en verre. La vapeur peut être invisible en raison de sa température.

- Restez à bonne distance lorsque vous ouvrez le couvercle en verre.
- Ouvrez le couvercle en verre avec précaution.
- Eloignez les enfants de l'appareil.

La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude.

- Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

Après l'arrêt de l'appareil, l'eau dans la coupelle d'évaporation est encore chaude.

- Ne videz jamais la coupelle d'évaporation immédiatement après avoir éteint l'appareil.
- Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**

Les vapeurs de liquides inflammables peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson en raison des surfaces chaudes et provoquer une déflagration. Le couvercle peut alors être projeté en raison d'un dysfonctionnement du mécanisme de verrouillage. Des vapeurs chaudes et des flammes peuvent s'échapper.

- Ne versez aucun liquide inflammable (par exemple, des boissons alcoolisées) dans le réservoir d'eau.
- Remplissez le réservoir d'eau exclusivement d'eau ou de solution détartrante que nous recommandons.

L'intérieur de l'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer.

- Ne placez jamais d'objets inflammables ni de récipients en matière plastique dans l'appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

Les réparations non conformes peuvent être 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.

- Ne pas utiliser de rallonge ni de bloc multiprise.
- Veillez à ce que la fiche secteur soit complètement insérée dans la prise et correctement branchée.

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.

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

- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT – Danger : magnétisme !**

Le bandeau de commande ou les éléments de commande contiennent des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influencer sur des implants électroniques, p. ex. les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline.

- Les porteurs d'un implant électronique doivent respecter une distance minimum de 10 cm du bandeau de commande.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !**

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

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

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

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

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Étant donné que cela peut rayer la surface du verre et entraîner sa rupture :

- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ni de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer le couvercle en verre du tiroir à vapeur.

2 Éviter les dommages matériels

Utilisez uniquement des ustensiles résistants à la chaleur et à la vapeur.

ATTENTION

Si la solution détartrante atteint le bandeau de commande ou d'autres surfaces délicates, ceux-ci risquent d'être endommagés.

- ▶ Éliminez immédiatement la solution détartrante avec de l'eau.

L'eau chaude du réservoir d'eau peut endommager le système de vapeur.

- ▶ Remplissez le réservoir d'eau exclusivement avec de l'eau froide.

Une humidité prolongée dans le compartiment de cuisson favorise la formation de corrosion.

- ▶ Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée.
- ▶ Ne stockez pas de plats dans le compartiment de cuisson.

Un mauvais entretien peut entraîner une corrosion dans le compartiment de cuisson.

- ▶ Respectez les consignes d'entretien et de nettoyage.
- ▶ Retirez les salissures du compartiment de cuisson une fois que l'appareil a refroidi.

L'accumulation de chaleur abîme l'appareil.

- ▶ Ne placez jamais d'accessoires, de papier d'aluminium, de papier sulfurisé ou de plats sur le fond du compartiment de cuisson.

- ▶ Ne couvrez jamais le fond du compartiment de cuisson avec du film, quel que soit le type.
- ▶ Maintenez le fond du compartiment de cuisson et la coupelle d'évaporation dégagés.
- ▶ Placez toujours les récipients dans un bac de cuisson perforé.

Toute négligence lors de l'utilisation peut endommager l'appareil.

- ▶ Ouvrez et fermez lentement le couvercle en verre.
- ▶ Ne placez aucun objet sur le couvercle en verre.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil comme surface de travail ou comme support.

- ▶ Ne laissez pas tomber d'objets sur le couvercle en verre.

- ▶ Tirez complètement le tiroir pendant l'utilisation.
- ▶ Fermez complètement le tiroir après utilisation.

Un poids excessif ou une manipulation incorrecte peuvent endommager l'appareil.

- ▶ Ne vous appuyez pas sur l'appareil et ne vous y suspendez pas.
- ▶ Ne déplacez pas l'appareil lorsque le couvercle du réservoir d'eau est ouvert.
- ▶ Ne forcez pas pour tourner le couvercle du réservoir d'eau vers la droite.
- ▶ Montez et fixez l'appareil dans le meuble avant de l'utiliser.
- ▶ Fixez le meuble au mur avant de l'utiliser.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

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

Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les recommandations de réglage → *Page 49* le préconisent.

- ✓ Ne pas préchauffer l'appareil vous permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie.

Ouvrez le moins possible la porte de l'appareil pendant son fonctionnement.

Si vous devez absolument ouvrir le couvercle pendant le fonctionnement, ne le faites que deux fois au maximum et réduisez au minimum le temps d'ouverture.

- ✓ La température dans le compartiment de cuisson est maintenue, il n'est pas nécessaire de faire chauffer l'appareil.

Répartissez uniformément les ustensiles.

- ✓ Pour garantir une bonne répartition de la chaleur.

Remarque : Conformément au règlement européen sur l'écoconception (2023/826), le présent appareil est dans un autre état lorsqu'il est en mode arrêt. Celui-ci est désigné ci-après comme mode à faible consommation d'électricité.

Même lorsque la fonction principale n'est pas activée, l'appareil a besoin d'énergie pour :

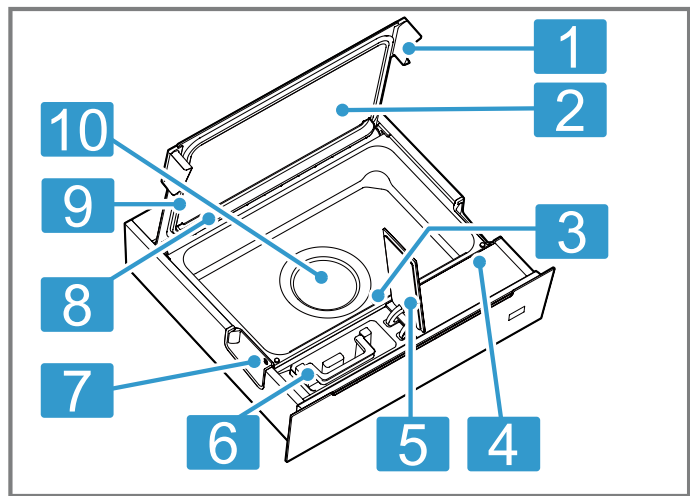
- La détection de l'activation des touches sensibles
- La surveillance de l'ouverture de porte
- Le traitement de l'heure (sans affichage)

Par définition, l'appareil n'est ni « éteint » ni en « mode veille », d'où l'appellation de mode à faible consommation d'électricité. Pour mesurer le mode à faible consommation d'électricité, il convient de se référer à la norme IEC 60350-1:2023.

4 Description de l'appareil

4.1 Appareil

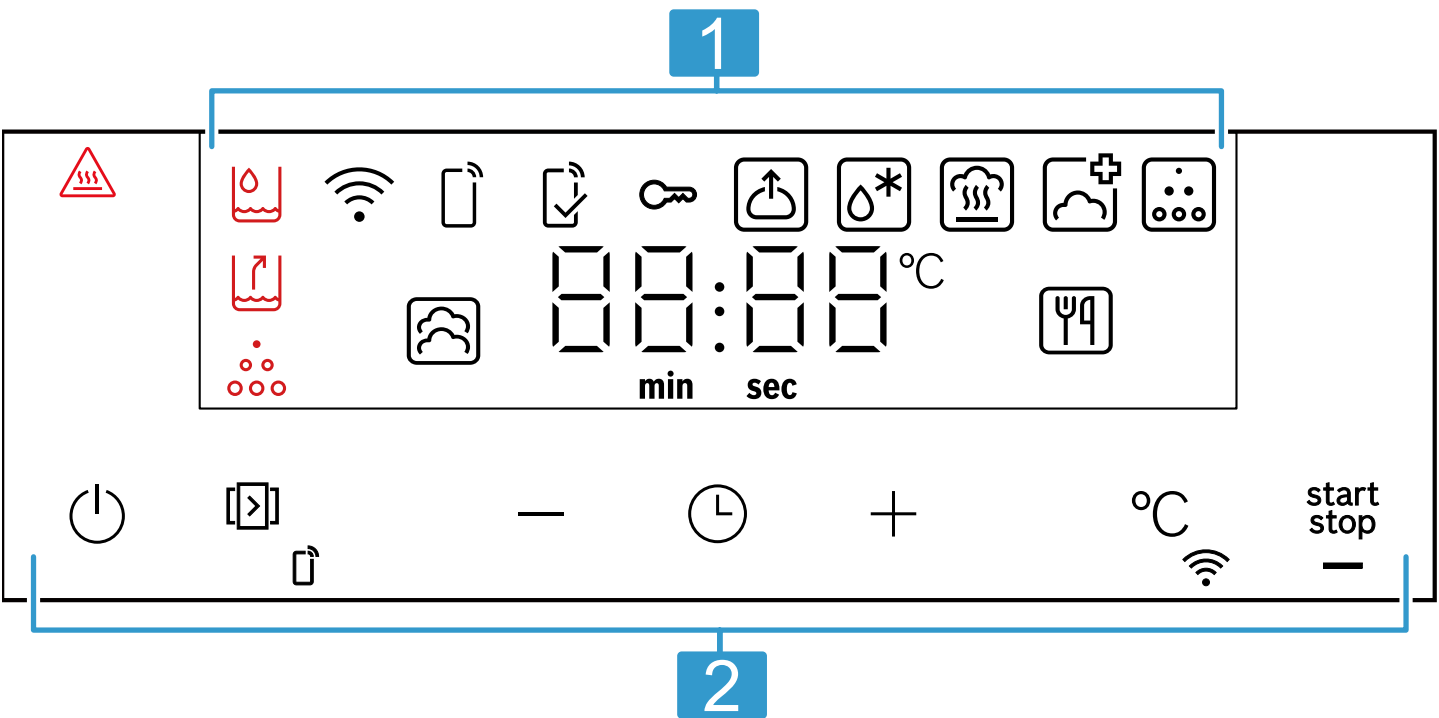
Cette section contient une vue d'ensemble des composants de votre appareil.



1	Poignée du couvercle
2	Couvercle en verre
3	Capteur de température
4	Bandeau de commande
5	Couvercle du réservoir
6	Poignée du réservoir d'eau
7	Verrouillage du couvercle en verre
8	Rails de condensation
9	Joint
10	Coupelle d'évaporation

4.2 Bandeaux 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.
Selon le type d'appareil, les détails représentés sur la photo peuvent différer, p. ex. par sa couleur et sa forme.



1	Écran L'écran indique les valeurs de réglage actuelles, les options de sélection ou les textes d'information. → "Affichage", Page 34
2	Champs tactiles Les touches permettent de régler directement différentes fonctions. → "Touches", Page 35

4.3 Affichage

Vous trouverez ici une brève description des différentes informations affichées.

Symbole	Remarques
⚠	Remarque concernant la protection contre les brûlures (s'allume lorsque la température dans le compartiment de cuisson est $\geq 60\text{ }^{\circ}\text{C}$)

Symbole	Remarques
	Remplissez/changez le réservoir d'eau
	Vider le réservoir d'eau
	Rappel de détartrage
	Symbole allumé : le Wi-Fi est activé et l'appareil est connecté au réseau domestique. Symbole clignotant : la configuration réseau est en cours.
	Activer le démarrage à distance
	Un mode ou un programme lancé via l'appli Home Connect est actuellement en cours d'exécution et ne peut pas être réglé directement sur l'appareil.
	Activer la sécurité enfants
	Laisser lever la pâte
	Décongélation
	Régénérer
	Stériliser
	Détartrer
	Cuire à la vapeur
	Programmes

4.4 Touches

Les touches vous permettent de sélectionner directement différentes fonctions.

Symbole	Remarques
	Allumer ou éteindre l'appareil. → "Utilisation", Page 37
	Appui bref pour sélectionner le programme.
	Appui long pour activer/désactiver le démarrage à distance.

Symbole	Remarques
—	Réduisez les valeurs de réglage.
	Régler la durée. Pour appeler les réglages de base, maintenez la touche enfoncée pendant environ 3 secondes lorsque l'appareil est éteint.
+	Augmenter la valeur de réglage.
	Appui bref pour sélectionner la température. → "Utilisation", Page 37
	Appui long pour démarrer l'assistant Home Connect. → "Home Connect", Page 41
	Démarrer ou mettre en pause le fonctionnement.

4.5 Témoin de chauffe

Tant que l'appareil chauffe, un voyant de chauffe s'allume.

Pendant le processus de chauffe de l'appareil, si la température est encore inférieure à la température de chauffe réglée, l'affichage clignote. - - - -.

Lorsque la température atteint la température de chauffe, l'écran arrête le voyant de chauffe et le compte à rebours commence.

4.6 Mode à faible consommation d'électricité

Si l'appareil n'est pas utilisé avant le démarrage ou après la fin du fonctionnement, ou si la porte du tiroir n'est pas ouverte ou fermée dans les 13 minutes, l'appareil passe automatiquement en mode à faible consommation d'électricité et l'écran reste éteint.

Remarque : Lorsque l'appareil est connecté au Wi-Fi, seul  s'allume.

5 Modes de fonctionnement

Vous trouverez ici un aperçu des modes de fonctionnement et des fonctions principales de votre appareil.

5.1 Modes de cuisson à la vapeur

Vous trouverez ici un aperçu des modes de cuisson à la vapeur.

Symbole	Nom	Utilisation
	Cuire à la vapeur	La vapeur chaude enveloppe les mets et les empêche ainsi de perdre leurs nutriments. Ce mode de préparation permet de conserver la forme, la couleur et l'arôme typique des mets.
	Régénérer	Réchauffer des mets cuits en douceur.
	Laisser lever la pâte	Votre pâte lève nettement plus rapidement qu'à température ambiante et ne se dessèche pas, ce qui est idéal pour la fermentation de pâtons.
	Décongélation	Décongeler les aliments surgelés ou congelés rapidement.

Symbole	Nom	Utilisation
	Stériliser	Des températures élevées prolongées peuvent tuer la plupart des bactéries présentes sur les ustensiles.

5.2 Autres fonctions

Vous trouverez ici un aperçu des autres fonctions de votre appareil.

Symbole	Nom	Utilisation
	Détartre	Afin de garantir le fonctionnement normal de votre appareil, vous devez le détartre régulièrement. → "Détartre", Page 45
	Programmes	L'appareil propose un choix de 10 plats. → "Programmes", Page 39

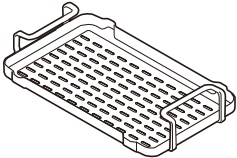
Home Connect

Selon le type d'appareil, des fonctions supplémentaires ou plus étendues pour votre appareil sont à votre dispo-

sition dans l'appli Home Connect. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet dans l'appli.
→ "Home Connect", Page 41

6 Accessoires

Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre appareil.

Accessoires	Utilisation
Panier vapeur 	- Les plats peuvent être placés directement dans le panier vapeur. - Placez des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson vapeur sur le panier vapeur.

6.1 Remarques concernant les accessoires

Panier vapeur

Le panier vapeur en plastique garantit une température de surface uniforme.

La vapeur monte à travers les trous du panier vapeur et enveloppe le plat.

Le milieu du panier vapeur est fermé. L'eau bouillante n'entre pas en contact avec les aliments cuits en surface. Les brûlures dues aux gouttes d'eau sont ainsi évitées.

Les rainures dans le sens de la longueur servent à recueillir l'eau de condensation. Retirez l'eau de condensation accumulée après utilisation.

→ "Éponge de nettoyage", Page 43

Retrait du panier vapeur du compartiment de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !

Pendant le fonctionnement, la surface du couvercle peut devenir très chaude.

► Utilisez toujours la poignée pour ouvrir.

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture du couvercle en verre. La vapeur peut être invisible en raison de sa température.

► Restez à bonne distance lorsque vous ouvrez le couvercle en verre.

► Ouvrez le couvercle en verre avec précaution.

► Éloignez les enfants de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !

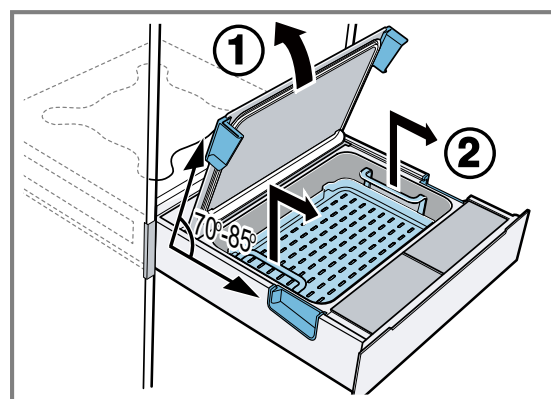
Les accessoires ou les récipients deviennent très chauds pendant le fonctionnement.

► Retirez toujours les accessoires ou les récipients chauds de l'appareil avec des maniques.

Condition : L'appareil est complètement ouvert.

→ "Ouvrir le tiroir", Page 37

- Appuyez avec précaution sur les poignées situées de chaque côté du couvercle en verre jusqu'à ce que celui-ci soit bien en place.①
- Saisissez les poignées du panier vapeur et retirez-le.②



7 Avant la première utilisation

Préparez l'appareil pour l'utilisation.

7.1 Régler la dureté de l'eau

Condition : Avant de régler la dureté de l'eau, renseignez-vous auprès de votre société de distribution d'eau pour connaître la dureté de l'eau que vous utilisez. Si vous n'utilisez pas l'eau du robinet, par exemple si vous utilisez de l'eau en bouteille ou un système de filtration d'eau, réglez le degré de dureté de l'eau en conséquence.

- Pour régler la dureté de l'eau, appuyez longuement sur .

→ "Réglages de base", Page 40

Remarque : Si l'eau de votre robinet se situe dans une classe de dureté 3 ou 4, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.

Lorsque  apparaît, réglez la dureté de l'eau.

7.2 Régler l'altitude

- Pour régler l'altitude en fonction du lieu, appuyez longuement sur .

→ "Réglages de base", Page 40

Remarque : Plage d'altitude réglée en usine : 0 à 300 m.

7.3 Nettoyer l'appareil avant la première utilisation et le chauffer

Condition : Aucun objet ne se trouve dans l'appareil.

1. Appuyez sur le bandeau frontal de l'appareil.
- ✓ L'appareil s'éjecte automatiquement. Tirez sur le côté ou sur la base du bandeau frontal pour ouvrir l'appareil jusqu'à la position centrale ou complètement.
2. Nettoyer l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un produit nettoyant neutre, tel que de l'eau et du liquide vaisselle.
3. Remplissez le réservoir d'eau.
→ "Remplir le réservoir d'eau", Page 38
Remarque : avant la première utilisation, nettoyez impérativement le réservoir d'eau.
4. Appuyez sur .
5. Procéder aux réglages suivants :

Mode de cuisson	Cuire à la vapeur 
Température	100 °C
Durée	1 heure

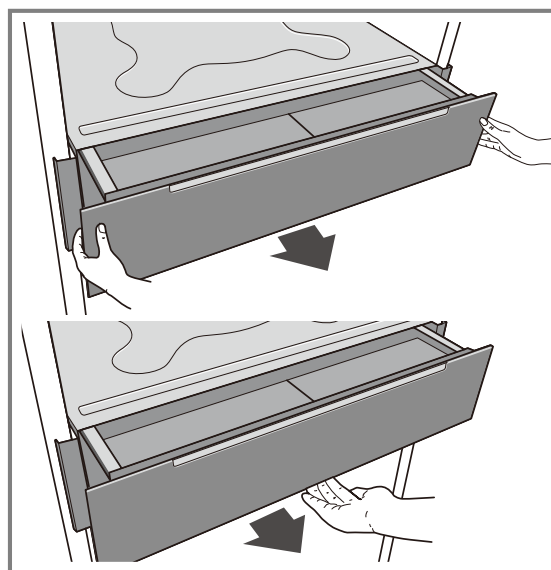
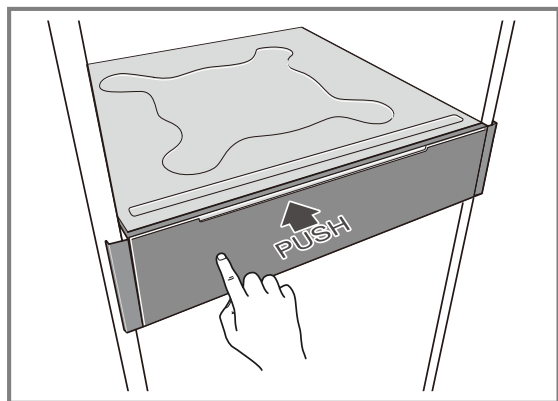
→ "Utilisation", Page 37

6. Pour mettre l'appareil en marche, appuyez sur .
7. Une fois le programme terminé, laissez refroidir l'appareil et séchez soigneusement le compartiment de cuisson.
8. Une fois l'appareil refroidi, essuyez toutes les surfaces du compartiment de cuisson avec un produit vaisselle et un chiffon humide, puis videz le réservoir d'eau.

8 Utilisation

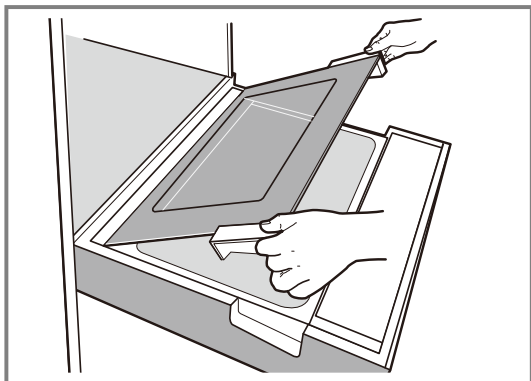
8.1 Ouvrir le tiroir

- Appuyez sur le bandeau frontal de l'appareil.
- ✓ L'appareil s'éjecte automatiquement. Tirez sur le côté ou sur la base du bandeau frontal pour ouvrir l'appareil jusqu'à la position centrale ou complètement.



8.2 Ouvrir le couvercle du tiroir

- ▶ Appuyez légèrement sur les poignées situées de chaque côté du couvercle en verre jusqu'à ce que ce dernier soit complètement ouvert.



8.3 Fermer le couvercle du tiroir

1. Saisissez délicatement les poignées des deux côtés et appuyez lentement vers le bas jusqu'à ce que le couvercle en verre soit complètement fermé.
2. Pour vous assurer que le couvercle est correctement enclenché, appuyez sur le dessus des poignées.

Remarque : Lorsque la position de fermeture finale est atteinte, vous sentez une légère résistance.

8.4 Allumer et éteindre l'alimentation électrique

- ▶ Appuyez sur .

8.5 Démarrer ou mettre en pause le fonctionnement

1. Appuyez sur  pour démarrer l'appareil ou pour le mettre en pause pendant son fonctionnement.
2. Si l'appareil est ouvert pendant son fonctionnement au-delà de la position centrale, il cesse de fonctionner. Fermez l'appareil pour poursuivre le processus de cuisson.

8.6 Remplir le réservoir d'eau

Remplissez le réservoir d'eau avant chaque utilisation et lorsque l'affichage indique  pendant le fonctionnement.

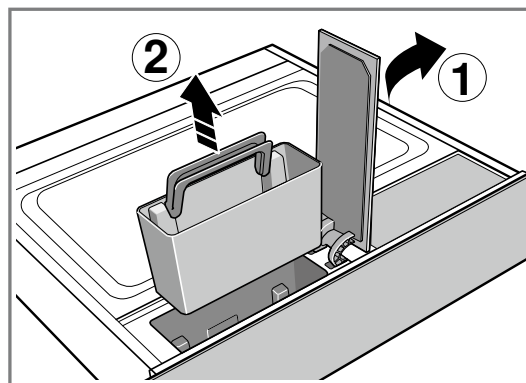
ATTENTION

L'utilisation de liquides inappropriés peut endommager l'appareil.

- ▶ N'utilisez pas d'eau du robinet fortement chlorée (> 40 mg/l) ni d'autres liquides.
- ▶ Nous vous recommandons d'utiliser de l'eau purifiée, ou bien de l'eau froide, de l'eau fraîche du robinet ou de l'eau adoucie.
- ▶ L'appareil doit être détartré régulièrement à l'aide d'un détartrant, conformément aux instructions.

1. Extrayez le tiroir.

2. Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau situé sur le côté gauche du bandeau frontal .



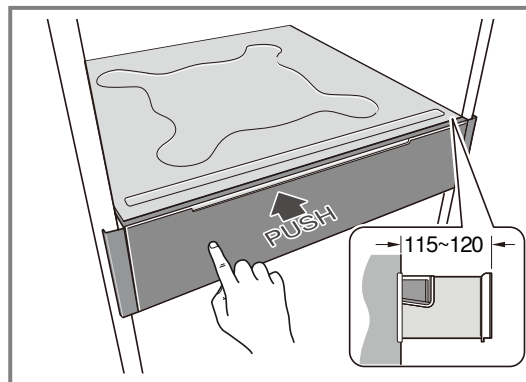
3. Saisissez la poignée du réservoir d'eau et retirez ce dernier de son logement. .
 4. Remplissez le réservoir d'eau froide.
 5. Insérez de nouveau le réservoir d'eau plein dans son logement.
 6. Fermez le couvercle du réservoir d'eau.
- ✓ Le réservoir d'eau est rempli et l'appareil peut désormais être mis en service.

Remarque : Tant que l'appareil n'est pas tiré au-delà de la position centrale, il continue de fonctionner.

8.7 Compléter le réservoir d'eau

Si le réservoir d'eau se vide pendant le fonctionnement, ce dernier est interrompu.

1. Appuyez légèrement sur le bandeau frontal du tiroir à vapeur et retirez-le lentement.



Une légère résistance indique que le tiroir a atteint la position centrale.

2. Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau.
3. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau. Pendant le remplissage, la coupelle d'évaporation peut continuer à fonctionner sans interruption.
4. Insérez le réservoir d'eau plein dans son logement.
5. Fermez le couvercle du réservoir d'eau.

Remarque : Le tiroir peut être tiré jusqu'à la position centrale.

Le couvercle du réservoir d'eau est alors entièrement visible depuis le haut.

La course d'extraction est d'environ 115-120 mm.

8.8 Régler le mode de cuisson et la température

1. Appuyez sur .

2. Appuyez sur  pour sélectionner un mode de cuisson.
3. Appuyez sur °C pour modifier la température selon vos besoins.
- ✓ L'affichage de la température s'allume.
4. Pour modifier la température, appuyez sur + ou sur -.
- ✓ La température affichée à l'écran change.
5. Pour mettre l'appareil en marche, appuyez sur .
6. Insérez le tiroir jusqu'en butée.
- ✓ L'indicateur de fonctionnement s'allume et l'appareil chauffe.

8.9 Modifier la durée

1. Appuyer sur .
- ✓ La durée est affichée à l'écran, par exemple 20 minutes 00 secondes.
2. Pour modifier la durée, appuyez sur + ou sur -.
- ✓ Les minutes affichées à l'écran changent.

8.10 Après chaque fonctionnement à la vapeur

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture du couvercle en verre. La vapeur peut être invisible en raison de sa température.

- ▶ Restez à bonne distance lorsque vous ouvrez le couvercle en verre.
- ▶ Ouvrez le couvercle en verre avec précaution.
- ▶ Eloignez les enfants de l'appareil.

Remarques

- Après chaque utilisation, de l'humidité et des salissures restent dans le compartiment de cuisson. Ainsi, après chaque utilisation, veillez à retirer l'eau présente dans le compartiment et dans le réservoir de l'évaporateur à l'aide d'un chiffon sec ou d'un papier absorbant. Par ailleurs, videz le réservoir d'eau après chaque utilisation.
- Une fois le processus terminé, nous vous recommandons de laisser le couvercle légèrement ouvert afin de faciliter le séchage et d'éviter de le fermer immédiatement après avoir retiré les aliments.

9 Programmes

Ces programmes vous permettent de préparer facilement vos mets. Le programme se charge du réglage optimal.

9.1 Conseils de préparation de plats

Veillez tenir compte des points suivants lors de la cuisson :

Après la chauffe, le compte à rebours du temps de cuisson démarre.

Le temps de chauffe dépend de la quantité d'aliments.

Un poids plus élevé prolonge le temps de chauffe.

Le temps de cuisson indiqué peut varier selon la quantité et la qualité des ingrédients.

Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, utilisez toujours des morceaux de même taille.

Ne dépassez pas le poids maximal de 3 kg.

Respectez les remarques concernant les accessoires.

Utilisez uniquement des récipients d'une hauteur appropriée pour pouvoir fermer complètement le couvercle.

9.4 Vue d'ensemble des plats

Vous pouvez voir les différents programmes disponibles sur votre appareil. Le choix des plats dépend de l'équipement de votre appareil.

Programme	Plat	Remarque
P01	Filet de poisson	Utilisez des filets de poisson de poids et d'épaisseur identiques.
P02	Légumes frais coupés en morceaux, en rondelles ou en bouquets	Les morceaux de légumes plus gros peuvent nécessiter un temps de cuisson plus long. Par exemple : carottes, poireaux, poivrons, brocolis
P03	Légumes entiers	Les légumes très gros peuvent nécessiter un temps de cuisson plus long.

9.2 Régler un programme

1. Appuyer sur la touche .
- ✓ Le programme automatique est sélectionné. Le numéro de programme est affiché à l'écran.
2. Pour modifier le programme de recette, effleurez - / +.
3. Appuyer sur .
- ✓ Lorsque le tiroir est fermé, l'appareil se met en marche. Une fois le préchauffage terminé, le temps de cuisson s'affiche à l'écran.

9.3 Riz, céréales et légumineuses

Pesez les ingrédients et ajoutez la quantité d'eau appropriée.

- Riz : 1:1,5
- Céréales : 1:1,5
- Légumineuses : 1:2

Programme	Plat	Remarque
		Par exemple : carottes, maïs, chou-rave.
P04	Asperges blanches	Utilisez des asperges de même calibre.
P05	Pommes de terre à l'anglaise, en quartiers	Utilisez des pommes de terre de taille moyenne.
P06	Pommes de terre en robe des champs, entières	Utilisez des pommes de terre de taille moyenne.
P07	Riz et plats à base de riz	Si le riz est trop ferme après la cuisson, prolongez le temps de cuisson la prochaine fois.
P08	Quenelles	Les boulettes à la levure gonflent pendant la cuisson. Respectez les dimensions indiquées pour qu'elles ne collent pas au couvercle. Un diamètre d'environ 5 à 6 cm est recommandé.
P09	Céréales et pseudo-céréales	Si les céréales sont trop fermes après la cuisson, prolongez le temps de cuisson la prochaine fois. Par exemple : boulghour, quinoa.
P10	Légumes secs	Si les légumes secs sont trop fermes après la cuisson, prolongez le temps de cuisson la prochaine fois. Par exemple : lentilles, pois chiches.

Remarque : Vous pouvez sélectionner plus de programmes via l'appli Home Connect.

10 Sécurité enfants

Protégez votre appareil afin que les enfants ne puissent pas l'allumer par mégarde ni en modifier les réglages.

Remarque : La sécurité enfants peut uniquement être activée via un terminal (par exemple, un téléphone portable).

Si la sécurité enfants est activée, le symbole  s'allume.

10.1 Activer la sécurité enfants

- Le logiciel d'application est requis pour activer la sécurité enfants.

10.2 Désactiver la sécurité enfants

Condition : La sécurité enfants est active.

- Maintenez enfoncées les touches  /  simultanément pendant 3 secondes. Le symbole de la sécurité enfants  s'éteint.
- ✓ La sécurité enfants est désactivée.

11 Réglages de base

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

11.1 Vue d'ensemble des réglages de base

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

Affichage	Réglages de base	Valeurs de réglage
	Dureté de l'eau	  = très douce   = douce   = moyenne   = dure

Affichage	Réglages de base	Valeurs de réglage
		0 4 = très dure ¹
c2	Altitude par rapport au niveau de la mer	0 0 = 0-300 m ¹ 0 1 = 300-600 m 0 2 = 600 - 900 m 0 3 = 900 - 1200 m 0 4 = 1200 - 1500 m 0 5 = 1500 - 1800 m 0 6 = 1800 - 2100 m
c3	Réinitialiser les paramètres d'usine	0 0 = Non ¹ 0 1 = Oui
c4	Démarrage à distance	0 0 = Désactivé 0 1 = Démarrage à distance manuel ¹ 0 2 = Démarrage à distance permanent
c5	Durée du signal	0 0 = très courte 0 1 = courte 0 2 = moyenne ¹ 0 3 = longue
c6	Dépassement de temps	0 1 = 3 s ¹ 0 2 = 6 s 0 3 = 10 s
c7	Tonalité des touches	0 0 = désactivée 0 1 = activée ¹
c8	Luminosité de l'écran	0 1 = sombre 0 2 = moyenne ¹ 0 3 = intense
c9	Sécurité enfants	0 0 = non disponible 0 1 = disponible ¹
cR	Temps de poursuite du ventilateur de refroidissement	0 1 = court 0 2 = recommandé ¹ 0 3 = long 0 4 = très long
cb	Wi-Fi	0 0 = désactivé ¹ 0 1 = activé

11.2 Modifier les réglages de base

Condition : L'appareil doit être éteint.

1. Maintenez ⊖ enfoncé.

✓ L'affichage indique le premier réglage de base, par exemple c 0 0 0.

2. Pour passer au prochain réglage de base, appuyez brièvement sur ⊙.

3. Pour modifier la valeur de réglage, appuyez sur +.

4. Pour enregistrer et quitter les réglages de base, maintenez la touche ⊖ enfoncée.

Conseil : Vous pouvez modifier de nouveau les réglages de base à tout moment.

Remarque : Vos modifications des réglages de base sont conservées après une panne de courant.

12 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.

L'appli Home Connect vous guide tout au long du processus de connexion. Suivez les instructions de l'appli et suivez les consignes de l'appli Home Connect.

Remarques

- Suivez les consignes de sécurité du présent manuel d'utilisation et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil via l'appli Home Connect.

→ "Sécurité", Page 31

¹ Réglage usine

- Les commandes directement effectuées sur l'appareil sont toujours prioritaires. Pendant ce temps, la commande via l'application Home Connect n'est pas possible.
- En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, l'appareil consomme max. 2 W.

12.1 Configurer Home Connect

Conditions

- L'appareil est déjà connecté au réseau électrique et est allumé.
- Vous disposez d'un terminal mobile doté de la version actuelle du système d'exploitation iOS ou Android, par ex. un smartphone.
- L'appareil a accès à votre réseau domestique WLAN (Wi-Fi) depuis le lieu d'installation.

- Le terminal mobile et l'appareil se trouvent à portée du signal Wi-Fi de votre réseau domestique.

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.

12.2 Réglages Home Connect

Les réglages de base de votre appareil vous permettent d'ajuster les réglages et les paramètres réseau de Home Connect.

Les réglages qui s'affichent dépendent de la configuration de Home Connect et de la connexion de l'appareil au réseau domestique.

Réglage de base	Réglages possibles	Explication
Assistant Home Connect	Démarrer	L'appareil est allumé. Maintenez °C enfoncé pendant 3 secondes, clignote, démarrez le couplage.
Réinitialiser le réseau	Démarrer	Home Connect est paramétré. L'appareil est allumé. 1. Appuyez sur la touche °C et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes, l'appareil passe en mode de couplage Home Connect, clignote à l'affichage. 2. Relâchez la touche, puis maintenez de nouveau enfoncée la touche °C pendant 3 secondes pour démarrer la réinitialisation du réseau.
⌚ - Démarrage à distance	- Désactivé 1 - Démarrage à distance manuel 2 - Démarrage à distance permanent	Si le démarrage à distance est désactivé, vous pouvez uniquement afficher l'état de fonctionnement de l'appareil dans l'appli. Si vous passez du démarrage à distance permanent ou désactivé au démarrage à distance manuel, vous devez activer le démarrage à distance à chaque fois. Dans les 15 minutes suivant l'activation du démarrage à distance ou la fin d'une opération, vous pouvez retirer le tiroir (environ 15 cm). Cela ne désactive pas le démarrage à distance. Une fois les 15 minutes écoulées, le démarrage à distance est désactivé en tirant le tiroir (environ 15 cm). Le démarrage à distance permanent vous permet de démarrer et de faire fonctionner l'appareil à distance à tout moment. Si vous utilisez souvent l'appareil à distance, il est judicieux de régler le démarrage à distance sur permanent. → "Réglages de base", Page 40
⌚ - Wi-Fi	1 - Activé - Désactivé	Le Wi-Fi vous permet de désactiver la connexion réseau de votre appareil. Lorsque la connexion est réussie, vous pouvez désactiver le Wi-Fi sans perdre vos paramètres réseau enregistrés. Dès que vous activez de nouveau le Wi-Fi, l'appareil se connecte automatiquement. → "Réglages de base", Page 40 Remarque : En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, l'appareil consomme 2 Watts maximum.

12.3 Utilisation de l'appareil via l'appli Home Connect

L'appareil peut uniquement être réglé et démarré à distance via l'appli Home Connect.

Conditions

- L'appareil est allumé.
- L'appareil est connecté au réseau domestique et à l'appli Home Connect.

- Pour pouvoir utiliser l'appareil via l'appli, sélectionnez d'abord dans les réglages de base, sous Démarrage à distance, l'option  Démarrage à distance manuel ou  Démarrage à distance permanent.
→ "Réglages de base", Page 40
- 1. Pour activer le démarrage à distance, appuyer sur  et maintenez la touche enfoncée pendant au moins 3 secondes.
- 2. Effectuez un réglage dans l'appli et envoyez-le à l'appareil.

12.4 Mise à jour logicielle

La fonction de mise à jour du logiciel permet d'actualiser le logiciel de votre appareil, par ex. pour l'optimiser, corriger des erreurs, effectuer des mises à jour liées à la sécurité ou proposer des fonctions et des services supplémentaires.

Pour cela, vous devez être enregistré comme utilisateur Home Connect, avoir installé l'application sur votre appareil mobile et vous être connecté au serveur Home Connect.

Dès qu'une mise à jour de logiciel est disponible, vous en êtes informé par l'application Home Connect et vous pouvez la lancer via l'application. Après un téléchargement réussi, vous pouvez lancer l'installation via l'application Home Connect, si vous vous trouvez dans votre réseau domestique WLAN (Wi-Fi). L'application Home Connect vous en informe dès que l'installation est réussie.

Vous trouverez la version actuelle du logiciel dans l'appli Home Connect sous les informations relatives à l'appareil respectif.

Remarques

- La mise à jour du logiciel comprend deux étapes.
 - La première étape est celle du téléchargement.
 - La deuxième étape concerne l'installation sur votre appareil.
- Pendant le téléchargement, vous pouvez continuer d'utiliser votre appareil. En fonction des réglages personnels dans l'application, les mises à jour de logiciel peuvent également être téléchargées automatiquement.

- L'installation dure quelques minutes. Pendant l'installation, vous ne pouvez pas utiliser votre appareil.
- En cas de mise à jour de sécurité, il est recommandé d'effectuer l'installation le plus rapidement possible.

12.5 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.

12.6 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.

13 Nettoyage et entretien

13.1 Produits de nettoyage

Vous pouvez vous procurer les produits de nettoyage appropriés auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne.

ATTENTION

Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.

- ▶ Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou récurants.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyants fortement alcoolisés.
- ▶ Ne pas utiliser de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant.
- ▶ Utilisez uniquement des nettoyants pour vitres, des racloirs à verre ou des produits d'entretien pour acier

inox si ceux-ci sont recommandés dans les instructions de nettoyage de la pièce correspondante.

- ▶ Rincez soigneusement les tissus et éponges avant de les utiliser.

13.2 Éponge de nettoyage

Utilisez l'éponge de nettoyage absorbante uniquement pour nettoyer le compartiment de cuisson et pour éliminer l'eau résiduelle dans la coupelle d'évaporation. Lavez soigneusement l'éponge de nettoyage avant la première utilisation.

Vous pouvez acheter l'éponge de nettoyage auprès du service après-vente, dans les commerces spécialisés ou sur Internet.

13.3 Nettoyer l'appareil

AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

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

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

Condition : L'appareil est éteint.

1. Nettoyer l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un produit nettoyant neutre, tel que de l'eau et du liquide vaisselle.
2. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

13.4 Nettoyage du bandeau de commande

1. Nettoyez le bandeau de commande à l'aide d'un chiffon humide et d'un produit nettoyant neutre, tel que de l'eau et du liquide vaisselle
 - ▶ N'utilisez pas d'éponge abrasive ni de racloir à verre.
2. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

13.5 Nettoyer la plaque en verre

1. Nettoyez la plaque en verre avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.
 - ▶ N'utilisez aucune éponge abrasive ni aucun racloir à verre.
2. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

13.6 Nettoyer le réservoir d'eau

Remplissez le réservoir d'eau d'eau propre avant chaque utilisation. Videz le réservoir d'eau et nettoyez-le après chaque utilisation.

1. Ouvrez l'appareil.
2. Rabattez le couvercle du réservoir.
3. Retirer le réservoir d'eau.
4. Vider le réservoir d'eau, le nettoyer avec du produit à vaisselle et le rincer soigneusement à l'eau claire.
5. Séchez toutes les pièces avec un chiffon doux.
6. Laissez sécher le réservoir d'eau.
7. Insérez le réservoir d'eau et éteignez l'appareil.

13.7 Nettoyer la baguette de condensation

- ▶ Absorbent l'eau à l'aide d'un chiffon propre ou d'un essuie-tout, ou laissez le couvercle ouvert pour qu'il sèche à l'air libre.

13.8 Produits de nettoyage appropriés

Utilisez uniquement des produits de nettoyage adaptés pour les différentes surfaces de votre appareil.

Façade de l'appareil

Surface	Produits de nettoyage	Remarques
Verre	Nettoyant pour vitres	Après le nettoyage, séchez la surface avec un chiffon doux.

Intérieur de l'appareil

Surface	Produits de nettoyage	Remarques
Compartiment de cuisson avec coupelle d'évaporation	Produit de nettoyage chaud Eau vinaigrée	Pour le nettoyage avec du produit de nettoyage chaud ou de l'eau vinaigrée, utilisez l'éponge de nettoyage fournie ou une brosse à vaisselle douce.
Accessoires	Produit de nettoyage chaud Eau vinaigrée	Faites tremper les accessoires dans du produit de nettoyage chaud et nettoyez-les avec une brosse ou une éponge à vaisselle. Vous pouvez également nettoyer les accessoires au lave-vaisselle. Du calcaire peut s'accumuler sous l'accessoire. En cas d'entartrage important, nettoyez les accessoires avec une solution vinaigrée.
Réservoir d'eau	Produit de nettoyage	Ne nettoyez pas le réservoir d'eau au lave-vaisselle.
Logement du réservoir		Frottez-le pour le sécher après chaque fonctionnement.
Capteur de température		Lors du nettoyage du compartiment de cuisson, veillez à ne pas exercer de pression sur le capteur de température.

Couvercle

Surface	Produits de nettoyage	Remarques
Verre du couvercle	Nettoyant pour vitres	Après le nettoyage, séchez la surface avec un chiffon doux.
Joint de recouvrement	Produit de nettoyage chaud	Nettoyez avec une lavette. N'enlevez pas le joint et ne le récuriez pas. N'utilisez pas de racloir pour métal ou pour verre pour le nettoyer.

13.9 Détartrer

Afin de garantir le fonctionnement normal de votre appareil, vous devez détartrer ce dernier régulièrement. La fréquence de détartrage dépend de la dureté de l'eau utilisée. Un message de détartrage s'affiche sur l'écran de l'appareil lorsqu'il ne reste plus que cinq cycles de vapeur ou moins possibles. Cela permet de préparer le détartrage à temps. Le détartrage comprend plusieurs étapes. Chacune doit être effectuée dans son intégralité. L'appareil est de nouveau prêt à être utilisé une fois ces étapes terminées.

Le détartrage dure environ 32 minutes en tout :

- Détartrage : environ 30 minutes
- Cycle de nettoyage : 2 minutes

Préparer le détartrage

Le temps d'action recommandé dépend du détartrant recommandé dans chaque cas. Les autres détartrants peuvent endommager l'appareil. Pour le programme de détartrage, seul le détartrant que nous recommandons doit être utilisé.

Si le détartrant entre en contact avec le bandeau de commande ou d'autres surfaces sensibles, cela peut provoquer des dommages. Retirez immédiatement le détartrant avec de l'eau.

1. Préparation du détartrant

Contenu du flacon	Quantité de détartrant	Quantité d'eau
250 ml	125 ml	250 ml
500 ml	60 ml	300 ml

2. Ouvrez l'appareil.
3. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le de détartrant.
4. Insérez le réservoir d'eau rempli avec le détartrant.
5. Fermez la porte.

Démarrer le détartrage**ATTENTION**

Si la solution détartrante atteint le bandeau de commande ou d'autres surfaces délicates, ceux-ci risquent d'être endommagés.

- Éliminez immédiatement la solution détartrante avec de l'eau.

Condition :

1. Appuyez sur  pour sélectionner le détartrant.
- ✓ Le voyant de détartrage  s'allume.
- ✓ La durée est affichée. Vous ne pouvez pas modifier la durée du détartrage.
2. Appuyez sur  pour démarrer le détartrage.
- ✓ Une indication concernant les préparatifs nécessaires pour le détartrage s'affiche.
- ✓ Le détartrage démarre. La durée s'écoule à l'affichage.
- ✓ Un signal retentit dès que le détartrage est terminé.

Effectuer un rinçage

1. Ouvrez l'appareil et retirez le réservoir d'eau.
2. Rincer soigneusement le réservoir d'eau, et le remplir d'eau.
3. Remettez en place le réservoir d'eau et fermez la porte de l'appareil.
- ✓ Le rinçage démarre. La durée s'écoule à l'affichage.
- ✓ Un signal retentit dès que le processus de rinçage est terminé.
4. Vider le réservoir d'eau et le sécher.
→ "Nettoyer le réservoir d'eau", Page 44

Remarque : Essuyez le compartiment de cuisson avant et après le processus de rinçage.

Détartrage interrompu

Si le détartrage est interrompu, vous ne pouvez plus régler aucun mode de fonctionnement. Après avoir remis l'appareil en marche, il convient d'effectuer un processus de rinçage afin d'éliminer les résidus de détartrant et de remettre l'appareil en état de fonctionnement.

ATTENTION

Si la solution détartrante atteint le bandeau de commande ou d'autres surfaces délicates, ceux-ci risquent d'être endommagés.

- Éliminez immédiatement la solution détartrante avec de l'eau.
- Pour démarrer le processus de rinçage, appuyez sur .
- ✓ Une indication concernant les préparatifs nécessaires au rinçage s'affiche.
- ✓ Le processus de rinçage démarre. La durée s'écoule à l'affichage.
- ✓ Un signal retentit dès que le rinçage est terminé.

14 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.

Conseil : Connectez votre appareil de manière permanente à l'appli Home Connect pour recevoir automatiquement les mises à jour logicielles. Cela permet de corriger les erreurs, d'améliorer les performances et d'offrir de nouvelles fonctionnalités.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.
→ "Service après-vente", Page 48

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.

14.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée. ▶ Branchez l'appareil au réseau électrique. L'alimentation électrique est tombée en panne. ▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce. Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché. ▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
Impossible d'utiliser un appareil connecté,  apparaît.	La sécurité enfants est active. ▶ Appuyez sur – / + simultanément pendant 3 secondes jusqu'à ce que  disparaisse de l'affichage.
L'appareil ne démarre pas ou ne chauffe pas après le démarrage	Le tiroir n'a pas été inséré dans la bonne position ▶ Insérez le tiroir dans sa position. Le mode démonstration est activé. ▶ Dans les 5 minutes suivant la mise sous tension, accédez aux réglages pour quitter le mode démonstration. → "Vue d'ensemble des réglages de base", Page 40
Le message "XXX" apparaît.	Dysfonctionnement 1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt et le message électronique disparaît. ✓ L'appareil redémarre automatiquement. 2. Si le message s'affiche de nouveau, contactez le service après-vente. Indiquez alors le message d'erreur exact.
L'appareil vous invite à retirer le réservoir d'eau.	L'alimentation électrique a été coupée ou l'appareil a été éteint pendant le processus de détartage ▶ Une fois que vous l'avez rallumé, l'appareil démarre automatiquement le programme de lavage.
Le symbole de protection contre les brûlures  clignote.	La température actuelle du compartiment de cuisson est supérieure à 60 °C. ▶ Cela n'affecte en rien le fonctionnement de l'appareil.
Malgré un réservoir d'eau plein, il ne reste plus d'eau dans la cuve d'évaporation.	Le réservoir d'eau est mal introduit. ▶ Enfoncez le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche visiblement en place. Le niveau d'eau est trop bas. ▶ Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la contenance maximale. La conduite d'alimentation en eau ou la pompe du réservoir d'eau est bouchée. 1. Détartez l'appareil. 2. Vérifiez le degré de dureté de l'eau réglé et ajustez-le.
L'appareil vous invite à remplir le réservoir d'eau alors qu'il n'est pas encore vide, ou l'appareil ne vous invite pas à remplir le réservoir d'eau alors qu'il est vide.	Le réservoir d'eau est encrassé et les indicateurs mobiles du niveau d'eau sont bloqués. 1. Secouez le réservoir d'eau et nettoyez-le. 2. Si les particules ne peuvent pas être détachées, commandez un réservoir d'eau neuf auprès du service après-vente.

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil vous invite à remplir le réservoir d'eau alors qu'il n'est pas encore vide, ou l'appareil ne vous invite pas à remplir le réservoir d'eau alors qu'il est vide.	Le réservoir d'eau est mal introduit. ► Enfoncez le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche visiblement en place. Le niveau d'eau est trop bas. ► Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la contenance maximale. Le système de détection ne fonctionne pas. ► Appelez le service après-vente. Protection contre la surchauffe du générateur de vapeur du compartiment de cuisson. ► Ouvrez le couvercle en verre et patientez jusqu'à ce que la température du compartiment de cuisson ait baissé. Démarrez ensuite de nouveau le fonctionnement à la vapeur.
"Rajouter de l'eau" apparaît pendant le fonctionnement ou le symbole de remplissage clignote.	Réservoir d'eau est vide ► Remplissez le réservoir d'eau.
La fonction vapeur ne produit pas de vapeur	Protection contre la surchauffe de la coupelle d'évaporation du compartiment de cuisson ► Ouvrez le couvercle en verre et patientez jusqu'à ce que la température du compartiment de cuisson ait baissé. Démarrez ensuite de nouveau le fonctionnement à la vapeur. Aucune eau dans le réservoir d'eau ► Remplissez le réservoir d'eau. L'eau du réservoir d'eau n'a pas atteint la coupelle d'évaporation ► Vérifiez la conduite d'eau et contactez le service après-vente. L'arrivée d'eau pour le compartiment de cuisson est bouchée ► Nettoyez l'arrivée d'eau.
Il se produit une fuite de vapeur importante pendant le fonctionnement à la vapeur	Le joint du compartiment de cuisson est irrégulier ou n'est pas complètement en place. ► Vérifiez le joint, alignez-le et assurez-vous qu'il est correctement posé sur l'appareil. Des restes d'aliments peuvent se trouver sur le joint autour du compartiment de cuisson ou le joint n'est pas entièrement nettoyé. ► Nettoyez le joint. Pendant la cuisson, de la vapeur s'échappe par la fente d'aération. ► C'est normal. Aucune mesure n'est requise. L'altitude est mal réglée ► Réglez correctement l'altitude. → <i>"Vue d'ensemble des réglages de base", Page 40</i>
Le plat n'est pas assez cuit	La température est trop basse ou le temps réglé est trop court ► Vérifiez le réglage de la température et du temps. Utilisez la bonne température et le bon temps. Il est recommandé de suivre les conseils présents dans le manuel d'utilisation. L'altitude est mal réglée ► Réglez correctement l'altitude. → <i>"Vue d'ensemble des réglages de base", Page 40</i> Accessoire inapproprié ► Utilisez uniquement les accessoires fournis.
Le plat est trop cuit	La température est trop basse ou le temps réglé est trop court ► Vérifiez le réglage de la température et du temps. Utilisez la bonne température et le bon temps. Il est recommandé de suivre les conseils présents dans le manuel d'utilisation. Accessoire inapproprié ► Utilisez uniquement les accessoires fournis.
Le ventilateur n'a pas cessé de fonctionner après l'arrêt du chauffage	Le ventilateur continue de fonctionner afin d'évacuer la chaleur ► Aucune action nécessaire
Dépassement du temps de pré-chauffage, non terminé	Défaut du capteur de température ► Contactez le service après-vente.

Défaut	Cause et dépannage
Après l'activation d'un mode de fonctionnement, °C clignote.	La température actuelle du compartiment de cuisson est trop élevée ► Une fois que la température a baissé jusqu'à atteindre une température de départ appropriée, le fonctionnement démarre automatiquement. L'appareil n'a pas complètement refroidi 1. Laissez l'appareil refroidir. 2. Réglez de nouveau un mode de fonctionnement.
Home Connect ne fonctionne pas correctement.	Différentes causes sont possibles. ► Allez sur www.home-connect.com.
L'appareil ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas	Vérifiez si l'appareil est bien installé comme décrit dans le manuel d'utilisation ► Pour ouvrir l'appareil, appuyez sur le bandeau frontal non seulement au milieu, mais aussi sur le côté gauche ou droit, puis ouvrez-le. ► Ouvrez ou fermez l'appareil un peu plus lentement. ► Retirez complètement l'appareil et réinsérez-le pour le fermer.

14.2 Panne de courant

L'appareil peut supporter une coupure de courant de quelques secondes. Le fonctionnement continue. En cas de panne de courant prolongée, le fonctionnement est interrompu. L'affichage s'éteint.

Redémarrage de l'appareil après une panne de courant

- Redémarrez normalement l'appareil.

Mise au rebut

15.1 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.

Service après-vente

Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

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

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, 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, votre revendeur ou consultez notre site web.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.), du numéro de fabrication (FD) et du numéro de série (Z-Nr.) de votre appareil.

Vous trouverez les coordonnées du service après-vente en scannant le QR code figurant sur le document joint relatif aux coordonnées du service après-vente et aux conditions de garantie, ou sur notre site web.

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.

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

Le numéro de produit (E-Nr.), le numéro de fabrication (FD) et le numéro de série (Z-Nr.) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

16.2 Caractéristiques techniques

Tension nominale	220 V~ 240 V
Fréquence	50/60 Hz
Puissance raccordée	1700 W

Dimensions de l'appareil 594 x 140 x 534 mm
(largeur x hauteur x profondeur)

Dimensions du compartiment de cuisson 454,6 x 86,7 x 278,5 mm
(largeur x hauteur x profondeur)

17 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. Les informations relatives à la licence sont mémorisées sur l'appareil électroménager. L'accès aux informations relatives à la licence correspondante est également possible via l'appli Home Connect: « Profil -> Mentions légales -> Informations sur la licence ». ¹ Vous pouvez télécharger les informations relatives à la licence sur le site Web de la marque. (Recherchez le modèle de votre appareil et d'autres documents sur le site Web du produit.) Vous pouvez également demander les informations correspondantes à l'adresse : ossrequest@bshg.com

ossrequest@bshg.com ou BSH Hausgeräte GmbH Carl-Wery-Str. 34, 81739 Munich, Allemagne.

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

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

Objet : „OSSREQUEST“

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

18 Déclaration de conformité

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

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



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

Bande de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz) : max. 150 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.

19 Comment faire

Vous trouverez ici les réglages adéquats ainsi que les accessoires et ustensiles optimaux pour différents plats. Nous avons adapté les recommandations de manière optimale à votre appareil.

19.1 Meilleure procédure

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !**

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture du couvercle en verre. La vapeur peut être invisible en raison de sa température.

- ▶ Restez à bonne distance lorsque vous ouvrez le couvercle en verre.
- ▶ Ouvrez le couvercle en verre avec précaution.
- ▶ Éloignez les enfants de l'appareil.

¹ Selon l'équipement de l'appareil

Remarque

Si vous utilisez l'appareil pour la première fois, tenez compte des informations suivantes :

- "Sécurité", Page 31
- "Protection de l'environnement et économies d'énergie", Page 33

- Sélectionnez un plat adapté dans la vue d'ensemble des plats.

Remarques

- Votre appareil propose des réglages programmés pour un certain nombre de plats. Si vous souhaitez vous laisser guider par l'appareil, utilisez les recettes programmées .
→ "Programmes", Page 39
 - Si vous ne trouvez pas le plat ou l'application exacte que vous souhaitez préparer ou exécuter, référez-vous à un plat similaire.
- Retirez les accessoires non utilisés du compartiment de cuisson.
 - Choisissez des couverts appropriés.
Utilisez le récipient et les accessoires indiqués dans les recommandations de réglage.
 - Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les recommandations de réglage le préconisent.
 - Réglez l'appareil selon les réglages recommandés.
 - Lorsque le plat est prêt, éteignez l'appareil via start stop.

19.2 Bon à savoir

Vous trouverez dans les tableaux une sélection de plats qui peuvent être préparés facilement avec votre appareil. Vous y trouverez des informations sur les modes de cuisson, les accessoires, la température et les temps de cuisson qui vous conviennent le mieux. Sauf indication contraire, les spécifications sont valables pour un enfournement dans l'appareil froid.

Tableau de réglage des paramètres de vapeur et conseils d'utilisation

La cuisson à la vapeur est une façon particulièrement diététique pour cuire des mets. La vapeur enveloppe le mets et empêche ainsi la perte de substances nutritives des aliments. La cuisson s'effectue dans des conditions de pression normale, et non sous haute pression. Cela permet de conserver la forme, la couleur et l'arôme typique du plat. Le tableau de réglage reprend des plats particulièrement bien adaptés pour le tiroir vapeur. Vous trouverez pour ceux-ci les modes de fonctionnement, accessoires, températures et temps de cuisson adap-

tés. Sauf indication contraire, les spécifications sont valables pour un enfournement dans l'appareil froid.

Accessoires

Utilisez les accessoires fournis.

Bac de cuisson

Si vous utilisez des récipients de cuisson, placez-les sur les accessoires conformément aux instructions, et non directement sur la coupelle d'évaporation. Le récipient de cuisson doit résister à la chaleur et à la vapeur. En cas d'utilisation de récipients de cuisson épais, le temps de cuisson se prolonge.

Temps de cuisson et quantités à cuire

Veuillez respecter les indications et unités indiquées dans le tableau des réglages. En cas de pièces plus petites, le temps de cuisson est plus court, il est plus long si les pièces sont plus grosses. Le temps de cuisson dépend également du poids et du degré de maturité des aliments. Les valeurs indiquées dans le tableau servent donc uniquement de référence.

Répartir les aliments uniformément

Répartissez les aliments de manière aussi uniforme que possible ; si les aliments ont des épaisseurs différentes, la cuisson sera inégale.

Menu Cuire

Vous pouvez cuire tout un menu en une seule fois. Commencez par mettre les aliments qui nécessitent le plus de temps de cuisson dans l'appareil, puis ajoutez les autres aliments en temps voulu. Vous pouvez ainsi préparer différents aliments en même temps. Lors de la préparation d'un menu, le temps de cuisson total est prolongé, car à chaque fois que le couvercle en verre est ouvert, un peu de vapeur s'échappe et l'appareil doit de nouveau chauffer.

Eau de condensation

Pendant la cuisson, de l'eau de condensation peut s'accumuler dans le compartiment de cuisson et sur le couvercle en verre. La présence d'eau de condensation est normale et ne compromet pas le fonctionnement de l'appareil. Après la cuisson, essuyez l'eau de condensation.

19.3 Légumes frais

Placez les légumes directement dans le panier vapeur.

Recommandations de réglage pour les légumes

Plat	Taille/quantité	Accessoires/récipients	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Artichauts	entier	Panier vapeur		100	20-35
Chou-fleur	en fleurs	Panier vapeur		100	10-15
Brocolis	en fleurs	Panier vapeur		100	8-10
Petits pois	-	Panier vapeur		100	5-10
Fenouil	en tranches	Panier vapeur		100	10-14
Haricots verts	entier	Panier vapeur		100	15-25
Carottes	en tranches	Panier vapeur		100	10-20

Plat	Taille/quantité	Accessoires/réceptacles	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Chou-rave	en tranches	Panier vapeur		100	15-25
Poireaux	en tranches	Panier vapeur		100	6-9
Épis de maïs	entier	Panier vapeur		100	25-35
Bettes	En lanières	Panier vapeur		100	8-10
Asperges vertes	entier	Panier vapeur		100	7-12
Asperges blanches	entier	Panier vapeur		100	10-15
Épinards	-	Panier vapeur		100	2-3
Romanesco	en fleurs	Panier vapeur		100	8-12
Choux de Bruxelles	en fleurs	Panier vapeur		100	10-20
Pak Choi	coupé en deux	Panier vapeur		100	8-10
Betteraves rouges	entier	Panier vapeur		100	40-50
Chou rouge	En lanières	Panier vapeur		100	25-35
Chou blanc	En lanières	Panier vapeur		100	25-35
Courgettes	en tranches	Panier vapeur		100	3-4
Pois mange-tout	-	Panier vapeur		100	8-12

19.4 Garnitures et légumes secs

Placez les garnitures dans le panier vapeur.

Cuire des garnitures et légumes secs

1. Ajoutez de l'eau ou du liquide dans les proportions indiquées.

Exemple : 1:1,5 = pour 100 g de riz, ajouter 150 ml de liquide.

2. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.

Remarque : Vous avez besoin d'un récipient pour le riz, les céréales et les légumineuses. Mélangez le riz et l'eau dans les proportions indiquées.

Recommandations de réglage pour les garnitures et légumes secs

Plat	Taille/quantité	Accessoires/réceptacles	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Pommes de terre en robe des champs	entier	Panier vapeur		100	35-45
Pommes de terre à l'anglaise	En quartiers	Panier vapeur		100	20-25
Quenelles	-	Panier vapeur		100	15-20
Riz complet	1:1,5	Panier vapeur		100	35-40
Riz long grain	1:1,5	Panier vapeur		100	20-30
Riz Basmati	1:1,5	Panier vapeur		100	15-25
Risotto	1:2	Panier vapeur		100	30-40
Lentilles	1:2	Panier vapeur		100	30-40
Couscous	1:1	Panier vapeur		100	6-10
Blé vert, moulu	1:2,5	Panier vapeur		100	15-20
Millet, entier	1:2,5	Panier vapeur		100	25-35
Boulghour	1:2	Panier vapeur		100	25-35
Quinoa	1:2	Panier vapeur		100	25-35
Pâtes, fraîches, du frigo	-	Panier vapeur		100	5-15

19.5 Volaille et viande

Recommandations de réglage pour la préparation de volaille et de viande.

Recommandations de réglage pour de la volaille et de la viande

Plat	Taille/quantité	Accessoires/réceptacles	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Blanc de poulet	de 0,15 kg	Panier vapeur		100	20-30
Magret de canard	de 0,35 kg Après la cuisson à la vapeur, faites revenir à feu vif dans une poêle chaude.	Panier vapeur		100	12-18
Travers de porc fumé	en tranches	Panier vapeur		100	15-20
Saucisses viennoises	-	Panier vapeur		80-90	12-18
Saucisses blanches	-	Panier vapeur		80-90	20-25

19.6 Poissons et fruits de mer

Recommandations de réglage pour la cuisson du poisson et des fruits de mer.

Remarque : Pour des raisons hygiéniques, placez le poisson dans un récipient adapté et placez celui-ci dans le panier vapeur.

Recommandations de réglage pour le poisson et les fruits de mer

Plat	Taille/quantité	Accessoires/réceptacles	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Truite, entière	de 0,2 kg	Panier vapeur		80-90	12-15
Dorade, entière	de 0,3 kg	Panier vapeur		80-90	15-25
Dorade, filet	de 0,15 kg	Panier vapeur		80-90	10-20
Cabillaud, filet	de 0,15 kg	Panier vapeur		80-90	10-14
Saumon, filet	de 0,15 kg	Panier vapeur		100	8-10
Sébaste, filet	de 0,15 kg	Panier vapeur		80-90	10-20
Moules	1,5 kg	Panier vapeur		100	10-15
Coquilles St-Jacques	-	Panier vapeur		100	10-15
Crevettes	-	Panier vapeur		100	10-15

19.7 Recommandations de réglage pour d'autres mets

Plat	Taille/quantité	Accessoires/réceptacles	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Quenelles de semoule	-	Panier vapeur		90-95	7-10
Œufs, durs	Calibre M, max. 1,8 kg	Panier vapeur		100	10-12
Œufs, à la coque	Calibre M, max. 1 kg	Panier vapeur		100	6-8

19.8 Desserts, compote

Placez les garnitures dans le panier vapeur.

Préparer de la compote

1. Pesez les fruits.
2. Ajoutez environ 1/3 de la quantité d'eau.
3. Ajoutez du sucre et des épices selon votre goût.
4. Réglez l'appareil selon les réglages recommandés.

Préparer du yaourt

1. Chauffez le lait sur la table de cuisson à 90°C. Laissez refroidir le lait à environ 40°C.
Si vous utilisez du lait UHT, faites-le chauffer à 40 °C. Cette température est suffisante pour du lait UHT.
2. Mélangez 150 g de yaourt (froid) dans le lait.
3. Versez le mélange dans des tasses ou des petits bocal et couvrez avec du film alimentaire.
4. Placez les tasses ou les verres sur le panier vapeur.

5. Réglez l'appareil selon les réglages recommandés.
6. Après la préparation, laissez refroidir le yaourt au réfrigérateur.

Préparer du riz au lait

1. Pesez le riz.

2. Ajoutez 2,5 fois la quantité de lait.
3. Versez le riz et le lait jusqu'à une hauteur maximale de 2,5 cm dans un bol.
4. Réglez l'appareil selon les réglages recommandés.
5. 5. Mélangez le riz au lait après la cuisson.
- ✓ Le riz au lait absorbe le lait restant.

Recommandations de réglage pour les desserts et les compotes

Plat	Taille/quantité	Accessoires/récipients	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Petits pains blancs à la vapeur	-	Panier vapeur		100	20-30
Crème caramel	Répartissez uniformément dans des ramequins	Panier vapeur		85	25-35
Riz au lait	Utilisez un récipient adapté	Panier vapeur		100	30-40
Yaourt	Si le verre est trop haut, vous pouvez le poser directement sur la sole du compartiment de cuisson, mais pas sur la coupelle d'évaporation.	Panier vapeur		40	300-360
Compote de fruits	Utilisez un récipient adapté	Panier vapeur		100	10-15

19.9 Régénérer

La fonction Réchauffer réchauffe en douceur les aliments déjà cuits. Les mets ont un goût et un aspect identiques à ceux fraîchement préparés.

Remarque : Placez les mets sur une assiette ou dans un récipient adapté.

Recommandations de réglage pour réchauffer

Plat	Taille/quantité	Accessoires/récipients	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Légumes, du réfrigérateur	250 g	Panier vapeur		100	10-15
Pâtes, pommes de terre, riz	-	Panier vapeur		100	10-25
Plat, réfrigéré, 1 portion	-	Panier vapeur		100	10-20

19.10 Décongélation

Cet appareil décongèle les aliments surgelés plus délicatement et plus uniformément qu'un micro-ondes.

Décongeler des mets congelés

1. Retirez les aliments de leur emballage avant qu'ils ne décongelent.
2. Décongelez uniquement la quantité d'aliments dont vous avez besoin tout de suite.
3. Retournez les aliments à la moitié du temps de décongélation.
4. Séparez les aliments surgelés en morceaux, tels que les baies ou les morceaux de légumes.

Remarques

- Choisissez la durée de décongélation en fonction de la taille, du poids et de la forme des aliments congelés. Pour réduire la durée de décongélation, posez les aliments à plat ou séparés.
- Les aliments décongelés s'abîment plus facilement que les aliments frais. Les aliments doivent être préparés immédiatement après leur décongélation et bien cuits.
- Le poisson ne doit pas être complètement décongelé. Le poisson est suffisamment décongelé lorsque la surface est suffisamment molle pour absorber les épices. Cuisez-le ensuite immédiatement.

Recommandations de réglage pour décongeler

Plat	Taille/quantité	Accessoires/réceptacles	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Baies	0,5 kg	Panier vapeur		45-55	15-20
Légumes	0,5 kg	Panier vapeur		40-50	15-20

19.11 Stériliser

Votre appareil est doté d'une fonction de désinfection.

Recommandations de réglage pour désinfecter

Plat	Taille/quantité	Accessoires/réceptacles	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Biberon	-	Panier vapeur		100	30
Pot de yaourt	-	Panier vapeur		100	30

19.12 Laisser lever la pâte

Avec votre appareil, la pâte monte nettement plus rapidement qu'à température ambiante.

Remarque : Tapissez le petit panier vapeur avec du papier de cuisson.

Recommandations de réglage pour la pâte à la levure

Plat	Taille/quantité	Accessoires/réceptacles	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Viennoiseries sucrées au levain	8 portions	Panier vapeur		45	20-40
Petits pains	8 portions	Panier vapeur		35	30-40

19.13 Produits surgelés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage. Les temps de cuisson indiqués s'appliquent

pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.

Mode décongélation et le réchauffement d'aliments surgelés

Remarque : Utilisez des plats ou des réceptacles adaptés et placez-les dans le panier vapeur.

Plat	Taille/quantité	Accessoires/réceptacles	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Truite, entière	de 0,2 kg	Panier vapeur		80-100	20-30
Saumon, filet	de 0,15 kg	Panier vapeur		80-100	15-25
Crevettes	-	Panier vapeur		80-100	15-25
Brocoli, blanchi	-	Panier vapeur		100	6-10
Chou-fleur, blanchi	-	Panier vapeur		100	5-8
Haricots, blanchis	-	Panier vapeur		100	6-10
Petits pois, blanchis	-	Panier vapeur		100	5-12
Carottes, blanchies	1 kg	Panier vapeur		100	4-6
Macédoine de légumes, blanchie	1 kg	Panier vapeur		100	6-10
Choux de Bruxelles, blanchis	1 kg	Panier vapeur		100	5-10

19.14 Plats tests

Les informations contenues dans cette section sont destinées aux instituts d'essai pour faciliter les essais de l'appareil selon la norme EN 60350-1.

Recommandations de réglage pour des plats de contrôle

Plat	Taille/quantité	Accessoires/récipients	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Brocoli, frais	300 g	Panier vapeur		100	7-9
Brocolis, frais, dans un petit panier vapeur	-	Panier vapeur		100	7-9
Petits pois, surgelés, dans un petit panier vapeur	-	Panier vapeur		100	Le contrôle est terminé lorsque la température de 85 °C est atteinte à l'endroit le plus froid.

20 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.



20.1 Consignes générales de montage

Respectez ces consignes avant de commencer à installer l'appareil.

Contrôlez l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne le raccordez pas s'il présente une avarie en raison du transport.

Avant la mise en service, retirez le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et de la porte.

20.2 Installation en toute sécurité

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous installez cet appareil.

AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

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

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

AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

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.

Les installations non conformes sont dangereuses.

- N'alimentez jamais l'appareil par l'intermédiaire d'un appareil de commutation externe, par ex. une minuterie ou une télécommande.
- Lors de l'installation de l'appareil, veiller à ce que le cordon d'alimentation secteur ne soit pas coincé ni endommagé.

AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

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

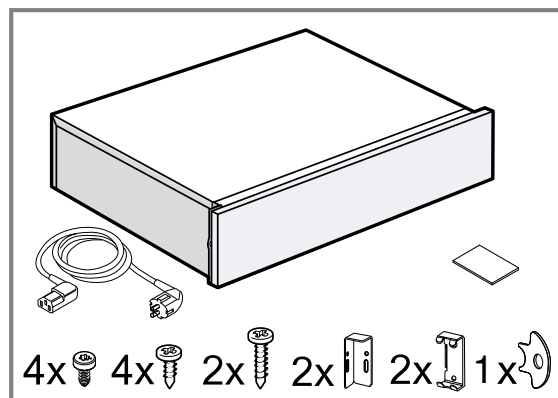
- Ne pas utiliser de rallonge ni de bloc multiprise.
- Utiliser uniquement des adaptateurs et cordons d'alimentation secteur agréés par le fabricant.
- Si le cordon d'alimentation secteur est trop court et qu'aucun cordon d'alimentation plus long n'est disponible, contacter un électricien.

cien spécialisé pour adapter l'installation domestique.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !
 Certaines pièces accessibles lors du montage peuvent présenter des arêtes coupantes.
 ▶ Porter des gants de protection.

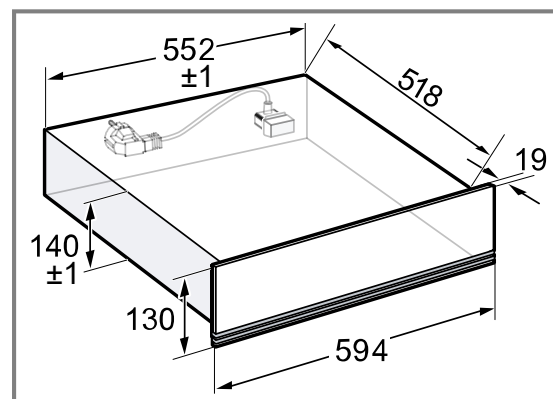
20.3 Contenu de la livraison

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.



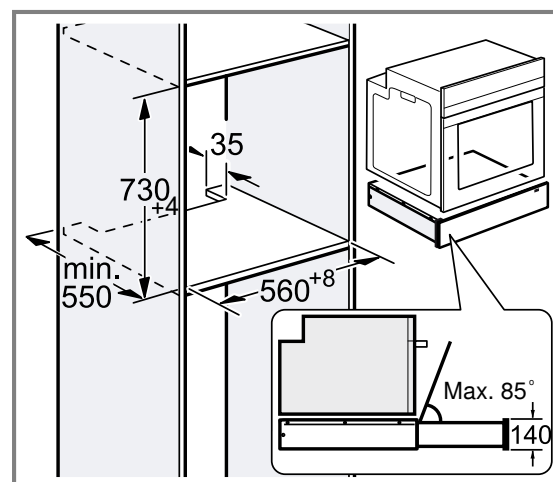
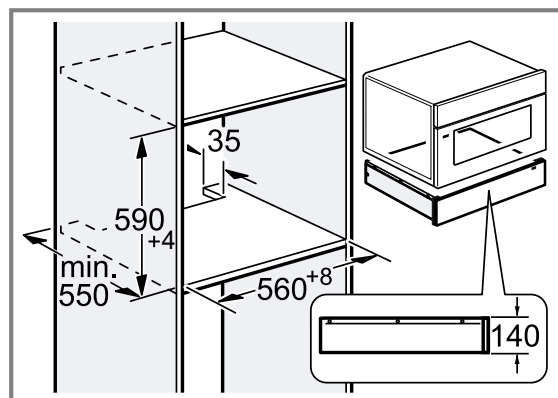
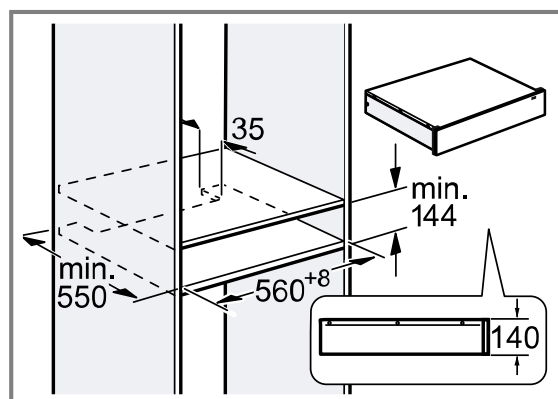
20.4 Dimensions de l'appareil

Vous trouverez ici les dimensions de l'appareil

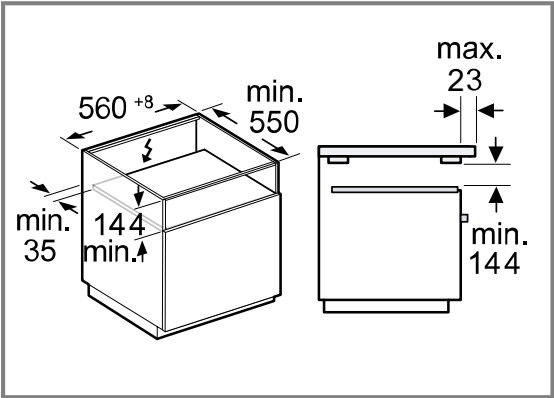


20.5 Montage dans un élément

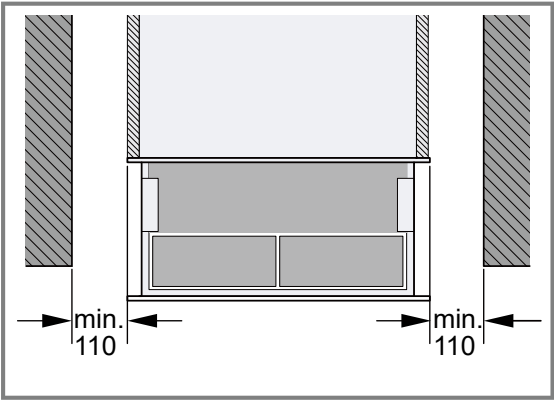
Observer les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation dans le meuble haut.



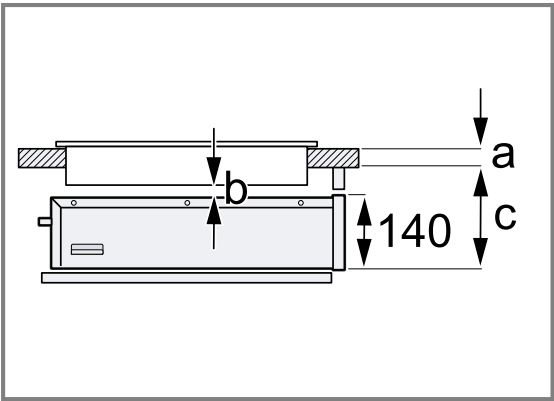
Montage sous plan de travail



Remarque : Un dépassement plus important pouvant aller jusqu'à 50 mm est possible, mais il n'est alors plus possible de retirer le réservoir d'eau pendant le fonctionnement.
En cas de montage au mur à côté d'un élément :



Remarque : Si la profondeur du mur des deux côtés de l'élément adjacent est supérieure à celle de l'élément, une distance minimale de 110 mm doit être respectée. Une distance inférieure à cette valeur peut empêcher le montage de l'appareil.
Respectez les mesures suivantes en cas d'encastrement de l'appareil sous un plan de travail ou une table de cuisson :



Unités de mesure : mm	a posé ou affleurant	B	c posé ou affleurant
Cuisinière à induction	30/30	5	200/201
Table de cuisson induction Full Zone	40/40	5	210/211
Table de cuisson gaz	32/43	5	190/193
Cuisinière électrique	30/30	5	190/197

a : épaisseur du plan de travail conformément aux recommandations figurant dans les instructions de montage de la cuisinière.

b : distance requise entre la table de cuisson et le tiroir vapeur.

c : distance requise entre le fond du tiroir et le dessous du plan de travail.

Remarque : Respectez les instructions de montage de la table de cuisson.

20.6 Combiner le tiroir vapeur avec d'autres appareils

ATTENTION

Le bandeau de commande ne doit pas être endommagé lors de l'insertion de l'appareil.

- ▶ N'endommagez pas l'appareil en insérant le tiroir à vapeur dans le bandeau frontal.
- ▶ Avant d'installer un autre appareil, collez du ruban adhésif le long du bord supérieur du tiroir à vapeur afin de protéger son bandeau frontal.

1. Ce tiroir vapeur est compatible avec tous les appareils Bosch série 6 Fullsize Line et tous les appareils Bosch série 8.
2. Combinez uniquement les appareils appropriés de la même marque et de la même série.
3. Installez d'abord le tiroir à vapeur.
4. Introduisez l'appareil dans la niche d'encastrement au-dessus du tiroir à vapeur.
5. Respectez les instructions de montage de l'appareil.
6. Retirez le ruban adhésif du bord supérieur du tiroir à vapeur.

Remarque : Pour toute autre installation combinée, il convient d'utiliser un plancher séparateur.

20.7 Conseils concernant le branchement électrique

Respectez les présentes consignes pour pouvoir effectuer le branchement électrique de l'appareil en toute sécurité.

L'appareil doit uniquement être raccordé au moyen du cordon d'alimentation secteur fourni. Brancher le cordon d'alimentation secteur au dos de l'appareil.

Des cordons d'alimentation secteur avec différents types de prise sont disponibles auprès du service après-vente.

Ne pas utiliser de multiprise, ni de barrettes de connexion ou de rallonges électriques. Risque d'incendie en cas de surcharge.

20.8 Remarques concernant le branchement électrique

Pour pouvoir connecter l'appareil électriquement en toute sécurité, respectez ces consignes.

- L'appareil doit uniquement être raccordé à une prise de courant de sécurité installée de manière réglementaire. Seul un électricien agréé est habilité à installer ou à déplacer une prise ou à changer le cordon d'alimentation secteur, en respectant les prescriptions en vigueur.
- L'appareil doit uniquement être raccordé au moyen du câble de raccordement fourni. Connectez le cordon d'alimentation secteur au dos de l'appareil.
- Des câbles de raccordement avec différents types de prise sont disponibles auprès du service après-vente.

- N'utilisez pas de prise multiple, ni de barrettes de connexion ou de rallonges électriques. Il existe un risque d'incendie en cas de surcharge.
- Si la prise n'est plus accessible après l'installation, un système coupe-circuit dans les phases est à prévoir dans l'installation à câblage fixe, conformément aux dispositions d'installation.

20.9 Meuble d'encastrement

Vous trouverez ici des conseils pour une installation en toute sécurité.

ATTENTION

Une surchauffe de l'appareil est possible s'il est installé derrière une plaque décorative.

- ▶ N'installez pas l'appareil derrière une plaque décorative.

Le meuble d'encastrement doit être sans paroi derrière l'appareil.

Une distance minimale doit être respectée entre le mur et le plancher de l'armoire ou la paroi arrière de l'armoire située au-dessus.

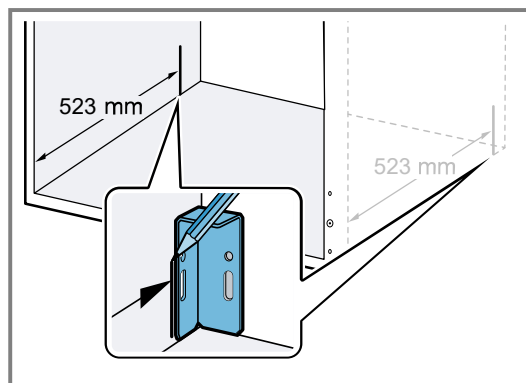
Respectez les instructions de montage de l'appareil ci-dessus.

Si n'est pas possible de placer un fond de séparation au-dessus de l'appareil ou au-dessus du four, installez une protection anti-basculement sur l'appareil. Vous pouvez vous procurer une sécurité anti-basculement appropriée auprès du service après-vente, sur notre site Web ou dans la boutique en ligne.

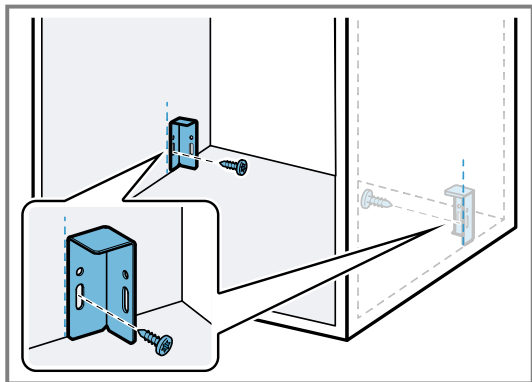
20.10 Installation

Installation de dispositifs anti-basculement

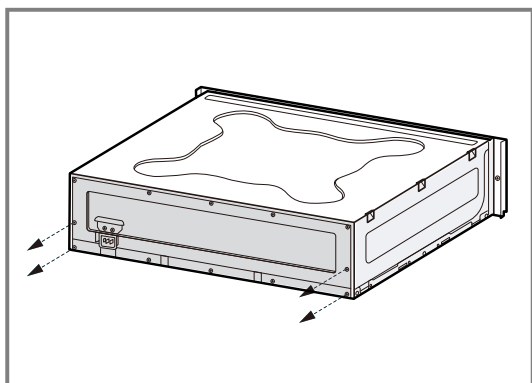
1. Mesurez 523 mm à partir du bord avant de l'élément et marquez les deux côtés de la niche d'encastrement.



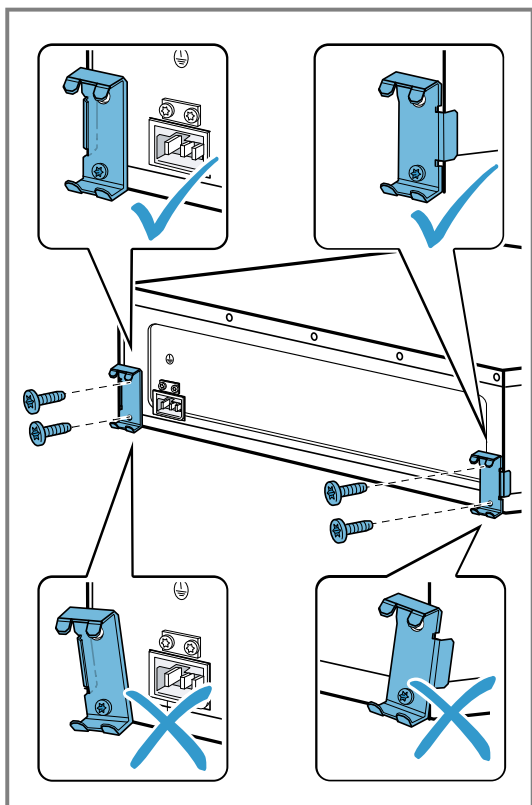
2. Après avoir marqué les deux équerres, vissez-les dans les trous oblongs à l'aide de 2 vis M4*15.



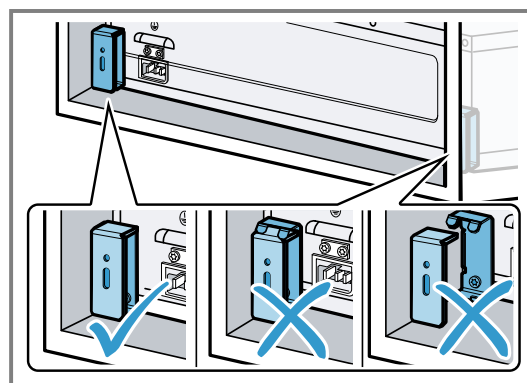
3. Posez l'appareil sur une surface plane.
4. Dévissez les 4 vis inférieures au dos de l'appareil.



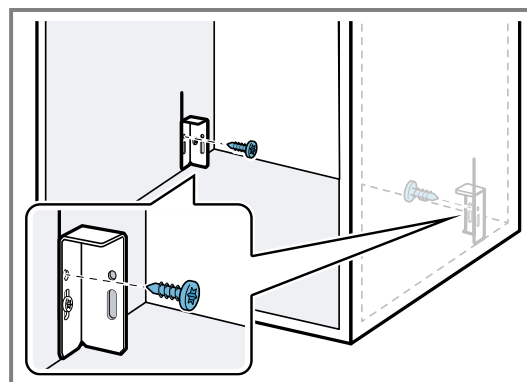
5. Fixez les deux équerres métalliques au dos de l'appareil à l'aide de 2 vis M4*9 chacune.
► Assurez-vous que les supports métalliques sont alignés exactement avec le bord de l'appareil.



6. Insérez l'appareil dans la niche d'encastrement et vérifiez que le dispositif anti-basculement est bien enclenché.



7. Si nécessaire, corrigez la position des supports à l'aide des trous oblongs.
8. Vissez enfin les supports dans la niche d'encastrement.



9. Branchez le cordon d'alimentation secteur sur l'appareil.
10. Introduisez l'appareil dans le meuble d'encastrement.
11. Retirez les bandes adhésives du bandeau frontal.
12. Ouvrez l'appareil avec précaution et vérifiez si la sécurité anti-basculement fonctionne.

Monter l'appareil

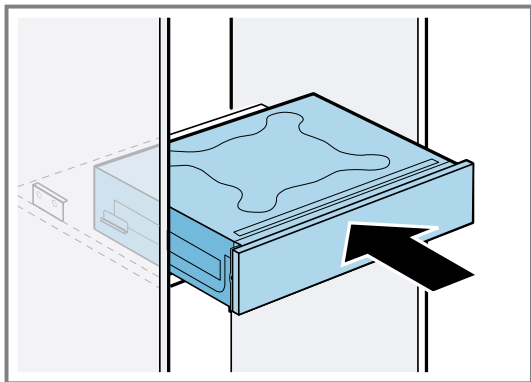
⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

L'appareil peut basculer lorsqu'il est ouvert.

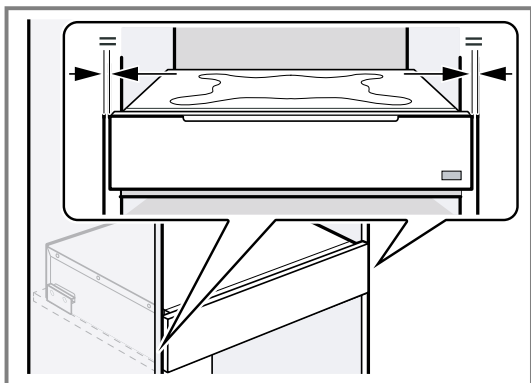
- En cas de montage sans plancher intermédiaire, lesté l'appareil avec un poids approprié avant de l'ouvrir.

1. Branchez le cordon d'alimentation secteur sur l'appareil.

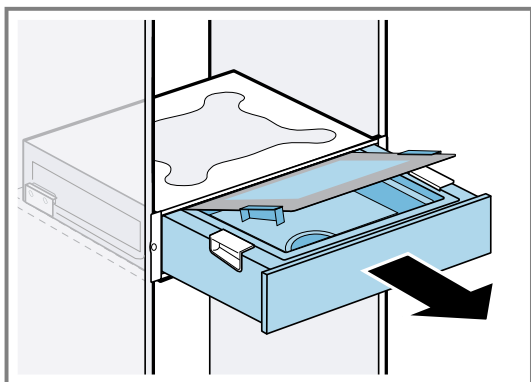
2. Introduisez l'appareil dans la niche d'encastrement.
 - Ne pincez pas le cordon d'alimentation secteur.



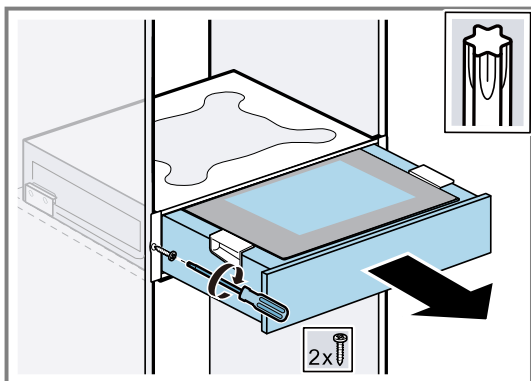
3. Centrez l'appareil.



4. Retirez les bandes adhésives du bandeau frontal.
5. Pour contrôler la protection anti-bascullement, ouvrez le tiroir avec précaution.



6. Vissez l'appareil dans le meuble d'encastrement.

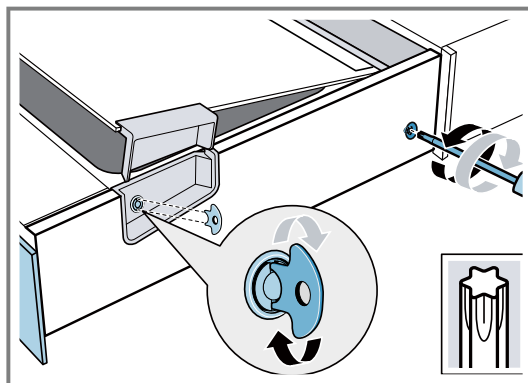


7. Brancher le cordon d'alimentation secteur dans une prise avec mise à la terre.
Une fois installé, le cordon d'alimentation ne doit toucher ni l'arrière ni le dessous de l'appareil.

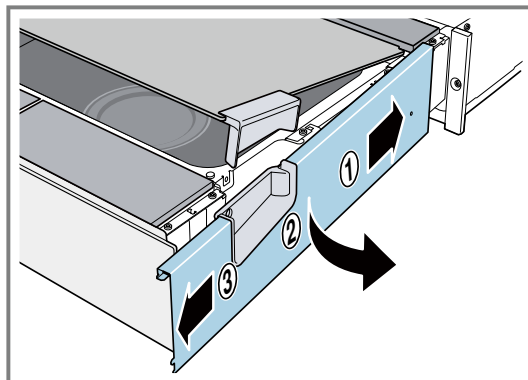
Réglage du panneau frontal de l'appareil

Réglez le panneau avant de l'appareil vers le haut ou vers le bas selon vos besoins.

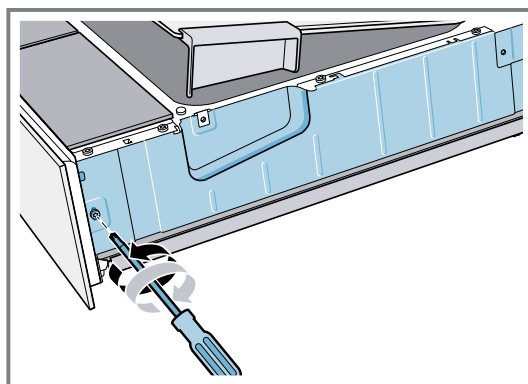
1. Extrayez le tiroir, ouvrez le couvercle en verre.
2. À l'aide de l'outil de démontage fourni, desserrez la vis de verrouillage, rangez soigneusement l'outil et retirez une vis du panneau décoratif.



3. Retirez le panneau de revêtement.



4. Desserrez la vis située sur le côté du bandeau frontal sans la dévisser complètement. Alignez le bandeau frontal vers le haut ou vers le bas.



La plage d'étalonnage maximale est comprise entre -2 et +1 mm.

5. Serrez les vis et remettez le panneau de revêtement en place.

Puoi trovare ulteriori info e spiegazioni online. Scansiona il codice QR sul frontespizio.



Indice

MANUALE UTENTE

1	Sicurezza	61
2	Evitare danni materiali	62
3	Tutela dell'ambiente e risparmio	63
4	Conoscere l'apparecchio	63
5	Modalità di funzionamento	65
6	Accessori	66
7	Prima del primo utilizzo	66
8	Comandi di base	67
9	Programmi	69
10	sicurezza bambini	70

11	Impostazioni di base	70
12	Home Connect	71
13	Pulizia e cura	73
14	Sistemazione guasti	75
15	Smaltimento	78
16	Servizio di assistenza clienti	78
17	Informazioni sul software libero e open source	78
18	Dichiarazione di conformità	79
19	Funziona così	79
20	ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO	86
20.2	Montaggio sicuro	86

1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;

1.3 Limitazione di utilizzo

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da

bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati. Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

1.4 Utilizzo in sicurezza

AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

L'accessorio o la stoviglia si surriscalda durante l'utilizzo.

- Servirsi delle presine per estrarre gli accessori caldi o la stoviglia dall'apparecchio. Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.
- Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

- Non toccare mai le parti roventi.
 - Tenere lontano i bambini.
- Durante il funzionamento, la superficie del coperchio può diventare molto calda.
- Per aprire, utilizzare sempre il manico.

Aperto il coperchio di vetro potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Il vapore può essere invisibile a causa della sua temperatura.

- ▶ All'apertura del coperchio di vetro mantenere una distanza sufficiente.
- ▶ Aprire cautamente il coperchio di vetro.
- ▶ Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.

La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore.

- ▶ Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.

Dopo lo spegnimento, l'acqua presente nella vaschetta di evaporazione è ancora calda.

- ▶ Non svuotare mai la vaschetta di evaporazione subito dopo lo spegnimento dell'apparecchio.
- ▶ Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di procedere alla pulizia.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Nel vano cottura, i vapori che si generano dai liquidi infiammabili potrebbero prendere fuoco entrando in contatto con le superfici calde e provocare una deflagrazione. Il coperchio può essere proiettato in aria a causa di un malfunzionamento del meccanismo di bloccaggio. Potrebbero fuoriuscire vapori molto caldi o fiammate.

- ▶ Non introdurre nel serbatoio dell'acqua liquidi infiammabili (ad es. bevande alcoliche).
- ▶ Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua o con la soluzione decalcificante raccomandata.

Il vano interno dell'apparecchio si surriscalda molto, materiali infiammabili potrebbero prendere fuoco.

- ▶ Non conservare mai oggetti infiammabili o contenitori in plastica nell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato possono essere pericolosi.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.

- ▶ Non utilizzare cavi di prolunga o prese multiple.
- ▶ Durante l'uso, assicurarsi che la spina sia inserita completamente nella presa e che sia collegata saldamente.

Un isolamento danneggiato del cavo di allacciamento alla rete costituisce un pericolo.

- ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con fonti di calore o parti dell'apparecchio calde.
- ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con spigoli vivi.
- ▶ Non piegare, schiacciare o modificare mai il cavo di allacciamento alla rete.

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo: magnetismo!

Nel pannello di comando o negli elementi di comando sono inseriti magneti permanenti che possono interferire con gli impianti elettronici, quali ad es. pacemaker o pompe di insulina.

- ▶ I portatori di impianti elettronici devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dal pannello di comando.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.

I bambini possono inspirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Poiché ciò potrebbe graffiare la superficie di vetro e causarne la rottura,

- ▶ non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il coperchio di vetro del cassetto vapore.

2 Evitare danni materiali

Utilizzare solo una stoviglia resistente al calore e al vapore.

ATTENZIONE

Il pannello di controllo o le altre superfici delicate vengono danneggiati se la soluzione decalcificante entra in contatto con essi.

- ▶ Rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.

L'acqua calda nel relativo serbatoio può danneggiare il sistema del vapore.

- ▶ Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua fredda.

La presenza di umidità nel vano cottura per lungo tempo causa corrosione.

- ▶ Non conservare alimenti umidi all'interno del vano cottura chiuso per periodi di tempo prolungati.
- ▶ Non conservare gli alimenti all'interno del vano cottura.

Una manutenzione non conforme può causare corrosione nel vano di cottura.

- ▶ Attenersi alle istruzioni di cura e di pulizia.
- ▶ Rimuovere la sporcizia dal vano cottura subito dopo che l'apparecchio si è raffreddato.

Un accumulo di calore danneggia l'apparecchio.

- ▶ Non riporre mai alcun accessorio, né pellicola, carta da forno né stoviglie sul fondo del vano di cottura.

- ▶ Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola.
- ▶ Il fondo del vano di cottura e la vaschetta di evaporazione devono restare liberi.
- ▶ Inserire sempre le stoviglie in un recipiente forato. La distrazione durante l'utilizzo può comportare danni all'apparecchio.
- ▶ Aprire e chiudere il coperchio di vetro lentamente.
- ▶ Non collocare oggetti sul coperchio di vetro.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio come superficie di lavoro o d'appoggio.
- ▶ Non fare cadere oggetti sul coperchio di vetro.
- ▶ Estrarre completamente il cassetto durante l'utilizzo.
- ▶ Chiudere completamente il cassetto dopo l'utilizzo. Un peso eccessivo o un uso improprio possono danneggiare l'apparecchio.
- ▶ Non appoggiarsi o aggrapparsi all'apparecchio.
- ▶ Non spostare l'apparecchio quando il coperchio del serbatoio dell'acqua è aperto.
- ▶ Non premere con forza il coperchio del serbatoio dell'acqua verso destra.
- ▶ Prima dell'uso, installare e fissare l'apparecchio all'interno del mobile.
- ▶ Fissare il mobile alla parete prima dell'uso.

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Smaltimento dell'imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

- ▶ Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Preriscaldare l'apparecchio solo se previsto dalla ricetta o dalle impostazioni consigliate → *Pagina 79*.

- ✓ Non preriscaldare l'apparecchio significa risparmiare fino al 20% di energia.

Durante la cottura, aprire il meno possibile lo sportello dell'apparecchio.

Se durante il funzionamento è davvero necessario aprire il coperchio, farlo al massimo due volte e ridurre al minimo il tempo di apertura.

- ✓ La temperatura nel vano cottura rimane invariata, non è necessario riscaldare nuovamente l'apparecchio.

Posizionare le stoviglie in modo uniforme.

- ✓ Per garantire una buona distribuzione del calore.

Nota: In conformità al regolamento UE relativo alla progettazione ecocompatibile 2023/826, questo apparecchio si trova in uno stato diverso quando è spento. Di seguito si parla di modo di consumo ridotto.

Anche quando la funzione principale non è attiva, l'apparecchio richiede energia:

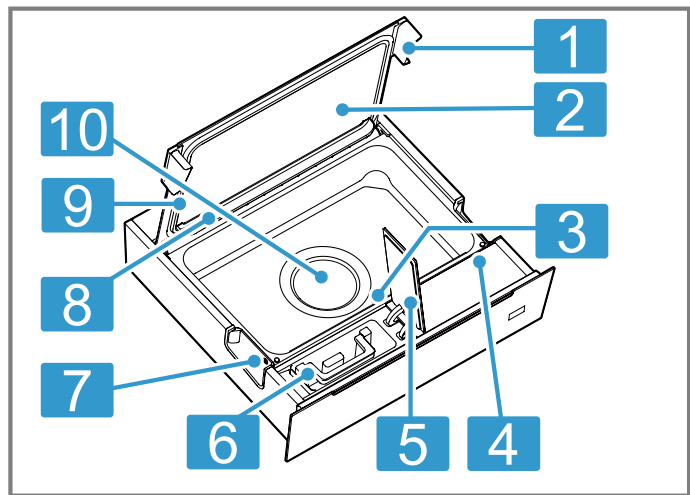
- Rilevamento dell'azionamento dei comandi touch control
- Monitoraggio dell'apertura sportello
- Modifica dell'ora (senza visualizzazione)

Per definizione, quindi, non esiste né uno stato "off" né uno stato "standby", motivo per cui si parla di modo di consumo ridotto. Per misurare la modalità di consumo ridotto è necessario utilizzare la norma EN IEC 60350-1:2023.

4 Conoscere l'apparecchio

4.1 Apparecchio

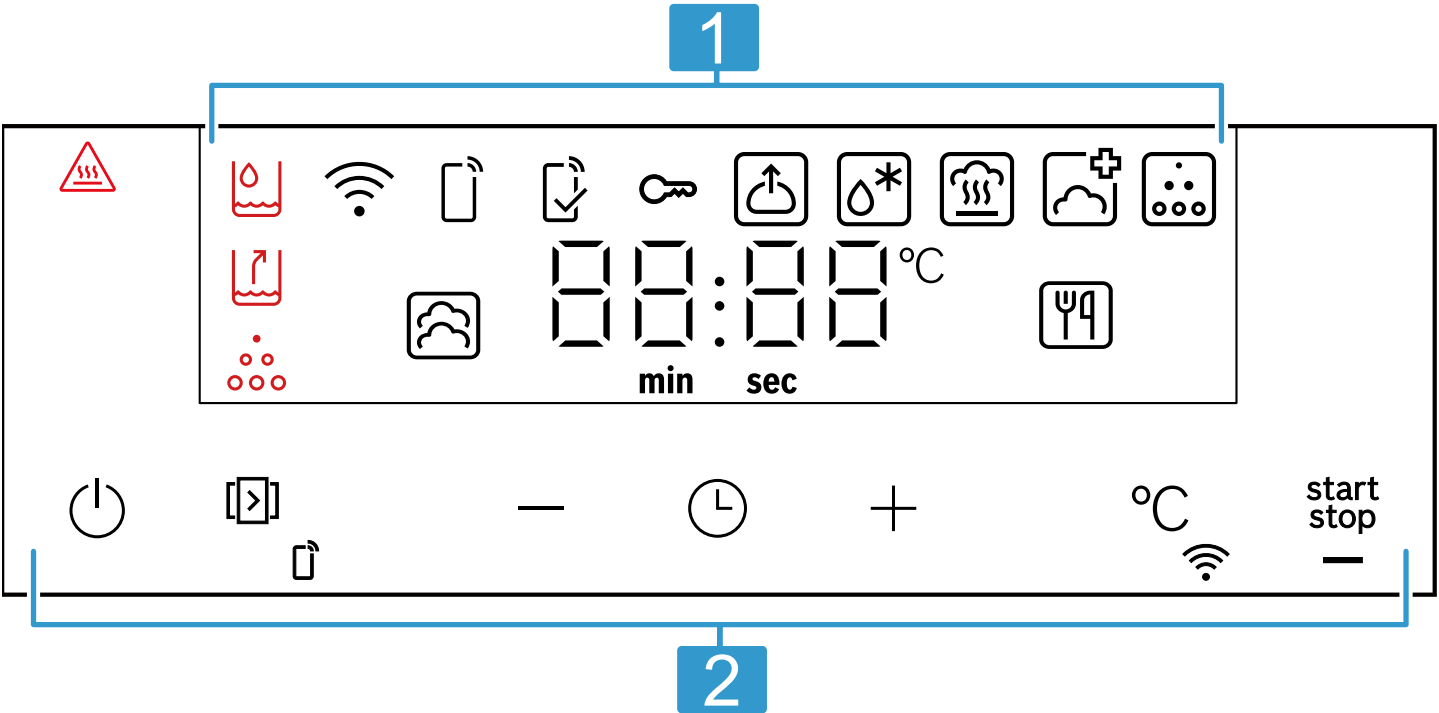
Di seguito è riportata una panoramica dei componenti dell'apparecchio.



1	Manico sul coperchio
2	Coperchio in vetro
3	Sensore di temperatura
4	Pannello di comando
5	Coperchio del serbatoio
6	Manico del serbatoio dell'acqua
7	Bloccaggio del coperchio in vetro
8	Guida di condensazione
9	Guarnizione
10	Vaschetta di evaporazione

4.2 Campi di comando

Il pannello di comando consente di impostare tutte le funzioni dell'apparecchio e di ottenere informazioni sullo stato di esercizio.
I particolari illustrati nell'immagine possono variare in base al tipo di apparecchio, ad es. colore e forma.



1	Display Sul display vengono visualizzati i valori di impostazione aggiornati, le possibilità di selezione o i testi di avvertenza. → "Display", Pagina 64
2	Campi tattili Con i tasti è possibile impostare direttamente diverse funzioni. → "Tasti", Pagina 65

Simbolo	Note
⚠	Indicazione relativa alla protezione contro le scottature (si illumina quando la temperatura nel vano cottura è ≥60 °C)
🚰	Riempimento/sostituzione del serbatoio dell'acqua
🚰	Svuotamento del serbatoio dell'acqua
🧼	Promemoria decalcificazione
📶	Simbolo acceso: il Wi-Fi è attivo e l'apparecchio è collegato alla rete domestica. Simbolo lampeggiante: configurazione della rete in corso.
📶	Attivazione dell'avvio remoto

4.3 Display

Qui è riportata una breve descrizione delle diverse informazioni visualizzate.

Simbolo	Note
	Attualmente è in esecuzione una modalità o un programma avviato tramite l'app Home Connect che non può essere impostato direttamente sull'apparecchio.
	Attivazione della sicurezza bambini
	Lievitazione impasto
	Scongellare
	Rigenerazione
	Disinfezione
	Decalcificazione
	Cottura a vapore
	Programmi

4.4 Tasti

Con i tasti si selezionano direttamente le diverse funzioni.

Simbolo	Note
	Accendere o spegnere l'apparecchio. → "Comandi di base", Pagina 67
	Premere brevemente per selezionare il programma.
	Premere a lungo per attivare/disattivare l'avvio remoto.
—	Ridurre i valori di impostazione.
	Impostare la durata. Per richiamare le impostazioni di base, con l'apparecchio spento tenere premuto circa 3 secondi.

Simbolo	Note
+	Aumentare il valore di regolazione.
	Premere brevemente per selezionare la temperatura. → "Comandi di base", Pagina 67
	Premere a lungo per avviare l'assistenza di Home Connect. → "Home Connect", Pagina 71
start stop	Avviare o mettere in pausa il funzionamento.

4.5 Controllo del riscaldamento

Finché l'apparecchio si riscalda, viene visualizzata un'indicazione del riscaldamento.

Se durante il processo di riscaldamento dell'apparecchio la temperatura è ancora inferiore alla temperatura di riscaldamento impostata, l'indicatore - - - lampeggia.

Quando la temperatura raggiunge quella impostata, il display smette di visualizzare il riscaldamento e inizia il conto alla rovescia.

4.6 Modalità di risparmio energetico

Se l'apparecchio non viene utilizzato nuovamente prima dell'avvio o al termine del funzionamento, oppure se lo sportello del cassetto non viene aperto o chiuso entro 13 minuti, l'apparecchio passa in automatico alla modalità standby e il display rimane spento.

Nota: Quando l'apparecchio è connesso al Wi-Fi, si illumina solo

5 Modalità di funzionamento

Qui è disponibile una panoramica delle modalità di funzionamento e delle funzioni principali dell'apparecchio.

5.1 Tipi di riscaldamento con vapore

Qui è riportata una panoramica dei tipi di riscaldamento con vapore.

Simbolo	Nome	Utilizzo
	Cottura a vapore	Il vapore caldo avvolge le pietanze, evitando così la perdita di sostanze nutritive. Con questo metodo di preparazione, la forma, il colore e l'aroma tipico degli alimenti restano inalterati.
	Rigenerazione	Riscaldare delicatamente i cibi cotti.
	Lievitazione impasto	L'impasto lievita molto più rapidamente di quanto avvenga a temperatura ambiente e non si secca; ideale per la lievitazione in pezzi.
	Scongellare	Scongellare alimenti surgelati o congelati rapidamente.
	Disinfezione	Temperature elevate prolungate possono uccidere la maggior parte dei batteri presenti nelle stoviglie.

5.2 Ulteriori funzioni

Di seguito è riportata una panoramica delle funzioni ulteriori dell'apparecchio.

Simbolo	Nome	Utilizzo
	Decalcificazione	Per consentire un funzionamento duraturo dell'apparecchio, decalcificarlo regolarmente. → "Decalcificazione", Pagina 74
	Programmi	L'apparecchio offre 10 piatti tra cui scegliere. → "Programmi", Pagina 69

Home Connect

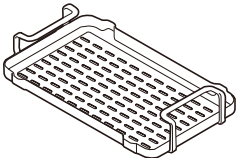
A seconda del tipo di apparecchio, con l'app Home Connect sono disponibili funzioni aggiuntive o più

avanzate. Le informazioni in merito sono riportate nell'app.

→ "Home Connect", Pagina 71

6 Accessori

Utilizzare gli accessori originali in quanto prodotti appositamente per questo apparecchio.

Accessori	Utilizzo
Inserto per cottura a vapore 	- Le pietanze possono essere posizionate direttamente sull'inserto per la cottura a vapore. - Posizionare le stoviglie adatte alla cottura a vapore sull'inserto.

6.1 Avvertenze sugli accessori

Inserto per cottura a vapore

L'inserto per la cottura a vapore in plastica garantisce una temperatura superficiale uniforme. Il vapore sale attraverso i fori dell'inserto per la cottura a vapore e avvolge le pietanze.

Il centro dell'inserto per la cottura a vapore è chiuso. L'acqua bollente rimane lontana dall'alimento superiore. Si evitano scottature causate da gocce d'acqua. Le scanalature longitudinali servono a raccogliere l'acqua di condensa. Dopo l'uso, rimuovere l'acqua di condensa accumulata.

→ "Spugna per pulizia", Pagina 73

Estrazione dell'inserto per la cottura a vapore dal vano cottura

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento, la superficie del coperchio può diventare molto calda.

- ▶ Per aprire, utilizzare sempre il manico.
- Aprendo il coperchio di vetro potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Il vapore può essere invisibile a causa della sua temperatura.
- ▶ All'apertura del coperchio di vetro mantenere una distanza sufficiente.
- ▶ Aprire cautamente il coperchio di vetro.
- ▶ Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

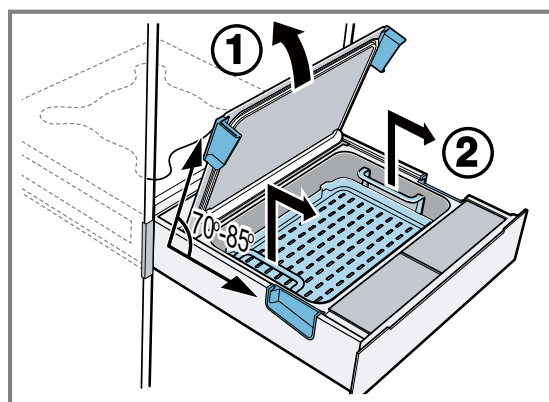
L'accessorio o la stoviglia si surriscalda durante l'utilizzo.

- ▶ Servirsi delle presine per estrarre gli accessori caldi o la stoviglia dall'apparecchio.

Requisito: L'apparecchio è completamente aperto.

→ "Apertura del cassetto", Pagina 67

1. Premere attentamente verso l'alto i manici su entrambi i lati del coperchio di vetro fino a quando non rimane fermo. ①
2. Afferrare i manici dell'inserto per la cottura a vapore e rimuovere quest'ultimo. ②



7 Prima del primo utilizzo

Preparare l'apparecchio per l'uso.

7.1 Impostazione della durezza dell'acqua

Requisito: Prima di impostare la durezza dell'acqua, richiedere le informazioni circa la durezza dell'acqua della propria zona presso l'ente di approvvigionamento idrico competente. Se non si utilizza l'acqua del rubinetto, ma ad esempio acqua in bottiglia o un sistema di filtraggio, impostare il grado di durezza dell'acqua di conseguenza.

- Per impostare la durezza dell'acqua, premere a lungo .

→ "Impostazioni di base", Pagina 70

Nota: Se il livello di durezza l'acqua del rubinetto è 3 o 4, si consiglia l'uso di acqua addolcita.

Se sul display compare , impostare il grado di durezza dell'acqua.

7.2 Impostazione dell'altitudine

- Per impostare l'altitudine in base alla posizione, premere a lungo .

→ "Impostazioni di base", Pagina 70

Nota: Intervallo di altezza impostato di serie: 0–300 m.

7.3 Pulizia dell'apparecchio prima di usarlo la prima volta e riscaldamento

Requisito: All'interno dell'apparecchio non vi sono oggetti.

1. Premere sul pannello frontale dell'apparecchio.
- ✓ L'apparecchio fuoriesce automaticamente. Tirare il lato o la base del pannello frontale per aprire completamente l'apparecchio o portarlo in posizione centrale.
2. Pulire l'apparecchio con un panno umido e un detergente neutro, come il detersivo per piatti e l'acqua.
3. Riempire il serbatoio dell'acqua.

→ "Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 68

Nota: prima del primo utilizzo, pulire accuratamente il serbatoio dell'acqua.

4. Premere .
5. Eseguire le seguenti impostazioni:

Tipo di riscaldamento	Cottura a vapore 
Temperatura	100 °C
Durata	1 ora

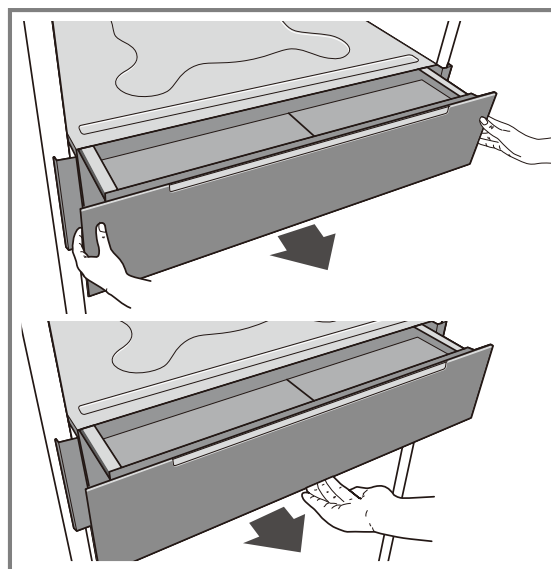
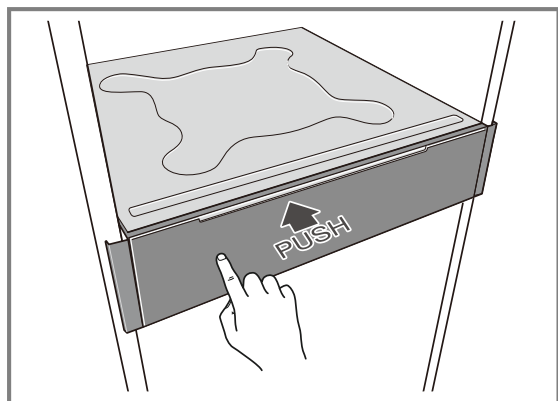
→ "Comandi di base", Pagina 67

6. Per avviare il funzionamento, premere .
7. Al termine del programma, lasciare raffreddare l'apparecchio e asciugare bene il vano cottura.
8. Una volta che l'apparecchio si è raffreddato, pulire tutte le superfici del vano cottura con un detergente e un panno umido e svuotare il serbatoio dell'acqua.

8 Comandi di base

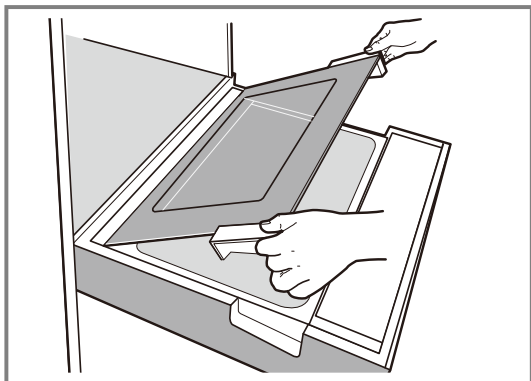
8.1 Apertura del cassetto

- Premere sul pannello frontale dell'apparecchio.
- ✓ L'apparecchio fuoriesce automaticamente. Tirare il lato o la base del pannello frontale per aprire completamente l'apparecchio o portarlo in posizione centrale.



8.2 Apertura del coperchio del cassetto

- Premere leggermente verso l'alto i manici su entrambi i lati del coperchio di vetro fino a quando non è completamente aperto.



8.3 Chiusura del coperchio del cassetto

1. Afferrare delicatamente i manici su entrambi i lati e premere lentamente verso il basso fino a chiudere completamente il coperchio di vetro.
2. Per assicurarsi che il coperchio sia inserito correttamente, premere sulla parte superiore dei manici.

Nota: Quando si raggiunge la posizione di chiusura definitiva, si avverte una leggera resistenza.

8.4 Attivazione e disattivazione dell'alimentazione di corrente

- Premere .

8.5 Avvio o messa in pausa del funzionamento

1. Premere  per avviare l'apparecchio o metterlo in pausa durante il funzionamento.
2. Se durante il funzionamento l'apparecchio viene aperto oltre la posizione centrale, il funzionamento viene interrotto. Chiudere l'apparecchio per proseguire con la cottura.

8.6 Riempimento del serbatoio dell'acqua

Riempire il serbatoio dell'acqua prima di ogni utilizzo e quando durante il funzionamento sul display viene visualizzato .

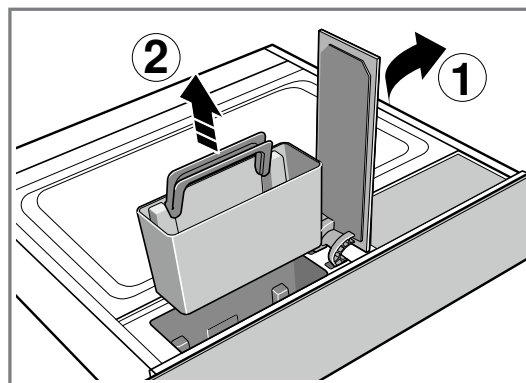
ATTENZIONE

L'uso di liquidi non adatti può causare danni all'apparecchio.

- Non utilizzare acqua del rubinetto ad elevato contenuto di cloruro (> 40 mg/l) o altri liquidi.
- Si consiglia di utilizzare acqua purificata, ma anche acqua fredda, acqua fresca del rubinetto o acqua addolcita.
- L'apparecchio deve essere decalcificato regolarmente con un prodotto specifico, secondo le istruzioni.

1. Estrarre il cassetto.

2. Aprire il coperchio del serbatoio dell'acqua sul lato sinistro del pannello frontale .



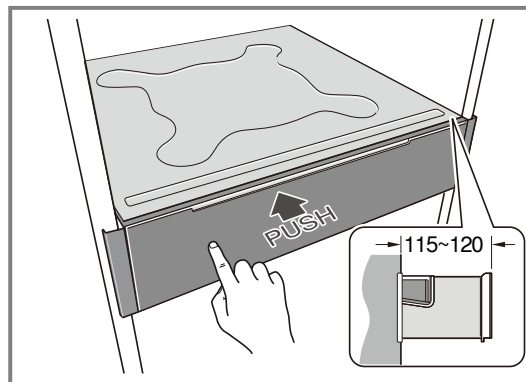
3. Afferrare la maniglia del serbatoio dell'acqua e rimuovere quest'ultimo dal relativo vano .
 4. Riempire il serbatoio con acqua fredda.
 5. Inserire di nuovo il serbatoio dell'acqua pieno nell'apposito vano.
 6. Chiudere il coperchio del serbatoio dell'acqua.
- ✓ Il serbatoio dell'acqua è pieno e adesso è possibile iniziare il funzionamento.

Nota: Finché l'apparecchio viene estratto solo fino alla posizione di centrale, il funzionamento prosegue.

8.7 Rabbocco del serbatoio dell'acqua

Se durante il funzionamento il serbatoio dell'acqua si svuota, il funzionamento si arresta.

1. Premere leggermente sul pannello frontale del cassetto vapore ed estrarre lentamente.



Una leggera resistenza indica che il cassetto ha raggiunto la posizione centrale.

2. Aprire il coperchio del serbatoio dell'acqua.
3. Rimuovere il serbatoio e riempirlo con acqua. Durante il rabbocco, la vaschetta di evaporazione può continuare a funzionare senza interruzioni.
4. Inserire il serbatoio dell'acqua pieno nell'apposito vano.
5. Chiudere il cassetto vapore.

Nota: Il cassetto può essere estratto fino alla posizione centrale.

Il coperchio del serbatoio dell'acqua è quindi completamente visibile dall'alto.

Il percorso di estrazione è di circa 115-120 mm.

8.8 Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

1. Premere .
2. Premere , per selezionare un tipo di riscaldamento.
3. Premere °C, per modificare la temperatura se necessario.
- ✓ L'indicatore della temperatura si accende.
4. Per modificare la temperatura, premere + o -.
- ✓ La temperatura visualizzata sul display viene modificata.
5. Per avviare il funzionamento, premere .
6. Inserire il cassetto fino all'arresto.
- ✓ La spia di funzionamento è accesa e l'apparecchio riscalda.

8.9 Modifica della durata

1. Premere .
- ✓ La durata viene indicata sullo schermo, ad es. 20 minuti 00 secondi.
2. Premere + o -, per modificare la durata.
- ✓ I minuti visualizzati sul display vengono modificati.

8.10 Dopo ogni funzionamento con vapore

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Aperto il coperchio di vetro potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Il vapore può essere invisibile a causa della sua temperatura.

- ▶ All'apertura del coperchio di vetro mantenere una distanza sufficiente.
- ▶ Aprire cautamente il coperchio di vetro.
- ▶ Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.

Note

- Dopo ogni utilizzo nel vano cottura rimangono tracce di sporco e umidità. Pertanto, dopo ogni utilizzo, asciugare l'acqua presente nella camera e nel contenitore dell'evaporatore utilizzando un panno asciutto o della carta. Inoltre, svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni utilizzo.
- Una volta completata l'operazione, si consiglia di lasciare il coperchio leggermente aperto per facilitare l'asciugatura ed evitare di chiuderlo subito dopo aver tolto gli alimenti.

9 Programmi

Con la funzione di programmazione è possibile preparare le pietanze con estrema semplicità. La funzione di programmazione adotta l'impostazione ottimale.

9.1 Istruzioni per la preparazione dei piatti

Durante la cottura, tenere presente quanto segue:

Dopo il riscaldamento inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura.

Il tempo di riscaldamento dipende dalla quantità dell'alimento. Un peso maggiore prolunga il tempo di riscaldamento.

Il tempo di cottura può variare a seconda della quantità e della qualità degli ingredienti.

Per ottenere una cottura uniforme, utilizzare sempre pezzi della stessa dimensione.

Non superare il peso massimo di 3 kg.

Rispettare le indicazioni sugli accessori.

Utilizzare solo contenitori di altezza adeguata, in modo che il coperchio si possa chiudere completamente.

9.4 Panoramica dei piatti

Sull'apparecchio è possibile visualizzare i singoli programmi disponibili. La selezione delle pietanze dipende dalla dotazione dell'apparecchio.

Programma	Pietanza	Nota
P01	Filetto di pesce	Utilizzare filetti di pesce dello stesso peso e dello stesso spessore.
P02	Verdure fresche a pezzi, ad anelli, in rosette	Per pezzi di verdura più spessi potrebbe essere necessario un tempo di cottura maggiore. Ad esempio: carote, porri, peperoni, broccoli
P03	Verdura intera	Se le verdure sono molto spesse, potrebbe essere necessario un tempo di cottura maggiore.

9.2 Impostazione del programma

1. Premere il tasto .
- ✓ È selezionato il programma automatico. Sul display viene visualizzato il numero del programma.
2. Per modificare il programma della ricetta, toccare - / +.
3. Premere .
- ✓ Quando il cassetto viene chiuso, l'apparecchio inizia a funzionare. Una volta completato il preriscaldamento, il tempo di cottura viene visualizzato sul display.

9.3 Riso, cereali e legumi

Pesare gli ingredienti e aggiungere la quantità corretta di acqua.

- Riso: 1:1,5
- Cereali: 1:1,5
- Legumi: 1:2

Programma	Pietanza	Nota
		Ad esempio: carote, mais, cavolo rapa.
P04	Asparagi bianchi	Utilizzare asparagi dello stesso spessore.
P05	Patate lesse tagliate in quattro	Utilizzare patate di dimensioni medie.
P06	Patate intere, con la buccia, lesse	Utilizzare patate di dimensioni medie.
P07	Riso e pietanze a base di riso	Se dopo la cottura il riso risulta ancora troppo duro, la volta successiva prolungare il tempo di cottura.
P08	Gnocchi e canederli	Gli gnocchi di farina lievitata si gonfiano durante la cottura. Rispettare le dimensioni indicate affinché non si attacchino al coperchio. Si consiglia un diametro di ca. 5–6 cm.
P09	Cereali e pseudocereali	Se dopo la cottura il cereale risulta ancora troppo duro, la volta successiva prolungare il tempo di cottura. Ad esempio: bulgur, quinoa.
P10	Legumi	Se dopo la cottura i legumi risultano ancora troppo duri, la volta successiva prolungare il tempo di cottura. Ad esempio: lenticchie, ceci.

Nota: È possibile selezionare più programmi tramite l'app Home Connect.

10 sicurezza bambini

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere l'apparecchio o modificare le impostazioni, assicurare il proprio apparecchio.

Nota: La sicurezza bambini può essere attivata solo tramite un dispositivo terminale (ad es. un telefono cellulare).

Se la sicurezza bambini è attiva, il simbolo  si illumina.

10.1 Attivazione della sicurezza bambini

- Il software applicativo è necessario per attivare la sicurezza bambini.

10.2 Disattivazione della sicurezza bambini

Requisito: La sicurezza bambini è attiva.

- Tenere premuti contemporaneamente i tasti  /  per 3 secondi. Il simbolo della sicurezza bambini  si spegne.
- ✓ La sicurezza bambini è disattivata.

11 Impostazioni di base

È possibile settare le impostazioni di base dell'apparecchio in base alle proprie esigenze.

11.1 Panoramica delle impostazioni di base

Qui è riportata una panoramica delle impostazioni di base.

Indicatore	Impostazioni di base	Valori di regolazione
	Durezza dell'acqua	  = molto dolce   = dolce   = media   = dura   = molto dura ¹

¹ Impostazione di fabbrica

Indicatore	Impostazioni di base	Valori di regolazione
c2	Altezza sul livello del mare	00 = 0-300 m ¹ 01 = 300-600 m 02 = 600 - 900 m 03 = 900 - 1200 m 04 = 1200 - 1500 m 05 = 1500 - 1800 m 06 = 1800 - 2100 m
c3	Ripristino delle impostazioni di fabbrica	00 = no ¹ 01 = sì
c4	Avvio a distanza	00 = disattivato 01 = avvio remoto manuale ¹ 02 = avvio remoto permanente
c5	Durata segnale	00 = molto breve 01 = breve 02 = media ¹ 03 = lunga
c6	Tempo superato	01 = 3 s ¹ 02 = 6 s 03 = 10 s
c7	Tono tasti	00 = off 01 = on ¹
c8	Luminosità dell'indicatore	01 = bassa 02 = media ¹ 03 = alta
c9	sicurezza bambini	00 = non disponibile 01 = disponibile ¹
cA	Tempo di postfunzionamento della ventola di raffreddamento	01 = breve 02 = consigliato ¹ 03 = lungo 04 = molto lungo
cB	Wi-Fi	00 = off ¹ 01 = on

11.2 Modifica delle impostazioni di base

Requisito: L'apparecchio deve essere spento.

1. Tenere premuto ☉.
- ✓ Il display indica la prima impostazione di base, ad es. c 000.
2. Per passare all'impostazione di base successiva, premere brevemente ☉.

3. Per modificare il valore di regolazione, premere +.

4. Per salvare e abbandonare le impostazioni di base, tenere premuto ☉.

Consiglio: Le impostazioni di base possono essere modificate nuovamente in qualsiasi momento.

Nota: A seguito di un'interruzione di corrente, le modifiche relative alle impostazioni di base vengono mantenute.

12 Home Connect

L'apparecchio è collegabile in rete. Collegare l'apparecchio a un terminale mobile per gestire le funzioni con l'app Home Connect, per configurare le impostazioni di base o per monitorare lo stato di esercizio attuale. I servizi Home Connect non sono disponibili in tutti i Paesi. La disponibilità della funzione Home Connect dipende dalla disponibilità dei servizi Home Connect nel proprio Paese. Ulteriori informazioni a riguardo sono disponibili su: www.home-connect.com.

L'app Home Connect vi guiderà attraverso l'intera procedura di accesso. Seguire le istruzioni e le avvertenze dell'app Home Connect.

Note

- Osservare le avvertenze di sicurezza del presente manuale utente e accertarsi che vengano rispettate quando l'apparecchio viene utilizzato mediante l'app Home Connect.
→ "Sicurezza", Pagina 61
- I comandi impartiti direttamente sull'apparecchio hanno sempre la priorità. Quando l'apparecchio viene comandato direttamente, i comandi tramite l'app Home Connect non sono disponibili.
- L'apparecchio, collegato in modalità stand-by in rete, necessita al massimo di 2 W.

¹ Impostazione di fabbrica

12.1 Configurazione di Home Connect

Requisiti

- L'apparecchio è collegato alla corrente ed è acceso.
- Si ha un terminale mobile con sistema operativo iOS o Android, ad es. uno smartphone.
- L'apparecchio è coperto dalla rete domestica WLAN (Wi-Fi) nel luogo d'installazione.
- Il terminale mobile e l'apparecchio si trovano nel raggio dal segnale WLAN della rete domestica dell'utente.

1. Fare la scansione del codice QR qui di seguito.



Il codice QR consente di installare l'app Home Connect e collegare il proprio apparecchio.

2. Seguire le istruzioni dell'app Home Connect.

12.2 Impostazioni Home Connect

Nelle impostazioni di base dell'apparecchio è possibile variare le impostazioni Home Connect e quelle di rete. Il fatto che Home Connect sia configurato o meno e che l'apparecchio sia collegato alla rete domestica determina quali impostazioni vengono visualizzate sul display.

Impostazione di base	Impostazioni possibili	Spiegazione
Assistente Home Connect	Avvio	L'apparecchio è acceso. Tenere premuto °C per 3 secondi, lampeggia, avviare l'accoppiamento.
Ripristino della rete	Avvio	Home Connect è configurato. L'apparecchio è acceso. 1. Tenere premuto °C per 3 secondi, l'apparecchio passa alla modalità di pairing Home Connect, lampeggia sul display. 2. Rilasciare il tasto e tenere nuovamente premuto °C per 3 secondi per avviare il ripristino della rete.
⌚ - Avvio remoto	- Disattivato - Avvio remoto manuale - Avvio remoto permanente	Se l'avvio remoto è disattivato, nell'app è possibile visualizzare soltanto lo stato di funzionamento dell'apparecchio. Se si passa dall'avvio remoto disattivato o permanente all'avvio remoto manuale, è necessario attivare ogni volta l'avvio remoto. Entro 15 minuti dall'attivazione dell'avvio remoto o al termine di un'operazione, è possibile estrarre il cassetto (circa 15 cm). L'avvio remoto non viene disattivato. Trascorsi 15 minuti, estraendo il cassetto (circa 15 cm) si disattiva l'avvio remoto. Se l'avvio remoto è permanente, è possibile avviare e utilizzare a distanza l'apparecchio in qualsiasi momento. Se si utilizza spesso l'apparecchio a distanza, è utile impostare l'avvio remoto su permanente. → "Impostazioni di base", Pagina 70
⌚ - Wi-Fi	- On - Off	Con il Wi-Fi è possibile disattivare il collegamento alla rete dell'apparecchio. Una volta collegato correttamente, si può disattivare il Wi-Fi senza perdere le impostazioni di rete salvate. Non appena si riattiva il Wi-Fi, l'apparecchio si collega automaticamente. → "Impostazioni di base", Pagina 70 Nota: L'apparecchio collegato alla rete e in modalità standby consuma al massimo 2 Watt.

12.3 Utilizzo dell'apparecchio mediante l'app Home Connect

L'apparecchio può essere configurato e avviato da remoto tramite l'app Home Connect.

Requisiti

- L'apparecchio è acceso.
- L'apparecchio è collegato alla rete domestica e all'app Home Connect.
- Per poter utilizzare l'apparecchio tramite l'app, nelle impostazioni di base alla voce Avvio remoto ⌚ selezionare innanzitutto l'opzione Avvio remoto manuale o Avvio remoto permanente.

→ "Impostazioni di base", Pagina 70

1. Per attivare l'avvio remoto, premere e tenere premuto per almeno 3 secondi.
2. Applicare l'impostazione nell'app e inviarla all'apparecchio.

12.4 Aggiornamento del software

Con la funzione di aggiornamento del software si aggiorna il software dell'apparecchio, per esempio a fini di ottimizzazione, eliminazione di guasti, per aggiornamenti rilevanti per la sicurezza, nonché per funzioni e servizi aggiuntivi.

È essenziale essere registrati come utenti di Home Connect, che l'app sia installata sul proprio dispositivo mobile e che sia stato effettuato il collegamento al server Home Connect.

Non appena è disponibile un aggiornamento del software, l'app Home Connect fornisce la notifica; l'aggiornamento del software può essere avviato dall'app. Al termine del download è possibile avviare l'installazione tramite l'app Home Connect se è attivo il collegamento alla rete domestica WLAN (Wi-Fi). Ad installazione avvenuta, si viene informati tramite l'app Home Connect. La versione software attuale è disponibile nell'app Home Connect, nelle informazioni del rispettivo elettrodomestico.

Note

- L'aggiornamento del software consiste in due fasi.
 - La prima fase è il download.
 - La seconda fase è l'installazione sull'apparecchio.
- Durante il download è possibile continuare a utilizzare l'apparecchio. In base alle impostazioni personali effettuate nell'app, gli aggiornamenti del software possono anche essere scaricati automaticamente.
- L'installazione richiede alcuni minuti. Durante l'installazione non è possibile utilizzare l'apparecchio.
- In caso di aggiornamento rilevante per la sicurezza, si consiglia di effettuare l'installazione il prima possibile.

12.5 Ricerca guasti remota

Il servizio di assistenza clienti può accedere all'apparecchio mediante la ricerca guasti remota, se lo si richiede espressamente al servizio di assistenza, se l'apparec-

chio è collegato al server Home Connect e se la funzione Ricerca guasti remota è disponibile nel Paese in cui si utilizza l'apparecchio.

Consiglio: Ulteriori informazioni e avvertenze sulla disponibilità della funzione Ricerca guasti remota nel Paese desiderato sono contenute nell'area Servizio/Assistenza del sito web locale: www.home-connect.com.

12.6 Protezione dei dati

Seguire le indicazioni sulla protezione dei dati.

Con il primo collegamento dell'apparecchio a una rete domestica connessa a Internet, l'apparecchio trasmette le seguenti categorie di dati al server Home Connect (prima registrazione):

- Identificativo univoco dell'apparecchio (costituito dai codici dell'apparecchio e dall'indirizzo MAC del modulo di comunicazione Wi-Fi installato).
- Certificato di sicurezza del modulo di comunicazione Wi-Fi (per la protezione della connessione).
- La versione attuale del software e dell'hardware dell'elettrodomestico.
- Stato di un eventuale ripristino delle impostazioni di fabbrica.

La prima registrazione prepara l'apparecchio per l'utilizzo delle funzionalità Home Connect ed è necessaria soltanto nel momento in cui si desidera utilizzare le funzionalità Home Connect per la prima volta.

Nota: Osservare che le funzionalità Home Connect sono utilizzabili solo in abbinamento all'app Home Connect. Le informazioni sulla tutela dei dati possono essere richiamate nell'app Home Connect.

13 Pulizia e cura

13.1 Detergenti

I detergenti adatti sono disponibili presso il servizio clienti o il punto vendita online.

ATTENZIONE

I detersivi non appropriati possono danneggiare le superfici dell'apparecchio.

- ▶ Non usare prodotti corrosivi o abrasivi.
- ▶ Non utilizzare detergenti a elevato contenuto di alcol.
- ▶ Non utilizzare spugnette dure o abrasive.
- ▶ Utilizzare detergenti per i vetri, raschietti o prodotti per l'acciaio inox solo se consigliati all'interno delle indicazioni per la pulizia del rispettivo pezzo.
- ▶ Lavare accuratamente i panni di spugna prima di utilizzarli.

13.2 Spugna per pulizia

Utilizzare la spugna assorbente per pulizia solo per pulire il vano cottura e per rimuovere l'acqua in eccesso dalla vaschetta di evaporazione.

Lavare bene la spugna per pulizia prima del primo utilizzo.

Si può acquistare la spugna presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o su Internet.

13.3 Pulizia dell'apparecchio

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

Requisito: L'apparecchio è spento.

1. Pulire l'apparecchio con un panno umido e un detergente neutro, come il detersivo per piatti e l'acqua.
2. Asciugare con un panno morbido.

13.4 Pulizia del pannello di comando

1. Pulire il pannello di comando con un panno umido e un detergente neutro per la pulizia, come il detersivo per piatti e l'acqua.
 - ▶ Non usare spugne abrasive o raschietti per vetro.
2. Asciugare con un panno morbido.

13.5 Pulizia del piatto in vetro

1. Pulire il piatto con un detergente per i vetri e un panno morbido.
 - ▶ Non usare spugne abrasive o raschietti per vetro.
2. Asciugare con un panno morbido.

13.6 Pulizia del serbatoio dell'acqua

Riempire il serbatoio con acqua pulita prima di ciascun utilizzo. Svuotare il serbatoio dell'acqua e pulirlo dopo ogni utilizzo.

1. Aprire l'apparecchio.
2. Aprire il coperchio del serbatoio.
3. Estrarre il serbatoio dell'acqua.
4. Svuotare il serbatoio dell'acqua, pulirlo con del detergente e risciacquarlo a fondo con acqua pulita.

13.8 Detergenti idonei

Utilizzare solo detergenti adatti per le diverse superfici dell'apparecchio.

Lato frontale dell'apparecchio

Superficie	Detergenti	Note
vetro	Detergente per vetri	Dopo la pulizia asciugare la superficie con un panno morbido.

Interno dell'apparecchio

Superficie	Detergenti	Note
Vano di cottura con vaschetta di evaporazione	Soluzione detergente calda Acqua e aceto	Per la pulizia con una soluzione detergente calda o con acqua e aceto utilizzare la spugna fornita in dotazione o una spazzola morbida.
Accessori	Soluzione detergente calda Acqua e aceto	Lasciare in ammollo gli accessori in una soluzione detergente calda e detergente e pulire con una spazzola o una spugna. In alternativa lavare gli accessori in lavastoviglie. Nella parte inferiore dell'accessorio può depositarsi il calcare. In caso di forte calcificazione, pulire gli accessori con una soluzione di aceto.
Serbatoio dell'acqua	Soluzione detergente	Non lavare in lavastoviglie il serbatoio dell'acqua.
Vano serbatoio		Dopo ogni utilizzo asciugare con un panno morbido.
Sensore di temperatura		Durante la pulizia del vano cottura, fare attenzione a non esercitare pressione sul sensore di temperatura.

Copertura dell'apparecchio

Superficie	Detergenti	Note
Vetro della copertura dell'apparecchio	Detergente per vetri	Dopo la pulizia asciugare la superficie con un panno morbido.
Guarnizione della copertura	Soluzione detergente calda	Pulire con un panno spugna. Non rimuovere né strofinare. Per la pulizia non utilizzare né raschietti per metallo né raschietti per vetro.

13.9 Decalcificazione

Per consentire un funzionamento duraturo dell'apparecchio, decalcificarlo regolarmente. La frequenza con la quale l'apparecchio deve essere decalcificato dipende dalla durezza dell'acqua utilizzata. Quando sono disponibili solo cinque o meno cicli di vapore, sul display dell'apparecchio compare un'indicazio-

5. Asciugare tutti i componenti con un panno morbido.
6. Lasciar asciugare il serbatoio dell'acqua.
7. Inserire il serbatoio dell'acqua e spegnere l'apparecchio.

13.7 Pulizia della barra per la condensa

- Asciugare l'acqua con un panno pulito o carta da cucina oppure lasciare il coperchio aperto ad asciugare all'aria.

ne di decalcificazione. In questo modo è possibile preparare per tempo la decalcificazione. La decalcificazione comprende diverse fasi. Tutte le fasi devono essere eseguite completamente. Soltanto terminate le fasi, l'apparecchio è di nuovo pronto per l'uso.

La decalcificazione dura complessivamente circa 32 minuti:

- Decalcificazione: ca. 30 minuti
- Ciclo di lavaggio: 2 minuti

Preparazione della decalcificazione

Il tempo di azione consigliato dipende dall'anticalcare raccomandato. Prodotti di altro tipo potrebbero danneggiare l'apparecchio. Per il programma di decalcificazione è possibile utilizzare esclusivamente l'anticalcare da noi consigliato.

Se la soluzione decalcificante viene a contatto con il pannello di controllo o altre superfici delicate, può causare danni. Rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.

1. Preparazione della soluzione di decalcificazione

Contenuto della bottiglia	Quantità di anti-calcare	Quantità di acqua
250 ml	125 ml	250 ml
500 ml	60 ml	300 ml

2. Aprire l'apparecchio.

3. Estrarre il serbatoio dell'acqua e riempirlo con la soluzione decalcificante.

4. Inserire il serbatoio dell'acqua riempito con la soluzione decalcificante.

5. Chiudere lo sportello.

Avvio della decalcificazione

ATTENZIONE

Il pannello di controllo o le altre superfici delicate vengono danneggiati se la soluzione decalcificante entra in contatto con essi.

- ▶ Rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.

Requisito:

1. Premere , per selezionare la decalcificazione.
- ✓ L'indicatore della decalcificazione  si accende.
- ✓ Sul display compare la durata. Non è possibile modificare la durata della decalcificazione.

2. Premere , per avviare la decalcificazione.

- ✓ Sul display compare il messaggio con le preparazioni necessarie per la decalcificazione.
- ✓ La decalcificazione si avvia. La durata scorre sul display.
- ✓ Non appena si conclude la decalcificazione, viene emesso un segnale acustico.

Esecuzione del processo di risciacquo

1. Aprire l'apparecchio ed estrarre il serbatoio dell'acqua.

2. Sciacquare con cura il serbatoio dell'acqua e riempirlo di acqua.

3. Inserire il serbatoio dell'acqua e chiudere lo sportello dell'apparecchio.

✓ Il risciacquo si avvia. La durata scorre sul display.

✓ Non appena il processo di risciacquo è concluso, viene emesso un segnale acustico.

4. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugarlo.

→ "Pulizia del serbatoio dell'acqua", Pagina 74

Nota: Pulire il vano cottura prima e dopo il processo di risciacquo.

Interruzione della decalcificazione

Se la decalcificazione viene interrotta, non è più possibile impostare un funzionamento. Dopo aver riacceso l'apparecchio, è necessario eseguire un processo di risciacquo per rimuovere eventuali residui di soluzione decalcificante e rendere l'apparecchio nuovamente pronto all'uso.

ATTENZIONE

Il pannello di controllo o le altre superfici delicate vengono danneggiati se la soluzione decalcificante entra in contatto con essi.

- ▶ Rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.

▶ Per avviare il risciacquo premere .

- ✓ Sul display compare il messaggio con le preparazioni necessarie per il risciacquo.
- ✓ Il processo di risciacquo si avvia. La durata scorre sul display.
- ✓ Non appena si conclude il risciacquo, viene emesso un segnale acustico.

14 Sistemazione guasti

I guasti minori possono essere sistemati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.

Consiglio: Collegare l'apparecchio in modo permanente all'app Home Connect per ricevere automaticamente gli aggiornamenti software. In questo modo vengono corretti gli errori, migliorate le prestazioni e installate nuove funzioni.

AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Se l'apparecchio presenta guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

→ "Servizio di assistenza clienti", Pagina 78

AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.

14.1 Anomalie di funzionamento

Guasto	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita nella rete elettrica. ► Collegare l'apparecchio alla rete elettrica. Alimentazione di corrente guasta. ► Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente. Il fusibile nel contatore elettrico si è attivato. ► Controllare il fusibile nella scatola corrispondente.
Non è possibile utilizzare un apparecchio collegato, sul display compare 	La sicurezza bambini è attiva. ► Tenere premuti contemporaneamente — / + per 3 secondi, finché sul display  si spegne.
L'apparecchio non si riesce ad avviare o non riscalda dopo l'avvio	Il cassetto non è stato spostato nella posizione corretta ► Spostare il cassetto nella relativa posizione. La modalità demo è attivata. ► Entro 5 minuti dall'accensione, richiamare le impostazioni per uscire dalla modalità demo. → "Panoramica delle impostazioni di base", Pagina 70
Sul display compare il messaggio "EXXX".	Anomalia di funzionamento 1. Premere il tasto On/Off e il messaggio elettronico scompare. ✓ L'apparecchio si riavvia automaticamente. 2. Se il messaggio viene visualizzato di nuovo, contattare il servizio di assistenza clienti. Comunicare il messaggio d'errore preciso.
L'apparecchio richiede di rimuovere il serbatoio dell'acqua.	Durante il processo di decalcificazione è stata interrotta l'alimentazione elettrica oppure l'apparecchio è stato spento ► Dopo essere stato riacceso, l'apparecchio avvia automaticamente il programma di risciacquo.
Il simbolo di protezione contro le scottature  lampeggia sul display.	La temperatura attuale nel vano cottura è superiore a 60 °C. ► Il funzionamento dell'apparecchio rimane invariato.
Nonostante il serbatoio dell'acqua sia pieno, l'acqua nella vaschetta di evaporazione è esaurita.	Il serbatoio non è stato inserito in modo corretto. ► Inserire il serbatoio dell'acqua finché non si innesta con uno scatto udibile. Livello dell'acqua troppo basso. ► Riempire il serbatoio dell'acqua fino alla capacità massima. Il condotto di alimentazione dell'acqua o la pompa del serbatoio sono ostruiti. 1. Decalcificare l'apparecchio. 2. Controllare il range della durezza dell'acqua impostato e adattarlo.
L'apparecchio richiede il riempimento del serbatoio dell'acqua nonostante quest'ultimo non sia ancora vuoto oppure l'apparecchio non richiede il riempimento del serbatoio nonostante sia vuoto.	Il serbatoio dell'acqua è sporco e gli indicatori mobili del livello dell'acqua sono bloccati. 1. Scuotere e pulire il serbatoio dell'acqua. 2. Se i componenti incastrati non si staccano, ordinare un serbatoio nuovo presso il servizio di assistenza clienti. Il serbatoio non è stato inserito in modo corretto. ► Inserire il serbatoio dell'acqua finché non si innesta con uno scatto udibile. Livello dell'acqua troppo basso. ► Riempire il serbatoio dell'acqua fino alla capacità massima. Il sistema di diagnosi non funziona. ► Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. Protezione contro il surriscaldamento del generatore di vuoto nel vano cottura. ► Aprire il coperchio di vetro e attendere che la temperatura nel vano cottura si sia abbassata. Avviare nuovamente il funzionamento a vapore.
Durante il funzionamento, sul display compare "Rabboccare l'acqua" oppure lampeggia il simbolo di rabbocco.	Il serbatoio dell'acqua è vuoto ► Riempire il serbatoio dell'acqua.

Guasto	Causa e ricerca guasti
La funzione Vapore non emette vapore	Protezione contro il surriscaldamento per la vaschetta di evaporazione nel vano cottura ▶ Aprire il coperchio di vetro e attendere che la temperatura nel vano cottura si sia abbassata. Avviare nuovamente il funzionamento a vapore. Serbatoio privo di acqua ▶ Riempire il serbatoio dell'acqua. L'acqua nel serbatoio non ha raggiunto la vaschetta di evaporazione ▶ Controllare il condotto idrico e contattare il servizio di assistenza clienti. Il raccordo di carico al vano cottura è otturato ▶ Pulire il raccordo di carico dell'acqua.
Durante il funzionamento a vapore si verifica una notevole perdita di vapore	La guarnizione del vano cottura è irregolare o non aderisce perfettamente. ▶ Controllare la guarnizione, regolarla e assicurarsi che aderisca perfettamente all'apparecchio. È possibile che vi siano residui di cibo sulla guarnizione intorno al vano di cottura o che la guarnizione non sia stata pulita completamente. ▶ Pulire la guarnizione. Durante la cottura, dalla fessura di ventilazione fuoriesce del vapore. ▶ È normale. Non sono necessarie misure particolari. Altezza non impostata correttamente ▶ Impostare correttamente l'altezza. → <i>"Panoramica delle impostazioni di base", Pagina 70</i>
La pietanza non è ben cotta	La temperatura è troppo bassa o il tempo impostato è troppo breve ▶ Controllare l'impostazione della temperatura e del tempo. Utilizzare la temperatura e il tempo corretti. Si consiglia di consultare il manuale d'uso. Altezza non impostata correttamente ▶ Impostare correttamente l'altezza. → <i>"Panoramica delle impostazioni di base", Pagina 70</i> Accessorio non adatto ▶ Utilizzare solo gli accessori forniti in dotazione.
Le pietanze sono cotte eccessivamente	La temperatura è troppo bassa o il tempo impostato è troppo breve ▶ Controllare l'impostazione della temperatura e del tempo. Utilizzare la temperatura e il tempo corretti. Si consiglia di consultare il manuale d'uso. Accessorio non adatto ▶ Utilizzare solo gli accessori forniti in dotazione.
La ventila non ha smesso di funzionare dopo l'arresto del riscaldamento	La ventola si attiva con un ritardo per dissipare il calore ▶ Non sono necessarie modifiche
Tempo di preriscaldamento superato, non completato	Errore sensore di temperatura ▶ Contattare il servizio di assistenza clienti.
Dopo aver attivato una modalità operativa, °C lampeggia.	La temperatura attuale del vano cottura è troppo elevata ▶ Dopo che la temperatura è scesa a un livello adeguato, il funzionamento viene avviato automaticamente. L'apparecchio non si è raffreddato completamente 1. Lasciar raffreddare l'apparecchio. 2. Impostare nuovamente un tipo di funzionamento.
Home Connect non funziona correttamente.	Sono possibili diverse cause scatenanti. ▶ Accedere a www.home-connect.com.
Non è possibile aprire o chiudere l'apparecchio	Verificare che l'apparecchio sia installato come descritto nelle istruzioni per l'uso ▶ Per aprire l'apparecchio, premere il pannello frontale non solo al centro, ma anche sul lato sinistro o destro, e aprirlo. ▶ Aprire o chiudere l'apparecchio un po' più lentamente. ▶ Estrarre completamente l'apparecchio e reinserirlo per chiuderlo.

14.2 Interruzione dell'alimentazione elettrica

L'apparecchio è in grado di sopportare un'interruzione di corrente della durata di alcuni secondi. L'apparecchio riprende a funzionare.

In caso di interruzione prolungata della corrente, il funzionamento viene interrotto. Il display è spento.

Riavvio dell'apparecchio dopo un'interruzione di corrente

► Riavviare normalmente l'apparecchio.

15 Smaltimento

15.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

- 1. Staccare la spina del cavo di alimentazione.
- 2. Tagliare il cavo di alimentazione.
- 3. Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.
Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



Questo apparecchio dispone di contrasegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

16 Servizio di assistenza clienti

I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per un periodo di almeno 10 anni a partire dalla messa in circolazione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo.

Nota: L'intervento del servizio di assistenza clienti è gratuito nell'ambito delle condizioni di garanzia del produttore.

Informazioni dettagliate sulla durata e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili tramite il codice QR sul documento allegato relativo ai contatti di assistenza e alle condizioni di garanzia, presso il nostro servizio di assistenza clienti, il vostro rivenditore o sul nostro sito web.

Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.), il codice di produzione (FD) e il numero progressivo (Z-Nr.) dell'apparecchio.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono reperibili tramite il codice QR sul documento allegato relativo ai contatti di assistenza e alle condizioni di garanzia o sul nostro sito web.

Le informazioni conformi alla normativa (EU) 2023/826 sono disponibili online alla voce www.bosch-home.com nella pagina del prodotto e nella pagina di assistenza

dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso e nei documenti aggiuntivi.

16.1 Codice prodotto (E-Nr.), codice di produzione (FD) e numero progressivo (Z-Nr.)

Il codice prodotto (E-Nr.), il codice di produzione (FD) e il numero progressivo (Z-Nr.) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

16.2 Dati tecnici

Tensione nominale	220 V~ 240 V
Frequenza	50/60 Hz
Valore di collegamento	1700 W
Dimensioni dell'apparecchio (larghezza x altezza x profondità)	594 x 140 x 534 mm
Dimensioni del vano cottura (larghezza x altezza x profondità)	454,6 x 86,7 x 278,5 mm

17 Informazioni sul software libero e open source

Questo prodotto contiene componenti software concessi in licenza dai titolari dei diritti d'autore sotto forma di software libero o open source.

Le informazioni di licenza corrispondenti sono memorizzate nell'elettrodomestico. Si può accedere alle informazioni di licenza corrispondenti anche tramite la Home Connect App: "Profilo -> Informazioni legali -> Informazioni di licenza".¹ Le informazioni di licenza possono

essere scaricate dal sito web dei prodotti del marchio. (Cercare sul sito web del prodotto il modello di apparecchio e altri documenti). In alternativa è possibile richiedere le informazioni corrispondenti all'indirizzo e-mail ossrequest@bshg.com o a BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München. Il codice sorgente viene messo a disposizione su richiesta.

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

Inviare la richiesta a ossrequest@bshg.com oppure a
BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739
München.
Oggetto: „OSSREQUEST“

I costi di gestione della richiesta saranno addebitati in
fattura. Questa offerta è valida per tre anni dalla data di
acquisto o almeno per il periodo in cui offriamo il sup-
porto e i ricambi per il relativo apparecchio.

18 Dichiarazione di conformità

Con la presente, BSH Hausgeräte GmbH dichiara che l'apparecchio con funzionalità Home Connect è conforme ai requisiti fondamentali e alle altre disposizioni in materia della direttiva 2014/53/EU.

La dichiarazione di conformità dettagliata RED è consultabile sul sito Internet www.bosch-home.com alla pagina del prodotto nei documenti supplementari.



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

5 GHz di banda (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 150 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 di WLAN (Wi-Fi): solo per l'uso in ambienti interni.

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

5 GHz di WLAN (Wi-Fi): solo per l'uso in ambienti interni.

19 Funziona così

Qui è possibile trovare le impostazioni adatte, gli accessori e le stoviglie migliori per diverse pietanze. Abbiamo adattato i suggerimenti in modo ottimale all'apparecchio.

19.1 Procedimento migliore

AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Aperto il coperchio di vetro potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Il vapore può essere invisibile a causa della sua temperatura.

- ▶ All'apertura del coperchio di vetro mantenere una distanza sufficiente.
- ▶ Aprire cautamente il coperchio di vetro.
- ▶ Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.

Nota

Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta, osservare le presenti informazioni essenziali:

- → "Sicurezza", Pagina 61
- → "Tutela dell'ambiente e risparmio", Pagina 63

1. Scegliere la pietanza adatta dalla panoramica dedicata.

Note

- Per la selezione delle pietanze l'apparecchio dispone di impostazioni programmate. Se si desidera seguire le indicazioni dell'apparecchio, utilizzare le ricette programmate.
→ "Programmi", Pagina 69

- se non si trova esattamente la pietanza che si vuole preparare o l'utilizzo che si vuole fare, basarsi su una pietanza simile.

2. Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano cottura.
3. Selezionare la posata adeguata.
Utilizzare stoviglie e accessori indicati nelle impostazioni consigliate.
4. Preriscaldare l'apparecchio soltanto se indicato dalla ricetta o dalle impostazioni consigliate.
5. Impostare l'apparecchio in base alle impostazioni consigliate.
6. Quando la pietanza è pronta, disattivare l'apparecchio tramite start stop.

19.2 Buono a sapersi

Le tabelle contengono una scelta di pietanze adatte alla preparazione con il vostro apparecchio. Controllare quali sono i tipi di riscaldamento, di accessori, di temperatura e tempi di cottura consigliati. Salvo diversamente riportato, le indicazioni si riferiscono alle pietanze introdotte nell'apparecchio non preriscaldato.

Tabella per l'impostazione dei parametri del vapore e consigli per l'uso

La cottura a vapore è un metodo di cottura particolarmente delicato. Il vapore avvolge le pietanze evitando la perdita delle sostanze nutritive. La cottura avviene in condizioni di pressione normale, non ad alta pressione.

In tal modo la forma, il colore e l'aroma tipo del piatto restano inalterati. Nella tabella di impostazione sono elencate le pietanze particolarmente adatte alla cottura nel cassetto vapore. Da questa tabella è possibile ricavare le modalità di funzionamento, gli accessori, le temperature e i tempi di cottura più adatti. Salvo diversamente riportato, le indicazioni si riferiscono agli accessori introdotti nell'apparecchio non preriscaldato.

Accessori

Utilizzare gli accessori forniti in dotazione.

Recipiente di cottura

Se si utilizzano stoviglie, posizionarli sugli accessori secondo le istruzioni, non direttamente sulla vaschetta di evaporazione. La stoviglia deve essere resistente al vapore e al calore. Se si utilizzano stoviglie dal fondo spesso, il tempo di cottura si allunga.

Tempo di cottura e quantità per la cottura

Rispettare le dimensioni delle unità indicate nella tabella di impostazione. Per porzioni più piccole il tempo di cottura si riduce, per porzioni più grandi si prolunga. Il tempo di cottura dipende anche dal peso e dal grado di maturazione degli alimenti. I valori riportati nella tabella sono quindi solo indicativi.

Impostazioni consigliate per le verdure

Pietanza	Dimensione/quantità	Accessori/stoviglie	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Carciofi	Intera	Inserito per cottura a vapore		100	20-35
Cavolfiore	in rosette	Inserito per cottura a vapore		100	10-15
Broccoli	in rosette	Inserito per cottura a vapore		100	8-10
Piselli	-	Inserito per cottura a vapore		100	5-10
Finocchio	A fette	Inserito per cottura a vapore		100	10-14
Fagiolini	Intera	Inserito per cottura a vapore		100	15-25
Carote	A fette	Inserito per cottura a vapore		100	10-20
Cavolo rapa	A fette	Inserito per cottura a vapore		100	15-25
Porro	A fette	Inserito per cottura a vapore		100	6-9
Pannocchie di mais	Intera	Inserito per cottura a vapore		100	25-35
Bietole	A listarelle	Inserito per cottura a vapore		100	8-10
Asparagi verdi	Intera	Inserito per cottura a vapore		100	7-12
Asparagi bianchi	Intera	Inserito per cottura a vapore		100	10-15
Spinaci	-	Inserito per cottura a vapore		100	2-3

Distribuzione regolare degli alimenti

Distribuire le pietanze nel modo più uniforme possibile; se gli alimenti hanno spessori diversi, il risultato di cottura non risulterà uniforme.

Cottura del menu completo

È possibile cuocere un intero menu in una sola volta. Inserire prima gli alimenti con il tempo di cottura più lungo nell'apparecchio e poi aggiungere gli altri alimenti al momento opportuno. In questo modo è possibile preparare contemporaneamente diverse pietanze. Durante la preparazione di un menu, il tempo di cottura complessivo si allunga, poiché ogni volta che si apre il coperchio di vetro fuoriesce del vapore e occorre riscaldare nuovamente il contenuto.

Acqua di condensa

Durante la cottura, nel vano cottura e sul coperchio di vetro può formarsi della condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento dell'apparecchio. Una volta terminata la fase di cottura, asciugare l'acqua di condensa.

19.3 Verdure fresche

Mettere le verdure direttamente nell'inserito per la cottura a vapore.

Pietanza	Dimensione/ quantità	Accessori/stovi- glie	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Cavolo romanesco	in rosette	Inserto per cottura a vapore		100	8-12
Cavoletti di Bruxelles	in rosette	Inserto per cottura a vapore		100	10-20
Pak Choi (cavolo cinese)	a metà	Inserto per cottura a vapore		100	8-10
Barbabietola	Intera	Inserto per cottura a vapore		100	40-50
Cavolo rosso	A listarelle	Inserto per cottura a vapore		100	25-35
Cavolo bianco	A listarelle	Inserto per cottura a vapore		100	25-35
Zucchini	A fette	Inserto per cottura a vapore		100	3-4
Taccole	-	Inserto per cottura a vapore		100	8-12

19.4 Contorni e legumi

Disporre i contorni nell'inserto per la cottura a vapore.

Cottura di contorni e legumi

1. Aggiungere acqua o del liquido nelle proporzioni indicate.
Esempio: 1:1,5 = per 100 g di riso, aggiungere 150 ml di liquido.

2. Regolare l'apparecchio in base all'impostazione consigliata.

Nota: Per il riso, i cereali e i legumi è necessario un recipiente. Mescolare il riso e l'acqua nelle proporzioni indicate.

Impostazioni consigliate per contorni e legumi

Pietanza	Dimensione/ quantità	Accessori/stovi- glie	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Patate lesse	Intera	Inserto per cottura a vapore		100	35-45
Patate lesse in acqua salata	tagliate in quattro	Inserto per cottura a vapore		100	20-25
Gnocchi	-	Inserto per cottura a vapore		100	15-20
Riso integrale	1:1,5	Inserto per cottura a vapore		100	35-40
Riso a chicco lungo	1:1,5	Inserto per cottura a vapore		100	20-30
Riso basmati	1:1,5	Inserto per cottura a vapore		100	15-25
Risotto	1:2	Inserto per cottura a vapore		100	30-40
Lenticchie	1:2	Inserto per cottura a vapore		100	30-40
Cous cous	1:1	Inserto per cottura a vapore		100	6-10
Spelta, macinata	1:2,5	Inserto per cottura a vapore		100	15-20
Miglio, intero	1:2,5	Inserto per cottura a vapore		100	25-35
Bulgur	1:2	Inserto per cottura a vapore		100	25-35
Quinoa	1:2	Inserto per cottura a vapore		100	25-35

Pietanza	Dimensione/ quantità	Accessori/stovi- glie	Tipo di riscalda- mento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Farinacei, freschi, congelati	-	Inserto per cottura a vapore		100	5-15

19.5 Pollame e carne

Impostazioni consigliate per la preparazione di pollame e carne.

Impostazioni consigliate per pollame e carne

Pietanza	Dimensione/ quantità	Accessori/stovi- glie	Tipo di riscalda- mento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Filetto di petto di pollo	0,15 kg ciascuno	Inserto per cottura a vapore		100	20-30
Petto d'anatra	0,35 kg ciascuno Dopo la cottura a vapore, rosolare in una padella calda.	Inserto per cottura a vapore		100	12-18
Costolette di maiale	A fette	Inserto per cottura a vapore		100	15-20
Würstel di Vienna	-	Inserto per cottura a vapore		80-90	12-18
Salsicce bianche	-	Inserto per cottura a vapore		80-90	20-25

19.6 Pesce e frutti di mare

Impostazioni consigliate per la cottura di pesce e frutti di mare.

Nota: Per motivi igienici, posizionare il pesce su una stoviglia adatta e inserirla nell'inserto per la cottura a vapore.

Impostazioni consigliate per pesce e frutti di mare

Pietanza	Dimensione/ quantità	Accessori/stovi- glie	Tipo di riscalda- mento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Trota, intera	0,2 kg ciascuno	Inserto per cottura a vapore		80-90	12-15
Orata, intera	0,3 kg ciascuno	Inserto per cottura a vapore		80-90	15-25
Filetto di orata	0,15 kg ciascuno	Inserto per cottura a vapore		80-90	10-20
Filetto di baccalà	0,15 kg ciascuno	Inserto per cottura a vapore		80-90	10-14
Filetto di salmone	0,15 kg ciascuno	Inserto per cottura a vapore		100	8-10
Filetto di scorfano	0,15 kg ciascuno	Inserto per cottura a vapore		80-90	10-20
Cozze	1,5 kg	Inserto per cottura a vapore		100	10-15
Capesante	-	Inserto per cottura a vapore		100	10-15
Gamberi	-	Inserto per cottura a vapore		100	10-15

19.7 Impostazioni consigliate per altre pietanze

Pietanza	Dimensione/quantità	Accessori/stoviglie	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Gnocchi di semolino	-	Inserto per cottura a vapore		90-95	7-10
Uova, sode	Grandezza M, max. 1,8 kg	Inserto per cottura a vapore		100	10-12
Uova alla coque	Grandezza M, max. 1 kg	Inserto per cottura a vapore		100	6-8

19.8 Dolci, composta

Disporre i contorni nell'inserto per la cottura a vapore.

Preparazione di composte

1. Pesare la frutta.
2. Aggiungere ca. 1/3 della quantità di acqua.
3. Aggiungere zucchero e spezie a piacere.
4. Impostare l'apparecchio in base alle impostazioni consigliate.

Preparazione dello yogurt

1. Scaldare il latte sul fuoco a 90 °C. Lasciarlo raffreddare a 40 °C.
Se si utilizza del latte a lunga conservazione, riscaldarlo a 40 °C. Questa temperatura è sufficiente per il latte a lunga conservazione.
2. Aggiungere 150 g di yogurt (freddo) nel latte.

3. Versare il tutto in tazze o piccoli vasetti e coprire con pellicola per alimenti.
4. Mettere le tazze o i vasetti nell'inserto per la cottura a vapore.
5. Impostare l'apparecchio in base alle impostazioni consigliate.
6. Dopo la preparazione, lasciar raffreddare lo yogurt in frigorifero.

Preparazione del riso al latte

1. Pesare il riso.
 2. Aggiungervi una quantità di latte pari a 2 volte e mezzo.
 3. Versare il riso e il latte in una ciotola fino a un'altezza massima di 2,5 cm.
 4. Impostare l'apparecchio in base alle impostazioni consigliate.
 5. Dopo la cottura, mescolare il riso al latte.
- ✓ Il riso al latte assorbe la quantità di latte residua.

Impostazioni consigliate per dessert e composte

Pietanza	Dimensione/quantità	Accessori/stoviglie	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Dampfnudeln (gnocchi dolci al vapore)	-	Inserto per cottura a vapore		100	20-30
Crème caramel	Distribuire in modo uniforme stampini monoporzione	Inserto per cottura a vapore		85	25-35
Riso al latte	Utilizzare stoviglie adatte	Inserto per cottura a vapore		100	30-40
Yogurt	Se il vasetto è troppo alto, può essere posizionato direttamente sul fondo del vano cottura, ma non sulla vaschetta di evaporazione.	Inserto per cottura a vapore		40	300-360
Composta di frutta	Utilizzare stoviglie adatte	Inserto per cottura a vapore		100	10-15

19.9 Rigenerazione

La rigenerazione riscalda in modo delicato pietanze già cotte. Le pietanze sono gustose e sembrano appena fatte.

Nota: Disporre le pietanze su un piatto o in una stoviglia adatta.

Impostazioni consigliate per la rigenerazione

Pietanza	Dimensione/quantità	Accessori/stoviglie	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Verdura refrigerata	250 g ciascuna	Inserto per cottura a vapore		100	10-15
Pasta, patate, riso	-	Inserto per cottura a vapore		100	10-25
Piatto, refrigerato, 1 porzione	-	Inserto per cottura a vapore		100	10-20

19.10 Scongellare

L'apparecchio scongela i surgelati in modo più delicato e uniforme rispetto al microonde.

Scongellamento delle pietanze surgelate

1. Togliere gli alimenti dall'imballaggio prima di scongelarli.
2. Scongellare solo la quantità di alimenti necessaria per il consumo immediato.
3. Girare il prodotto a metà del tempo previsto per lo scongelamento.
4. Separare gli alimenti surgelati informi, come bacche o pezzetti di verdura.

Note

- Selezionare la durata dello scongelamento in base alle dimensioni, al peso e alla forma dell'alimento da scongelare. Per ridurre la durata di scongelamento, surgelare gli alimenti in posizione piana o separati.
- Gli alimenti scongelati possono deteriorarsi più facilmente rispetto a quelli freschi. Gli alimenti devono essere consumati immediatamente dopo lo scongelamento e ben cotti.
- Il pesce non deve essere scongelato del tutto, è sufficiente che la superficie sia abbastanza morbida da trattenere le spezie. Quindi cuocere subito.

Impostazioni consigliate per lo scongelamento

Pietanza	Dimensione/quantità	Accessori/stoviglie	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Frutti di bosco	0,5 kg	Inserto per cottura a vapore		45-55	15-20
Verdura	0,5 kg	Inserto per cottura a vapore		40-50	15-20

19.11 Disinfezione

L'apparecchio dispone di una funzione di disinfezione.

Impostazioni consigliate per la sterilizzazione

Pietanza	Dimensione/quantità	Accessori/stoviglie	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Biberon	-	Inserto per cottura a vapore		100	30
Vasetto di yogurt	-	Inserto per cottura a vapore		100	30

19.12 Lievitazione impasto

Con l'apparecchio è possibile far lievitare gli impasti più rapidamente di quanto avvenga a temperatura ambiente.

Nota: Coprire l'inserto per la cottura a vapore con carta da forno.

Impostazioni consigliate per pasta lievitata

Pietanza	Dimensione/quantità	Accessori/stoviglie	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Paste lievitate dolci	8 porzioni	Inserto per cottura a vapore		45	20-40
Pagnotta	8 porzioni	Inserto per cottura a vapore		35	30-40

19.13 Prodotti surgelati

Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione. I tempi di cottura indicati valgono in caso di inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo.

Scongelare e riscaldare cibi surgelati

Nota: Utilizzare piatti o contenitori adatti e metterli nell'inserito per la cottura a vapore.

Pietanza	Dimensione/quantità	Accessori/stoviglie	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Trota, intera	0,2 kg ciascuno	Inserito per cottura a vapore		80-100	20-30
Filetto di salmone	0,15 kg ciascuno	Inserito per cottura a vapore		80-100	15-25
Gamberi	-	Inserito per cottura a vapore		80-100	15-25
Broccoli sbollentati	-	Inserito per cottura a vapore		100	6-10
Cavolfiore sbollentato	-	Inserito per cottura a vapore		100	5-8
Fagiolini sbollentati	-	Inserito per cottura a vapore		100	6-10
Piselli sbollentati	-	Inserito per cottura a vapore		100	5-12
Carote sbollentate	1 kg	Inserito per cottura a vapore		100	4-6
Verdure miste sbollentate	1 kg	Inserito per cottura a vapore		100	6-10
Cavolini di Bruxelles sbollentati	1 kg	Inserito per cottura a vapore		100	5-10

19.14 Pietanze sperimentate

Le informazioni contenute in questa sezione sono state create per gli enti di controllo, al fine di agevolare le verifiche dell'apparecchio secondo EN 60350-1.

Impostazioni consigliate per le pietanze sperimentate

Pietanza	Dimensione/quantità	Accessori/stoviglie	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Broccoli, freschi	300 g	Inserito per cottura a vapore		100	7-9
Broccoli, freschi, nell'inserito per la cottura a vapore	-	Inserito per cottura a vapore		100	7-9
Piselli, congelati, nell'inserito per la cottura a vapore	-	Inserito per cottura a vapore		100	La prova è terminata quando nel punto più freddo vengono raggiunti 85 °C.

20 Istruzioni per il montaggio

Osservare queste informazioni durante il montaggio dell'apparecchio.



20.1 Indicazioni generali di montaggio

Osservare le presenti indicazioni prima di iniziare il montaggio dell'apparecchio.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Quando si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

Rimuovere il materiale di imballaggio e la pellicola adesiva dal vano cottura e dallo sportello prima della messa in funzione.

20.2 Montaggio sicuro

Osservare le presenti avvertenze di sicurezza durante il montaggio dell'apparecchio.

AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.

AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Un isolamento danneggiato del cavo di allacciamento alla rete costituisce un pericolo.

- ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con fonti di calore o parti dell'apparecchio calde.
- ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con spigoli vivi.
- ▶ Non piegare, schiacciare o modificare mai il cavo di allacciamento alla rete.

Le installazioni effettuate in modo non appropriato costituiscono un pericolo.

- ▶ Non alimentare mai l'apparecchio da un commutatore esterno ad es. un timer esterno o un telecomando.
- ▶ Durante l'installazione dell'apparecchio prestare attenzione che il cavo di alimentazione non resti incastrato e non si danneggi.

AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

È pericoloso utilizzare un cavo di alimentazione con una prolunga e un adattatore non ammesso.

- ▶ Non utilizzare cavi di prolunga o prese multiple.
- ▶ Utilizzare esclusivamente gli adattatori e i cavi di alimentazione approvati dal produttore.
- ▶ Se il cavo di alimentazione è troppo corto e non è disponibile un cavo di alimentazione più lungo, contattare un elettricista per modificare l'installazione domestica.

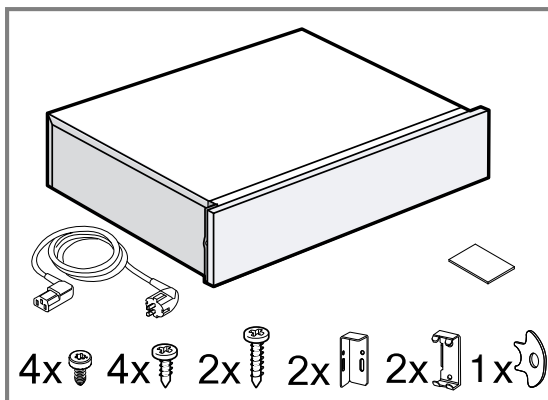
AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Durante il montaggio possono essere accessibili parti appuntite.

- ▶ Indossare guanti protettivi.

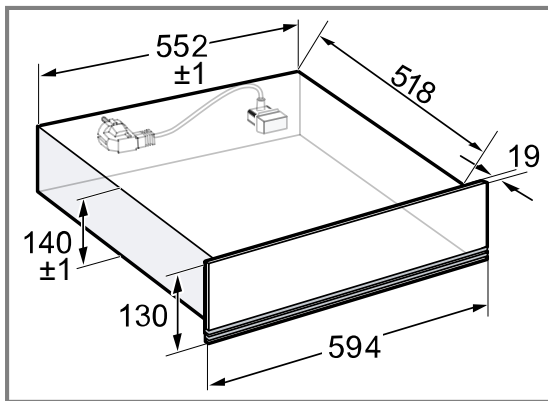
20.3 Contenuto della confezione

Dopo il disimballaggio controllare che tutti i componenti siano presenti e che non presentino danni dovuti al trasporto.



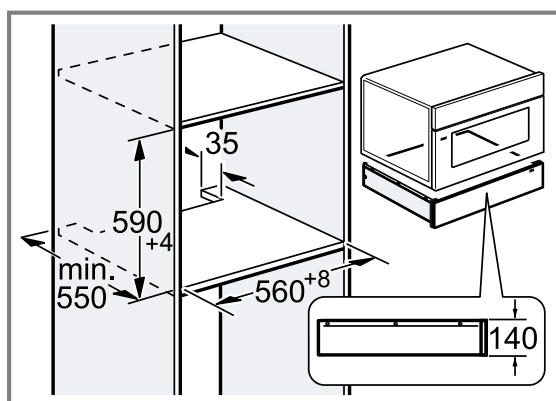
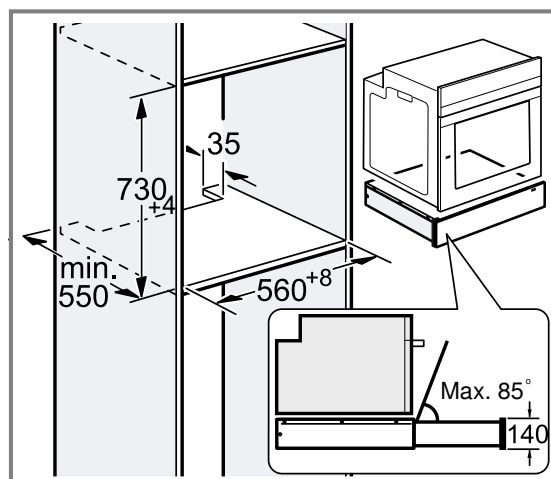
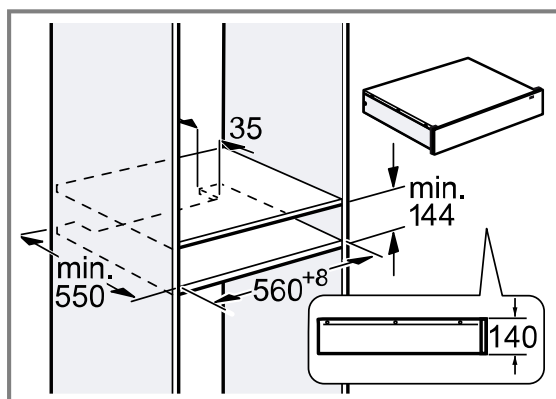
20.4 Dimensioni dell'apparecchio

Qui sono riportate le dimensioni dell'apparecchio

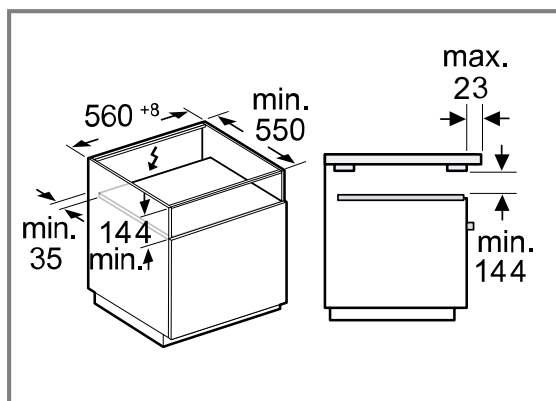


20.5 Montaggio nell'armadio

Per il montaggio in un mobile alto, osservare le dimensioni e le indicazioni di incasso.

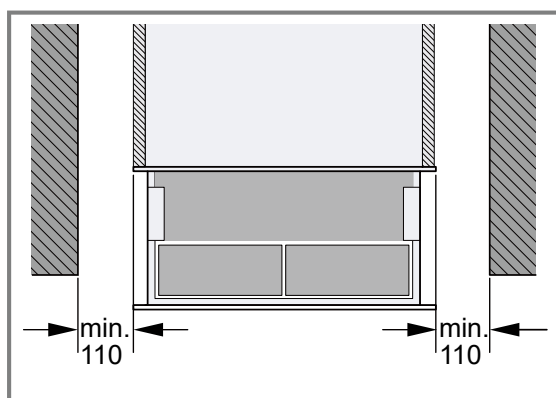


Montaggio sotto il piano di lavoro



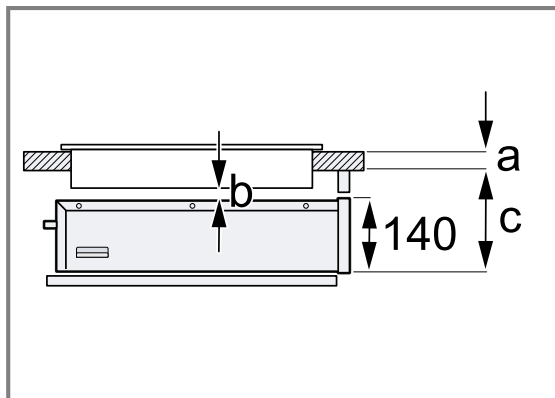
Nota: È possibile un'estensione maggiore fino a 50 mm, ma in tal caso non sarà più possibile rimuovere il serbatoio dell'acqua durante il funzionamento.

In caso di montaggio su pareti accanto a un mobile:



Nota: Se la profondità della parete su entrambi i lati del mobile adiacente è maggiore di quella dell'armadio, è necessario mantenere una distanza minima di 110 mm. Una distanza inferiore a quella indicata può compromettere il montaggio dell'apparecchio.

Se l'apparecchio viene installato sotto un piano di lavoro o un piano cottura, rispettare le seguenti misure:



Unità di misura: mm	a rialzato o a filo	B	c rialzato o a filo
Fornello a induzione	30/30	5	200/201
Piano cottura con sistema a induzione sull'intera superficie	40/40	5	210/211
Piano cottura a gas	32/43	5	190/193
Fornello elettrico	30/30	5	190/197

a: Spessore del piano di lavoro secondo le raccomandazioni riportate nelle istruzioni di montaggio della cucina.

b: La distanza necessaria tra il piano cottura e il cassetto vapore.

c: La distanza necessaria tra il fondo del cassetto e la parte inferiore del piano di lavoro.

Nota: Rispettare le istruzioni di montaggio del piano cottura.

20.6 Combinazione del cassetto vapore con altri apparecchi

ATTENZIONE

Il pannello di comando non deve essere danneggiato durante l'inserimento dell'apparecchio.

- ▶ Durante l'inserimento, prestare attenzione a non danneggiare il pannello frontale del cassetto vapore.
 - ▶ Prima di montare un altro apparecchio, applicare del nastro adesivo lungo il bordo superiore del cassetto vapore per proteggere il pannello frontale del cassetto vapore.
1. Questo cassetto vapore è adatto a tutti gli apparecchi Bosch Serie 6 Fullsize Line e a tutti gli apparecchi Bosch Serie 8.
 2. Combinare solo apparecchi idonei dello stesso marchio e della stessa serie.
 3. Installare dapprima il cassetto vapore.
 4. Spostare l'apparecchio nel mobile da incasso sopra il cassetto vapore.
 5. Rispettare le istruzioni per il montaggio dell'apparecchio.
 6. Rimuovere il nastro adesivo dal bordo superiore del cassetto vapore.

Nota: Per altre installazioni combinate è necessario utilizzare un fondo separatore.

20.7 Avvertenze sul collegamento elettrico

Per eseguire il collegamento elettrico dell'apparecchio in sicurezza, osservare le presenti avvertenze.

Allacciare l'apparecchio esclusivamente mediante il cavo fornito in dotazione. Collegare il cavo di alimentazione al lato posteriore dell'apparecchio.

I cavi di alimentazione sono disponibili con diversi tipi di prese presso il servizio assistenza clienti.

Non utilizzare prese multiple, prese a ciabatta e prolungh. In condizioni di sovraccarico sussiste il pericolo di incendio.

20.8 Avvertenze sul collegamento elettrico

Per eseguire il collegamento elettrico dell'apparecchio in sicurezza, osservare le presenti avvertenze.

- L'apparecchio può essere collegato solamente a una presa con messa a terra installata secondo le istruzioni. Lo spostamento di una presa o la sostituzione del cavo di allacciamento possono essere effettuati unicamente da un elettricista qualificato tenendo conto delle relative istruzioni.
- Allacciare l'apparecchio esclusivamente mediante il cavo fornito in dotazione. Collegare il cavo di alimentazione alla parete posteriore dell'apparecchio.
- I cavi di alimentazione sono disponibili con diversi tipi di prese presso il servizio assistenza clienti.
- Non utilizzare prese multiple, prese a ciabatta e prolungh. In condizioni di sovraccarico sussiste il pericolo di incendio.
- Se dopo il montaggio la spina non è più raggiungibile, durante la posa fissa dell'installazione elettrica, prevedere un dispositivo di separazione nelle fasi seguenti alla determinazione dell'allestimento.

20.9 Mobile da incasso

Le istruzioni per un'installazione sicura sono riportate qui.

ATTENZIONE

Il montaggio dietro un pannello decorativo può causare il surriscaldamento dell'apparecchio.

- Non montare l'apparecchio dietro a un pannello decorativo.

Inserire l'apparecchio in un mobile ad incasso senza parete posteriore.

Fra la parete e il fondo del mobile o la parete posteriore del mobile al di sopra deve esservi una distanza minima.

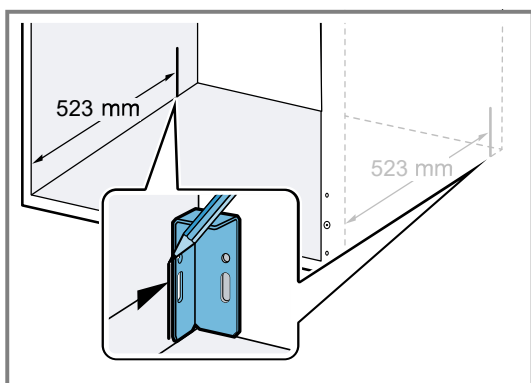
Osservare le istruzioni per il montaggio dell'apparecchio soprastante.

Nel caso in cui non sia possibile installare un ripiano intermedio sopra l'apparecchio o il forno, montare una protezione antiribaltamento sull'apparecchio. È possibile ordinare una protezione antiribaltamento adeguata presso il servizio clienti, sul nostro sito web o nel negozio online.

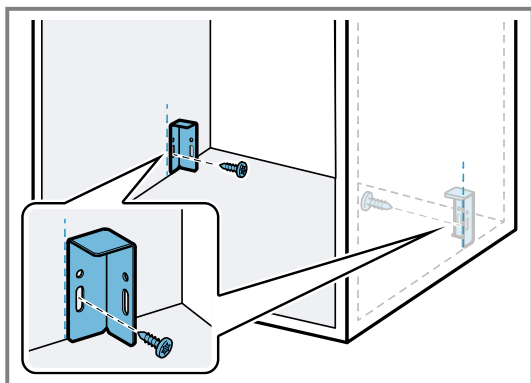
20.10 Montaggio

Installazione di dispositivi antiribaltamento

1. Misurare 523 mm dal bordo anteriore del mobile e segnare entrambi i lati del mobile da incasso.

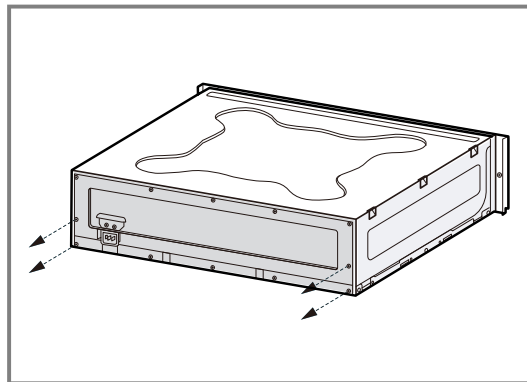


2. Dopo aver effettuato la marcatura, avvitare le due staffe nei fori allungati utilizzando 2 viti M4*15.

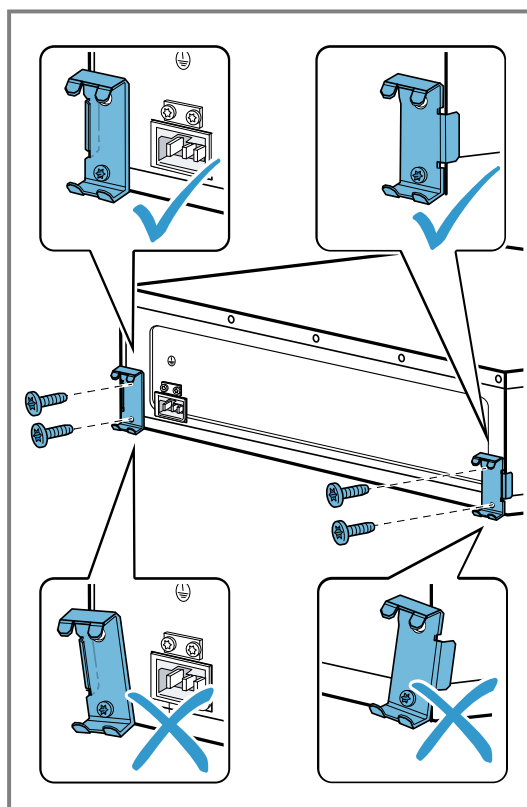


3. Disporre l'apparecchio su una superficie piana.

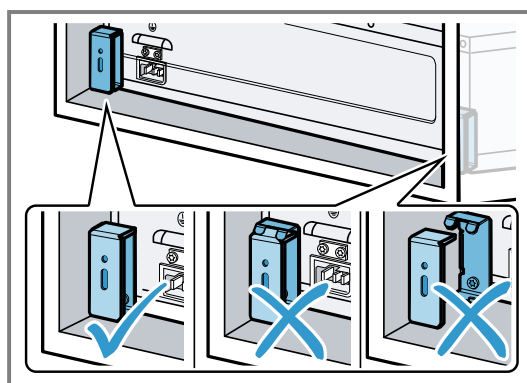
4. Allentare le 4 viti inferiori sulla parte posteriore dell'apparecchio.



5. Fissare le due staffe metalliche sul retro dell'apparecchio utilizzando 2 viti M4*9 ciascuna.
 - Assicurarsi che i supporti metallici siano allineati esattamente allo spigolo dell'apparecchio.

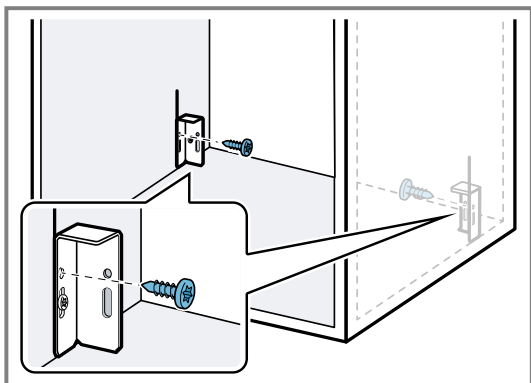


6. Spostare l'apparecchio nel mobile da incasso e verificare che il dispositivo antiribaltamento sia inserito.



7. Se necessario, correggere la posizione dei supporti utilizzando i fori allungati.

8. Infine, avvitare i supporti nel mobile da incasso.



9. Inserire completamente il cavo di allacciamento alla rete nell'apparecchio.
10. Spingere l'apparecchio nel mobile da incasso.
11. Rimuovere il nastro adesivo nel pannello frontale.
12. Aprire attentamente l'apparecchio e verificare che la protezione antiribaltamento funzioni.

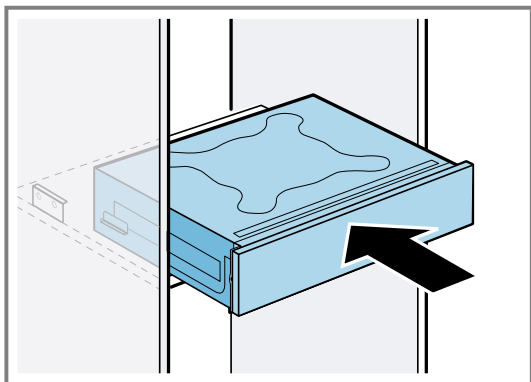
Montaggio dell'apparecchio

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

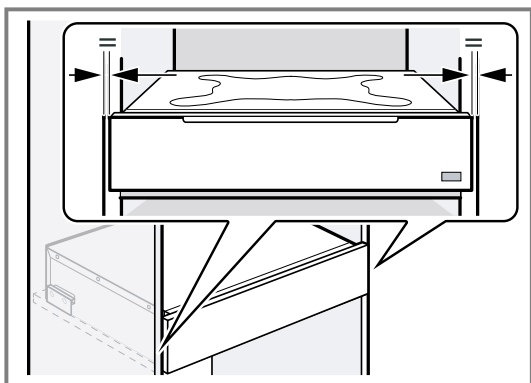
All'apertura l'apparecchio potrebbe ribaltarsi.

- In caso di montaggio senza ripiano intermedio, fermare l'apparecchio con un peso adeguato prima dell'apertura.

1. Inserire completamente il cavo di allacciamento alla rete nell'apparecchio.
2. Spingere l'apparecchio nel mobile da incasso.
► Non serrare il cavo di allacciamento alla rete.

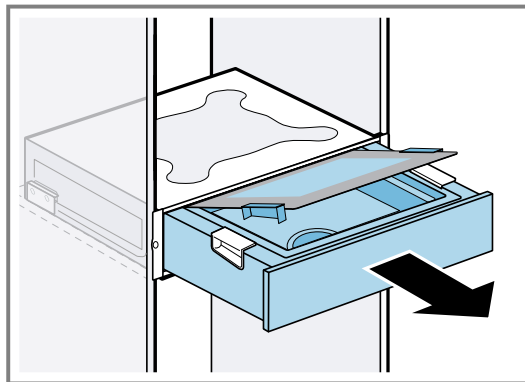


3. Centrare l'apparecchio.

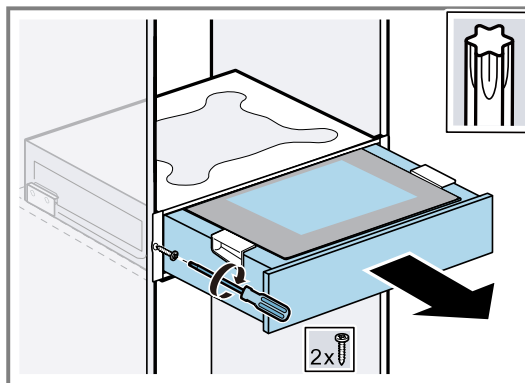


4. Rimuovere il nastro adesivo nel pannello frontale.

5. Per controllare la protezione antiribaltamento, aprire attentamente il cassetto.



6. Avvitare l'apparecchio nel mobile da incasso.

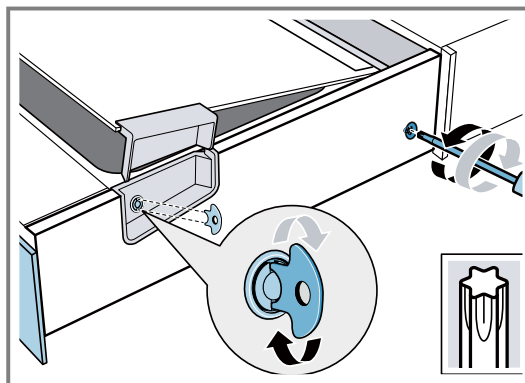


7. Inserire il cavo di allacciamento in una presa di messa a terra.
Dopo il montaggio, il cavo di rete non deve toccare né la parte posteriore né il fondo dell'apparecchio.

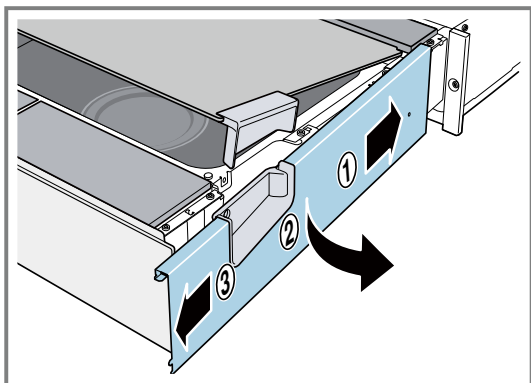
Impostazione del pannello frontale dell'apparecchio

Regolare il pannello frontale dell'apparecchio verso l'alto o verso il basso secondo necessità.

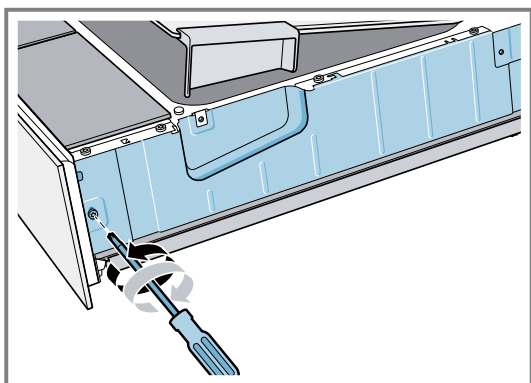
1. Estrarre il cassetto e aprire il coperchio di vetro.
2. Utilizzare l'utensile di smontaggio in dotazione per allentare la vite di bloccaggio, riporre l'utensile in modo sicuro e rimuovere una vite dal pannello decorativo.



- 3.** Rimuovere il pannello di rivestimento.



- 4.** Allentare la vite sul lato del pannello frontale senza rimuoverlo completamente. Allineare verso l'alto o verso il basso il pannello frontale.



L'intervallo di calibrazione massimo è compreso tra -2 e +1 mm.

- 5.** Stringere le viti e reinserire il pannello di rivestimento.



Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid	92
2	Materiële schade vermijden	93
3	Milieubescherming en besparing	94
4	Uw apparaat leren kennen	94
5	Functies	96
6	Accessoires	97
7	Voor het eerste gebruik	97
8	De Bediening in essentie	98
9	Programma's	100
10	Kinderslot	101

11	Basisinstellingen	101
12	Home Connect	102
13	Reiniging en onderhoud	104
14	Storingen verhelpen	106
15	Afvoeren	109
16	Servicedienst	109
17	Informatie over vrije software en opensource- software	109
18	Conformiteitsverklaring	110
19	Zo lukt het	110
20	MONTAGEHANDLEIDING	115
20.2	Veilige montage	115

1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transportschade niet aan.

1.2 Bestemming van het apparaat

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.

1.3 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

1.4 Veilig gebruik

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De accessoires of vormen worden tijdens gebruik zeer heet.

- Haal hete accessoires of vormen altijd met behulp van ovenwanten uit het apparaat. Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.
- Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

WAARSCHUWING – Kans op verbranding!

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

- De hete onderdelen nooit aanraken.
- Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Tijdens het gebruik kan het oppervlak van het deksel zeer heet worden.

- Gebruik voor het openen steeds de handgreep.

Bij het openen van het glazen deksel kan hete stoom ontsnappen. De stoom kan vanwege zijn temperatuur onzichtbaar zijn.

- ▶ Houd voldoende afstand bij het openen van het glazen deksel.
- ▶ Open het glazen deksel voorzichtig.
- ▶ Houd kinderen uit de buurt van het apparaat. Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.
- ▶ Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Het water in de stoomschaal is na uitschakeling nog heet.
- ▶ De stoomschaal nooit onmiddellijk na het uitschakelen van het apparaat leegmaken.
- ▶ Apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

⚠ **WAARSCHUWING – Brandgevaar!**

Dampen van brandbare vloeistoffen kunnen in de oven door hete oppervlakken ontsteken en een snelle verbranding veroorzaken. Het deksel kan daarbij door functie-uitval van het vergrendelingsmechanisme opengeslingerd worden. Er kunnen hete dampen en steekvlammen naar buiten treden.

- ▶ Vul geen brandbare vloeistoffen (bijv. alcoholhoudende dranken) in de watertank.
- ▶ Vul de watertank uitsluitend met water of de door ons aanbevolen ontkalkingsoplossing. De binnenruimte van het apparaat wordt zeer heet, brandbare materialen kunnen vlam vatten.
- ▶ Bewaar nooit voorwerpen of vormen van kunststof in het apparaat.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

Ondeskundige reparaties kunnen gevaarlijk zijn.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Geen verlengsnoeren of meervoudige stopcontacten gebruiken.

- ▶ Let er bij het gebruik op dat de netstekker volledig in het stopcontact is gestoken en hier veilig mee verbonden is. Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete apparaatonderdelen of warmtebronnen in contact brengen.

- ▶ Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.

- ▶ Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

⚠ **WAARSCHUWING – Gevaar: magnetisme!**

In het bedieningspaneel of de bedieningselementen bevinden zich permanente magneten. Deze kunnen elektronische implantaten, zoals pacemakers, of insulinepompen beïnvloeden.

- ▶ Dragere van elektronische implantaten dienen een afstand van minstens 10 cm tot het bedieningspaneel aan te houden.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op verstikking!**

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.

- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

- ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.

- ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

Omdat dit kan leiden tot krassen op het glasoppervlak en zo tot breuk van het glas:

- ▶ Geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers gebruiken voor het reinigen van het glazen deksel van de stoomlade.

2 Materiële schade vermijden

Gebruik uitsluitend stoombestendig kookgerei.

LET OP

Wanneer er kalkoplosmiddel op het bedieningspaneel of andere gevoelige oppervlakken terecht komt raken deze beschadigd.

- ▶ Kalkoplossingsmiddel direct met water verwijderen.

Heet water in de watertank kan het stoomsysteem beschadigen.

- ▶ Vul de watertank uitsluitend met koud water.

Wanneer er langere tijd vocht aanwezig is in de binnenruimte ontstaat er corrosie.

- ▶ Bewaar geen vochtige levensmiddelen gedurende langere tijd in de gesloten binnenruimte.
- ▶ Bewaar geen gerechten in de binnenruimte.

Ondeskundig onderhoud kan tot corrosie in de binnenruimte leiden.

- ▶ Onderhoudsvoorschriften en reinigingsinstructies in acht nemen.
- ▶ Als het apparaat is afgekoeld, het vuil in de binnenruimte verwijderen.

Warmteophoping beschadigt het apparaat.

- ▶ Nooit toebehoren, folie, bakpapier of kookgerei op de bodem van de binnenruimte leggen.
- ▶ Nooit folie van gelijk welk type op de bodem van de binnenruimte leggen.
- ▶ De bodem van de binnenruimte en de stoomschaal vrijhouden.

- ▶ Kookgerei altijd in een bak met gaatjes plaatsen. Onachtzaamheid bij het gebruik kan tot beschadiging van het apparaat leiden.

- ▶ Het glazen deksel langzaam openen en sluiten.
- ▶ Geen voorwerpen op het glazen deksel plaatsen.
- ▶ Het apparaat niet als werkvlak of stelvlak gebruiken.
- ▶ Geen voorwerpen op het glazen deksel laten vallen.
- ▶ De lade bij het gebruik volledig uittrekken.
- ▶ De lade na het gebruik volledig sluiten.

Een te hoog gewicht of ondeskundig gebruik kan het apparaat beschadigen

- ▶ Niet op het apparaat of er aan hangen.
- ▶ Apparaat niet bewegen wanneer het deksel van de watertank is geopend.
- ▶ Watertankdeksel niet met geweld naar rechts drukken.
- ▶ Apparaat vóór het gebruik in meubel inbouwen en fixeren.
- ▶ Meubelstuk vóór het gebruik aan de muur bevestigen.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt uw apparaat minder stroom.

Verwarm het apparaat alleen voor wanneer het recept of de insteladviezen → *Pagina 110* dit aangeven.

- ✓ Wanneer u het apparaat niet voorverwarmt, dan bespaart u tot 20% energie.

Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.

Indien het tijdens het gebruik absoluut noodzakelijk is het deksel te openen, doe dit dan maximaal twee maal en houd de openingstijd steeds zo kort mogelijk.

- ✓ De temperatuur in het kookcompartiment blijft gehandhaafd, het opnieuw opwarmen van het apparaat is niet noodzakelijk.

Kookgerei gelijkmatig plaatsen.

- ✓ Om een goede warmteverdeling te waarborgen.

Opmerking: Volgens de richtlijn 2023/826 eisen inzake ecologisch ontwerp is er bij dit apparaat in uitgeschakelde toestand sprake van een andere toestand. Deze wordt hierna als spaarstand aangeduid.

Ook wanneer de hoofdfunctie niet actief is, heeft het apparaat energie nodig voor:

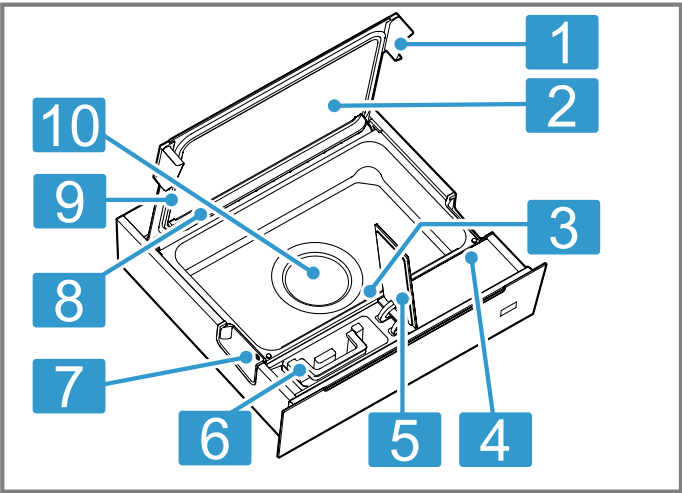
- Detectie van de bediening van de sensortoetsen
- Bewaking van de deuropening
- Bewerking van de tijd (zonder display)

Per definitie is er dus noch sprake van een "Uit", nog van een "standby-stand", en daarom wordt de aanduiding spaarstand gebruikt. Voor de meting van de spaarstand moet de norm EN IEC 60350-1:2023 worden gebruikt.

4 Uw apparaat leren kennen

4.1 Apparaat

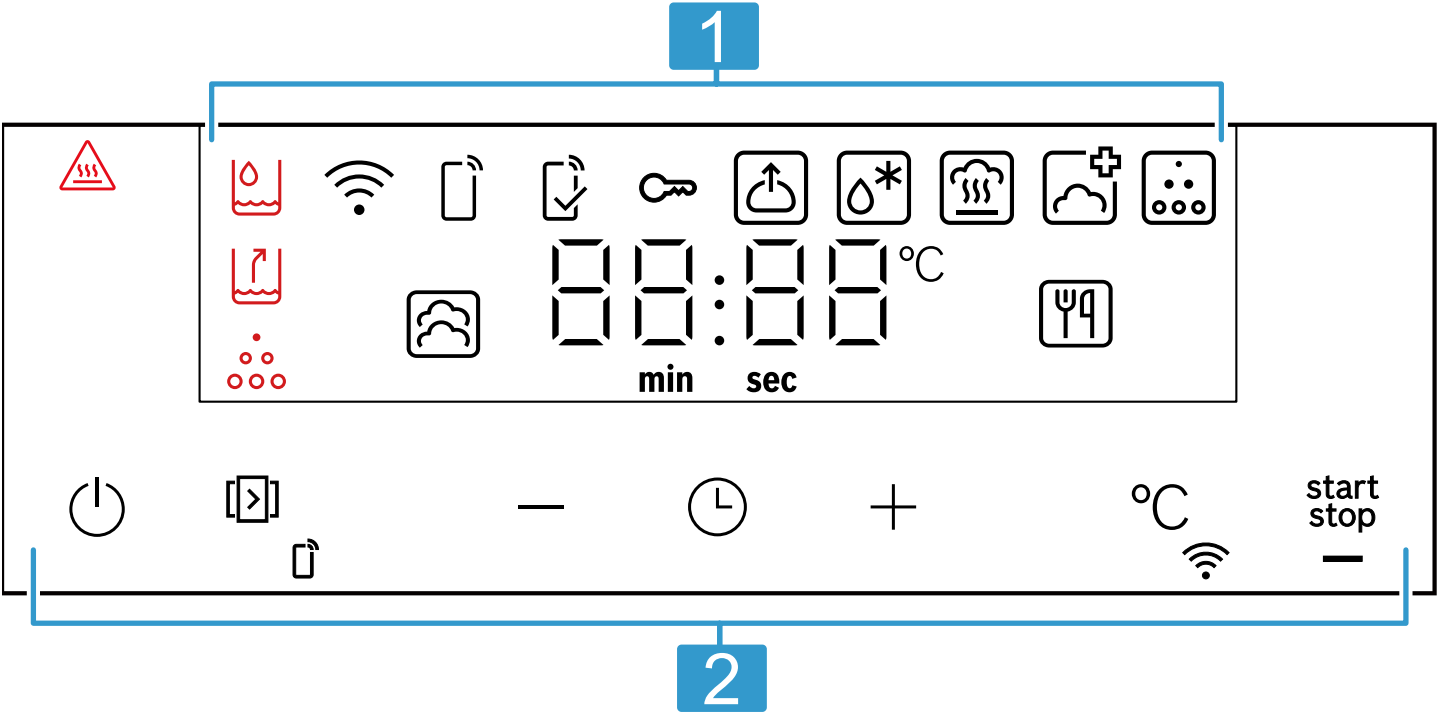
Hier vindt u een overzicht van de onderdelen van uw apparaat.



1	Handgreep op deksel
2	Glazen deksel
3	Temperatuursensor
4	Bedieningspaneel
5	Tankdeksel
6	Watertankgreep
7	Vergrendeling glazen deksel
8	Condensatierail
9	Afdichting
10	Stoomschaal

4.2 Bedieningsvelden

Via het bedieningsveld kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand. Afhankelijk van het apparaattype kunnen details op de afbeelding verschillen, bijv. de kleur en de vorm.



1	Display Op het display ziet u de actuele instelwaarden, keuzemogelijkheden of aanwijzingsteksten. → "Display", Pagina 95
2	Touch-velden Met de knoppen stelt u de verschillende functies direct in. → "Knoppen", Pagina 96

Symbol	Aanwijzingen
⚠	Aanwijzing voor bescherming tegen verbranding (gaat branden wanneer de temperatuur in het kookcompartiment ≥60°C is)
🚰	De watertank vullen / wisselen
📄	Watertank legen
🧼	Herinnering ontkalken
📶	Symbol gaat branden: WiFi is ingeschakeld en met het thuisnetwerk verbonden. Symbol knippert: Netwerk-setup wordt uitgevoerd.
📶	Start op afstand activeren

4.3 Display

Hier vindt u een korte beschrijving van de verschillende displayinformatie.

Symbool	Aanwijzingen
	Momenteel loopt een via de Home Connect app gestarte modus of programma, dat niet direct op het apparaat ingesteld worden.
	Kinderslot activeren
	Deeg laten rijzen
	Ontdooien
	Regenereren
	Desinfecteren
	Ontkalken
	Stomen
	Programma's

4.4 Knoppen

Met de knoppen kies je de verschillende functies direct.

Symbool	Aanwijzingen
	Apparaat in- of uitschakelen. → "De Bediening in essentie", Pagina 98
	Kort drukken om het programma te selecteren.
	Langer drukken om start op afstand te activeren/deactiveren.
—	Instelwaarden verlagen.
	Tijdsduur instellen. Houd om de basisinstellingen op te roepen, bij uitgeschakeld apparaat ca. 3 seconden ingedrukt.

Symbool	Aanwijzingen
+	Instelwaarde verhogen.
	Korter drukken om de temperatuur te selecteren. → "De Bediening in essentie", Pagina 98
	Langer drukken om de Home Connect assistent te starten. → "Home Connect ", Pagina 102
start stop	Gebruik starten of pauzeren.

4.5 Verwarmingscontrole

Zolang het apparaat verwarmt wordt een opwarmindicatie getoond.

Wanneer tijdens het opwarmproces van het apparaat de temperatuur nog onder de ingestelde opwarmtemperatuur ligt, dan knippert het display - - -.

Wanneer de temperatuur de opwarmtemperatuur bereikt, dan wordt de opwarmindicatie niet langer weergegeven op het display en begint de tijd af te tellen.

4.6 Spaarstand

Wordt het apparaat vóór de start of na gebruik niet opnieuw bediend, of de ladedeur binnen 13 minuten niet geopend of gesloten, dan schakelt het apparaat automatisch in de standby-modus en blijft het display donker.

Opmerking: Wanneer het apparaat met Wi-Fi is verbonden, dan gaat alleen  branden.

5 Functies

Hier krijgt u een overzicht van de hoofd- en andere functies van uw apparaat.

5.1 Stoommethoden

Hier vindt u een overzicht van de stoommethoden.

Symbool	Naam	Gebruik
	Stomen	Hete waterdamp omsluit de gerechten en voorkomt zo voedingsstofverliezen van de levensmiddelen. De vorm, de kleur en het typische aroma van de gerechten blijven bij deze bereidingsmethode intact.
	Regenereren	Gegaarde gerechten behoedzaam opwarmen.
	Deeg laten rijzen	Gistdeeg rijst duidelijk sneller bij kamertemperatuur en droogt niet uit – ideaal voor de laatste keer rijzen.
	Ontdooien	Diepgevroren of snel ingevroren levensmiddelen ontdooien.
	Desinfecteren	Aanhoudend hoge temperaturen kunnen de meeste bacteriën in het kookgerei doden.

5.2 Overige functies

Hier vindt u een overzicht van bijkomende functies van uw apparaat.

Symbol	Naam	Gebruik
	Ontkalken	Voor een goede werking dient u het apparaat regelmatig te ontkalken. → "Ontkalken", Pagina 106
	Programma's	Het apparaat biedt de keuze uit 10 gerechten. → "Programma's", Pagina 100

Home Connect

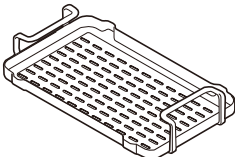
Al naar gelang het apparaattype kunt u met de Home Connect app extra of uitgebreide functies voor uw

apparaat benutten. Informatie daarover kunt u vinden in de app.

→ "Home Connect", Pagina 102

6 Accessoires

Gebruik alleen originele accessoires. Deze zijn op het apparaat afgestemd.

Accessoires	Gebruik
Steamerinzet 	- Producten kunnen direct op de steamerinzet worden gelegd. - Geschikt kookgerei voor stoomkoken op de steamerinzet plaatsen.

6.1 Aanwijzingen bij het toebehoren

Steamerinzet

De steamerinzet van kunststof zorgt voor een gelijkmatige oppervlaktetemperatuur.

Stoom stijgt op door de gaten in de steamerinzet en omsluit de gerechten.

Het midden van de steamerinzet is gesloten. Kokend water blijft uit de buurt van het bovenliggende product. Verbrandingen door afdruppelend water worden vermeden.

De langsgroeven dienen voor het opvangen van condenswater. Na gebruik het verzamelde condenswater verwijderen.

→ "Schoonmaakspoon", Pagina 104

Steamerinzet uit het kookcompartiment nemen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verbranding!

Tijdens het gebruik kan het oppervlak van het deksel zeer heet worden.

- Gebruik voor het openen steeds de handgreep.
- Bij het openen van het glazen deksel kan hete stoom ontsnappen. De stoom kan vanwege zijn temperatuur onzichtbaar zijn.
- Houd voldoende afstand bij het openen van het glazen deksel.
- Open het glazen deksel voorzichtig.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

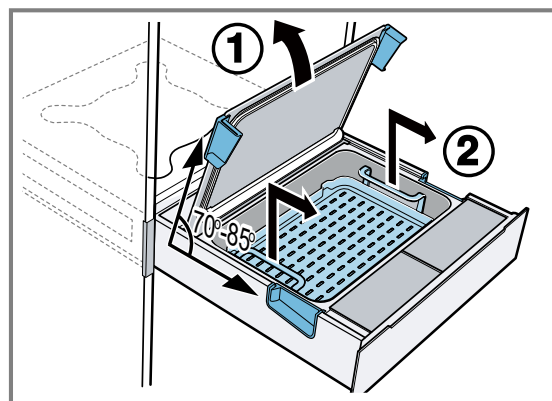
De accessoires of vormen worden tijdens gebruik zeer heet.

- Haal hete accessoires of vormen altijd met behulp van ovenwanten uit het apparaat.

Vereiste: Het apparaat is volledig geopend.

→ "Open de lade", Pagina 98

- De handgrepen aan beide zijden van het glazen deksel voorzichtig naar boven drukken, tot het glazen deksel stopt. ①
- De steamerinzet-handgrepen beetpakken en de steamerinzet verwijderen. ②



7 Voor het eerste gebruik

Bereid het apparaat voor voor het gebruik.

7.1 Waterhardheid instellen

Vereiste: Informeer voordat u de waterhardheid instelt bij uw waterbedrijf wat de waterhardheid is van uw leidingwater. Wanneer er geen leidingwater wordt gebruikt, bijv. flessenwater of wanneer er geen waterfiltersysteem beschikbaar is, de hardheidsgraad van het water overeenkomstig instellen.

- ▶ Druk lang op  om de waterhardheid in te stellen.
→ "Basisinstellingen", Pagina 101

Opmerking: Wanneer uw leidingwater in het waterhardheidsbereik van 3 of 4 ligt, dan adviseren wij u onthard water te gebruiken.

Wanneer  in het display verschijnt, dan de waterhardheid instellen.

7.2 Hoogte boven zeeniveau instellen

- ▶ Druk lang op  om de hoogte van de locatie in te stellen.
→ "Basisinstellingen", Pagina 101

Opmerking: Af fabriek ingesteld hoogtebereik: 0 – 300 m.

7.3 Het apparaat reinigen en verwarmen voordat u het voor het eerst gebruikt

Vereiste: Er bevinden zich geen voorwerpen in het apparaat.

1. Druk op het frontpaneel van het apparaat.
- ✓ Het apparaat springt er automatisch uit. Aan de zijkant of aan de bodem van de frontplaat trekken om het apparaat tot de middelste positie of volledig te openen.
2. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een neutraal reinigingsmiddel, zoals afwasmiddel en water.
3. De watertank vullen.
→ "Watertank vullen", Pagina 99
Aanwijzing: Vóór het eerste gebruik de watertank absoluut reinigen.
4. Druk op .
5. Volgende instellingen uitvoeren:

Verwarmingsmethode	Stomen 
Temperatuur	100 °C
Tijdsduur	1 uur

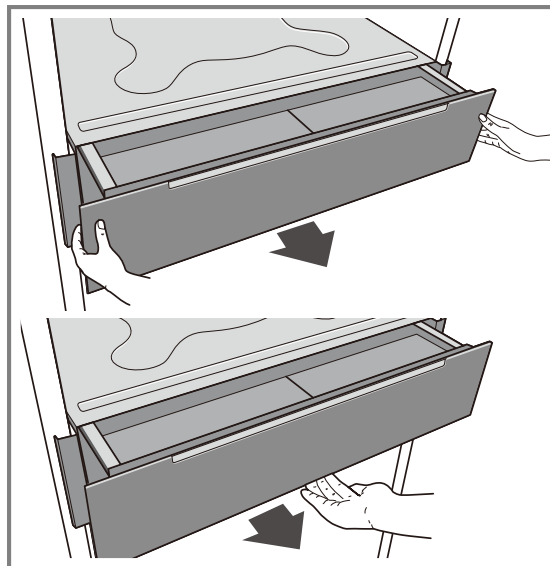
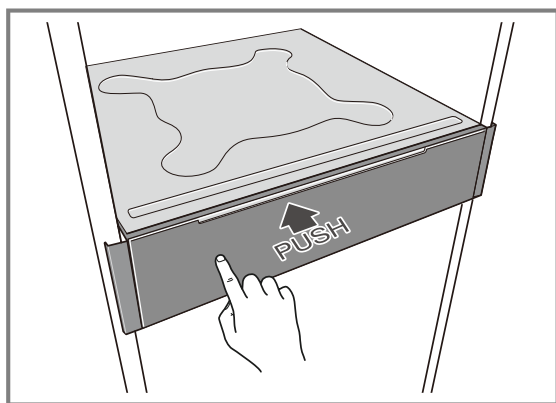
→ "De Bediening in essentie", Pagina 98

6. Druk op  om de werking te starten.
7. Na het einde van het programma het apparaat laten afkoelen en het kookcompartiment grondig drogen.
8. Zodra het apparaat is afgekoeld, alle vlakken van het kookcompartiment met een vochtige doek en afwasmiddel afnemen en de watertank legen.

8 De Bediening in essentie

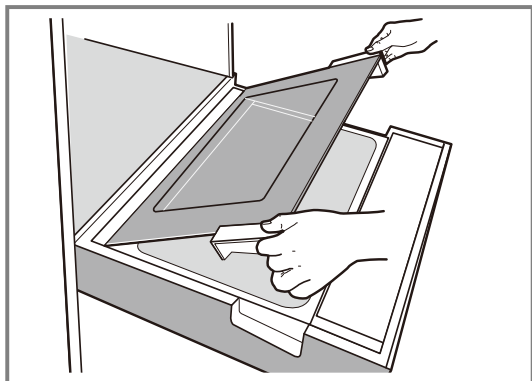
8.1 Open de lade

- ▶ Druk op het frontpaneel van het apparaat.
- ✓ Het apparaat springt er automatisch uit. Aan de zijkant of aan de bodem van de frontplaat trekken om het apparaat tot de middelste positie of volledig te openen.



8.2 Deksel van de lade openen

- De handgreep aan beide zijden van het glazen deksel licht naar boven drukken, tot het glazen deksel volledig is geopend.



8.3 Deksel van de lade sluiten

1. Handgreep aan beide zijden beetpakken en langzaam naar beneden drukken, totdat het glazen deksel volledig is gesloten.
2. Druk op de bovenkant van het deksel om er zeker van te zijn dat het deksel correct is vastgeklit.

Opmerking: Bij het bereiken van de eindsluitpositie merkt u een lichte weerstand.

8.4 De voeding in- en uitschakelen

- Druk op .

8.5 Werking starten of pauzeren

1. Druk op  om het apparaat te starten of tijdens het gebruik te pauzeren.
2. Wordt het apparaat tijdens het gebruik verder geopend dan de middelste positie, dan pauzeert de werking. Sluit het apparaat, om het bereidingsproces te hervatten.

8.6 Watertank vullen

Vul de watertank voor elk gebruik én wanneer het display tijdens het actuele gebruik  weergeeft.

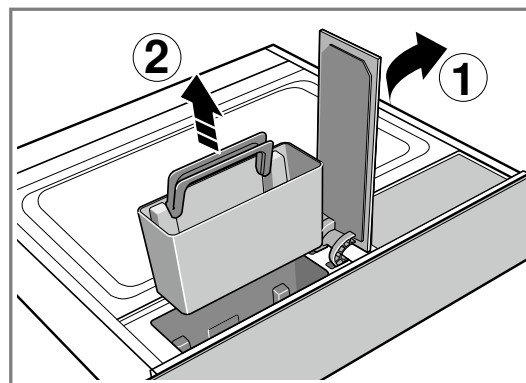
LET OP

Het gebruik van ongeschikte vloeistoffen kan leiden tot schade aan het apparaat.

- Gebruik geen sterk gechloreerd leidingwater (> 40 mg/l) of andere vloeistoffen.
- Wij adviseren gereinigd water te gebruiken, maar ook koud water, vers leidingwater of onthard water.
- Het apparaat moet regelmatig volgens de instructies met een ontkalkingsmiddel worden ontkalkt.

1. De lade uittrekken.

2. Het watertankdeksel aan de linker kant van de frontplaat opklappen ①.



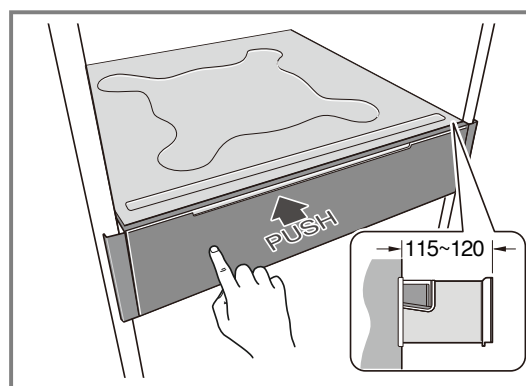
3. De handgreep van de watertank beetpakken en de watertank uit de tankschacht nemen ②.
 4. De watertank vullen met koud water.
 5. De gevulde watertank weer in de tankschacht plaatsen.
 6. Het deksel van de watertank sluiten.
- ✓ De watertank is gevuld en nu kan worden aangevraagd met het gebruik.

Opmerking: Zolang het apparaat slechts tot de middelste positie wordt uitgetrokken, loopt de werking gewoon door.

8.7 Watertank bijvullen

Wanneer de watertank tijdens gebruik leegloopt, dan wordt de werking onderbroken.

1. Licht drukken op de frontplaat van de stoomlade en deze langzaam er uit trekken.



Een lichte weerstand geeft aan dat de lade de middelste positie heeft bereikt.

2. Open het deksel van de watertank.
3. Watertank verwijderen en vullen met schoon water. Tijdens het navullen kan de stoomschaal zonder onderbreking verder werken.
4. Plaats de gevulde watertank in de tankschacht.
5. Stoomlade sluiten.

Opmerking: De stoomlade kan tot de middenpositie worden uitgetrokken.

Het deksel van de watertank is dan van boven volledig zichtbaar.

De uittrek lengte bedraagt ca. 115-120 mm.

8.8 Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

1. Druk op .
2. Druk op  om een verwarmingsmethode te kiezen.
3. Druk op °C om de temperatuur indien nodig te wijzigen.
- ✓ De temperatuurindicatie gaat branden.
4. Druk op + of – om de temperatuur te wijzigen.
- ✓ De op het display aangegeven temperatuur wijzigt.
5. Druk op  om de werking te starten.
6. De lade is tot de aanslag ingeschoven.
- ✓ De functie-indicatie gaat branden en het apparaat verwarmt.

8.9 Tijdsduur wijzigen

1. Druk op .
- ✓ Op het scherm wordt de tijdsduur weergegeven, bijv. 20 minuten 00 seconden.
2. Druk op + of – om de tijdsduur te wijzigen.
- ✓ De op het display getoonde minuten wijzigen.

9 Programma's

Met de programma's kunt u heel eenvoudig gerechten klaarmaken. Het programma zorgt voor de optimale instelling.

9.1 Aanwijzingen voor de bereiding van gerechten

Let bij het koken op het volgende:

Na het opwarmen begint het aftellen van de bereidings-tijd.

De opwarmtijd hangt af van de hoeveelheid levensmid-del. Een hoger gewicht verlengt de opwarmtijd.

De bereidingstijd kan al naar gelang hoeveelheid en kwaliteit van de ingrediënten variëren.

Gebruik altijd stukken van gelijke grootte, om een gelijk-matig bereidingsresultaat te behalen.

Maximum gewicht van 3 kg niet overschrijden.

Aanwijzingen bij de toebehoren aanhouden.

Uitsluitend kookgerei met geschikte hoogte gebruiken, zodat het deksel volledig gesloten kan worden.

9.4 Overzicht van de gerechten

Welke individuele programma's u ter beschikking staan, ziet u op uw apparaat. De selectie van gerechten is afhanke-lijk van de uitrusting van uw apparaat.

Programma	Voedingswaar	Opmerking
P01	Visfilet	Gebruik visfilets met gelijk gewicht en gelijke dikte.
P02	verse groenten in stukken, ringen, roosjes	Bij dikkere stukken groenten kan een langere bereidingstijd nodig zijn. Bijvoorbeeld: wortels, prei, paprika, broccoli
P03	hele groente	Bij zeer dikke groente kan een langere bereidingstijd nodig zijn. Bijvoorbeeld: wortels, mais, koolrabi.
P04	Witte asperges	Gebruik asperges van gelijke dikte.

8.10 Na elk gebruik met stoom

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verbranding!

Bij het openen van het glazen deksel kan hete stoom ontsnappen. De stoom kan vanwege zijn temperatuur onzichtbaar zijn.

- ▶ Houd voldoende afstand bij het openen van het gla-zen deksel.
- ▶ Open het glazen deksel voorzichtig.
- ▶ Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

Opmerkingen

- Na elk gebruik blijft vocht en vuil achter in het kook-compartiment. Daarom na elk gebruik het water in het compartiment alsmede in het verdamperreservoir met een droge doek of papier drogen. Daarnaast de wa-tertank na elk gebruik legen.
- Na afloop van het proces wordt aanbevolen, het dek-sel iets open te laten, om het drogen te vergemakke-lijken en te vermijden deze direct na het er uit halen van een levensmiddel te sluiten.

9.2 Programma instellen

1. Toets  indrukken.
- ✓ Het automatisch programma is geselecteerd. Het pro-grammanummer wordt op het display weergegeven.
2. Raak – /+ aan om het receptprogramma te wijzigen.
3. Druk op .
- ✓ Wanneer de lade wordt gelopen, begint het apparaat te werken. Wanneer het voorverwarmen is afgesloten, wordt de bereidingstijd op het display weergegeven.

9.3 Rijst, granen en peulvruchten

Weeg de ingrediënten en voeg de juiste hoeveelheid water toe.

- Rijst: 1:1,5
- Granen: 1:1,5
- Peulvruchten: 1:2

Programma	Voedingswaar	Opmerking
P05	Gekookte aardappels, in vieren gedeeld	Gebruik aardappelen van gemiddelde grootte.
P06	Aardappels in de schil, heel	Gebruik aardappelen van gemiddelde grootte.
P07	Rijst en rijstgerechten	Wanneer de rijst na het bereiden nog te hard is, dan de volgende keer de bereidingstijd verlengen.
P08	Knoedels en knödel	Gistknoedels worden tijdens het bereiden groter. Houd de aangegeven grootte aan, zodat ze niet aan het deksel plakken. Een diameter van ca. 5-6 cm wordt aanbevolen.
P09	Granen en pseudogranen	Wanneer het graan na het bereiden nog te hard is, verleng dan bij de volgende keer de bereidingstijd. Bijvoorbeeld: bulgur, quinoa.
P10	Peulvruchten	Wanneer de peulvruchten na het bereiden nog te hard zijn, dan bij de volgende keer de bereidingstijd verlengen. Bijvoorbeeld: linzen, kikkererwten.

Opmerking: Er kunnen via de Home Connect app meer programma's worden gekozen.

10 Kinderslot

Beveilig uw apparaat, zodat kinderen het niet per ongeluk inschakelen of instellingen wijzigen.

Opmerking: Het kinderslot kan uitsluitend via een eindapparaat (bijv. mobiele telefoon) geactiveerd worden. Wanneer het kinderslot is geactiveerd, dan gaat het symbool  branden.

10.1 Kinderslot activeren

- ▶ De applicatiesoftware is nodig om het kinderslot te activeren.

10.2 Deactiveren van het kinderslot

Vereiste: Het kinderslot is actief.

- ▶ Houd de knoppen  /  gelijktijdig 3 seconden lang ingedrukt. Het symbool voor het kinderslot  dooft.
- ✓ Het kinderslot is gedeactiveerd.

11 Basisinstellingen

U kunt de basisinstellingen van uw apparaat volgens uw wensen instellen.

11.1 Overzicht van de basisinstellingen

Hier vindt u een overzicht van de basisinstellingen.

Indicatie	Basisinstellingen	Instelwaarden
c1	Waterhardheid	  = zeer zacht   = zacht   = gemiddeld   = hard   = zeer hard ¹
c2	Hoogte boven zeeniveau	  = 0-300 m ¹   = 300-600 m   = 600-900 m

¹ Fabrieksinstelling

Indicatie	Basisinstellingen	Instelwaarden
		0 3 = 900-1200 m 0 4 = 1200-1500 m 0 5 = 1500-1800 m 0 6 = 1800-2100 m
c3	Terugzetten naar fabrieksinstellingen	0 0 = Nee ¹ 0 1 = Ja
c4	Start op afstand	0 0 = gedeactiveerd 0 1 = Handmatige start op afstand ¹ 0 2 = Permanente start op afstand
c5	Signaalduur	0 0 = zeer kort 0 1 = kort 0 2 = gemiddeld ¹ 0 3 = lang
c6	Tijdoverschrijding	0 1 = 3 s ¹ 0 2 = 6 s 0 3 = 10 s
c7	Sensortoetstoon	0 0 = uit 0 1 = aan ¹
c8	Helderheid van het display	0 1 = donker 0 2 = gemiddeld ¹ 0 3 = licht
c9	Kinderslot	0 0 = niet beschikbaar 0 1 = beschikbaar ¹
cR	Nalooptijd van de koelventilator	0 1 = kort 0 2 = aanbevolen ¹ 0 3 = lang 0 4 = zeer lang
cb	Wi-Fi	0 0 = uit ¹ 0 1 = aan

11.2 Basisinstellingen wijzigen

Vereiste: Het apparaat moet uitgeschakeld zijn.

1. ☺ ingedrukt houden.
- ✓ Het display geeft de eerste basisinstellingen weer, bijv. c 0 0 0.
2. Druk kort op ☺ om naar de volgende basisinstelling te gaan.

3. Druk op + om de instelwaarde te wijzigen.

4. Houd ☺ ingedrukt om de basisinstellingen op te slaan en te verlaten.

Tip: De basisinstellingen kunnen te allen tijde weer worden gewijzigd.

Opmerking: Na een stroomonderbreking blijven de ingevoerde wijzigingen van de basisinstellingen behouden.

12 Home Connect

Dit apparaat is geschikt voor netwerken. Verbind uw apparaat met een mobiel eindapparaat om functies te kunnen bedienen via de Home Connect app, basisinstellingen aan te passen of de actuele gebruikstoestand te bewaken.

De Home Connect diensten zijn niet in elk land beschikbaar. De beschikbaarheid van de functie Home Connect is afhankelijk van de beschikbaarheid van de Home Connect diensten in uw land. Informatie hierover vindt u op: www.home-connect.com.

De Home Connect app leidt u door het gehele aanmeldingsproces. Volg de aanwijzingen en houd u aan de instructies in de Home Connect app.

Opmerkingen

- Houd u aan de veiligheidsinstructies in deze gebruiksaanwijzing en zorg ervoor dat deze ook worden nageleefd wanneer u het apparaat via de Home Connect app bedient.
→ "Veiligheid", Pagina 92
- De bediening aan het apparaat heeft altijd voorrang. Gedurende deze tijd is de bediening via de Home Connect app niet mogelijk.
- In de netwerkgebonden stand-by-stand heeft het apparaat max. 2 W nodig.

¹ Fabrieksinstelling

12.1 Home Connect instellen

Vereisten

- Het apparaat is verbonden met het stroomnet en ingeschakeld.
- U beschikt over een mobiel eindapparaat met een actuele versie van het iOS- of Android-besturingssysteem, bijvoorbeeld een smartphone.
- Het apparaat heeft op de plaats van opstelling ontvangst van het thuisnetwerk (wifi).
- Het mobiele eindapparaat en het apparaat bevinden zich binnen het bereik van het WiFi-signaal van uw thuisnetwerk.

1. Scan de volgende QR-code.



Via de QR-code kunt u de Home Connect app installeren en uw apparaat verbinden.

2. De aanwijzingen van de Home Connect app opvolgen.

12.2 Home Connect instellingen

In de basisinstellingen van uw apparaat kunt u voor Home Connect instellingen en netwerkinstellingen aanpassen. Welke instellingen het display toont, hangt ervan af of Home Connect geconfigureerd is en of het apparaat met het thuisnetwerk is verbonden.

Basisinstelling	Mogelijke instellingen	Toelichting
Home Connect Assistent	Start	Het apparaat is ingeschakeld. Houd °C 3 seconden lang ingedrukt, Wi-Fi knippert, start de koppeling.
Netwerk resetten	Start	Home Connect is geconfigureerd. Het apparaat is ingeschakeld. 1. °C indrukken en 3 seconden ingedrukt houden, het apparaat schakelt in de Home Connect pairing-modus, Wi-Fi knippert op het display. 2. Laat de knop los en opnieuw °C indrukken en 3 seconden ingedrukt houden om de netwerk-reset te starten.
c4 - Start op afstand	Wi-Fi - Gedeactiveerd Wi-Fi - Handmatige start op afstand Wi-Fi - Permanente start op afstand	Bij gedeactiveerde start op afstand kunt u alleen de bedrijfstoestand van het apparaat in de app weergeven. Wanneer u omschakelt van gedeactiveerde of permanente start op afstand naar handmatige start op afstand, dan moet u de start op afstand elke keer activeren. Binnen 15 minuten na activering van de start op afstand of aan het einde van een gebruik kunt u de lade (ca. 15 cm) eruit trekken. Het starten op afstand wordt daardoor niet gedeactiveerd. Na het verstrijken van 15 minuten wordt door het uittrekken van de lade (ca. 15 cm) de start op afstand geactiveerd. Bij permanente start op afstand kunt u het apparaat altijd op afstand starten en bedienen. Wanneer u het apparaat vaak op afstand bedient, dan is het zinvol om Starten op afstand op permanent in te stellen. → "Basisinstellingen", Pagina 101
cb - WiFi	Wi-Fi - Aan Wi-Fi - Uit	Met WiFi kunt u de netwerkverbinding van uw apparaat uitschakelen. Wanneer u eenmaal succesvol bent verbonden, kunt u WiFi deactiveren en verliest u niet uw opgeslagen netwerkinstellingen. Zodra u WiFi opnieuw activeert, dan maakt het apparaat automatisch verbinding. → "Basisinstellingen", Pagina 101 Opmerking: In netwerkgebonden standby modus verbruikt het apparaat maximaal 2 Watt.

12.3 Bediening van het apparaat via Home Connect app

Het apparaat kan via Home Connect app op afstand worden geconfigureerd en gestart.

Vereisten

- Het apparaat is ingeschakeld.
- Het apparaat is met het thuisnetwerk en de Home Connect app verbonden.

- Om het apparaat via de app te kunnen bedienen, eerste in de basisinstellingen onder start op afstand c4 de optie Wi-Fi Handmatige start op afstand of Wi-Fi Permanente start op afstand selecteren.
→ "Basisinstellingen", Pagina 101
- 1. Om de start op afstand te activeren, °C indrukken en minstens 3 seconden ingedrukt houden.
- 2. Een instelling in de app invoeren en naar het apparaat sturen.

12.4 Software-update

Met de functie software-update wordt de software van uw apparaat bijgewerkt, bijv. voor optimalisatie, verhelpen van fouten, voor veiligheidsrelevante updates alsmede voor extra functies en diensten.

Voorwaarde is wel dat u een geregistreerde Home Connect gebruiker bent, de app op uw mobiele eindapparaat hebt geïnstalleerd en een verbinding met de Home Connect server hebt gemaakt.

Zodra er een software-update beschikbaar is, wordt u hierover via de Home Connect app geïnformeerd en kunt u de software-update via de app starten. Na het succesvol downloaden kunt u de installatie via de Home Connect app starten als u in uw WLAN-thuisnetwerk (WiFi) bent. Over een succesvol uitgevoerde installatie wordt u via de Home Connect app geïnformeerd.

De actuele softwareversie is in de Home Connect app onder de apparaatinformatie van het betreffende huishoudapparaat te vinden.

Opmerkingen

- De software-update bestaat uit twee stappen.
 - In de eerste stap van de download.
 - In de tweede stap de installatie op uw apparaat.
- Tijdens de download kunt u uw apparaat gewoon blijven gebruiken. Afhankelijk van de persoonlijke instellingen in de app kunnen software-updates ook automatisch worden gedownload.
- De installatie duurt enkele minuten. Tijdens de installatie kunt u uw apparaat niet gebruiken.
- In geval van een veiligheidsrelevante update is het raadzaam deze zo snel mogelijk te installeren.

12.5 Afstandsdiagnose

De klantenservice kan via de diagnose op afstand toegang verkrijgen tot uw apparaat als u zich met de desbetreffende wens tot de klantenservice richt, uw appa-

raat met de Home Connect server verbonden is en de diagnose op afstand in het land waarin u het apparaat gebruikt, beschikbaar is.

Tip: Meer informatie alsook aanwijzingen over de beschikbaarheid van de diagnose op afstand in uw land vindt u in het gedeelte service/support van de lokale website: www.home-connect.com.

12.6 Bescherming persoonsgegevens

Neem de aanwijzingen m.b.t. de bescherming van de persoonsgegevens in acht.

Wanneer uw apparaat voor de eerste keer wordt verbonden met een thuisnetwerk dat op het internet is aangesloten, geeft het de volgende gegevenscategorieën door aan de Home Connect server (eerste registratie):

- Eenduidige identificatie van het apparaat (bestaande uit apparaatsleutels en het MAC-adres van de ingebouwde WiFi communicatiemodule).
- Veiligheidscertificaat van de WiFi-communicatiemodule (voor de informatietechnische beveiliging van de verbinding).
- De actuele software- en hardwareversie van uw huishoudapparaat.
- Status van een eventuele eerdere reset naar de fabrieksinstellingen.

Bij de eerste registratie wordt het gebruik van de Home Connect functionaliteiten voorbereid. Deze registratie dient pas te worden uitgevoerd op het moment dat u voor het eerst van de Home Connect functionaliteiten gebruik wilt maken.

Opmerking: Let erop dat de Home Connect functionaliteiten alleen kunnen worden gebruikt in combinatie met de Home Connect app. Informatie over gegevensbescherming kan worden opgeroepen in de Home Connect app.

13 Reiniging en onderhoud

13.1 Reinigingsmiddelen

Geschikte reinigingsmiddelen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice of in de online-shop.

LET OP

Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.

- ▶ Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
- ▶ Geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen gebruiken.
- ▶ Geen harde schuur- of afwassponsjes gebruiken.
- ▶ Glasreinigers, schrapers of onderhoudsmiddelen voor roestvrij staal alleen gebruiken wanneer deze in de gebruiksaanwijzing voor het betreffende onderdeel worden aanbevolen.
- ▶ Vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.

13.2 Schoonmaak spons

Gebruik de krachtig zuigende schoonmaak spons alleen om de binnenruimte te reinigen en het restwater te verwijderen uit de stoomschaal.

Spoel de schoonmaak spons voor het gebruik goed uit. De reinigingsspons kunt u bij de klantenservice, in de vakhandel of op het internet kopen.

13.3 Apparaat reinigen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok! Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

Vereiste: Het apparaat is uitgeschakeld.

1. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een neutraal reinigingsmiddel, zoals afwasmiddel en water.
2. Met een zachte doek nadrogen.

13.4 Bedieningspaneel reinigen

1. Reinig het bedieningspaneel met een vochtige doek en een neutraal reinigingsmiddel, zoals afwasmiddel en water.
 - Gebruik geen krassende schuurspons of schraper voor vitrokeramische kookplaat.
2. Met een zachte doek nadrogen.

13.5 Glasplaat reinigen

1. Reinig de glasplaat met glasreiniger en een zachte doek.
 - Gebruik geen krassende schuurspons of schraper voor vitrokeramische kookplaat.
2. Met een zachte doek nadrogen.

13.8 Geschikte schoonmaakmiddelen

Gebruik alleen geschikte reinigingsmiddelen voor de verschillende oppervlakken van uw apparaat.

Voorzijde van het apparaat

Oppervlak	Reinigingsmiddelen	Aanwijzingen
Glas	Glasreiniger	Droog het oppervlak na het reinigen droog met een zachte doek.

Binnenzijde apparaat

Oppervlak	Reinigingsmiddelen	Aanwijzingen
Kookcompartiment met stoomschaal	Warm zeepsop Aziynwater	Gebruik voor het reinigen met het warme zeepsop of aziynwater de meegeleverde schoonmaak spons of een zachte afwasborstel.
Toebehoren	Warm zeepsop Aziynwater	De accessoires in warm zeepsop inweken en met een borstel of afwas sponsje schoonmaken. Anders de accessoires in de vaatwasser reinigen. Aan de onderkant van het accessoire kan er zich kalk afzetten. Bij sterke verkalking het accessoire met een aziynoplossing reinigen.
Watertank	Zeepsop	Reinig het waterreservoir niet in de afwasautomaat.
Reservoirschacht		Na gebruik altijd droogwrijven.
Temperatuursensor		Let er bij het reinigen van het kookcompartiment op dat er geen druk op de temperatuursensor wordt uitgeoefend.

Apparaatbedekking

Oppervlak	Reinigingsmiddelen	Aanwijzingen
Glas van de apparaatbedekking	Glasreiniger	Droog het oppervlak na het reinigen droog met een zachte doek.
Afdekkingsafdichting	Warm zeepsop	Reinigen met een schoonmaakdoekje. Niet afnemen en niet schuren. Gebruik geen metalen schraper of schraper voor vitrokeramische kookplaat voor het reinigen.

13.6 Watertank reinigen

De watertank voor elk gebruik vullen met schoon water. De watertank legen en na elk gebruik reinigen.

1. Open het apparaat.
2. Het tankdeksel opklappen.
3. Verwijder de watertank.
4. De watertank legen, met een afwasmiddel reinigen en met schoon water grondig uitspoelen.
5. Droog alle onderdelen met een zachte doek.
6. De watertank laten drogen.
7. De watertank plaatsen en het apparaat uitschakelen.

13.7 Condensstrip reinigen

- Met een schone doek of keukenpapier water opnemen of het deksel voor het drogen aan de lucht open laten.

13.9 Ontkalken

Voor een goede werking dient u het apparaat regelmatig te ontkalken.

Hoe vaak het apparaat moet worden ontkalkt hangt af van de hardheid van het gebruikte water. Wanneer er nog slechts vijf of minder stoomprocessen mogelijk zijn, verschijnt op het display van het apparaat een ontkalkingsaanwijzing. Zo kan de ontkalking tijdig worden voorbereid.

Het ontkalken omvat meerdere stappen. Alle stappen moeten volledig worden uitgevoerd. Pas daarna is het apparaat weer gereed voor gebruik.

De ontkalking duurt in totaal circa 32 minuten:

- Ontkalking: ca. 30 minuten
- Reinigingscyclus: 2 minuten

Ontkalken voorbereiden

De aanbevolen inwerktijd hangt af van het aanbevolen ontkalkingsmiddel. Andere ontkalkingsmiddelen kunnen het apparaat beschadigen. Voor het ontkalkingsprogramma mogen uitsluitend de door ons aanbevolen ontkalkingsmiddelen worden gebruikt.

Wanneer de ontkalkingsoplossing in het bedieningspaneel of op andere gevoelige oppervlakken komt, dan kan dit tot schade leiden. Verwijder de ontkalkingsoplossing direct met water.

1. Bereiding van de ontkalkingsoplossing

Flesinhoud	Hoeveelheid ontkalkingsmiddel	Waterhoeveelheid
250 ml	125 ml	250 ml
500 ml	60 ml	300 ml

2. Open het apparaat.
3. Neem de watertank er uit en vul deze met ontkalkingsoplossing.
4. Plaats de met ontkalkingsoplossing gevulde watertank in het apparaat.
5. Sluit de deur.

Ontkalken starten

LET OP

Wanneer er kalkoplosmiddel op het bedieningspaneel of andere gevoelige oppervlakken terecht komt raken deze beschadigd.

- ▶ Kalkoplossingsmiddel direct met water verwijderen.

Vereiste:

1. Druk op  om de ontkalking te selecteren.
- ✓ De ontkalkingsindicator  gaat branden.
- ✓ Op het display verschijnt de tijdsduur. U kunt de tijdsduur van het ontkalken niet wijzigen.
2. Druk op  om de ontkalking te starten.
- ✓ Op het display verschijnt een aanwijzing voor de voorbereidingen die nodig zijn voor het ontkalken.
- ✓ Het ontkalken start. Op het display loopt de tijdsduur af.
- ✓ Zodra het ontkalken beëindigd is, klinkt er een signaal.

Spoelproces uitvoeren

1. Het apparaat openen en de watertank eruit nemen.
 2. De watertank grondig spoelen en met water vullen.
 3. De watertank plaatsen en de apparaatdeur sluiten.
 - ✓ Het spoelen start. Op het display loopt de tijdsduur af.
 - ✓ Zodra de spoelprocedure is afgerond klinkt er een signaal.
 4. De watertank leegmaken en drogen.
- "Watertank reinigen", Pagina 105

Opmerking: Neem het kookcompartiment vóór en na de spoelprocedure af.

Ontkalken onderbroken

Als het ontkalken wordt onderbroken, kunt u geen werking meer instellen. Na het opnieuw inschakelen van het apparaat moet een spoelprocedure worden uitgevoerd om resterende ontkalkingsoplossing te verwijderen en het apparaat weer gereed voor gebruik te maken.

LET OP

Wanneer er kalkoplosmiddel op het bedieningspaneel of andere gevoelige oppervlakken terecht komt raken deze beschadigd.

- ▶ Kalkoplossingsmiddel direct met water verwijderen.
- ▶ Druk op  om de spoelprocedure te starten.
- ✓ Op het display verschijnt een aanwijzing voor de voorbereidingen die nodig zijn voor het spoelen.
- ✓ De spoelprocedure start. Op het display loopt de tijdsduur af.
- ✓ Zodra het spoelen is beëindigd, klinkt er een signaal.

14 Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

Tip: Verbind uw apparaat permanent met de Home Connect app om automatisch software-updates te verkrijgen. Zo worden fouten verholpen, prestatieverbeteringen doorgevoerd en nieuwe functies geupload.

WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
 - ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.
- "Servicedienst", Pagina 109

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.

14.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken. ▶ Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet. Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren. De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden. ▶ Controleer de zekering in de meterkast.
Een aangesloten apparaat laat zich niet bedienen, op het display verschijnt ☹	Het kinderslot is actief. ▶ – / + gelijktijdig 3 seconden lang ingedrukt houden, totdat ☹ op het display dooft.
Het apparaat kan niet worden gestart of verwarmt na de start niet	De lade werd niet in de correcte positie geschoven ▶ Schuif de lade in haar positie. De demonstratiemodus is geactiveerd. ▶ Binnen 5 minuten na het inschakelen de instellingen oproepen, om de demomodus te verlaten. → "Overzicht van de basisinstellingen", Pagina 101
Op het display verschijnt de melding "EXXX".	Storing 1. Druk op de Aan/Uit-knop en de E-melding verdwijnt. ✓ Het apparaat start opnieuw. 2. Wanneer de melding opnieuw wordt weergegeven, neem dan contact op met de klantenservice. Geef daarbij de precieze foutmelding aan.
Apparaat geeft aan de watertank eruit te halen.	Tijdens het ontkalkingsproces werd de stroomtoevoer onderbroken of het apparaat uitgeschakeld ▶ Na het opnieuw inschakelen start het apparaat automatisch het spoelprogramma.
Het verbrandingsbeveiligingssymbool ⚠ knippert in het display.	De actuele temperatuur in het kookcompartiment ligt boven de 60°C. ▶ Dit heeft geen invloed op de werking van het apparaat.
Ondanks gevulde watertank is het water in de stoomschaal verbruikt.	Watertank is niet goed ingeschoven. ▶ Schuif de watertank in het apparaat, tot de watertank waarneembaar vastklikt. Waterpeil te laag. ▶ Vul de watertank tot de maximale vulhoeveelheid. Watertoevoerleiding of pomp naar watertank is verstopt. 1. Ontkalk het apparaat. 2. Controleer de ingestelde waterhardheid en pas de waterhardheid aan.
Het apparaat verzoekt om de watertank te vullen, hoewel de watertank nog niet leeg is, resp. het apparaat vraagt niet om de watertank te vullen, hoewel de watertank leeg is.	De watertank is verontreinigd en de beweeglijke waterpeilmelders zijn klem gaan zitten. 1. Schud en reinig de watertank. 2. Wanneer de klemgeraakte onderdelen niet losgemaakt kunnen worden, bestel dan een nieuwe watertank bij de klantenservice. Watertank is niet goed ingeschoven. ▶ Schuif de watertank in het apparaat, tot de watertank waarneembaar vastklikt. Waterpeil te laag. ▶ Vul de watertank tot de maximale vulhoeveelheid. Het herkenningssysteem werkt niet. ▶ Neem contact op met de klantenservice. Oververhittingsbeveiliging van de stoomopwekker in het kookcompartiment. ▶ Open het glazen deksel en wacht tot de temperatuur in het kookcompartiment is afgekoeld. Start dan de stoomfunctie opnieuw.
Tijdens het bedrijf verschijnt "water bijvullen" of het navulsymbool knippert op het display.	Watertank is leeg ▶ Vul de watertank.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
De stoomfunctie heeft geen stoom	Oververhittingsbeveiliging voor de stoomschaal in het kookcompartiment ► Open het glazen deksel en wacht tot de temperatuur in het kookcompartiment is afgekoeld. Start dan de stoomfunctie opnieuw. Geen water in de watertank ► Vul de watertank. Het water in de watertank heeft de stoomschaal niet bereikt ► Controleer de waterleiding en neem contact op met de klantenservice. De watertoevoer naar het kookcompartiment is verstopt ► Reinig de watertoevoer.
Tijdens de stoomfunctie is er sprake van aanzienlijke stoomlekage	Afdichting naar het kookcompartiment is ongelijk of ligt niet volledig aan. ► Controleer de afdichting, lijn deze uit en zorg ervoor dat deze precies tegen het apparaat ligt. Er kunnen zich etensresten aan de afdichting rond het kookcompartiment bevinden en de afdichting is onvoldoende gereinigd. ► Maak de afdichting schoon. Tijdens het bereidingsproces komt er stoom uit de ventilatiesleuf. ► Dit is normaal. Er zijn geen maatregelen nodig. Hoogteligging verkeerd ingesteld ► Stel de hoogteligging correct in. → "Overzicht van de basisinstellingen", Pagina 101
Het gerecht is niet goed doorgegaar	De temperatuur is te laag of de tijdsduur te kort ingesteld ► Controleer de temperatuur- en tijdsduurinstelling. Gebruik de juiste temperatuur en tijdsduur. Het wordt aanbevolen de gebruiksaanwijzing te raadplegen. Hoogteligging verkeerd ingesteld ► Stel de hoogteligging correct in. → "Overzicht van de basisinstellingen", Pagina 101 Ongeschikte accessoires ► Gebruik uitsluitend het meegeleverde accessoire.
Gerechten zijn te gaar	De temperatuur is te laag of de tijdsduur te kort ingesteld ► Controleer de temperatuur- en tijdsduurinstelling. Gebruik de juiste temperatuur en tijdsduur. Het wordt aanbevolen de gebruiksaanwijzing te raadplegen. Ongeschikte accessoires ► Gebruik uitsluitend het meegeleverde accessoire.
De ventilator is na het stoppen van de opwarming niet gestopt met draaien	De ventilator blaast met vertraging om de warmte af te voeren ► Er is geen bewerking noodzakelijk
Overschrijding voorverwarmings-tijd, niet afgesloten	Temperatuursensorstoring ► Neem contact op met de klantenservice.
Na het activeren van een bedieningsmodus knippert het °C.	De actuele temperatuur van de binnenruimte is te hoog ► Nadat de temperatuur tot een geschikte uitgangstemperatuur is gedaald, wordt de werking automatisch gestart. Het apparaat is niet volledig afgekoeld 1. Laat het apparaat afkoelen. 2. Stel opnieuw een functie in.
Home Connect functioneert niet correct.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk. ► Ga naar www.home-connect.com.
Openen of sluiten van het apparaat niet mogelijk	Controleer of het apparaat is ingebouwd zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing ► Voor het openen van het apparaat de frontplaat niet alleen in het midden, maar ook aan de linker of rechter zijde duwen en openen. ► Open en sluit het apparaat iets langzamer. ► Trek het apparaat volledig uit schuif het er opnieuw in totdat het sluit.

14.2 Stroomuitval

Het apparaat is in staat een stroomonderbreking van enkele seconden te overbruggen. De werking wordt voortgezet.

Bij langere stroomuitval wordt de werking onderbroken. Het display is uitgegaan.

Herstart van het apparaat na een stroomuitval

- Start het apparaat opnieuw op normale wijze.

15 Afvoeren

15.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

1. De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken.
2. Het netsnoer doorknippen.
3. Voer het apparaat milieuvriendelijk af.
Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraads kantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

16 Servicedienst

Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van ten minste 10 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.

Opmerking: Het inschakelen van de servicedienst in het kader van de fabrieksgarantievoorwaarden is gratis.

Gedetailleerde informatie over de garantieduur en de garantievoorwaarden in uw land ontvangt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden, bij onze klantenservice, uw dealer of op onze website.

Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.), het productienummer (FD) en het volgnummer (Z-Nr.) van het apparaat nodig.

De contactgegevens van de klantenservice vindt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden of op onze website.

De informatie conform verordening (EU) 2023/826 vindt u online op www.bosch-home.com op de productpagina en de servicepagina van uw apparaat bij de gebruiksaanwijzingen en aanvullende documenten.

16.1 Productnummer (E-Nr.), productienummer (FD) en volgnummer (Z-Nr.)

Het productnummer (E-Nr.), het productienummer (FD) en het volgnummer (Z-Nr.) vindt u op het typeplaatje van het apparaat.

Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

16.2 Technische gegevens

Nominale spanning	220 V~ 240 V
Frequentie	50/60 Hz
Aansluitwaarde	1700 W
Afmetingen van het apparaat (breedte x hoogte x diepte)	594 x 140 x 534 mm
Afmetingen van het kookcompartiment (breedte x hoogte x diepte)	454,6 x 86,7 x 278,5 mm

17 Informatie over vrije software en opensourcesoftware

Dit product bevat softwarecomponenten die door de houders van de intellectuele eigendom als vrije software of opensourcesoftware zijn gelicentieerd.

De informatie over de betreffende licentie is in het huishoudapparaat opgeslagen. Daarnaast kunt u deze licentie-informatie via de Home Connect app raadplegen: 'Profiel -> Juridische informatie -> Licentie-informatie'.¹

Verder kunt u de licentie-informatie downloaden via de productwebsite. (Zoek daarvoor op de productwebsite naar uw apparaatmodel en de bijbehorende documentatie.) In plaats daarvan kunt u de betreffende informatie ook aanvragen via ossrequest@bshg.com of BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

De broncode wordt u op verzoek ter beschikking gesteld.

Zend een daartoe strekkend verzoek naar ossrequest@bshg.com of BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Onderwerp: „OSSREQUEST“

De kosten voor de afhandeling van uw verzoek worden u in rekening gebracht. Dit aanbod geldt gedurende drie jaar vanaf de datum van aankoop of ten minste gedurende de periode waarin wij support en reserveonderdelen voor het betreffende apparaat bieden.

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

18 Conformiteitsverklaring

Hierbij verklaart BSH Hausgeräte GmbH dat het apparaat met Home Connect functionaliteit voldoet aan de fundamentele vereisten en de overige toepasselijke bepalingen van de Richtlijn 2014/53/EU.

Een uitvoerige RED conformiteitsverklaring vindt u op het internet onder www.bosch-home.com op de productpagina van uw apparaat bij de aanvullende documenten.



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

5-GHz-band (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 150 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 (WiFi): alleen voor het gebruik binnenshuis.

AL	GA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN (WiFi): alleen voor het gebruik binnenshuis.

19 Zo lukt het

Voor verschillende gerechten vindt u hier de bijpassende instellingen alsmede de beste accessoires en vormen. Wij hebben het advies optimaal op uw apparaat afgestemd.

19.1 Beste procedure

WAARSCHUWING – Kans op verbranding!

Bij het openen van het glazen deksel kan hete stoom ontsnappen. De stoom kan vanwege zijn temperatuur onzichtbaar zijn.

- ▶ Houd voldoende afstand bij het openen van het glazen deksel.
- ▶ Open het glazen deksel voorzichtig.
- ▶ Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

Opmerking

Houd de volgende basisinformatie aan wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt:

- → "Veiligheid", Pagina 92
- → "Milieubescherming en besparing", Pagina 94

1. Kies een geschikt gerecht uit het overzicht van gerechten.

Opmerkingen

- Voor een selectie van gerechten heeft uw apparaat geprogrammeerde instellingen. Wanneer u zich door het apparaat wilt laten leiden, gebruik dan de geprogrammeerde recepten.
→ "Programma's", Pagina 100
 - Wanneer u niet precies het gerecht of de toepassing vindt dat u wilt bereiden of die u wilt uitvoeren, ga uit van een gelijksoortig gerecht.
2. Verwijder niet gebruikte accessoires uit het kookcompartiment.

3. Het passende bestek kiezen.

Gebruik de vormen en accessoires welke in het insteladvies zijn aangegeven.

4. Verwarm het apparaat alleen voor wanneer het recept of de insteladviezen dit aangeven.
5. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
6. Wanneer het gerecht goed gaar is, schakel dan het apparaat uit middels start stop.

19.2 Goed te weten

In de tabellen vindt u een keur aan gerechten die u goed kunt klaarmaken in uw apparaat. U kunt nalezen welke verwarmingsmethoden, welke toebehoren en welke temperatuur en bereidingstijd u het best kunt kiezen. Indien niet anders is aangegeven, heeft de informatie betrekking op het plaatsen van gerechten in het onverwarmde apparaat.

Tabel voor instelling van de stoomparameter en gebruikstips

Stomen is een bijzonder behoedzame methode voor het bereiden van gerechten. De stoom omsluit de gerechten en verhindert zo het verlies van voedingsstoffen van levensmiddelen. Het koken vindt plaats onder normale drukomstandigheden, niet onder hoge druk. Daardoor blijven vorm, kleur en het typische aroma van het gerecht behouden. In de instel tabel zijn gerechten vermeld, die bijzonder geschikt zijn voor de stoomlade. In de tabel kunnen steeds passende bedrijfsmodi, accessoires, temperaturen en bereidingstijden worden afgelezen. Wanneer er niks anders is aangegeven, dan geldt de informatie voor het plaatsen van het accessoire in het koude apparaat.

Toebehoren

Gebruik het meegeleverde accessoire.

Bak

Wanneer u kookgerei gebruikt, stel deze dan overeenkomstig de handleiding op het accessoire – niet direct op de stoomschaal. Het kookgerei moet hitte- en stoombestendig zijn. Bij gebruik van dik kookgerei verlengt de bereidingstijd.

Bereidingstijd en bereidingshoeveelheden

Houd de in de instellingentabel aangegeven grootte van de eenheden. Bij kleinere stukken is de bereidingstijd korter en bij grotere stukken langer.

De kooktijd wordt ook door het gewicht en de mate van rijpheid van het levensmiddel. De in de tabel aangegeven waarden dienen daarom slechts als referentie.

Levensmiddelen gelijkmatig verdelen

De producten zo gelijkmatig mogelijk verdelen; bij verschillende dikte van de producten wordt het kookresultaat ongelijkmatig.

Insteladvies voor groente

Voedingswaar	Grootte / hoeveelheid	Toebehoren / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Artisjokken	heel	Steamerinzet		100	20-35
Bloemkool	in roosjes	Steamerinzet		100	10-15
Broccoli	in roosjes	Steamerinzet		100	8-10
Erwten	-	Steamerinzet		100	5-10
Venkel	in plakken	Steamerinzet		100	10-14
Sperziebonen	heel	Steamerinzet		100	15-25
Wortelen	in plakken	Steamerinzet		100	10-20
Koolrabi	in plakken	Steamerinzet		100	15-25
Prei	in plakken	Steamerinzet		100	6-9
Maïskolven	heel	Steamerinzet		100	25-35
Snijbiet	in reepjes	Steamerinzet		100	8-10
Groene asperges	heel	Steamerinzet		100	7-12
Witte asperges	heel	Steamerinzet		100	10-15
Spinazie	-	Steamerinzet		100	2-3
Romanesco	in roosjes	Steamerinzet		100	8-12
Spruitjes	in roosjes	Steamerinzet		100	10-20
Paksoi	gehalveerd	Steamerinzet		100	8-10
Rode bieten	heel	Steamerinzet		100	40-50
Rode kool	in reepjes	Steamerinzet		100	25-35
Witte kool	in reepjes	Steamerinzet		100	25-35
Courgette	in plakken	Steamerinzet		100	3-4
Peultjes	-	Steamerinzet		100	8-12

19.4 Bijgerechten en peulvruchten

Leg de bijgerechten in de steamerinzet.

Menu-bereiden

U kunt een heel menu in één keer bereiken.

Eerst de levensmiddelen met de langste bereidingstijd in het apparaat doen en dan op een geschikt tijdstip de overige levensmiddelen toevoegen. Op deze wijze kunnen verschillende gerechten tegelijkertijd worden bereid. Bij het bereiden van een menu wordt de totale bereidingstijd langer, omdat bij elke keer openen van het glazen deksel een beetje vocht ontsnapt en opnieuw verwarmd moet worden.

Condenswater

Tijdens het bereiden kan er zich condenswater in het kookcompartiment en op het glazen deksel vormen. Condens is normaal en heeft geen invloed op de werking van het apparaat. Na het bereiden het condenswater uit het apparaat verwijderen.

19.3 Verse groente

Groente direct in de steamerinzet leggen.

Bijgerechten en peulvruchten garen

1. Water of vloeistof in de aangegeven verhouding toevoegen.
Voorbeeld: 1:1,5 = per 100 g rijst 150 ml vloeistof toevoegen.
2. Stel het apparaat in overeenkomstig de instellingsaanbevelingen.

Opmerking: Voor rijst, granen en peulvruchten is een bak nodig. Rijst en water in de aangegeven verhouding mengen.

Instellingsadvies voor bijgerechten en peulvruchten

Voedingswaar	Grootte / hoeveelheid	Toebehoren / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Aardappelen in schil	heel	Steamerinzet		100	35-45
Gekookte aardappelen	in vieren	Steamerinzet		100	20-25
Balletjes	-	Steamerinzet		100	15-20
Zilvervriesrijst	1:1,5	Steamerinzet		100	35-40
Rijst met lange korrel	1:1,5	Steamerinzet		100	20-30
Basmatirijst	1:1,5	Steamerinzet		100	15-25
Risotto	1:2	Steamerinzet		100	30-40
Bruine linzen	1:2	Steamerinzet		100	30-40
Couscous	1:1	Steamerinzet		100	6-10
Spelt, grof gemalen	1:2,5	Steamerinzet		100	15-20
Gierst, heel	1:2,5	Steamerinzet		100	25-35
Bulgur	1:2	Steamerinzet		100	25-35
Quinoa	1:2	Steamerinzet		100	25-35
Deegwaren, vers, gekoeld	-	Steamerinzet		100	5-15

19.5 Gevogelte en vlees

Instellingsadvies voor de bereiding van gevogelte en vlees.

Instellingsaanbevelingen voor gevogelte en vlees

Voedingswaar	Grootte / hoeveelheid	Toebehoren / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Kipfilet	per stuk 0,15 kg	Steamerinzet		100	20-30
Eendenborst	per stuk 0,35 kg Na het stomen in een hete pan kort aanbraden.	Steamerinzet		100	12-18
Casselerrib	in plakken	Steamerinzet		100	15-20
Weense worstjes	-	Steamerinzet		80-90	12-18
Witte worst	-	Steamerinzet		80-90	20-25

19.6 Vis en zeevruchten

Insteladvies voor het bereiden van vis en zeevruchten.

Opmerking: Vanwege hygiënische redenen de vis op een passend kookgerei leggen en dit in de steamerinzet plaatsen.

Insteladvies voor vis en zeevruchten

Voedingswaar	Grootte / hoeveelheid	Toebehoren / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Forel, heel	per stuk 0,2 kg	Steamerinzet		80-90	12-15
Dorade, heel	per stuk 0,3 kg	Steamerinzet		80-90	15-25
Dorade, filet	per stuk 0,15 kg	Steamerinzet		80-90	10-20
Kabeljauw, filet	per stuk 0,15 kg	Steamerinzet		80-90	10-14

Voedingswaar	Grootte / hoeveelheid	Toebehoren / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Zalm, filet	per stuk 0,15 kg	Steamerinzet		100	8-10
Roodbaars, filet	per stuk 0,15 kg	Steamerinzet		80-90	10-20
Mosselen	1,5 kg	Steamerinzet		100	10-15
Jakobsschelpen	-	Steamerinzet		100	10-15
Garnalen	-	Steamerinzet		100	10-15

19.7 Insteladvies voor overige producten

Voedingswaar	Grootte / hoeveelheid	Toebehoren / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Griesmeelballetjes	-	Steamerinzet		90-95	7-10
Eieren, hard	Grootte, max. 1,8 kg	Steamerinzet		100	10-12
Eieren, zacht	Grootte, max. 1 kg	Steamerinzet		100	6-8

19.8 Desserts, compote

Leg de bijgerechten in de steamerinzet.

Compote maken

1. Het fruit afwegen.
2. Ca. 1/3 van de hoeveelheid aan water toevoegen.
3. Voeg suiker en specerijen naar smaak toe.
4. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.

Yoghurt maken

1. Verwarm de melk op de kookplaat tot 90°C. Laat de melk afkoelen tot 40°C.
Wanneer u UHT-melk gebruikt, verwarm deze dan tot 40°C. Deze temperatuur is voor UHT-melk voldoende.
2. 150 g yoghurt (gekoeld) door de melk roeren.

3. Het mengsel in kopjes of kleine glazen doen en afdekken met vershoudfolie.
4. De kopjes of glazen in de steamerinzet plaatsen.
5. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
6. Laat na de bereiding de yoghurt in de koelkast afkoelen.

Rijstepap klaarmaken

1. De rijst afwegen.
 2. Een 2,5 voudige hoeveelheid melk erbij doen.
 3. Rijst en melk tot een hoogte van maximaal 2,5 cm in een schaal doen.
 4. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
 5. Na het bereiden de rijstepap omroeren.
- ✓ De rijstepap zuigt de rest van de melk op.

Insteladvies voor desserts en compote

Voedingswaar	Grootte / hoeveelheid	Toebehoren / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Gestoomde pasta	-	Steamerinzet		100	20-30
Crème caramel	Gelijkmatig in vormpjes verdelen	Steamerinzet		85	25-35
Rijstepap	Geschikt kookgerei gebruiken	Steamerinzet		100	30-40
Yoghurt	Is het glas te hoog, dan kan het direct op de bodem van het kookcompartiment worden geplaatst – echter niet op de stoomschaal.	Steamerinzet		40	300-360
Fruitcompote	Geschikt kookgerei gebruiken	Steamerinzet		100	10-15

19.9 Regenereren

Bij het regenereren worden gerechten op een gezonde manier weer verwarmd. De gerechten smaken en zien eruit alsof ze vers zijn klaargemaakt.

Opmerking: Doe de gerechten op een bord of in een geschikt kookgerei.

Insteladvies voor het regenereren

Voedingswaar	Grootte / hoeveelheid	Toebehoren / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Groente, gekoeld	250 g	Steamerinzet		100	10-15
Noedels, aardappels, rijst	-	Steamerinzet		100	10-25
Schotel, gekoeld, 1 portie	-	Steamerinzet		100	10-20

19.10 Ontdooien

Het apparaat ontdooit diepvriesgerechten voorzichtiger en gelijkmatiger dan een magnetron.

Diepgevroren gerechten ontdooien

1. Haal het product vóór het ontdooien uit de verpakking.
2. Slechts zoveel levensmiddelen ontdooien als direct nodig is.
3. Keer het product na de helft van de ontdooitijd.
4. Klonterige diepvriesproducten, zoals bessen of stukken groente, van elkaar scheiden.

Opmerkingen

- De ontdooitijd afhankelijk van de grootte, het gewicht en de vorm van het diepvriesproduct kiezen. Om de ontdooitijd te verkorten, het product vlak of gescheiden invriezen.
- Ontdooide producten kunnen sneller bederven dan verse producten. Producten moeten direct na het ontdooien worden verwerkt en goed worden doorgegaad.
- Vis hoeft niet volledig ontdooit te worden. De vis is voldoende ontdooit, wanneer het oppervlakte zacht genoeg is, om de kruiden op te nemen. Daarna direct bereiden.

Insteladvies voor het ontdooien

Voedingswaar	Grootte / hoeveelheid	Toebehoren / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Kleinfruit	0,5 kg	Steamerinzet		45-55	15-20
Groente	0,5 kg	Steamerinzet		40-50	15-20

19.11 Desinfecteren

Uw apparaat beschikt over een desinfectiefunctie.

Insteladvies voor desinfecteren

Voedingswaar	Grootte / hoeveelheid	Toebehoren / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Babyfles	-	Steamerinzet		100	30
Yoghurtbeker	-	Steamerinzet		100	30

19.12 Deeg laten rijzen

Laat gistdeeg in uw apparaat sneller laten rijzen dan bij kamertemperatuur.

Opmerking: Bekleed de steamerinzet met bakpapier.

Insteladvies voor gistdeeg

Voedingswaar	Grootte / hoeveelheid	Toebehoren / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Gistdeeltjes zoet	8 porties	Steamerinzet		45	20-40
Broodjes	8 porties	Steamerinzet		35	30-40

19.13 Diepvriesproducten

Houd de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking aan. De opgegeven bereidingstijden gelden voor

gerechten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.

Ontdooien en opwarmen diepgevroren gerechten

Opmerking: Geschikt kookgerei of bak gebruiken en in de steamerinzet plaatsen.

Voedingswaar	Grootte / hoeveelheid	Toebehoren / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Forel, heel	per stuk 0,2 kg	Steamerinzet		80-100	20-30
Zalm, filet	per stuk 0,15 kg	Steamerinzet		80-100	15-25
Garnalen	-	Steamerinzet		80-100	15-25
Broccoli, geblancheerd	-	Steamerinzet		100	6-10
Bloemkool, geblancheerd	-	Steamerinzet		100	5-8
Groene bonen, geblancheerd	-	Steamerinzet		100	6-10
Erwten, geblancheerd	-	Steamerinzet		100	5-12
Wortelen, geblancheerd	1 kg	Steamerinzet		100	4-6
Gemengde groenten, geblancheerd	1 kg	Steamerinzet		100	6-10
Spruitjes, geblancheerd	1 kg	Steamerinzet		100	5-10

19.14 Testgerechten

De informatie in dit deel is bedoeld voor testinstituten, om het testen van het apparaat conform EN 60350-1 te vergemakkelijken.

Instelaanbevelingen voor testgerechten

Voedingswaar	Grootte / hoeveelheid	Toebehoren / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Broccoli, vers	300 g	Steamerinzet		100	7-9
Broccoli, vers, in steamerinzet	-	Steamerinzet		100	7-9
Erwten, diepvries, in steamerinzet	-	Steamerinzet		100	De test is beëindigd wanneer op de koudste plek 85°C is bereikt.

20 Montagehandleiding

Houd rekening met deze informatie bij de montage van het apparaat.



20.1 Algemene montage-instructies

Neem deze aanwijzingen in acht voordat u met het inbouwen van het apparaat begint. Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade. Voor het eerste gebruik verpakkingsmateriaal en plakfolie verwijderen uit de binnenruimte en van de deur.



20.2 Veilige montage

Neem bij het monteren van het apparaat de veiligheidsaankwijzingen in acht.

WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete apparaat-onderdelen of warmtebronnen in contact brengen.
- ▶ Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
- ▶ Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.

Ondeskundige installaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Nooit het apparaat via een externe schakelinrichting voeden, bijvoorbeeld een tijdschakelaar of besturing op afstand.
- ▶ Bij het opstellen van het apparaat erop letten dat het netsnoer niet wordt afgeklemd of beschadigd.

⚠ **WAARSCHUWING – Brandgevaar!**

Het gebruik van een verlengd netsnoer en niet-toegestane adapters is gevaarlijk.

- ▶ Geen verlengsnoeren of meervoudige stopcontacten gebruiken.
- ▶ Alleen door de fabrikant goedgekeurde adapters en netsnoeren gebruiken.
- ▶ Wanneer het netsnoer te kort is en er geen langer netsnoer beschikbaar is, neem dan contact op met een elektrospécialzaak om de huisinstallatie aan te passen.

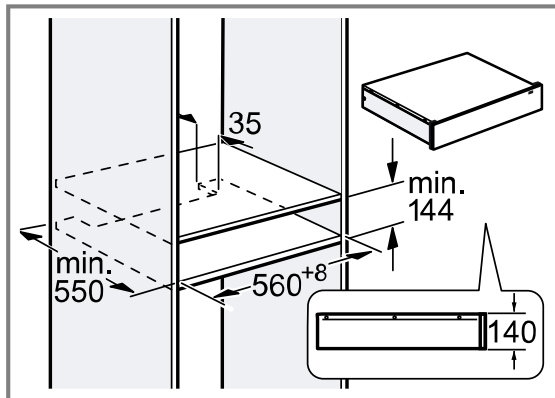
⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

Tijdens de montage kunnen scherpe onderdelen toegankelijk zijn.

- ▶ Draag veiligheidshandschoenen.

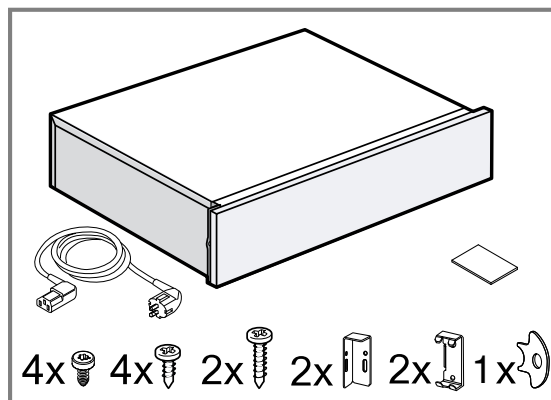
20.5 Inbouw in kast

Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw in een hoge kast in acht.



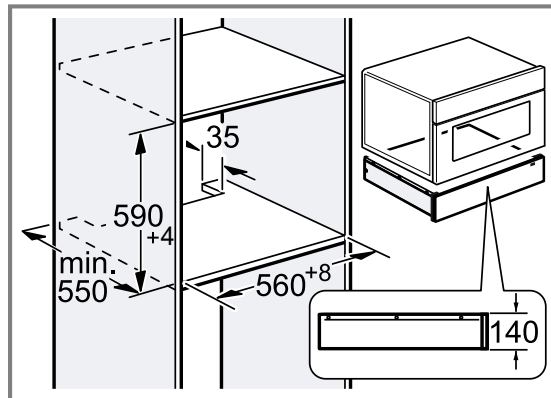
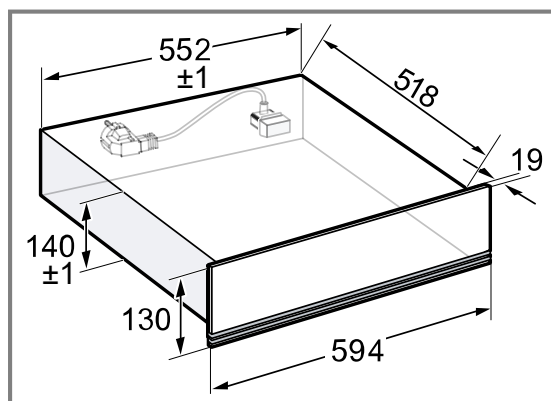
20.3 Inbegrepen in de levering

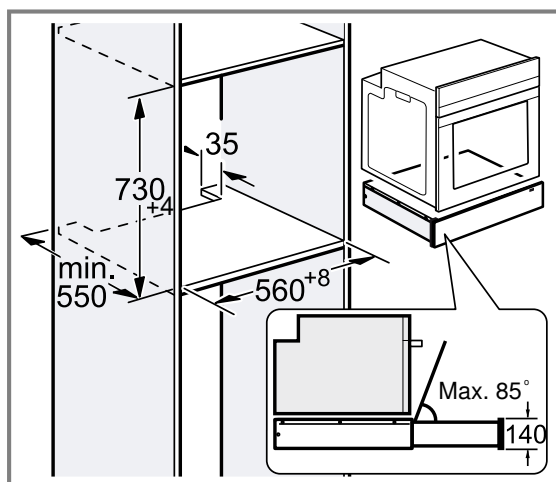
Controleer na het uitpakken alle onderdelen op transportschade en de volledigheid van de levering.



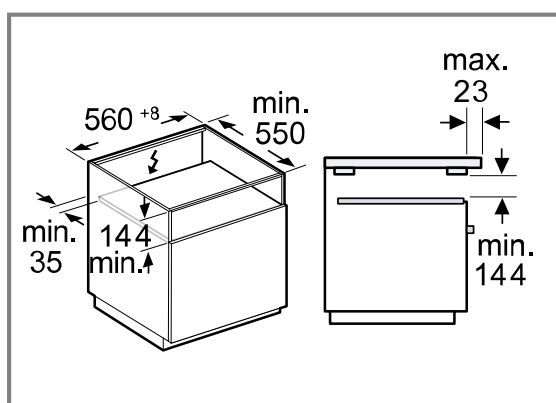
20.4 Afmetingen van het apparaat

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.



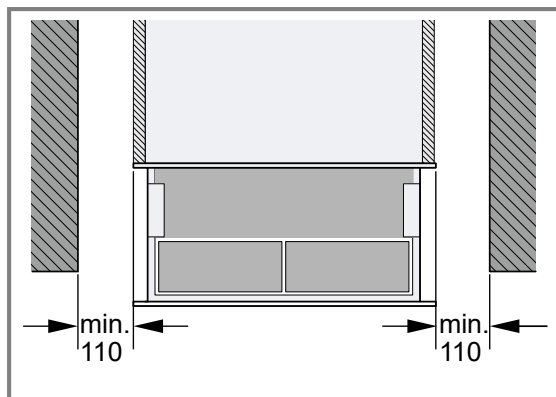


Inbouw onder werkblad



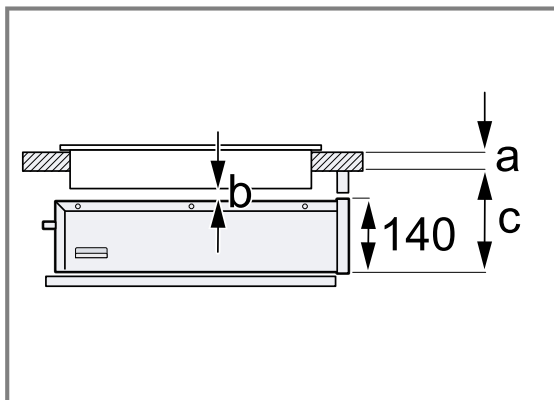
Opmerking: Een grotere overhang tot maximaal 50 mm is mogelijk, echter het uitnemen van de watertank is dan tijdens het gebruik niet langer mogelijk.

Bij montage aan muren naast een kast:



Opmerking: Wanneer de diepte van de muur aan beide zijden van de aangrenzende kast groter is dan de kast, moet een afstand van minimaal 110 mm worden aangehouden. Een onderschrijding van deze afstand kan de montage van het apparaat beïnvloeden.

De volgende maten aanhouden, wanneer het apparaat onder een werkblad of kookplaat wordt ingebouwd:



Maateenheid: mm	a erop geplaatst / vlak gemonteerd	B	c erop geplaatst of vlak gemonteerd
Inductiefornuis	30/30	5	200/201
Zoneloze inductiekookplaat	40/40	5	210/211
Gaskookplaat	32/43	5	190/193
Elektrisch fornuis	30/30	5	190/197

a: Dikte van het werkblad overeenkomstig de aanbevelingen in de montagehandleiding van het fornuis.

b: De benodigde afstand tussen de kookplaat en de stoomlade.

c: De vereiste afstand tussen de bodem van de lade en de onderkant van het werkblad.

Opmerking: De montagehandleiding van de kookplaat in acht nemen.

20.6 Stoomlade met andere apparaten combineren

LET OP

Het bedieningspaneel mag bij het inschuiven van het apparaat niet beschadigd worden.

- ▶ Het apparaat bij het inschuiven niet aan de frontplaat van de stoomlade beschadigen.
- ▶ Voor de montage van nog een apparaat, tape langs de bovenrand van de stoomlade aanbrengen, om de frontplaat van de stoomlade te beschermen.

1. De stoomlade is geschikt voor alle Bosch serie 6 Full Size Line apparaten en alle Bosch serie 8 apparaten.
2. Combineer uitsluitend geschikte apparaten van hetzelfde merk en dezelfde serie.
3. Eerst de stoomlade installeren.
4. Het apparaat in de inbouwkast boven de stoomlade schuiven.
5. Houd de montagehandleiding van het apparaat aan.
6. De tape van de bovenrand van de stoomlade verwijderen.

Opmerking: Voor andere combinatie-installaties moet een tussenbodem worden gebruikt.

20.7 Aanwijzingen voor de elektrische aansluiting

Om het apparaat elektrisch veilig te kunnen aansluiten, dient u deze aanwijzingen in acht te nemen. Het apparaat mag alleen met de meegeleverde aansluitkabel worden aangesloten. Sluit de aansluitkabel aan op de achterzijde van het apparaat.

Aansluitleidingen met verschillende stekkertypen zijn verkrijgbaar bij de servicedienst.

Geen multistekkers, stopcontactdozen of verlengkabels gebruiken. Bij overbelasting bestaat het risico van brand.

20.8 Aanwijzingen voor de elektrische aansluiting

Om het apparaat elektrisch veilig te kunnen aansluiten, dient u deze aanwijzingen in acht te nemen.

- Het apparaat mag alleen op een geaarde contactdoos worden aangesloten die volgens de voorschriften is geïnstalleerd. Het aanbrengen van het stopcontact of het vervangen van de aansluitkabel mag uitsluitend worden uitgevoerd door een elektricien, met inachtneming van de geldende voorschriften.
- Het apparaat mag alleen met de meegeleverde aansluitkabel worden aangesloten. De aansluitkabel aan de achterkant van het apparaat aansluiten.
- Aansluitleidingen met verschillende stekkertypen zijn verkrijgbaar bij de servicedienst.
- Geen multistekkers, stopcontactdozen of verlengkabels gebruiken. Bij overbelasting bestaat het risico van brand.
- Wanneer de stekker na de inbouw niet meer toegankelijk is, moet de geïnstalleerde elektrische installatie in de fasen volgens de instellingsvoorschriften worden voorzien van een separator.

20.9 Inbouwmeubel

Hier vindt u aanwijzingen voor een veilige montage.

LET OP

Door de inbouw achter een decorplaat is oververhitting van het apparaat mogelijk.

- ▶ Het apparaat niet achter een decorplaat inbouwen.

De inbouwkast mag achter het apparaat geen achterwand hebben.

Tussen wand en kastbodem of achterwand van de bovenliggende kast moet een minimale afstand worden aangehouden.

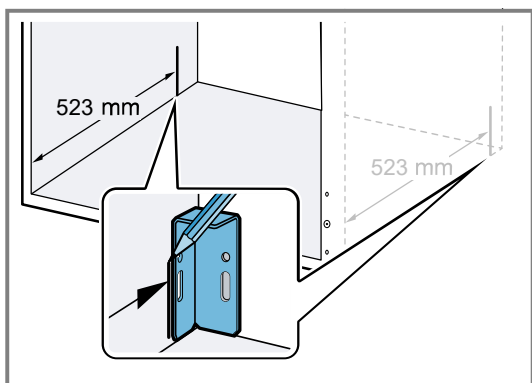
Houd de installatiehandleiding van het apparaat erboven aan.

Monteer wanneer er geen tussenschot boven het apparaat of boven de oven mogelijk is, een kantelbeveiliging op het apparaat. U kunt een geschikte kantelbeveiliging verkrijgen via de klantenservice, op onze website of in de webshop.

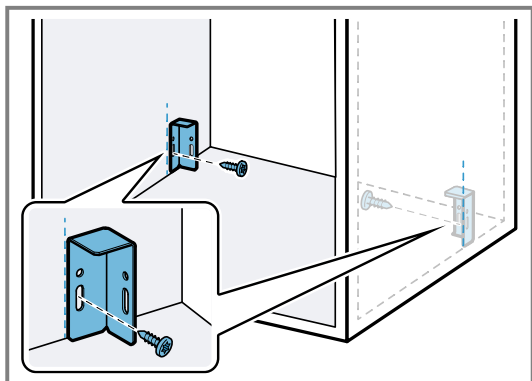
20.10 Installatie

Inbouw van kantelbeveiligingen

1. 523 mm vanaf de voorkant van de kast verwijderd meten en de beide zijanten van de inbouwkast markeren.

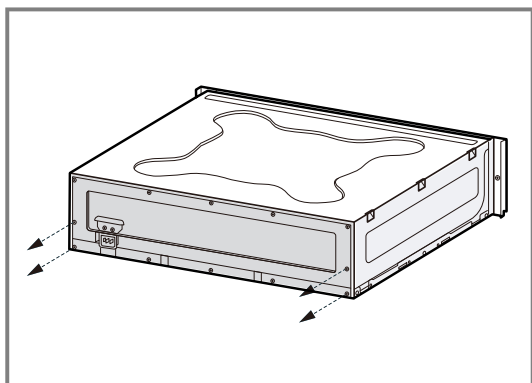


2. Na de markering de beide hoeken met 2 M4*15 schroeven in de sleufgaten schroeven.

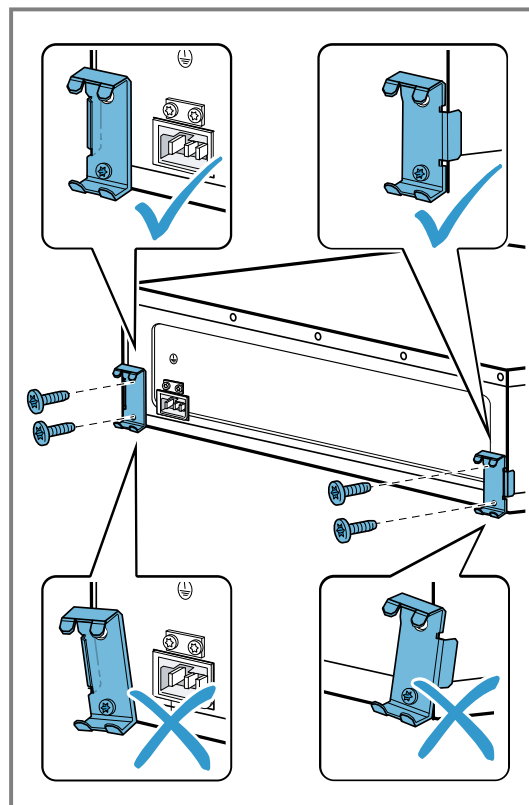


3. Leg het apparaat op een vlakke ondergrond.

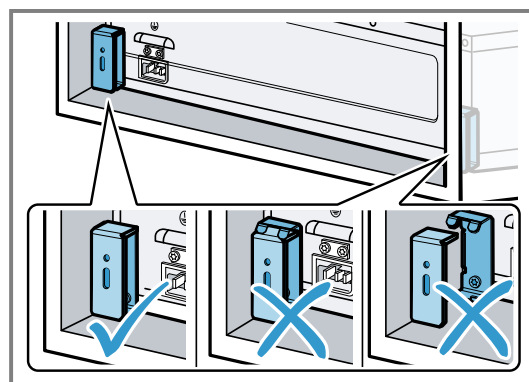
4. De 4 onderste schroeven op de achterkant van het apparaat losdraaien.



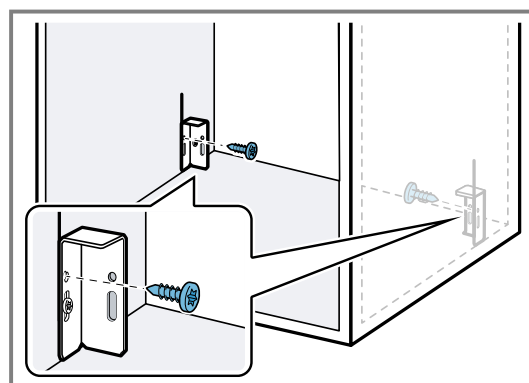
5. De beide metalen hoeken elk met 2 M4*9 schroeven op de achterkant van het apparaat bevestigen.
 - Zorg ervoor dat de metalen houders exact met de apparaatkant zijn uitgelijnd.



6. Het apparaat in de inbouwkast schuiven en controleren of de kantelbeveiliging is aangegrepen.



7. Indien nodig de positie van de houders door middelen van de sleufgaten corrigeren.
8. De houders tot slot in de inbouwkast vastschroeven.



9. Steek de netaansluitkabel volledig in het apparaat.

10. Schuif het apparaat in het inbouwmeubel.
11. Verwijder de plakstroken van de frontplaat van het toestel.
12. Open het apparaat voorzichtig en controleer of de kantelbescherming werkt.

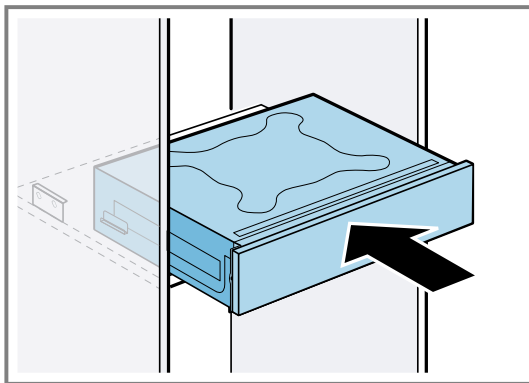
Apparaat monteren

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

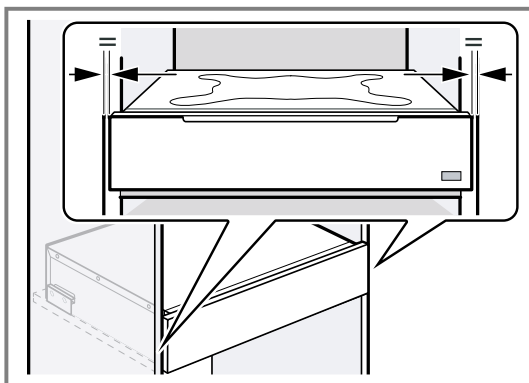
Het apparaat kan kantelen bij het openen.

- ▶ Verzwaar bij montage zonder tussenschot het apparaat vóór het openen met een geschikt gewicht.

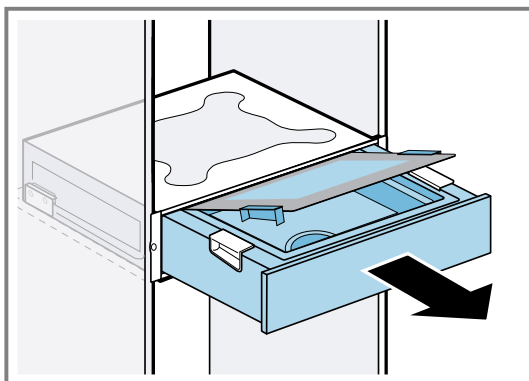
1. Steek de netaansluitkabel volledig in het apparaat.
2. Schuif het apparaat in het inbouwmeubel.
 - ▶ Zorg dat de netaansluitkabel niet klem komt te zitten.



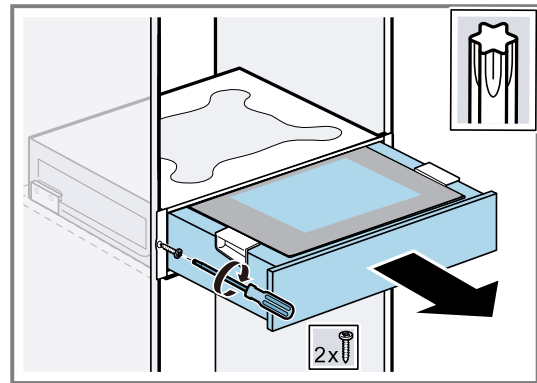
3. Lijn het apparaat gecentreerd uit.



4. Verwijder de plakstroken van de frontplaat van het toestel.
5. Open de lade voorzichtig om de kantelbeveiliging te testen.



6. Schroef het apparaat vast in het inbouwmeubel.

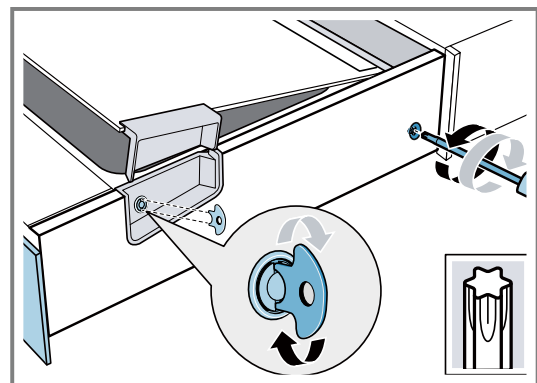


7. Steek de netaansluitkabel in een geaard stopcontact. De netaansluitkabel mag na de inbouw noch de achterzijde, noch de bodem van het apparaat raken.

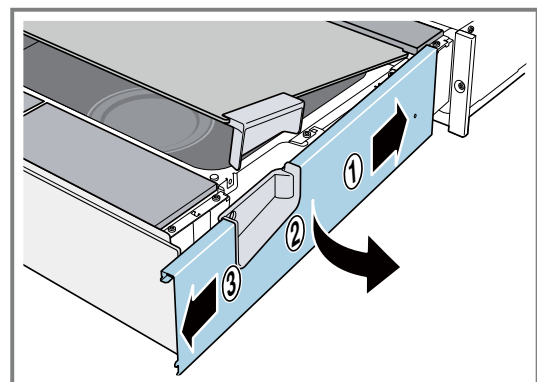
Instellen van de frontplaat van het apparaat

De frontplaat van het apparaat indien nodig naar boven of onder verstellen.

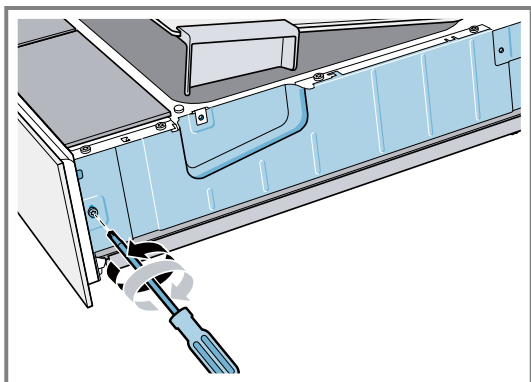
1. Lade eruit trekken, open het glazen deksel.
2. Maak met het meegeleverde demontagegereedschap de borgschroeven los, gereedschap goed bewaren en een schroef van de decorplaat verwijderen.



3. De bekledingsplaat verwijderen.



4. De schroef aan de zijkant van de frontplaat losmaken, zonder deze er volledig uit te draaien. De frontplaat naar boven of naar beneden uitlijnen.



Het maximale kalibreerbereik ligt tussen de -2 en +1 mm.

5. De schroeven aandraaien en de bekledingsplaat weer aanbrengen.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



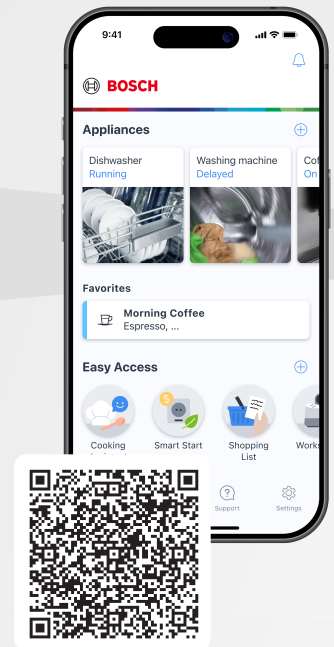
A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



Bosch Home Connect app

Connect your home appliance today and enjoy the following benefits:

- **Control your steam-cooking drawer via the app and get helpful tips.**
- **Receive ideal settings for your dishes via the cooking assistants.**
- **You will be informed when the dish is ready and the steam-cooking drawer switches off automatically.**



BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

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



8001321524 (051023) 01

de, fr, it, nl