

BD911C1B0

Steam Drawer



NL	Gebruikershandleiding en installatie-instructies	2
SV	Bruks- och installationsanvisningar	32
NO	Bruksanvisning og installasjonsveiledning	60
PT	Manual do utilizador e instruções de instalação	88





Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid	2	11	Basisinstellingen	11
2	Materiële schade vermijden	3	12	Home Connect	12
3	Milieubescherming en besparing	4	13	Reiniging en onderhoud	14
4	Uw apparaat leren kennen	4	14	Storingen verhelpen	16
5	Functies	6	15	Afvoeren	19
6	Accessoires	7	16	Servicedienst	19
7	Voor het eerste gebruik	7	17	Informatie over vrije software en opensource- software	19
8	De Bediening in essentie	8	18	Conformiteitsverklaring	20
9	Programma's	10	19	Zo lukt het	20
10	Kinderslot	11	20	MONTAGEHANDLEIDING	25
			20.2	Veilige montage	25

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.

- ▶ Kalkoplosmiddel 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.

▶ Onderhoudsvorschriften 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 20* 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

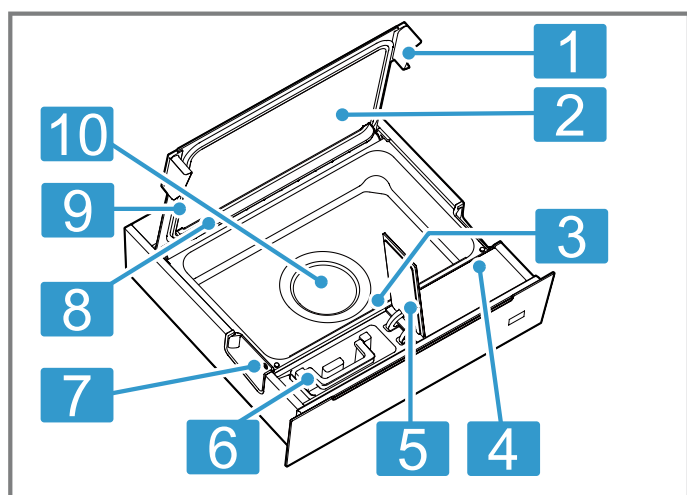
■ Bewerking van de tijd (zonder display)

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

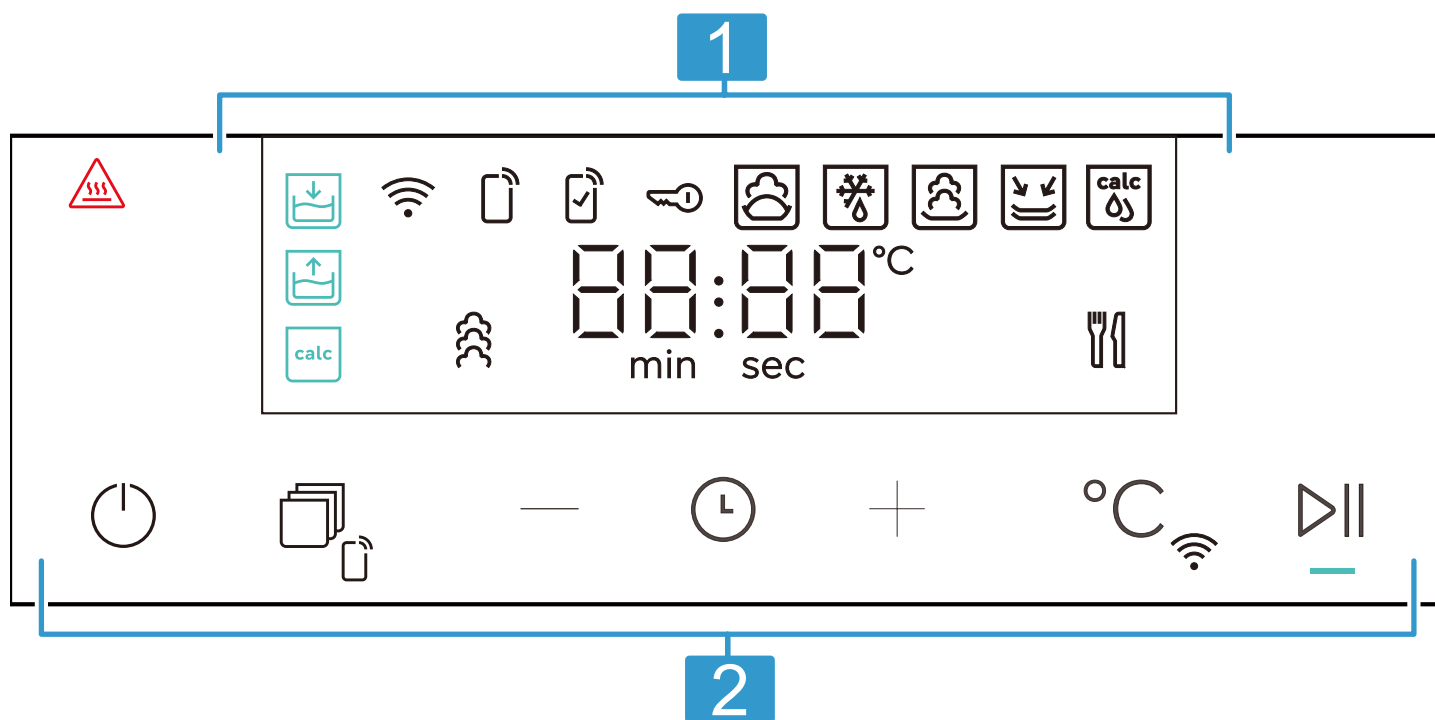
Hier vindt u een overzicht van de onderdelen van uw apparaat.



- | | |
|----|-----------------------------|
| 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 5

- 2** Touch-velden
Met de knoppen stelt u de verschillende functies direct in.
→ "Knoppen", Pagina 6

4.3 Display





Hier vindt u een korte beschrijving van de verschillende displayinformatie.




Symbool	Aanwijzingen
△	Aanwijzing voor bescherming tegen verbranding (gaat branden wanneer de temperatuur in het kookcompartiment $\geq 60^{\circ}\text{C}$ is)
	De watertank vullen / wisselen
	Watertank legen
calc	Herinnering ontkalken
WiFi	Symbool gaat branden: WiFi is ingeschakeld en met het thuisnetwerk verbonden. Symbool knippert: Netwerk-setup wordt uitgevoerd.
	Start op afstand activeren

Symbol	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.

Symbol	Aanwijzingen
	Apparaat in- of uitschakelen. → "De Bediening in essentie", Pagina 8
	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.

Symbol	Aanwijzingen
+	Instelwaarde verhogen.
	Korter drukken om de temperatuur te selecteren. → "De Bediening in essentie", Pagina 8
	Langer drukken om de Home Connect assistent te starten. → "Home Connect", Pagina 12
	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.

Symbol	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	Diegevroren 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 16
	Programma's	Het apparaat biedt de keuze uit 10 gerechten. → "Programma's", Pagina 10

Home Connect

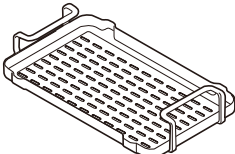
Al naar gelang het apparaattype kunt u met de Home Connect app extra of uitgebreide functies voor uw

apparaat benutten. Informatie daarover kunt u vinden in de app.

→ "Home Connect ", Pagina 12

6 Accessoires

Gebruik alleen originele accessoires. Deze zijn op het apparaat afgestemd.

Accessoires	Gebruik
Steamerinzet 	<ul style="list-style-type: none"> 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 14

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!

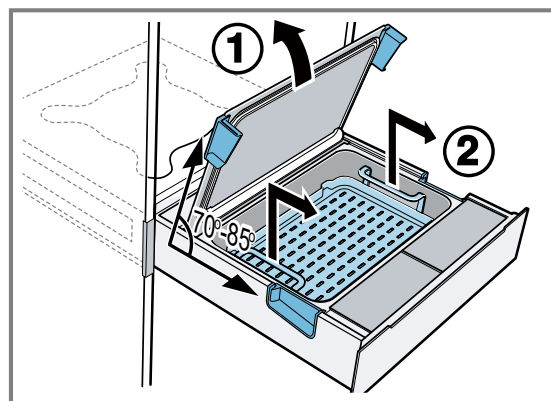
De accessoires of vormen worden tijdens gebruik zeer heet.

- ▶ Haal hete accessoires of vormen altijd met behulp van ovenwanten uit het apparaat.

Vereiste: Het apparaat is volledig geopend.

→ "Open de lade", Pagina 8

1. De handgrepen aan beide zijden van het glazen deksel voorzichtig naar boven drukken, tot het glazen deksel stopt. ①
2. 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 11

Opmerking: Wanneer uw leidingwater in het waterhardheidsbereik van 3 of 4 ligt, dan adviseren wij u onthard water te gebruiken.

Wanneer cH 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 11

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 9
Aanwijzing: Vóór het eerste gebruik de watertank absoluut reinigen.
4. Druk op ☺.
5. Volgende instellingen uitvoeren:

Verwarmingsmethode	Stomen ☒
Temperatuur	100 °C
Tijdsduur	1 uur

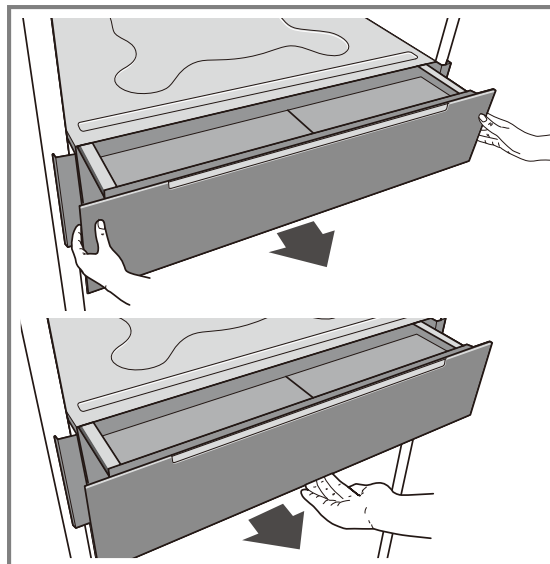
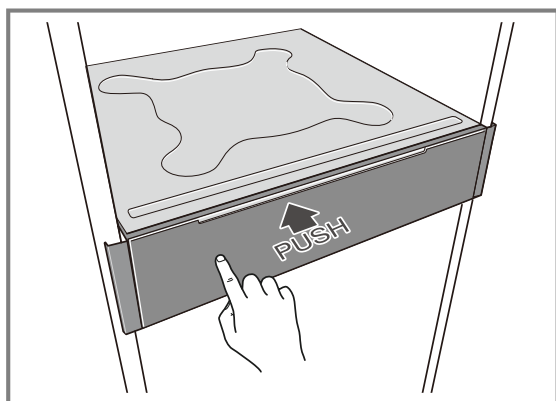
→ "De Bediening in essentie", Pagina 8

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

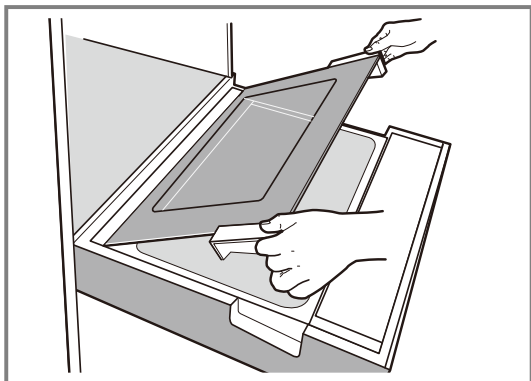
8.1 Open de lade

- ▶ 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 vastgeklikt.

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.

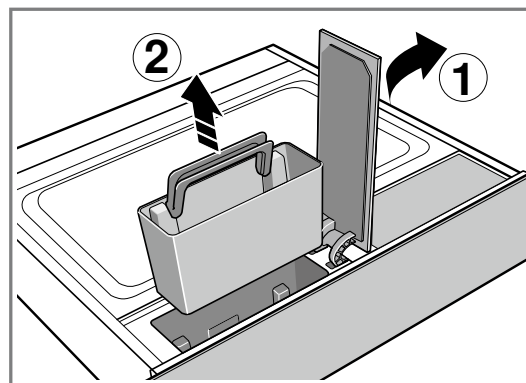
LET OP


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 .



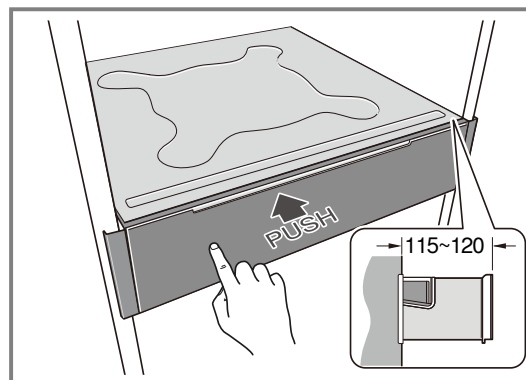
3. De handgreep van de watertank beetpakken en de watertank uit de tankschacht nemen .
 4. De watertank vullen met koud water.
 5. De gevulde watertank weer in de tankschacht plaatsen.
 6. Het deksel van de watertank sluiten.
- ✓ De watertank is gevuld en nu kan worden aangevraagd met het gebruik.

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.

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 glazen 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 kookcompartiment. Daarom na elk gebruik het water in het compartiment alsmede in het verdampersreservoir met een droge doek of papier drogen. Daarnaast de wassertank na elk gebruik legen.
- Na afloop van het proces wordt aanbevolen, het deksel iets open te laten, om het drogen te vergemakkelijken en te vermijden deze direct na het er uit halen van een levensmiddel te sluiten.

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 bereidingstijd.

De opwarmtijd hangt af van de hoeveelheid levensmiddel. 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 gelijkmatig 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 afhankelijk van de uitrusting van uw apparaat.

Programma	Voedingswaar	Opmerking
PG1	Visfilet	Gebruik visfilets met gelijk gewicht en gelijke dikte.
PG2	verse groenten in stukken, ringen, roosjes	Bij dikkere stukken groenten kan een langere bereidingstijd nodig zijn. Bijvoorbeeld: wortels, prei, paprika, broccoli
PG3	hele groente	Bij zeer dikke groente kan een langere bereidingstijd nodig zijn. Bijvoorbeeld: wortels, mais, koolrabi.
PG4	Witte asperges	Gebruik asperges van gelijke dikte.

9.2 Programma instellen

1. Toets  indrukken.
- ✓ Het automatisch programma is geselecteerd. Het programmanummer 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 knödels	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
		03 = 900-1200 m 04 = 1200-1500 m 05 = 1500-1800 m 06 = 1800-2100 m
c3	Terugzetten naar fabrieksinstellingen	00 = Nee ¹ 01 = Ja
c4	Start op afstand	00 = gedeactiveerd 01 = Handmatige start op afstand ¹ 02 = Permanente start op afstand
c5	Signaalduur	00 = zeer kort 01 = kort 02 = gemiddeld ¹ 03 = lang
c6	Tijdoverschrijding	01 = 3 s ¹ 02 = 6 s 03 = 10 s
c7	Sensortoetstoon	00 = uit 01 =aan ¹
c8	Helderheid van het display	01 = donker 02 = gemiddeld ¹ 03 = licht
c9	Kinderslot	00 = niet beschikbaar 01 = beschikbaar ¹
cR	Nalooptijd van de koelventilator	01 = kort 02 = aanbevolen ¹ 03 = lang 04 = zeer lang
cb	Wi-Fi	00 = uit ¹ 01 = 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 2
- 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 mobiele eindapparaat bevindt zich in de omgeving van het apparaat.
- Het mobiele eindapparaat en het apparaat bevinden zich binnen het bereik van het WiFi-sigitaal 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, 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, 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	- Gedeactiveerd 1 - Handmatige start op afstand 2 - 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 11
cb - WiFi	1 - Aan - 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 11 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 1 Handmatige start op afstand of 2 Permanente start op afstand selecteren.
→ "Basisinstellingen", Pagina 11

1. Om de start op afstand te activeren, 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 Schoonmaakspons

Gebruik de krachtig zuigende schoonmaakspons alleen om de binnenruimte te reinigen en het restwater te verwijderen uit de stoomschaal.

Spoel de schoonmaakspons 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 Azijnwater	Gebruik voor het reinigen met het warme zeepsop of azijnwater de meegeleverde schoonmaak spons of een zachte afwasborstel.
Toebehoren	Warm zeepsop Azijnwater	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 azijnoplossing 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 15


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 19

⚠ 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.	<p>Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet. <p>Stroomvoorziening is uitgevallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren. <p>De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer de zekering in de meterkast.
Een aangesloten apparaat laat zich niet bedienen, op het display verschijnt↻	<p>Het kinderslot is actief.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ – / + gelijktijdig 3 seconden lang ingedrukt houden, totdat ↻ op het display dooft.
Het apparaat kan niet worden gestart of verwarmt na de start niet	<p>De lade werd niet in de correcte positie geschoven</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Schuif de lade in haar positie. <p>De demonstratiemodus is geactiveerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Binnen 5 minuten na het inschakelen de instellingen oproepen, om de demomodus te verlaten. <p>→ "Overzicht van de basisinstellingen", Pagina 11</p>
Op het display verschijnt de melding "EXXX".	<p>Storing</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.	<p>Tijdens het ontkalkingsproces werd de stroomtoevoer onderbroken of het apparaat uitgeschakeld</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Na het opnieuw inschakelen start het apparaat automatisch het spoelprogramma.
Het verbrandingsbeveiligingssymbool ⚠ knippert in het display.	<p>De actuele temperatuur in het kookcompartiment ligt boven de 60°C.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Dit heeft geen invloed op de werking van het apparaat.
Ondanks gevulde watertank is het water in de stoomschaal verbrijkt.	<p>Watertank is niet goed ingeschoven.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Schuif de watertank in het apparaat, tot de watertank waarneembaar vastklikt. <p>Waterpeil te laag.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vul de watertank tot de maximale vulhoeveelheid. <p>Watertoevoerleiding of pomp naar watertank is verstopt.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.	<p>De watertank is verontreinigd en de beweeglijke waterpeilmelders zijn klem gaan zitten.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schud en reinig de watertank. 2. Wanneer de klemgeraakte onderdelen niet losgemaakt kunnen worden, bestel dan een nieuwe watertank bij de klantenservice. <p>Watertank is niet goed ingeschoven.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Schuif de watertank in het apparaat, tot de watertank waarneembaar vastklikt. <p>Waterpeil te laag.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vul de watertank tot de maximale vulhoeveelheid. <p>Het herkenningssysteem werkt niet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem contact op met de klantenservice. <p>Oververhittingsbeveiliging van de stoomopwekker in het kookcompartiment.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 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.	<p>Watertank is leeg</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vul de watertank.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
De stoomfunctie heeft geen stoom	<p>Oververhittingsbeveiliging voor de stoomschaal in het kookcompartiment</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Open het glazen deksel en wacht tot de temperatuur in het kookcompartiment is afgekoeld. Start dan de stoomfunctie opnieuw.
	<p>Geen water in de watertank</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vul de watertank.
	<p>Het water in de watertank heeft de stoomschaal niet bereikt</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer de waterleiding en neem contact op met de klantenservice.
	<p>De watertoevoer naar het kookcompartiment is verstopt</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Reinig de watertoevoer.
Tijdens de stoomfunctie is er sprake van aanzienlijke stoomlekage	<p>Afdichting naar het kookcompartiment is ongelijk of ligt niet volledig aan.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer de afdichting, lijn deze uit en zorg ervoor dat deze precies tegen het apparaat ligt. <p>Er kunnen zich etensresten aan de afdichting rond het kookcompartiment bevinden en de afdichting is onvoldoende gereinigd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Maak de afdichting schoon. <p>Tijdens het bereidingsproces komt er stoom uit de ventilatiesleuf.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Dit is normaal. Er zijn geen maatregelen nodig. <p>Hoogteligging verkeerd ingesteld</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Stel de hoogteligging correct in. <p>→ "Overzicht van de basisinstellingen", Pagina 11</p>
Het gerecht is niet goed doorgegaard	<p>De temperatuur is te laag of de tijdsduur te kort ingesteld</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer de temperatuur- en tijdsduurinstelling. Gebruik de juiste temperatuur en tijdsduur. Het wordt aanbevolen de gebruiksaanwijzing te raadplegen. <p>Hoogteligging verkeerd ingesteld</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Stel de hoogteligging correct in. <p>→ "Overzicht van de basisinstellingen", Pagina 11</p> <p>Ongeschikte accessoires</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Gebruik uitsluitend het meegeleverde accessoire.
Gerechten zijn te gaar	<p>De temperatuur is te laag of de tijdsduur te kort ingesteld</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer de temperatuur- en tijdsduurinstelling. Gebruik de juiste temperatuur en tijdsduur. Het wordt aanbevolen de gebruiksaanwijzing te raadplegen. <p>Ongeschikte accessoires</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Gebruik uitsluitend het meegeleverde accessoire.
De ventilator is na het stoppen van de opwarming niet gestopt met draaien	<p>De ventilator blaast met vertraging om de warmte af te voeren</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Er is geen bewerking noodzakelijk
Overschrijding voorverwarmings-tijd, niet afgesloten	<p>Temperatuursensorstoring</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem contact op met de klantenservice.
Na het activeren van een bedieningsmodus knippert het °C.	<p>De actuele temperatuur van de binnenruimte is te hoog</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nadat de temperatuur tot een geschikte uitgangstemperatuur is gedaald, wordt de werking automatisch gestart. <p>Het apparaat is niet volledig afgekoeld</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Laat het apparaat afkoelen. 2. Stel opnieuw een functie in.
Home Connect functioneert niet correct.	<p>Verschillende oorzaken zijn mogelijk.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ga naar www.home-connect.com.
Openen of sluiten van het apparaat niet mogelijk	<p>Controleer of het apparaat is ingebouwd zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 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 deelraadskantoor 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 terugnemings- 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 [siemens-home.bsh-group.com](https://www.siemens-home.bsh-group.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 siemens-home.bsh-group.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 2
- → "Milieubescherming en besparing", Pagina 4

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 10
 - 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 .

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
Zilvervliesrijst	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
Casselrib	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 veiligheidsaanwijzingen 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 apparaatonderdelen 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.

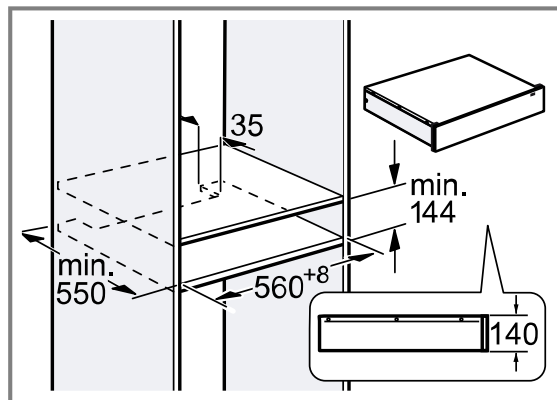
⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Tijdens de montage kunnen scherpe onderdelen toegankelijk zijn.

- ▶ Draag veiligheidshandschoenen.

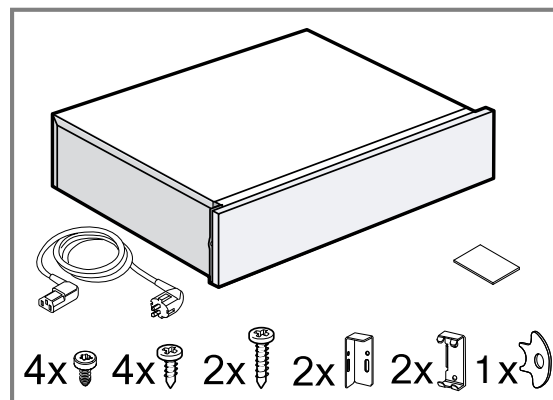
20.5 Inbouw in kast

Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw in een hoge kast in acht.



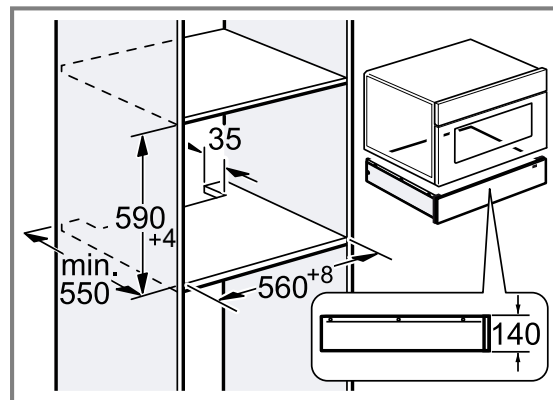
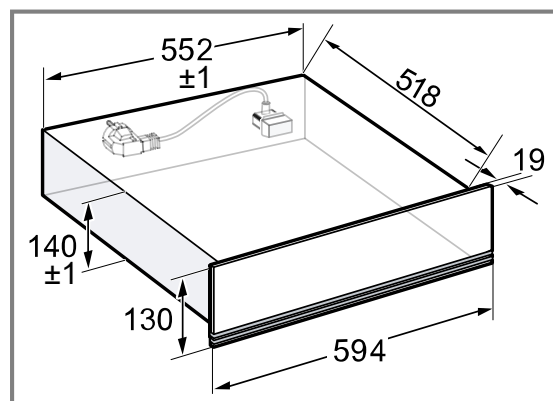
20.3 Inbegrepen in de levering

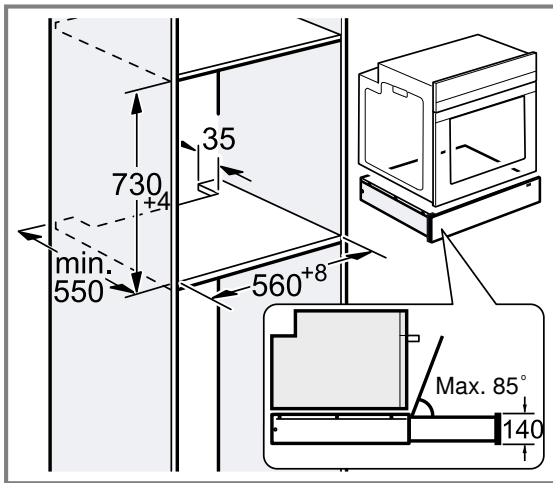
Controleer na het uitpakken alle onderdelen op transportschade en de volledigheid van de levering.



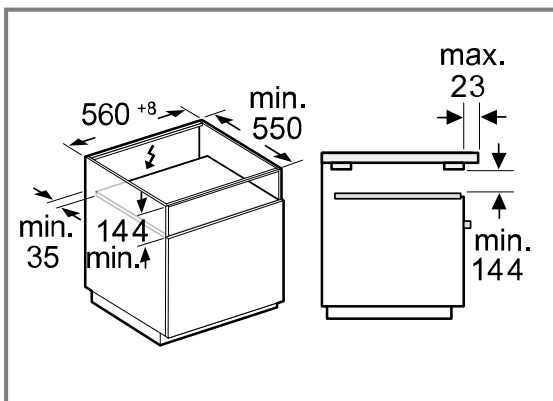
20.4 Afmetingen van het apparaat

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.



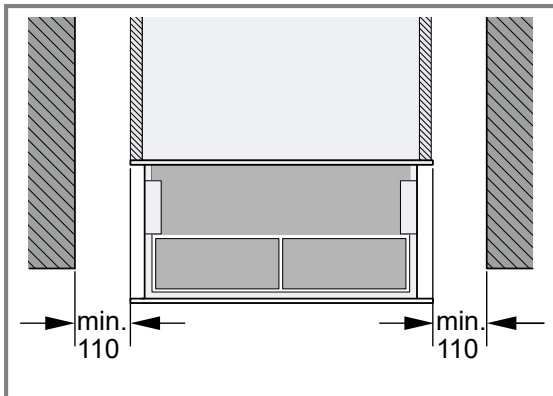


Inbouw onder werkblad



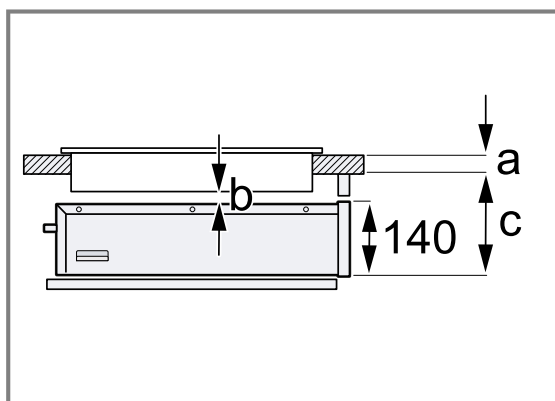
Opmerking: Een grotere overhang tot maximaal 50 mm is mogelijk, echter het uitnemen van de watertank is dan tijdens het gebruik niet langer mogelijk.

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 overschrijding 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. Deze stoomlade is geschikt voor alle Siemens iQ500 studioLine full-size modellen en alle Siemens iQ700 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 electricien, 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.

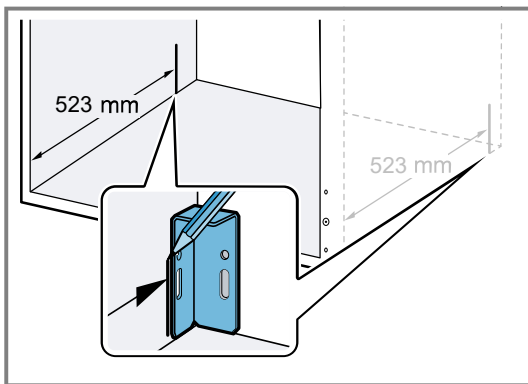
Houd de installatiehandleiding van het apparaat erboven aan.

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.

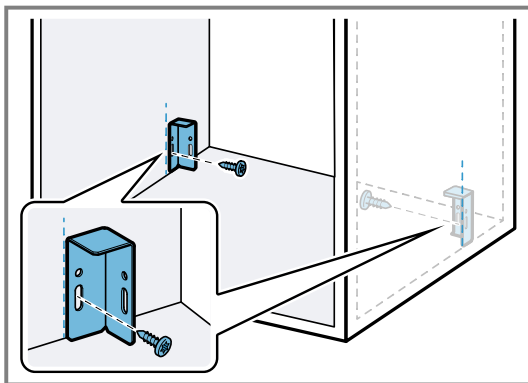
20.10 Installatie

Inbouw van kantelbeveiligingen

1. 523 mm vanaf de voorkant van de kast verwijderd meten en de beide zijanten van de inbouwkast markeren.

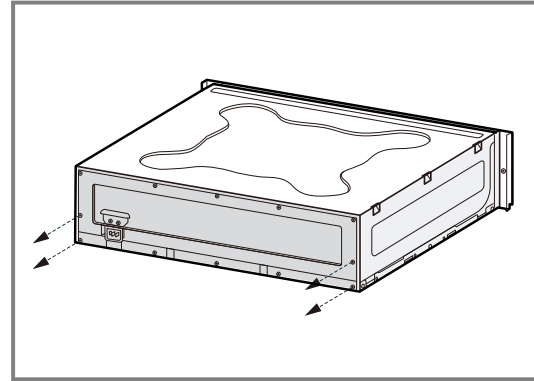


2. Na de markering de beide hoeken met 2 M4*15 schroeven in de sleufgaten schroeven.

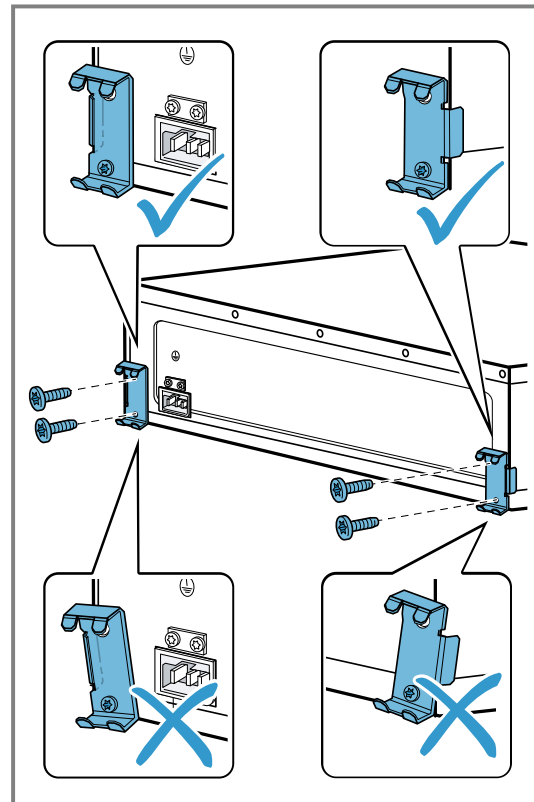


3. Leg het apparaat op een vlakke ondergrond.

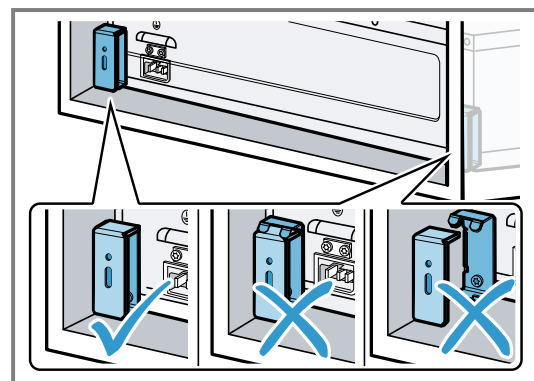
4. De 4 onderste schroeven op de achterkant van het apparaat losdraaien.



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.

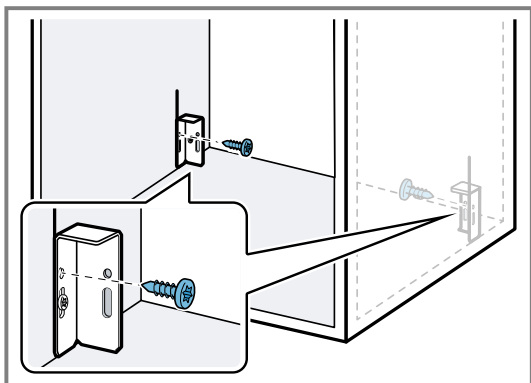


6. Het apparaat in de inbouwkast schuiven en controleren of de kantelbeveiliging is aangegrepen.



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.

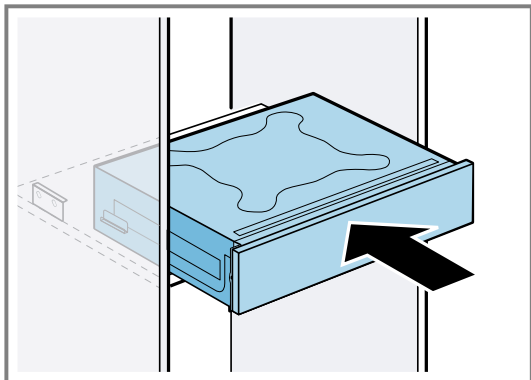
Apparaat monteren

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

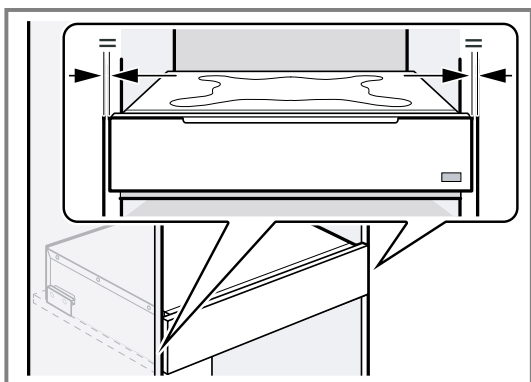
Het apparaat kan kantelen bij het openen.

- ▶ 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.

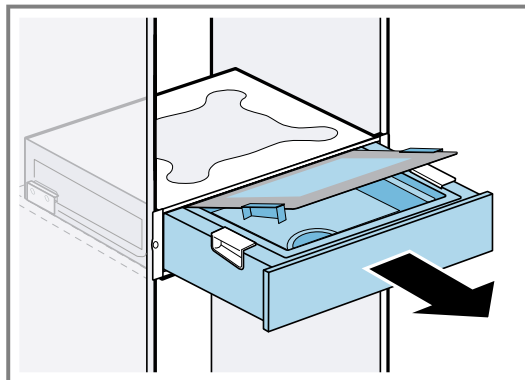


3. Lijn het apparaat gecentreerd uit.

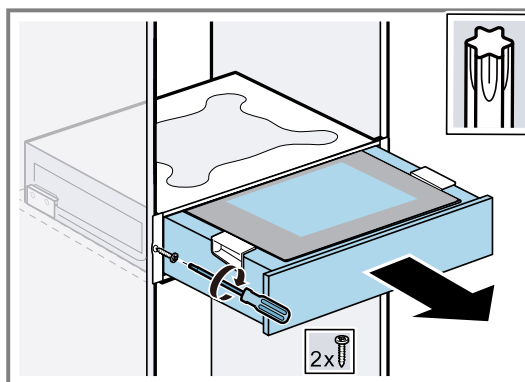


4. Verwijder de plakstroken van de frontplaat van het toestel.

5. Open de lade voorzichtig om de kantelbeveiliging te testen.



6. Schroef het apparaat vast in het inbouwmeubel.

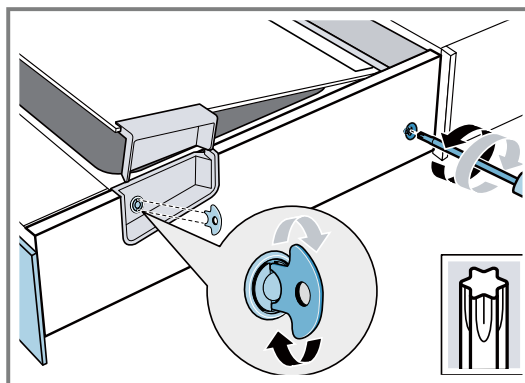


7. Steek de netaansluitkabel in een geaard stopcontact. De netaansluitkabel mag na de inbouw noch de achterzijde, noch de bodem van het apparaat raken.

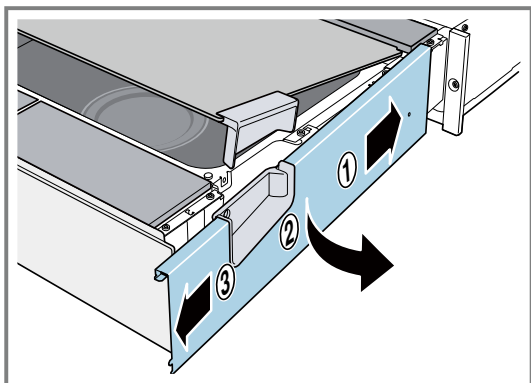
Instellen van de frontplaat van het apparaat

De frontplaat van het apparaat indien nodig naar boven of onder verstellen.

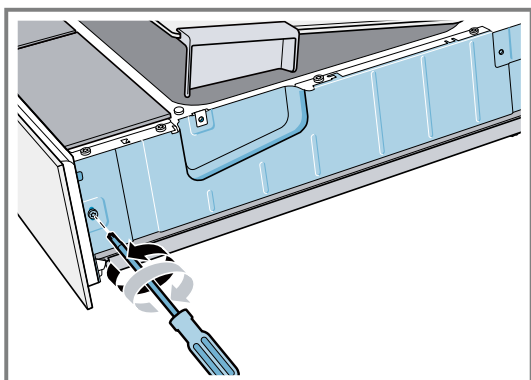
1. Lade eruit trekken, open het glazen deksel.
2. Maak met het meegeleverde demontagegereedschap de borgschroeven los, gereedschap goed bewaren en een schroef van de decorplaat verwijderen.



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.



Innehållsförteckning

BRUKSANVISNING

1	Säkerhet	32	11	Grundinställningar	40
2	Undvika saksador	33	12	Home Connect	41
3	Miljöskydd och sparsamhet	34	13	Rengöring och skötsel	43
4	Lär känna	34	14	Avhjälpling av fel	45
5	Ugnsfunktioner	36	15	Avfallshantering	47
6	Tillbehör	36	16	Kundtjänst	47
7	Före första användningen	37	17	Information om fri och Open Source-programvara	48
8	Användningsprincip	38	18	Överensstämmelseförklaring	48
9	Program	39	19	Så här lyckas du	48
10	Barnspärr	40	20	MONTERINGSANVISNING	53
			20.2	Säker montering	53

1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

1.1 Allmänna anvisningar

- Läs igenom anvisningen noga.
- Förvara bruksanvisningen och produktinformationen för senare användning eller till nästa ägare.
- Anslut inte enheten om den har transportskador.

1.2 Användning för avsett ändamål

Använd bara enheten för:

- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö.

1.3 Begränsning av användarkretsen

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap såvida detta sker under uppsikt eller om de undervisats i hur man säkert använder apparaten och förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning.

Låt inte barn leka med enheten.

Rengöring och användarskötsel får inte utföras av barn om de inte är minst 15 år gamla och står under uppsikt.

Låt inte barn under 8 års ålder komma i närheten av apparaten och anslutningsledningen.

1.4 Säker användning

WARNING – Risk för brännskador!!

Tillbehör och formar blir jättevarma vid användning.

- ▶ Använd alltid grytvantar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet. Enheten blir varm vid användning.
- ▶ Låt enheten svalna innan du rengör den.

WARNING – Skållningsrisk!!

De åtkomliga delarna blir heta vid användning.

- ▶ Rör inte heta delar.
 - ▶ Håll barnen borta.
- Lockets yta kan bli jättehet vid användning.
- ▶ Använd alltid handtaget vid öppning. Det kan tränga ut het ånga när du öppnar glaslocket. Ångan kan vara osynlig pga. temperaturen.
 - ▶ Håll behörigt avstånd vid öppning av glaslocket.
 - ▶ Öppna glaslocket försiktigt.
 - ▶ Låt inte barn ensamma använda produkten. Vatten i varm ugn bildar het vattenånga.
 - ▶ Håll aldrig vatten i varm ugn.

Vattnet i ånginsatsen är fortfarande hett när du slår av.

- ▶ Töm aldrig ånginsatsen direkt efter att du slagit av enheten.
- ▶ Låt enheten svalna innan du rengör den.

⚠ **WARNING – Brandrisk!!**

Ångorna från brännbara vätskor kan börja brinna vid kontakt med de heta ytorna i ugnen (explodera). Locket kan då slungas iväg vid funktionsbortfall på låsmekanismen. Det kan tränga ut heta ångor och flammor.

- ▶ Fyll aldrig på brännbar vätska (t.ex. alkoholhaltig dryck) i vattentanken.
- ▶ Fyll bara på vatten eller vår rekommenderade avkalkningslösning i vattentanken.

Enheten blir jättevarm inuti, brännbara material kan börja brinna.

- ▶ Förvara inte brännbara föremål och plastbehållare i enheten.

⚠ **WARNING – Risk för elstötar!!**

Obehöriga reparationer kan vara farliga.

- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▶ Använd inte förlängningsnätkablar eller grenuttag.
- ▶ Se till så att kontakten sitter i ordentligt och säkert vid användning.

Skadad sladdisolering är farligt.

- ▶ Låt aldrig sladden komma i kontakt med heta maskindelar eller värmekällor.

- ▶ Låt aldrig sladden komma i kontakt med vassa spetsar eller kanter.
- ▶ Vecka, kläm och ändra aldrig sladden. Inträngande fukt kan ge elstöt.
- ▶ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

⚠ **WARNING – Fara! Magnetism!!**

Det sitter permanentmagneter i manöverfältet eller manöverorganen. De kan påverka elektroniska implantat, t.ex. pacemaker och insulinpumpar.

- ▶ Håll 10 cm minimiavstånd till manöverfältet om du har elektroniska implantat.

⚠ **WARNING – Kvävningrisk!!**

Barn kan dra förpackningsmaterial över huvudet eller trassla in sig i det och kvävas.

- ▶ Låt inte barn komma i närheten av förpackningsmaterial.
- ▶ Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

Barn kan andas in eller svälja smådelar och kvävas av dem.

- ▶ Låt inte barn komma i närheten av smådelar.
- ▶ Låt inte barn leka med smådelar.

⚠ **WARNING – Risk för personsador!!**

Det kan repa glasytan och få glaset att spricka.

- ▶ Använd inga skurande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ånglåsens glaslock.

2 Undvika sakskador

Använd bara värme- och ångtåliga formar.

OBS

Om det hamnar avkalkningslösning på kontroller eller andra känsliga ytor kan de bli skadade.

- ▶ Ta bort avkalkningslösningen direkt med vatten. Hett vatten i vattentanken kan skada ångsystemet.
- ▶ Fyll bara vattentanken med kallvatten.

Långvarig fukt i ugnsutrymmet ger korrosion.

- ▶ Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme.
- ▶ Förvara inte mat i ugnsutrymmet.

Fel skötsel kan ge korrosion i ugnsutrymmet.

- ▶ Följ skötsel- och rengöringsanvisningarna.
- ▶ Ta bort smutsen i ugnsutrymmet när enheten har svalnat.

Accumulerad värme kan skada enheten.

- ▶ Ställ aldrig tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugnsbotten.

- ▶ Lägg aldrig folie på ugnsbotten, oavsett sort.
 - ▶ Håll ugnsbotten och ånginsats fria.
 - ▶ Ställ alltid formar i det perforerade blecket. Oförsiktig användning kan skada enheten.
 - ▶ Öppna och stäng glaslocket långsamt.
 - ▶ Ställ inga föremål på glaslocket.
 - ▶ Använd inte enheten arbets- eller avställningsyta.
 - ▶ Se till så att inga föremål kan falla ned på glaslocket.
 - ▶ Dra ut lådan helt vid användning.
 - ▶ Stäng lådan helt efter användning.
- För hög vikt och felhantering kan skada enheten.
- ▶ Luta eller häng inte mot enheten.
 - ▶ Flytta inte enheten med öppnat vattentanklock.
 - ▶ Tryck inte vattentanklocket åt höger.
 - ▶ Montera och fäst enheten i stommen före användning.
 - ▶ Vägghäst stommen före användning.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- ▶ Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

3.2 Spara energi

Om du följer anvisningarna förbrukar apparaten mindre energi.

Förvärm bara enheten om receptet eller inställningsrekommendationerna → Sid. 48 anger det.

- ✓ Du spar upp till 20% effekt om du inte förvärmer enheten.

Försök att öppna luckan så lite som möjligt vid användning.

Är det verkligen nödvändigt att öppna locket vid användning, gör det max. två gånger och öppna så kort tid som möjligt.

- ✓ Det bibehåller ugnstemperaturen och enheten behöver inte värma upp igen.

Fördela formarna jämnt.

- ✓ För att få bra värmefördelning.

Notering: Enligt EU-ekodesigndirektiv 2023/826 är enheten i annat tillstånd när den är av. Det kallas för lågeffektläge nedan.

Enheten drar effekt även när huvudfunktionen är av för att:

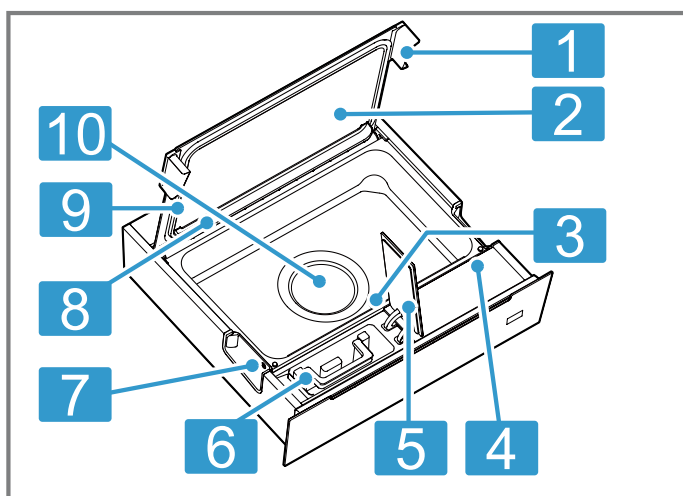
- känna av Touchknapp-användning
- övervaka lucköppning
- hantera tid (utan display)

Enligt definitionen är alltså enheten varken "av" eller i "standby" och det är därför beteckningen lågeffektläge används. Lågeffektläget mäts enligt EN IEC 60350-1:2023.

4 Lär känna

4.1 Enhet

Här finns en översikt över apparatens beståndsdelar.



1 Lockhandtag

2 Glaslock

3 Temperaturgivare

4 Kontroller

5 Tanklock

6 Vattentankhandtag

7 Glaslockspärren

8 Kondensationsskena

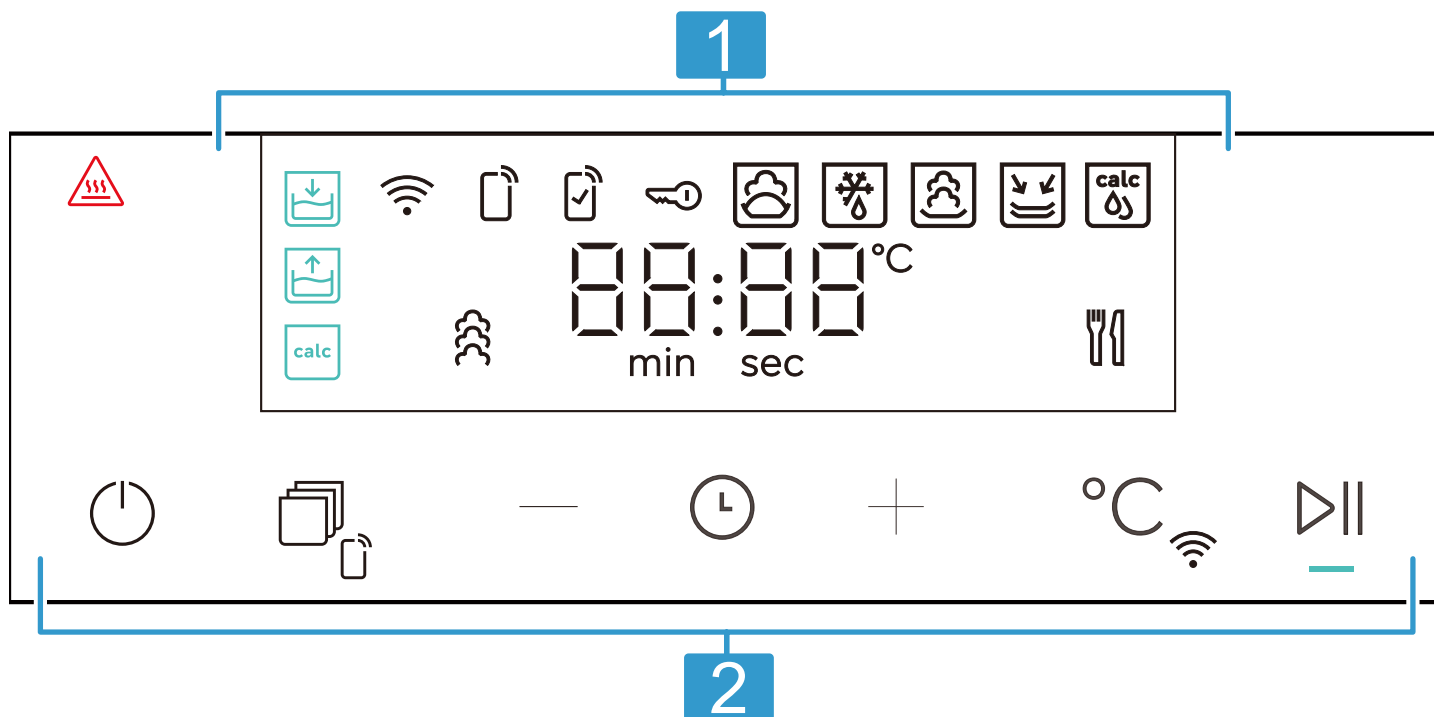
9 Tätning

10 Ånginsatsen

4.2 Kontroller

Med kontrollfält ställer du in apparatens alla funktioner och får information om drifttillståndet.

Allt efter apparattypen kan detaljer i figuren avvika, t.ex. beträffande färg och form.



1 Display
Du får upp aktuella inställningsvärden, alternativt eller anvisningar på displayen.
→ "Display", Sid. 35

2 Pekfält
Du direktinställer olika funktioner med knapparna.
→ "Knappar", Sid. 35

4.3 Display

Här hittar du en kort beskrivning av de olika indikeringsinformationerna.

Symbol	Anvisningar
⚠	Skållningsskyddsanvisning (tänds när ugnstemperaturen är $\geq 60^{\circ}\text{C}$)
📄	Fyll/byt vattentanken
📄	Töm vattentanken
🧼	Avkalkningspåminnelse
📶	Symbolen lyser: Wi-Fi:n är på och uppkopplad mot hemnätverket. Symbolen blinkar: nätverksinställning pågår.
🏠	Slår på fjärrstart
🏠	Pågående läge eller program startat med Home Connect-appen och som inte går att ställa in direkt på enheten.
🔑	Slå på barnspärren
🍷	Degjäsning
🍷	Tina
🍷	Påvärmning
🧼	Desinficera
🧼	Avkalkning
🍷	Ångning
🍷	Program

4.4 Knappar

Du direktväljer olika funktioner med knapparna.

Symbol	Anvisningar
🏠	Slår på och av enheten. → "Användningsprincip", Sid. 38
🏠	Tryck till för att välja program.
🏠	Håll in för att aktivera/avaktivera fjärrstarten.
—	Minskar inställt värde.
🕒	Ställ in tillagningstiden. Håll in ca 3 sekunder för att få upp grundinställningarna när enheten är av.
+	Öka inställningen.
°C	Tryck till för att välja temperatur. → "Användningsprincip", Sid. 38
°C	Håll in för att slå på Home Connect-guiden. → "Home Connect", Sid. 41
▶	Slår på eller pausar funktionen.


4.5 Uppvärmningskontroll

Uppvärmningsindikeringen visas när enheten värmer upp.
Indikeringen - - - blinkar när enhetens temperatur vid uppvärmningen fortfarande ligger under inställd uppvärmningstemperatur.
När temperaturen når uppvärmningstemperaturen så slår displayen av uppvärmningsindikeringen och tiden börjar räkna ned.

4.6 Lågeffektläge

Används inte enheten igen före användning eller efter avslutad användning eller öppnas eller stängs inte låd-

luckan inom 13 minuter, så slår enheten automatiskt om till standbyläge och displayen förblir av.






Notering: Är enheten Wi-Fi-uppkopplad så tänds bara .

5 Ugnsfunktioner

Här får du överblick över enhetens ugnsfunktioner och huvudfunktioner.



5.1 Ångfunktioner

Här hittar du en översikt över ångfunktionerna.

Symbol	Namn	Användning
	Ångning	Varm vattenånga omsluter maten och förhindrar att näringen i maten försvinner. Tillagningssättet gör att maten behåller sin form, färg och arom.
	Påvärmning	Värmer på tillagad mat skonsamt.
	Degjäsning	Degen jäser avsevärt snabbare än i rumstemperatur och den torkar inte ur.
	Tina	Tinar djup- eller snabbfrysta livsmedel.
	Desinficera	Bibehållna höga temperaturer dödar de flesta bakterier.

5.2 Andra funktioner

Här hittar du en översikt över enhetens andra funktioner.

Symbol	Namn	Användning
	Avkalkning	Avkalka enheten med jämna mellanrum så att den förblir funktionsduglig. → "Avkalkning", Sid. 44
	Program	Enheten har 10 maträtter att välja bland. → "Program", Sid. 39

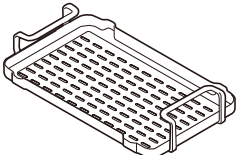
Home Connect

Home Connect-appen ger dig tillgång till extrafunktioner eller mer omfattande funktioner på enheten beroende

på enhetstypen. Du hittar mer information om det i appen.
→ "Home Connect", Sid. 41

6 Tillbehör

Använd originaltillbehör. Det är anpassade till enheten.

Tillbehör	Användning
Ånginsats 	<ul style="list-style-type: none"> Det går att lägga maten direkt på ånginsatsen. Ställ lämplig form för ångning på ånginsatsen.

6.1 Tillbehörstips

Ånginsats

Ånginsatsen är av plast och ger jämn ytemperatur. Ångan stiger genom hålen i ånginsatsen och omsluter maten. Ånginsatsens mitt är sluten. Kokande vatten tas bort ovanpå maten. Det undviker skållning pga. vattendropp.

De långsgående spåren samlar upp kondensvatten. Ta bort ansamlat kondensvatten efter användningen.
→ "Rengöringssvamp", Sid. 43

Ta ut ånginsatsen ur ugnsutrymmet

VARNING – Skållningsrisk!!

Lockets yta kan bli jättehet vid användning.

- Använd alltid handtaget vid öppning.

Det kan tränga ut het ånga när du öppnar glaslocket. Ångan kan vara osynlig pga. temperaturen.

- ▶ Håll behörigt avstånd vid öppning av glaslocket.
- ▶ Öppna glaslocket försiktigt.
- ▶ Låt inte barn ensamma använda produkten.

⚠ VARNING – Risk för brännskador!!

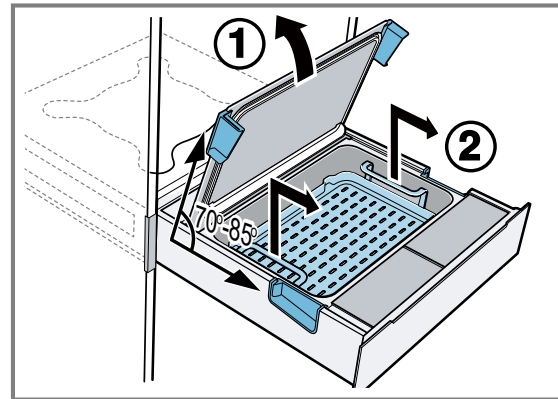
Tillbehör och formar blir jättevarma vid användning.

- ▶ Använd alltid grytvantar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

Krav: Enheten är helt öppnad.

→ "Öppna lådan", Sid. 38

1. Tryck försiktigt upp handtagen på glaslockets båda sidor tills glaslocket stannar. ①
2. Ta tag i ånginsatsens handtag och ta bort ånginsatsen. ②



7 Före första användningen

Förbered apparaten för användning.

7.1 Ställa in vattenhårdheten

Krav: Fråga vattenverket vilken vattenhårdhet ledningsvattnet har innan du ställer in vattenhårdheten. Används inte kranvattnet utan t.ex. flaskvattnet eller om det finns vattenfiltersystem, ställ in matchande vattenhårdhet.

- ▶ Tryck länge på ☉ för att ställa in vattenhårdheten.

→ "Grundinställningar", Sid. 40

Notering: Ligger kranvattnet i vattenhårdhetsintervall 3 eller 4, så rekommenderas avhärdat vatten.

Kommer Ca^{2+} upp på displayen, ställ in vattenhårdheten.

7.2 Ställa in höjd över havet

- ▶ Tryck länge på ☉ för att ställa in platsens höjd över havet.

→ "Grundinställningar", Sid. 40

Notering: Fabriksinställt höjdintervall: 0–300 m.

7.3 Rengöra och värma upp enheten före första användningen

Krav: Det finns inga föremål i enheten.

1. Tryck på enhetens frontpanel.
- ✓ Enheten fjädrar automatiskt ut. Dra i frontpanelens sida eller botten för att öppna enheten helt eller till mittläget.
2. Rengör enheten med fuktad trasa och neutralt rengöringsmedel som t.ex. diskmedel och vatten.
3. Fyll vattentanken.
→ "Fylla vattentanken", Sid. 38
Obs! Rengör alltid vattentanken före första användningen.
4. Tryck på ☉.
5. Gör följande inställningar:

Ugnsfunktion	Ångning ☒
Temperatur	100 °C
Tid	1 timme

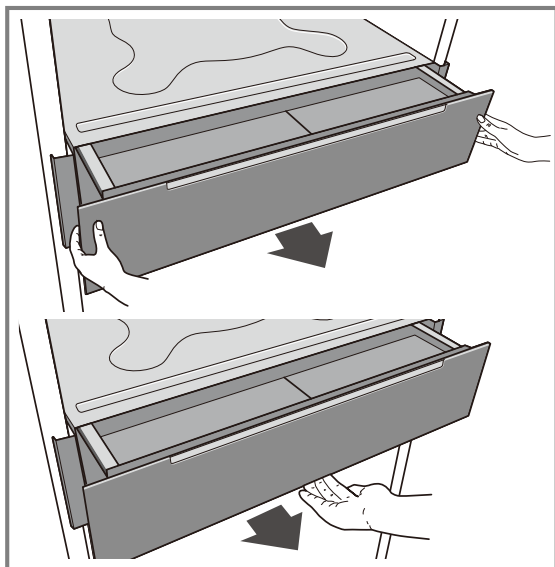
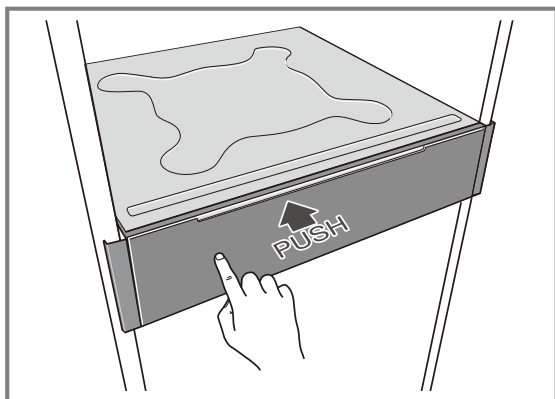
→ "Användningsprincip", Sid. 38

6. Tryck på \gg för att slå på funktionen.
7. Låt enheten svalna vid programslutet och torka ur ugnsutrymmet ordentligt.
8. När enheten svalnat, torka av alla ugnsytor med diskmedel och fuktad trasa och töm vattentanken.

8 Användningsprincip

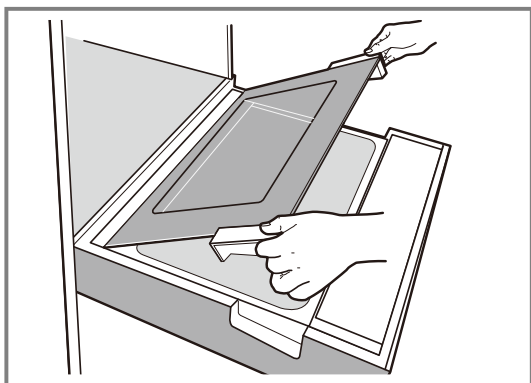
8.1 Öppna lådan

- ▶ Tryck på enhetens frontpanel.
- ✓ Enheten fjädrar automatiskt ut. Dra i frontpanelens sida eller botten för att öppna enheten helt eller till mittläget.



8.2 Öppna lådlocket

- ▶ Tryck upp handtagen på glaslockets båda sidor lite tills glaslocket öppnar helt.



8.3 Stänga lådlocket


1. Ta tag i och tryck ned handtagen på båda sidor långsamt tills glaslocket stänger helt.
2. Se till så att locket snäpper fast ordentligt genom att trycka ovanpå handtagen.

Notering: Det tar emot lite när stängningsläget är uppnått.


8.4 Slå på och av strömmatningen

- ▶ Tryck på .

8.5 Slå på eller pausa funktionen


1. Tryck på  för att slå på eller pausa enheten vid användning.
2. Öppnar du enheten över mittläget vid användning så pausar funktionen. Stäng enheten för att fortsätta tillagningen.

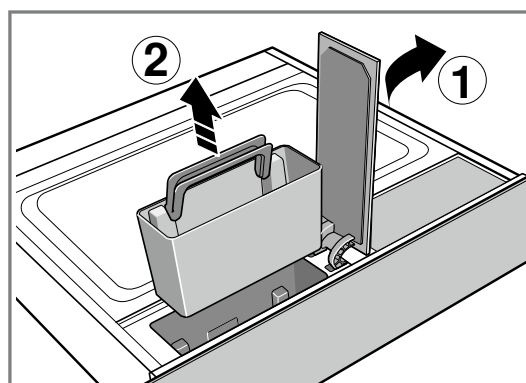
8.6 Fylla vattentanken


Fyll vattentanken före varje användning och om  kommer upp på displayen vid användning.

OBS

- Användning av olämpliga vätskor kan ge enhetsskador.
- ▶ Använd inte kraftigt klorerat kranvatten (> 40 mg/l) eller andra vätskor.
 - ▶ Vi rekommenderar användning av renat vatten, kallt kranvatten eller avhärdat vatten.
 - ▶ Enheten måste regelbundet kalkas av med avkalkningsmedel enligt anvisningarna.

1. Dra ut lådan.
2. Fäll upp  vattentankskyddet på frontpanelens vänsida.



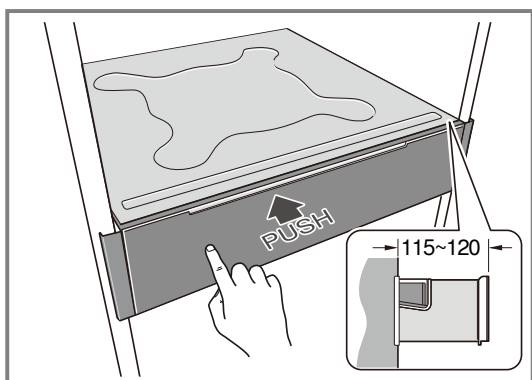
3. Ta tag i vattentankens handtag och dra ut den ur tankschaktet .
4. Fyll vattentanken med kallvatten.
5. Sätt in vattentanken igen i tankschaktet.
6. Stäng vattentanklocket.
- ✓ Vattentanken är fylld och det går nu att påbörja användningen.

Notering: Drar du bara enheten till mittläget så fortsätter funktionen.

8.7 Fylla på vattentanken

Om vattentanken blir tom när funktionen är på, så avbryter funktionen.

1. Tryck till på ånglådans frontpanel och dra ut den långsamt.



Det tar emot lite när lådan når mittläget.

2. Öppna vattentanklocket.
3. Ta ur och fyll vattentanken med vatten. Ånginsatsen fortsätter funktionen utan avbrott vid påfyllning.
4. Sätt in den fyllda vattentanken i tankschaktet.
5. Stäng ånglådan.

Notering: Lådan går att dra ut till mittläget. Vattentanklocket syns då helt uppfifrån. Utdraget är ca 115-120 mm.

8.8 Ställa in ugnsfunktion och temperatur

1. Tryck på ☉.

2. Tryck på ☐ för att välja ugnsfunktion.
3. Tryck på °C för att ändra temperatur, om det behövs.
 - ✓ Temperaturindikeringen tänds.
4. Tryck på + eller – för att ändra temperatur.
 - ✓ Visad displaytemperatur ändras.
5. Tryck på ⏏ för att slå på funktionen.
6. Skjut in lådan till anslaget.
 - ✓ Kontrollampen tänds och enheten värmer upp.

8.9 Ändra tillagningstiden

1. Tryck på ☉.
 - ✓ Tillagningstidn kommer upp på skärmen, t.ex. 20 minuter 00 sekunder.
2. Tryck på + eller – för att ändra tillagningstid.
 - ✓ Visade displayminuter ändras.

8.10 Efter varje ångning

⚠ VARNING – Skållningsrisk!!

Det kan tränga ut het ånga när du öppnar glaslocket. Ångan kan vara osynlig pga. temperaturen.

- ▶ Håll behörigt avstånd vid öppning av glaslocket.
- ▶ Öppna glaslocket försiktigt.
- ▶ Låt inte barn ensamma använda produkten.

Noteringar

- Fukt och smuts finns kvar i ugnsutrymmet efter varje användning. Så torka ur vatten i kammare och ånginsats med torr trasa eller papper efter varje användning. Töm även vattentanken efter varje användning.
- Vi rekommenderar att du lämnar locket på glänt efteråt för att underlätta torkning och undviker att stänga det direkt efter att du tagit ut livsmedlet.

9 Program

Du får en smidigare matlagning med programmen. Programmet hämtar optimal inställning.

9.1 Tillagningsanvisningar för maträtterna

Tänk på följande vid tillagningen:

Nedräkningen av tillagningstiden börjar när uppvärmningen är klar.

Uppvärmningstiden beror på mängden livsmedel. Högre vikt ger längre uppvärmningstid. Tillagningstiden kan variera beroende på matens mängd och kvalitet.

Använd alltid lika stora bitar för att få jämn tillagning.

Överskrid inte maxvikten 3 kg.

Följ tillbehörstipsen.

Använd bara behållare med lämplig höjd så att locket går att stänga ordentligt.

9.4 Maträttsöversikt

Det står på enheten vilka program som finns. Maträttsurvalet är beroende av enhetens utrustning.

Program	Mat	Anmärkning
PG1	Fiskfilé	Använd fiskfiléer med samma vikt och tjocklek.
PG2	färska grönsaker i bitar, skivor, buketter	Tjocka grönsaksbitar kan kräva längre tillagningstid.

9.2 Ställa in program

1. Tryck på ☐.
- ✓ Programautomatik vald. Programnumret kommer upp på displayen.
2. Tryck på – / + för att ändra receptprogram.
3. Tryck på ⏏
- ✓ Enheten går igång när lådan stängs. Tillagningstiden kommer upp på displayen när förvärmningen är avslutad.

9.3 Ris, gryn och baljväxter

Väg ingredienserna och tillsätt rätt vattenmängd.

- Ris 1:1,5
- Gryn: 1:1,5
- Baljväxter: 1:2


Program	Mat	Anmärkning
		T.ex.: morötter, purjolök, paprika, broccoli
P03	hela grönsaker	Jättetjocka grönsaker kan kräva längre tillagningstid. T.ex.: morötter, majs, kålrabbi
P04	Vit sparris	Använd jämntjock sparris.
P05	Kokpotatis, klyftad	Använd medelstora potatisar.
P06	Skalpotatis, hel	Använd medelstora potatisar.
P07	Ris och risrätter	Är riset fortfarande för hårt efter tillagningen, förläng tillagningstiden nästa gång.
P08	Klimp och knödel	Jästklimp jäser vid tillagning. Håll angiven storlek så att det inte fastnar i locket. Rekommenderad Ø ca 5–6 cm.
P09	Gryn och stråsäd	Är grynen fortfarande för hårda efter tillagningen, förläng tillagningstiden nästa gång. T.ex.: bulgur, quinoa.
P10	Baljväxter	Är baljväxterna fortfarande för hårda efter tillagningen, förläng tillagningstiden nästa gång. T.ex.: linser, kikärter.

Notering: Det går att välja fler program med Home Connect-appen.

10 Barnspärr

Säkra enheten så att barn inte kan slå på enheten eller ändra inställningar av misstag.

Notering: Barnspärren går bara att slå på med slutenhet (t.ex. mobiltelefon).




Symbolen  tänds när barnspärren är på.

10.1 Slå på barnspärren

- ▶ Det krävs användningsmjukvara för att slå på barnspärren.

10.2 Slå av barnspärren

Krav: Barnspärren är på.

- ▶ Håll in knapparna  /  samtidigt i 3 sekunder. Symbolen för barnspärren  slocknar.
- ✓ Barnspärren är av.

11 Grundinställningar

Du kan ställa in enhetens grundinställningar som du vill ha dem.

11.1 Översikt över grundinställningarna

Här finns en översikt över grundinställningarna.

Symbol	Grundinställningar	Inställningsvärden
<i>ci</i>	Vattenhårdhet	 = jättemjukt  = mjukt  = medel  = hårt  = jättehårt ¹

¹ Fabriksinställning

Symbol	Grundinställningar	Inställningsvärden
c2	Höjd över havet.	00 = 0-300 möh ¹ 01 = 300-600 möh 02 = 600 - 900 möh 03 = 900 - 1200 möh 04 = 1200 - 1500 möh 05 = 1500 - 1800 möh 06 = 1800 - 2100 möh
c3	Återställa till fabriksinställningarna	00 = Nej ¹ 01 = Ja
c4	Fjärrstart	00 = av 01 = Manuell fjärrstart ¹ 02 = Permanent fjärrstart
c5	Signaltid	00 = jättekort 01 = kort 02 = medel ¹ 03 = lång
c6	Tidsöverskridelse	01 = 3 s ¹ 02 = 6 s 03 = 10 s
c7	Knappljud	00 = av 01 = på ¹
c8	Displayljusstyrka	01 = mörk 02 = medel ¹ 03 = ljus
c9	Barnspärr	00 = saknas 01 = finns ¹
cA	Kylfläkteftergång	01 = kort 02 = rekommenderas ¹ 03 = lång 04 = jättelång
cB	Wi-Fi	00 = av ¹ 01 = på

11.2 Ändra grundinställningar

Krav: Enheten måste vara av.

1. Håll ⊖ intryckt.

✓ Får upp första grundinställningen på displayen, t.ex. c 0 0 0.

2. Tryck till på ⊖ för att hoppa till nästa grundinställning.

3. Tryck på + för att ändra inställningsvärde.

4. Håll in ⊖ för att spara och gå ur grundinställningarna.

Tips! Grundinställningarna går att ändra igen närsomhelst.

Notering: Dina ändrade grundinställningar ligger kvar även efter strömavbrott.

12 Home Connect

Apparaten har nätverkskapacitet. Anslut apparaten till en mobil terminal så att du kan manövrera funktioner via Home Connect appen, justera grundinställningar eller övervaka det aktuella drifttillståndet.

Home Connect-tjänsterna är inte tillgängliga i alla länder. Tillgängligheten för Home Connect-funktionen beror på om Home Connect-tjänsterna är tillgängliga i ditt land. Du hittar mer information på: www.home-connect.com. Appen Home Connect guidar dig genom hela inloggningsprocessen. Följ instruktionerna och beakta informationen i appen Home Connect.

Noteringar

- Följ bruksanvisningens säkerhetsanvisningar, även när du styr enheten via appen Home Connect.
→ "Säkerhet", Sid. 32
- Manövreringen på apparaten har alltid förtur. Under denna tid går det inte att manövrera med Home Connect-appen.
- Enheten kräver max. 2 W i nätverksstandby.

12.1 Ställa in Home Connect

Krav

- Enheten är elansluten och på.

¹ Fabriksinställning

- Du har en mobilenhet med aktuell version av operativsystemet iOS eller Android, t.ex. en smartphone.
- Mobilenheten är i närheten av enheten.
- Mobilenhet och enhet är inom räckvidden för hemnätverkets WLAN-signal.

1. Scanna följande QR-kod.



Du kan installera Home Connect-appen med QR-koden och koppla upp enheten.

2. Följ Home Connect-appanvisningarna.

12.2 Home Connect-inställningar

Home Connect- och nätverksinställningarna går att anpassa i enhetens grundinställningar.

Vilka inställningar du får upp på displayen beror på om Home Connect är inställd och enheten är uppkopplad mot hemnätverket.

Grundinställning	Möjliga inställningar	Beskrivning
Home Connect-guide	Start	Enheten är på. Håll in °C 3 sekunder, blinkar, påbörja uppkopplingen.
Återställa nätverket	Start	Home Connect är inställd. Enheten är på. 1. Tryck på och håll in °C i 3 sekunder, enheten slår om till Home Connects synkläge, blinkar på displayen. 2. Släpp knappen och tryck på och håll in °C i 3 sekunder igen för att påbörja nätverksåterställningen.
⌘ - Fjärrstart	- Avaktiverad 1 - Manuell fjärrstart 2 - Permanent fjärrstart	Är fjärrstarten av får du bara upp enhetens funktionsstatus i appen. Slår du om från av eller permanent fjärrstart till manuell fjärrstart, så måste du slå på fjärrstart varje gång. Du kan dra ut lådan (ca 15 cm) inom 15 minuter från fjärrstart eller funktionslut. Det slår inte av fjärrstarten. Efter 15 minuter slår fjärrstarten av om lådan dras ut (ca 15 cm). Vid permanent fjärrstart kan du närsomhelst fjärrstarta och -styra enheten. Fjärrstyr du enheten ofta, så kan permanent fjärrstart vara bra. → "Grundinställningar", Sid. 40
cb - Wi-Fi	1 - På - Av	Det går att slå av enhetens nätverksuppkoppling med Wi-Fi. Har du varit uppkopplad så kan du slå av Wi-Fi:n utan att nätverksinställningarna försvinner. Slår du på Wi-Fi:n igen så kopplar enheten upp automatiskt. → "Grundinställningar", Sid. 40 Notering: Enheten drar max. 2 W i nätverksstandby.

12.3 Styra enheten med Home Connect-appen

Enheten går att ställa in och slå på fjärrstyrt med Home Connect-appen.

Krav

- Enheten är på.
 - Enheten är uppkopplad mot hemnätverk och Home Connect-app.
 - Gå in i grundinställningarna under fjärrstart ⌘ och välj alternativ 1 Manuell fjärrstart eller 2 Permanent fjärrstart för att appstyra enheten.
→ "Grundinställningar", Sid. 40
1. Håll in minst 3 sekunder för att slå på fjärrstarten.
 2. Gör en appinställning och skicka den till enheten.

12.4 Mjukvaruuppdatering

Funktionen mjukvaruuppdatering uppdaterar enhetsmjukvaran t.ex. för optimering, felåtgärd, säkerhetsrelevanta uppdateringar samt fler funktioner och tjänster. Den förutsätter att du är registrerad som Home Connect-användare, har installerat appen på din mobilenhet och är uppkopplad mot Home Connect-servern. Finns det en mjukvaruuppdatering tillgänglig, så får du information om det via Home Connect-appen och kan påbörja mjukvaruuppdateringen via appen. Du kan påbörja installationen via Home Connect-appen om hämtningen är OK och du är inne på ditt WLAN-hemnätverk (WiFi). Du får information via Home Connect-appen om installationen gick OK.
Du hittar aktuell mjukvaruversion i Home Connect-appen under enhetsinformationen till resp. enhet.

Noteringar

- Mjukvaruuppdateringen består av två moment.
 - Första momentet är att hämta filen.
 - Andra momentet är att installera på enheten.
- Du kan fortsätta använda enheten vid hämtning. Beroende på dina personliga inställningar i appen kan du även hämta mjukvaruuppdateringar automatiskt.
- Installationen tar några minuter. Du kan inte använda enheten under installationen.
- Om det gäller en säkerhetsrelevant uppdatering bör du genomföra installationen så snart som möjligt.

12.5 Fjärrdiagnostik

Service kan accessa din maskin via fjärrdiagnos om du hör med dem, din maskin är uppkopplad mot Home Connect-servern och fjärrdiagnosen är tillgänglig i det land där du använder maskinen.

Tips! Mer information samt anvisningar om tillgången till fjärrdiagnos i ditt land hittar du på service-/supportdelen till den lokala webbsajten: www.home-connect.com.

12.6 Dataskydd

Följ integritetspolicyens anvisningar.

Vid enhetens första uppkoppling mot Internet-anslutet hemnätverk överför enheten följande uppgiftskategorier till Home Connect-servern (första registrering):

- Entydig enhets-ID (består av enhetskoder samt den inbyggda Wi-Fi-kommunikationsmodulens MAC-adress).
- Wi-Fi-kommunikationsmodulens säkerhetscertifikat (för informationstekniskt skydd av uppkopplingen).
- Hemenhetens aktuella mjuk- och hårdvaruversion.
- Status för en eventuell tidigare återställning till fabriksinställningarna.

Första registreringen förbereder användningen av Home Connect-funktionerna och krävs först när du vill använda Home Connect-funktionerna första gången.

Notering: Tänk på att Home Connect-funktionaliteterna bara kan användas i kombination med Home Connect-appen. Det går att få upp information om integritetspolicy i Home Connect-appen.

13 Rengöring och skötsel

13.1 Rengöringsmedel

Lämpliga rengöringsmedel hittar du hos service eller i onlineshoppet.

OBS

Olämpliga rengöringsmedel kan skada apparatens ytor.

- ▶ Använd inga starka eller repande rengöringsmedel.
- ▶ Använd inte starkt alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- ▶ Använd inga hårda skurbollar eller puttsvampar.
- ▶ Använd bara fönsterputs, glasskrapa eller rengöringsmedel för rostfritt på resp. del om rengöringsanvisningen rekommenderar det.
- ▶ Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem. Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

13.2 Rengöringssvamp

Använd rengöringssvampen för att rengöra ugnsutrymmet och suga upp restvattnet från ånginsatsen.

Skölj ur rengöringssvampen ordentligt före första användningen.

Du kan köpa rengöringssvamp hos service, i butik eller på Internet.

13.3 Rengöra enheten

⚠ VARNING – Risk för elstötar!!

Risk för stötar om fukt tränger in.

- ▶ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

Krav: Enheten är av.

13.8 Lämpliga rengöringsmedel

Använd bara lämpliga rengöringsmedel för de olika ytorna på enheten.

1. Rengör enheten med fuktad trasa och neutralt rengöringsmedel som t.ex. diskmedel och vatten.
2. Torka torrt med mjuk trasa.

13.4 Rengöra kontrollerna

1. Rengör kontrollerna med fuktad trasa och neutralt rengöringsmedel som t.ex. diskmedel och vatten.
 - ▶ Använd inte repande skursvampar eller glasskrapa.
2. Torka torrt med mjuk trasa.

13.5 Rengöra glasskivan

1. Rengör glasskivan med fönsterputs och mjuk trasa.
 - ▶ Använd inte repande skursvampar eller glasskrapa.
2. Torka torrt med mjuk trasa.

13.6 rengöra vattentanken.

Fyll vattentanken med rent vatten före varje användning. Töm och rengör vattentanken efter varje rengöring.

1. Öppna enheten.
2. Fäll upp tanklocket.
3. Ta ut vattentanken.
4. Töm vattentanken, rengör med diskmedel och skölj ur ordentligt med rent vatten.
5. Torka alla delar torra med mjuk trasa.
6. Låt vattentanken torka.
7. Sätt i vattentanken och slå av enheten.

13.7 Rengöra kondensatlisten

- ▶ Torka upp vattnet med ren trasa eller hushållspapper eller lämna locket på glänt för lufttorkning.

Enhetens front

Yta	Rengöringsmedel	Anvisningar
Glas	Fönsterputs	Torka av ytan med mjuk trasa efter rengöringen.

Enhetens insida

Yta	Rengöringsmedel	Anvisningar
Ugnsutrymme med ånginsats	Varmt vatten och diskmedel Ättikslösning	Rengör med varmt vatten och diskmedel eller ättikslösning, använd den medföljande rengöringssvampen eller en mjuk diskborste.
Tillbehör	Varmt vatten och diskmedel Ättikslösning	Blötlägg tillbehöret i varmt vatten med diskmedel och diska av med diskborste eller -trasa. Tillbehöret går även att maskindiska. Det kan bli kalkavlagringar på tillbehörets undersida. Rengör tillbehöret med ättikslösning vid kraftig förkalkning.
Vattentank	Varmt vatten och diskmedel	Maskindiska inte vattentanken.
Tankutrymmet		Torka torrt efter varje användning.
Temperaturgivare		Se till så att temperaturgivaren inte exponeras för tryck vid ugnsrengöringen.

Enhetslock

Yta	Rengöringsmedel	Anvisningar
Skyddsglas	Fönsterputs	Torka av ytan med mjuk trasa efter rengöringen.
Skyddstätning	Varmt vatten och diskmedel	Rengör med disktrasa. Skrubba inte tätningen och ta inte av den. Rengör inte med metall- eller glasskrapa.

13.9 Avkalkning

Avkalka enheten med jämna mellanrum så att den förblir funktionsduglig.

Det använda vattnets vattenhårdhet avgör hur ofta du måste kalka av enheten. Det kommer upp en avkalkningsindikering på displayen när det bara återstår fem eller färre ångningar. På så vis går det att förbereda avkalkningen i tid.

Avkalkningen omfattar flera moment. Alla moment måste slutföras. Först då är enheten redo att användas.

Avkalkningen tar totalt ca 32 minuter:

- Avkalkning: ca 30 minuter
- Rengöringscykel: 2 minuter

Förbereda avkalkning

Rekommenderad appliceringstid beror på rekommenderat avkalkningsmedel. Andra avkalkningsmedel kan skada enheten. Använd bara det avkalkningsmedel vi rekommenderar till avkalkningsprogrammet.

Hamnar avkalkningslösning på kontroller eller andra känsliga ytor så kan det ge skador. Ta bort avkalkningslösningen direkt med vatten.

1. Bered avkalkningslösningen

Flaskinnehåll	Avkalkningsmängd	Vattenmängd
2,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
0,5 l	0,6 dl	3 dl



2. Öppna enheten.
3. Ta ur och fyll vattentanken med avkalkningslösningen.
4. Sätt i den fyllda vattentanken med avkalkningslösningen.
5. Stäng luckan.

Slå på avkalkningen**OBS**

Om det hamnar avkalkningslösning på kontroller eller andra känsliga ytor kan de bli skadade.

- ▶ Ta bort avkalkningslösningen direkt med vatten.

Krav:

1. Tryck på  för att välja avkalkning.
- ✓ Avkalkningsindikeringen  tänds.
- ✓ Du får upp tiden på displayen. Du kan inte ändra avkalkningstiden.

2. Tryck på \gg för att slå på avkalkningen.
- ✓ Du får upp en displayanvisning om vilka förberedelser du behöver göra för avkalkningen.
- ✓ Avkalkningen går igång. Tiden räknar ned på displayen.
- ✓ Enheten ger signal när avkalkningen är klar.

Köra sköljning

1. Öppna enheten och ta ur vattentanken.
2. Skölj ur vattentanken ordentligt och fyll den med vatten.
3. Sätt i vattentanken och stäng luckan.
- ✓ Sköljningen går igång. Tiden räknar ned på displayen.
- ✓ Enheten ger ljudsignal när sköljningen är klar.
4. Töm och torka ur vattentanken.
→ "rengöra vattentanken.", Sid. 43

Notering: Torka ur ugnsutrymmet efter sköljningen.

Avbruten avkalkning

Avbryts avkalkningen, så kan du inte längre ställa in någon funktion. Du måste göra en sköljning när du slår på enheten igen för att få bort rester av avkalkningslösningen och göra enheten redo att använda.

OBS

Om det hamnar avkalkningslösning på kontroller eller andra känsliga ytor kan de bli skadade.

- ▶ Ta bort avkalkningslösningen direkt med vatten.
- ▶ Tryck på \gg för att slå på sköljningen.
- ✓ Du får upp en displayanvisning om vilka förberedelser du behöver göra för sköljningen.
- ✓ Sköljningen går igång. Tiden räknar ned på displayen.
- ✓ Enheten ger signal när sköljningen är klar.

14 Avhjälpning av fel

Småfel på enheten kan du åtgärda själv. Använd informationen om felåtgärder innan du kontaktar service. Då slipper du onödiga kostnader.

Tips!: Koppla upp enheten mot Home Connect-appen för automatiska mjukvaruuppdateringar. De åtgärdar fel, ger effektförbättringar och lägger upp nya funktioner.

⚠ **WARNING – Risk för personskador!!**

Obehöriga reparationer är farliga.

- ▶ Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
- ▶ Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.
→ "Kundtjänst", Sid. 47

⚠ **WARNING – Risk för elstötar!!**

Obehöriga reparationer är farliga.

- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.

14.1 Funktionsfel

Fel	Orsak och felsökning
Apparaten fungerar inte.	Kontakten sitter inte i. ▶ Anslut apparaten till elnätet.
	Strömförsörjningen har fallit bort. ▶ Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar.
	Säkringen har gått i proppskåpet. ▶ Kontrollera säkringen i säkringsboxen.
Elansluten enhet går inte att styra, ∞ kommer upp på displayen	Barnspärren är på. ▶ Håll in $-$ / $+$ samtidigt i 3 sekunder tills ∞ slocknar på displayen.
Enheten går inte att slå på eller värmer inte upp	Lådan är inte inskjuten i rätt position ▶ Skjut lådan i position. Demoläget är på. ▶ Ta upp inställningarna för att gå ur demoläget inom 5 minuter från det att du slagit på enheten. → "Översikt över grundinställningarna", Sid. 40
Du får upp indikeringen "EXXX".	Funktionsfel 1. Tryck på På/Av-knappen för att få bort E-indikeringen. ✓ Enheten startar om automatiskt. 2. Får du upp indikeringen igen, kontakta service. Ange exakt felindikering.
Enheten uppmanar dig att ta ur vattentanken.	Du har haft strömavbrott eller slagit av enheten under avkalkningen ▶ Enheten slår automatiskt på sköljprogrammet vid omstart.

Fel	Orsak och felsökning
Skållningsskyddssymbolen Δ blinkar på displayen.	Aktuell ugnstemperatur ligger över 60°C. ▶ Enhetens funktion förblir opåverkad.
Vattnet i ånginsatsen är slut trots fylld vattentank.	Vattentanken är inte ordentligt inskjuten. ▶ Skjut in vattentanken tills det snäpper fast ordentligt. För låg vattennivå. ▶ Fyll vattentanken till maxnivå. Igensatt vattenanslutning eller pump till vattentanken. 1. Avkalka apparaten. 2. Kontrollera och anpassa inställt vattenhårdhetsintervall.
Enheten uppmanar dig att fylla på vattentanken trots att den inte är tom resp. uppmanar dig inte att fylla på vattentanken trots att den är tom.	Vattentanken är smutsig och flottörerna i nivåindikeringen har fastnat 1. Skaka om och rengör vattentanken. 2. Lossar inte de fastklämda delarna, beställ ny vattentank hos service. Vattentanken är inte ordentligt inskjuten. ▶ Skjut in vattentanken tills det snäpper fast ordentligt. För låg vattennivå. ▶ Fyll vattentanken till maxnivå. Indikeringssystemet fungerar inte. ▶ Kontakta service. Ånggeneratorns överhettningsskydd i ugnsutrymmet. ▶ Öppna glaslocket och vänta tills ugnstemperaturen svalnat. Slå på ångfunktionen igen.
"Fyll på vatten" kommer upp vid användning eller påfyllningssymbolen blinkar på displayen.	Vattentanken är tom ▶ Fyll vattentanken.
Ångfunktionen har ingen ånga	Förångningsskålens överhettningsskydd i ugnsutrymmet ▶ Öppna glaslocket och vänta tills ugnstemperaturen svalnat. Slå på ångfunktionen igen. Inget vatten i vattentanken ▶ Fyll vattentanken. Vattnet i vattentanken når inte förångningsskålen ▶ Kontrollera vattenledningen och kontakta service. Vattenanslutningen till ugnsutrymmet är igensatt ▶ Rengör vattenanslutningen.
Det läcker avsevärt med ånga vid ångning	Ugnstätningen är ojämn eller ligger inte an ordentligt. ▶ Kontrollera, justera tätningen och se till så att den ligger an exakt på enheten. Det kan finnas matrester på tätningen runt ugnsutrymmet eller så är tätningen inte ordentligt rengjord. ▶ Rengör tätningen. Det tränger ut ånga ur ventilationsspringan vid tillagning. ▶ Det är helt normalt. Det kräver inga åtgärder. Felinställd höjd över havet ▶ Ställa in rätt höjd över havet. → "Översikt över grundinställningarna", Sid. 40
Maten är inte genomstekt	För låg temperatur eller för kort tid inställd ▶ Kontrollera temperatur- och tidsinställningen. Använd rätt temperatur och tid. Vi rekommenderar att du söker råd i bruksanvisningen. Felinställd höjd över havet ▶ Ställa in rätt höjd över havet. → "Översikt över grundinställningarna", Sid. 40 Olämpliga tillbehör ▶ Använd bara bifogade tillbehör.
Maten är överkockt	För låg temperatur eller för kort tid inställd ▶ Kontrollera temperatur- och tidsinställningen. Använd rätt temperatur och tid. Vi rekommenderar att du söker råd i bruksanvisningen. Olämpliga tillbehör ▶ Använd bara bifogade tillbehör.

Fel	Orsak och felsökning
Fläkten slutar inte att gå när uppvärmningen upphört	Fläkteftergången för ut värme ▶ Ingen åtgärd krävs
Oavslutad, överskriden förvärmning	Temperaturlösläge ▶ Kontakta service.
°C blinkar när du slår på funktionsläge	Aktuell ugnstemperatur är för hög ▶ Funktionen slår på automatiskt när temperaturen sjunkit till lämplig utgångstemperatur. Enheten har inte svalnat helt 1. Låt enheten svalna. 2. Ställ in ugnsfunktionen igen.
Home Connect fungerar inte som den ska.	Olika orsaker är möjliga. ▶ Gå till www.home-connect.com .
Det går inte att öppna eller stänga enheten.	Kontrollera om enheten monterats som bruksanvisningen beskriver ▶ Tryck inte bara mitt på frontpanelen för att öppna enheten utan även på vänster- och högersidan. ▶ Öppna eller stäng enheten lite långsammare. ▶ Dra ut enheten helt och skjut in och stäng den igen.

14.2 Strömavbrott

Enheten klarar några sekunders strömavbrott. Funktionen går igång igen.

Funktionen avbryts vid längre strömavbrott. Displayen slocknar.

Starta om enheten efter strömavbrott

- ▶ Starta om enheten som vanligt.

15 Avfallshantering

15.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

1. Ta ut nätanslutningsledningens stickkontakt.
2. Klipp av nätanslutningsledningen.
3. Omhänderta enheten miljövänligt.
Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

16 Kundtjänst

Funktionsrelevanta originalreservdelar enligt gällande ekodesignförordning går att beställa från service minst 10 år efter lanseringen av maskinen inom EES.

Notering: Kundtjänstens åtgärder är kostnadsfria inom ramen för tillverkarens garantivillkor.

Utförligare information om garantitid och -villkor i ditt land hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. servicekontakter och garantivillkor, hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.

När du kontaktar kundtjänsten behöver du apparatens produktnummer (E-nr.), tillverkningsnummer (FD) och serienummer (Z-nr.).

Service kontaktinfo hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. servicekontakter och garantivillkor eller på vår webbsajt.

Information enligt förordning (EU) 2023/826 hittar du online under siemens-home.bsh-group.com på enhetens produkt- och servicesida bland bruksanvisningar och övrig dokumentation.

16.1 Produktnummer (E-nr.), tillverkningsnummer (FD) och serienummer (Z-nr.)

Produktnumret (E-nr.), tillverkningsnumret (FD) och serienumret (Z-nr.) finns på apparatens typskylt. Skriv upp dina apparatuppgifter och telefonnumret till kundtjänsten så att du snabbt kan hitta dem.

16.2 Tekniska data

Märkspänning	220 V~ 240 V
Frekvens	50/60 Hz
Anslutningsvärde	1700 W
Enhetsmått (bredd x höjd x djup)	594 x 140 x 534 mm
Ugnsmått (bredd x höjd x djup)	454,6 x 86,7 x 278,5 mm

17 Information om fri och Open Source-programvara

Den här produkten innehåller programvarukomponenter för vilka upphovsrättsinnehavarna har beviljat licens som fri eller Open Source-programvara.

Tillhörande licensinformation är lagrad i hushållsapparaten. Den tillhörande licensinformationen är också tillgänglig via Home Connect-appen: "Profil -> Juridisk information -> Licensinformation".¹ Du kan ladda ned licensinformationen på märkesproduktwebbplatsen. (Sök på produktwebbplatsen efter din apparatmodell och annan dokumentation.) Som alternativ kan du beställa den tillhörande informationen på ossrequest@bshg.com eller

från BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München, Tyskland.

Källkoden tillhandahålls på begäran.

Skicka din förfrågan till ossrequest@bshg.com eller till BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München, Tyskland.

Betr. „OSSREQUEST“

Kostnaden för handläggning av din förfrågan kommer att debiteras dig. Erbjudandet gäller under tre år från inköpsdagen, dock minst under den tidsperiod under vilken vi erbjuder support och reservdelar för den aktuella apparaten.

18 Överensstämmelseförklaring


Härmed försäkras BSH Hausgeräte GmbH att enheten med Home Connect-funktion uppfyller grundläggande krav och övriga gällande bestämmelser i direktiv 2014/53/EU.

En utförlig RED-försäkran om överensstämmelse finns på internet under siemens-home.bsh-group.com bland övriga dokument på enhetens produktsida.



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

5-GHz-bandet (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): bara för inomhusanvändning.

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

5 GHz-WLAN (Wi-Fi): bara för inomhusanvändning.

19 Så här lyckas du

Här hittar du rätt inställningar samt lämpliga tillbehör och format till olika maträtter. Rekommendationerna är optimalt anpassade till enheten.

19.1 Gör så här

WARNING – Skållningsrisk!!

Det kan tränga ut het ånga när du öppnar glaslocket. Ångan kan vara osynlig pga. temperaturen.

- ▶ Håll behörigt avstånd vid öppning av glaslocket.
- ▶ Öppna glaslocket försiktigt.
- ▶ Låt inte barn ensamma använda produkten.

Notering

Följ grundanvisningarna när du använder enheten för första gången.

- → "Säkerhet", Sid. 32

- → "Miljöskydd och sparsamhet", Sid. 34

1. Välj mat som passar på matöversikten.

Noteringar

- Enheten har programmerade inställningar för ett urval maträtter. Vill du guidas av enheten, använd de inprogrammerade recepten .
→ "Program", Sid. 39
 - Hittar du inte precis den mat eller funktion du vill ha för tillagningen resp. tillagningssättet, titta på en liknande maträtt.
2. Ta ut tillbehör som inte används ur ugnen.
 3. Välj matchande bestick.
Använd de formar och tillbehör som inställningsrekommendationerna anger.
 4. Förvärm bara enheten om recept eller inställningsrekommendationer anger det.

¹ Allt efter apparatens utrustning

5. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationerna.
6. Slå av enheten med \gg när maten är klar.

19.2 Bra att veta

I tabellerna finns mat som passar för tillagning i enheten. Här kan du se vilka ugnsfunktioner, tillbehör och vilken temperatur och tillagningstid som passar bäst. Om inget annat anges gäller anvisningarna för tillagning utan förvärmning.

Tabell för inställning av ångparametrar och användningstips

Ångning är en väldigt skonsam matlagningsslag. Ångan omsluter maten och förhindrar att näringen i maten försvinner. Tillagningen sker vid normaltryck, inte högt tryck. Det bibehåller matens form, färg och typiska smak. Inställningstabellen listar mat som verkligen passar ånglådan. Där går det att hitta matchande ugnsfunktioner, tillbehör, temperaturer och tillagningstider. Anvisningarna avser insättning av tillbehöret i kall enhet, om inget annat anges.






















Tillbehör

Använd medföljande tillbehör.

Ångbehållare

Använder du kastrull, gryta, ställ dem enligt anvisningen på tillbehöret, inte direkt på ånginsatsen. Kastrullen, grytan måste vara värme- och ångtålig. Tjocka kastruller, grytor förlänger tillagningstiden.

Inställningsrekommendationer för grönsaker

Mat	Storlek/mängd	Tillbehör/form	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Kronärtskockor	Hela	Ånginsats		100	20-35
Blomkålshuvud	i buketter	Ånginsats		100	10-15
Broccoli	i buketter	Ånginsats		100	8-10
Ärtor	-	Ånginsats		100	5-10
Fänkål	Skivad	Ånginsats		100	10-14
Gröna bönor	Hela	Ånginsats		100	15-25
Morötter	Skivad	Ånginsats		100	10-20
Kålrabbi	Skivad	Ånginsats		100	15-25
Purjolök	Skivad	Ånginsats		100	6-9
Majskolvar	Hela	Ånginsats		100	25-35
Mangold	Strimlad	Ånginsats		100	8-10
Grön sparris	Hela	Ånginsats		100	7-12
Vit sparris	Hela	Ånginsats		100	10-15
Spenat	-	Ånginsats		100	2-3
Romanesco	i buketter	Ånginsats		100	8-12
Brysselkål	i buketter	Ånginsats		100	10-20
Pak Choi	halverad	Ånginsats		100	8-10
Rödbetor	Hela	Ånginsats		100	40-50
Rödkål	Strimlad	Ånginsats		100	25-35
Vitkål	Strimlad	Ånginsats		100	25-35
Zucchini	Skivad	Ånginsats		100	3-4

Tillagningstid och -mängder

Följ inställningstabellens angivna enhetsstorlekar. Om du ångar mindre delar kan du korta tillagningstiden, om du ångar större delar förlänger du den. Tillagningstiden påverkas även av livsmedlets vikt och mognad. De angivna tabellvärdena är bara referensvärden.

Fördela livsmedlet jämnt

Fördela maten så jämnt som det går, mat med olika tjocklekar ger ojämnt tillagade slutresultat.

Menytillagning

Det går att tillaga en hel meny på en gång. Sätt först in livsmedlet med längst tillagningstid i enheten och lägg sedan till övriga livsmedel vid lämpliga tidpunkter. På så vis går det att tillaga olika slags mat samtidigt.

Den sammanlagda tillagningstiden blir längre vid menytillagning eftersom det försvinner lite ånga när du öppnar glaslocket som sedan måste kompenseras med mer uppvärmning.

Kondensvatten

Det kan bildas kondensvatten i ugnsutrymmet och på glaslocket vid tillagning. Kondensen är normal och påverkar inte enhetens funktion. Torka ur kondensvattnet efter tillagningen.

19.3 Färska grönsaker

Lägg grönsakerna direkt i ånginsatsen.

Mat	Storlek/mängd	Tillbehör/form	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Sockerärter	-	Ånginsats	☒	100	8-12

19.4 Tillbehör och baljväxter

Lägg tillbehören direkt i ånginsatsen.

Tillaga tillbehör och baljväxter

1. Tillsätt vatten resp. vätska enl. anvisningarna.
Exempel: 1:1,5 = tillsätt 1,5 dl vätska per 100 g ris.
2. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationen.

Notering: Ris, gryn och baljväxter kräver kastrull, gryta. Tillsätt ris och vatten enligt anvisning.

Inställningsrekommendationer för tillbehör och baljväxter

Mat	Storlek/mängd	Tillbehör/form	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Skalpotatis	Hela	Ånginsats	☒	100	35-45
Kokt potatis	kvartad	Ånginsats	☒	100	20-25
Kroppkakor	-	Ånginsats	☒	100	15-20
Råris	1:1,5	Ånginsats	☒	100	35-40
Långkornigt ris	1:1,5	Ånginsats	☒	100	20-30
Basmatiris	1:1,5	Ånginsats	☒	100	15-25
Risotto	1:2	Ånginsats	☒	100	30-40
Gröna linser	1:2	Ånginsats	☒	100	30-40
Couscous	1:1	Ånginsats	☒	100	6-10
Rostat speltvete, malt	1:2,5	Ånginsats	☒	100	15-20
Hirs, hel	1:2,5	Ånginsats	☒	100	25-35
Bulgur	1:2	Ånginsats	☒	100	25-35
Quinoa	1:2	Ånginsats	☒	100	25-35
Pasta, färsk, kylvara	-	Ånginsats	☒	100	5-15

19.5 Fågel och kött

Inställningsrekommendationer för tillagning av fågel och kött.

Inställningsrekommendationer för fågel och kött

Mat	Storlek/mängd	Tillbehör/form	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Kycklingbröstfilé	á 0,15 kg	Ånginsats	☒	100	20-30
Ankbröst	à 0,35 kg Bryn på ordentligt i het panna efter ångningen.	Ånginsats	☒	100	12-18
Kassler	Skivad	Ånginsats	☒	100	15-20
Wienerkorv	-	Ånginsats	☒	80-90	12-18
Tysk fläsk- eller kalvkorv	-	Ånginsats	☒	80-90	20-25

19.6 Fisk och skaldjur

Inställningsrekommendationer för tillagning av fisk och skaldjur.

Notering: Lägg fisken av hygienskäl i lämplig form som du ställer i ånginsatsen.

Inställningsrekommendationer för fisk och skaldjur

Mat	Storlek/mängd	Tillbehör/form	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Forell, hel	á 0,2 kg	Ånginsats	☒	80-90	12-15
Dorada, hel	á 0,3 kg	Ånginsats	☒	80-90	15-25
Dorada, filé	á 0,15 kg	Ånginsats	☒	80-90	10-20
Torsk, filé	á 0,15 kg	Ånginsats	☒	80-90	10-14
Lax, filé	á 0,15 kg	Ånginsats	☒	100	8-10
Rödfisk, filé	á 0,15 kg	Ånginsats	☒	80-90	10-20
Musslor	1,5 kg	Ånginsats	☒	100	10-15
Kammusslor	-	Ånginsats	☒	100	10-15
Räkor	-	Ånginsats	☒	100	10-15

19.7 Inställningsrekommendationer för övrigt

Mat	Storlek/mängd	Tillbehör/form	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Klump	-	Ånginsats	☒	90-95	7-10
Ägg, hårdkokta	Stl M, max 1,8 kg	Ånginsats	☒	100	10-12
Ägg, löskokta	Stl M, max 1 kg	Ånginsats	☒	100	6-8

19.8 Dessertes, kompott

Lägg tillbehören direkt i ånginsatsen.

Göra kompott

1. Väg frukten.
2. Tillsätt ca 1/3 av vattnet.
3. Smaka av med socker och kryddor.
4. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationerna.

Göra yoghurt

1. Värm upp mjölken på håll till 90°C. Låt mjölken svalna till 40°C.
Använder du mjölk med lång hållbarhet så räcker det att värma upp till 40°C. Temperaturen är tillräcklig för mjölk med lång hållbarhet.

2. Rör ned 150 g yoghurt (kyld) i mjölken.
3. Håll över blandningen i koppar eller små glasburkar och täck med plastfolie.
4. Ställ kopporna eller glaset i ånginsatsen.
5. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationerna.
6. Låt yoghurten svalna i kylan när den är klar.

Laga risgrynsgröt

1. Väg riset.
 2. Tillsätt 2,5 gånger så mycket mjölk.
 3. Tillsätt ris och mjölk upp till max. 2,5 cm i en skål.
 4. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationerna.
 5. Rör om risgrynsgröten efter tillagningen.
- ✓ Risgrynsgröten suger upp resten av mjölken.

Inställningsrekommendationer för dessertes och kompott




Mat	Storlek/mängd	Tillbehör/form	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Ångnudlar	-	Ånginsats	☒	100	20-30
Crème caramel	Fördela jämnt i portionsformar	Ånginsats	☒	85	25-35
Risgrynsgröt	Använd lämplig form	Ånginsats	☒	100	30-40
Yoghurt	Är glaset för högt så går det att ställa det på ugnsbotten, men inte på ånginsatsen.	Ånginsats	☒	40	300-360
Fruktkompott	Använd lämplig form	Ånginsats	☒	100	10-15

19.9 Påvärmning

Påvärmning värmer på redan tillagad mat skonsamt. Maten både smakar och ser ut som nylagad.

Notering: Lägg upp maten på tallrik eller i lämplig form.

Inställningsrekommendationer för påvärmning

Mat	Storlek/mängd	Tillbehör/form	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Grönsaker, kyllda	250 g	Ånginsats		100	10-15
Pasta, potatis, ris	-	Ånginsats		100	10-25
Tallriksrätt, kylld, 1 portion	-	Ånginsats		100	10-20

19.10 Tina

Enheten tinar djupfryst skonsamt och jämnt som en mikro.



Tina frysmat

- Ta ut livsmedlet ur förpackningen innan upptining.
- Tina bara så mycket som du behöver av livsmedlet.
- Vänd livsmedlet efter halva upptiningstiden.
- Dela på djupfrysta klumpar som bär och grönsaksbitar.

Noteringar

- Välj upptiningstid map. frysgodsets storlek, vikt och form. Frys in livsmedel platt eller styckfryst för att korta upptiningstiden.
- Tinade livsmedel blir dåliga snabbare än färska livsmedel. Bered och tillaga tinade livsmedel omgående och ordentligt.
- Du behöver inte tina fisk helt. Det räcker att fiskens yta tinar och blir mjuk nog för att ta upp kryddningen. Tillaga sedan direkt.



Inställningsrekommendationer för att tina

Mat	Storlek/mängd	Tillbehör/form	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Frukt och bär	0,5 kg	Ånginsats		45-55	15-20
Grönsaker	0,5 kg	Ånginsats		40-50	15-20

19.11 Desinficera

Enheten har en desinfektionsfunktion.

Inställningsrekommendationer desinficering



Mat	Storlek/mängd	Tillbehör/form	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Nappflaska	-	Ånginsats		100	30
Yoghurtbägare	-	Ånginsats		100	30

19.12 Degjäsning

Jästdegär jäser snabbare i enheten än i rumstemperatur.

Notering: Lägg bakplåtspapper i ånginsatsen.

Inställningsrekommendationer för jäsdeg


Mat	Storlek/mängd	Tillbehör/form	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Skolbullar	8 port.	Ånginsats		45	20-40
Småfranska	8 port.	Ånginsats		35	30-40

19.13 Djupfrysta produkter

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen. De angivna tillagningstiderna gäller mat som ställs in i kall ugn.

Tina och värma upp frysmat

Notering: Använd lämplig form eller behållare som du ställer i ånginsatsen.

Mat	Storlek/mängd	Tillbehör/form	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Forell, hel	á 0,2 kg	Ånginsats		80-100	20-30

Mat	Storlek/mängd	Tillbehör/form	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Lax, filé	á 0,15 kg	Ånginsats	☒	80-100	15-25
Räkor	-	Ånginsats	☒	80-100	15-25
Broccoli, blancherad	-	Ånginsats	☒	100	6-10
Blomkål, blancherad	-	Ånginsats	☒	100	5-8
Böner, blancherade	-	Ånginsats	☒	100	6-10
Ärtor, blancherade	-	Ånginsats	☒	100	5-12
Morötter, blancherade	1 kg	Ånginsats	☒	100	4-6
Blandgrönsaker, blancherade	1 kg	Ånginsats	☒	100	6-10
Brysselkål, blancherad	1 kg	Ånginsats	☒	100	5-10

19.14 Provrätter

Informationen i avsnittet är avsedd att underlätta provningsinstitutens testning av enheten enligt EN 60350-1.

Inställningsrekommendationer för provrätter

Mat	Storlek/mängd	Tillbehör/form	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Broccoli, färsk	300 g	Ånginsats	☒	100	7-9
Broccoli, färsk, i ånginsats	-	Ånginsats	☒	100	7-9
Ärtor, frysta, i ånginsats	-	Ånginsats	☒	100	Kontrollen är klar när det är 85°C på kallaste stället.

20 Monteringsanvisning

Följ enhetens monteringsanvisningar.



20.1 Allmänna monteringsanvisningar

Läs anvisningarna innan du börjar montera inbyggnadsenheten.

Kontrollera enheten efter upppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

Ta bort förpackningsmaterial och skyddsfolier från ugnsutrymme och lucka före användning.

20.2 Säker montering

Följ säkerhetsanvisningarna när du monterar enheten.

WARNING – Kvävningsrisk!!

Barn kan dra förpackningsmaterial över huvudet eller trassla in sig i det och kvävas.

- ▶ Låt inte barn komma i närheten av förpackningsmaterial.
- ▶ Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

WARNING – Risk för elstötar!!

Skadad sladdisolering är farligt.

- ▶ Låt aldrig sladden komma i kontakt med heta maskindelar eller värmekällor.
- ▶ Låt aldrig sladden komma i kontakt med vassa spetsar eller kanter.
- ▶ Vecka, kläm och ändra aldrig sladden. Obehöriga installationer är farliga.
- ▶ Mata aldrig maskinen via externbrytare som t.ex. timer eller fjärrkontroll.

- ▶ Se noga till när apparaten ställs upp att nätanslutningsledningen inte blir klämd eller skadad.

⚠ VARNING – Brandrisk!!

Det är farligt att använda förlängningsladdar och otillåtna adaptrar.

- ▶ Använd inte förlängningsnätkablar eller grenuttag.
- ▶ Använd enbart adaptrar och nätanslutningskablar som är godkända av tillverkaren.
- ▶ Om nätanslutningskabeln är för kort och ingen längre nätanslutningskabel finns tillgänglig måste du kontakta en behörig elektriker för att anpassa byggnadens elinstallation.

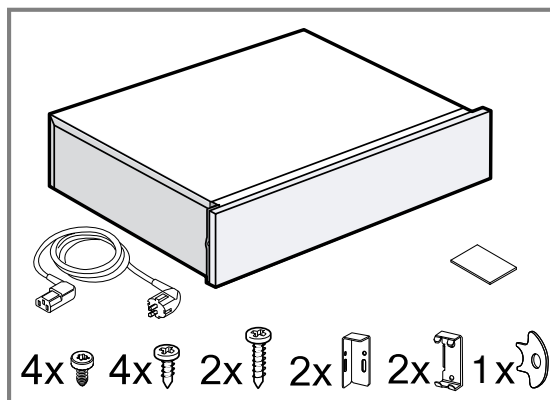
⚠ VARNING – Risk för personskador!!

Du kommer åt delar vid montering som kan ha vassa kanter.

- ▶ Använd skyddshandskar.

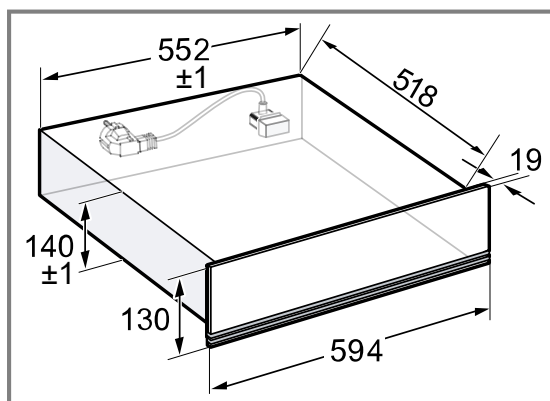
20.3 Medföljande tillbehör

Kontrollera efter upppackningen att inga delar är transportskadade och att leveransen är komplett.



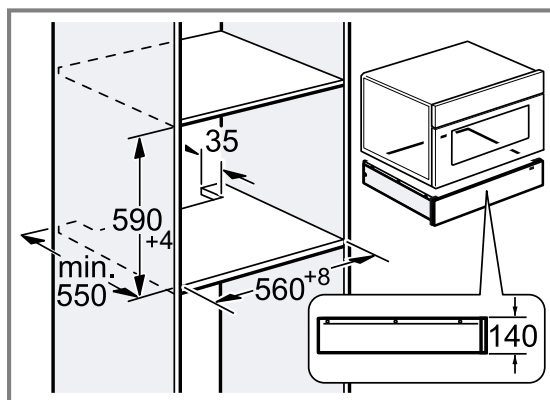
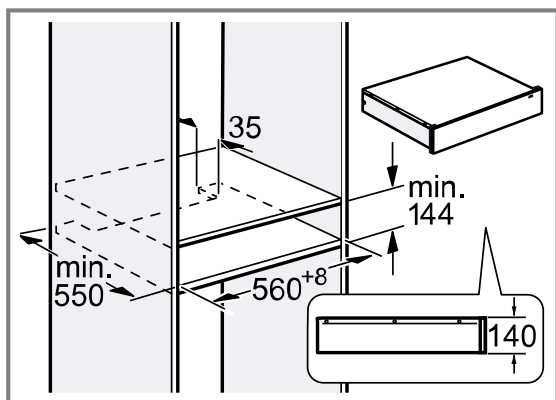
20.4 Enhetsmått

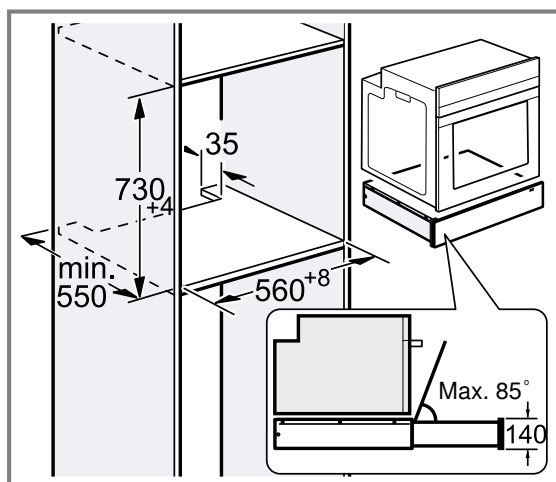
Här hittar du enhetens mått



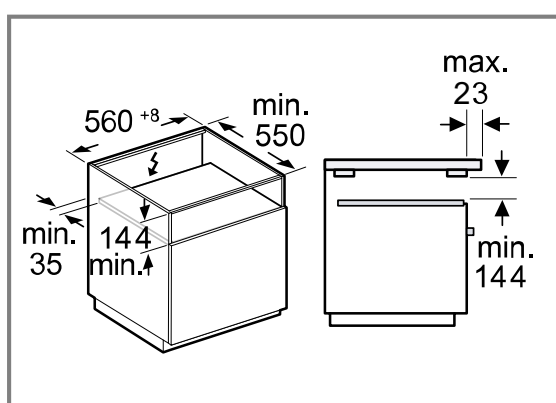
20.5 Inbyggnad i skåp

Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering i högskåp.

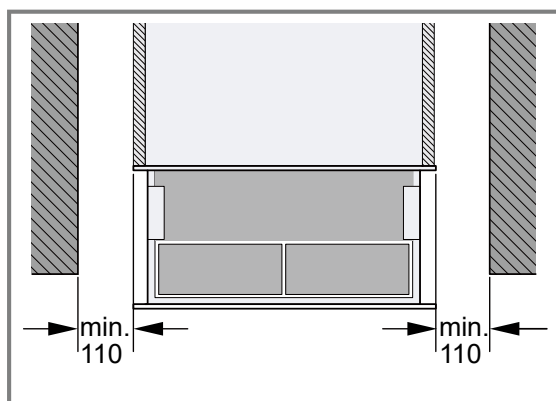




Inbyggnad under bänkskiva

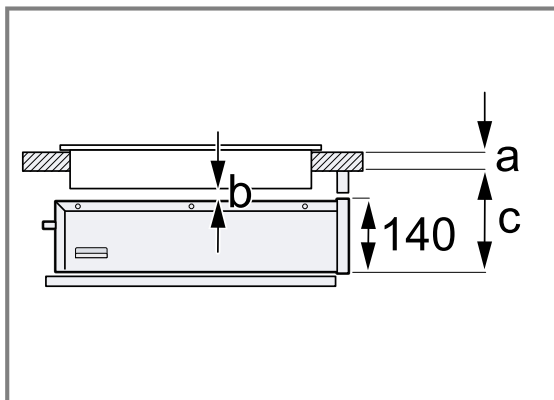


Notering: Det går att ha utstick upp till 50 mm, men då går det inte längre att ta ur vattentanken vid användning. Vid väggmontering bredvid skåpstomme:



Notering: Är väggdjupet på intilliggande stommar på båda sidor större än skåpet, så måste avståndet vara minst 110 mm. Montering av enheten kan påverkas om avståndet underskrids.

Håll följande mått vid inbyggnad under bänkskiva eller håll:



Måttenhet: mm	a ovanpåliggande eller infälld montering	b	a ovanpåliggande eller infälld montering
Induktionshäll	30/30	5	200/201
Heltäckande induktionshäll	40/40	5	210/211
Gashäll	32/43	5	190/193
Elhäll	30/30	5	190/197

a: Bänkskivtjocklek enligt rekommendationerna i hällens monteringsanvisning.

b: Nödvändigt avstånd mellan häll och ånglåda.

c: Nödvändigt avstånd mellan lådbotten och bänkskivans undersida

Notering: Följ hällens monteringsanvisning.

20.6 Kombinera ånglåda med andra enheter

OBS

Kontrollerna får inte skadas när enheten skjuts in.

- ▶ Ånglådans frontpaneln får inte skadas när enheten skjuts in.
 - ▶ Tejpa ånglådans överkant innan nästa enhet monteras för att skydda ånglådans frontpanel.
1. Ånglådan är avsedd för alla fullstora Siemens iQ500 studioLine-modeller och alla Siemens iQ700-enheter.
 2. Kombinera bara enheter av samma märke och i samma serie.
 3. Installera ånglådan först.
 4. Skjut in enheten ovanpå ånglådan i skåpstommen.
 5. Följ enhetens monteringsanvisning.
 6. Ta bort tejpen från ånglådans överkant.

Notering: Andra kombinationsinstallationer kräver hyllplan emellan.

20.7 Anvisningar för elanslutning

Följ anvisningarna för säker elanslutning av enheten.

Anslut bara enheten med den medföljande sladden. Sätt i sladden på enhetens baksida.

Det finns sladdar med olika kontaktyper hos service.

Du får inte använda några grenuttag, sladdosor eller förlängningsladdar. Brandfara vid överbelastning.

20.8 Anvisningar för elanslutning

Följ anvisningarna för säker elanslutning av enheten.

- Du får bara ansluta enheten till rätt installerade, jordade eluttag. Det är bara behörig elektriker som får installera uttag eller byta sladd enligt gällande föreskrifter.

- Anslut bara enheten med den medföljande sladden. Sätt i sladden på enhetens baksida.
- Det finns sladdar med olika kontaktyper hos service.
- Du får inte använda några grenuttag, sladdosor eller förlängningsladdar. Brandrisk vid överbelastning.
- Om det inte går att nå kontakten efter inbyggnad, så måste den fasta installationen ha en fasavskiljare enligt föreskrifterna.

20.9 Skåpstomme

Här hittar du anvisningar om säker montering.

OBS

Inbyggnad bakom dekorpanel kan överhettas enheten.

- ▶ Montera inte enheten bakom dekorpanel.

Stommen får inte ha någon rygg bakom enheten.

Håll minimiavståndet mellan vägg och stombotten resp. överliggande skåpbakvägg.

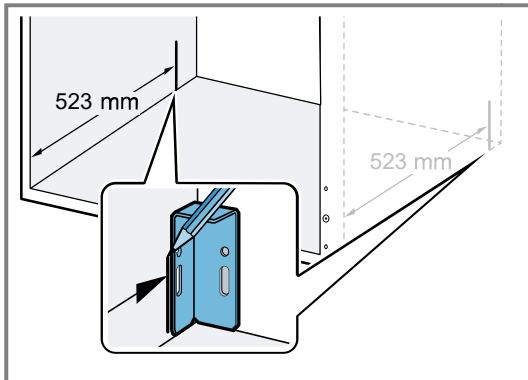
Följ den överliggande enhetens monteringsanvisning.

Montera tippskydd på enheten om det inte går att sätta i hyllplan över enhet eller ugn. Lämpliga tippskydd hittar du hos service, på vår webbsajt och i onlineshoppet.

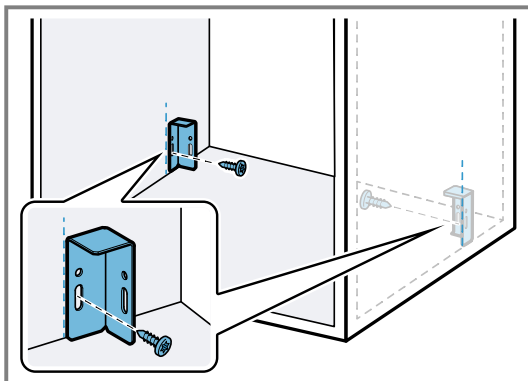
20.10 Montering

Montera tippskydd

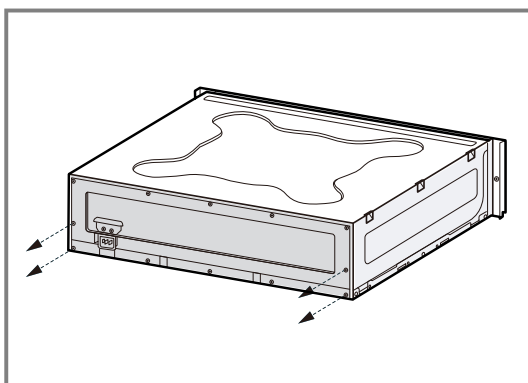
1. Mät upp 523 mm från stommens framkant och markera på stommens båda sidor.



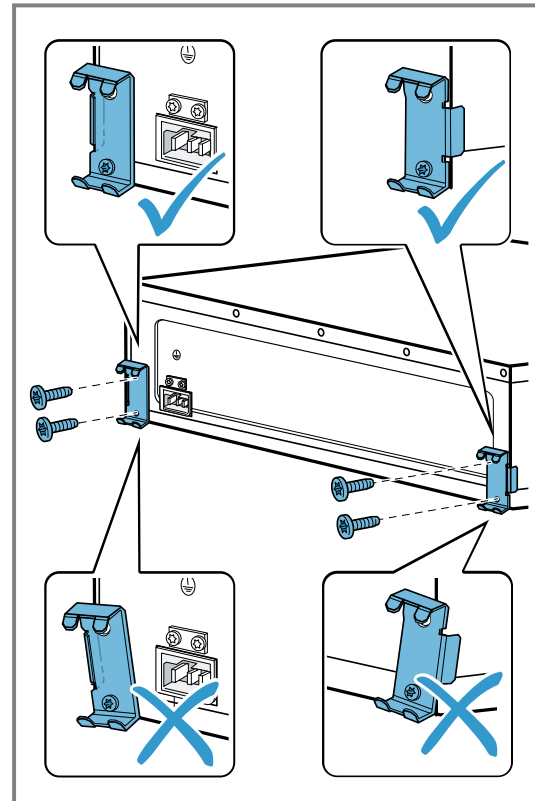
2. Följ markeringarna och skruva i de båda fästvinklarna med 2 M4*15-skruvar i långhålen.



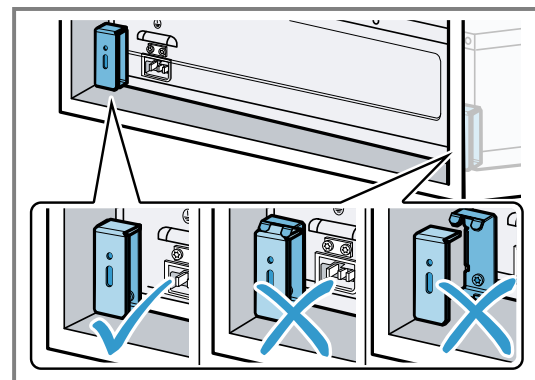
3. Lägg enheten på plant underlag.
4. Lossa de 4 undre skruvarna på enhetens baksida.



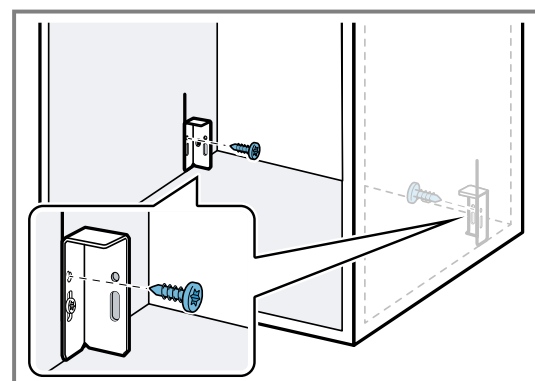
5. Fäst de båda metallvinklarna med 2 M4*9-skruvar vardera på enhetens baksida.
 - Se till så att metallhållarna är riktade exakt mot enheteskanten.



6. Skjut in enheten i stommen och kontrollera att tippskyddet snäppt fast.



7. Korrigera fästernas position i långhålen, om det behövs.
8. Skruva till sist fast fästena i stommen.



9. Sätt i sladden ordentligt på enheten.

10. Skjut in enheten i stommen.
11. Ta bort tejpens på frontpanelen.
12. Öppna enheten försiktigt och kontrollera om tipskyddet fungerar.

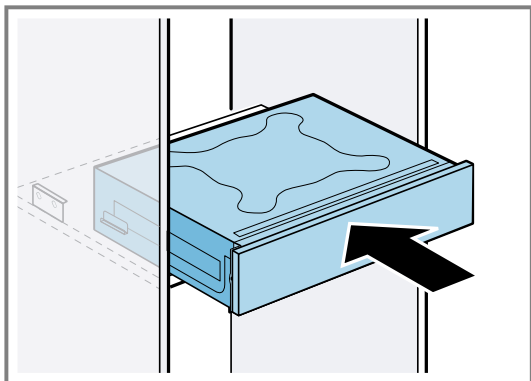
Montera enheten

⚠ VARNING – Risk för personskador!!

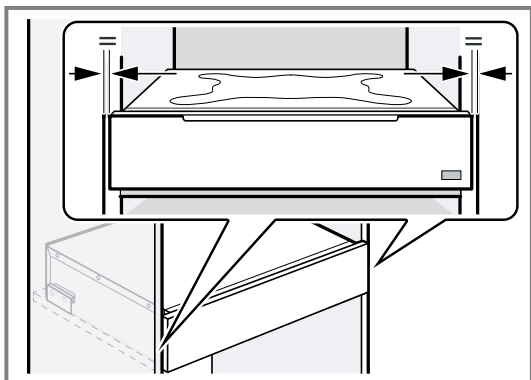
Enhetsen kan tippa när du öppnar luckan.

- ▶ Tyng ned enheten med lämplig vikt innan du öppnar vid montering utan hyllplan.

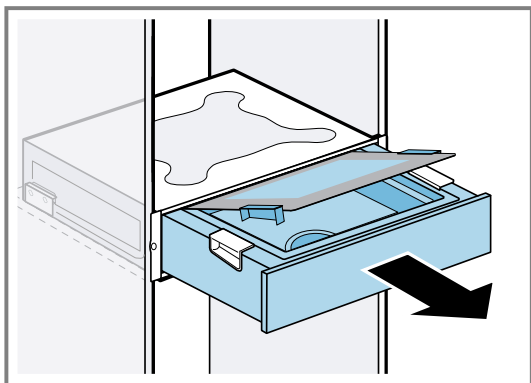
1. Sätt i sladden ordentligt på enheten.
2. Skjut in enheten i stommen.
 - ▶ Kläm inte sladden.



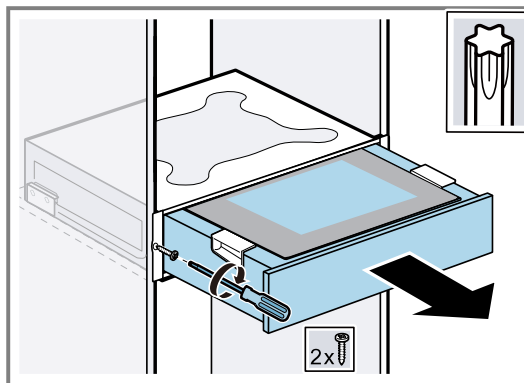
3. Centrera enheten.



4. Ta bort tejpens på frontpanelen.
5. Öppna lådan försiktigt och kontrollera tipskyddet.



6. Skruva fast enheten i stommen.

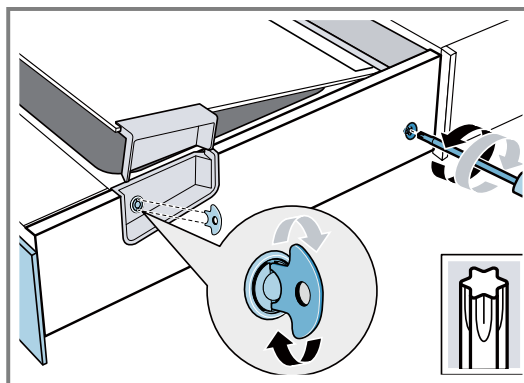


7. Sätt sladden i jordat uttag.
Sladden får inte komma i kontakt med varken enhetens baksida eller botten efter inbyggnaden.

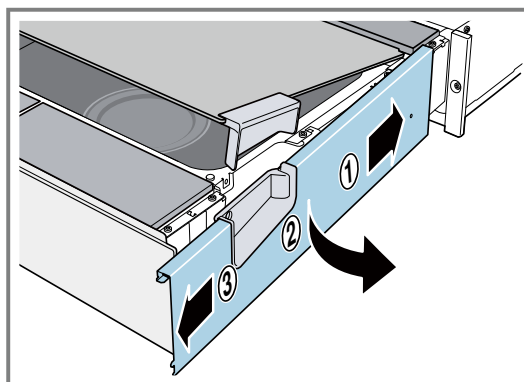
Ställa in enhetens frontplatta

Justera upp eller ned enhetens frontplatta, om det behövs.

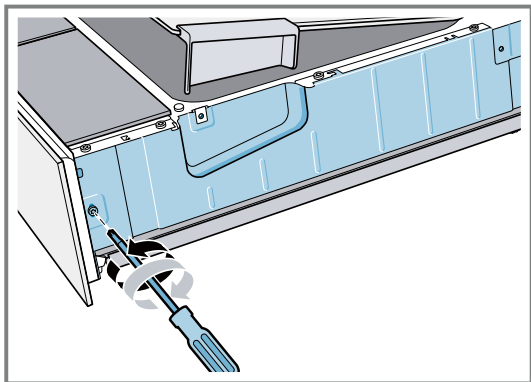
1. Dra ut lådan, öppna glaslocket.
2. Lossa låsskruven med det medföljande demonteringsverktyget, spara verktyget och ta bort en dekorplattskruv.



3. Ta bort skyddsplattan.



4. Lossa skruven på frontpanelens sida utan att skruva ur den helt. Justera frontpanelen upp- eller nedåt.



Max. kalibreringsintervall ligger mellan -2 och +1 mm.

5. Dra åt skruvarna och sätt i skyddsplattan igen.

Du kan finne mer informasjon og forklaringer på Internett.
Skann QR-koden på tittelsiden.



Innholdsfortegnelse

BRUKSANVISNING

1	Sikkerhet	60	11	Grunninnstillingene	68
2	Unngå materielle skader	61	12	Home Connect	69
3	Miljøvern og innsparing	62	13	Rengjøring og pleie	71
4	Bli kjent med	62	14	Utbedring av feil	73
5	Driftstyper	64	15	Avfallsbehandling	75
6	Tilbehør	64	16	Kundeservice	75
7	Før første gangs bruk	65	17	Informasjon om fri og Open Source-program- vare	76
8	Grunnleggende betjening	66	18	Samsvarserklæring	76
9	Program	67	19	Slik gjør du det	77
10	Barnesikring	68	20	MONTERINGSANVISNING	82
			20.2	Sikker montering	82

1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

1.1 Generelle merknader

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Oppbevar veiledningen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.
- Ikke koble til apparatet dersom det har transportskader.

1.2 Korrekt bruk

Apparatet må kun brukes:

- i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.

1.3 Begrensning av brukerkretsen

Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap, dersom de blir overvåket eller har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og dessuten har forstått farene som kan resultere av feil bruk.

Barn må ikke få leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke gjennomføres av barn, med mindre de er minst 15 år gamle og er under oppsyn.

Barn under 8 år må holdes unna apparatet og strømkabelen.

1.4 Sikker bruk

ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Tilbehøret eller kokekaret blir svært varmt under bruk.

- ▶ Bruk grytevotter når du tar varmt tilbehør eller varme kokekar fra apparatet.
- ▶ Apparatet blir varmt under bruk.
- ▶ La apparatet kjøle seg ned før rengjøring.

ADVARSEL – Fare for skålding!

De tilgjengelige delene blir svært varme under bruk.

- ▶ Ta aldri på de varme delene.
- ▶ Hold barn på avstand.
- ▶ Overflaten på lokket kan bli svært varm under drift.
- ▶ Åpne alltid med håndtaket.
- ▶ Det kan sive ut varm damp når du åpner glasslokket. Dampen kan være gjennomsliktig på grunn av temperaturen.
- ▶ Hold tilstrekkelig avstand når du åpner glasslokket.
- ▶ Åpne glasslokket forsiktig.
- ▶ Hold barn borte fra apparatet.

Vann i varmt ovnsrom kan føre til at det dannes svært varm vanndamp.

- ▶ Hell aldri vann inn i et varmt ovnsrom. Vannet i fordampings-skålen er fortsatt varmt etter at apparatet er slått av.
- ▶ Fordamperskålen må aldri tømmes rett etter at apparatet er slått av.
- ▶ La apparatet kjøle seg ned før rengjøring.

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Damp fra brennbare væsker kan antennes av de varme flatene inne i ovnsrommet og forårsake en liten eksplosjon. Lokket kan slynges ut ved funksjonssvikt i låsemekanismen. Varm damp og stikkflammer kan sive ut.

- ▶ Fyll ingen brennbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikker) i vanntanken.
- ▶ Fyll bare vanntanken med vann eller avkalkningsløsning som er anbefalt av oss. Innsiden av apparatet blir svært varm, og brennbare materialer kan ta fyr.
- ▶ Brennbare gjenstander eller plastbeholdere må aldri oppbevares i apparatet.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner kan være farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- ▶ Ikke bruk forlengelseskabler eller strømskinner.
- ▶ Pass ved bruk på at støpselet er helt satt inn i stikkontakten og godt tilkoblet.

Hvis isolasjonen på strømledningen er skadet, er dette farlig.

- ▶ La aldri strømkabelen være i kontakt med varme maskindeler eller varmekilder.
- ▶ La aldri strømkabelen komme i kontakt med skarpe spisser eller kanter.
- ▶ Du må aldri få knekk på, klemme sammen eller endre strømkabelen.

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

- ▶ Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

⚠ ADVARSEL – Fare: magnetisme!

I betjeningsfeltet eller betjeningselementene er det innebygd permanentmagneter. Disse kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper.

- ▶ Bærere av elektroniske implantater må holde en minsteavstand på 10 cm til betjeningsfeltet.

⚠ ADVARSEL – Kvelningsfare!

Barn kan få emballasjen over hodet eller vikle seg inn i den og kveles.

- ▶ Hold emballasjen borte fra barn.
- ▶ Barn må ikke få leke med emballasjen. Barn kan puste inn eller svelge smådeler og bli kvalt.
- ▶ Hold smådeler borte fra barn.
- ▶ Ikke la barn leke med smådeler.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Siden dette skraper opp glassoverflaten og dermed kan føre til at glasset sprekker:

- ▶ Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe metallskureputer til rengjøring av dampskuffens glasslokk.

2 Unngå materielle skader

Bruk kun varme- og dampbestandig kokekar.

OBS

Dersom det kommer avkalkningsløsning på betjeningsfeltet eller andre ømfintlige overflater, vil de bli skadet.

- ▶ Avkalkningsløsningen må straks vaskes vekk med vann.

Varmt vann i vanntanken kan skade dampsystemet.

- ▶ Fyll utelukkende kaldt vann på vanntanken. Hvis det er fuktighet i ovnsrommet over lengre tid, oppstår det korrosjon.

- ▶ Fuktige matvarer må ikke oppbevares i lukket ovnsrom over lengre tid.

- ▶ Ikke oppbevar mat i ovnsrommet.

Uforskriftsmessig vedlikehold kan forårsake korrosjon i stekeovnen.

- ▶ Følg anvisningene rengjøring og vedlikehold.

- ▶ Fjern smuss fra ovnsrommet etter at apparatet er avkjølt.

Apparatet tar skade av oppmagasinert varme.

- ▶ Tilbehør, folie, bakepapir eller kokekar må aldri plasseres på bunnen av stekeovnen.
- ▶ Du må aldri legge ut noen som helst type folie på bunnen av stekeovnen.
- ▶ Bunnen av stekeovnen og fordamperskålen må holdes frie.
- ▶ Sett alltid kokekaret i en ovnsform med hull. Uaktsomhet under bruk kan føre til skader på apparatet.
- ▶ Åpne og lukke glasslokket sakte.
- ▶ Ikke sett noen gjenstander på glasslokket.
- ▶ Ikke bruk apparatet som arbeidsflate eller oppbevaringsflate.
- ▶ Ikke la noen gjenstander falle på glasslokket.
- ▶ Dra skuffen helt ut ved bruk.

- ▶ Lukk skuffen helt etter bruk.
For høy vekt eller usakkyndig håndtering kan skade apparatet
- ▶ Ikke len eller støtt deg på apparatet.
- ▶ Ikke flytt på apparatet når vanntanklokket er åpent.

- ▶ Ikke trykk vanntanklokket mot høyre med makt.
- ▶ Monter og fest apparatet i innbyggingsskapet før bruk.
- ▶ Fest innbyggingsskapet til veggen før bruk.

3 Miljøvern og innsparing

3.1 Avfallsbehandling av emballasje

Emballasjematerialene er miljøvennlige og resirkulerbare.

- ▶ Kildesortér de enkelte komponentene etter type avfall.

3.2 Energisparing

Dersom du tar hensyn til disse merknadene, forbraker apparatet ditt mindre strøm.

Apparatet skal kun forvarmes når oppskriften eller innstillingsanbefalingene → Side 77 tilsier dette.

- ✓ Ved å la være å bruke forvarming sparer du opptil 20 % strøm.

Åpne ovnsdøren så sjelden som mulig under tilberedningen.

Hvis det skulle bli nødvendig å åpne lokket under drift, må du gjøre dette maks. to ganger og så kort som mulig.

- ✓ Temperaturen i ovnsrommet opprettholdes, og det er ikke nødvendig å varme opp apparatet på nytt.

Sett kokekarene jevnt.

- ✓ For å sikre en god varmfordeling.

Merk: Iht. kommisjonsforordningen (EU) 2023/826 foreligger det ved gjeldende apparat en annen tilstand når det er avslått. Dette blir i det følgende betegnet som strømsparemodus.

Selv om ikke hovedfunksjonen er aktiv, trenger apparatet energi til:

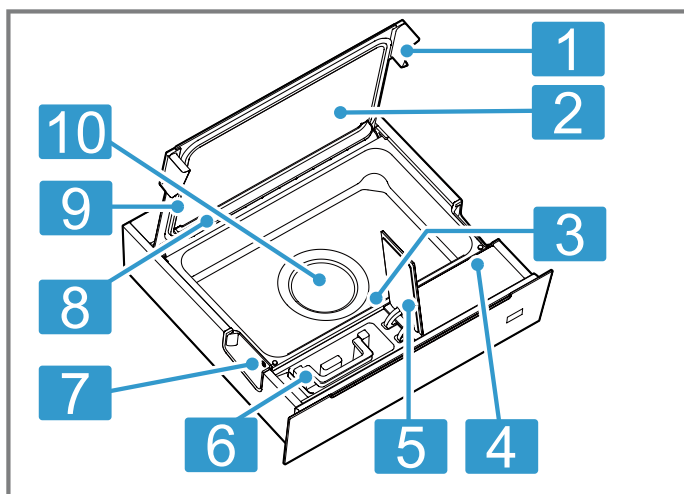
- deteksjon for sensortastenes aktivering
- overvåking av døråpningen
- redigering av klokkeslettet (uten visning)

Iht. definisjonen er apparatet verken "Av" eller i "Hvilemodus", og derfor brukes betegnelsen "Strømsparemodus". EN IEC 60350-1:2023 gjelder ved måling i strømsparemodus.

4 Bli kjent med

4.1 Apparat

Her finner du en oversikt over apparatets komponenter.

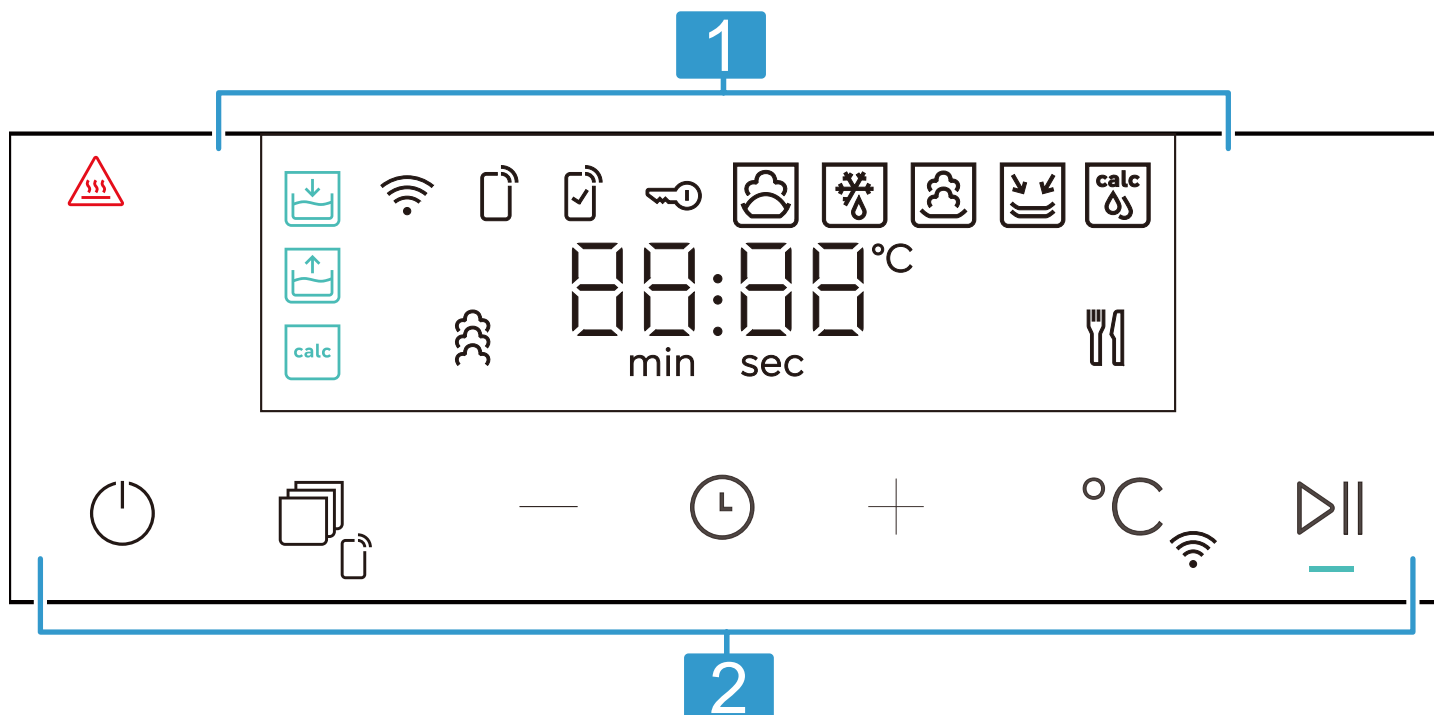


- | | |
|----|---------------------|
| 1 | Håndtak på lokket |
| 2 | Glasslokk |
| 3 | Temperatursensor |
| 4 | Betjeningspanel |
| 5 | Tanklokk |
| 6 | Vanntankhåndtak |
| 7 | Lås til glasslokket |
| 8 | Kondenssskinne |
| 9 | pakning |
| 10 | Fordampingskål |

4.2 Betjeningsfelt

Ved hjelp av betjeningsfeltet stiller du inn alle apparatets funksjoner, og du får informasjon om driftsstatus.

Detaljer på bildet, f.eks. farge og form, kan variere, avhengig av apparattype.



1 Display
I displayet vises de aktuelle innstillingsverdiene, valgmulighetene eller informasjonstekst.
→ "Display", Side 63

2 Berøringsfelt
Med knappene kan du stille inn forskjellige funksjoner direkte.
→ "Knapper", Side 63

4.3 Display

Her finner du en kort beskrivelse av forskjellig displayinformasjon.

Symbol	Merknader
⚠	Informasjon om forbrenningsvern (lyser når temperaturen i ovnsrommet er ≥ 60 °C)
📄	Fylle/bytte vanntank
📄	Tømme vanntanken
📄	Påminnelse om avkalking
📶	Symbolet lyser: Wi-Fi er slått på og koblet til hjemmenettverket. Symbolet blinker: Nettverket settes opp.
🔌	Aktivere fjernstart
📄	For øyeblikket kjører en modus eller et program som er startet via Home Connect-appen og som ikke kan stilles inn rett på apparatet.
🔑	Aktivere barnesikringen
🍲	Heving av deig
🔧	Tining
🌿	Regenerering
🧼	Desinfisering
🧼	Avkalking

Symbol	Merknader
📄	Damping
🔧	Program

4.4 Knapper

Med knappene velger du forskjellige funksjoner direkte.

Symbol	Merknader
🔌	Slår apparatet på eller av. → "Grunnleggende betjening", Side 66
📄	Trykk kort for å velge programmet.
📄	Langt trykk for å aktivere/deaktivere fjernstart.
—	Reduserer innstillingsverdiene.
🕒	Still inn varighet. Du åpner grunninnstillingene ved å holde inne ca. 3 sekunder mens apparatet er slått av.
+	Øk innstillingsverdien.
°C	Kort trykk for å velge temperaturen. → "Grunnleggende betjening", Side 66
°C	Langt trykk for å starte Home Connect-assistenten. → "Home Connect", Side 69
▶	Starte eller sette driften på pause.

4.5 Oppvarmingskontroll

Det vises en oppvarmingsvisning så lenge apparatet varmes opp.
Så lenge temperaturen ligger under den innstilte oppvarmingstemperaturen mens apparatet varmes opp, blinker visningen - - - -.

Når temperaturen når den innstilte oppvarmingstemperaturen, slukner oppvarmingsvisningen i displayet og tiden begynner å telle ned.

4.6 Strømsparemodus

Apparatet går automatisk i lavenergi-modus og displayet blir værende i svart dersom apparatet ikke betjenes før start eller etter avsluttet drift, eller hvis skuffedøren ikke åpnes eller lukkes i løpet av 13 minutter.






Merk: Når apparatet er koblet til med Wi-Fi, lyser kun .

5 Driftstyper

Her får du et overblikk over driftstypene og hovedfunksjonene på apparatet.



5.1 Dampvarmetyper

Her finner du en oversikt over dampvarmetypene.

Symbol	Navn	Bruk
	Damping	Maten omgis av varm vanndamp, slik at næringsstoffene i matvarene bevares. Matens form, farge og typiske aroma beholdes med denne tilberedningsmetoden.
	Regenerering	Skånsom oppvarming av tilberedte matvarer.
	Heving av deig	Gjærdeigen heves betydelig raskere enn ved romtemperatur, og den tørker ikke ut – ideelt for småbakst.
	Tining	Tine dypfryste eller hurtigfryste matvarer.
	Desinfisering	Vedvarende høy temperatur tar knekken på de fleste bakterier på kokekarene.

5.2 Andre funksjoner

Her finner du en oversikt over flere funksjoner i apparatet.

Symbol	Navn	Bruk
	Avkalking	For at apparatet skal fungere som det skal, må du avkalke det med jevne mellomrom. → "Avkalking", Side 72
	Program	På apparatet kan du velge 10 retter. → "Program", Side 67

Home Connect

Alt etter apparattype vil Home Connect-appen tilby deg tilleggsfunksjoner eller utvidede funksjoner på apparatet ditt. Du finner nærmere informasjon om dette i appen.

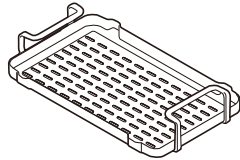
→ "Home Connect ", Side 69

6 Tilbehør

Bruk originaltilbehør. Dette er tilpasset ditt apparat.

Tilbehør

Dampinnsats

**Bruk**

- Matvarene kan legges rett på dampinnsatsen.
- Sett et egnet kokekar for damptilberedning på dampinnsatsen.

6.1 Tips om tilbehør**Dampinnsats**

Dampinnsatsen i plast sørger for en jevn overflatetemperatur.

Dampen stiger opp gjennom hullene i dampinnsatsen og omslutter matrettene.

Midten av dampinnsatsen er lukket. Kokende vann holdes borte fra maten som tilberedes øverst. Man unngår å brenne seg på vann som drypper ned.

Lengderillene samler opp kondensvannet. Fjern oppsamlet kondensvann etter bruk.

→ "Rengjøringsvamp", Side 71

Ta dampinnsatsen ut av ovnsrommet**⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!**

Overflaten på lokket kan bli svært varm under drift.

- ▶ Åpne alltid med håndtaket.

Det kan sive ut varm damp når du åpner glasslokket.

Dampen kan være gjennomsiktig på grunn av temperaturen.

- ▶ Hold tilstrekkelig avstand når du åpner glasslokket.
- ▶ Åpne glasslokket forsiktig.
- ▶ Hold barn borte fra apparatet.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

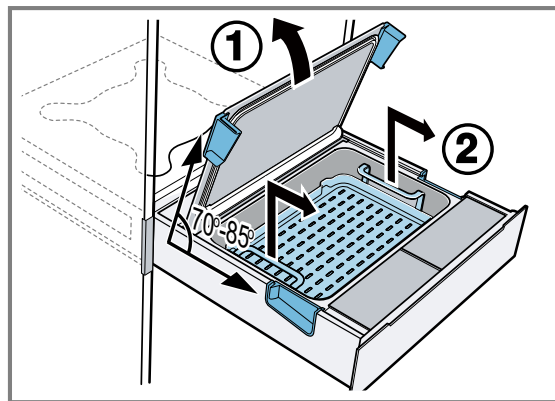
Tilbehøret eller kokekaret blir svært varmt under bruk.

- ▶ Bruk grytevotter når du tar varmt tilbehør eller varme kokekar fra apparatet.

Forutsetning: Apparatet er helt åpent.

→ "Åpne skuffen", Side 66

1. Trykk håndtakene på begge sider av glasslokket forsiktig oppover til glasslokket stopper. ①
2. Ta tak i dampinnsats-håndtakene og fjern dampinnsatsen. ②

**7 Før første gangs bruk**

Klargjør apparatet til bruk.

7.1 Still inn vannhardhet

Forutsetning: Før du stiller inn vannhardhet, må du ta kontakt med vannverket og få informasjon om vannets hardhetsgrad. Hvis det ikke brukes springvann, men f.eks. flaskevann eller hvis det er installert et vannfilter-system, må vannhardheten stilles inn tilsvarende.

- ▶ Hold inne ☹ lenge for å stille inn vannhardheten.
→ "Grunninnstillingene", Side 68

Merk: Dersom springvannet hos deg har en vannhardhet på 3 eller 4, anbefaler vi at du bruker avherdet vann.

Hvis H_2O vises i displayet, må vannhardheten stilles inn.

7.2 Stille inn høyde over havet

- ▶ Hold inne ☹ lenge for å stille inn høyden over havet på oppstillingsstedet.

→ "Grunninnstillingene", Side 68

Merk: Fabrikkinnstilling for høyde over havet: 0–300 m.

7.3 Rengjøre og varme opp apparatet før første gangs bruk

Forutsetning: Det er ingen gjenstander i apparatet.

1. Trykk på frontdekselet til apparatet.
- ✓ Apparatet spretter automatisk ut. Trekk på sidene eller bunnen av frontdekselet for å åpne apparatet helt eller til midtre posisjon.
2. Rengjør apparatet med en fuktig klut og et nøytralt rengjøringsmiddel, f.eks. oppvaskmiddel og vann.
3. Fyll vanntanken.
→ "Fylle vanntanken", Side 66
Merk: Før første gangs bruk må vanntanken rengjøres.
4. Trykk på ☹.
5. Foreta følgende innstillinger:

Varmetype	Damping
Temperatur	100 °C
Varighet	1 time

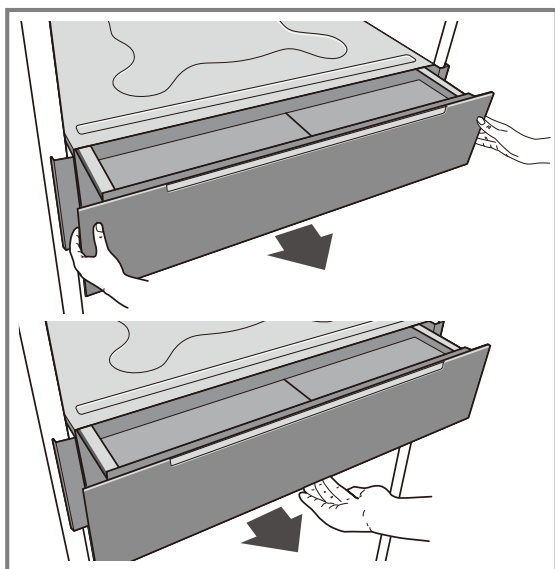
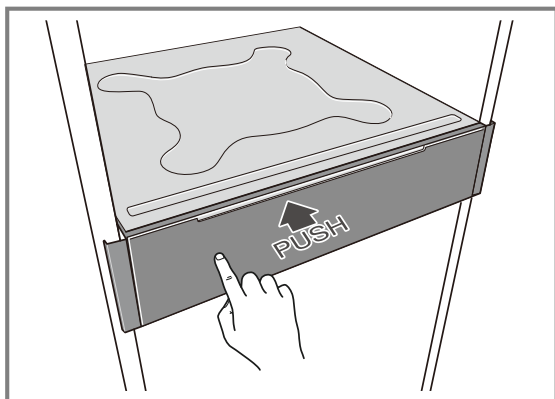
→ "Grunnleggende betjening", Side 66

6. Start apparatet ved å trykke på ▶||.
7. La apparatet avkjøles etter programslutt og tørk grundig av ovnsrommet.
8. Så snart apparatet er avkjølt, sprayeres alle flater i ovnsrommet med et rengjøringsmiddel som tørkes av med en fuktig klut og vanntanken tømmes.

8 Grunnleggende betjening

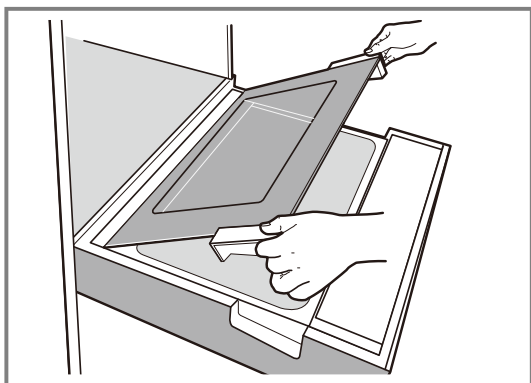
8.1 Åpne skuffen

- ▶ Trykk på frontdekselet til apparatet.
- ✓ Apparatet spretter automatisk ut. Trekk på sidene eller bunnen av frontdekselet for å åpne apparatet helt eller til midtre posisjon.



8.2 Åpne skuffelokket

- ▶ Trykk håndtakene på begge sider av glasslokket lett oppover til glasslokket er helt åpnet.



8.3 Lukke skuffelokket


1. Ta lett i håndtakene på begge sider og trykk dem langsomt nedover til glasslokket er helt lukket.
2. Trykk på oversiden av håndtakene for å sikre at lokket har gått ordentlig i lås.

Merk: Du merker en lett motstand når endelig lukkeposisjon er nådd.


8.4 Slå strømforsyningen på og av

- ▶ Trykk på .

8.5 Starte eller sette driften på pause

1. Trykk på  for å starte apparatet eller sette det på pause under drift.
2. Dersom apparatet åpnes ut over midtre posisjon, settes driften på pause. Lukk apparatet for å fortsette tilberedningsprosessen.


8.6 Fylle vanntanken

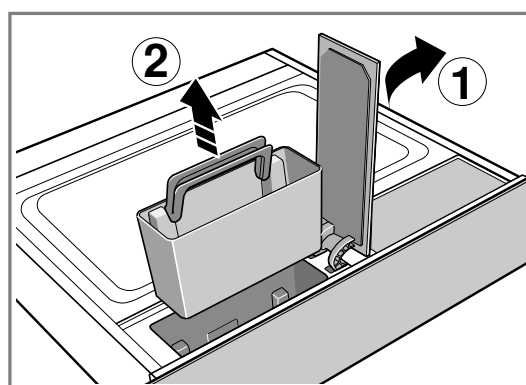
Fyll vanntanken før hver bruk og når  vises i displayet under pågående drift.


OBS

Bruk av uegnede væsker kan føre til skader på apparatet.

- ▶ Ikke bruk vann med mye klor (> 40 mg/l) eller andre typer væske.
- ▶ Vi anbefaler å bruke rensset vann, men også kaldt vann, springvann eller avherdet vann.
- ▶ Apparatet skal avkalkes jevnlig med avkalkningsmiddel i henhold til anvisningene.

1. Trekk skuffen ut.
2. Klapp ut vanntankdekselet på venstre side av frontdekselet .



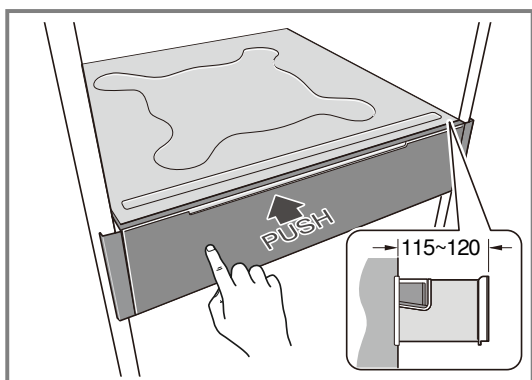
3. Ta tak i håndtaket og ta vanntanken ut av tanksjakten .
4. Fyll vanntanken med kaldt vann.
5. Sett den fylte vanntanken inn i tanksjakten igjen.
6. Lukk lokket på vanntanken.
- ✓ Vanntanken er fylt og apparatet kan settes i drift.

Merk: Så lenge apparatet kun trekkes ut til midtre posisjon, fortsetter driften.

8.7 Etterfylle vanntanken

Hvis vanntanken går tom for vann under tilberedningen, avbrytes prosessen.

1. Trykk lett på frontdekselet til dampskuffen og trekk den langsomt ut.



Du merker en lett motstand når skuffen har nådd midtre posisjon.

2. Åpne lokket til vanntanken.
3. Ta ut vanntanken og fyll den med vann. Under påfylling kan fordampings-skålen fortsette å arbeide uten avbrudd.
4. Sett den fylte vanntanken inn i tanksjakten.
5. Lukk dampskuffen.

Merk: Skuffen kan trekkes ut til midtre posisjon. Lokket til vanntanken er da helt synlig ovenfra. Den kan trekkes ut ca. 115–120 mm.

8.8 Stille inn varmetype og temperatur

1. Trykk på ☉.

2. Trykk på ☐ for å velge en varmetype.
3. Trykk på °C for å endre temperaturen ved behov.
 - ✓ Temperaturindikatoren lyser opp.
4. Trykk på + eller – for å endre temperaturen.
 - ✓ Temperaturen som vises i displayet, endres.
5. Start apparatet ved å trykke på ▶.
6. Skyv skuffen inn til stopp.
 - ✓ Driftsindikatoren lyser og apparatet varmes opp.

8.9 Endre varighet

1. Trykk på ☉.
 - ✓ Varigheten vises på skjermen, f.eks. 20 minutter 00 sekunder.
2. Trykk på + eller – for å endre varigheten.
 - ✓ Minuttene som vises i displayet, endres.

8.10 Etter hver bruk med damp

⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

Det kan sive ut varm damp når du åpner glasslokket. Dampen kan være gjennomskiktig på grunn av temperaturen.

- ▶ Hold tilstrekkelig avstand når du åpner glasslokket.
- ▶ Åpne glasslokket forsiktig.
- ▶ Hold barn borte fra apparatet.

Merknader

- Etter bruk kan det være rester av smuss og fuktighet i ovnsrommet. Tørk derfor bort vannet i kammeret og i fordampingsbeholderen med en tørr klut eller papir etter hver bruk. Tøm i tillegg vanntanken etter hver bruk.
- Etter endt prosess anbefales det å ikke lukke lokket med én gang matvaren er tatt ut, men la lokket være litt åpent så det lettere tørker.

9 Program

Med programmene kan du enkelt tilberede retter. Programmet sørger for optimal innstilling.

9.1 Tilberedningsanvisninger for retter

Vær obs på følgende ved matlaging:

Tilberedningstiden begynner å telle ned etter oppvarmingen.

Oppvarmingstiden avhenger av mengden matvarer. Høy vekt øker oppvarmingstiden.

Tilberedningstiden kan variere alt etter mengde og kvalitet på ingrediensene.

Tilbered alltid like store stykker for å oppnå et jevnt resultat.

Ikke overskrid maksimalvekten på 3 kg.

Følg anvisningene om tilbehør.

Bruk kun beholdere med egnet høyde slik at lokket kan lukkes helt.

9.4 Oversikt over rettene

På apparatet ser du hvilke programmer som er tilgjengelige. Valg av retter avhenger av apparatets utstyr.

9.2 Velge program

1. Trykk på ☐-tasten.
 - ✓ Automatikkprogrammet er valgt. Programnummeret vises i displayet.
 2. Trykk på – / + for å endre oppskriftsprogrammet.
 3. Trykk på ▶.
- ✓ Når skuffen lukkes, begynner apparatet å gå. Når forvarmingen er avsluttet, vises tilberedningstiden i displayet.

9.3 Ris, korn og belgfrukter

Vei ingrediensene og tilsett riktig mengde vann.

- Ris: 1:1,5
- Korn: 1:1,5
- Belgfrukter: 1:2


Program	Mat	Merknad
P01	Fiskefilet	Tilbered fiskefileter med samme vekt og tykkelse.
P02	ferske grønnsaker i biter, ringer, buketter	Tykkere grønnsaksbiter kan kreve lengre tilberedningstid. For eksempel: gulrøtter, purre, paprika, brokkoli
P03	hele grønnsaker	Svært tykke grønnsaksbiter kan kreve lengre tilberedningstid. For eksempel: gulrøtter, mais, kålrot
P04	Hvit asparges	Tilbered asparges med samme tykkelse.
P05	Skrelte poteter, delt i fire	Bruk poteter i middels størrelse.
P06	Poteter med skall, hele	Bruk poteter i middels størrelse.
P07	Ris og risretter	Hvis risen fortsatt er for hard etter kokingen, forlenges tilberedningstiden neste gang.
P08	Potetballer og melboller	Gjærbakst vokser under heving. Overhold angitt størrelse, slik at de ikke fester seg til lokket. Det anbefales en diameter på ca. 5–6 cm.
P09	Korn og lignende	Hvis kornet fortsatt er for hardt etter kokingen, forlenges tilberedningstiden neste gang. For eksempel: bulgur, quinoa.
P10	Belgfrukter	Hvis belgfruktene fortsatt er for harde etter kokingen, forlenges tilberedningstiden neste gang. For eksempel: linser, kikerter

Merk: Det kan velges flere programmer i Home Connect-appen.

10 Barnesikring

Sikre apparatet slik at ikke barn utilsiktet kan slå på apparatet eller endre innstillinger på det.

Merk: Barnesikringen kan kun aktiveres via en sluttetnet (f.eks. mobiltelefon).




Når barnesikringen er aktivert, lyser symbolet .

10.1 Aktivere barnesikringen

- ▶ Det trengs programvare for å aktivere barnesikringen.

10.2 Deaktivere barnesikringen

Forutsetning: Barnesikringen er aktivert.

- ▶ Hold inne knappene  /  samtidig i 3 sekunder. Symbolet for barnesikringen  slukner.
- ✓ Barnesikringen er deaktivert.

11 Grunninnstillingene

Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.

11.1 Oversikt over grunninnstillingene

Her finner du en oversikt over grunninnstillingene.

Indikator	Grunninnstillinger	Innstillingsverdier
<i>c1</i>	Vannets hardhetsgrad	 = svært mykt  = mykt  = middels  = hardt

Indikator	Grunninnstillinger	Innstillingsverdier
		04 = svært hardt ¹
c2	Høyde over havet	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	Tilbakestille til fabrikkinnstillinger	00 = Nei ¹ 01 = Ja
c4	Fjernstart	00 = deaktivert 01 = Manuell fjernstart ¹ 02 = Permanent fjernstart
c5	Signalvarighet	00 = svært kort 01 = kort 02 = middels ¹ 03 = lang
c6	Tidsoverskridelse	01 = 3 s ¹ 02 = 6 s 03 = 10 s
c7	Tastelyd	00 = av 01 = på ¹
c8	Lysstyrke	01 = mørk 02 = middels ¹ 03 = lys
c9	Barnesikring	00 = ikke tilgjengelig 01 = tilgjengelig ¹
cR	Etterutlufting med kjølevifte	01 = kort 02 = anbefalt ¹ 03 = lang 04 = svært lang
cb	Wi-Fi	00 = av ¹ 01 = på

11.2 Endring av grunninnstillingene

Forutsetning: Apparatet må være slått av.

1. Hold ☹ inne.

✓ Den første grunninnstillingen vises i displayet, f.eks. c000.

2. Trykk kort på ☹ for å bytte til neste grunninnstilling.

3. Trykk på + for å endre innstillingsverdien.

4. Hold inne ☹ for å lagre og gå ut av grunninnstillingene.

Tips: Du kan når som helst endre grunninnstillingene.

Merk: Etter strømbrudd vil endringene av grunninnstillingene være lagret.

12 Home Connect

Dette apparatet er nettverkskompatibelt. Koble apparatet til en mobil enhet for å betjene funksjonene via Home Connect-appen, tilpasse grunninnstillingene eller overvåke aktuell driftsstatus.

Home Connect-tjenestene er ikke tilgjengelige i alle land. Hvorvidt Home Connect-funksjonen er tilgjengelig eller ikke, avhenger av om Home Connect-tjenestene er tilgjengelige i ditt land. Du finner mer informasjon om dette på: www.home-connect.com.

Home Connect-appen leder deg gjennom hele registreringsprosessen. Følg instruksjonene og vær oppmerksom på merknadene i Home Connect-appen.

Merknader

- Følg sikkerhetsinstruksene i denne bruksanvisningen, og sørg for at disse også følges dersom du styrer apparatet via Home Connect-appen.
→ "Sikkerhet", Side 60
- Betjening direkte på apparatet har alltid forrang. Når apparatet betjenes direkte, kan ikke Home Connect-appen brukes til betjening.
- I nettverkstilkoblet standby-modus trenger apparatet maks. 2 W.

¹ Fabrikkinnstilling

12.1 Konfigurere Home Connect

Forutsetninger

- Apparatet må være koblet til strømnettet og slått på.
- Du må ha en mobil enhet med oppdatert versjon av operativsystemet iOS eller Android, f.eks en smart-telefon.
- Den mobile enheten er i nærheten av apparatet.
- Den mobile enheten og apparatet må være innen rekkevidde av det trådløse hjemmenettverket.

1. Skann den følgende QR-koden.



Via QR-koden kan du installere Home Connect-appen og koble til apparatet.

2. Følg veiledningen i Home Connect-appen.

12.2 Innstillinger for Home Connect

I grunninnstillingene for apparatet kan du tilpasse innstillinger for Home Connect og nettverk.

Hvilke innstillinger som vises i displayet, avhenger av om Home Connect er konfigurert, og om apparatet er koblet til hjemmenettverket.

Grunninnstilling	Mulige innstillinger	Forklaring
Home Connect-assistent	Start	Apparatet er slått på. Hold °C inne i 3 sekunder, blinker, start tilkobling.
Tilbakestille nettverk	Start	Home Connect er konfigurert. Apparatet er slått på. 1. Trykk og hold °C inne i 3 sekunder, apparatet bytter til Home Connect-paringsmodus, blinker i displayet. 2. Slipp knappen, og trykk og hold °C inne igjen i 3 sekunder for å starte nettverks-reset.
⌘ - Fjernstart	- Deaktivert 1 - Manuell fjernstart 2 - Permanent fjernstart	Hvis fjernstart er deaktivert, kan du ikke gjøre annet enn å vise apparatets driftsstatus i appen. Hvis du bytter fra deaktivert eller permanent fjernstart til manuell fjernstart, må du aktivere fjernstart for hver gang. Du kan trekke ut skuffen (ca. 15 cm) i løpet av 15 minutter etter aktivering av fjernstart eller etter at driften er avsluttet. Fjernstart blir ikke deaktivert av dette. Etter 15 minutter deaktiveres fjernstarten hvis skuffen trekkes ut (ca. 15 cm). Ved permanent fjernstart kan du når som helst fjernstarte og fjernbetjene apparatet. Dersom du ofte fjernbetjener apparatet, er det hensiktsmessig å stille fjernstart på permanent. → "Grunninnstillingene", Side 68
cb - Wi-Fi	1 - På - Av	Med Wi-Fi kan du slå av nettverksforbindelsen til apparatet. Når du først har koblet deg til én gang, kan du deaktivere Wi-Fi uten å miste de lagrede nettverksinnstillingene. Så fort du aktiverer Wi-Fi igjen, vil apparatet koble seg til automatisk. → "Grunninnstillingene", Side 68 Merk: I nettverkstilkoblet standby-modus trenger apparatet maks. 2 watt.

12.3 Betjening av apparatet via Home Connect-appen

Apparatet kan konfigureres og startes med fjernstyring via Home Connect-appen.

Forutsetninger

- Apparatet er slått på.
- Apparatet er koblet til hjemmenettverket og Home Connect-appen.
- For å kunne betjene apparatet via appen, må du først gå inn i grunninnstillingene og under fjernstart ⌘ velge alternativet 1 Manuell fjernstart eller 2 Permanent fjernstart.
→ "Grunninnstillingene", Side 68

1. Aktiver fjernstart ved å holde inne i minst 3 sekunder.
2. Foreta en innstilling i appen og send den til apparatet.

12.4 Programvareoppdatering

Med funksjonen programvareoppdatering oppdateres apparatets programvare, for eksempel for optimalisering, utbedring av feil, sikkerhetsrelevante oppdateringer og ekstra funksjoner og tjenester.

Forutsetningen er at du er registrert Home Connect-bruker, har installert appen på din mobile enhet og er tilkoblet Home Connect-serveren.

Så snart en programvareoppdatering er tilgjengelig, informerer Home Connect-appen deg om dette, og du kan starte programvareoppdateringen med appen. Etter

fullført nedlasting kan du starte installasjonen fra Home Connect-appen når du er tilkoblet ditt trådløse hjemmenettverk (WiFi). Når installasjonen er ferdig, blir du informert om det via Home Connect-appen. Den gjeldende programvareversjonen finnes i Home Connect-appen under enhetsinformasjonen for det aktuelle husholdningsapparatet.

Merknader

- Programvareoppdateringen består av to trinn.
 - Først må den lastes ned.
 - Deretter installeres den på apparatet ditt.
- Du kan fortsatt bruke apparatet under nedlastingen. Programvareoppdateringer kan også lastes ned automatisk, avhengig av dine personlige innstillinger i appen.
- Installasjonen tar noen minutter. Du kan ikke bruke apparatet ditt mens installasjonen pågår.
- Ved sikkerhetsrelevante oppdateringer anbefales det å utføre installasjonen så raskt som mulig.

12.5 Fjerndiagnose

Kundeservice får tilgang til vaskemaskinen via fjerndiagnostisering hvis du henvender deg til dem med ønske om dette, vaskemaskinen er koblet til Home Connect serveren og fjerndiagnostisering er tilgjengelig i det landet hvor du bruker vaskemaskinen.

Tips: Nærmere informasjon samt opplysninger om hvorvidt fjerndiagnostisering er tilgjengelig i ditt land, finner du i service-/support-området på det lokale nettstedet: www.home-connect.com.

12.6 Personvern

Vær oppmerksom på informasjonen om personvern.

Første gang du kobler apparatet til en hjemmenettverk som er koblet til Internett, overfører apparatet ditt data i følgende kategorier til Home Connect serveren (førstegangsregistrering):

- Unik apparat-ID (består av apparatnøkklene samt MAC-adressen til den monterte Wi-Fi-kommunikasjonsmodulen).
- Sikkerhetssertifikat for Wi-Fi-kommunikasjonsmodulen (for datateknisk sikring av forbindelsen).
- Programvare- og maskinvareversjonen til apparatet ditt.
- Status for en eventuell tidligere tilbakestilling til fabrikkinnstillingene.

Denne førstegangsregistreringen klargjør bruken av Home Connect-funksjonene og trengs første gang du vil bruke Home Connect-funksjonene.

Merk: Vær oppmerksom på at Home Connect-funksjonene kun kan brukes sammen med Home Connect-appen. Du finner informasjon om personvern i Home Connect-appen.

13 Rengjøring og pleie

13.1 Rengjøringsmiddel

Egnet rengjøringsmiddel fås hos kundeservice eller i vår nettbutikk.

OBS

Uegnede rengjøringsmidler kan skade apparatets overflater.

- ▶ Ikke bruk sterke eller skurende rengjøringsmidler.
- ▶ Ikke bruk sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler.
- ▶ Ikke bruk harde skureputer eller vaskesvamper.
- ▶ Glassrens, glasskrape eller rengjøringsmidler for rustfritt stål må kun brukes dersom disse anbefales i rengjøringsanvisningene for den gjeldende delen.
- ▶ Vask nye svampkluter grundig før bruk.

13.2 Rengjøringssvamp

Rengjøringssvampen med stor oppsugningsevne må kun brukes til rengjøring av ovnsrommet og til fjerning av restvann i fordampingskålen.

Vask svampen grundig før første gangs bruk.

Rengjøringssvampen kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett.

13.3 Rengjøre apparatet

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

- ▶ Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

Forutsetning: Apparatet er slått av.

1. Rengjør apparatet med en fuktig klut og et nøytralt rengjøringsmiddel, f.eks. oppvaskmiddel og vann.
2. Tørk deretter av med en myk klut.

13.4 Rengjøre betjeningspanelet

1. Rengjør betjeningspanelet med en fuktig klut og et nøytralt rengjøringsmiddel, f.eks. oppvaskmiddel og vann.
 - ▶ Ikke bruk skuresvamper eller glasskrape.
2. Tørk deretter av med en myk klut.

13.5 Rengjøring av glassplaten

1. Rengjør glassplaten med glassrens og en myk klut.
 - ▶ Ikke bruk skuresvamper eller glasskrape.
2. Tørk deretter av med en myk klut.

13.6 Rengjøre vanntanken

Fyll vanntanken med rent vann før hver bruk. Tøm og rengjør vanntanken etter hver bruk.

1. Åpne apparatet.
2. Åpne tanklokket.
3. Ta ut vanntanken.
4. Tøm vanntanken, rengjør den med oppvaskmiddel og skyll den nøye med rent vann.
5. Tørk av alle deler med en myk klut.
6. La vanntanken tørke.
7. Sett inn vanntanken og slå av apparatet.

13.7 Rengjøre kondensatlisten

- Tørk opp vannet med en ren klut eller kjøkkenpapir, eller la lokket være åpent for lufttørring.

13.8 Egnede rengjøringsmidler

Bruk kun rengjøringsmidler som egner seg til de forskjellige flatene på apparatet.

Fronten på apparatet

Flate	Rengjøringsmiddel	Merknader
Glass	Glassrens	Etter rengjøringen tørker du av overflaten med en myk klut.

Innsiden av apparatet

Flate	Rengjøringsmiddel	Merknader
Ovnsrom med fordampingskål	Bruk varmt såpevann. Eddikvann	Ved rengjøring med varmt såpevann eller eddikvann: Bruk den medfølgende rengjøringssvampen eller en myk oppvaskbørste.
Tilbehør	Bruk varmt såpevann. Eddikvann	Bløt opp tilbehøret i varmt såpevann og skrubbe det rent med en børste eller oppvasksvamp. Tilbehøret kan også vaskes i oppvaskmaskin. Det kan dannes kalk på undersiden av tilbehøret. Ved kraftig kalkdannelse må tilbehøret rengjøres med en eddikløsning.
Vanntank	Såpevann	Vanntanken må ikke vaskes i oppvaskmaskin.
Tanksjakt		Gni den tørr hver gang den er blitt brukt.
Temperatursensor		Pass ved rengjøring av ovnsrommet på å ikke utøve press på temperatursensoren.

Apparatdeksel

Flate	Rengjøringsmiddel	Merknader
Glasset i apparatdekselet	Glassrens	Etter rengjøringen tørker du av overflaten med en myk klut.
Dekselpakning	Bruk varmt såpevann.	Rengjøres med oppvaskklut. Må ikke tas av og ikke utsettes for skuremidler. Ikke bruk metallskrape eller glasskraper til rengjøringen.

13.9 Avkalking

For at apparatet skal fungere som det skal, må du avkalke det med jevne mellomrom. Hvor ofte apparatet må avkalles, avhenger av hardheten på vannet som brukes. Når kun fem eller færre dampprosesser er mulig, vises en melding om avkalking i apparatets display. Slik kan avkalkingen planlegges i tide. Avkalkingen omfatter flere trinn. Alle trinnene må utføres fullstendig. Først deretter er apparatet klart til bruk igjen.

Hele avkalkingen tar ca. 32 minutter:

- Avkalking: ca. 30 minutter
- Rengjøringsyklus: 2 minutter

Gjøre klart til avkalking

Anbefalt virketid avhenger av hvilket avkalkningsmiddel som er anbefalt. Andre avkalkningsmidler kan skade apparatet. Det skal utelukkende brukes avkalkningsmidler som er anbefalt av oss.

Hvis det kommer avkalkningsmiddel i betjeningsfeltet eller på andre ømfintlige overflater, kan dette føre til skader. Fjern umiddelbart avkalkningsmiddelet med vann.

1. Tilberedning av avkalkningsmiddel

Flaskeinnhold	Avkalkningsmid- delmengde	Vannmengde
250 ml	125 ml	250 ml
500 ml	60 ml	300 ml

2. Åpne apparatet.
3. Ta ut vanntanken og fyll den med avkalkningsløsning.
4. Sett inn vanntanken med avkalkningsløsning.
5. Lukk døren.




Starte avkalking

OBS

Dersom det kommer avkalkningsløsning på betjeningsfeltet eller andre ømfintlige overflater, vil de bli skadet.

- ▶ Avkalkningsløsningen må straks vaskes vekk med vann.

Forutsetning:

1. Trykk på  for å velge avkalkningen.
 - ✓ Avkalkningsvisningen  lyser.
 - ✓ I displayet vises varigheten. Du kan ikke endre avkalkningens varighet.
2. Trykk på  for å starte avkalkningen.
 - ✓ Displayet viser en melding om nødvendige forberedelser til avkalkingen.
 - ✓ Avkalkingen starter. Varigheten telles ned i displayet.
 - ✓ Når avkalkingen er ferdig, hører du et lydsignal.

Utføre skylling

1. Åpne apparatet og ta ut vanntanken.

2. Skyll vanntanken grundig og fyll den med vann.
3. Sett inn vanntanken og lukk apparatdøren.
 - ✓ Skyllingen starter. Varigheten telles ned i displayet.
 - ✓ Når skyllingen er ferdig, hører du et lydsignal.
4. Tøm vanntanken og tørk den.
 - "Rengjøre vanntanken", Side 71


Merk: Tørk ut av ovnsrommet før og etter skylling.

Avbrutt avkalking

Dersom avkalkningsprosessen avbrytes, kan du ikke bruke apparatet videre. Etter at apparatet er slått på på nytt, må det gjennomføres en skylling for å fjerne rester av avkalkningsløsning og gjøre apparatet klart til ny bruk.

OBS

Dersom det kommer avkalkningsløsning på betjeningsfeltet eller andre ømfintlige overflater, vil de bli skadet.

- ▶ Avkalkningsløsningen må straks vaskes vekk med vann.
- ▶ Trykk på  for å starte skyllingen.
- ✓ Displayet viser en melding om nødvendige forberedelser til skylling.
- ✓ Skyllingen starter. Varigheten telles ned i displayet.
- ✓ Når skyllingen er ferdig, hører du et lydsignal.

14 Utbedring av feil

Du kan selv utbedre små feil på apparatet. Benytt deg av informasjonen om feilsøking før du tar kontakt med kundeservice. På den måten unngår du unødige kostnader.

Tips: Koble apparatet permanent til Home Connect-appen for å motta programvareoppdateringer automatisk. Da blir feil rettet, ytelsen forbedret og nye funksjoner lagt til.

ADVARSEL – Fare for personskade!

Ukyndige reparasjoner er farlig.





- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på apparatet.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice dersom apparatet er defekt.
 - "Kundeservice", Side 75

ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.

14.1 Funksjonsfeil

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet virker ikke.	Støpselet på strømledningen er ikke satt i. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Koble apparatet til strømmettet.
	Svikt på strømforsyningen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller om lyset i rommet eller andre apparater i rommet virker.
	Sikringen i sikringsskapet har gått. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller sikringen i sikringsskapet.
Et tilkoblet apparat lar seg ikke betjene, i displayet vises 	Barnesikringen er aktivert. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Hold inne  /  samtidig i 3 sekunder inntil  slukner i displayet.
Apparatet vil ikke starte eller varmer ikke etter start	Skuffen er ikke skjøvet i riktig posisjon <ul style="list-style-type: none"> ▶ Skyv skuffen i posisjon.

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet vil ikke starte eller varmer ikke etter start	Demomodus er aktivert. ▶ Åpne innstillingene innen 5 minutter etter at apparatet er slått på for å gå ut av demomodus. → "Oversikt over grunninnstillingene", Side 68
I displayet vises meldingen "EXXX".	Funksjonsfeil 1. Trykk på av-/på-knappen og E-meldingen forsvinner. ✓ Apparatet starter automatisk på nytt. 2. Ta kontakt med kundeservice hvis meldingen vises på nytt. Oppgi da nøyaktig feilmelding.
Apparatet oppfordrer til å ta ut vanntanken.	Strømtilførselen ble brutt under avkalkningen eller apparatet ble slått av ▶ Etter at apparatet er slått på på nytt, starter apparatet automatisk skylleprogrammet.
Forbrenningssymbolet  blinker i displayet.	Den aktuelle temperaturen i ovnsrommet er over 60 °C. ▶ Apparatdriften blir ikke påvirket.
Selv om vanntanken er fylt, er vannet i fordampingsskålen oppbrukt.	Vanntanken er ikke skjøvet riktig inn. ▶ Skyv inn vanntanken inntil du merker at den smekker på plass. For lav vannstand. ▶ Fyll vanntanken opp til maksimal påfylling. Vanntilførselsledningen eller pumpen til vanntanken er tett. 1. Avkalk apparatet. 2. Kontroller innstillingen på vannets hardhetsgrad, og tilpass innstillingen.
Apparatet ber om at vanntanken skal fylles selv om den ennå ikke er tom, eller apparatet ber ikke om at vanntanken skal fylles selv om den er tom.	Vanntanken er tilsmusset, og de bevegelige vannstandsmålerne er fastklemt. 1. Rist på vanntanken og rengjør den. 2. Hvis du ikke får løs de fastklemt delene, må du bestille en ny vanntank hos kundeservice. Vanntanken er ikke skjøvet riktig inn. ▶ Skyv inn vanntanken inntil du merker at den smekker på plass. For lav vannstand. ▶ Fyll vanntanken opp til maksimal påfylling. Detektorsystemet fungerer ikke. ▶ Ta kontakt med kundeservice. Overopphetingsvern for dampenheten i ovnsrommet. ▶ Åpne glasslokket og vent til temperaturen i ovnsrommet har sunket. Start deretter dampdriften på nytt.
Under drift vises "Etterfyll vann" eller påfyllingssymbolet blinker i displayet.	Vanntanken er tom ▶ Fyll vanntanken.
Dampfunksjonen har ingen damp	Overopphetingsvern for fordampingsskålen i ovnsrommet ▶ Åpne glasslokket og vent til temperaturen i ovnsrommet har sunket. Start deretter dampdriften på nytt. Ikke noe vann i vanntanken ▶ Fyll vanntanken. Vannet i vanntanken kommer ikke fram til fordampingsskålen ▶ Kontroller vannledningen og ta kontakt med kundeservice. Vanntilførselen til ovnsrommet er tett ▶ Rengjør vanntilførselen.
Under dampdrift oppstår det en betydelig damplekkasje	Tetningen i ovnsrommet er ujevn eller ligger ikke helt tett. ▶ Kontroller tetningen, juster den og pass på at den ligger helt inntil apparatet. Det kan være matrester på tetningen rundt ovnsrommet eller tetningen er ikke helt rengjort. ▶ Rengjør tetningen. Det siver ut damp fra lufteråpningen under tilberedningen. ▶ Dette er normalt. Det er ikke nødvendig med tiltak. Høyde over havet er feil innstilt ▶ Still inn riktig høyde over havet. → "Oversikt over grunninnstillingene", Side 68

Feil	Årsak og feilsøking
Retten er ikke gjennomstekt	<p>Det er stilt inn for lav temperatur eller for kort tid</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller temperatur- og tidsinnstillingen. Bruk riktig temperatur og riktig tid. Det anbefales å sjekke bruksanvisningen. <p>Høyde over havet er feil innstilt</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Still inn riktig høyde over havet. <p>→ "Oversikt over grunninnstillingene", Side 68</p> <p>Uegnet tilbehør</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Bruk kun tilbehøret som følger med.
Retten er overstekt	<p>Det er stilt inn for lav temperatur eller for kort tid</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller temperatur- og tidsinnstillingen. Bruk riktig temperatur og riktig tid. Det anbefales å sjekke bruksanvisningen. <p>Uegnet tilbehør</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Bruk kun tilbehøret som følger med.
Viften sluttet ikke å gå etter at oppvarmingen stoppet	<p>Viften går med forsinkelse for å avlede varmen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Det er ikke nødvendig med tiltak.
Forvarmingsoverskridelse, ikke avsluttet	<p>Temperatursensorfeil</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontakt kundeservice.
°C blinker etter aktivering av en driftsmodus.	<p>Den aktuelle ovnstemperaturen er for høy</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Driften starter automatisk når temperaturen har sunket til en egnet utgangstemperatur. <p>Apparatet er ikke helt avkjølt</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La apparatet avkjøles. 2. Still inn en driftstype igjen.
Home Connect fungerer ikke som den skal	<p>Ulike årsaker er mulige.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Gå til www.home-connect.com.
Apparatet lar seg ikke åpne eller lukke	<p>Kontroller at apparatet er bygd inn som beskrevet i bruksanvisningen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Åpne apparatet ved å trykke på og åpne frontdekselet i midten og på venstre eller høyre side. ▶ Åpne og lukk apparatet litt langsommere. ▶ Trekk apparatet helt ut og skyv det inn igjen for å lukke det.

14.2 Strømbrudd

Apparatet er konstruert for å takle et strømbrudd på noen sekunder. Driften fortsetter.

Ved lengre strømbrudd blir driften avbrutt. Displayet slukner.

Ny start av apparatet etter strømbrudd

- ▶ Start apparatet på nytt som vanlig.

15 Avfallsbehandling

15.1 Avfallsbehandling av gammelt apparat

Med miljøvennlig avfallsbehandling kan verdifulle råstoffer gjenvinnes.

1. Trekk ut strømkabelens støpsel.
2. Kapp av strømkabelen.
3. Kast apparatet på en miljøvennlig måte.

Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert forhandler eller hos kommuneadministrasjonen der du bor.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

16 Kundeservice

Innenfor EØS får du funksjonsrelevante original-reservedeler i samsvar med gjeldende økodesigndirektivet hos vår kundeservice i minst 10 år fra apparatet bringes ut på markedet.

Merk: I rammen av produsentens garantivilkår er bruk av kundeservice gratis.

Du finner detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land ved å skanne QR-koden i det

vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti, hos kundeservice, forhandler eller på nettsiden vår. Når du tar kontakt med kundeservice, trenger du apparatets produktnummer (E-Nr.), produksjonsnummer (FD) og tellenummer (Z-Nr.).

Du finner kontaktinformasjonen til kundeservice ved å skanne QR-koden i det vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti eller på nettsiden vår. Du finner informasjonen i henhold til forskrift (EU) 2023/826 på nettet under siemens-home.bsh-group.com på produktsiden og servicesiden til apparatet ditt, i bruksanvisningen og tilleggsdokumenter.

16.1 Produktnummer (E-Nr.), produksjonsnummer (FD) og tellenummer (Z-Nr.)

Du finner produktnummeret (E-Nr.), produksjonsnummeret (FD) og tellenummeret (Z-Nr.) på apparatet typeskilt.

Du kan skrive ned opplysningene, slik at du har data for apparatet og telefonnummeret til kundeservice raskt tilgjengelig når du trenger dem.

16.2 Tekniske data

Nominell spenning	220 V~ 240 V
Frekvens	50/60 Hz
Tilkoblingsverdi	1700 W
Apparatets mål (bredde x høyde x dybde)	594 x 140 x 534 mm
Ovnsrommets mål (bredde x høyde x dybde)	454,6 x 86,7 x 278,5 mm

17 Informasjon om fri og Open Source-programvare

Dette produktet inneholder programvarekomponenter som innehaverne av opphavsrettene har lisensiert som fri eller Open Source-programvare.

Tilsvarende lisensinformasjon er lagret på husholdningsapparatet. Det er også mulig å få tilgang til lisensinformasjonen via Home Connect-appen: "Profil -> Juridisk rettledning -> Lisensinformasjon".¹ Du kan også laste ned lisensinformasjon på nettstedet for merkeproduktet. (Søk etter din modell av apparatet og ytterligere dokumentasjon på nettstedet for produktet.)

Alternativt kan du bestille relevant informasjon på ossrequest@bshg.com eller fra BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Kildekoden stilles til rådighet på forespørsel.

Send din forespørsel til ossrequest@bshg.com eller BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Emne: „OSSREQUEST“

Du vil bli fakturert for behandlingen av din forespørsel. Dette tilbudet gjelder i tre år fra dato for kjøpet eller minst i det tidsrommet vi tilbyr kundestøtte og reservedeler for det aktuelle apparatet.

18 Samsvarserklæring

Herved erklærer BSH Hausgeräte GmbH at apparatet med Home Connect-funksjonalitet overholder grunnleggende krav og øvrige bestemmelser i direktiv 2014/53/EU.

En utførlig RED-samsvarserklæring finner du på nettet under siemens-home.bsh-group.com på produktsiden til apparatet i tilleggsdokumentene.



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

5 GHz-bånd (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 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): Kun til innendørs bruk.

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

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Kun til innendørs bruk.

¹ Avhengig av apparatets utstyr

19 Slik gjør du det

Her finner du passende tilbehør og kokekar samt de beste innstillingene til de forskjellige rettene. Vi har tilpasset anbefalingene optimalt til apparatet.

19.1 Anbefalt fremgangsmåte

⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

Det kan sive ut varm damp når du åpner glasslokket. Dampen kan være gjennomiktig på grunn av temperaturen.

- ▶ Hold tilstrekkelig avstand når du åpner glasslokket.
- ▶ Åpne glasslokket forsiktig.
- ▶ Hold barn borte fra apparatet.

Merk

Når du skal bruke apparatet for første gang, må du være obs på denne grunnleggende informasjonen:

- → "Sikkerhet", Side 60
- → "Miljøvern og innsparing", Side 62

1. Velg en passende rett fra oversikten.

Merknader

- Apparatet har programmerte innstillinger for et utvalg retter. Dersom du vil la apparatet veilede deg, bruker du de programmerte oppskriftene . → "Program", Side 67
 - Hvis du ikke finner akkurat den retten du vil tilberede eller den metoden du vil bruke, orienterer du deg etter en lignende rett.
2. Ta tilbehør som ikke er i bruk ut av ovnsrommet.
 3. Velg passende bestikk.
Bruk det kokekaret og tilbehøret som står oppgitt i innstillingsanbefalingene.
 4. Apparatet skal kun forvarmes når oppskriften eller innstillingsanbefalingene tilsier dette.
 5. Still inn apparatet i henhold til innstillingsanbefalingene.
 6. Slå av apparatet med ►II når retten er ferdig.

19.2 Nyttig å vite

I tabellene finner du et utvalg av retter som egner seg godt til tilberedning i stekeovnen din. Du kan lese hvilke varmetyper, hvilket tilbehør og hvilken temperatur og tilberedningstid du bør velge. Opplysningene gjelder, når ikke annet er angitt, innsetting i kaldt apparat.

Tabell for innstilling av dampparametere og brukertips

Damp er en spesielt skånsom metode å tilberede mat på. Dampen omslutter retten og hindrer dermed at mat-

Innstillingsanbefalinger for grønnsaker

Mat	Størrelse/ mengde	Tilbehør/kokekar	Varmetype	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min
Artisjokker	Hele	Dampinnsats	☒	100	20-35
Blomkål	i buketter	Dampinnsats	☒	100	10-15
Brokkoli	i buketter	Dampinnsats	☒	100	8-10
Erter	-	Dampinnsats	☒	100	5-10
Fennikel	I skiver	Dampinnsats	☒	100	10-14

varene mister næringsverdien sin. Tilberedningen foregår ved normalt trykk, ikke høytrykk. Slik opprettholdes rettens form, farge og typiske aroma. Innstillingstabellen inneholder retter som er spesielt godt egnet til dampskuffen. Her står også passende driftstyper, tilbehørsdeler, temperaturer og tilberedningstider oppført. Dersom ikke annet er oppført, settes tilbehøret inn i kaldt apparat.

Tilbehør

Bruk det medfølgende tilbehøret.

Ovnsform

Ved bruk av kokekar må dette settes på tilbehøret som i anvisningene – aldri rett på fordampingskålen. Kokekaret må være varme- og dampbestandig. Tilberedningstiden forlenges ved bruk av tykke kokekar.

Tilberedningstid og tilberedningsmengder

Se de oppførte størrelsene for enhetene i innstillingstabellen. Ved mindre stykker forkortes tilberedningstiden, ved større stykker forlenges den. Koketiden påvirkes også av vekten og matvarens modningsgrad. Verdiene i tabellen er derfor bare veiledende.

Fordel matvarene jevnt

Fordel matvarene så jevnt som mulig, ved ulik tykkelse blir tilberedningsresultatet ujevnt.

Menytilberedning

Du kan tilberede en hel meny på én gang. Legg først matvarene med lengst tilberedningstid inn i apparatet og deretter resten av matvarene ved et passende tidspunkt. På denne måten kan forskjellige matvarer tilberedes samtidig.

Ved tilberedning av en meny forlenges totaltiden, siden det siver litt damp ut ved hver åpning av glasslokket og dermed må varmes opp på nytt.

Kondensvann

Under tilberedning kan det dannes kondensvann i ovnsrommet og på glasslokket. Kondens er normalt og har ingen negativ betydning for apparatet. Tørk av kondensvannet etter tilberedning.

19.3 Ferske grønnsaker

Legg grønnsakene rett inn i dampinnsatsen.

Mat	Størrelse/ mengde	Tilbehør/kokekar	Varmetype	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min
Grønne bønner	Hele	Dampinnsats	☒	100	15-25
Gulrøtter	I skiver	Dampinnsats	☒	100	10-20
Kålrot	I skiver	Dampinnsats	☒	100	15-25
Purre	I skiver	Dampinnsats	☒	100	6-9
Maiskolber	Hele	Dampinnsats	☒	100	25-35
Mangold	I strimler	Dampinnsats	☒	100	8-10
Grønn asparges	Hele	Dampinnsats	☒	100	7-12
Hvit asparges	Hele	Dampinnsats	☒	100	10-15
Spinat	-	Dampinnsats	☒	100	2-3
Romanesco	i buketter	Dampinnsats	☒	100	8-12
Rosenkål	i buketter	Dampinnsats	☒	100	10-20
Pak choy	delt i to	Dampinnsats	☒	100	8-10
Rødbeter	Hele	Dampinnsats	☒	100	40-50
Rødkål	I strimler	Dampinnsats	☒	100	25-35
Kål	I strimler	Dampinnsats	☒	100	25-35
Squash	I skiver	Dampinnsats	☒	100	3-4
Sukkererter	-	Dampinnsats	☒	100	8-12

19.4 Tilbehør og belgfrukt

Legg grønnsakene i dampinnsatsen.

Tilberedning av tilbehør og belgfrukter

1. Tilsett vann eller annen væske i forholdet som angis. Eksempel: 1:1,5 = for hver 100 g ris tilsetter du 150 ml væske.
2. Still inn apparatet i henhold til anbefalt innstilling.

Merk: Til ris, korn og belgfrukter trengs det et kar. Tilsett ris og vann i angitt forhold.

Innstillingsanbefalinger for tilbehør og belgfrukter

Mat	Størrelse/ mengde	Tilbehør/kokekar	Varmetype	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min
Poteter med skall	Hele	Dampinnsats	☒	100	35-45
Skelte poteter	Delt i fire	Dampinnsats	☒	100	20-25
Potetballer	-	Dampinnsats	☒	100	15-20
Naturris	1:1,5	Dampinnsats	☒	100	35-40
Langkornet ris	1:1,5	Dampinnsats	☒	100	20-30
Basmatiris	1:1,5	Dampinnsats	☒	100	15-25
Risotto	1:2	Dampinnsats	☒	100	30-40
Linser	1:2	Dampinnsats	☒	100	30-40
Couscous	1:1	Dampinnsats	☒	100	6-10
Grønne speltkjer- ner, malt	1:2,5	Dampinnsats	☒	100	15-20
Hirse, hel	1:2,5	Dampinnsats	☒	100	25-35
Bulgur	1:2	Dampinnsats	☒	100	25-35
Quinoa	1:2	Dampinnsats	☒	100	25-35
Pasta, fersk, kjølevare	-	Dampinnsats	☒	100	5-15

19.5 Fjærkre og kjøtt

Innstillingsanbefalinger for tilberedning av fjærkre og kjøtt.

Innstillingsanbefalinger for kjøtt og fjærkre

Mat	Størrelse/ mengde	Tilbehør/kokekar	Varmetype	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min
Kyllingbrystfilet	à 0,15 kg	Dampinnsats	☒	100	20-30
Andebryst	à 0,35 kg Brunes raskt i en varm panne etter damping.	Dampinnsats	☒	100	12-18
Sommerkoteletter	1 skiver	Dampinnsats	☒	100	15-20
Wienerpølser	-	Dampinnsats	☒	80-90	12-18
Medisterpølser	-	Dampinnsats	☒	80-90	20-25

19.6 Fisk og sjømat

Innstillingsanbefalinger for tilberedning av fisk og sjømat.

Merk: Av hygieniske årsaker legges fisken på et passende kokekar som settes inn i dampinnsatsen.

Innstillingsanbefalinger for fisk og sjømat

Mat	Størrelse/ mengde	Tilbehør/kokekar	Varmetype	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min
Ørret, hel	à 0,2 kg	Dampinnsats	☒	80-90	12-15
Dorade, hel	à 0,3 kg	Dampinnsats	☒	80-90	15-25
Dorade, filet	à 0,15 kg	Dampinnsats	☒	80-90	10-20
Torsk, filet	à 0,15 kg	Dampinnsats	☒	80-90	10-14
Laks, filet	à 0,15 kg	Dampinnsats	☒	100	8-10
Uer, filet	à 0,15 kg	Dampinnsats	☒	80-90	10-20
Blåskjell	1,5 kg	Dampinnsats	☒	100	10-15
Kamskjell	-	Dampinnsats	☒	100	10-15
Reker	-	Dampinnsats	☒	100	10-15

19.7 Innstillingsanbefalinger for øvrige varer

Mat	Størrelse/ mengde	Tilbehør/kokekar	Varmetype	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min
Semulegrynsboller	-	Dampinnsats	☒	90-95	7-10
Egg, hardkokt	Størrelse M, maks. 1,8 kg	Dampinnsats	☒	100	10-12
Egg, bløtkokt	Størrelse M, maks. 1 kg	Dampinnsats	☒	100	6-8

19.8 Desserter, kompott

Legg grønnsakene i dampinnsatsen.

Tilberede kompott

1. Vei frukten.
2. Tilsett ca. 1/3 av mengden med vann.
3. Tilsett sukker og krydder etter smak.
4. Still inn apparatet i henhold til innstillingsanbefalingene.

Tilberede yoghurt





1. Varm opp melken til 90 °C på koketoppen. La melken kjøle seg ned til 40 °C.
Dersom du bruker langtidsholdbar melk, trenger du bare varme opp melken til 40 °C. Denne temperaturen er tilstrekkelig for langtidsholdbar melk.

2. 150 g yoghurt (avkjølt) røres inn i melken.
3. Hell blandingen i kopper eller små glass og dekk til med plastfolie.
4. Sett koppene eller glassene inn i dampinnsatsen.
5. Still inn apparatet i henhold til innstillingsanbefalingene.
6. Etter tilberedningen avkjøles yoghurten i kjøleskapet.

Tilberede risengrynsgrøt

1. Vei opp ris.
 2. Tilsett 2,5 ganger mengden i melk.
 3. Fyll ris og melk i en høyde på maks. 2,5 cm i skålen.
 4. Still inn apparatet i henhold til innstillingsanbefalingene.
 5. Rør i risengrynsgrøten etter koking.
- ✓ Risengrynsgrøten suger opp resten av melken.

Innstillingsanbefalinger for desserter og kompotter




Mat	Størrelse/mengde	Tilbehør/kokekar	Varmetype	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min
Dampfnudeln (tysk spesialitet)	-	Dampinnsats		100	20-30
Crème caramel	Fordeles jevnt i porsjonsformer	Dampinnsats		85	25-35
Risengrynsgrøt	Bruk egnet kokekar	Dampinnsats		100	30-40
Yoghurt	Hvis glasset er for høyt, kan det settes rett på gulvet i ovnsrommet – men ikke i fordampingsskålen.	Dampinnsats		40	300-360
Fruktkompott	Bruk egnet kokekar	Dampinnsats		100	10-15

19.9 Regenerering

Regenereringen varmer ferdig tilberedte retter på en skånsom måte. Rettene smaker og ser ut som om de nettopp er blitt tilberedt.

Merk: Legg retten på en tallerken eller i et egnet kokekar.

Innstillingsanbefalinger for regenerering

Mat	Størrelse/mengde	Tilbehør/kokekar	Varmetype	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min
Grønnsaker, avkjølt	250 g	Dampinnsats		100	10-15
Pasta, poteter, ris	-	Dampinnsats		100	10-25
Tallerkenrett, avkjølt, 1 porsjon	-	Dampinnsats		100	10-20

19.10 Tining

Apparatet tiner dypfryste varer opp mer skånsomt og jevnt enn en mikrobølgeovn.



Opptining av frysede retter

1. Ta matvaren ut av emballasjen før opptining.
2. Tin kun opp mengden matvarer som skal brukes med én gang.
3. Snu matvarene etter halve opptiningstiden.
4. Plukk klumpete dypfryste varer som bær eller grønnsaksbiter fra hverandre.

Merknader

- Opptiningstiden avhenger av størrelsen, vekten og formen på frysevarerne. Frys ned matvarene flatt eller enkeltvis for å korte ned opptiningstiden.
- Opptinte matvarer blir fortere dårlig enn ferske matvarer. Opptinte matvarer bør brukes umiddelbart og tilberedes godt gjennomstekt.
- Fisk trenger ikke tines helt opp. Fisken er nok tint når overflaten er myk nok til at krydderet fester seg. Tilberedes deretter umiddelbart.



Innstillingsanbefalinger for tining

Mat	Størrelse/mengde	Tilbehør/kokekar	Varmetype	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min
Bær	0,5 kg	Dampinnsats		45-55	15-20
Grønnsaker	0,5 kg	Dampinnsats		40-50	15-20

19.11 Desinfisering

Apparatet ditt er utstyrt med en desinfeksjonsfunksjon.

Innstillingsanbefalinger for desinfisering



Mat	Størrelse/mengde	Tilbehør/kokekar	Varmetype	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min
Tåteflaske	-	Dampinnsats		100	30
Yoghurtbeger	-	Dampinnsats		100	30

19.12 Heving av deig

En gjærdeig hever raskere i apparatet enn ved romtemperatur.

Merk: Kle dampinnsatsen med bakepapir.

Innstillingsanbefalinger for gjærdeig











Mat	Størrelse/ mengde	Tilbehør/kokekar	Varmetype	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min
Søt småbakst av gjærdeig	8 porsjoner	Dampinnsats		45	20-40
Rundstykker	8 porsjoner	Dampinnsats		35	30-40

19.13 Dypfryste produkter

Følg anvisningene fra produsenten på pakningen. De angitte steketidene gjelder for innsetting i kaldt ovnsrom.

Opptining og oppvarming av dypfryste retter




Merk: Bruk egnet kokekar eller beholder og sett inn i dampinnsatsen.

Mat	Størrelse/ mengde	Tilbehør/kokekar	Varmetype	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min
Ørret, hel	à 0,2 kg	Dampinnsats		80-100	20-30
Laks, filet	à 0,15 kg	Dampinnsats		80-100	15-25
Reker	-	Dampinnsats		80-100	15-25
Brokkoli, forvellet	-	Dampinnsats		100	6-10
Blomkål, forvellet	-	Dampinnsats		100	5-8
Bønner, forvellet	-	Dampinnsats		100	6-10
Erter, forvellet	-	Dampinnsats		100	5-12
Gulrøtter, forvellet	1 kg	Dampinnsats		100	4-6
Grønnsaksblanding, forvellet	1 kg	Dampinnsats		100	6-10
Rosenkål, forvellet	1 kg	Dampinnsats		100	5-10

19.14 Testretter

Informasjonen i dette avsnittet er rettet mot testinstitutter og skal gjøre det enklere å kontrollere apparatet iht. EN 60350-1.

Innstillingsanbefalinger for testretter

Mat	Størrelse/ mengde	Tilbehør/kokekar	Varmetype	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min
Brokkoli, fersk	300 g	Dampinnsats		100	7-9
Brokkoli, fersk, i dampinnsatsen	-	Dampinnsats		100	7-9
Erter, frosne, i dampinnsatsen	-	Dampinnsats		100	Kontrollen er fullført når det kaldeste stedet har nådd 85 °C.

20 Monteringsanvisning

Vær obs på disse opplysningene når apparatet skal monteres.



20.1 Generelle monteringsanvisninger

Les denne informasjonen før du begynner å montere apparatet.

Kontroller apparatet etter at det er pakket ut. Ikke koble til apparatet hvis det er blitt skadet under transport.

Fjern all emballasje inkl. folie fra ovnsrommet og apparatdøren før apparatet tas i bruk.

20.2 Sikker montering

Følg sikkerhetsinstruksene når du monterer apparatet.

ADVARSEL – Kvelningsfare!

Barn kan få emballasjen over hodet eller vikle seg inn i den og kveles.

- ▶ Hold emballasjen borte fra barn.
- ▶ Barn må ikke få leke med emballasjen.

ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Hvis isolasjonen på strømledningen er skadet, er dette farlig.

- ▶ La aldri strømkabelen være i kontakt med varme maskindeler eller varmekilder.
- ▶ La aldri strømkabelen komme i kontakt med skarpe spisser eller kanter.
- ▶ Du må aldri få knekk på, klemme sammen eller endre strømkabelen.

Ukyndige installasjoner er farlig.

- ▶ Maskinen må aldri forsynes med strøm via en ekstern bryteranordning, f.eks. tidsur eller fjernstyring.
- ▶ Når du stiller opp apparatet, må du påse at strømkabelen ikke kommer i klem eller får skader.

ADVARSEL – Brannfare!

Det er farlig å bruke en forlenget strømledning og ikke godkjent adapter.

- ▶ Ikke bruk forlengelseskabler eller strømskinner.

- ▶ Bruk kun strømledninger som er godkjent av produsenten.
- ▶ Hvis strømledningen er for kort og det ikke finnes en lenger strømledning, må du kontakte et elektrikerfirma for å tilpasse husinstallasjonen.

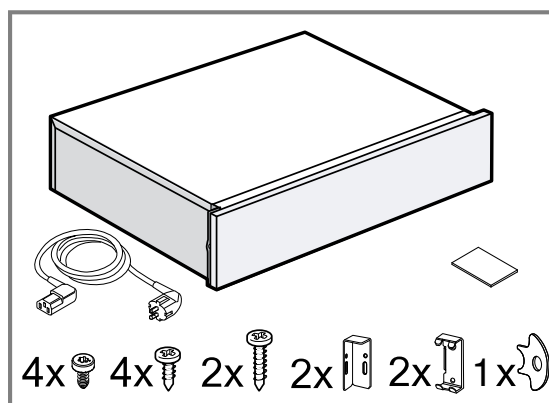
ADVARSEL – Fare for personskade!

Deler som er tilgjengelige under montering, kan ha skarpe kanter.

- ▶ Bruk vernehansker.

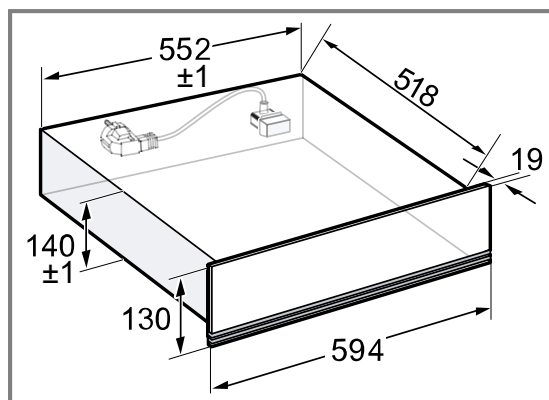
20.3 Leveringsinnhold

Etter fjerning av emballasjen må du kontrollere alle delene med henblikk på transportskader og forvisse deg om at ingen deler mangler.



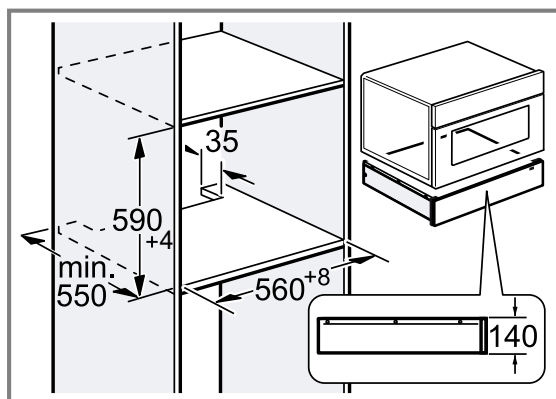
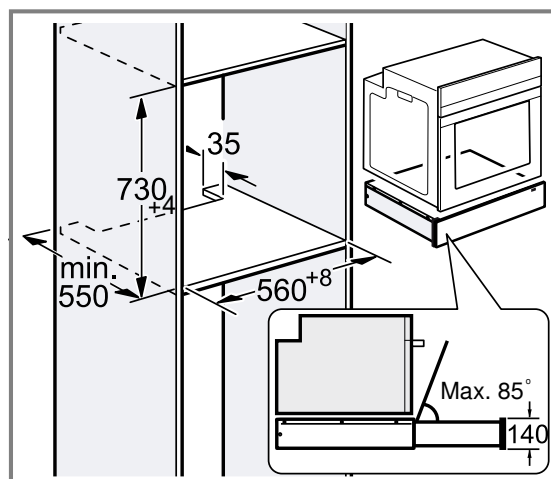
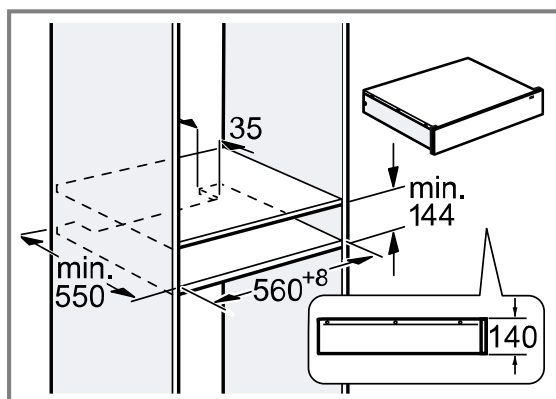
20.4 Apparatets mål

Her finner du målene for apparatet

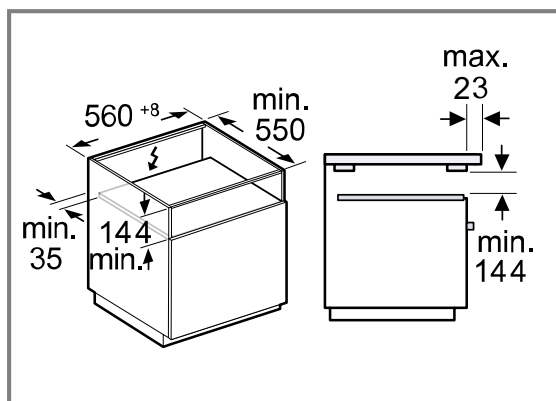


20.5 Montering i skapet

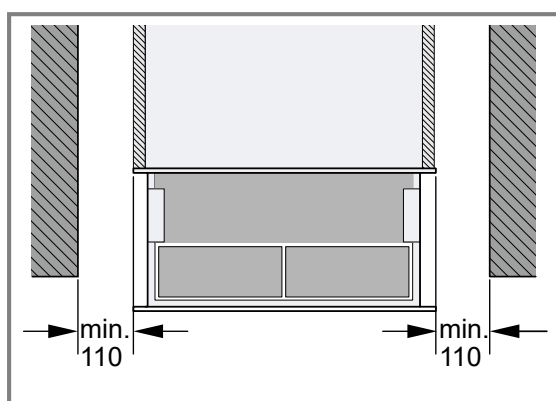
Vær obs på monteringsmålene og følg monteringsveiledningen ved montering i høyskap.



Innbygging under benkeplate

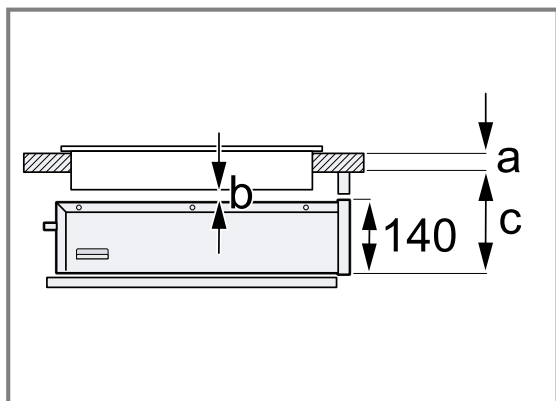


Merk: Det er mulig med en større avstand på inntil 50 mm, men det blir da ikke mulig å ta ut vanntanken under drift. Ved montering på vegg ved siden av skap:



Merk: Hvis dybden på veggen på begge sider av skapet er større enn skapet, må det overholdes en avstand på minst 110 mm. Hvis avstanden er mindre, kan det påvirke monteringen av skapet.

Dersom apparatet bygges inn under en benkeplate eller koketopp må følgende mål overholdes:



Måleenhet: mm	a tradisjonell eller planomontering	b	c tradisjonell eller planomontering
Induksjonskomfyr	30/30	5	200/201
Sonefri induksjonstopp	40/40	5	210/211
Gasstopp	32/43	5	190/193
Elektrisk komfyr	30/30	5	190/197

a: Tykkelse på benkeplaten iht. anbefalingene i monteringsanvisningen fra produsenten av komfyren.

b: Nødvendig avstand mellom koketopp og dampskuff.

c: Nødvendig avstand mellom skuffebunn og undersiden av benkeplaten.

Merk: Følg monteringsanvisningen for koketoppen.

20.6 Kombinere dampskuff med andre apparater

OBS

Pass på at betjeningsfeltet ikke blir skadet når apparatet skyves inn.

- ▶ Pass på at apparatet ikke blir skadet av frontdekselet til dampskuffen når det skyves inn.
- ▶ Hvis du skal montere ytterligere apparater, må du feste en teip langs overkanten av dampskuffen for å beskytte frontdekselet til dampskuffen.

1. Denne dampskuffen passer til alle Siemens iQ500 studioLine fullstørrelsesmodeller og alle Siemens iQ700-apparater.
2. Kombiner kun apparater av samme merke og samme serie.
3. Installer først dampskuffen.
4. Skyv apparatet inn i innbyggingsskapet over dampskuffen.
5. Følg monteringsanvisningen for apparatet.
6. Fjern teipen langs overkanten av dampskuffen.

Merk: Bruk en skillebunn ved andre kombinasjonsinstallasjoner.

20.7 Informasjon om den elektriske tilkoblingen

For å koble apparatet til strømmen på en sikker måte må du følge disse anvisningene.

Apparatet skal kun kobles til med den medfølgende strømledningen. Sett i strømledningen på baksiden av apparatet.

Tilkoblingsledninger med forskjellige pluggtyper fås hos kundeservice.

Ikke bruk forgreninger, grenuttak eller skjøteledninger. Overbelastning kan føre til brannfare.

20.8 Informasjon om den elektriske tilkoblingen

For å koble apparatet til strømmen på en sikker måte, må du følge disse anvisningene.

- Apparatet må bare kobles til en forskriftsmessig montert, jordet stikkontakt. Montering av stikkontakt eller utskifting av tilkoblingsledning må bare foretas av elektriker, og alle gjeldende regler og forskrifter må følges.
- Apparatet skal bare kobles til med den medfølgende tilkoblingsledningen. Sett i strømledningen på baksiden av apparatet.
- Strømledninger med forskjellige pluggtyper fås hos kundeservice.
- Ikke bruk grenkontakter eller skjøteledninger. Overbelastning kan føre til brannfare.
- Dersom støpselet ikke er tilgjengelig etter montering, må det i henhold til regelverket være en skillebryter i fasene i den faste elektriske installasjonen.

20.9 Innbyggingsskap

Her finner du anvisninger for sikker installasjon.

OBS

Hvis apparatet monteres bak et pyntedeksel, kan det overopphetes.

- ▶ Apparatet må ikke monteres bak pyntedeksel.

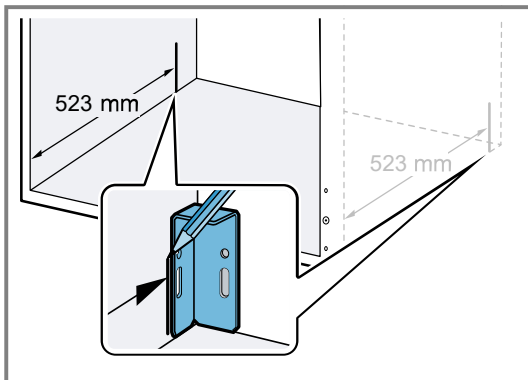
Innbyggingsskapet skal ikke ha noen bakvegg bak apparatet.

Minsteavstanden mellom veggen og skapbunnen eller bakveggen til skapet over må overholdes. Følg monteringsanvisningen for apparatet over. Dersom det ikke er noen mellomplate over apparatet eller stekeovnen, må det monteres tipsikring på apparatet. Du får kjøpt en passende tipsikring hos kundeservice, på nettstedet eller i nettbutikken vår.

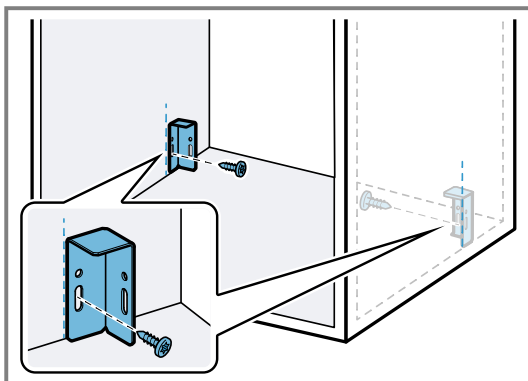
20.10 Montering

Montering av tipsikring

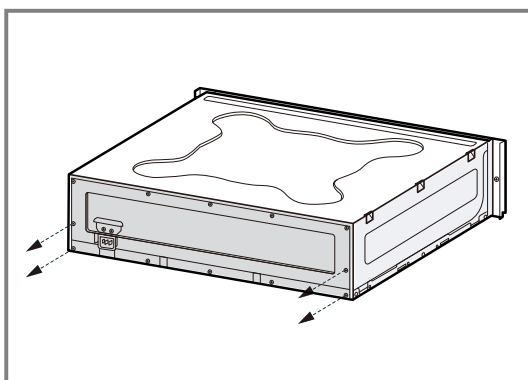
1. Mål opp 523 mm foran forkanten på skapet og marker på begge sider av innbyggingsskapet.



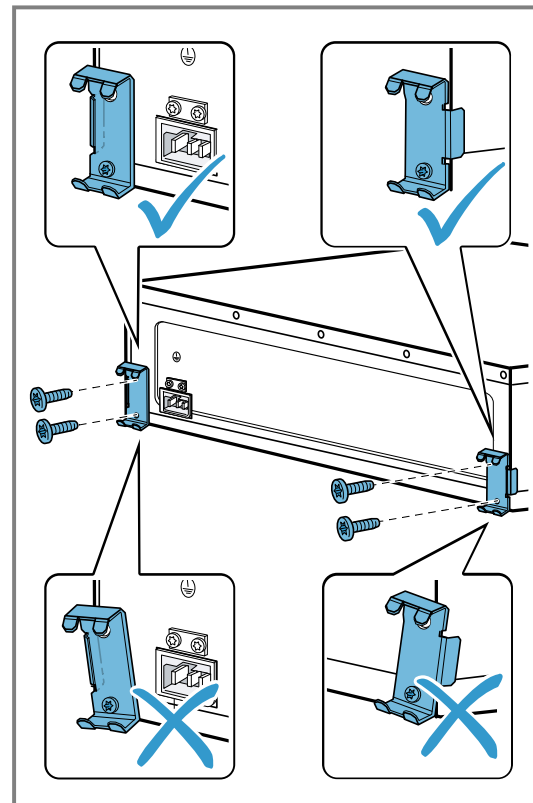
2. Skru fast de to vinklene etter markeringene med 2 M4*15-skruer i de avlange hullene.



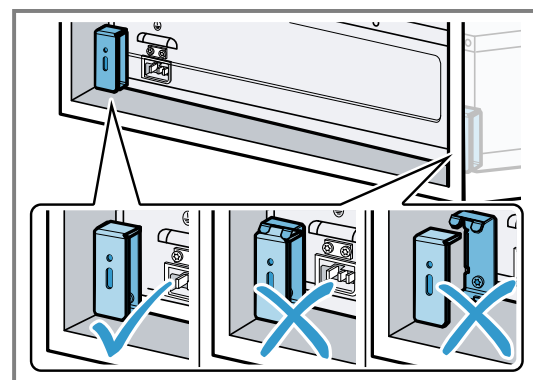
3. Legg apparatet på et flatt underlag.
4. Løsne de fire nedre skruene på baksiden av apparatet.



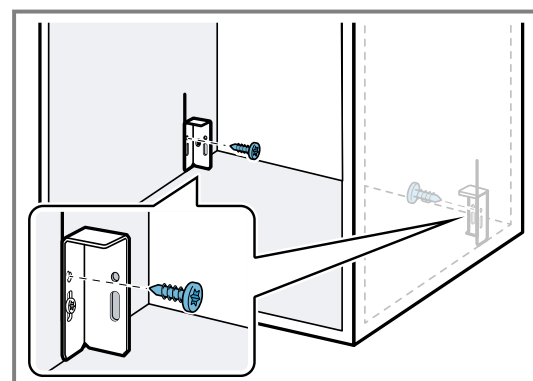
5. Skru de to metallvinklene fast på baksiden av apparatet med 2 M4*9-skruer på hver.
 - Påse at metallholderne er rettet inn helt nøyaktig etter kanten av apparatet.



6. Skyv apparatet inn i innbyggingsskapet og kontroller at tipsikringen smekker i lås.



7. Korrigjer om nødvendig posisjonen til holderne i de avlange hullene.
8. Skru til slutt holderne fast i innbyggingsskapet.



9. Plugg strømledningen helt inn i apparatet.

10. Skyv apparatet inn i innbyggingsskapet.
11. Fjern teipen på frontdekselet av apparatet.
12. Åpne apparatet forsiktig og kontroller om tipsikringen virker.

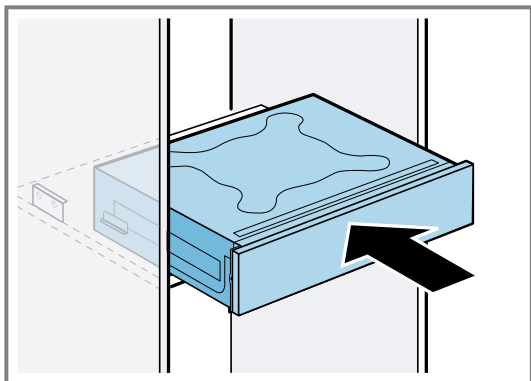
Montere apparatet

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

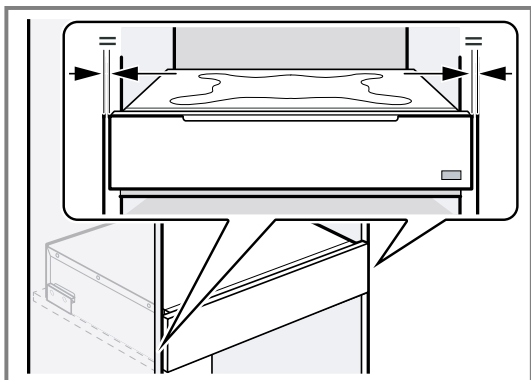
Apparatet kan tippe over når det åpnes.

- ▶ Ved montering uten mellomplate må apparatet tynges ned med en egnet vekt.

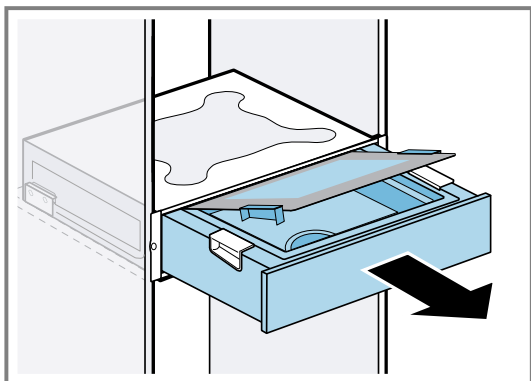
1. Plugg strømledningen helt inn i apparatet.
2. Skyv apparatet inn i innbyggingsskapet.
 - ▶ Ikke klem inn strømledningen.



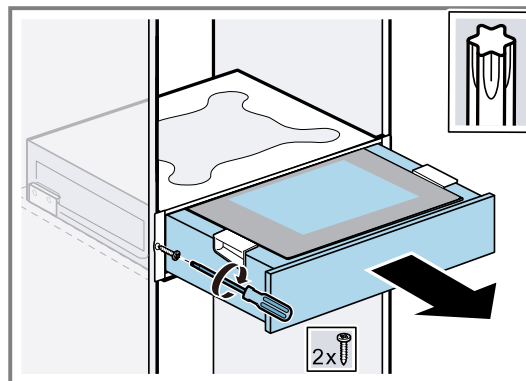
3. Sentrer apparatet.



4. Fjern teipen på frontdekselet av apparatet.
5. Kontroller tipsikringen ved å åpne skuffen forsiktig.



6. Skru fast apparatet i skapet.

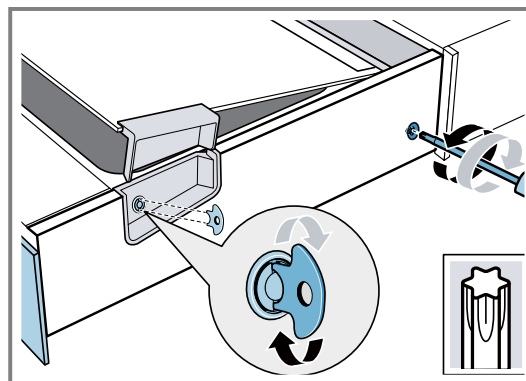


7. Sett strømledningen i en jordet stikkontakt. Nettledningen skal verken være i kontakt med baksiden eller bunnen av apparatet etter innbygging.

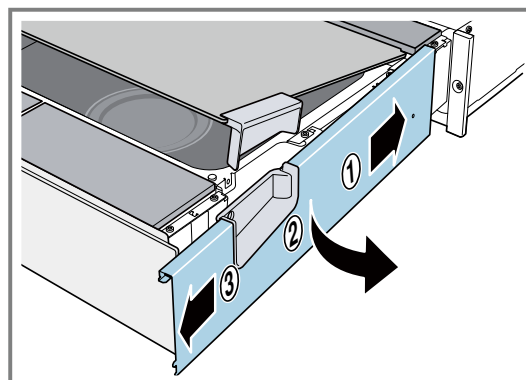
Innstilling av apparatets frontplate

Juster apparatets frontplate oppover eller nedover etter behov.

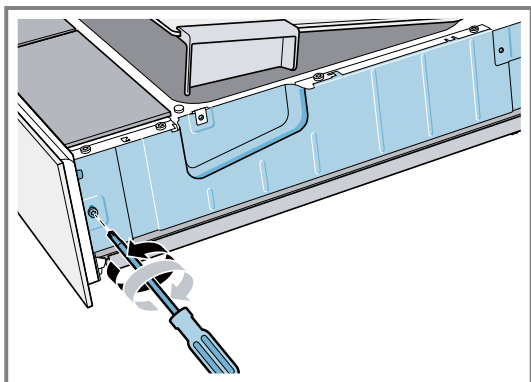
1. Trekk ut skuffen, åpne glasslokket.
2. Løsne låseskruen med det medfølgende demontingsverktøyet, ta vare på verktøyet og fjern en skrue på dekorplaten.



3. Fjern kledningsplaten.



4. Løsne skruen på siden av frontdekselet uten å skru den helt ut. Juster frontdekselet oppover eller nedover.



Maksimalt kalibreringsområde er mellom -2 og +1 mm.

5. Trekk til skruene og sett på kledningsplaten igjen.

Pode encontrar informações e explicações adicionais online.
Leia o código QR que figura na página de título.



Índice

MANUAL DO UTILIZADOR

1	Segurança	88	11	Regulações base	97
2	Evitar os danos materiais	89	12	Home Connect	98
3	Proteção do meio ambiente e poupança	90	13	Limpeza e manutenção	100
4	Familiarização	90	14	Eliminar falhas	102
5	Modos de funcionamento	92	15	Eliminação	105
6	Acessórios	93	16	Assistência Técnica	105
7	Antes da primeira utilização	94	17	Informações sobre software livre e open source	105
8	Operação base	94	18	Declaração de conformidade	106
9	Programas	96	19	Como obter bons resultados	106
10	Fecho de segurança para crianças	97	20	INSTRUÇÕES DE MONTAGEM	113
			20.2	Montagem segura	113

1 Segurança

Respeite as seguintes indicações de segurança.

1.1 Indicações gerais

- Leia atentamente este manual.
- Guarde estas instruções e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.
- Se detetar danos de transporte, não ligue o aparelho.

1.2 Utilização correta

Utilize o aparelho apenas:

- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos.

1.3 Limitação do grupo de utilizadores

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, se forem devidamente supervisionadas ou instruídas na utilização com segurança do aparelho e tiverem compreendido os perigos daí resultantes.

As crianças não podem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham uma idade igual ou superior a 15 anos e se encontrem sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

1.4 Utilização segura

AVISO – Risco de queimaduras!

O acessório ou recipiente fica muito quente durante o funcionamento.

- ▶ Use sempre luvas de cozinha para retirar acessórios ou recipientes quentes do aparelho.

Durante o funcionamento, o aparelho fica quente.

- ▶ Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.

AVISO – Risco de escaldadura!

As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho.

- ▶ Nunca toque nas peças quentes.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

A superfície da tampa pode ficar muito quente durante o funcionamento.

- ▶ Utilizar sempre a pega para abrir.

Ao abrir a tampa de vidro pode sair vapor quente. O vapor pode ser invisível devido à sua temperatura.

- ▶ Afastar-se o suficiente ao abrir a tampa de vidro.
 - ▶ Abrir a tampa de vidro com cuidado.
 - ▶ Manter as crianças afastadas do aparelho.
- A água no interior quente do aparelho pode transformar-se em vapor de água quente.
- ▶ Nunca deite água no interior do aparelho quente.

Depois de desligar o aparelho, a água que se encontra no recipiente de evaporação continua quente.

- ▶ Nunca esvazie o recipiente de evaporação imediatamente após desligar o aparelho.
- ▶ Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.

⚠ **AVISO – Risco de incêndio!**

Vapores de líquidos inflamáveis podem inflamar-se no interior do aparelho devido às superfícies quentes e causar uma deflagração. A tampa pode sair disparada devido a uma falha de funcionamento do mecanismo de bloqueio. Podem sair vapores quentes e chamas.

- ▶ Não encha o depósito de água com líquidos inflamáveis (p. ex., bebidas alcoólicas).
- ▶ Encha o depósito de água exclusivamente com água ou com a solução anticalcário por nós recomendada.

O interior do aparelho fica muito quente, materiais combustíveis podem inflamar-se.

- ▶ Nunca guarde objetos combustíveis ou recipientes de plástico dentro do aparelho.

⚠ **AVISO – Risco de choque elétrico!**

Reparações indevidas podem ser perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Não utilize cabos de extensão ou tomadas múltiplas.
- ▶ Durante a utilização, certifique-se de que a ficha está completamente introduzida na tomada e corretamente ligada.

É perigoso se o cabo elétrico tiver um isolamento danificado.

- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com componentes do aparelho quentes ou com fontes de calor.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com pontas afiadas ou arestas vivas.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico seja dobrado, esmagado ou modificado.

A infiltração de humidade pode provocar um choque elétrico.

- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

⚠ **AVISO – Perigo: magnetismo!**

No painel de comandos ou nos comandos estão aplicados ímanes permanentes. Estes podem afetar implantes eletrónicos, p. ex., pacemakers ou bombas de insulina.

- ▶ Os portadores de implantes eletrónicos devem manter uma distância mínima de 10 cm em relação ao painel de comandos.

⚠ **AVISO – Risco de asfixia!**

As crianças podem colocar o material de embalagem sobre a cabeça ou enrolar-se no mesmo e sufocar.

- ▶ Manter o material de embalagem fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com o material de embalagem.

As crianças podem inalar ou engolir peças pequenas e sufocar.

- ▶ Manter as peças pequenas fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com peças pequenas.

⚠ **AVISO – Risco de ferimentos!**

Considerando que isto pode riscar a superfície de vidro e, por conseguinte, provocar a sua rutura:

- ▶ Não utilizar produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a tampa de vidro da gaveta a vapor.

2 Evitar os danos materiais

Utilizar apenas recipientes resistentes ao calor e ao vapor.

ATENÇÃO

Se a solução anticalcário entrar em contacto com o painel de comandos ou outras superfícies sensíveis, ficarão danificados.

- ▶ Remover de imediato a solução anticalcário com água.

Água quente no depósito de água pode danificar o sistema de vapor.

- ▶ Encher o depósito de água exclusivamente com água fria.

A presença prolongada de humidade no interior do aparelho provoca corrosão.

- ▶ Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado.

- ▶ Não guarde alimentos no interior do aparelho.

Uma manutenção incorreta pode provocar corrosão dentro do aparelho.

- ▶ Ter em atenção as indicações de manutenção e de limpeza.

- ▶ Depois de o aparelho arrefecer, remova a sujidade do interior do aparelho.

Uma acumulação de calor danifica o aparelho.

- ▶ Nunca coloque acessórios, película, papel vegetal ou recipientes sobre a base do forno.

- ▶ Nunca forre a base do forno com qualquer tipo de película.
- ▶ Mantenha a base do forno e o recipiente de vaporização livres.

- ▶ Coloque a loiça sempre num recipiente perfurado.

A falta de atenção durante a utilização pode danificar o aparelho.

- ▶ Abrir e fechar lentamente a tampa de vidro.

- ▶ Não colocar objetos sobre a tampa de vidro.

- ▶ Não utilizar o aparelho como superfície de trabalho ou para pousar objetos.

- ▶ Não deixar cair objectos sobre a tampa de vidro.

- ▶ Retirar a gaveta por completo durante a utilização.

- ▶ Fechar por completo a gaveta após a utilização.

Um peso excessivo ou um manuseamento inadequado pode danificar o aparelho.

- ▶ Não se apoiar no aparelho nem se pendurar dele.

- ▶ Não deslocar o aparelho com a tampa do depósito de água aberta.

- ▶ Não forçar para virar a tampa do depósito de água para a direita.

- ▶ Montar e fixar o aparelho no móvel antes da utilização.

- ▶ Fixar o móvel à parede antes da utilização.

3 Proteção do meio ambiente e poupança

3.1 Eliminação da embalagem

Os materiais de embalagem são ecológicos e reutilizáveis.

- ▶ Separar os componentes e eliminá-los de acordo com o tipo de material.

3.2 Poupar energia

Se respeitar estas indicações, o seu aparelho irá consumir menos energia.

Pré-aquecer o aparelho apenas se a receita ou as recomendações de regulação → *Página 106* o determinarem.

- ✓ Ao não pré-aquecer o aparelho, poupa até 20% de energia.

Abrir a porta do aparelho o menos possível durante o funcionamento.

Se for absolutamente necessário abrir a tampa durante o funcionamento, faça-o no máximo duas vezes e reduza ao mínimo o tempo de abertura.

- ✓ A temperatura no interior do aparelho é mantida, não é necessário reaquecer o aparelho.

Distribuir uniformemente os recipientes para cozinhar.

- ✓ Para garantir uma boa distribuição do calor.

Nota: De acordo com a conceção ecológica UE, Diretiva 2023/826, o presente aparelho encontra-se num estado diferente quando está desligado. Este é designado em seguida como modo de baixo consumo energético. Mesmo quando a função principal não está ativa, o aparelho necessita de energia para:

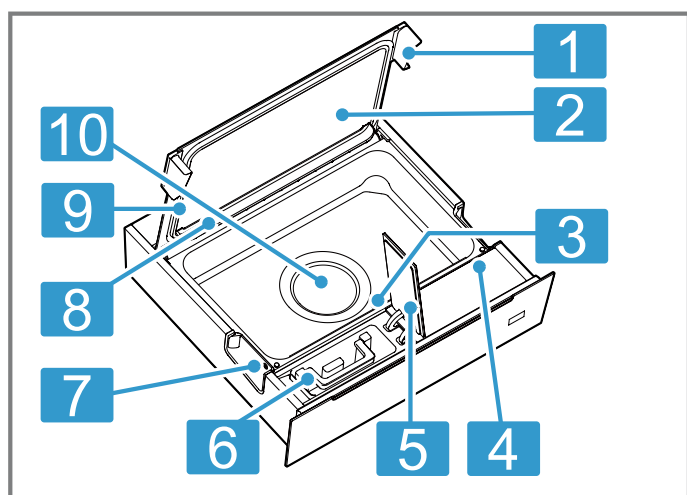
- deteção de acionamento dos comandos touch
- monitorização da abertura de porta
- processamento da hora (sem indicação)

Por definição, não existe nem um modo de "Desligado", nem um "modo de espera", pelo que é utilizada a designação Modo de baixo consumo energético. Para a medição do modo de baixo consumo energético deve utilizar-se a norma EN IEC 60350-1:2023.

4 Familiarização

4.1 Aparelho

Aqui encontra uma vista geral dos componentes do seu aparelho.

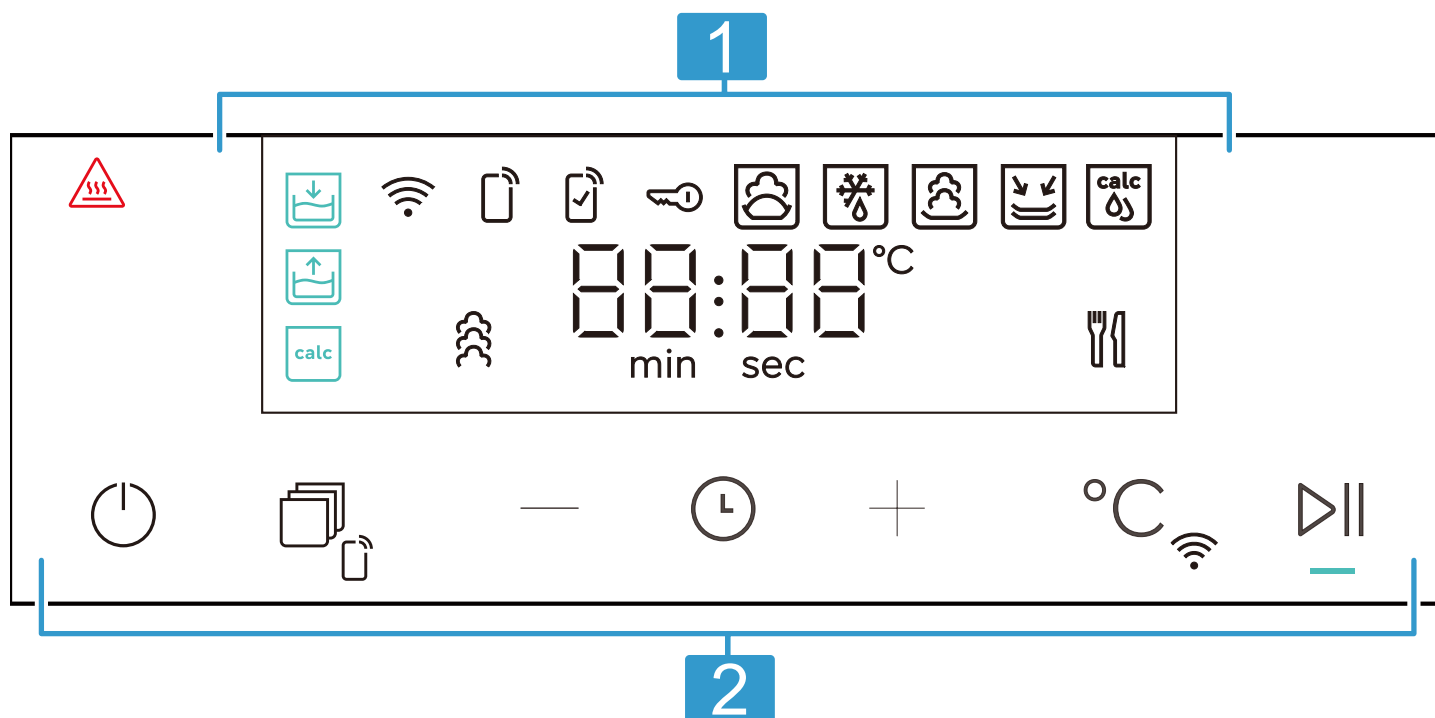


- | | |
|----|----------------------------|
| 1 | Pega na tampa |
| 2 | Tampa de vidro |
| 3 | Sensor de temperatura |
| 4 | Painel de comandos |
| 5 | Tampa do depósito |
| 6 | Pega do depósito de água |
| 7 | Bloqueio da tampa de vidro |
| 8 | Calha de condensação |
| 9 | Vedante |
| 10 | Recipiente de vaporização |

4.2 Painéis de comandos

O painel de comandos permite regular todas as funções do seu aparelho e obter informações sobre o estado de operação.

Consoante o tipo de aparelho, poderão divergir alguns detalhes da figura, p. ex., a cor e a forma.












1 Visor
No visor são apresentados os valores de regulação atuais, as opções possíveis ou textos informativos.
→ "Visor", Página 91

2 Campos táteis
As teclas permitem-lhe regular diretamente diversas funções.
→ "Teclas", Página 92

Símbolo	Indicações
⚠	Aviso de proteção contra queimaduras (acende-se quando a temperatura no interior do aparelho é ≥ 60 °C)
📄	Encher/trocar o depósito de água
📄	Esvaziar o depósito de água
calc	Lembrete para descalcificar
📶	Símbolo aceso: Wi-Fi está ativado e ligado à rede doméstica. Símbolo pisca: a configuração da rede está a ser executada.
🔔	Ativar o início remoto





4.3 Visor




Encontra aqui uma breve descrição das várias informações afixadas.

Símbolo	Indicações
	Um modo ou um programa iniciado através da aplicação Home Connect, que não pode ser regulado diretamente no aparelho, está atualmente em execução.
	Ativar o fecho de segurança para crianças
	Deixar levedar a massa
	Descongelar
	Regenerar
	Desinfetar
	Descalcificar
	Cozinhar a vapor
	Programas

4.4 Teclas

As teclas permitem-lhe selecionar diretamente diversas funções.

Símbolo	Indicações
	Ligar ou desligar o aparelho. → "Operação base", Página 94
	Pressão breve para selecionar o programa.
	Pressão longa para ativar/desativar o início remoto.
—	Reduzir os valores de regulação.
	Regule o tempo de duração.

Símbolo	Indicações
	Para aceder às regulações base, com o aparelho desligado, mantenha premido durante aprox. 3 segundos.
+	Aumentar valor de regulação.
	Pressão breve para selecionar a temperatura. → "Operação base", Página 94
	Pressão longa para iniciar o assistente Home Connect. → "Home Connect", Página 98
	Iniciar ou colocar o funcionamento em pausa.


4.5 Controlo de aquecimento

Enquanto o aparelho estiver a aquecer, é apresentada uma indicação de aquecimento.

Se, durante o processo de aquecimento do aparelho, a temperatura ainda se encontrar abaixo da temperatura de aquecimento regulada, a indicação - - - - pisca. Quando a temperatura alcança a temperatura de aquecimento, o visor termina a indicação de aquecimento e começa a contagem decrescente do tempo.

4.6 Modo de baixo consumo energético

Se o aparelho não for utilizado antes do início do funcionamento, se não voltar a ser utilizado depois do funcionamento ou se não se abrir ou se fechar a porta da gaveta dentro de 13 minutos, o aparelho passa automaticamente para o modo de espera e o visor permanece escuro.





Nota: Se o aparelho estiver ligado ao Wi-Fi, apenas se acende .


5 Modos de funcionamento

Aqui obtém uma visão geral dos modos de funcionamento e funções principais do seu aparelho.

5.1 Modos de aquecimento a vapor



Aqui encontra uma visão geral dos modos de aquecimento a vapor.

Símbolo	Nome	Utilização
	Cozinhar a vapor	O vapor de água quente envolve os alimentos e impede que os seus nutrientes se percam. Este método de preparação mantém a forma, a cor e o aroma típico dos alimentos.
	Regenerar	Aquecer pratos já cozinhados de forma delicada.
	Deixar levedar a massa	A massa lêveda leveda nitidamente mais depressa do que à temperatura ambiente e não fica ressequida – ideal para a fermentação individual.
	Descongelar	Descongelar alimentos congelados ou ultracongelados.

Símbolo	Nome	Utilização
	Desinfetar	As temperaturas elevadas prolongadas podem eliminar a maioria das bactérias presentes nos recipientes para cozinhar.

5.2 Outras funções

Aqui encontra uma vista geral de outras funções do seu aparelho.

Símbolo	Nome	Utilização
	Descalcificar	Para que o seu aparelho se mantenha em boas condições de funcionamento, deverá descalcificá-lo com regularidade. → "Descalcificar", Página 102
	Programas	O aparelho propõe uma escolha de 10 pratos. → "Programas", Página 96

Home Connect

Consoante o tipo de aparelho, com a aplicação Home Connect tem à disposição funções adicionais ou

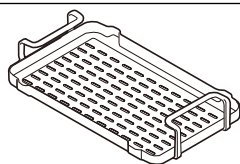
mais abrangentes para o seu aparelho. Pode encontrar informações sobre o assunto na aplicação.
→ "Home Connect", Página 98

6 Acessórios

Utilize acessórios originais. Estes foram especialmente concebidos para o seu aparelho.

Acessórios

Acessório para cozinhar a vapor



Utilização

- Os alimentos podem ser colocados diretamente no acessório para cozinhar a vapor.
- Colocar um recipiente adequado para cozinhar com vapor no acessório para cozinhar a vapor.

6.1 Indicações referentes aos acessórios

Acessório para cozinhar a vapor

O acessório para cozinhar a vapor de plástico, garante uma temperatura de superfície uniforme. O vapor sobe através dos orifícios para o acessório de cozinhar a vapor e envolve os alimentos. O centro do acessório para cozinhar a vapor está fechado. A água a ferver mantém-se afastada do alimento a cozinhar em cima. São evitadas queimaduras causadas por pingos de água. As ranhuras longitudinais servem para recolher a água de condensação. Retirar a água de condensação acumulada após a utilização.
→ "Esponja de limpeza", Página 100

Retirar o acessório para cozinhar a vapor para fora do interior do aparelho

⚠ AVISO – Risco de escaldadura!

A superfície da tampa pode ficar muito quente durante o funcionamento.

- Utilizar sempre a pega para abrir.

Ao abrir a tampa de vidro pode sair vapor quente. O vapor pode ser invisível devido à sua temperatura.

- Afastar-se o suficiente ao abrir a tampa de vidro.
- Abriu a tampa de vidro com cuidado.
- Manter as crianças afastadas do aparelho.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

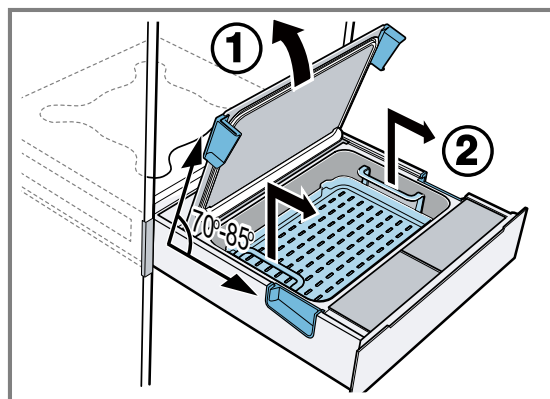
O acessório ou recipiente fica muito quente durante o funcionamento.

- Use sempre luvas de cozinha para retirar acessórios ou recipientes quentes do aparelho.

Requisito: O aparelho está completamente aberto.

→ "Abrir a gaveta", Página 94

- Pressione as pegas cuidadosamente para cima de ambos os lados da tampa de vidro até que se mantenha aberta. ①
- Segure as pegas do acessório para cozinhar a vapor e retire o acessório para cozinhar a vapor. ②



7 Antes da primeira utilização

Prepare o aparelho para a utilização.

7.1 Ajustar a dureza da água

Requisito: Antes de ajustar a dureza da água, informe-se junto do seu fornecedor de água acerca da dureza da água da sua rede pública. Se não for utilizada água da rede pública, p. ex., água engarrafada ou proveniente de um sistema de filtragem da água, regular o grau de dureza da água em conformidade.

- ▶ Para regular a dureza da água, premir prolongadamente ☺.

→ "Regulações base", Página 97

Nota: Se a sua água potável estiver no intervalo da dureza da água 3 ou 4, recomendamos que utilize água descalcificada.

Regular o grau de dureza da água se Ca^{2+} aparecer no visor.

7.2 Regular a altitude

- ▶ Para regular a altitude em função do local de instalação, premir prolongadamente ☺.

→ "Regulações base", Página 97

Nota: Intervalo de altitudes regulado de fábrica: 0–300 m.

7.3 Limpar e aquecer o aparelho antes da primeira utilização

Requisito: Não há objetos no interior do aparelho.

1. Prima o painel dianteiro do aparelho.
- ✓ O aparelho salta automaticamente para fora. Puxar de lado ou no fundo do painel dianteiro, de modo a abrir o aparelho até à posição central ou por completo.
2. Limpe o aparelho com um pano húmido e um produto de limpeza neutro, como detergente da loiça e água.
3. Encher o depósito de água.
→ "Encher o depósito de água", Página 95
Nota: limpar sempre bem o depósito de água antes da primeira utilização.
4. Prima ☺.
5. Efetue as seguintes regulações:

Tipo de aquecimento	Cozinhar a vapor ☒
Temperatura	100 °C
Tempo de duração	1 hora

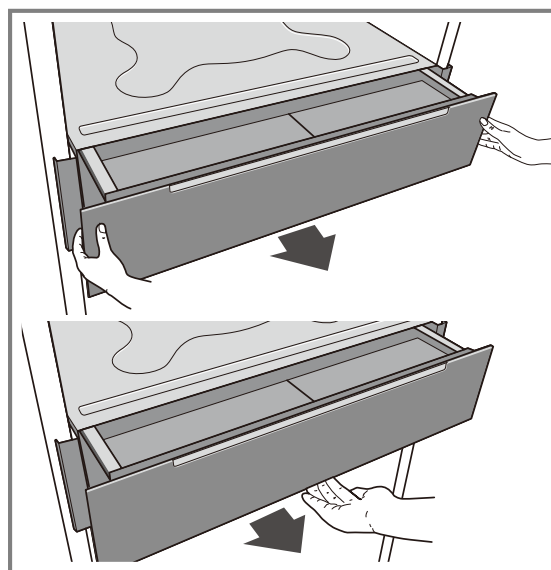
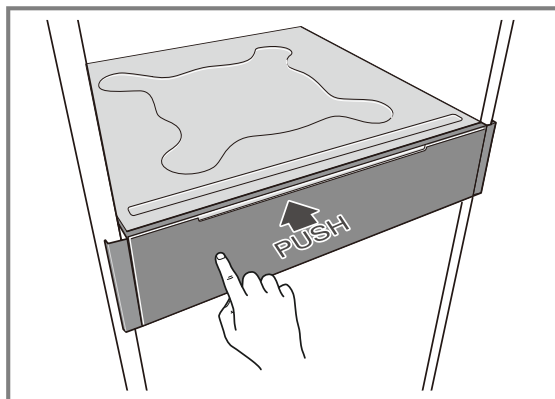
→ "Operação base", Página 94

6. Para iniciar o funcionamento, prima ▶.
7. Depois do final do programa, deixar arrefecer o aparelho e secar bem o interior do aparelho.
8. Assim que o aparelho tiver arrefecido, limpar todas as superfícies do interior do aparelho com um detergente e um pano húmido, e esvaziar o depósito de água.

8 Operação base

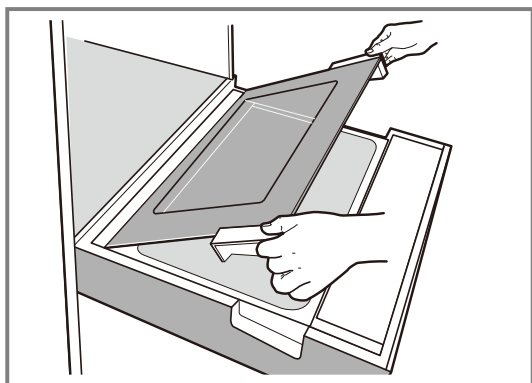
8.1 Abrir a gaveta

- ▶ Prima o painel dianteiro do aparelho.
- ✓ O aparelho salta automaticamente para fora. Puxar de lado ou no fundo do painel dianteiro, de modo a abrir o aparelho até à posição central ou por completo.



8.2 Abrir a tampa da gaveta

- ▶ Pressionar levemente para cima as pegas de ambos os lados da tampa de vidro até que esta esteja completamente aberta.



8.3 Fechar a tampa da gaveta

1. Agarrar levemente nas pegas de ambos os lados e pressionar lentamente para baixo até que a tampa de vidro esteja completamente fechada.
2. Para garantir que a tampa está corretamente encaixada, pressionar a parte superior das pegas.

Nota: Quando alcançar a posição de fecho final, irá sentir um ligeira resistência.

8.4 Ligar e desligar a alimentação elétrica

- ▶ Prima

8.5 Iniciar ou colocar o funcionamento em pausa

1. Prima para iniciar o aparelho ou para o pausar durante o funcionamento.
2. O funcionamento é pausado se o aparelho for aberto para lá da posição central enquanto estiver a funcionar. Feche o aparelho para retomar a cozedura.

8.6 Encher o depósito de água

Encha o depósito de água antes de cada utilização e se o visor apresentar enquanto o aparelho estiver a funcionar.

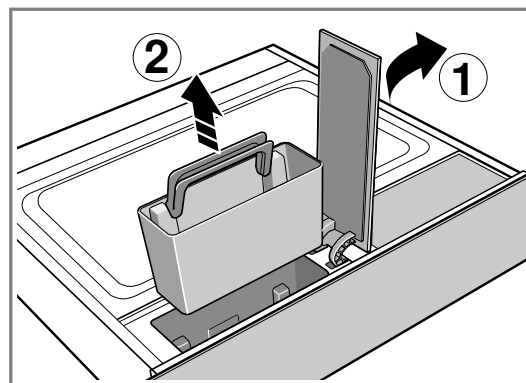
ATENÇÃO

A utilização de líquidos inadequados pode dar origem a danos no aparelho.

- ▶ Não utilizar água da rede pública clorada (> 40 mg/l) ou outros líquidos.
- ▶ Recomendamos a utilização de água purificada, mas também água fria, água da rede pública fresca ou água descalcificada.
- ▶ O aparelho deve ser descalcificado regularmente com um produto anticalcário, conforme indicado.

1. Extrair a gaveta.

2. Rebater a cobertura do depósito de água do lado esquerdo do painel dianteiro



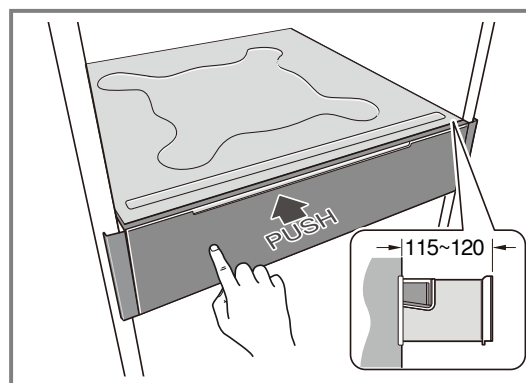
3. Agarrar a pega do depósito de água e retirar o depósito de água do respetivo compartimento .
 4. Encher o depósito de água com água fria.
 5. Voltar a colocar o depósito de água cheio no respetivo compartimento.
 6. Fechar a tampa do depósito de água.
- ✓ O depósito de água está cheio e agora é possível por o aparelho em serviço.

Nota: Enquanto o aparelho apenas for puxado para fora até à posição central, continuará a funcionar.

8.7 Atestar o depósito da água

Se o depósito de água ficar vazio durante o funcionamento, este é interrompido.

1. Pressionar levemente no painel dianteiro da gaveta a vapor e extraí-lo lentamente.



Uma resistência ligeira indica que a gaveta alcançou a posição central.


2. Abrir a tampa do depósito de água.
3. Retirar o depósito de água e enchê-lo com água. Durante o reenchimento, o recipiente de vaporização pode continuar a funcionar sem interrupção.
4. Colocar o depósito de água cheio no respetivo compartimento.
5. Fechar a gaveta a vapor.

Nota: É possível extrair a gaveta até à posição média. A tampa do depósito de água fica, então, completamente visível de cima.

A distância de extração é de aprox. 115–120 mm.

8.8 Regular o tipo de aquecimento e a temperatura

1. Prima

2. Prima  para seleccionar o tipo de aquecimento.
3. Prima °C para alterar a temperatura conforme necessário.
- ✓ A indicação da temperatura acende-se.
4. Para alterar a temperatura, prima + ou -.
- ✓ A temperatura indicada no visor muda.
5. Para iniciar o funcionamento, prima ▶.
6. Insira a gaveta até ao batente.
- ✓ A indicação de funcionamento acende-se e o aparelho começa a aquecer.

8.9 Alterar o tempo de duração

1. Premir ⏸.
- ✓ No ecrã é indicado o tempo de duração, p. ex., 20 minutos 00 segundos.
2. Para alterar o tempo de duração, premir + ou -.
- ✓ Os minutos apresentados no visor mudam.

9 Programas

Os programas permitem-lhe preparar alimentos com toda a facilidade. O programa encarrega-se de realizar a regulação ideal.

9.1 Indicações de preparação para refeições

Tenha atenção ao seguinte quando cozinha:

Uma vez terminado o aquecimento, começa a contagem decrescente do tempo de cozedura.

O tempo de aquecimento depende da quantidade dos alimentos. Um maior peso prolonga o tempo de aquecimento.

O tempo de cozedura pode variar em função da quantidade e da qualidade dos ingredientes.

Para obter um resultado de cozedura uniforme, utilizar sempre pedaços do mesmo tamanho.

Não exceder o peso máximo de 3 kg.

Respeitar as indicações referentes aos acessórios.

Utilizar apenas recipientes com a altura adequada para poder fechar completamente a tampa.

9.4 Vista geral das refeições

No seu aparelho, pode ver os diversos programas à sua disposição. A seleção de refeições depende das características do seu aparelho.

Programa	Alimento	Observação
PD1	Filete de peixe	Utilizar filetes de peixe com o mesmo peso e a mesma espessura.
PD2	legumes frescos em pedaços, fatias, pedaços	Se os legumes forem mais grossos, pode ser necessário um tempo de cozedura maior. Por exemplo: cenouras, alho francês, pimentos, brócolos
PD3	legumes inteiros	Se os legumes forem muito grossos, pode ser necessário um tempo de cozedura maior. Por exemplo: cenouras, milho, rábano.
PD4	Espargos brancos	Utilizar espargos com a mesma espessura.

8.10 Após cada funcionamento a vapor

⚠ AVISO – Risco de escaldadela!


Ao abrir a tampa de vidro pode sair vapor quente. O vapor pode ser invisível devido à sua temperatura.

- ▶ Afastar-se o suficiente ao abrir a tampa de vidro.
- ▶ Abrir a tampa de vidro com cuidado.
- ▶ Manter as crianças afastadas do aparelho.

Notas

- Após cada utilização, permanecem humidade e sujidade no interior do aparelho. Assim, depois de cada utilização, retirar a água presente na câmara e no reservatório do evaporador com um pano seco ou papel absorvente. Além disso, esvaziar o depósito de água após cada utilização.
- Uma vez terminado o processo, recomenda-se deixar a tampa ligeiramente aberta para facilitar a secagem e evitar fechá-la imediatamente depois de retirar os alimentos.

9.2 Regular um programa

1. Premir a tecla .
- ✓ O programa automático está seleccionado. O número do programa é apresentado no visor.
2. Para mudar o programa de receitas, tocar em - / +.
3. Premir ▶
- ✓ Quando se fecha a gaveta, o aparelho começa a funcionar. Uma vez terminado o pré-aquecimento, o tempo de cozedura aparece no visor.

9.3 Arroz, cereais e leguminosas

Pese os ingredientes e adicione a quantidade correta de água.

- Arroz: 1:1,5
- Cereais: 1:1,5
- Leguminosas: 1:2


Programa	Alimento	Observação
P05	Batatas cozidas, em quartos	Utilizar batatas de tamanho médio.
P06	Batatas cozidas com pele, inteiras	Utilizar batatas de tamanho médio.
P07	Arroz e pratos de arroz	Se o arroz continuar demasiado duro após a cozedura, aumentar o tempo de cozedura da próxima vez.
P08	Bolinhos de batata e bolinhos de batata escalfados	Os bolinhos de massa lêveda crescem durante a cozedura. Respeitar o tamanho indicado para não se agarrarem à tampa. Recomenda-se um diâmetro de aprox. 5–6 cm.
P09	Cereais e pseudocereais	Se os cereais continuarem demasiado duros após a cozedura, aumentar o tempo de cozedura da próxima vez. Por exemplo: bulgur, quinoa.
P10	Leguminosas	Se as leguminosas continuarem demasiado duras após a cozedura, aumentar o tempo de cozedura da próxima vez. Por exemplo: lentilhas, grão-de-bico.

Nota: Mais programas podem ser selecionados através da aplicação Home Connect.

10 Fecho de segurança para crianças

Bloqueie o seu aparelho para que as crianças não o ativem por descuido ou alterem as regulações.

Nota: O fecho de segurança para crianças só pode ser ativado através de um dispositivo móvel (p. ex., um telemóvel).


O símbolo  acende-se com o fecho de segurança para crianças ativo.

10.1 Ativar o fecho de segurança para crianças

- ▶ O software de aplicação é necessário para ativar o fecho de segurança para crianças.

10.2 Desativar o fecho de segurança para crianças

Requisito: O fecho de segurança para crianças está ativo.

- ▶ Mantenha pressionadas as teclas – e + em simultâneo durante pelo menos 3 segundos. O símbolo do fecho de segurança para crianças  apaga-se.
- ✓ O fecho de segurança para crianças está desativado.

11 Regulações base

Pode ajustar as regulações base do seu aparelho às suas necessidades.

11.1 Vista geral das regulações base

Encontra aqui uma vista geral das regulações base.

Visor	Regulações base	Valores de regulação
c1	Dureza da água	00 = muito macia 01 = macia 02 = média 03 = dura 04 = muito dura ¹
c2	Altura acima do nível do mar	00 = 0-300 m ¹ 01 = 300-600 m

¹ Definições de fábrica

Visor	Regulações base	Valores de regulação
		02 = 600 - 900 m 03 = 900 - 1200 m 04 = 1200 - 1500 m 05 = 1500 - 1800 m 06 = 1800 - 2100 m
c3	Reponha as definições de fábrica	00 = Não ¹ 01 = Sim
c4	Início remoto	00 = desativado 01 = Início remoto manual ¹ 02 = Início remoto permanente
c5	Duração do sinal	00 = muito curta 01 = curta 02 = média ¹ 03 = longa
c6	Tempo excedido	01 = 3 s ¹ 02 = 6 s 03 = 10 s
c7	Som das teclas	00 = desligado 01 = ligado ¹
c8	Luminosidade do visor	01 = escuro 02 = média ¹ 03 = claro
c9	Fecho de segurança para crianças	00 = não disponível 01 = disponível ¹
cA	Tempo de funcionamento posterior da ventoinha de arrefecimento	01 = curto 02 = recomendado ¹ 03 = longo 04 = muito longo
cb	Wi-Fi	00 = desligado ¹ 01 = ligado

11.2 Alterar as regulações base

Requisito: O aparelho tem de estar desligado.

- Mantenha ☺ premido.
- ✓ O visor apresenta a primeira regulação base, p. ex., c 0 0 0.
- Para mudar para a seguinte regulação base, premir brevemente ☺.

- Para alterar o valor de regulação, premir +.
- Para guardar as regulações base e sair, manter premido ☺.

Dica: As regulações base podem voltar a ser alteradas em qualquer momento.

Nota: Após uma falha de energia, as alterações que efetuou às regulações base mantêm-se.

12 Home Connect

Este aparelho pode ser ligado em rede. Ligue o seu aparelho a um aparelho móvel, de modo a operar as funções através da aplicação Home Connect, a ajustar as regulações base ou para monitorar o estado de operação atual.

Os serviços Home Connect não se encontram disponíveis em todos os países. A disponibilidade da função Home Connect depende da disponibilidade dos serviços Home Connect no seu país. Para mais informações, visite: www.home-connect.com.

A aplicação Home Connect irá guiá-lo durante todo o processo de registo. Siga as instruções e tenha em atenção as indicações apresentadas na aplicação Home Connect.

Notas

- Respeite as indicações de segurança do presente manual do utilizador e certifique-se de que elas são respeitadas quando o aparelho é operado através da aplicação Home Connect.
→ "Segurança", Página 88
- A operação no aparelho tem sempre prioridade. Neste período de tempo, não é possível operar o aparelho através da aplicação Home Connect.
- No estado de vigília em rede, o aparelho necessita de, no máx., 2 W.

¹ Definições de fábrica

12.1 Configurar Home Connect

Requisitos

- O aparelho está ligado à rede elétrica e ligado.
- Tem um dispositivo móvel com uma versão atual do sistema operativo iOS ou Android, p. ex., um smartphone.
- O dispositivo móvel encontra-se próximo do aparelho.
- O dispositivo móvel e o aparelho estão dentro do alcance do sinal de Wi-Fi da sua rede doméstica.

1. Faça a leitura do seguinte código QR.



Através do código QR pode instalar a aplicação Home Connect e ligar o seu aparelho.

2. Seguir as instruções da aplicação Home Connect.

12.2 Regulações Home Connect

Nas regulações base do seu aparelho pode adaptar as regulações e configurações de rede para Home Connect. As regulações apresentadas no visor dependem de o Home Connect estar instalado e de o aparelho estar ligado à rede doméstica.

Regulação base	Possíveis regulações	Explicação
Assistente Home Connect	Iniciar	O aparelho está ligado. Mantenha °C premido durante aprox. 3 segundos, Wi-Fi pisca, inicie o emparelhamento.
Repor a rede	Iniciar	Home Connect está configurado. O aparelho está ligado. 1. Mantenha °C premido durante 3 segundos; o aparelho passa para o modo de emparelhamento Home Connect e Wi-Fi pisca no visor. 2. Solte a tecla e volte a manter °C premido durante 3 segundos para iniciar a reposição da rede.
c 4 – Início remoto	Wi-Fi – Desativado Wi-Fi 1 – Início remoto manual Wi-Fi 2 – Início remoto permanente	Com o início remoto desativado só pode apresentar o estado operacional do aparelho na aplicação. Se mudar de Desativado ou Início remoto permanente para Início remoto manual, terá de ativar de cada vez o início remoto. Pode extrair a gaveta (aprox. 15 cm) nos 15 minutos a seguir à ativação do início remoto ou o fim de um funcionamento. Isso não faz com que o início remoto seja desativado. Passados os 15 minutos, o início remoto é desativado ao abrir gaveta (aprox. 15 cm). Com início remoto permanente, pode a qualquer momento iniciar e operar o aparelho remotamente. Se operar o aparelho frequentemente de forma remota, faz sentido ajustar o início remoto para permanente. → "Regulações base", Página 97
c b – Wi-Fi	Wi-Fi 1 – Ligado Wi-Fi 2 – Desligado	Com Wi-Fi pode desligar a ligação à rede do seu aparelho. Uma vez estabelecida a ligação com sucesso, pode desativar o Wi-Fi sem perder as suas definições de rede guardadas. Assim que voltar a ativar o Wi-Fi, o aparelho conecta-se automaticamente. → "Regulações base", Página 97 Nota: No estado de vigília em rede, o aparelho necessita, no máximo, de 2 W.

12.3 Utilização do aparelho através da aplicação Home Connect

O aparelho pode ser configurado e iniciado à distância através da aplicação Home Connect.

Requisitos

- O aparelho está ligado.
- O aparelho está ligado à rede doméstica e à aplicação Home Connect.
- Para poder operar o aparelho através da aplicação, primeiro deve selecionar, em Início remoto c 4 das re-

gulações base, a opção Wi-Fi 1 Início remoto manual ou Wi-Fi 2 Início remoto permanente.

→ "Regulações base", Página 97

1. Para ativar o início remoto, prima Wi-Fi 1 e mantenha premido no mínimo durante 3 segundos.
2. Efetue uma regulação na aplicação e envie para o aparelho.

12.4 Atualização do software

Com a função Atualização do software, o software do seu aparelho é atualizado, p. ex., para otimização, reso-

lução de erros, para atualizações de segurança relevantes, bem como para funções e serviços adicionais. Para isso, tem de estar registado como utilizador do Home Connect, ter a aplicação instalada no seu dispositivo móvel e estar ligado ao servidor Home Connect. Assim que estiver disponível uma atualização de software, será informado através da aplicação Home Connect e poderá iniciar a atualização do software através da aplicação. Após um download bem sucedido pode iniciar a instalação através da aplicação Home Connect, se estiver na sua rede doméstica WLAN (Wi-Fi). Após a instalação bem-sucedida recebe a informação da aplicação Home Connect.

A versão atual do software pode ser encontrada na aplicação Home Connect, nas informações do respetivo aparelho doméstico.

Notas

- A atualização do software consiste em dois passos.
 - No primeiro passo, o download.
 - No segundo passo, a instalação no seu aparelho.
- Durante o download, pode continuar a utilizar o seu aparelho. Dependendo das definições pessoais na aplicação, também é possível uma transferência automática da atualização de software.
- A instalação demora alguns minutos. Durante a instalação não pode utilizar o seu aparelho.
- No caso de uma atualização de segurança relevante, recomenda-se que execute a instalação tão rapidamente quanto possível.

12.5 Diagnóstico remoto

A Assistência técnica através do diagnóstico remoto pode aceder ao seu aparelho quando a contactar com es-

se pedido, quando o seu aparelho estiver ligado ao servidor Home Connect e o diagnóstico remoto estiver disponível no país onde o aparelho é usado.

Dica: Para mais informações e indicações a respeito da disponibilidade do serviço de diagnóstico remoto no seu país, visite a área de Ajuda e Assistência da página web local: www.home-connect.com.

12.6 Proteção de dados

Observe as indicações relativas à proteção de dados.

Com a primeira ligação do seu aparelho a uma rede doméstica ligada à internet, o seu aparelho transmite as seguintes categorias de dados ao servidor Home Connect (primeiro registo):

- Identificação inequívoca do aparelho (constituída pelos códigos do aparelho, bem como pelo endereço MAC do módulo de comunicação Wi-Fi instalado).
- Certificado de segurança do módulo de comunicação Wi-Fi (para proteção técnica da informação da ligação).
- A versão atual de software e hardware do seu eletrodoméstico.
- Estado de uma eventual reposição anterior para as definições de fábrica.

Este primeiro registo prepara a utilização das funcionalidades Home Connect e só é necessário no momento em que pretenda utilizar, pela primeira vez, as funcionalidades Home Connect.

Nota: Tenha em atenção que só é possível utilizar as funcionalidades Home Connect em conjunto com a aplicação Home Connect. É possível aceder às informações relativas à proteção de dados na aplicação Home Connect.

13 Limpeza e manutenção

13.1 Produtos de limpeza

Os produtos de limpeza adequados podem ser adquiridos junto da Assistência técnica ou na loja online.

ATENÇÃO

Os produtos de limpeza inadequados podem danificar a superfície do aparelho.

- ▶ Não utilizar detergentes agressivos ou abrasivos.
- ▶ Não utilize produtos de limpeza com elevado teor de álcool.
- ▶ Não utilize esfregões de palha-d'aço ou esponjas abrasivas.
- ▶ Apenas utilizar produtos limpa-vidros, produtos de limpeza de aço inoxidável e o raspador para vidros, se as instruções de limpeza os recomendarem para a peça em causa.
- ▶ Lave bem os panos de esponja, antes de os utilizar.

13.2 Esponja de limpeza

Utilize a esponja de limpeza absorvente apenas para limpar o interior do aparelho e para remover a água residual do recipiente de vaporização.

Lave bem a esponja de limpeza antes de a utilizar.

Pode comprar a esponja no Serviço de Assistência Técnica, no comércio especializado ou na Internet.

13.3 Limpar o aparelho

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

A penetração de humidade pode provocar choques elétricos.

- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

Requisito: O aparelho está desligado.

1. Limpe o aparelho com um pano húmido e um produto de limpeza neutro, como detergente da loiça e água.
2. Secar com um pano macio.

13.4 Limpar o painel de comandos

1. Limpe o painel de comandos com um pano húmido e um produto de limpeza neutro, como detergente da loiça e água.
 - ▶ Não utilize esfregões verdes abrasivos nem raspadores para vidros.
2. Secar com um pano macio.

13.5 Limpar placa de vidro

1. Limpe a placa de vidro com um produto limpa-vidros e um pano macio.
 - ▶ Não utilize esfregões verdes abrasivos nem raspadores para vidros.
2. Secar com um pano macio.

13.6 Limpe o depósito de água

Encher o depósito de água com água limpa antes de cada utilização. Esvaziar o depósito de água e limpá-lo após cada utilização.

13.8 Produtos de limpeza adequados

Utilize apenas produtos de limpeza adequados para as várias superfícies no seu aparelho.

Frente do aparelho

Superfície	Produtos de limpeza	Indicações
Vidro	Produto limpa-vidros	Secar a superfície após a limpeza com um pano macio.

Interior do aparelho

Superfície	Produtos de limpeza	Indicações
Interior do aparelho com recipiente de vaporização	Solução quente à base de detergente Água com vinagre	Para a limpeza com solução de água quente e detergente ou água e vinagre, utilize a esponja fornecida ou uma escova macia.
Acessórios	Solução quente à base de detergente Água com vinagre	Amaciar os acessórios em uma solução de água quente e detergente e limpar com uma escova ou esponja. Em alternativa, limpe os acessórios na máquina de lavar loiça. Pode acumular-se calcário na parte inferior dos acessórios. Se houver incrustações significativas de calcário, limpe os acessórios com uma solução de vinagre.
Depósito de água	Solução de lavagem	Não limpe o depósito de água na máquina de lavar loiça.
Alojamento do depósito		Secar após cada utilização do aparelho.
Sensor de temperatura		Ao limpar o interior do aparelho, deve proceder-se com cuidado para não exercer pressão sobre o sensor de temperatura.

Tampa do aparelho

Superfície	Produtos de limpeza	Indicações
Vidro da tampa do aparelho	Produto limpa-vidros	Secar a superfície após a limpeza com um pano macio.
Vedante da tampa	Solução quente à base de detergente	Limpe com um pano multiusos. Não retire nem limpe com produtos abrasivos. Não limpe com um raspador metálico ou com um raspador para vidros.

1. Abra o aparelho.
2. Rebater a tampa do depósito.
3. Retirar o depósito de água.
4. Esvazie o depósito de água, lave-o com um detergente da loiça e enxague-o bem com água limpa.
5. Seque todas as peças com um pano macio.
6. Deixar secar o depósito de água.
7. Inserir o depósito de água e desligar o aparelho.

13.7 Limpar o friso de condensação

- ▶ Absorva a água com um pano limpo ou papel de cozinha, ou deixe a tampa aberta para secar ao ar.

13.9 Descalcificar

Para que o seu aparelho se mantenha em boas condições de funcionamento, deverá descalcificá-lo com regularidade.

A frequência com que o aparelho tem de ser descalcificado depende da dureza da água utilizada. Quando só puderem ser realizados cinco ou menos ciclos de vapor, aparecerá uma indicação de descalcificação no visor do aparelho. Assim, é possível preparar atempadamente a descalcificação.

A descalcificação compreende vários passos. Todos os passos devem ser executados na íntegra. Só depois o aparelho estará novamente pronto para ser utilizado.

Ao todo, a descalcificação demora aprox. 32 minutos:

- Descalcificação: aprox. 30 minutos
- Ciclo de limpeza: 2 minutos

Preparar descalcificação

O tempo de atuação recomendado depende do produto anticalcário recomendado em cada caso. Outros produtos anticalcários podem danificar o aparelho. Para o programa de descalcificação deve ser utilizado exclusivamente o produto anticalcário recomendado por nós. Se a solução descalcificadora entrar em contacto com o painel de comandos ou outras superfícies sensíveis, poderá dar origem a danos. Remova de imediato a solução descalcificadora com água.

1. Preparação da solução descalcificadora

Volume da garrafa	Quantidade de produto anticalcário	Quantidade de água
250 ml	125 ml	250 ml
500 ml	60 ml	300 ml

2. Abrir o aparelho.
3. Retirar o depósito de água e atestar com a solução descalcificadora.
4. Inserir o depósito de água cheio com solução descalcificadora.
5. Fechar a porta.




Iniciar a descalcificação

ATENÇÃO

Se a solução anticalcário entrar em contacto com o painel de comandos ou outras superfícies sensíveis, ficarão danificados.

- ▶ Remover de imediato a solução anticalcário com água.

Requisito:

1. Premir  para selecionar a descalcificação.
 - ✓ Acende-se a indicação de descalcificação .
 - ✓ No visor surge o tempo de duração. Não pode alterar o tempo de duração da descalcificação.
2. Premir  para iniciar a descalcificação.
 - ✓ No visor é apresentada uma indicação relativamente aos preparativos necessários para a descalcificação.
 - ✓ Inicia a descalcificação. O tempo de duração começa a decrescer no visor.
 - ✓ Assim que a descalcificação tiver decorrido, soa um sinal.

Executar o processo de lavagem

1. Abrir o aparelho e retirar o depósito de água.
2. Lave bem o depósito de água e encha-o com água.
3. Inserir o depósito de água e fechar a porta do aparelho.
 - ✓ Inicie o enxaguamento. O tempo de duração começa a decrescer no visor.
 - ✓ Assim que o processo de lavagem chega ao fim, soa um sinal.
4. Esvazie o depósito de água e seque-o.
 - "Limpe o depósito de água", Página 101


Nota: Limpar o interior do aparelho antes e depois do processo de lavagem.

Descalcificação interrompida

Se a descalcificação for interrompida, deixa de poder regular qualquer funcionamento. Depois de voltar a ligar o aparelho, é necessário realizar um processo de lavagem para eliminar os restos de solução descalcificadora e para que o aparelho volte a estar pronto para ser utilizado.

ATENÇÃO

Se a solução anticalcário entrar em contacto com o painel de comandos ou outras superfícies sensíveis, ficarão danificados.

- ▶ Remover de imediato a solução anticalcário com água.
- ▶ Prima  para iniciar o processo de lavagem.
- ✓ No visor é apresentada uma indicação relativamente aos preparativos necessários para o enxaguamento.
- ✓ Inicia-se o processo de lavagem. O tempo de duração começa a decrescer no visor.
- ✓ Assim que o enxaguamento chega ao fim, soa um sinal.

14 Eliminar falhas

Pequenas anomalias no aparelho podem ser eliminadas pelo próprio utilizador. Antes de contactar a Assistência técnica, consulte as informações sobre a eliminação de anomalias. Isto permite evitar custos desnecessários.

Dica: Ligue o seu aparelho de forma permanente à aplicação Home Connect, de modo a receber automaticamente atualizações de software. Desse modo, são corrigidos erros, são realizados aperfeiçoamentos de desempenho e são instaladas novas funções.

AVISO – Risco de ferimentos!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.




- ▶ Se o aparelho estiver avariado, contacte a Assistência técnica.
→ "Assistência Técnica", Página 105

⚠ **AVISO – Risco de choque elétrico!**

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.

14.1 Falhas de funcionamento

Avaria	Causa e resolução de problemas
O aparelho não funciona.	<p>A ficha do cabo de alimentação não está inserida.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ligue o aparelho à corrente elétrica. <hr/> <p>Faltou a alimentação elétrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verifique se a iluminação ambiente ou outros aparelhos no mesmo espaço estão a funcionar. <hr/> <p>O fusível na caixa de fusíveis foi acionado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verifique o fusível na caixa de fusíveis.
Não é possível operar um aparelho ligado: no visor aparece 	<p>O fecho de segurança para crianças está ativo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Manter pressionados simultaneamente — / + durante 3 segundos até que  se apague.
Não é possível ligar o aparelho ou não aquece depois de se ligar	<p>A gaveta não foi empurrada para a posição correta</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Empurrar a gaveta para a sua posição. <hr/> <p>O modo de demonstração está ativado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Aceder às regulações nos 5 minutos depois de ligar o aparelho para sair do modo de demonstração. <p>→ "Vista geral das regulações base", Página 97</p>
No visor aparece a mensagem "EXXX".	<p>Falha de funcionamento</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Prima a tecla "on/off" e a mensagem E desaparece. ✓ O aparelho reiniciar-se-á automaticamente. 2. Se a mensagem for novamente apresentada, contacte o serviço de assistência técnica. Indicar-lhes a mensagem de erro exata.
O aparelho solicita que se retire o depósito de água.	<p>A alimentação elétrica foi interrompida ou o aparelho foi desligado durante o processo de descalcificação</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ao voltar a ligá-lo, o aparelho inicia automaticamente o programa de lavagem.
O símbolo de proteção contra queimaduras  pisca no visor.	<p>A temperatura atual no interior do aparelho é superior a 60 °C.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Isto não afeta o funcionamento do aparelho.
Apesar de o depósito de água estar cheio, a água do recipiente de vaporização esgotou-se.	<p>O depósito de água não está bem inserido.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Insira o depósito de água até que seja perceptível o seu encaixe. <hr/> <p>Nível da água muito baixo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Encha o depósito de água até à capacidade máxima. <hr/> <p>A mangueira de alimentação de água ou a bomba ao depósito de água está entupida.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Descalcifique o aparelho. 2. Verifique o intervalo de dureza da água regulado e adapte o intervalo de dureza da água regulado.
O aparelho solicita o enchimento do depósito de água, apesar do depósito de água ainda não estar vazio ou o aparelho não solicita o enchimento, apesar do depósito de água estar vazio.	<p>O depósito de água está sujo e os indicadores móveis do nível da água estão encravados.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Agite e limpe o depósito de água. 2. Se as peças encravadas não se soltarem, encomende um novo depósito de água junto do Serviço de Assistência Técnica. <hr/> <p>O depósito de água não está bem inserido.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Insira o depósito de água até que seja perceptível o seu encaixe. <hr/> <p>Nível da água muito baixo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Encha o depósito de água até à capacidade máxima. <hr/> <p>O sistema de deteção não está a funcionar.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Contacte o Serviço de Assistência Técnica. <hr/> <p>Proteção contra sobreaquecimento do gerador de vapor no interior do aparelho.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Abra a tampa de vidro e aguarde que o interior do aparelho arrefeça. Depois, volte a iniciar o funcionamento a vapor.

Avaria	Causa e resolução de problemas
Durante o funcionamento aparece "Encher água" ou o símbolo de reenchimento pisca no visor.	<p>Depósito de água está vazio</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Encha o depósito de água.
A função de cozinhar a vapor não tem vapor	<p>Proteção contra sobreaquecimento para o recipiente de vaporização no interior do aparelho</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Abra a tampa de vidro e aguarde que o interior do aparelho arrefeça. Depois, volte a iniciar o funcionamento a vapor. <hr/> <p>Falta água no depósito de água</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Encha o depósito de água. <hr/> <p>A água no depósito de água não chegou ao recipiente de vaporização</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verificar o tubo da água e contactar o serviço de apoio ao consumidor. <hr/> <p>A admissão de água ao interior do aparelho está entupida</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Limpar a admissão de água.
Durante o funcionamento a vapor produz-se uma fuga de vapor considerável	<p>O vedante do interior do aparelho está irregular ou não encaixa completamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verificar o vedante, alinhá-lo e assegurar-se de que encaixa perfeitamente no aparelho. <hr/> <p>Podem encontrar-se restos de comida no vedante que rodeia o interior do aparelho ou o vedante não está completamente limpo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Limpe o vedante. <hr/> <p>Durante o processo de cozedura, o vapor escapa-se pela ranhura de ventilação.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Isso é normal. Não é necessária nenhuma medida. <hr/> <p>Altitude mal regulada</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Regule corretamente a altitude. <p>→ <i>"Vista geral das regulações base", Página 97</i></p>
Os alimentos não estão bem cozidos	<p>A temperatura é muito baixa ou o tempo regulado é muito curto</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verificar a regulação da temperatura e do tempo. Utilizar a temperatura e o tempo corretos. Recomenda-se consultar o manual do utilizador. <hr/> <p>Altitude mal regulada</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Regule corretamente a altitude. <p>→ <i>"Vista geral das regulações base", Página 97</i></p> <hr/> <p>Acessório inadequado</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Utilize unicamente os acessórios fornecidos.
Os alimentos estão demasiado cozidos	<p>A temperatura é muito baixa ou o tempo regulado é muito curto</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verificar a regulação da temperatura e do tempo. Utilizar a temperatura e o tempo corretos. Recomenda-se consultar o manual do utilizador. <hr/> <p>Acessório inadequado</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Utilize unicamente os acessórios fornecidos.
O ventilador não deixou de funcionar depois da paragem do aquecimento	<p>O ventilador continua a funcionar para evacuar o calor</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Não é necessária nenhuma operação
Tempo de pré-aquecimento excedido, não concluído	<p>Erro do sensor de temperatura</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Contactar o serviço de assistência técnica.
O °C pisca depois de ativar um modo de funcionamento.	<p>A temperatura atual no interior do aparelho é demasiado alta</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ O funcionamento iniciar-se-á automaticamente assim que a temperatura tenha baixado para um valor inicial adequado. <hr/> <p>O aparelho não arrefeceu totalmente</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Deixe arrefecer o aparelho. 2. Volte a definir um modo de funcionamento.
O Home Connect não funciona corretamente.	<p>Há várias causas possíveis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Aceda a www.home-connect.com.
Não é possível abrir ou fechar o aparelho	<p>Verificar se o aparelho está montado como se indica no manual do utilizador</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Para abrir o aparelho, pressionar o painel dianteiro não apenas no centro, mas também nos lados esquerdo e direito. ▶ Abra ou feche o aparelho um pouco mais devagar. ▶ Extrair completamente o aparelho e voltar a inseri-lo para o fechar.

14.2 Falha de corrente

O aparelho é capaz de suportar uma falha de corrente de alguns segundos. O funcionamento é retomado. Se a falha de corrente se prolongar, o funcionamento é interrompido. O visor apagou-se.

Reiniciar o aparelho após uma falha de corrente

- ▶ Reiniciar normalmente o aparelho.

15 Eliminação

15.1 Eliminar o aparelho usado

Através duma eliminação compatível com o meio ambiente, podem ser reutilizadas matérias-primas valiosas.

1. Desligar a ficha de rede do cabo elétrico.
2. Cortar o cabo elétrico.
3. Elimine o aparelho de forma ecológica.
Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE). A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

16 Assistência Técnica

Pode adquirir peças de substituição originais relevantes para o funcionamento em conformidade com o regulamento relativo aos requisitos de concepção ecológica junto da nossa Assistência Técnica para um tempo de duração de, pelo menos, 10 anos a partir da colocação do seu aparelho no mercado dentro do Espaço Económico Europeu.

Nota: A Assistência Técnica é gratuita no âmbito das condições de garantia do fabricante.

Pode obter informações detalhadas sobre a duração e as condições de garantia no seu país junto do nosso serviço de apoio ao consumidor, do comerciante ou na nossa página web, por meio do código QR no documento em anexo referente aos contactos de serviço e condições de garantia.

Se contactar a Assistência Técnica, deve ter à mão o número de produto (E-Nr.), o número de fabrico (FD) e o número de contagem (Z-Nr.) do seu aparelho.

Pode encontrar os dados de contacto do serviço de apoio ao consumidor por meio do código QR no documento em anexo referente aos contactos de serviço condições de garantia ou na nossa página Web.

Encontra informações de acordo com o Regulamento (EU) 2023/826 online em [siemens-home.bsh-group.com](https://www.siemens-home.bsh-group.com), na página do produto e na página de servi-

ço do seu aparelho no manual de instruções e documentos adicionais.

16.1 Número de produto (E-Nr.), número de fabrico (FD) e número de contagem (Z-Nr.)

Encontra o número de produto (E-Nr.), o número de fabrico (FD) e o número de contagem (Z-Nr.) na placa de características do aparelho.

Aponte os dados para ter sempre à mão os dados do seu aparelho e o número de telefone da Assistência Técnica.

16.2 Dados técnicos

Tensão nominal	220 V~ 240 V
Frequência	50/60 Hz
Valor de ligação	1700 W
Dimensões do aparelho (largura x altura x profundidade)	594 x 140 x 534 mm
Dimensões do interior do aparelho (largura x altura x profundidade)	454,6 x 86,7 x 278,5 mm

17 Informações sobre software livre e open source

Este produto inclui componentes de software que foram licenciados pelos titulares dos direitos como software livre ou open source.

As informações sobre licenças aplicáveis estão memorizadas no eletrodoméstico. O acesso às respetivas informações sobre licenças também é possível a partir da aplicação Home Connect: "Perfil -> Informação Jurídica

-> Informações sobre licenças".¹ Pode descarregar as informações sobre licenças no website do produto de marca. (Procure o modelo do seu aparelho no website do produto e outros documentos.) Em alternativa pode solicitar as informações aplicáveis em osrequest@bshg.com ou através de BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

¹ Conforme o equipamento do aparelho

O código fonte é disponibilizado mediante pedido. Envie o seu pedido para osrequest@bshg.com ou BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München. Assunto: „OSSREQUEST“

Ser-lhe-ão cobrados os custos do processamento do seu pedido. Esta oferta é válida por três anos a partir da data de compra ou, no mínimo, pelo período em que disponibilizarmos assistência e peças de substituição para o aparelho em questão.

18 Declaração de conformidade

A BSH Hausgeräte GmbH declara, por este meio, que o aparelho com funcionalidade Home Connect está em conformidade com os requisitos básicos e as restantes disposições relevantes da diretiva 2014/53/EU. Pode encontrar uma declaração de conformidade RED detalhada na Internet em siemens-home.bsh-group.com na página de produto do seu aparelho junto da documentação suplementar.



Banda de 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz): máx. 100 mW
 Banda de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): máx. 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 de 5 GHz (Wi-Fi): apenas para utilização em interiores.

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

WLAN de 5 GHz (Wi-Fi): apenas para utilização em interiores.

19 Como obter bons resultados

Encontrará aqui as regulações adequadas, bem como os melhores acessórios e recipientes, para diferentes pratos. Adaptámos as recomendações na perfeição ao seu aparelho.

19.1 Melhor modo de procedimento

AVISO – Risco de escaldadura!

Ao abrir a tampa de vidro pode sair vapor quente. O vapor pode ser invisível devido à sua temperatura.

- ▶ Afastar-se o suficiente ao abrir a tampa de vidro.
- ▶ Abrir a tampa de vidro com cuidado.
- ▶ Manter as crianças afastadas do aparelho.

Nota

Ao utilizar o aparelho pela primeira vez, observe estas informações básicas:

- → "Segurança", Página 88
- → "Proteção do meio ambiente e poupança", Página 90

1. Selecione uma refeição adequada a partir da vista geral de refeições.

Notas

- O seu aparelho dispõe de regulações programadas para uma seleção de alimentos. Caso pretenda ser guiado pelo aparelho, utilize as receitas programadas.
 → "Programas", Página 96

- Se não encontrar exatamente a refeição ou a aplicação que pretende confeccionar ou realizar, oriente-se por uma semelhante.

2. Retire os acessórios não utilizados do interior do aparelho.
3. Selecione os talheres adequados. Utilize os recipientes e os acessórios indicados nas recomendações de regulação.
4. Pré-aquecer o aparelho apenas se a receita ou as recomendações de regulação o determinarem.
5. Regule o aparelho em conformidade com as recomendações de regulação.
6. Quando a refeição estiver cozida pronta, desligue o aparelho através de

19.2 O que importa saber

Nas tabelas encontra uma variedade de refeições, estas refeições são fáceis de preparar no seu aparelho. Poderá consultar qual os melhores tipos de aquecimento, acessórios, temperatura e tempo de cozedura a seleccionar. Salvo indicação em contrário, os valores são válidos para colocação do prato dentro do aparelho frio.

Tabela de regulação dos parâmetros de vapor e sugestões de utilização

Cozinhar a vapor é um método particularmente delicado de cozinhar alimentos. O vapor envolve os alimentos, evitando assim a perda de nutrientes. A cozedura é

realizada em condições de pressão normal, não sob alta pressão. Deste modo mantém-se a forma, a cor e o aroma típico do prato. A tabela dos valores de regulação indica os alimentos que são especialmente adequados para a gaveta a vapor. Nela são indicados os modos de funcionamento, os acessórios, as temperaturas e os tempos de cozedura adequados para cada caso. Salvo indicação em contrário, os valores aplicam-se à inserção dos acessórios no aparelho frio.

Acessórios

Utilizar os acessórios fornecidos.

Recipiente de cozedura

Ao utilizar recipientes para cozinhar, coloque-os sobre os acessórios segundo as instruções, não diretamente sobre o recipiente de vaporização. O recipiente para cozinhar deve ser resistente ao calor e ao vapor. Se utilizar recipientes grossos para cozinhar, o tempo de cozedura aumentará.

Tempo de cozedura e quantidades de cozedura

Deve ter-se em conta o tamanho das unidades indicado na tabela dos valores de regulação. No caso de peças mais pequenas, o tempo de cozedura diminui; no caso de peças maiores, aumenta.

O tempo de cozedura também é influenciado pelo peso dos alimentos e se estão mais ou menos maduros. Por

isso, os valores indicados na tabela servem meramente de orientação.

Distribuir uniformemente os alimentos

Distribuir os alimentos da maneira mais uniforme possível; se tiverem espessuras diferentes, o resultado da cozedura será desigual.

Cozinhar menus

É possível cozinhar um menu completo numa única etapa.

Colocar primeiro no aparelho os alimentos com o tempo de cozedura mais longo e, depois, acrescentar os restantes alimentos no momento adequado. Deste modo, é possível preparar diferentes pratos ao mesmo tempo.

Ao preparar um menu, o tempo total de cozedura aumenta, pois sempre que se abre a tampa de vidro, algum vapor escapa e é necessário voltar a aquecer.

Água de condensação

Durante a cozedura pode formar-se água de condensação no interior do aparelho e na tampa de vidro. A água de condensação é normal e não prejudica o funcionamento do aparelho. Depois de cozinhar, limpar a água de condensação.

19.3 Legumes frescos

Colocar os legumes diretamente no acessório para cozinhar a vapor.

Recomendações de regulação para legumes

Alimento	Tamanho / quantidade	Acessório / recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em minutos
Alcachofras	inteira	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	20-35
Couve-flor	em pedaços	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	10-15
Brócolos	em pedaços	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	8-10
Ervilhas	-	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	5-10
Funcho	em fatias	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	10-14
Feijão verde	inteira	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	15-25
Cenouras	em fatias	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	10-20
Couve-rábano	em fatias	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	15-25
Alho-francês	em fatias	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	6-9
Maçarocas de milho	inteira	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	25-35
Acelga	em tiras	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	8-10
Espargos verdes	inteira	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	7-12

Alimento	Tamanho / quantidade	Acessório / recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em minutos
Espargos brancos	inteira	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	10-15
Espinafre	-	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	2-3
Romanesco	em pedaços	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	8-12
Couve-de-bruxelas	em pedaços	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	10-20
Pak Choi	em metades	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	8-10
Beterraba	inteira	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	40-50
Couve roxa	em tiras	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	25-35
Couve branca	em tiras	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	25-35
Curgetes	em fatias	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	3-4
Ervilhas de quebrar	-	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	8-12

19.4 Acompanhamentos e leguminosas

Coloque os acompanhamentos no acessório para cozinhar a vapor.

Cozinhar acompanhamentos e leguminosas

1. Adicione água ou líquido na proporção indicada.
Exemplo: 1:1,5 = por 100g de arroz, adicione 150ml de líquido.

2. Regule o aparelho em conformidade com a recomendação de regulação.

Nota: Para arroz, cereais e leguminosas é necessário um recipiente. Misturar arroz e água na proporção indicada.

Recomendações de regulação para acompanhamentos e leguminosas

Alimento	Tamanho / quantidade	Acessório / recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em minutos
Batatas cozidas, com pele	inteira	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	35-45
Batatas cozidas	em quartos	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	20-25
Bolinhos de batata	-	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	15-20
Arroz integral	1:1,5	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	35-40
Arroz agulha	1:1,5	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	20-30
Arroz Basmati	1:1,5	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	15-25
Risotto	1:2	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	30-40
Lentilhas	1:2	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	30-40
Couscous	1:1	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	6-10
Escândea, triturada	1:2,5	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	15-20
Milho miúdo, inteiro	1:2,5	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	25-35

Alimento	Tamanho / quantidade	Acessório / recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em minutos
Bulgur	1:2	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	25-35
Quinoa	1:2	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	25-35
Massas alimentícias frescas, frias	-	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	5-15

19.5 Aves e carne

Recomendações de regulação para a preparação de aves e carne.

Recomendações de regulação para aves e carne

Alimento	Tamanho / quantidade	Acessório / recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em minutos
Bife de frango	0,15 kg cada	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	20-30
Peito de pato	0,35 kg cada Depois de cozinhado, alourar brevemente numa frigideira quente.	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	12-18
Costeletas de porco defumadas	em fatias	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	15-20
Salsichas de Viena	-	Acessório para cozinhar a vapor	☒	80-90	12-18
Salsichas brancas	-	Acessório para cozinhar a vapor	☒	80-90	20-25

19.6 Peixe e frutos do mar

Recomendações de regulação para cozinhar peixe e mariscos.

Nota: Por motivos de higiene, colocar o peixe num recipiente para cozinhar adequado e colocá-lo no acessório para cozinhar a vapor.

Recomendações de regulação para peixe e mariscos

Alimento	Tamanho / quantidade	Acessório / recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em minutos
Truta, inteira	0,2 kg cada	Acessório para cozinhar a vapor	☒	80-90	12-15
Dourada, inteira	0,3 kg cada	Acessório para cozinhar a vapor	☒	80-90	15-25
Dourada, filete	0,15 kg cada	Acessório para cozinhar a vapor	☒	80-90	10-20
Bacalhau, filete	0,15 kg cada	Acessório para cozinhar a vapor	☒	80-90	10-14
Salmão, filete	0,15 kg cada	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	8-10
Cantarilho, filete	0,15 kg cada	Acessório para cozinhar a vapor	☒	80-90	10-20
Moluscos	1,5 kg	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	10-15
Vieiras	-	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	10-15
Camarões	-	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	10-15

19.7 Recomendações de regulação para outros alimentos

Alimento	Tamanho / quantidade	Acessório / recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em minutos
Nhoques de semolina	-	Acessório para cozinhar a vapor	☒	90-95	7-10
Ovos, bem cozidos	Tamanho M, máx. 1,8 kg	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	10-12
Ovos, mal cozidos	Tamanho M, máx. 1 kg	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	6-8

19.8 Sobremesas, compota

Coloque os acompanhamentos no acessório para cozinhar a vapor.

Preparar compota

1. Pesar as frutas.
2. Adicionar cerca de 1/3 da quantidade de água.
3. Adicione açúcar e especiarias a gosto.
4. Regule o aparelho em conformidade com as recomendações de regulação.

Preparar iogurte

1. Aqueça o leite na placa até 90°C. Deixe arrefecer o leite até 40 °C.
Se utilizar leite H, aqueça-o até aos 40 °C. Esta temperatura é suficiente para leite H.
2. Adicionar 150 g de iogurte (refrigerado) ao leite e misturar.

3. Deite a mistura em taças ou pequenos frascos e cubra com película aderente.
4. Colocar as taças ou os frascos no acessório para cozinhar a vapor.
5. Regule o aparelho em conformidade com as recomendações de regulação.
6. Após a preparação, coloque o iogurte no frigorífico para arrefecer.

Preparar arroz doce

1. Pesar o arroz.
 2. Adicionar 2,5 vezes a quantidade de leite ao arroz.
 3. Deitar o arroz e o leite numa taça até uma altura de 2,5 cm.
 4. Regule o aparelho em conformidade com as recomendações de regulação.
 5. Depois de cozinhar, mexer o arroz doce.
- ✓ O arroz doce absorve o leite restante.

Recomendações de regulação para sobremesas e compotas

Alimento	Tamanho / quantidade	Acessório / recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em minutos
Bolinhos de massa	-	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	20-30
Crème caramel	Distribuir uniformemente em formas individuais	Acessório para cozinhar a vapor	☒	85	25-35
Arroz doce	Utilizar recipientes adequados	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	30-40
logurte	Caso o copo seja demasiado grande, é possível colocá-lo diretamente sobre a base no interior do aparelho, mas não sobre o recipiente de vaporização.	Acessório para cozinhar a vapor	☒	40	300-360
Compota de frutas	Utilizar recipientes adequados	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	10-15




19.9 Regenerar

Ao regenerar, os alimentos já cozinhados são aquecidos de forma delicada. Os alimentos ficam com um sa-

bor e aspeto, como se tivessem sido acabados de preparar.

Nota: Colocar os alimentos em pratos ou em recipientes adequados.

Regulações recomendadas para regeneração

Alimento	Tamanho / quantidade	Acessório / recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em minutos
Legumes, refrigerados	250 g	Acessório para cozinhar a vapor		100	10-15
Massas, batatas, arroz	-	Acessório para cozinhar a vapor		100	10-25
Prato pronto refrigerado, 1 dose	-	Acessório para cozinhar a vapor		100	10-20

19.10 Descongelar

O aparelho descongela os alimentos congelados de forma mais suave e uniforme que um micro-ondas.



Descongelar alimentos congelados

1. Retire os alimentos da sua embalagem antes de os descongelar.
2. Descongelar apenas a quantidade de alimentos que vai ser utilizada imediatamente.
3. Vire os alimentos a meio do tempo de descongelação.
4. Separar os alimentos congelados que tendem a aglomerar-se, como as bagas ou os pedaços de legumes.

Notas

- Ajustar o tempo da descongelação em função do tamanho, do peso e da forma dos alimentos congelados. Para reduzir o tempo de descongelação, congelar os alimentos planos ou separados.
- Os alimentos descongelados estragam-se mais facilmente que os alimentos frescos. Os alimentos devem ser processados imediatamente após serem descongelados e bem cozinhados.
- Não é necessário descongelar por completo o peixe. O peixe está suficientemente descongelado quando a sua superfície está suficientemente mole para absorver as especiarias. Cozinhá-lo de imediato.



Recomendações de regulação para descongelar

Alimento	Tamanho / quantidade	Acessório / recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em minutos
Fruta de baga	0,5 kg	Acessório para cozinhar a vapor		45-55	15-20
Legumes	0,5 kg	Acessório para cozinhar a vapor		40-50	15-20

19.11 Desinfetar

O seu aparelho dispõe de uma função de desinfecção.

Recomendações de regulação para desinfetar



Alimento	Tamanho / quantidade	Acessório / recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em minutos
Biberão	-	Acessório para cozinhar a vapor		100	30
Frasco de iogurte	-	Acessório para cozinhar a vapor		100	30

19.12 Deixar levedar a massa

Deixe levedar massa lêveda mais depressa dentro do aparelho do que à temperatura ambiente.

Nota: Forre o acessório para cozinhar a vapor com papel próprio para forno.

Recomendações de regulação para massa levedada

Alimento	Tamanho / quantidade	Acessório / recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em minutos
Bolinhos de massa levedada, doces	8 porções	Acessório para cozinhar a vapor		45	20-40
Pãezinhos	8 porções	Acessório para cozinhar a vapor		35	30-40

19.13 Produtos ultracongelados

Observe as indicações do fabricante na embalagem. Os tempos de cozedura indicados são aplicáveis à introdução no aparelho frio.

Descongelar e aquecer alimentos ultracongelados

Nota: Utilizar recipientes ou adequados e colocá-los no acessório para cozinhar a vapor.

Alimento	Tamanho / quantidade	Acessório / recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em minutos
Truta, inteira	0,2 kg cada	Acessório para cozinhar a vapor	☒	80-100	20-30
Salmão, filete	0,15 kg cada	Acessório para cozinhar a vapor	☒	80-100	15-25
Camarões	-	Acessório para cozinhar a vapor	☒	80-100	15-25
Brócolos, escaldados	-	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	6-10
Couve-flor, escaldada	-	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	5-8
Feijão, escaldado	-	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	6-10
Ervilhas, escaldadas	-	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	5-12
Cenouras, escaldadas	1 kg	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	4-6
Mistura de legumes, escaldados	1 kg	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	6-10
Couve-de-bruxelas, escaldada	1 kg	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	5-10

19.14 Refeições de teste

As informações nesta secção orientam-se por institutos de ensaio, para facilitar a verificação do aparelho de acordo com a norma EN 60350-1.

Recomendações de regulação para refeições de teste

Alimento	Tamanho / quantidade	Acessório / recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em minutos
Brócolos, frescos	300 g	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	7-9
Brócolos, frescos, no acessório para cozinhar a vapor	-	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	7-9
Ervilhas, congeladas, no acessório para cozinhar a vapor	-	Acessório para cozinhar a vapor	☒	100	A verificação termina quando se atinge uma temperatura de 85 °C no local mais frio.

20 Instruções de montagem

Respeite estas informações durante a instalação do aparelho.



20.1 Instruções gerais de montagem

Tenha em consideração estas indicações antes de começar com a montagem do aparelho.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detetados danos de transporte, não ligue o aparelho. Remova a embalagem e as películas autocolantes do interior do aparelho e da porta antes da colocação em funcionamento.

20.2 Montagem segura

Respeite estas indicações de segurança quando montar o aparelho.

AVISO – Risco de asfixia!

As crianças podem colocar o material de embalagem sobre a cabeça ou enrolar-se no mesmo e sufocar.

- ▶ Manter o material de embalagem fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com o material de embalagem.

AVISO – Risco de choque elétrico!

É perigoso se o cabo elétrico tiver um isolamento danificado.

- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com componentes do aparelho quentes ou com fontes de calor.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com pontas afiadas ou arestas vivas.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico seja dobrado, esmagado ou modificado.

Instalações indevidas são perigosas.

- ▶ Nunca alimentar o aparelho através de um comutador externo, p. ex., temporizador ou telecomando.
- ▶ Assegurar que o cabo elétrico não fica entalado nem é danificado durante a instalação do aparelho.

AVISO – Risco de incêndio!

A utilização de extensões do cabo de alimentação e de adaptadores não homologados é perigosa.

- ▶ Não utilize cabos de extensão ou tomadas múltiplas.
- ▶ Utilize exclusivamente adaptadores e cabos elétricos homologados pelo fabricante.
- ▶ Se o cabo elétrico for demasiado curto e não estiver disponível um cabo elétrico mais comprido, contacte um especialista em electricidade para adaptar a instalação doméstica.

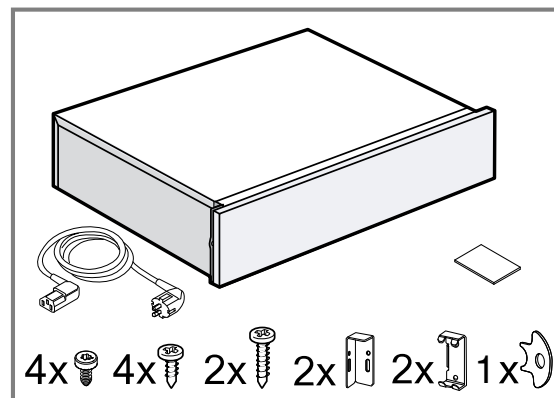
AVISO – Risco de ferimentos!

Durante a montagem podem ficar acessíveis peças com arestas afiadas.

- ▶ Use luvas de proteção.

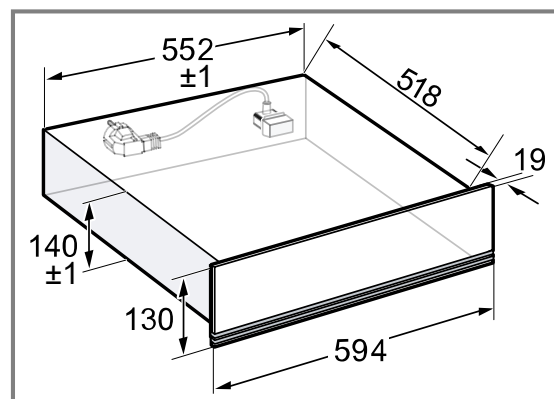
20.3 Âmbito de fornecimento

Depois de desembalar o aparelho, há que verificar todas as peças quanto a danos de transporte e se o material fornecido está completo.



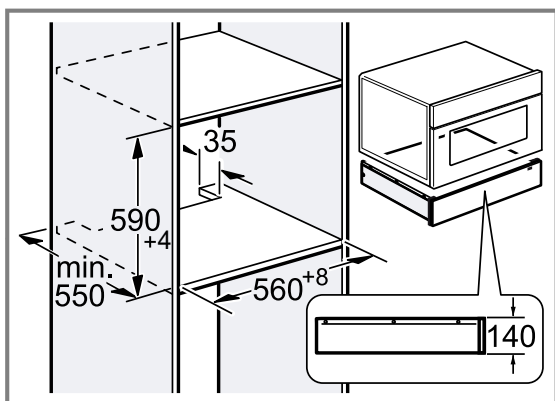
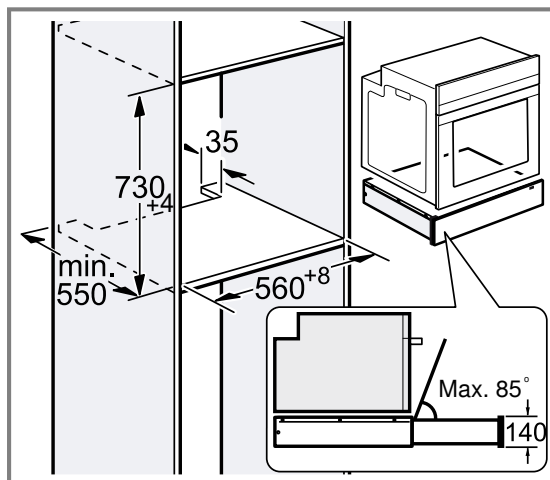
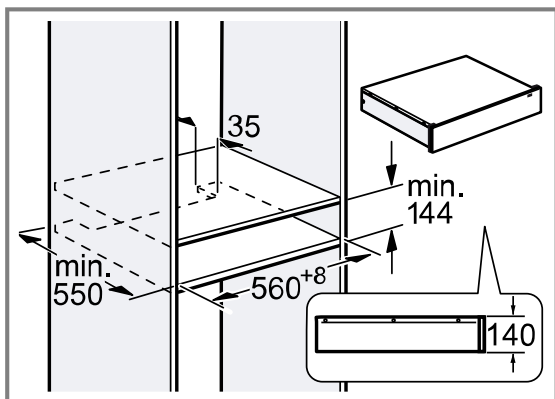
20.4 Dimensões do aparelho

Aqui encontra as medidas do aparelho.

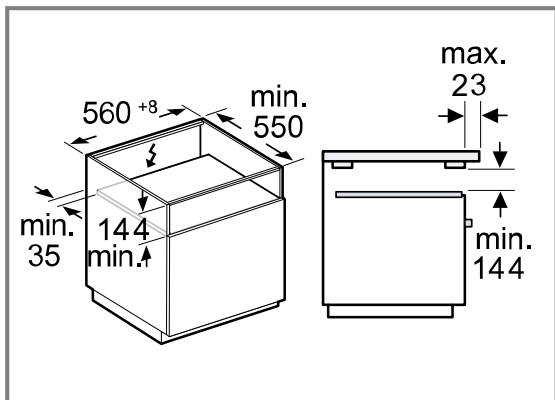


20.5 Montagem no armário

Respeite as medidas e as instruções de montagem ao montar no armário vertical.

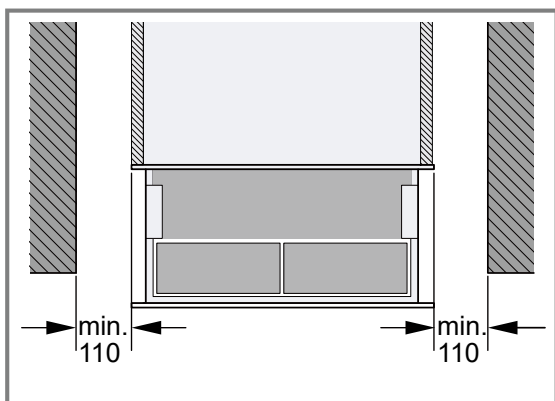


Instalação por baixo da bancada de trabalho



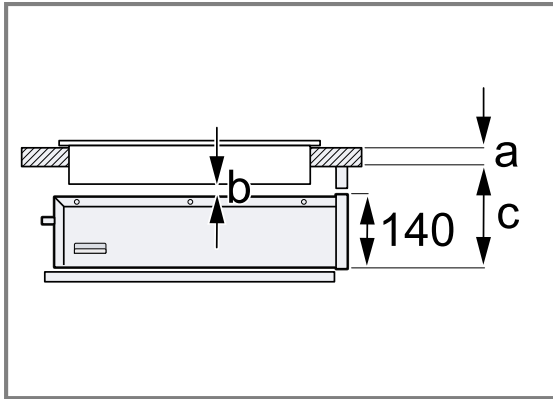
Nota: Uma saliência maior até 50 mm é permissível; no entanto, neste caso, não se poderá retirar o depósito de água durante o funcionamento.

Em caso de instalação em paredes junto a um armário:



Nota: Se a profundidade da parede, em ambos os lados do armário adjacente, for maior que a do armário, deve deixar-se uma distância mínima de 110 mm. Não respeitar esta distância mínima pode afetar a instalação do aparelho.

Respeitar as seguintes medidas se o aparelho for instalado sob uma bancada ou uma placa:



Unidade métrica: mm	a saliente ou plana à superfície	b	c saliente ou plana à superfície
Fogão de indução	30/30	5	200/201
Placa de indução total	40/40	5	210/211
Placa a gás	32/43	5	190/193
Fogão elétrico	30/30	5	190/197

a: Espessura da bancada de acordo com as recomendações nas instruções de montagem do fogão.

b: A distância necessária entre a placa e a gaveta a vapor.

c: A distância necessária entre o fundo da gaveta e a parte superior da bancada.

Nota: Respeite as instruções de montagem da placa de cozinhar.

20.6 Combinar a gaveta de vapor com outros aparelhos

ATENÇÃO

Não se deve danificar o painel de comandos ao inserir o aparelho.

- ▶ Não danificar o painel dianteiro da gaveta de vapor ao inserir o aparelho.
- ▶ Antes de montar outro aparelho, colocar fita adesiva ao longo da aresta superior da gaveta de vapor, para proteger o painel dianteiro da gaveta de vapor.

1. Esta gaveta de vapor é compatível com todos os modelos de tamanho completo Siemens iQ500 studioLine e todos os aparelhos Siemens iQ700.
2. Combine apenas aparelhos da mesma marca e da mesma série.
3. Instalar primeiro a gaveta de vapor.
4. Introduzir o aparelho no armário situado por cima da gaveta de vapor.
5. Respeite as instruções de montagem do aparelho.
6. Remover a fita adesiva da aresta superior da gaveta de vapor.

Nota: Para outras instalações combinadas, é necessário utilizar um fundo separador.

20.7 Indicações relativas à ligação elétrica

Para poder efetuar a ligação elétrica do aparelho em segurança, respeite estas indicações.

O aparelho só pode ser ligado com o cabo de ligação fornecido. Encaixe o cabo de ligação na parte de trás do aparelho.

Cabos de ligação com diferentes tipos de ficha estão disponíveis na Assistência Técnica.

Não utilize fichas ou adaptadores múltiplos nem extensões. Em caso de sobrecarga, existe perigo de incêndio.

20.8 Indicações relativas à ligação elétrica

Para a ligação elétrica do aparelho em segurança, respeite estas indicações.

- O aparelho deve ser ligado apenas a uma tomada de contacto de segurança instalada em conformidade com as normas. A instalação de uma tomada ou substituição do cabo de ligação só pode ser feita por um electricista credenciado, respeitando as normas aplicáveis.
- O aparelho só pode ser ligado com o cabo de ligação fornecido. Encaixe o cabo de ligação na parte de trás do aparelho.
- Cabos de ligação com diferentes tipos de ficha estão disponíveis na Assistência Técnica.
- Não utilize fichas ou adaptadores múltiplos nem extensões. Em caso de sobrecarga, existe perigo de incêndio.
- Se a ficha deixar de estar disponível após a montagem, na instalação elétrica fixa é necessário que esteja previsto um dispositivo de corte nas fases de acordo com as regras de instalação.

20.9 Móveis de encastrar

Aqui encontra indicações para uma instalação segura.

ATENÇÃO

Através da montagem atrás de um painel decorativo é possível ocorrer um sobreaquecimento do aparelho.

- ▶ Não monte o aparelho atrás de um painel decorativo.

O armário de embutir não deve possuir um painel traseiro por trás do aparelho.

Entre a parede e a base do armário ou a parede posterior do armário localizado por cima tem de ser respeitada uma distância mínima.

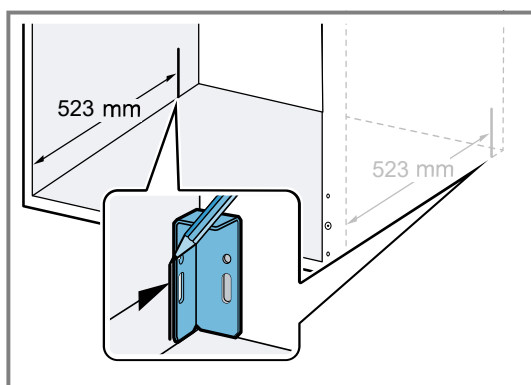
Respeite as instruções de montagem do aparelho que fica por cima deste.

Se não for possível qualquer fundo falso sobre o aparelho ou sobre o forno, montar uma proteção contra viragem no aparelho. Pode adquirir uma proteção contra viragem adequada no serviço de apoio ao consumidor, na nossa página web ou na loja online.

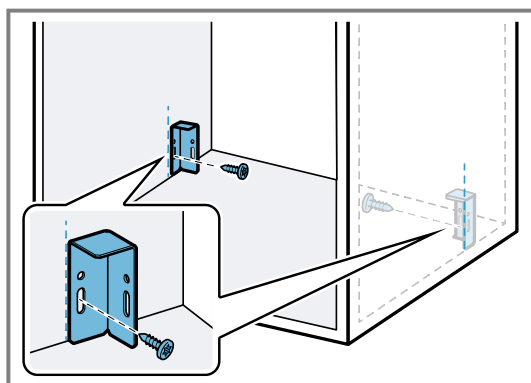
20.10 Montagem

Montagem de proteções contra tombamento

1. Medir 523 mm desde a aresta dianteira do armário e marcar ambos os lados do armário.

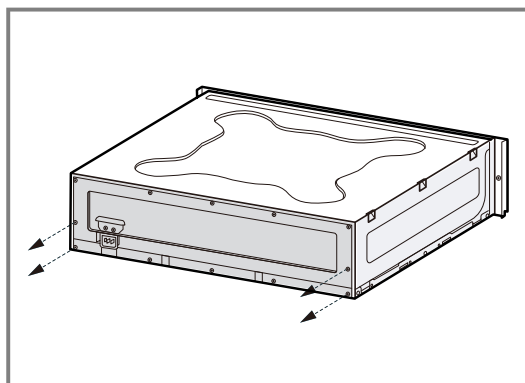


2. Depois de marcar, aparafusar ambos os esquadros com 2 parafusos M4*15 nos orifícios oblongos.

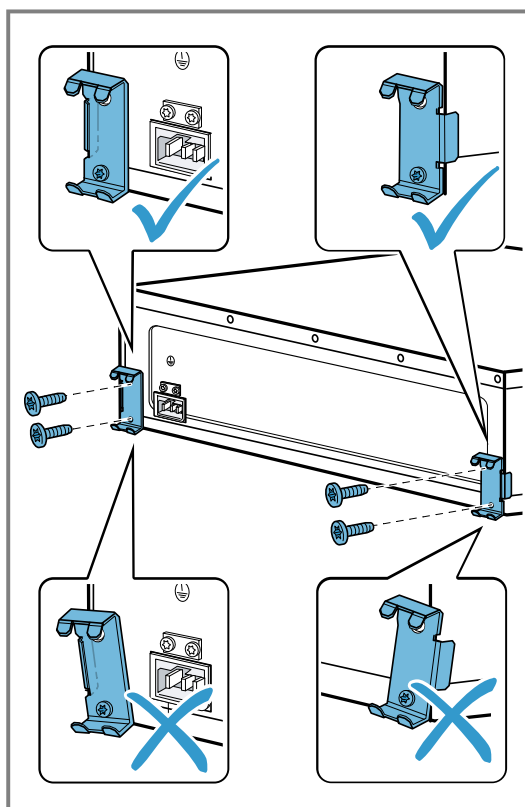


3. Coloque o aparelho sobre uma superfície lisa.

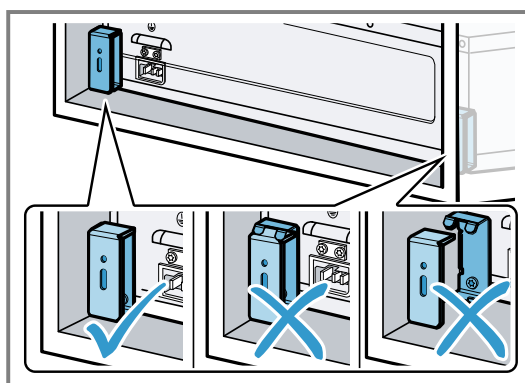
4. Soltar os 4 parafusos inferiores na parte de trás do aparelho.



5. Fixar ambos os esquadros metálicos com 2 parafusos M4*9 à parte de trás do aparelho.
 - ▶ Garanta que os suportes metálicos estão exatamente alinhados com o canto do aparelho.

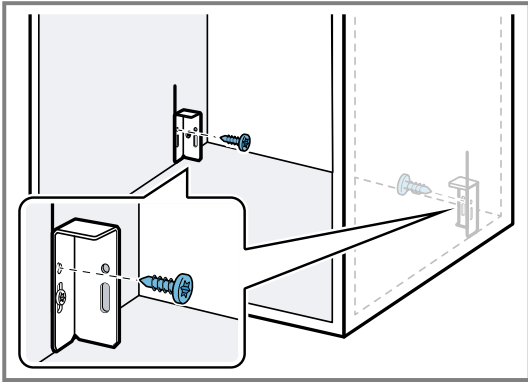


6. Inserir o aparelho no armário e verificar que a proteção contra tombamento está encaixada.



7. Se necessário, corrigir a posição dos suportes através dos orifícios oblongos.

8. Por último, aparafusar os suportes ao armário.



9. Encaixe o cabo de ligação à corrente por completo no aparelho.
 10. Inserir o aparelho no móvel de encastrar.
 11. Retire a fita adesiva no painel dianteiro.
 12. Abra o aparelho com cuidado e verifique se a proteção contra viragem funciona.

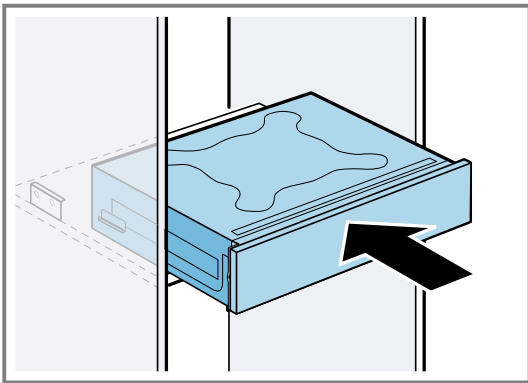
Montar o aparelho

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

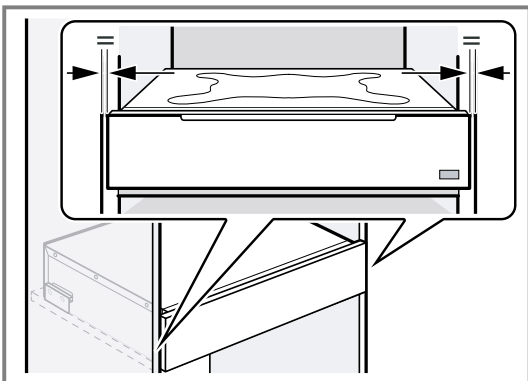
O aparelho pode tombar ao abrir.

- ▶ Ao efetuar a montagem sem fundo falso, antes de abrir, utilize um peso adequado para fazer peso sobre o aparelho.

1. Encaixe o cabo de ligação à corrente por completo no aparelho.
2. Empurre o aparelho para dentro do nicho de embutir.
 - ▶ Não entale o cabo de alimentação.

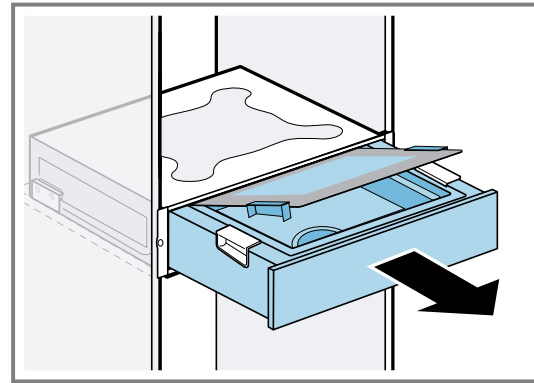


3. Alinhe o aparelho ao centro.

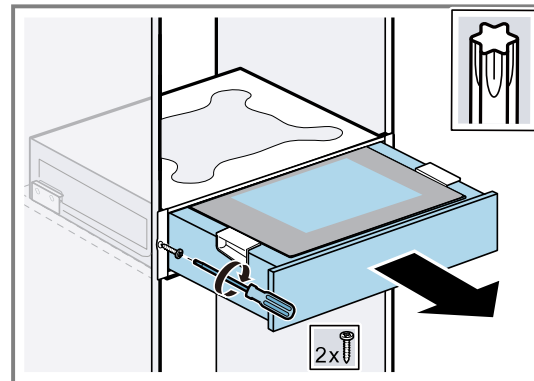


4. Retire a fita adesiva no painel dianteiro.

5. Para verificar a proteção contra viragem, abra a gaveta com cuidado.



6. Aparafuse o aparelho no móvel de encastrar.

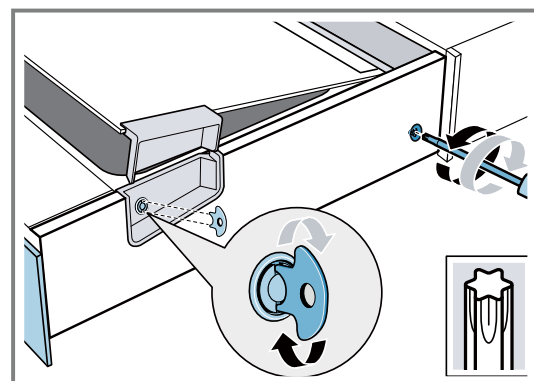


7. Encaixe o cabo de alimentação numa tomada com ligação à terra. Após a montagem, o cabo de ligação não deve tocar na parte de trás nem no fundo do aparelho.

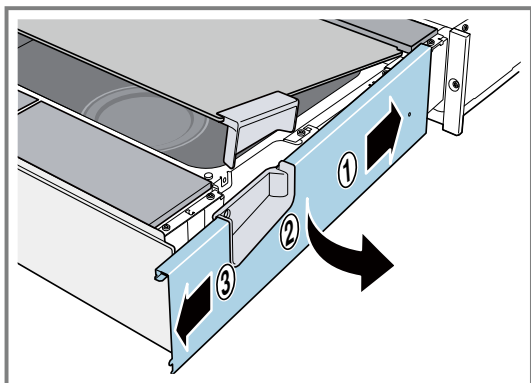
Ajustar o painel frontal do aparelho

Ajustar o painel frontal do aparelho para cima ou para baixo, conforme necessário.

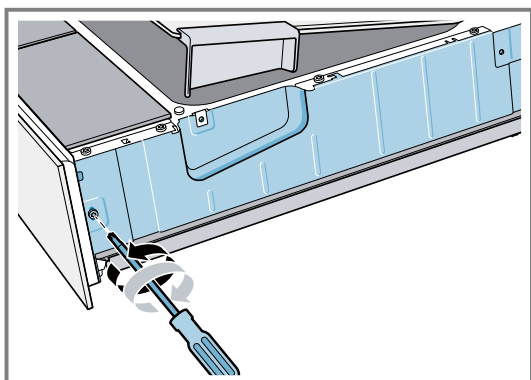
1. Extrair a gaveta, abrir a tampa de vidro.
2. Soltar o parafuso de bloqueio com a ferramenta de desmontagem fornecida, guardar bem a ferramenta e retirar um parafuso do painel decorativo.



3. Retirar o painel decorativo.



4. Afrouxar o parafuso do lado no painel dianteiro sem o desaparafusar completamente. Alinhar o painel dianteiro para cima ou para baixo.



O intervalo máximo de calibração situa-se entre -2 e +1 mm.

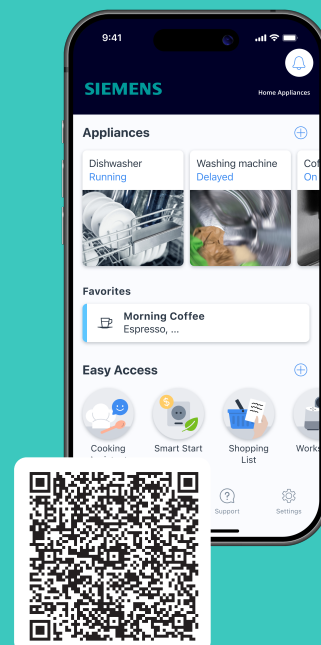
5. Apertar os parafusos e voltar a colocar o painel decorativo.



Siemens 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.**
- **Use your "Favourites" to quickly access your preferred or most frequently used settings.**



NL Geproduceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder de handelsmerkllicentie van Siemens AG
SV Tillverkad av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG
NO Produsert av BSH Hausgeräte GmbH på merkevarelisens fra Siemens AG
PT Fabricado pela BSH Hausgeräte GmbH sob a licença de marca da Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

[siemens-home.bsh-group.com](https://www.siemens-home.bsh-group.com)



8001354178 (051023) 01

nl, sv, no, pt