BOSCH

Steam Drawer

BDC9111M0

[en]	User manual and installation instructions	Steam Drawer	2
[de]	Gebrauchs- und Montageanleitung	Dampfschublade	30
[nl]	Gebruikershandleiding en installatie-instructies	Stoomlade	59

Bosch BetterFood app

Discover your new appliance with a thousand flexible recipes!

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



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

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



Table of contents

INFORMATION FOR USE

1 Safety 2
2 Avoiding property damage 3
3 Environmental protection and saving energy 4
4 Familiarising yourself with your appliance 4
5 Operating modes 6
6 Accessories 7
7 Before using for the first time 7
8 Basic operation 8
9 Dishes 9
10 Child lock 10
11 Basic settings 11
12 Home Connect 12
13 Cleaning and servicing 13
14 Troubleshooting 15
15 Customer Service 17
16 Information regarding Free and Open Source Software 18
17 Declaration of Conformity 18
18 How it works 19

19 INSTALLATION INSTRUCTIONS 24
19.2 Safe installation 24

⚠ 1 Safety

Observe the following safety instructions.

1.1 General information

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

1.2 Intended use

Only use this appliance:
- in private households and in enclosed spaces in a domestic environment.

1.3 Restriction on user group

This appliance may be used by children aged 8 or over and by people who have reduced physical, sensory or mental abilities or inadequate experience and/or knowledge, provided that they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and have understood the resulting dangers.
Do not let children play with the appliance.
Children must not perform cleaning or user maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.
Keep children under the age of 8 years away from the appliance and power cable.

1.4 Safe use

⚠ WARNING – Risk of burns!
The accessories and cookware become very hot during operation.
▸ Always use oven gloves when removing hot accessories or cookware from the appliance.
The appliance becomes hot during operation.
▸ Allow the appliance to cool down before cleaning.

⚠ WARNING – Risk of scalding!
The accessible parts of the appliance become hot during operation.
▸ Never touch these hot parts.
▸ Keep children at a safe distance.
When the appliance is in operation, the surface of the lid may get very hot.
▸ Please use the handle.
Hot steam may escape when you open the lid. Steam may not be visible, depending on the temperature.
▸ When open the lid, do not stand too close to the appliance.
▸ Open the lid carefully.
▸ Keep children at a safe distance.

If there is water in the cooking compartment when it is hot, this may create hot steam.
- ▸ Never pour water into the cooking compartment when the cooking compartment is hot.

The water in the evaporator dish is still hot even after the appliance has been switched off.
- ▸ Never empty the evaporator dish immediately after switching off the appliance.
- ▸ Allow the appliance to cool down before cleaning.

⚠ WARNING – Risk of fire!
Due to the hot surfaces, vapours from flammable liquids may catch fire in the cooking compartment (explosion). The lid may spring out of locking function and open. Hot steam and jets of flame may escape.
- ▸ Do not pour flammable liquids (e.g. alcoholic drinks) into the water tank.
- ▸ Only fill the water tank with water or with the descaling solution we have recommended.

The inside of the appliance gets very hot and may cause flammable materials to ignite.
- ▸ Never place flammable objects or plastic containers in the appliance.

⚠ WARNING – Risk of electric shock!
Improper maintenance may cause danger.
- ▸ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▸ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▸ Do not use extension cables or multiple socket strips.
- ▸ During use, fully insert the mains plug of the household appliance into the mains socket and maintain good contact between plug and socket.
- ▸ Power supply to household appliances shall not be derived from lampholders equipped with sockets.
- ▸ Disconnect the power supply when personnel leave the site.

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

Moisture ingress may cause electric shock.
- ▸ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.

⚠ WARNING – Danger: Magnetism!
Permanent magnets are used in the control panel or in the controls. These may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps.
- ▸ Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

⚠ WARNING – Risk of suffocation!
Children may put packaging material over their heads or wrap themselves up in it and suffocate.
- ▸ Keep packaging material away from children.
- ▸ Do not allow children to play with packaging material.

Children may breathe in or swallow small parts, causing them to suffocate.
- ▸ Keep small parts away from children.
- ▸ Do not let children play with small parts.

⚠ WARNING – Risk of injury!
Scratched glass in the appliance door may develop into a crack.
- ▸ Do not use any harsh or abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass lid on the steam drawer, as they may scratch the surface.

2 Avoiding property damage

Cookware must be heat-resistant and steam-resistant.

ATTENTION
If descaling solution comes into contact with the control panel or other delicate surfaces, it will damage them.
- ▸ Remove descaling solution immediately with water.

Hot water in the water tank may damage the steam system.
- ▸ Only fill the water tank with cold water.

The prolonged presence of moisture in the cooking compartment leads to corrosion.
- ▸ Do not keep moist food in the cooking compartment for a long time with the door closed.
- ▸ Do not store food in the cooking compartment.

Improper care may lead to corrosion in the cooking compartment.
- ▸ Observe the care and cleaning instructions.
- ▸ Once the appliance has cooled down, remove any dirt from the cooking compartment.

A build-up of heat damages the appliance.
- Never place accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor.
- Never cover the cooking compartment floor with any type of foil.
- Keep the cooking compartment floor and the evaporator tray clear.
- Always place the cookware in a perforated cooking container.

Using the appliance carelessly may cause damage to the appliance.
- Open and close the glass lid slowly.
- Do not place any objects on the glass lid.
- Do not use the appliance as a work surface or storage space.
- Do not let any objects fall onto the glass lid.
- Pull the drawer out completely during use.
- After use, close the drawer completely.

Excessive weight or improper operation can damage the appliance
- Do not lean on or suspend things from the appliance.
- Do not move the appliance with the water tank cover open.
- Do not forcibly push the water tank cover to the right.
- The appliance must be installed and fixed to the furniture before use.
- The furniture must be fixed to the wall before use.

3 Environmental protection and saving energy

3.1 Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.
- Sort the individual components by type and dispose of them separately.

3.2 Saving energy

If you follow these instructions, your appliance will use less power.

Only preheat the appliance if specified in a recipe or the recommended settings →*Page 19*.
- ✔ You can save up to 20% energy by not preheating the appliance.

Open the appliance lid as little as possible during operation.

if it is really necessary to open the lid during operation, do so a maximum of two times, and keep each opening time as short as possible.
- ✔ This maintains the temperature in the cooking compartment without having to reheat the appliance.

Arrange cookware evenly.
- ✔ Ensure efficient preheating.

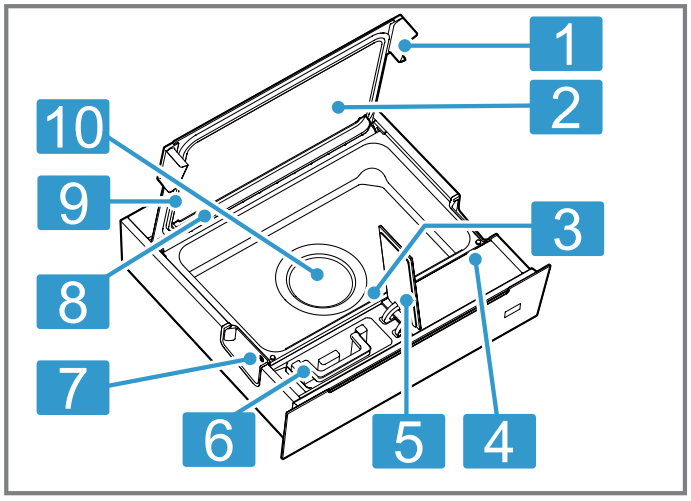
Note: In accordance with the EU Ecodesign Directive 2023/826, this appliance is in a different state when switched off. This is referred to below as low power mode.
Even when the main function is not active, the appliance needs energy for:
- Detecting operation of the touch keys
- Monitoring door opening
- Editing the time (without display)

By definition, therefore, there is neither an “off” nor a “standby” mode, which is why the term low power mode is used. EN IEC 60350-1:2023 must be used to measure low power mode.

4 Familiarising yourself with your appliance

4.1 Appliance

You can find an overview of the parts of your appliance here.

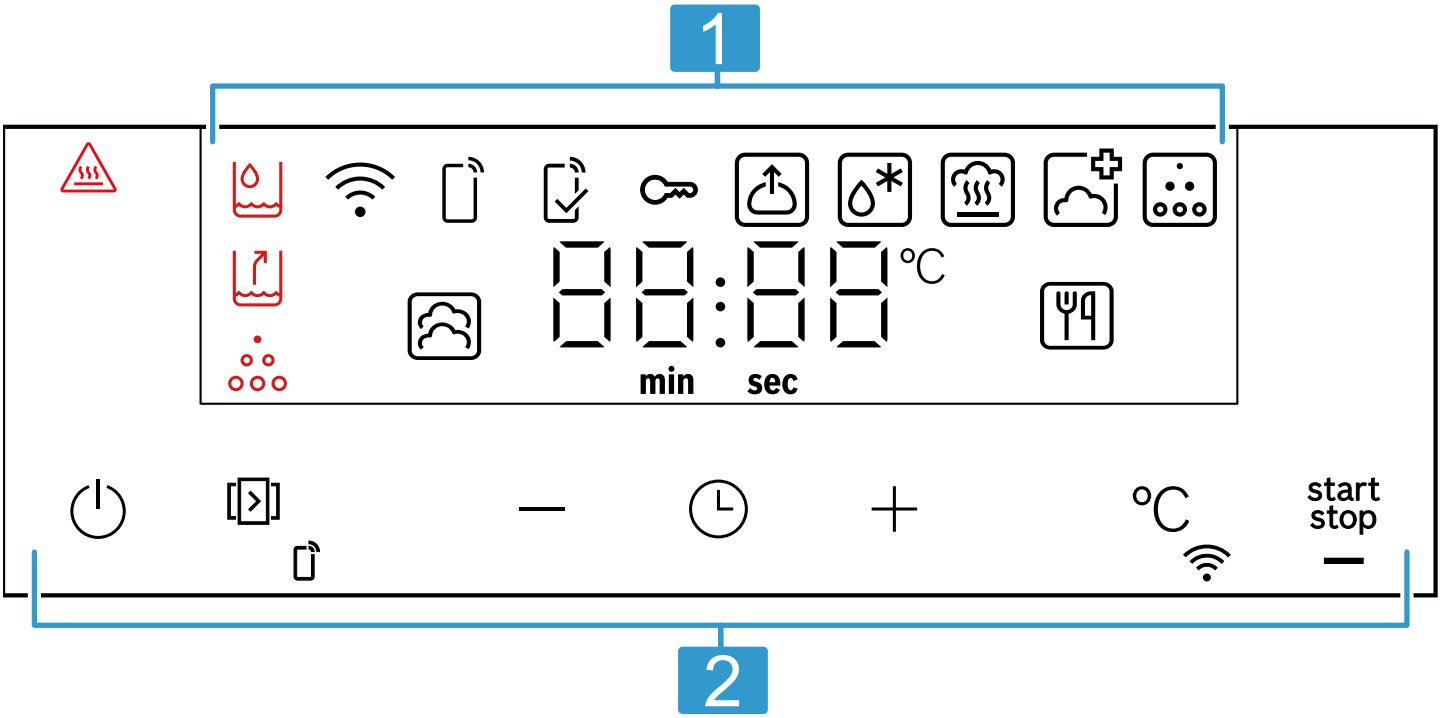


1	Lid handle

2	Glass lid
3	Temperature sensor
4	Control panel
5	Water tank lid
6	Water tank handle
7	Lid lock
8	Condensation bar
9	Seal
10	Evaporator dish

4.2 Control panel

You can use the control panel to configure all functions of your appliance and to obtain information about the operating status.
On certain models, specific details such as colour and shape may differ from those pictured.



1	Display The display shows the current setting values, options or notes. → *"Display", Page 5*
2	Touch fields Use the buttons to set the various functions. → *"Touch fields", Page 5*

4.3 Display

Here you can find a short explanation of the different display elements.

Symbol	Explanation
⚠	Anti-scald reminder (comes on when cavity temperature is ≥60 °C)
	Fill/reinsert the water tank
	Empty the water tank
	Descaling reminder
	Solid: Wi-Fi is switched on and home network is connected Blinking: Network setup in progress
	Remote start activated
	A mode or program started via the Home Connect app, which cannot be adjusted directly on the appliance, is currently running.
	Activating the child lock
	Dough proving
	Defrosting
	Reheating
	Disinfecting
	Descaling
	Steaming
	Dishes

4.4 Touch fields

You can use the buttons to directly select various functions.

Symbol	Explanation
	Switch the appliance on/off. → *"Basic operation", Page 8*
	Short press to select types of steam heating and other functions.

Symbol	Explanation
	Long press to activate/deactivate the remote start.
−	Decrease the set value.
	Set the duration. To call up the basic settings, press and hold for approx. 3 seconds when the appliance is switched off.
+	Increase the set value.
	Short press to select temperature. → *"Basic operation", Page 8*
	Long press to start Home Connect assistant. → *"Home Connect ", Page 12*
start stop	Start or pause operation.

4.5 Preheat

As long as the device is heating up, a heating indicator appears.
If the temperature is still below the set heating temperature during the heating process of the device, the display flashes - - - -.
When the temperature reaches the heating temperature, the display stops heating and the time begins to count down.

4.6 Low power mode

Before the appliance is started or after an operation is finished, if the appliance is not operated again or the drawer door is not opened or closed within 13 minutes, it will automatically enter Low power mode and the display will not light up.

Note: If Wi-Fi is connected, only is illuminated.

5 Operating modes

This is where you can find an overview of your appliance's operating modes and main functions.

5.1 Types of steam heating

This is where you can find an overview of the types of steam heating.

Symbol	Name	Use
	Steaming	Hot steam surrounds the food and prevents the loss of nutrients. This cooking method also helps to retain the shape, colour and typical flavour of the food.
	Reheating	Gently warm cooked food.
	Prove dough	Yeast dough will prove considerably more quickly using this heating function than at room temperature and will not dry out – ideal for bulk fermentation.
	Defrosting	Defrosting frozen or quick-frozen food.
	Disinfecting	Sustained high temperatures can kill most bacteria in dishes.

5.2 Other functions

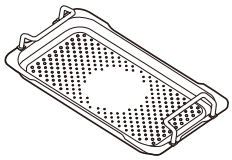
This is where you can find an overview of other functions of your appliance.

Symbol	Name	Use
	Descaling	To ensure that your appliance continues to function properly, it must be descaled regularly. → *"Descaling", Page 14*
	Dishes	The appliance has 10 dishes to choose from. → *"Dishes", Page 9*

Home Connect
Depending on the appliance type, additional or more comprehensive functions are available for your appliance with the Home Connect app. You can find more information about this in the app.
→ *"Home Connect ", Page 12*

6 Accessories

Use original accessories. These have been made especially for your appliance.

Accessories	Use
Steam tray 	▪ Food can be placed directly on the steamer insert. ▪ Place suitable cookware for steaming on the steamer insert.

6.1 Information on accessories

Steam tray

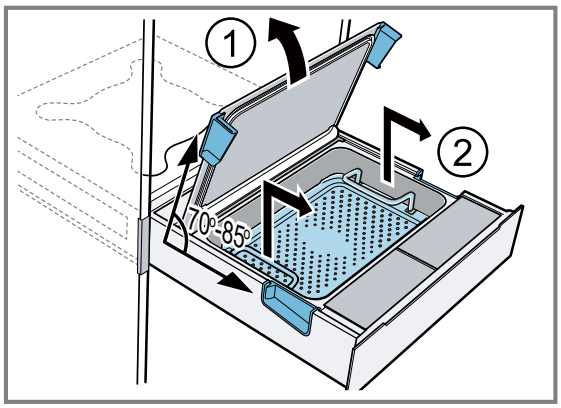
Steam can rise through the holes in the steam tray and surround the food with steam. 。
The steam tray is closed in the middle so that boiling water does not damage the overlying food and does not burn in dripping condensate.
The grooves on the edges are for collecting condensation. Remove the condensate that has accumulated after application.
→ *"Cleaning sponge", Page 13*

Removing the accessories from the cooking compartment

⚠ **WARNING – Risk of scalding!**
When the appliance is in operation, the surface of the lid may get very hot.
▸ Please use the handle.
Hot steam may escape when you open the lid. Steam may not be visible, depending on the temperature.
▸ When open the lid, do not stand too close to the appliance.
▸ Open the lid carefully.
▸ Keep children at a safe distance.

⚠ **WARNING – Risk of burns!**
The accessories and cookware become very hot during operation.
▸ Always use oven gloves when removing hot accessories or cookware from the appliance.

Requirement: The appliance is completely open.
→ *"Opening the drawer", Page 8*
1. Gently press the handles on both sides of the glass lid upward until the glass lid holds.①
2. Grip the handles of the steam tray and remove the steam tray.②



7 Before using for the first time

Prepare the appliance for use.

7.1 Setting the water hardness

Requirement: Before setting the water hardness, check with your water supplier about the hardness of your tap water. If you use non-tap water (such as bottled water) or have a water filtration system at home, please set the water hardness value according to the actual situation.
▸ Press and hold ◷ to set the water hardness.
→ *"Basic settings", Page 11*
Note: If your tap water hardness is in the range of 3 or 4, we recommend that you use softened water.
Set the water hardness when the display shows c04.

7.2 Setting the altitude above sea level

▸ Press and hold ◷ , to set the altitude above sea level according to your location.
→ *"Basic settings", Page 11*

Note: the default setting is the range 0 – 300 m.

7.3 Cleaning and heating up the appliance before first use

Requirement: Make sure there is nothing inside the appliance.
1. Press the front panel of the appliance.
✔ The appliance pops out automatically. Pull on the sides or bottom of the front panel to open the appliance to the middle position or completely.
2. Clean the appliance with a damp cloth and neutral cleaning agents, such as washing-up liquid and water.
3. Fill the water tank.
→ *"Filling the water tank", Page 8*
Tip: Make sure to wash the water tank before first use.
4. Press ⏻.
5. Apply the following settings:

The type of heating	Steaming

Temperature	100 ℃
Duration	1 hour

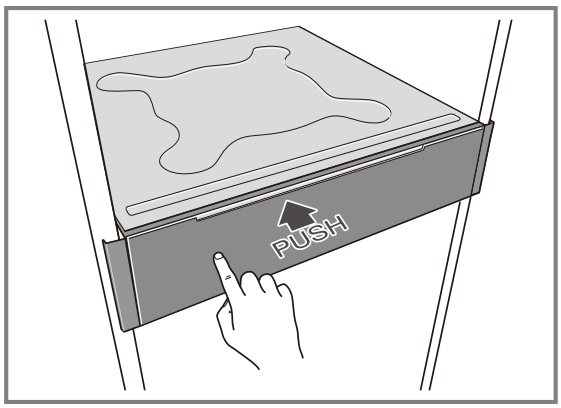
→ *"Basic operation", Page 8*

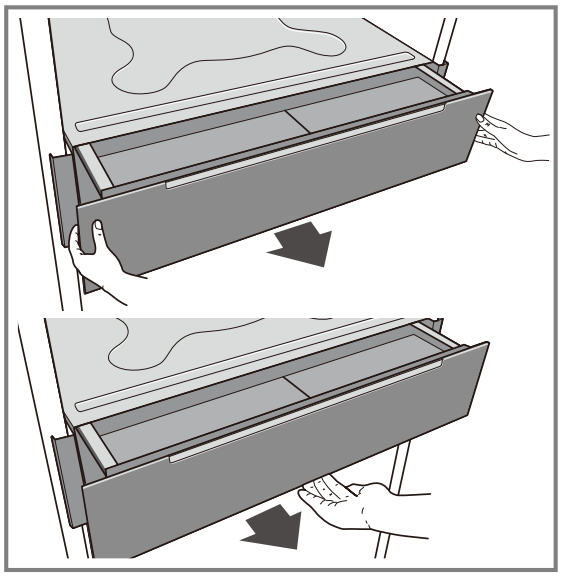
6. Press start stop to start the operation.
7. Wait until the end of operation. Allow the appliance to cool down and then dry the cooking compartment floor thoroughly.
8. Once the appliance has cooled down, clean all surfaces in the cooking compartment with a detergent solution and a damp cloth and Empty the water tank .

8 Basic operation

8.1 Opening the drawer

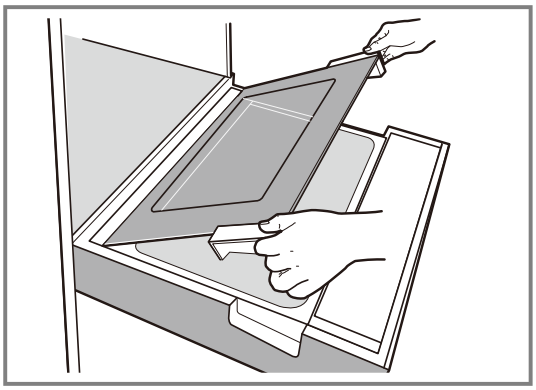
- ▸ Press the front panel of the appliance.
- ✔ The appliance pops out automatically. Pull on the sides or bottom of the front panel to open the appliance to the middle position or completely.





8.2 Opening the lid of the drawer

- ▸ Gently press the handles on both sides of the glass lid upward until the glass lid holds.



8.3 Closing the lid of the drawer

1. Touch the handle and gently guide it downwards until it is completely closed.
2. Press down on the top of the handle to ensure that the lid is fully closed.

Note: You will feel a slight resistance when reaching the final closing position.

8.4 Switching the power on or off

- ▸ Press ⏻.

8.5 Starting or pausing the appliance

1. To start the appliance or to pause it while it is in operation, touch start stop.
2. If the appliance is opened during operation beyond the middle position, operation is paused. Close the appliance to continue the cooking process.

8.6 Filling the water tank

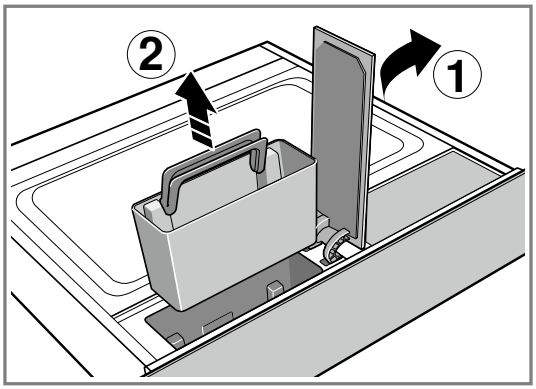
Fill the water tank before each use; if the display shows 🚰 while the appliance is operating, fill the water tank.

ATTENTION
Using unsuitable liquids may damage the appliance.

- ▸ Do not use highly chlorinated tap water (>40mg/L) or other liquids.
- ▸ It is recommended to use purified water, but you can also use cold, fresh tap water or softened water.
- ▸ The machine must be descaled regularly using liquid descaler as required。

1. Pull out the drawer.

2. Flip open the water tank lid on the left side of the front panel ①.



3. Grasp the water tank handle and remove the water tank from the water tank recess ②.
4. Fill the water tank with cold water.
5. Reinsert the filled water tank into the tank recess.
6. Close the water tank lid.

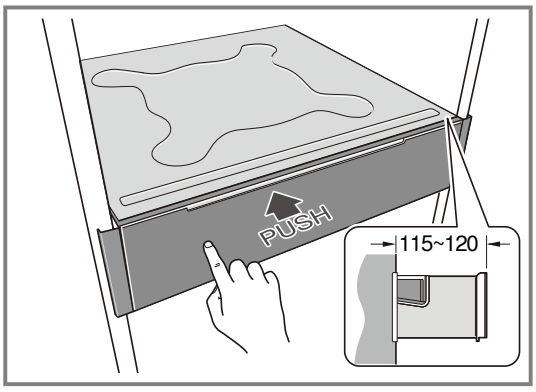
✔ The tank is now filled and you can start using the oven.

Note: As long as the appliance is only pulled out to the middle position, the running program will continue.

8.7 Refilling the water tank during operation

If the water tank runs dry during operation, the operation will be interrupted.

1. Gently press the drawer panel to pop it out, then slowly pull the drawer out.



A slight resistance indicates that the drawer has reached the middle position.

2. Open the water tank lid.
3. Remove the water tank and fill it with water. During the refilling process, the evaporator dish can continue to operate without interruption.
4. Slot the full water tank back into the water tank recess.
5. Close the drawer.

Note: The drawer can be pulled out to the middle position.
The lid of the water tank is then fully visible from above. The pull-out distance is approximately 115-120 mm.

8.8 Setting the type of heating and temperature

1. Press ⏻.
2. Press 🔲 to select a type of heating.
3. Press ℃ to change the temperature as desired.

✔ The temperature display lights up.

4. Press + or − to change the temperature.

✔ The temperature shown on the display will change.

5. Press start stop to switch on the appliance.
6. Push the drawer inwards as far as it will go.

✔ The operating indicator light will come on and the appliance will heat up.

8.9 Changing the time

1. Press 🕒.

✔ The display shows the time, for example 20 minutes 00 seconds.

2. Press + or − to change the time.

✔ The minutes shown on the display will change.

8.10 After each use

⚠ **WARNING – Risk of scalding!**
Hot steam may escape when you open the lid. Steam may not be visible, depending on the temperature.

- When open the lid, do not stand too close to the appliance.
- Open the lid carefully.
- Keep children at a safe distance.

Notes

- Moisture and dirt remain in the cooking compartment after each operation. Therefore, wipe away water in the cooking compartment and evaporator dish after each use. Also empty the water tank after each use.
- After the operation is complete, it is recommended to leave the lid slightly open for drying, to avoid closing it immediately after removing the food.

9 Dishes

You can cook food very easily using the programmes. Programmes apply the best settings.

9.1 Cooking instructions for Dishes

Please note the following when cooking:
After heating up, the cooking time countdown begins.
The heating time depends on the amount of food. Heavier weight increases the heating time.
Cooking time may vary depending on the quantity and quality of the ingredients.
To achieve even cooking results, always use pieces of the same size.
Do not exceed the maximum weight of 3 kg.
Follow the instructions for the accessories.
Only use containers of suitable height so that the lid can be closed completely.

9.2 Setting dishes

1. Touch the ⏻ button.
✔ Automatic programme mode is selected. A programme number appears on the display.
2. Touch − / + to change the dish programme.
3. Touch start stop
✔ The operation starts when the drawer is closed. After preheating is complete, the cooking time will appear on the display.

9.3 Rice, Cereals and Legumes

Weight the food and add the correct ratio of water.

- Rice: 1:1.5
- Cereals: 1:1.5
- Legumes: 1:2

9.4 Overview of dishes

You can see which individual dishes are available to you, on the appliance. The choice of programmes depends on the equipment of your appliance.

Programmes	Food	Comment
P01	Fish fillets	Use fillets that are equal in weight and thickness.
P02	fresh vegetables in pieces/ rings/ florets	If you use thick pieces of vegetable, you may need to extend the cooking time. e.g. carrots, leek, peppers, broccoli.
P03	whole vegetable	If you use very thick vegetables, you may need to extend the cooking time. e.g. carrots, corn, kohlrabi.
P04	white asparagus	Use asparagus with the same thickness.
P05	quatered boiled potatoes	Use a middle size of potatoes.
P06	whole peeled potatoes	Use a middle size of potatoes.
P07	Steamed rice	If your Rice are still too hard after steaming, extend the steaming time next time or use the continious cooking option.
P08	Dumplings sweet and savory	Yeast dumplings rise during steaming. Make sure that the size is specified so that the Yeast dumplings do not stick to the lid. We recommend a size of approx. 5-6 cm in diameter.
P09	Cereals	If your Cereals are still too hard after steaming, extend the steaming time next time or use the continious cooking option. e.g. Bulgur, Quinoa.
P10	Legumes	If your Legumes are still too hard after steaming, extend the steaming time next time or use the continious cooking option. e.g. Lentils, Chickpeas.

Note: More dishes can be selected via Home Connect App.

10 Child lock

You can secure your appliance to prevent children from accidentally switching it on or changing the settings.

Note: The child lock can only be activated using a mobile end device (e.g. mobile phone).
If the child lock is activated, the 🔒 icon will be illuminated.

10.1 Activating the child lock

▸ Please activate the child lock using the mobile app.

10.2 Deactivating the child lock

Requirement: Childproof lock is activated

- ▸ Simultaneously press the − / + buttons for 3 seconds. The childproof lock icon will go out.
- ✔ The childproof lock is deactivated.

11 Basic settings

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

11.1 Overview of the basic settings

You can find an overview of the basic settings here.

Display	Basic settings	Setting values
c1	Water hardness	00 = very soft 01 = soft 02 = medium 03 = hard 04 = very hard [1]
c2	Height above sea level	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	Restore the factory settings	00 = No [1] 01 = Yes
c4	Remote start	00 = deactivated 01 = Manual remote start [1] 02 = Permanent remote start
c5	Signal duration	00 = very short 01 = short 02 = medium [1] 03 = long
c6	Timeout	01 = 3 s [1] 02 = 6 s 03 = 10 s
c7	Button tone	00 = off 01 = on [1]
c8	Display brightness	01 = dark 02 = medium [1] 03 = bright
c9	Childproof lock	00 = not available 01 = available [1]
cA	Cooling fan run-on time	01 = short 02 = recommended [1] 03 = long 04 = very long
cb	WiFi	00 = off [1] 01 = on

11.2 Changing the basic settings

Requirement: The appliance must be switched off.

1. Press and hold ◷.
- ✔ The display shows the first basic setting, e.g. c000.
2. To switch to the next basic setting, tap ◷.
3. To change a setting value, press +.
4. Press and hold ◷ to save and exit basic settings.

Tip: You can change the basic settings again at any time.

Note: Changes to basic settings are retained even after a power cut.

[1] Factory setting

12 Home Connect

This appliance is network-capable. Connecting your appliance to a mobile device lets you control its functions via the Home Connect app, adjust its basic settings and monitor its operating status.
The Home Connect services are not available in every country. The availability of the Home Connect function depends on the availability of the Home Connect services in your country. You can find information about this at: *www.home-connect.com*.
The Home Connect app guides you through the entire login process. Follow the instructions, noting the information in the Home Connect app.

Notes

- Please note the safety precautions in this instruction manual and make sure that they are also observed when operating the appliance via the Home Connect app.
  → *"Safety", Page 2*
- Operating the appliance on the appliance itself always takes priority. During this time it is not possible to operate the appliance using the Home Connect app.
- In networked standby mode, the appliance requires a maximum of 2 W.

12.1 Setting up Home Connect

Requirements

- The appliance is connected to the power supply and is switched on.
- You have a mobile device with a current version of the iOS or Android operating system, e.g. a smartphone.
- The appliance is receiving signals from the WLAN home network (Wi-Fi) at its installation location.
- The mobile device and the appliance are within range of your home network's Wi-Fi signal.

1. Scan the following QR code.

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

12.2 Home Connect settings

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

Basic setting	Possible settings	Explanation
Home Connect assistant	Start	The appliance is switched on. Press and hold ℃ for approx. 4 seconds, ᯤ flashes, start pairing.
Reset network	Start	Home Connect is set up. The appliance is switched on. 1. Press and hold ℃ for 3 seconds, The device will enter Home Connect pairing mode and ᯤ will flash on the display. 2. Release the button and press and hold ℃ again for 3 seconds to initiate the network reset.
c4 - Remote start	00 - Deactivated 01 - Manual remote start 02 - Permanent remote start	When remote start is deactivated, you can only view the operating status of the appliance in the app. If you convert from disabled or permanent remote start to manual remote start, you must activate the remote start each time. Within 15 minutes after activating the remote start or the end of an operation, you can pull out the drawer (approx. 15 cm). Remote start will not be deactivated by this. After 15 minutes, the remote start is deactivated by pulling out the drawer (approx. 15 cm). For permanent remote start, you can start and operate the appliance remotely at any time. If you often operate the appliance remotely, it is helpful to set the remote start to "Permanent". → *"Basic settings", Page 11*
cb - Wi-Fi	01 - On 00 - Off	You can use the Wi-Fi to switch off the network connection for your appliance. When you have connected successfully once, you can deactivate the Wi-Fi and not lose your saved network settings. As soon as you activate Wi-Fi again, the appliance connects automatically. → *"Basic settings", Page 11* **Note:** In networked standby mode, the appliance requires a maximum of 2 W.

12.3 Operating the appliance using the Home Connect app

You can set up and start the appliance remotely using the Home Connect app.

Requirements
- Appliance is switched on.
- The appliance is connected to your home network and the Home Connect app.
- To operate the appliance using the app, first select Remote Start in the basic settings c4 then select 01 manual remote start or 02 permanent remote start.
  → *"Basic settings", Page 11*

1. To activate Remote Start, press and hold for at least 3 seconds.
2. Configure the settings in the app and send to the appliance.

12.4 Software update

Your appliance's software can be updated using the software update function, e.g. for the purposes of optimisation, troubleshooting or security updates.
To do this, you must be a registered Home Connect user, have installed the app on your mobile device and be connected to the Home Connect server.
As soon as a software update is available, you will be informed via the Home Connect app and will be able to start the software update via the app. Once the update has been successfully downloaded, you can start installing it via the Home Connect app if you are in your home network (Wi-Fi). The Home Connect app informs you once installation is successful.
The current software version can be found in the Home Connect app under the appliance information for the relevant home appliance.

Notes
- The software update consists of two steps.
  - The first step is the download.
  - The second step is the installation on your appliance.
- You can continue to use your appliance as normal while updates are downloading. Depending on your personal settings in the app, software updates can also be set to download automatically.
- Installation takes a few minutes. You cannot use your appliance during installation.
- We recommend that you install security updates as soon as possible.

12.5 Remote diagnostics

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

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

12.6 Data protection

Please see the information on data protection.

The first time your appliance is registered on a home network connected to the Internet, your appliance will transmit the following types of data to the Home Connect server (initial registration):
- Unique appliance identification (consisting of appliance codes as well as the MAC address of the installed Wi-Fi communication module).
- Security certificate of the Wi-Fi communication module (to ensure a secure data connection).
- The current software and hardware version of your appliance.
- Status of any previous resetting to factory settings.

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

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

13 Cleaning and servicing

13.1 Cleaning products

You can obtain suitable cleaning products from after-sales service or the online shop.

ATTENTION
Unsuitable cleaning products may damage the surfaces of the appliance.
- ▸ Do not use harsh or abrasive detergents.
- ▸ Do not use hard scouring pads or cleaning sponges.
- ▸ Only use glass cleaners, glass scrapers or stainless steel care products if recommended in the cleaning instructions for the relevant part.
- ▸ Wash sponge cloths thoroughly before use.

13.2 Cleaning sponge

Use the absorbent cleaning sponge only for cleaning the cooking compartment and for removing residual water from the evaporator dish.
Wash the cleaning sponge thoroughly before use.
You can buy the cleaning sponge from customer service, from specialist retailers or online.

13.3 Cleaning the appliance

⚠ **WARNING – Risk of electric shock!**
An ingress of moisture can cause an electric shock.
- ▸ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.

Requirement: The appliance is switched off.

1. Clean the appliance with a damp cloth and neutral cleaning agents, such as washing-up liquid and water.
2. Dry with a soft cloth.

13.4 Cleaning the control panel

1. Clean the control panel with a damp cloth and neutral cleaning agent, such as washing-up liquid and water.
   ▸ Do not use any abrasive sponges that may scratch or any glass scrapers.
2. Dry with a soft cloth.

13.5 Cleaning the glass plate

1. Clean the glass plate using a glass cleaning product and a soft cloth.
   ▸ Do not use any abrasive sponges that may scratch or any glass scrapers.
2. Dry with a soft cloth.

13.6 Cleaning the water tank

Fill the water tank with clean water before each use. Empty and rinse the water tank after each use.

1. Open the appliance.
2. Open the water tank lid.
3. Remove the water tank.
4. After emptying the water tank, clean it with cleaning agent and then rinse it thoroughly with clean water.
5. Dry all parts with a soft cloth.
6. Allow the tank to air dry.
7. Fill the water tank and close the appliance.

13.7 Cleaning the condensation bar

▸ Use a clean cloth or paper towel to wipe off the water, or leave the lid open to air dry.

13.8 Suitable cleaning agents

Only use cleaning agents that are suitable for the different surfaces on your appliance.

Front of the appliance

Surface	Cleaning agent	Notes
Glass	Glass cleaner	Wipe the surface dry with a soft cloth after cleaning

Appliance interior

Surface	Cleaning agent	Notes
Cooking compartment with evaporator dish	Hot soapy water Vinegar water	Use the provided cleaning sponge or a soft washing-up brush for cleaning with hot soapy water or vinegar water.
Accessories	Hot soapy water Vinegar water	Soak the accessories in hot soapy water and clean with a brush or washing-up sponge. The accessories can also be cleaned in a dishwasher. There may be soiling on the bottom of the accessories. If it is severe, clean the accessories with vinegar water.
Water tank	Soapy water	The water tank is not dishwasher-safe.
Water tank recess		Wipe dry after every use.
Temperature sensor		Be careful not to press on the temperature sensor when cleaning the cooking compartment.

Appliance top cover panel

Surface	Cleaning agent	Notes
Top cover panel glass	Glass cleaner	Dry the surface with a soft cloth after cleaning.
Top cover panel sealing strip	Hot soapy water	Clean with a dish cloth. Do not remove it or scratch it. Do not use any metal or glass scrapers for cleaning.

13.9 Descaling

To ensure that your appliance continues to function properly, it must be descaled regularly.

The frequency with which the appliance must be descaled depends on the hardness of the water used. When only 5 or fewer steam operations are possible, a

descaling reminder appears on the appliance display. You can therefore prepare for descaling in good time. Descaling comprises a number of steps. All steps must be completed in full. Only after this will the appliance be ready for use again.

Descaling will take around 32 minutes in total:
- Descaling: approx. 30 minutes
- Rinse cycle: 2 minutes

Preparing for descaling

The duration of the descaling action depends on the descaling agent recommended for the product. Other descaling agents may damage the appliance. Only use the descaling agent recommended by the appliance manufacturer.
The descaling solution may cause damage to components if it comes into contact with the operating panel or other sensitive surfaces. If contact occurs, remove the solution immediately with clean water.
1. Prepare the descaling solution

Bottle capacity	Descaling agent dosage	Volume of water added
250 ml	125 ml	250 ml
500 ml	60 ml	300 ml

Note: The liquid descaling solution that we recommend is available from our online shop or Customer Service. When purchasing accessories, quote the exact product number (E no.) of your appliance.

2. Open the appliance.
3. Remove the water tank and fill it with descaling solution.
4. Reinsert the water tank filled with the descaling solution.
5. Close the appliance door.

Setting the descaling programme

ATTENTION
If descaling solution comes into contact with the control panel or other delicate surfaces, it will damage them.
- ▸ Remove descaling solution immediately with water.

Requirement:

1. Press ⏻, select Descaling.
- ✔ The descaling symbol lights up on the display.
- ✔ The duration appears on the display. You cannot change the descaling duration.

2. Press start stop to start descaling.
- ✔ A message appears on the display regarding the preparations required for the descaling function.
- ✔ Descaling starts. The duration counts down on the display.
- ✔ When the descaling time has elapsed, a signal sounds.

Rinsing

1. Open the appliance and remove the water tank.
2. Rinse out water tank thoroughly and fill with fresh water.
3. Reinsert the water tank and close the appliance door.
- ✔ Rinsing starts. The duration counts down on the display.
- ✔ When the rinsing time has elapsed, a signal sounds.

4. Empty and dry the water tank.
→ *"Cleaning the water tank", Page 14*

Note: Wipe away any water in the cooking compartment before and after rinsing.

Descaling interrupted

If descaling is interrupted, it is not possible to set an operating mode. After switching the appliance back on, a rinsing process is required to remove any remaining descaling solution from the appliance before it can resume operation.

ATTENTION
If descaling solution comes into contact with the control panel or other delicate surfaces, it will damage them.
- ▸ Remove descaling solution immediately with water.
- ▸ Press start stop to start rinsing.
- ✔ A message appears on the display regarding the preparations required for rinsing.
- ✔ Rinsing starts. The duration counts down on the display.
- ✔ When the rinsing time has elapsed, a signal tone sounds.

14 Troubleshooting

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

Tip: Permanently connect your appliance to the Home Connect app to automatically receive software updates. This allows errors to be eliminated, performance to be improved and new functions to be made available.

⚠ WARNING – Risk of injury!
Improper repairs are dangerous.
- ▸ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▸ If the appliance is defective, call Customer Service.
→ *"Customer Service", Page 17*

⚠ WARNING – Risk of electric shock!
Improper repairs are dangerous.
- ▸ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▸ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.

14.1 Malfunctions

Fault	Cause and troubleshooting
The appliance is not working.	The mains plug of the power cord is not plugged in. ▸ Connect the appliance to the power supply.
	There has been a power cut. ▸ Check whether the lighting in your room or other appliances are working.
	The circuit breaker in the fuse box has tripped. ▸ Check the circuit breaker in the fuse box.
The connected appliance cannot be operated and the display shows ⊂⊃	Childproof lock is activated ▸ Press and hold the −/+ buttons simultaneously for 3 seconds until ⊂⊃ disappears from the display.
Machine won't start or doesn't preheat after starting	Drawer not pushed into place ▸ Push the drawer into place.
	Demo mode is activated. ▸ Within 5 minutes after power-on, enter settings and quit demo mode. → *"Overview of the basic settings", Page 11*
The message "EXXX" appears on the display.	Malfunction **1.** Touch the power button and the E message disappears. ✔ The appliance restarts automatically. **2.** If the message appears again, call the after-sales service. Please specify the exact error message when calling.
The appliance requires the water tank to be removed.	The power supply is interrupted or the appliance is switched off during the descaling process ▸ After the appliance is switched back on, it automatically runs the rinse programme.
The anti-scalding reminder icon ⚠ flashes on the display screen.	The current cooking compartment temperature is above 60 °C. ▸ This does not affect operation of the appliance.
The water in the evaporator dish has run dry, even though the water tank is full.	The water tank has not been pushed in correctly. ▸ Push in the water tank until you feel it click into place.
	The water level is too low. ▸ Fill with water to the maximum mark.
	The water supply hose to the water tank or the water pump is clogged. **1.** Carry out descaling of the appliance. **2.** Check the set water hardness range and adjust it.
The appliance prompts to fill the water tank when it is not empty, or does not prompt to fill the tank when it is empty.	The water tank is dirty and the movable water level indicator is stuck. **1.** Shake and clean the water tank. **2.** If the stuck parts cannot be freed, purchase a new water tank from the Customer Service.
	The water tank has not been pushed in correctly. ▸ Push in the water tank until you feel it click into place.
	The water level is too low. ▸ Fill with water to the maximum mark.
	The fault detection system is not working. ▸ Call the Customer Service.
	Overheating protection of steam generator in cooking compartment. ▸ Open the glass cover and wait for the cooking compartment temperature to cool down, then restart the steaming function.
	The evaporator dish is heavily covered with limescale. ▸ Descale and clean the appliance. → *"Cleaning and servicing", Page 13*
During operation, the message "Add water" appears on the display or the water filling icon flashes.	Water tank is empty ▸ Fill the water tank.
Steaming function produces no steam	Overheat protection of steam generator in cooking compartment ▸ Open the glass cover and wait for the cooking compartment temperature to cool down, then restart the steaming function.

Fault	Cause and troubleshooting
Steaming function produces no steam	Water tank is low on water ▸ Fill the water tank.
	Water in the water tank does not reach the evaporator dish ▸ Check the water line, call customer service.
	Water inlet to the cooking compartment is blocked ▸ Clean the water inlet.
Large quantity of steam escapes during steaming	Seal ring around the cooking compartment is not flat or not fully fitted. ▸ Check the seal ring and adjust it to make sure it fits the appliance perfectly.
	Parts of food got stuck in the seal ring around the cooking compartment or the seal ring is not completely clean. ▸ Clean the seal ring.
	Steam escapes from the ventilation slots during cooking. ▸ Normal process, no action required.
	Altitude set incorrectly ▸ Set the altitude correctly. → *"Overview of the basic settings", Page 11*
Food not cooked	Set temperature too low or time too short ▸ Check the temperature and time settings and use the correct settings. It is recommended to refer to the instruction manual.
	Altitude set incorrectly ▸ Set the altitude correctly. → *"Overview of the basic settings", Page 11*
	Accessories unsuitable. ▸ Use the accessories provided.
Food overcooked	Set temperature too high or time too long. ▸ Check the temperature and time settings and use the correct settings. It is recommended to refer to the instruction manual.
	Accessories unsuitable. ▸ Use the accessories provided.
Fan keeps running after heating stops	Fan run-on circulates air to facilitate heat dissipation ▸ No action required
Preheating overruns without completing	Temperature sensor defect ▸ Call customer service.
The ℃ icon flashes after activating an operating mode.	Cooking compartment temperature is too high ▸ When the temperature drops to a suitable start temperature, it will automatically start running.
	The appliance has not cooled down sufficiently **1.** Please let the appliance cool down. **2.** Try setting an operating mode again.
Home Connect is not working correctly.	Different causes are possible. ▸ Go to *www.home-connect.com*.
The device cannot be opened or closed	Check if the device is installed as described in the user manual ▸ To open the device, press not only in the middle of the front panel but also on the left or right side. ▸ Open or close the device a bit more slowly. ▸ Pull the device out completely and then push it back in to close.

14.2 Power cut

Your appliance is able to overcome power cuts lasting just a few seconds. Operation will not be interrupted.

If the power cut lasts longer, operation will be interrupted. The display is blank.

Restart the appliance after a power cut

▸ Restart the appliance normally.

15 Customer Service

Function-relevant genuine spare parts according to the corresponding Ecodesign Directive can be obtained

from Customer Service for a period of at least 10 years from the date on which your appliance was placed on the market within the European Economic Area. Furthermore, our Customer Service will continue to provide you with other function-relevant and storable genuine spare parts for up to 15 years from the date on which your appliance was placed on the market.
For more information, please contact our Customer Service team.

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

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

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

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

15.2 Technical data

Nominal voltage	220 V – 240 V
Rated frequency	50/60 Hz
Power rating	1700 W
Appliance dimensions (WxHxD)	594 x 140 x 534 mm
Cooking compartment dimensions (WxHxD)	454.6 x 86.7 x 278.5 mm

16 Information regarding Free and Open Source Software

This product includes software components that are licensed by the copyright holders as free software or open source software.
The applicable licence information is stored on your home appliance. You can also access the applicable licence information via your Home Connect app: "Profile -> Legal information -> Licence Information".[1] You can also download the licence information on the brand product website. (Please search on the product website for your appliance model and additional documents). Alternatively, you can request the relevant information from ossrequest@bshg.com or BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 Munich, Germany.
The relevant source code will be made available on request.
Please send your request to ossrequest@bshg.com or BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str.34, 81739 Munich, Germany.
Subject: „OSSREQUEST“
The cost of performing your request will be charged to you. This offer is valid for three years from the date of purchase or at least as long as we offer support and spare parts for the relevant appliance.

17 Declaration of Conformity

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

CE

2.4 GHz band (2400–2483.5 MHz): Max. 100 mW
5-GHz band (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 150 mW

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

5 GHz WLAN (Wi-Fi): For indoor use only.

[1] Depending on the appliance specifications

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

17.1 Statement of Compliance for Great Britain

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

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

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

The manufacturer, BSH Hausgeräte GmbH deems that it has complied with
- provision 5.1-1 of ETSI EN 303 645 v3.1.3 and, where relevant, provision 5.1-2 of ETSI EN 303 645 v3.1.3;
- provision 5.2-1 of ETSI EN 303 645 v3.1.3;
- provision 5.3-13 of ETSI EN 303 645 v3.1.3.

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

18 How it works

Here, you can find the ideal settings for various dishes as well as the best accessories and cookware. We have tailored these recommendations to your appliance.

18.1 Best practices

⚠ **WARNING – Risk of scalding!**
Hot steam may escape when you open the lid. Sream may not be visible, depending on the temperature.
- When open the lid, do not stand too close to the appliance.
- Open the lid carefully.
- Keep children at a safe distance.

Note
When using this appliance for the first time, please note the following basic information:
- → *"Safety", Page 2*
- → *"Environmental protection and saving energy", Page 4*

1. Select an appropriate food from the foods list.

   Notes
   - Your appliance has programmed settings for selecting foods. If you want the appliance to guide you, use the programmed smart recipes .
     → *"Dishes", Page 9*
   - If you can't find exactly what you want to cook or which programme you want to use, then refer to similar recipes.
2. Remove unused accessories from the cooking compartment.
3. Choose the right cookware.
   Use only the cookware and accessories specified in the recommendations.
4. Only preheat the appliance if specified in a recipe or the recommended settings.
5. Set up the appliance according to the recommended settings.
6. When the dish has finished cooking, switch off the appliance using start stop.

18.2 Notes

The table lists a selection of dishes that can be easily prepared in your appliance. You can find out which heating mode, accessories, temperature and cooking time are best to select. Unless otherwise stated, the information applies to inserting accessories when the appliance is cold.

Steaming settings table and tips

Steaming is a particularly gentle way of cooking food. The steam surrounds the dish, thereby preventing the loss of nutrients from the food. Cooking takes place without excess high pressure. As a result, the shape, colour and typical aroma of the dishes are retained. The tables contain a selection of dishes which are particularly suitable for your steam oven. You can find out which operating mode, accessories, temperature and cooking time are best to select. Unless otherwise stated, the information applies to inserting accessories when the appliance is cold. For more even cooking results at 70 °C–95 °C, add 1 L of water to the cavity before steaming. After steaming, remove the water using a sponge.

Accessories

Use the accessories provided.

Ovenware

When using a cooking container, place it on the accessories as directed in the instructions, but never directly on the evaporator dish. Cookware must be heat- and steam-resistant. Cooking times are increased if thick-walled cooking containers are used.

Cooking time and quantity

Observe the unit sizes indicated in the settings table. The cooking time is reduced for smaller pieces and increased for larger ones.
Cooking time is also affected by the weight and ripeness of the food. The values quoted can therefore only serve as a guide.

Distributing food evenly

Try to distribute the food as evenly as possible; if the food is of varying thickness, the cooking results will be uneven.

Cooking a menu

You can cook a whole menu at once.

Place the food with the longest cooking time in the appliance first and add the rest at the appropriate time. This way, different foods can be prepared at the same time.
The overall cooking time is extended with menu cooking, as a little steam escapes each time the lid is opened and the compartment has to be reheated.

Condensation

Condensation may form in the cooking compartment and on the glass lid during cooking. Condensation is normal and will not affect the operation of the appliance. Wipe away the condensation after cooking.

18.3 Fresh vegetables

Place fresh vegetables in the steam tray.

Recommended settings for vegetables

Dish	Size/quantity	Accessories/ cookware	Type of heating	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Artichoke	Whole	Steam tray		100	20-35
Cauliflower	Florets	Steam tray		100	10-15
Broccoli	Florets	Steam tray		100	8-10
Peas	-	Steam tray		100	5-10
Fennel	Sliced	Steam tray		100	10-14
Beans, green	Whole	Steam tray		100	15-25
Carrots	Sliced	Steam tray		100	10-20
Kohlrabi	Sliced	Steam tray		100	15-25
Spring onions	Sliced	Steam tray		100	6-9
Corn	Whole	Steam tray		100	25-35
Chard	Stems	Steam tray		100	8-10
Asparagus, green	Whole	Steam tray		100	7-12
Asparagus, white	Whole	Steam tray		100	10-15
Spinach	-	Steam tray		100	2-3
Romanesco broccoli	Florets	Steam tray		100	8-12
Brussels sprouts	Florets	Steam tray		100	10-20
Pak choi	Halved	Steam tray		100	8-10
Beetroot	Whole	Steam tray		100	40-50
Red cabbage	Strips	Steam tray		100	25-35
Cabbage	Strips	Steam tray		100	25-35
Courgettes	Sliced	Steam tray		100	3-4
Snow peas	-	Steam tray		100	8-12

18.4 Side dishes and legumes

Place side dishes in the steaming insert.

Cooking side dishes and legumes

1. Add water or liquid in the proportion indicated. For example: 1:1.5 = add 150 ml liquid for every 100 g rice.
2. Use the recommended settings when configuring the appliance settings.

Note: For Rice, Grains and Legumes, you need a cup. Put in the relation of rice with water.

Recommended settings for side dishes and legumes

Dish	Size/quantity	Accessories/ cookware	Type of heating	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Boiled potatoes	whole	Steam tray		100	35-45
Boiled potatoes	Quartered	Steam tray		100	20-25
Chinese dumplings	-	Steam tray		100	15-20
Brown rice	1:1.5	Steam tray		100	35-40
Long grain rice	1:1.5	Steam tray		100	20-30
Basmati rice	1:1.5	Steam tray		100	15-25
Risotto	1:2	Steam tray		100	30-40
Lentils	1:2	Steam tray		100	30-40
Couscous	1:1	Steam tray		100	6-10
Green spelt, crushed	1:2.5	Steam tray		100	15-20
Millet, whole	1:2.5	Steam tray		100	25-35
Bulgur	1:2	Steam tray		100	25-35
Quinoa	1:2	Steam tray		100	25-35
Pasta, fresh, chilled	-	Steam tray		100	5-15

18.5 Poultry and meat

Recommended settings for cooking poultry and meat.

Recommended settings for poultry and meat

Dish	Size/quantity	Accessories/ cookware	Type of heating	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Chicken breast	Per 0.15 kg	Steam tray		100	20-30
Duck breast	Per 0.35 kg After steaming,fry sharply in a hot pan.	Steam tray		100	12-18
Kassler smoked ribs	Sliced	Steam tray		100	15-20
Wiener sausages	-	Steam tray		80-90	12-18
Weisswurst	-	Steam tray		80-90	20-25

18.6 Fish and Seafood

Recommended settings for cooking fish and seafood.

Note: For cleaning reasons, place the fish on a set of dishes and than put it in the steam tray.

Recommended settings for fish and seafood

Dish	Size/quantity	Accessories/ cookware	Type of heating	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Trout, whole	Per 0.2 kg	Steam tray		80-90	12-15
Sea bream, whole	Per 0.3 kg	Steam tray		80-90	15-25
Sea bream fillets	Per 0.15 kg	Steam tray		80-90	10-20
Pollock fillets	Per 0.15 kg	Steam tray		80-90	10-14
Salmon fillets	Per 0.15 kg	Steam tray		100	8-10
Char fillets	Per 0.15 kg	Steam tray		80-90	10-20
Mussels	1.5 kg	Steam tray		100	10-15
Scallops	-	Steam tray		100	10-15
Shrimp	-	Steam tray		100	10-15

18.7 Recommended settings for other food

Dish	Size/quantity	Accessories/ cookware	Type of heating	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Semolina dumplings	-	Steam tray		90-95	7-10
Hard-boiled eggs	size M, max. 1.8 kg	Steam tray		100	10-12
Soft-boiled eggs	size M, max. 1 kg	Steam tray		100	6-8

18.8 Desserts, compote

Place side dishes in the steaming insert.

Making fruit compote

1. Weigh the fruit.
2. Add 1/3 the weight of the fruit in water.
3. Add sugar and spices to taste.
4. Set up the appliance according to the recommended settings.

Preparing yoghurt

1. Heat milk to 90 °C on the cooktop. Then let the milk cool to 40 °C.
   If using fresh milk, heat it to 40 °C. This temperature is sufficient for fresh milk.
2. Stir 150 g yoghurt (refrigerated temperature) into the milk.
3. Pour the mixture into a cup or small glass and cover with cling film.
4. Place the cup or glass in the steaming insert.
5. Set up the appliance according to the recommended settings.
6. After preparing it, place the yoghurt in the fridge to cool.

Cooking rice pudding

1. Weigh the rice.
2. Add 2.5 times the weight of rice in milk.
3. Fill a bowl with the rice and milk up to 2.5 cm thick.
4. Set up the appliance according to the recommended settings.
5. 5. Stir the rice pudding after it is cooked.

✔ The rice pudding absorbs the remaining milk.

Recommended settings for desserts and fruit compotes

Dish	Size/quantity	Accessories/ cookware	Type of heating	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Yeast dumplings	-	Steam tray		100	20-30
Crème caramel	Distribute mass evenly in portion molds	Steam tray		85	25-35
Rice pudding	Use a suitable container	Steam tray		100	30-40
Yoghurt	if your jars are too high, you can place them directly on the bottom, but never on the evaporator.	Steam tray		40	300-360
Fruit compote	Use a suitable container	Steam tray		100	10-15

18.9 Reheating

Reheating gently warms up cold dishes so that the food tastes and looks like it is freshly cooked.

Note: Place your food on a plate or in a suitable container.

Recommended settings for reheating

Dish	Size/quantity	Accessories/ cookware	Type of heating	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Vegetables, chilled	250g	Steam tray		100	10-15
Pasta, potatoes, rice	-	Steam tray		100	10-25
Plated dish, chilled, 1 serving	-	Steam tray		100	10-20

18.10 Defrosting

Your appliance can defrost frozen food gently and more evenly than a microwave.

Defrosting food

1. Take the food out of the packaging before defrosting.
2. Only defrost the quantity of food that you need immediately.
3. After half of the defrosting time has elapsed, turn food over.
4. Separate chunks of frozen food, such as berries or meat, from each other.

Notes

- Choose the defrosting time based on the size, weight and shape of the frozen food. To shorten the defrosting time, freeze foods flat or individually.
- Defrosted food may spoil more quickly than fresh food. Prepare food promptly after defrosting and cook it thoroughly.
- Fish does not need to be completely defrosted. Fish is sufficiently defrosted once its surface is soft enough to absorb seasoning.

Recommended settings for defrosting

Dish	Size/quantity	Accessories/ cookware	Types of heating	Temperature (°C)	Cooking time in mins
Berries	0.5 kg	Steam tray		45-55	15-20
Vegetables	0.5 kg	Steam tray		40-50	15-20

18.11 Disinfecting

Your appliance has a disinfecting function.

Recommended settings for disinfection

Dish	Size/quantity	Accessories/ cookware	Type of heating	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Baby bottles	-	Steam tray		100	30
Yoghurt jars	-	Steam tray		100	30

18.12 Dough proving

Yeast dough rises faster in your appliance than at room temperature.

Note: Please cover the steam tray with baking paper

Recommended settings for yeast dough

Dish	Size/quantity	Accessories/ cookware	Type of heating	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Sweet Yeast particles	8 pcs	Steam tray		45	20-40
Buns	8 pcs	Steam tray		35	30-40

18.13 Frozen products

Please pay attention to the manufacturer's instructions on the packaging. The times given apply to food placed in a cold cooking compartment.

Defrosting and heating frozen food

Note: Use a suitable dish, plate or container and insert this on the steam tray.

Dish	Size/quantity	Accessories/ cookware	Type of heating	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Trout, whole	Per 0.2 kg	Steam tray		80-100	20-30
Salmon fillets	Per 0.15 kg	Steam tray		80-100	15-25
Shrimp	-	Steam tray		80-100	15-25
Broccoli, blanched	-	Steam tray		100	6-10
Cauliflower, blanched	-	Steam tray		100	5-8

Dish	Size/quantity	Accessories/ cookware	Type of heating	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Kidney beans, blanched	-	Steam tray		100	6-10
Peas, blanched	-	Steam tray		100	5-12
Carrots, blanched	1 kg	Steam tray		100	4-6
Mixed vegetables, blanched	1 kg	Steam tray		100	6-10
Brussels sprouts, blanched	1 kg	Steam tray		100	5-10

18.14 Test dishes

The information in this section is intended for use by testing bodies to verify compliance of this appliance with EN 60350-1.

Recommended settings for test dishes

Dish	Size/quantity	Accessories/ cookware	Type of heating	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Broccoli, fresh	300g	Steam tray		100	7-9
Broccoli, fresh, one container	-	Steam tray		100	7-9
Peas, frozen, one container	-	Steam tray		100	The test is finished when 85 °C is reached at the coldest spot

19 Installation instructions

Observe this information when installing the appliance.



19.1 General installation instructions

Follow these instructions before you start installing the appliance.
Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
Before starting up the appliance, remove any packaging material and adhesive film from the cooking compartment and the trim panel.

⚠ 19.2 Safe installation

Follow these safety instructions when installing the appliance.

⚠ WARNING – Risk of suffocation!
Children may put packaging material over their heads or wrap themselves up in it and suffocate.
- ▸ Keep packaging material away from children.
- ▸ Do not allow children to play with packaging material.

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

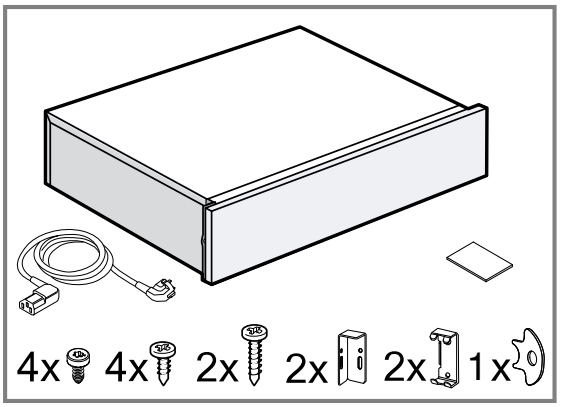
Incorrect installation is dangerous.
- ▸ Never equip the appliance with an external switching device, e.g. a timer or remote control.
- ▸ When installing the appliance, check that the power cable is not trapped or damaged.

⚠ WARNING – Risk of fire!
It is dangerous to use an extended power cord and non-approved adapters.
- ▸ Do not use extension cables or multiple socket strips.
- ▸ Only use adapters and power cords approved by the manufacturer.
- ▸ If the power cord is too short and a longer one is not available, please contact an electrician to have the domestic installation adapted.

⚠ WARNING – Risk of injury!
Sharp-edged parts may be accessible during installation.
- ▸ Wear protective gloves.

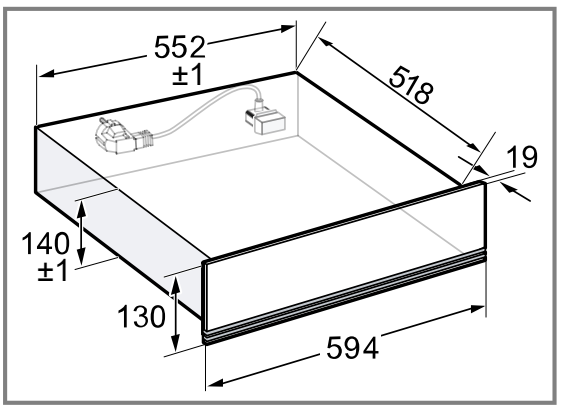
19.3 Packing list

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



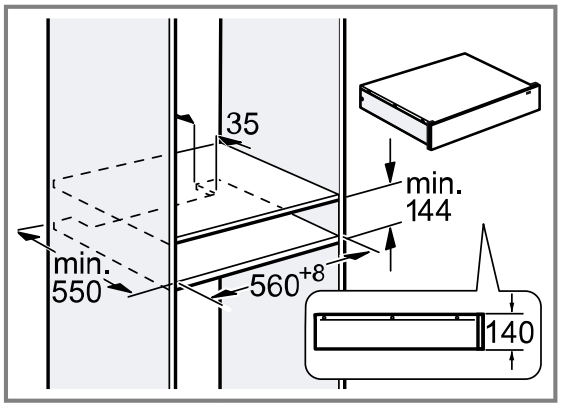
19.4 Appliance dimensions

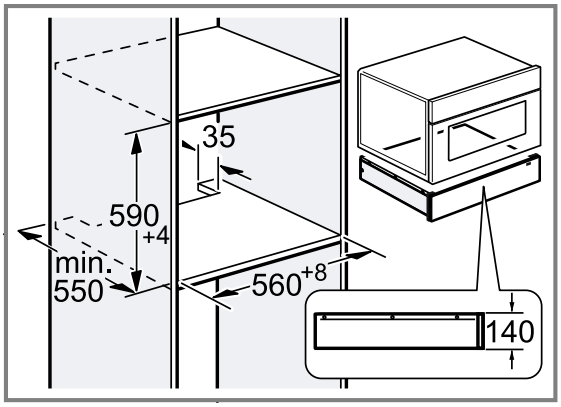
You will find the dimensions of the appliance here

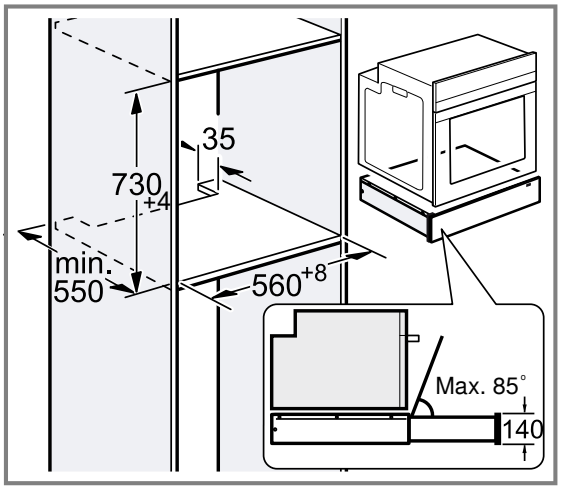


19.5 Installing in a cabinet

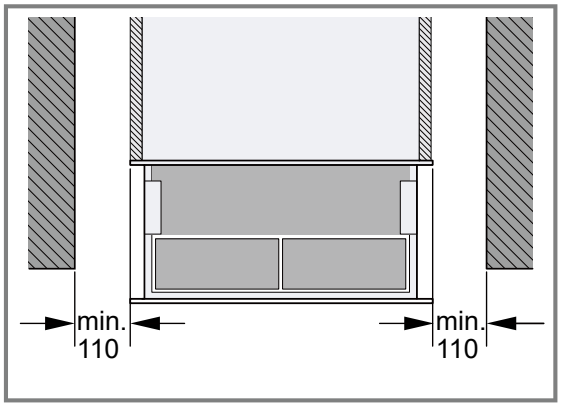
Observe the installation dimensions and the installation instructions when installing in the unit.







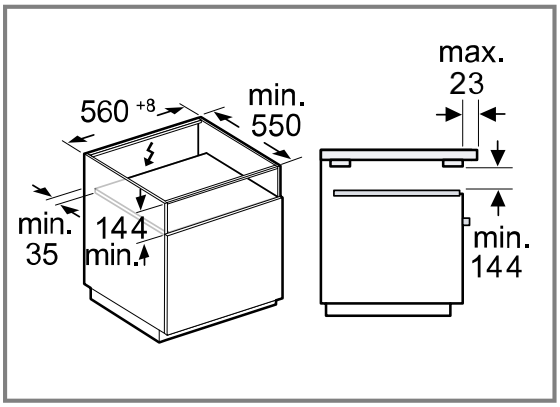
Installation on walls adjacent to a cabinet:



Note: If the walls on both sides of the cabinet are deeper than the cabinet, a distance of at least 110 mm must be maintained. Any distance smaller than this may affect installation of the appliance.

19.6 Installation below a worktop

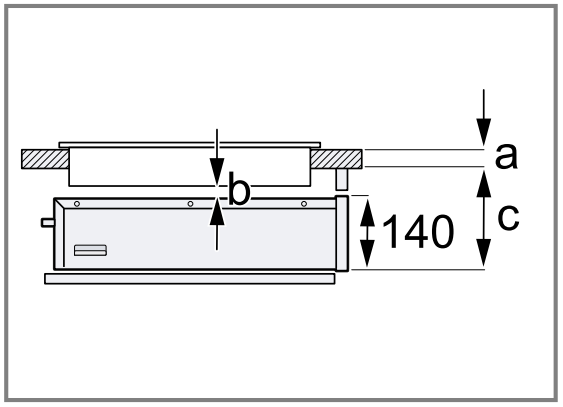
Observe the installation dimensions and the installation instructions when installing below a worktop.



Note: A worktop overhang of up to 50mm over the drawer is possible, but then the removal of the water tank while the steam drawer is operating is not possible.

19.7 Installation underneath a hob

Observe the installation dimensions and the installation instructions when installing in the unit.
If the appliance is installed under a hob, the following minimum dimensions must be adhered to (including substructure, if applicable).



Measurements in mm	a Tabletop installation or flush installation	b	c Tabletop installation or flush installation
Induction hob	30/30	5	200/201
Full surface induction hob	40/40	5	210/211
Gas hob	32/43	5	190/193
Electric hob	30/30	5	190/197

a: Thickness of work surface recommended in the hob installation instructions.
b: Required distance between hob and steam drawer.
c: Required distance between drawer shelf and bottom of worktop.

Note: Pay attention to the hob installation instructions.

19.8 Combining the steam drawer with other appliances

ATTENTION
The front panel of the steam drawer may become damaged when pushing in an appliance above the steam drawer.

- The front panel of the steam drawer must not be damaged when pushing in the appliance.
- Before installing another appliance, apply tape to the upper edge of the steam drawer in order to prevent damage to the front panel of the steam drawer.

1. This drawer fits all Bosch Serie 6 Fullsize Line appliances and all Bosch Series 8 appliances.

2. Only combine suitable appliances of the same brand and series.
3. First install the steam drawer.
4. Slide the appliance into the fitted unit above the steam drawer.
5. Observe the installation instructions for the appliance.
6. Remove the adhesive tape from the upper edge of the steam drawer.

Note: For other combined installations, a partition floor must be used.

19.9 Instructions for the electrical connection

In order to safely connect the appliance to the electrical system, follow these instructions.
The appliance must only be connected using the power cable provided. Connect the power cable to the back of the appliance.
Connecting cables with various plug types are available from customer service.
Do not use multi-socket adaptors, power strips or extension leads. Overloading causes a risk of fire.

19.10 Instructions for the electrical connection

In order to safely connect the appliance to the electrical system, follow these instructions.

- The appliance must only be connected to a protective contact socket that has been correctly installed. Only a qualified electrician may install a socket or replace the connecting cable, taking the appropriate regulations into account.
- The appliance must only be connected with the power cable provided. Connect the power cable to the back of the appliance.
- Connecting cables with various plug types are available from after-sales service.
- No multi-plugs, multiple connectors or extension leads must be used. Overloading causes a risk of fire.
- If the plug can no longer be reached after the installation, a partition must be provided in the phases in the permanent electrical installation in accordance with the installation regulations.

19.11 Fitted units

This is where you can find information about safe installation.

ATTENTION
If the appliance is installed behind a decorative panel, this may cause it to overheat.

- ▸ Do not install the appliance behind a decorative panel.

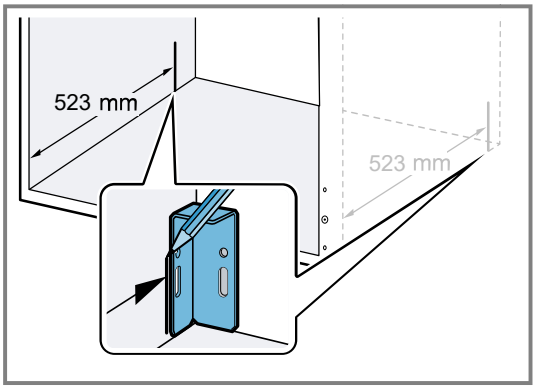
The fitted unit must not have a rear wall behind the appliance.
The minimum distance between the wall and the cabinet base or back wall of the cabinet that is situated above must be complied with.
Observe the installation instructions for the appliance installed above.

If no intermediate floor is possible above the appliance or above the oven, install tilt protection for the appliance. Suitable tilt protection can be obtained from customer service, on our website or in the online shop.

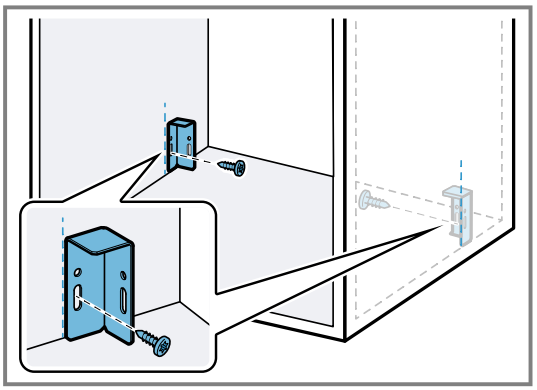
19.12 Installation

Installing anti-tip devices

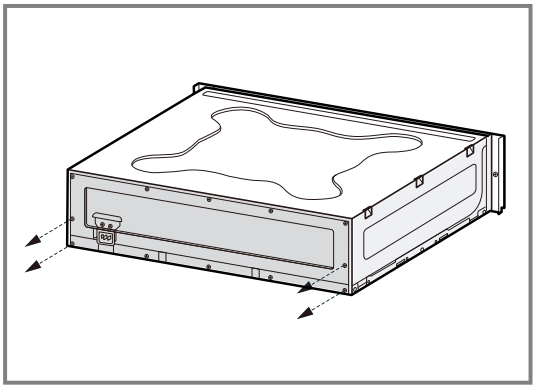
1. Measure 523 mm from the front edge of the fitted unit and mark the inside walls of the fitted unit on both sides.



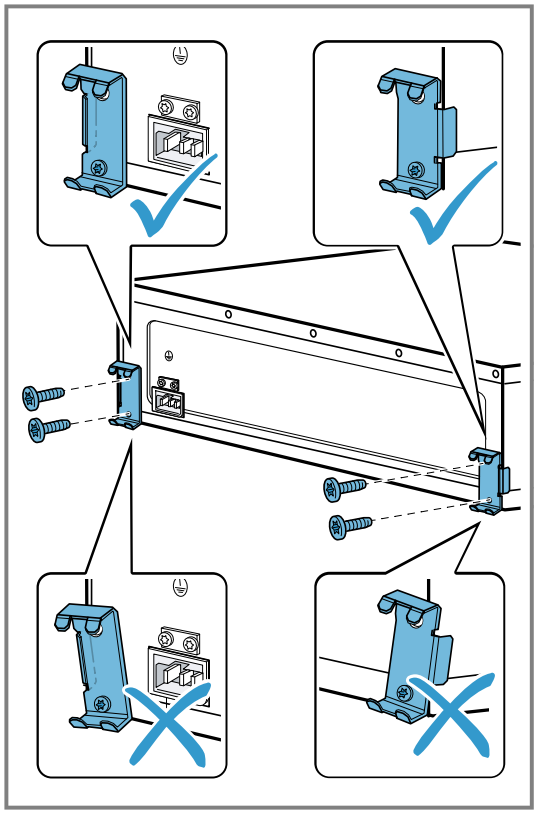
2. Screw into the two brackets behind the mark with two M4*15 screws through the slotted holes.



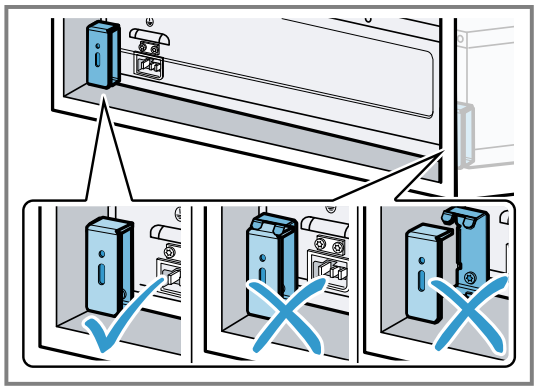
3. Place the appliance on a level surface.
4. Unscrew the four lower screws on the back of the appliance.



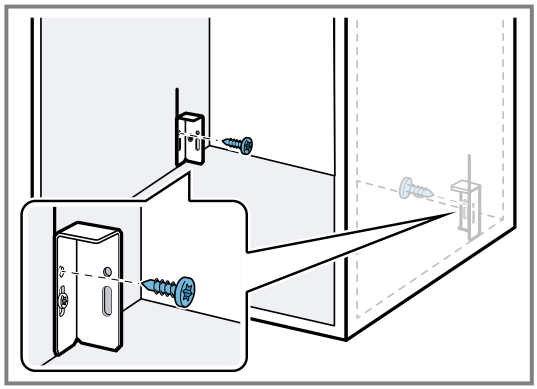
5. Fasten each of the two metal brackets to the back of the appliance with two M4*9 screws.
   ▸ Make sure the metal brackets are aligned accurately with the edge of the appliance.



6. Push the appliance into the fitted unit and check whether the anti-tip devices are engaged.



7. If necessary, correct the position of the brackets using the slotted holes.
8. Finally, tighten the brackets in the fitted unit.



9. Plug the power cable fully into the appliance.
10. Push the appliance into the fitted unit.
11. Remove the adhesive strip from the front stop plates.
12. Carefully turn on the appliance and check whether the anti-tip devices are working.

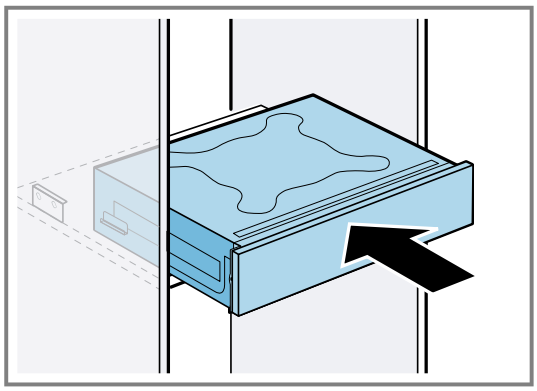
Installing the appliance

⚠ **WARNING – Risk of injury!**

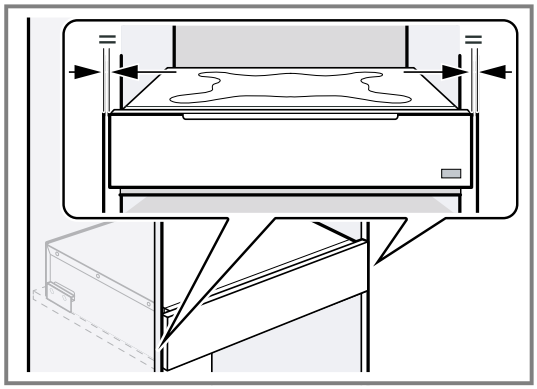
When the door is opened, the appliance may tip over.

▸ In the case of installation without an intermediate floor, weigh down the appliance with a suitable weight before opening.

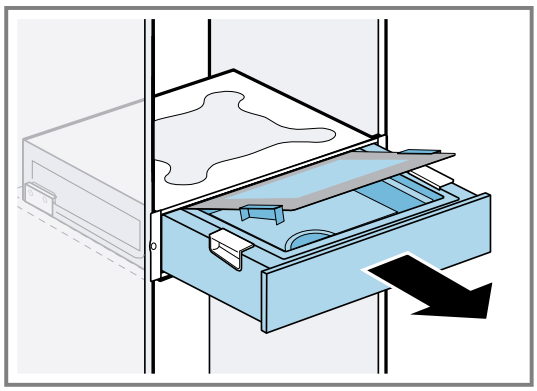
1. Plug the power cable fully into the appliance.
2. Push the appliance into the fitted unit.
   ▸ Avoid pinching the power cable.



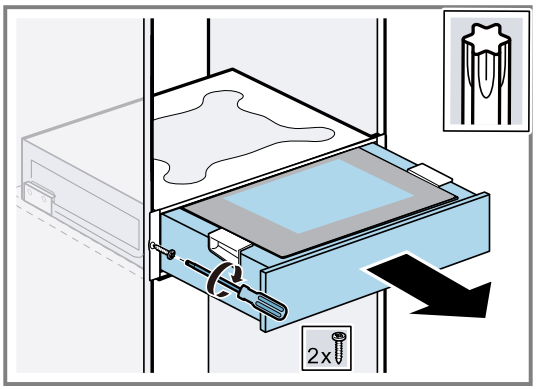
3. Centre the appliance.



4. Remove the adhesive strip from the front stop plates.
5. Open the drawer carefully to check the anti-tip devices.



6. Screw the appliance into the fitted unit.

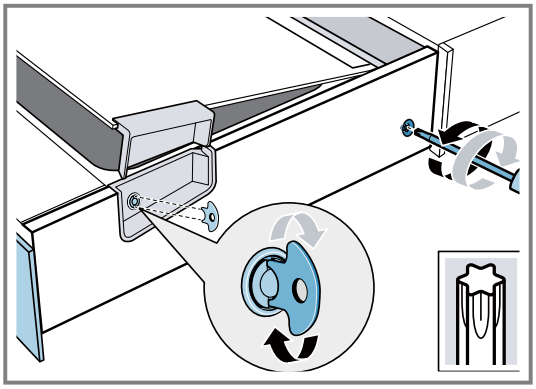


7. Plug the power cable into a socket with protective contacts.
   The power cable must not touch the back or bottom of the appliance after installation.

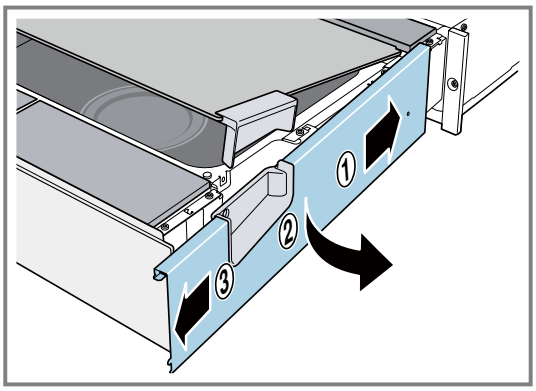
Adjusting the front panel of the appliance

Adjust the front panel of the appliance upwards or downwards as needed.

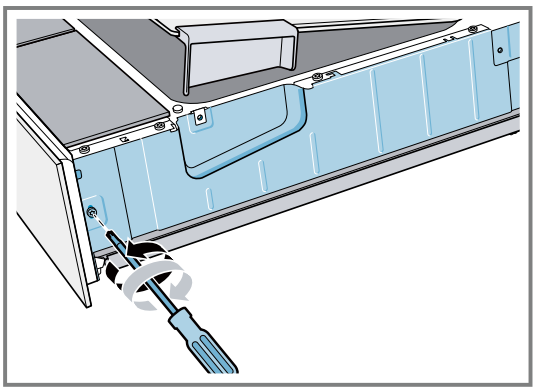
1. pull out the drawer and open the lid.
2. Remove the lid lock by screwing with the disassembling tool which is delivered together with the package (please store it), then unscrew one screw of the trim panel.



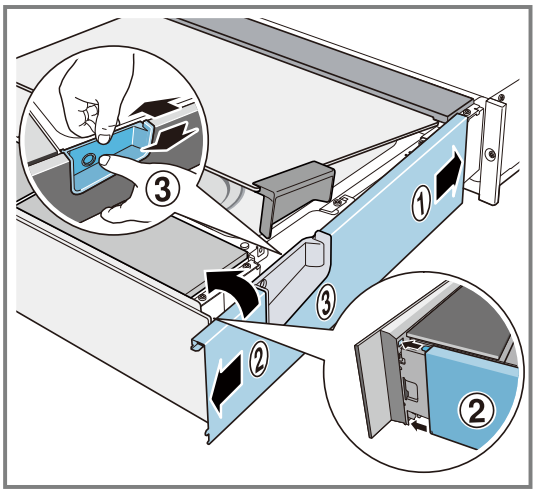
3. Remove the trim panel.



4. Loosen the screw on the front stop plate side without completely removing it. Adjust the front stop plate upwards or downwards



   The maximum adjustment range is -2 to +1 mm.
5. Tighten the screws and replace the trim panel.
   - Slide the trim panel towards the rear of the appliance ①.
   - Align the trim panel with the slots at the front of the appliance and firmly snap it into place ②.
   - Gently press on the trim panel from various angles until it clicks into position. Make sure it is securely locked ③.



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



Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1 Sicherheit ... 30
2 Sachschaden vermeiden ... 31
3 Umweltschutz und Sparen ... 32
4 Kennenlernen ... 32
5 Betriebsarten ... 34
6 Zubehör ... 35
7 Vor dem ersten Gebrauch ... 35
8 Grundlegende Bedienung ... 36
9 Programme ... 38
10 Kindersicherung ... 39
11 Grundeinstellungen ... 39
12 Home Connect ... 40
13 Reinigen und Pflegen ... 42
14 Störungen beheben ... 44
15 Kundendienst ... 46
16 Informationen zu freier und Open Source Software ... 47
17 Konformitätserklärung ... 47
18 So gelingt's ... 47

19 MONTAGEANLEITUNG ... 53
19.2 Sichere Montage ... 53

⚠ 1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

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

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Verwenden Sie das Gerät nur:

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

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

1.4 Sicherer Gebrauch

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Das Zubehör oder Geschirr wird während des Betriebs sehr heiß.
▸ Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Ofenhandschuhe aus dem Gerät entnehmen.
Das Gerät wird während des Betriebs heiß.
▸ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!
Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.
▸ Nie die heißen Teile berühren.
▸ Kinder fernhalten.
Während des Betriebs kann die Oberfläche des Deckels sehr heiß werden.
▸ Zum Öffnen stets den Griff verwenden.
Beim Öffnen des Glasdeckels kann heißer Dampf entweichen. Der Dampf kann aufgrund seiner Temperatur unsichtbar sein.
▸ Beim Öffnen des Glasdeckels ausreichend Abstand halten.
▸ Glasdeckel vorsichtig öffnen.
▸ Kinder vom Gerät fernhalten.

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.
- ▸ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

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

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!
Dämpfe brennbarer Flüssigkeiten können sich im Garraum durch heiße Oberflächen entzünden und eine Verpuffung verursachen. Der Deckel kann dabei durch einen Funktionsausfall des Verriegelungsmechanismus aufgeschleudert werden. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.
- ▸ Füllen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (z. B. alkoholhaltige Getränke) in den Wassertank.
- ▸ Füllen Sie ausschließlich Wasser oder die von uns empfohlene Entkalkerlösung in den Wassertank.

Der Geräteinnenraum wird sehr heiß, brennbare Materialien können sich entzünden.
- ▸ Nie brennbare Gegenstände oder Kunststoffbehälter im Gerät aufbewahren.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!
Unsachgemäße Reparaturen können gefährlich sein.
- ▸ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▸ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▸ Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- ▸ Achten Sie beim Gebrauch darauf, dass der Netzstecker vollständig in die Steckdose eingesteckt und sicher mit dieser verbunden ist.
- ▸ Speisen Sie das Gerät nicht über eine Lampenfassung mit Steckdose mit Strom.
- ▸ Trennen Sie die Stromversorgung, wenn Sie den Ort verlassen.

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- ▸ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▸ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▸ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen elektrischen Schlag verursachen.
- ▸ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

⚠ WARNUNG – Gefahr durch Magnetismus!
Im Bedienfeld oder den Bedienelementen sind Permanentmagnete eingesetzt. Diese können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beeinflussen.
- ▸ Als Träger von elektronischen Implantaten 10 cm Mindestabstand zum Bedienfeld einhalten.

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!
Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.
- ▸ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▸ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

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

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Da dies die Glasoberfläche verkratzen und somit zum Bruch des Glases führen kann:
- ▸ Keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Metallschaber zur Reinigung des Glasdeckels der Dampfschublade verwenden.

2 Sachschaden vermeiden

Nur hitze- und dampfbeständiges Geschirr verwenden.

ACHTUNG
Gelangt Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen, werden sie beschädigt.
- ▸ Entkalkerlösung sofort mit Wasser entfernen.

Heißes Wasser im Wassertank kann das Dampfsystem beschädigen.
- ▸ Ausschließlich kaltes Wasser in den Wassertank füllen.

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.
- ▸ Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
- ▸ Keine Speisen im Garraum lagern.

Unsachgemäße Pflege kann zu Korrosion im Garraum führen.
- ▸ Pflegehinweise und Reinigungshinweise beachten.

- Nachdem das Gerät abgekühlt ist, den Schmutz im Garraum entfernen.

Hitzestau beschädigt das Gerät.

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

Die Unachtsamkeit beim Gebrauch kann zur Beschädigung des Geräts führen.

- Den Glasdeckel langsam öffnen und schließen.
- Keine Gegenstände auf den Glasdeckel stellen.
- Das Gerät nicht als Arbeitsfläche oder Stellfläche verwenden.
- Keine Gegenstände auf den Glasdeckel fallen lassen.
- Die Schublade beim Gebrauch vollständig herausziehen.
- Die Schublade nach Gebrauch vollständig schließen.

Ein zu hohes Gewicht oder unsachgemäße Handhabung kann das Gerät beschädigen

- Nicht an das Gerät lehnen oder hängen.
- Gerät nicht bewegen, wenn der Wassertankdeckel geöffnet ist.
- Wassertankdeckel nicht mit Gewalt nach rechts drücken.
- Gerät vor dem Gebrauch im Möbel einbauen und fixieren.
- Möbelstück vor dem Gebrauch an der Wand befestigen.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

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

Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen →*Seite 47* das vorgeben.

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

Die Gerätetür im Betrieb möglichst selten öffnen.

Wenn es während des Betriebs wirklich notwendig ist, den Deckel zu öffnen, tun Sie dies maximal zwei Mal und halten Sie die Öffnungszeit jeweils so kurz wie möglich.

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

Geschirr gleichmäßig platzieren.

✔ Um eine gute Wärmeverteilung zu gewährleisten.

Hinweis: Gemäß EU Ökodesign Richtlinie 2023/826 liegt beim vorliegenden Gerät im ausgeschalteten Zustand ein anderer Zustand vor. Dieser wird im Folgenden als Stromsparmodus bezeichnet.
Auch während die Hauptfunktion nicht aktiv ist, benötigt das Gerät Energie zur:

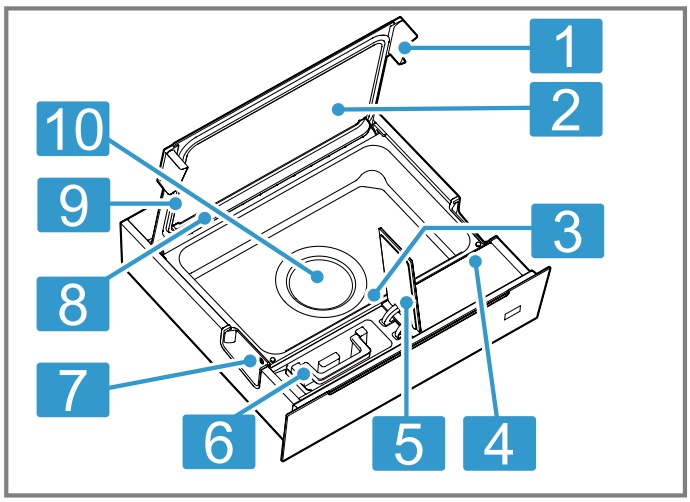
- Detektion der Betätigung der Sensortasten
- Überwachung der Türöffnung
- Bearbeitung der Uhrzeit (ohne Anzeige)

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

4 Kennenlernen

4.1 Gerät

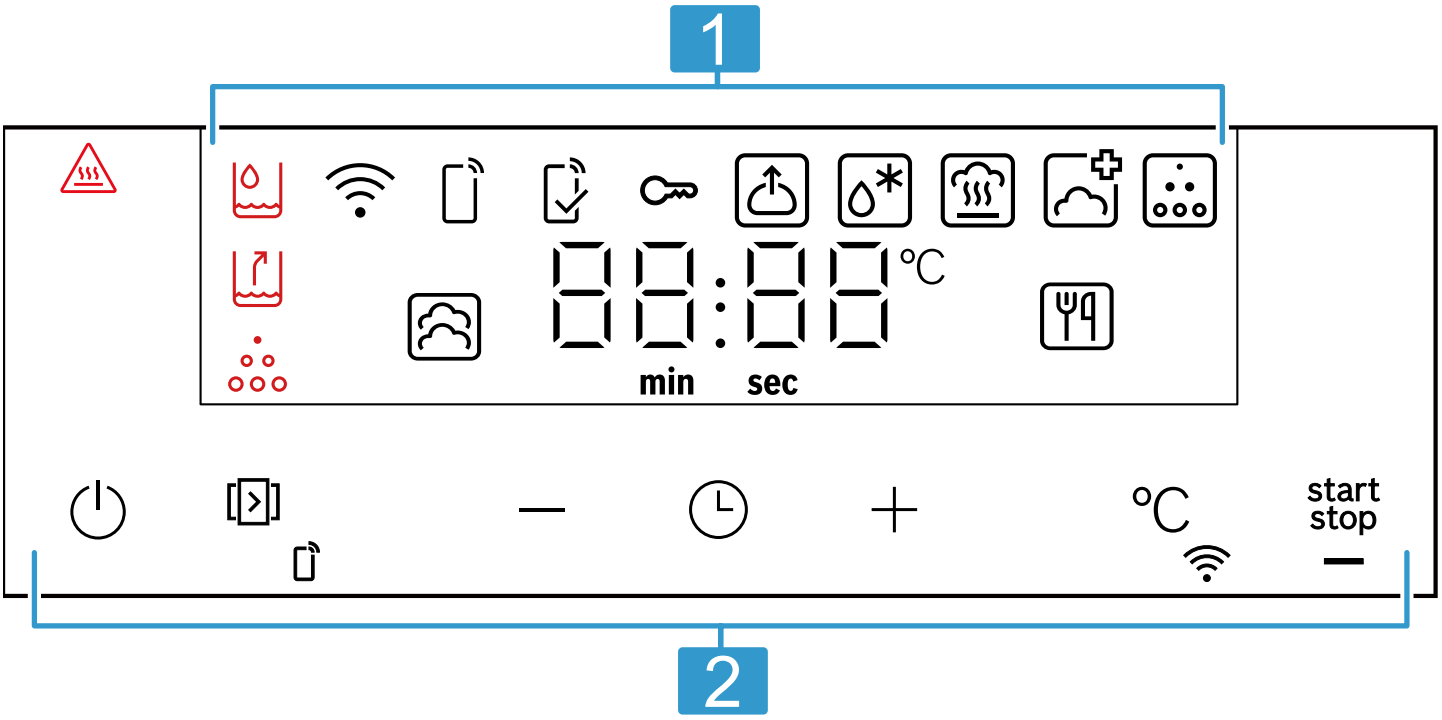
Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.



1	Griff am Deckel
2	Glasdeckel
3	Temperatursensor
4	Bedienfeld
5	Tankdeckel
6	Wassertankgriff
7	Glasdeckelverriegelung
8	Kondensatleiste
9	Dichtung
10	Verdampferschale

4.2 Bedienfelder

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



1	Display Im Display sehen Sie die aktuellen Einstellwerte, Auswahlmöglichkeiten oder Hinweistexte. → *"Display", Seite 33*
2	Touch-Felder Mit den Tasten stellen Sie verschiedene Funktionen direkt ein. → *"Tasten", Seite 33*

4.3 Display

Hier finden Sie eine kurze Beschreibung der verschiedenen Anzeigeinformationen.

Symbol	Hinweise
⚠	Hinweis zum Verbrühungsschutz (leuchtet auf, wenn die Temperatur im Garraum ≥60℃ ist)
	Den Wassertank füllen / tauschen
	Wassertank leeren
	Erinnerung Entkalken
	Symbol leuchtet: Wi-Fi ist eingeschaltet und mit dem Heimnetzwerk verbunden. Symbol blinkt: Netzwerksetup wird durchgeführt.
	Fernstart aktiviert

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

4.4 Tasten

Mit den Tasten wählen Sie verschiedene Funktionen direkt aus.

Symbol	Hinweise
	Gerät einschalten oder ausschalten. → *"Grundlegende Bedienung", Seite 36*
	Kurzer Druck, um Dampfheizarten und weitere Funktionen auszuwählen.

Symbol	Hinweise
	Langer Druck, um den Fernstart zu aktivieren/deaktivieren.
−	Einstellwerte verringern.
	Dauer einstellen. Um die Grundeinstellungen aufzurufen, bei ausgeschaltetem Gerät ca. 3 Sekunden gedrückt halten.
+	Einstellwert erhöhen.
	Kurzer Druck, um die Temperatur auszuwählen. → *"Grundlegende Bedienung", Seite 36*
	Langer Druck, um den Home Connect-Assistenten zu starten. → *"Home Connect ", Seite 40*
start stop	Betrieb starten oder pausieren.

4.5 Aufheizkontrolle

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

4.6 Stromsparmodus

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

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

5 Betriebsarten

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

5.1 Dampfheizarten

Hier finden Sie eine Übersicht über die Dampfheizarten.

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

5.2 Weitere Modi

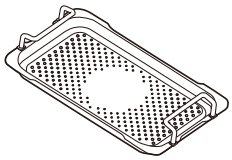
Hier finden Sie eine Übersicht über weitere Funktionen Ihres Geräts.

Symbol	Name	Verwendung
	Entkalken	Damit Ihr Gerät funktionsfähig bleibt, müssen Sie Ihr Gerät regelmäßig entkalken. → *"Entkalken", Seite 43*
	Programme	Das Gerät bietet 10 Gerichte zur Auswahl an. → *"Programme", Seite 38*

Home Connect
Je nach Gerätetyp stehen Ihnen mit der Home Connect App zusätzliche oder umfangreichere Funktionen für Ihr Gerät zur Verfügung. Informationen dazu finden Sie in der App.
→ *"Home Connect ", Seite 40*

6 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

Zubehör		Verwendung
Dampfgareinsatz		▪ Speisen können direkt auf den Dampfgareinsatz gelegt werden. ▪ Geeignetes Kochgeschirr für Dampfgaren auf den Dampfgareinsatz stellen.

6.1 Hinweise zum Zubehör

Dampfgareinsatz

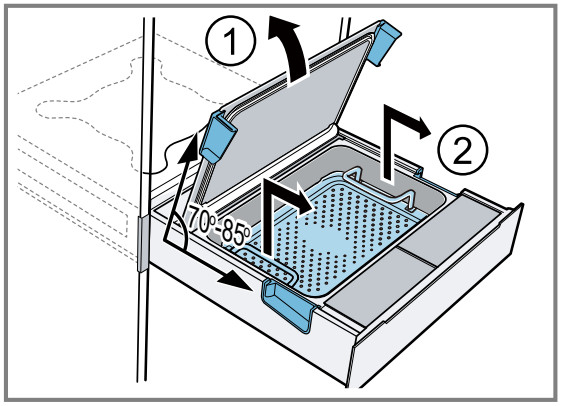
Der Dampf steigt durch die Löcher im Dampfgareinsatz auf und umschließt das Gargut gleichmäßig. .
Die Mitte des Dampfgareinsatzes ist geschlossen. Kochendes Wasser bleibt vom oberen Gargut entfernt. Verbrühungen durch herabtropfendes Wasser werden vermieden.
Die Längsrillen dienen zum Auffangen von Kondenswasser. Nach dem Gebrauch angesammeltes Kondenswasser entfernen.
→ *"Reinigungsschwamm", Seite 42*

Dampfgareinsatz aus dem Garraum herausnehmen

⚠ **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**
Während des Betriebs kann die Oberfläche des Deckels sehr heiß werden.
▸ Zum Öffnen stets den Griff verwenden.
Beim Öffnen des Glasdeckels kann heißer Dampf entweichen. Der Dampf kann aufgrund seiner Temperatur unsichtbar sein.
▸ Beim Öffnen des Glasdeckels ausreichend Abstand halten.
▸ Glasdeckel vorsichtig öffnen.
▸ Kinder vom Gerät fernhalten.

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**
Das Zubehör oder Geschirr wird während des Betriebs sehr heiß.
▸ Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Ofenhandschuhe aus dem Gerät entnehmen.

Voraussetzung: Das Gerät ist vollständig geöffnet.
→ *"Schublade öffnen", Seite 36*
1. Die Griffe an beiden Seiten des Glasdeckels vorsichtig nach oben drücken, bis der Glasdeckel hält. ①
2. Die Dampfgareinsatz-Griffe fassen und den Dampfgareinsatz entfernen.②



7 Vor dem ersten Gebrauch

Bereiten Sie das Gerät für die Verwendung vor.

7.1 Wasserhärte einstellen

Voraussetzung: Bevor Sie die Wasserhärte einstellen, informieren Sie sich bei Ihrem Wasserversorger über die Wasserhärte Ihres Leitungswassers. Wenn kein Leitungswasser verwendet wird, z. B. Flaschenwasser oder ein Wasserfiltersystem vorhanden ist, den Härtegrad des Wassers entsprechend einstellen.
▸ Um die Wasserhärte einzustellen, lange auf ◷ drücken.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 39*
Hinweis: Wenn Ihr Leitungswasser im Wasserhärtebereich von 3 oder 4 liegt, empfehlen wir Ihnen, enthärtetes Wasser zu verwenden.
Wenn im Display c04 erscheint, den Wasserhärtegrad einstellen.

7.2 Höhenlage einstellen

▸ Um die Höhenlage entsprechend dem Standort einzustellen, ◷ lange drücken.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 39*

Hinweis: Werkseitig eingestellter Höhenbereich: 0–300 m.

7.3 Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen und aufheizen

Voraussetzung: In dem Gerät befinden sich keine Gegenstände.
1. Auf die Frontblende des Geräts drücken.
✔ Das Gerät springt automatisch heraus. An der Seite oder am Boden der Frontblende ziehen, um das Gerät bis zur mittleren Position oder vollständig zu öffnen.
2. Das Gerät mit einem feuchten Tuch und neutralem Reinigungsmittel, wie Spülmittel und Wasser, reinigen.

3. Den Wassertank füllen.
   → *"Wassertank füllen", Seite 36*
   Hinweis: Vor der ersten Verwendung den Wassertank unbedingt reinigen.
4. ⏻ drücken.
5. Folgende Einstellungen vornehmen:

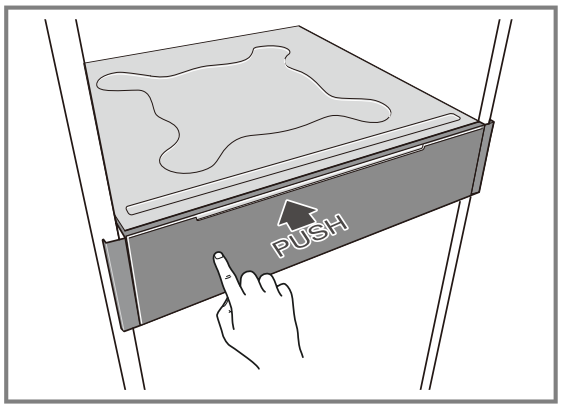
Heizart	Dämpfen
Temperatur	100 °C
Dauer	1 Stunde

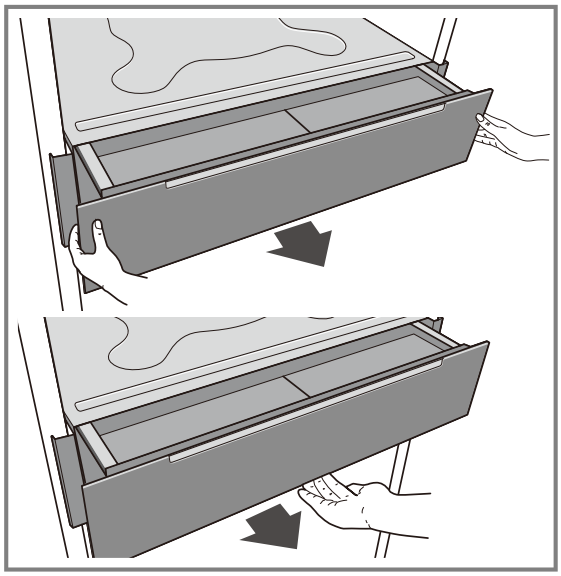
   → *"Grundlegende Bedienung", Seite 36*
6. Um den Betrieb zu starten, start/stop drücken.
7. Nach dem Programmende das Gerät abkühlen lassen und den Garraum gründlich trocknen.
8. Sobald das Gerät abgekühlt ist, alle Flächen des Garraums mit einem Spülmittel und einem feuchten Tuch abwischen und den Wassertank entleeren.

8 Grundlegende Bedienung

8.1 Schublade öffnen

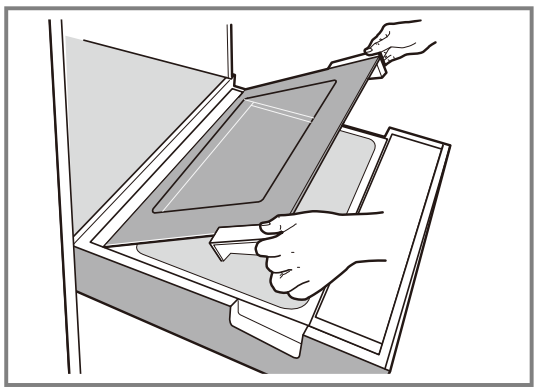
- ▸ Auf die Frontblende des Geräts drücken.
- ✔ Das Gerät springt automatisch heraus. An der Seite oder am Boden der Frontblende ziehen, um das Gerät bis zur mittleren Position oder vollständig zu öffnen.





8.2 Schubladendeckel öffnen

- ▸ Die Griffe an beiden Seiten des Glasdeckels vorsichtig nach oben drücken, bis der Glasdeckel hält.



8.3 Schubladendeckel schließen

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

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

8.4 Die Stromversorgung ein- und ausschalten

- ▸ ⏻ drücken.

8.5 Betrieb starten oder pausieren

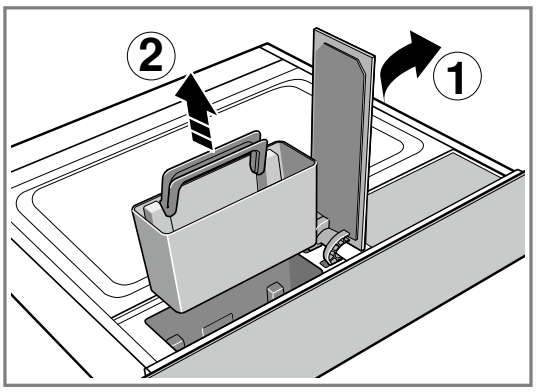
1. start/stop drücken, um das Gerät zu starten oder während des Betriebs zu pausieren.
2. Wird das Gerät während des Betriebs über die mittlere Position hinaus geöffnet, pausiert der Betrieb. Das Gerät schließen, um den Garvorgang fortzusetzen.

8.6 Wassertank füllen

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

ACHTUNG
Die Verwendung ungeeigneter Flüssigkeiten kann zu Schäden am Gerät führen.
- ▸ Kein stark gechlortes Leitungswasser (> 40mg/L) oder andere Flüssigkeiten verwenden.
- ▸ Wir empfehlen, gereinigtes Wasser zu verwenden, aber auch kaltes Wasser, frisches Leitungswasser oder enthärtetes Wasser.
- ▸ Das Gerät muss regelmäßig gemäß den Vorgaben mit Entkalkungsmittel entkalkt werden.

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



3. Den Wassertankgriff fassen und den Wassertank aus dem Tankschacht entfernen ②.
4. Den Wassertank mit kaltem Wasser füllen.
5. Den gefüllten Wassertank wieder in den Tankschacht einsetzen.
6. Den Deckel des Wassertanks schließen.

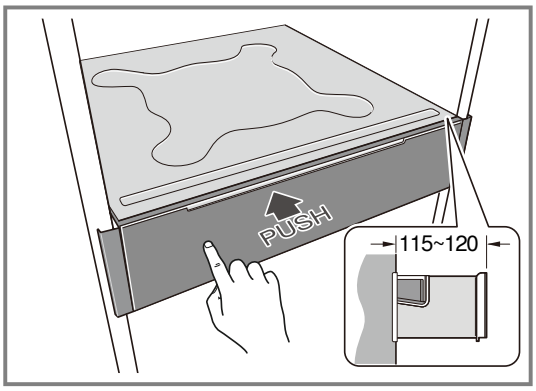
✔ Der Wassertank ist gefüllt und es kann nun mit dem Betrieb begonnen werden.

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

8.7 Wassertank nachfüllen

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

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



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

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

Hinweis: Die Schublade lässt sich bis zur mittleren Position herausziehen.
Der Deckel des Wassertanks ist dann von oben vollständig sichtbar.
Der Auszugsweg beträgt ca. 115-120 mm.

8.8 Heizart und Temperatur einstellen

1. ⏻ drücken.
2. drücken, um eine Heizart zu wählen.
3. °C drücken, um die Temperatur nach Bedarf zu ändern.

✔ Die Temperaturanzeige leuchtet auf.

4. Um die Temperatur zu ändern, + oder − drücken.

✔ Die auf dem Display angezeigte Temperatur ändert sich.

5. Um den Betrieb zu starten, start/stop drücken.
6. Die Schublade bis zum Anschlag einschieben.

✔ Die Betriebsanzeige leuchtet auf und das Gerät heizt auf.

8.9 Dauer ändern

1. ◷ drücken.

✔ Auf dem Bildschirm wird die Dauer angezeigt, z. B. 20 Minuten 00 Sekunden.

2. Um die Dauer zu ändern, + oder − drücken.

✔ Die auf dem Display angezeigten Minuten ändern sich.

8.10 Nach jedem Dampfbetrieb

⚠ **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**
Beim Öffnen des Glasdeckels kann heißer Dampf entweichen. Der Dampf kann aufgrund seiner Temperatur unsichtbar sein.
- ▸ Beim Öffnen des Glasdeckels ausreichend Abstand halten.
- ▸ Glasdeckel vorsichtig öffnen.
- ▸ Kinder vom Gerät fernhalten.

Hinweise
- ▪ Nach jedem Gebrauch bleibt Feuchtigkeit und Schmutz im Garraum zurück. Trocknen Sie daher nach jedem Gebrauch das Wasser im Garraum sowie im Verdampferbehälter mit einem trockenen Tuch oder Papiertuch ab. Leeren Sie den Wassertank nach jedem Gebrauch.
- ▪ Nach Abschluss des Vorgangs wird empfohlen, den Glasdeckel leicht geöffnet zu lassen, um das Trocknen zu erleichtern, und zu vermeiden, ihn sofort nach dem Herausnehmen der Lebensmittel zu schließen.

9 Programme

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

9.1 Zubereitungshinweise für Gerichte

Bitte beachten Sie beim Kochen Folgendes:
Nach dem Aufheizen beginnt die Garzeit herunterzuzählen.
Die Aufheizzeit hängt von der Menge der Lebensmittel ab. Höheres Gewicht verlängert die Aufheizzeit.
Die Garzeit kann je nach Menge und Qualität der Zutaten variieren.
Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erzielen, immer gleich große Stücke verwenden.
Maximalgewicht von 3 kg nicht überschreiten.
Hinweise zum Zubehör beachten.
Nur Behälter mit geeigneter Höhe verwenden, damit der Deckel vollständig geschlossen werden kann.

9.2 Programm einstellen

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

9.3 Reis, Getreide und Hülsenfrüchte

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

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

9.4 Übersicht der Gerichte

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

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

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

10 Kindersicherung

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

Hinweis: Die Kindersicherung kann nur über ein Endgerät (z.B. Mobiltelefon) aktiviert werden.
Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, leuchtet das Symbol ⚿ auf.

10.1 Kindersicherung aktivieren

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

10.2 Deaktivieren der Kindersicherung

Voraussetzung: Die Kindersicherung ist aktiv.

- Die Tasten − / + gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt halten. Das Symbol für die Kindersicherung ⚿ erlischt.

✔ Die Kindersicherung ist deaktiviert.

11 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

11.1 Übersicht der Grundeinstellungen

Hier finden Sie eine Übersicht der Grundeinstellungen.

Anzeige	Grundeinstellungen	Einstellwerte
c1	Wasserhärte	00 = sehr weich 01 = weich 02 = mittel 03 = hart 04 = sehr hart [1]
c2	Höhe über Meeresspiegel	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	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen	00 = Nein [1] 01 = Ja
c4	Fernstart	00 = deaktiviert 01 = Manueller Fernstart [1] 02 = Permanenter Fernstart
c5	Signaldauer	00 = sehr kurz 01 = kurz 02 = mittel [1] 03 = lang
c6	Zeitüberschreitung	01 = 3 s [1] 02 = 6 s 03 = 10 s
c7	Tastenton	00 = aus 01 = ein [1]
c8	Anzeigehelligkeit	01 = dunkel 02 = mittel [1] 03 = hell
c9	Kindersicherung	00 = nicht verfügbar 01 = verfügbar [1]
cA	Nachlaufzeit des Kühlgebläses	01 = kurz 02 = empfohlen [1]

[1] Werkseinstellung

Anzeige	Grundeinstellungen	Einstellwerte
		03 = lang 04 = sehr lang
cb	Wi-Fi	00 = aus [1] 01 = ein

11.2 Grundeinstellungen ändern

Voraussetzung: Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. ◷ gedrückt halten.
✔ Das Display zeigt die erste Grundeinstellung an, z. B. c000.
2. Um zur nächsten Grundeinstellung zu wechseln, ◷ kurz drücken.
3. Um den Einstellwert zu ändern, + drücken.
4. Um die Grundeinstellungen zu speichern und zu verlassen, ◷ gedrückt halten.

Tipp: Die Grundeinstellungen können jederzeit wieder geändert werden.

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

12 Home Connect

Dieses Gerät ist netzwerkfähig. Verbinden Sie Ihr Gerät mit einem mobilen Endgerät, um Funktionen über die Home Connect App zu bedienen, Grundeinstellungen anzupassen oder den aktuellen Betriebszustand zu überwachen.
Die Home Connect Dienste sind nicht in jedem Land verfügbar. Die Verfügbarkeit der Home Connect Funktion ist abhängig von der Verfügbarkeit der Home Connect Dienste in Ihrem Land. Informationen dazu finden Sie auf: *www.home-connect.com*.
Die Home Connect App leitet Sie durch den gesamten Anmeldeprozess. Folgen Sie den Anweisungen und beachten Sie die Hinweise in der Home Connect App.

Hinweise

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise dieser Gebrauchsanleitung und stellen Sie sicher, dass diese auch dann eingehalten werden, wenn Sie das Gerät über die Home Connect App bedienen.
→ *"Sicherheit", Seite 30*
- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.
- Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät max. 2 W.

12.1 Home Connect einrichten

Voraussetzungen

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

1. Den folgenden QR-Code scannen.

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

2. Den Anweisungen der Home Connect App folgen.

12.2 Home Connect Einstellungen

In den Grundeinstellungen Ihres Geräts können Sie für Home Connect Einstellungen und Netzwerkeinstellungen anpassen.
Welche Einstellungen das Display zeigt, hängt davon ab, ob Home Connect eingerichtet ist und ob das Gerät mit dem Heimnetzwerk verbunden ist.

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

[1] Werkseinstellung

Grundeinstellung	Mögliche Einstellungen	Erklärung
c4 - Fernstart	00 - Deaktiviert 01 - Manueller Fernstart 02 - Permanenter Fernstart	Bei deaktiviertem Fernstart können Sie nur den Betriebszustand des Geräts in der App anzeigen. Wenn Sie von deaktiviert oder permanentem Fernstart auf manuellen Fernstart umstellen, müssen Sie den Fernstart jedes Mal aktivieren. Innerhalb von 15 Minuten nach Aktivierung des Fernstarts oder dem Ende eines Betriebs können Sie die Schublade (ca. 15 cm) herausziehen. Der Fernstart wird dadurch nicht deaktiviert. Nach Ablauf von 15 Minuten wird durch Herausziehen der Schublade (ca. 15 cm) der Fernstart deaktiviert. Bei permanentem Fernstart können Sie das Gerät jederzeit aus der Ferne starten und bedienen. Wenn Sie das Gerät oft aus der Ferne bedienen, ist es sinnvoll, den Fernstart auf permanent zu stellen. → *"Grundeinstellungen", Seite 39*
cb - Wi-Fi	01 - Ein 00 - Aus	Mit Wi-Fi können Sie die Netzwerkverbindung Ihres Geräts ausschalten. Wenn Sie einmal erfolgreich verbunden sind, können Sie Wi-Fi deaktivieren und verlieren nicht ihre gespeicherten Netzwerkeinstellungen. Sobald Sie Wi-Fi erneut aktivieren, verbindet sich das Gerät automatisch. → *"Grundeinstellungen", Seite 39* **Hinweis:** Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät maximal 2 Watt.

12.3 Bedienung des Geräts über Home Connect App

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

Voraussetzungen
- Das Gerät ist eingeschaltet.
- Das Gerät ist mit dem Heimnetzwerk und der Home Connect App verbunden.
- Um das Gerät über die App bedienen zu können, zunächst in den Grundeinstellungen unter Fernstart c4 die Option 01 Manueller Fernstart oder 02 Permanenter Fernstart auswählen.
  → *"Grundeinstellungen", Seite 39*

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

12.4 Software-Update

Mit der Funktion Software-Update wird die Software Ihres Geräts aktualisiert, z. B. zur Optimierung, Fehlerbehebung, für sicherheitsrelevante Updates sowie für zusätzliche Funktionen und Dienste.
Voraussetzung ist, dass Sie registrierter Home Connect Nutzer sind, die App auf Ihrem mobilen Endgerät installiert haben und mit dem Home Connect Server verbunden sind.
Sobald ein Software-Update verfügbar ist, werden Sie über die Home Connect App informiert und können über die App das Software-Update starten. Nach erfolgreichem Download können Sie die Installation über die Home Connect App starten, wenn Sie in Ihrem WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) sind. Nach erfolgreicher Installation werden Sie über die Home Connect App informiert. Die aktuelle Software-Version ist in der Home Connect App unter den Geräteinformationen des jeweiligen Hausgeräts zu finden.

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

12.5 Ferndiagnose

Der Kundendienst kann über die Ferndiagnose auf Ihr Gerät zugreifen, wenn Sie sich mit dem entsprechenden Wunsch an den Kundendienst wenden, Ihr Gerät mit dem Home Connect Server verbunden ist und die Ferndiagnose in dem Land, in dem Sie das Gerät verwenden, verfügbar ist.

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

12.6 Datenschutz

Beachten Sie die Hinweise zum Datenschutz.

Mit der erstmaligen Verbindung Ihres Geräts mit einem an das Internet angebundenen Heimnetzwerk übermittelt Ihr Gerät nachfolgende Kategorien von Daten an den Home Connect Server (Erstregistrierung):
- Eindeutige Gerätekennung (bestehend aus Geräteschlüsseln sowie der MAC-Adresse des verbauten Wi-Fi Kommunikationsmoduls).
- Sicherheitszertifikat des Wi-Fi Kommunikationsmoduls (zur informationstechnischen Absicherung der Verbindung).

- Die aktuelle Softwareversion und Hardwareversion Ihres Hausgeräts.
- Status eines eventuellen vorangegangenen Rücksetzens auf Werkseinstellungen.

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

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

13 Reinigen und Pflegen

13.1 Reinigungsmittel

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

ACHTUNG
Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.
- ▸ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- ▸ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- ▸ Glasreiniger, Glasschaber oder Edelstahl-Pflegemittel nur verwenden, wenn diese in der Reinigungsanleitung zu dem entsprechenden Teil empfohlen werden.
- ▸ Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen.

13.2 Reinigungsschwamm

Verwenden Sie den saugfähigen Reinigungsschwamm nur zum Reinigen des Garraums und zum Entfernen des Restwassers aus der Verdampferschale.
Waschen Sie den Reinigungsschwamm vor der Verwendung gründlich aus.
Den Reinigungsschwamm können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen.

13.3 Gerät reinigen

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**
Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
- ▸ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

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

13.4 Bedienfeld reinigen

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

13.5 Glasdeckel reinigen

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

13.6 Wassertank reinigen

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

13.7 Kondensatleiste reinigen

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

13.8 Geeignete Reinigungsmittel

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

Gerätefront

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

Gerät innen

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

Geräteabdeckung

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

13.9 Entkalken

Damit Ihr Gerät funktionsfähig bleibt, müssen Sie Ihr Gerät regelmäßig entkalken.
Wie oft das Gerät entkalkt werden muss, hängt von der Härte des verwendeten Wassers ab. Wenn nur noch 5 oder weniger Dampfvorgänge möglich sind, erscheint auf dem Display des Geräts ein Entkalkungshinweis. Entkalken Sie das Gerät rechtzeitig gemäß den Hinweisen. Nach Ablauf des Entkalkungszyklus lässt sich das Gerät nicht mehr betreiben.
Das Entkalken umfasst mehrere Schritte. Alle Schritte müssen vollständig ausgeführt werden. Erst danach ist das Gerät wieder einsatzbereit.

Die Entkalkung dauert insgesamt etwa 32 Minuten:
- Entkalkung: ca. 30 Minuten
- Reinigungszyklus: 2 Minuten

Entkalken vorbereiten

Die empfohlene Einwirkzeit hängt vom jeweils empfohlenen Entkalkungsmittel ab. Andere Entkalkungsmittel können das Gerät beschädigen. Für das Entkalkungsprogramm darf ausschließlich der von uns empfohlene Entkalkungsmittel verwendet werden.
Wenn die Entkalkungslösung in das Bedienfeld oder auf andere empfindliche Oberflächen gelangt, kann dies zu Schäden führen. Entfernen Sie die Entkalkungslösung sofort mit Wasser.
1. Zubereitung der Entkalkungslösung

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

Hinweis: Das von uns empfohlene, flüssige Entkalkungsmittel erhalten Sie im Onlineshop oder beim Kundendienst. Geben Sie beim Kauf die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an.

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

Entkalken starten

ACHTUNG
Gelangt Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen, werden sie beschädigt.
- ▸ Entkalkerlösung sofort mit Wasser entfernen.

Voraussetzung:
1. ⌧ drücken, um die Entkalkung auszuwählen.
- ✔ Die Entkalkungsanzeige ⌧ leuchte auf.
- ✔ Im Display erscheint die Dauer. Sie können die Dauer des Entkalkens nicht ändern.

2. start stop drücken, um die Entkalkung zu starten.
✔ Im Display erscheint ein Hinweis auf die notwendigen Vorbereitungen zum Entkalken.
✔ Das Entkalken startet. Im Display läuft die Dauer ab.
✔ Sobald das Entkalken abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

Spülvorgang durchführen

1. Das Gerät öffnen und den Wassertank herausnehmen.
2. Den Wassertank gründlich spülen und mit Wasser füllen.
3. Den Wassertank einsetzen und die Gerätetür schließen.
✔ Das Spülen startet. Im Display läuft die Dauer ab.
✔ Sobald der Spülvorgang abgelaufen ist, ertönt ein Signal.
4. Den Wassertank leeren und trocknen.
→ *"Wassertank reinigen", Seite 42*

Hinweis: Den Garraum vor und nach dem Spülvorgang auswischen.

Entkalken unterbrochen

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

ACHTUNG
Gelangt Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen, werden sie beschädigt.
▸ Entkalkerlösung sofort mit Wasser entfernen.

▸ Um den Spülvorgang zu starten, start stop drücken.
✔ Im Display erscheint ein Hinweis auf die notwendigen Vorbereitungen zum Spülen.
✔ Der Spülvorgang startet. Im Display läuft die Dauer ab.
✔ Sobald das Spülen abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

14 Störungen beheben

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

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

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
▸ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
▸ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.
→ *"Kundendienst", Seite 46*

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
▸ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
▸ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.

14.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt. ▸ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
	Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. ▸ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
Ein angeschlossenes Gerät lässt sich nicht bedienen, auf dem Display erscheint⊂⊃	Die Kindersicherung ist aktiv. ▸ − / + gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt halten, bis ⊂⊃ im Display erlischt.
Das Gerät lässt sich nicht starten oder heizt nach dem Start nicht	Die Schublade wurde nicht in die korrekte Position geschoben ▸ Die Schublade in ihre Position schieben.
	Der Demo-Modus ist aktiviert. ▸ Innerhalb von 5 Minuten nach dem Einschalten die Einstellungen aufrufen, um den Demomodus zu verlassen. → *"Übersicht der Grundeinstellungen", Seite 39*

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Im Display erscheint die Meldung „EXXX“.	Funktionsstörung **1.** Drücken Sie die Ein/Aus-Taste und die E-Meldung verschwindet. ✔ Das Gerät startet automatisch neu. **2.** Wenn die Meldung erneut angezeigt wird, kontaktieren Sie den Kundendienst.. Dabei die genaue Fehlermeldung angeben.
Gerät fordert auf, den Wassertank zu entnehmen.	Während des Entkalkungsvorgangs wurde die Stromversorgung unterbrochen oder das Gerät ausgeschaltet ▸ Nach dem erneuten Einschalten startet das Gerät automatisch das Spülprogramm.
Das Verbrühungsschutzsymbol ⚠ im Display blinkt.	Die aktuelle Temperatur im Garraum liegt über 60 °C. ▸ Gerätebetrieb bleibt davon unberührt.
Trotz gefülltem Wassertank ist das Wasser in der Verdampferschale aufgebraucht.	Wassertank ist nicht richtig eingeschoben. ▸ Schieben Sie den Wassertank ein, bis der Wassertank merklich einrastet.
	Wasserstand zu niedrig. ▸ Füllen Sie den Wassertank bis zur maximalen Füllmenge.
	Wasserzufuhrleitung oder Pumpe zum Wassertank ist verstopft. **1.** Entkalken Sie das Gerät. **2.** Prüfen Sie den eingestellten Wasserhärtebereich und passen Sie den Wasserhärtebereich an.
Gerät fordert zum Füllen des Wassertanks auf, obwohl Wassertank noch nicht leer ist bzw. Gerät fordert nicht zum Füllen des Wassertanks auf, obwohl Wassertank leer ist.	Wassertank ist verschmutzt und die beweglichen Wasserstandsmelder sind verklemmt. **1.** Schütteln und reinigen Sie den Wassertank. **2.** Wenn sich die verklemmten Teile nicht lösen, bestellen Sie einen neuen Wassertank beim Kundendienst.
	Wassertank ist nicht richtig eingeschoben. ▸ Schieben Sie den Wassertank ein, bis der Wassertank merklich einrastet.
	Wasserstand zu niedrig. ▸ Füllen Sie den Wassertank bis zur maximalen Füllmenge.
	Erkennungssystem funktioniert nicht. ▸ Rufen Sie den Kundendienst.
	Überhitzungsschutz des Dampferzeugers im Garraum. ▸ Öffnen Sie den Glasdeckel und warten Sie, bis die Temperatur im Garraum abgekühlt ist. Starten Sie dann den Dampfbetrieb erneut.
	Die Verdampferschale ist verkalkt. ▸ Entkalken und reinigen Sie das Gerät. → *"Reinigen und Pflegen", Seite 42*
Während des Betriebs erscheint „Wasser nachfüllen“ oder das Nachfüllsymbol blinkt auf dem Display.	Wassertank ist leer ▸ Füllen Sie den Wassertank.
Die Dampf-Funktion hat keinen Dampf	Überhitzungsschutz für die Verdampferschale im Garraum ▸ Öffnen Sie den Glasdeckel und warten Sie, bis die Temperatur im Garraum abgekühlt ist. Starten Sie dann den Dampfbetrieb erneut.
	Kein Wasser im Wassertank ▸ Füllen Sie den Wassertank.
	Das Wasser im Wassertank hat die Verdampferschale nicht erreicht ▸ Die Wasserleitung überprüfen und den Kundendienst kontaktieren.
	Der Wasserzulauf zum Garraum ist verstopft ▸ Den Wasserzulauf reinigen.
Während des Dampfbetriebs kommt es zu einer erhebliche Dampfleckage	Dichtung zum Garraum ist uneben oder nicht vollständig anliegend. ▸ Die Dichtung überprüfen, ausrichten und sicherstellen, dass sie exakt am Gerät anliegt.
	Essensreste können sich an der Dichtung um den Garraum befinden oder die Dichtung ist nicht vollständig gereinigt. ▸ Reinigen Sie die Dichtung.
	Während des Garvorgangs tritt Dampf aus dem Lüftungsschlitz aus. ▸ Dies ist normal. Es sind keine Maßnahmen erforderlich.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Während des Dampfbetriebs kommt es zu einer erhebliche Dampfleckage	Höhenlage falsch eingestellt ▸ Stellen Sie die Höhenlage korrekt ein. → *"Übersicht der Grundeinstellungen", Seite 39*
Die Speise ist nicht durchgegart	Die Temperatur ist zu niedrig oder die Zeit zu kurz eingestellt ▸ Die Temperatur- und die Zeiteinstellung überprüfen. Die richtige Temperatur und die richtige Zeit verwenden. Es wird empfohlen, die Betriebsanleitung zu Rate zu ziehen.
	Höhenlage falsch eingestellt ▸ Stellen Sie die Höhenlage korrekt ein. → *"Übersicht der Grundeinstellungen", Seite 39*
	Ungeeignetes Zubehör ▸ Verwenden Sie nur das mitgelieferte Zubehör.
Speisen sind übergart	Die Temperatur ist zu hoch oder die Zeit zu lang eingestellt ▸ Die Temperatur- und die Zeiteinstellung überprüfen. Die richtige Temperatur und die richtige Zeit verwenden. Es wird empfohlen, die Betriebsanleitung zu Rate zu ziehen.
	Ungeeignetes Zubehör ▸ Verwenden Sie nur das mitgelieferte Zubehör.
Der Lüfter hat nach dem Stoppen der Heizung nicht aufgehört zu arbeiten	Der Lüfter bläst mit Verzögerung, um die Wärme abzuführen ▸ Es ist keine Bearbeitung erforderlich
Vorheizzeitüberschreitung, nicht abgeschlossen	Temperatursensorfehler ▸ Den Kundendienst kontaktieren.
Nach dem Aktivieren eines Betriebsmodus blinkt das ℃.	Die aktuelle Garraumtemperatur ist zu hoch ▸ Nachdem die Temperatur auf eine geeignete Ausgangstemperatur gesunken ist, wird der Betrieb automatisch gestartet.
	Das Gerät ist nicht vollständig abgekühlt **1.** Lassen Sie das Gerät abkühlen. **2.** Stellen Sie erneut eine Betriebsart ein.
Home Connect funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich. ▸ Gehen Sie auf *www.home-connect.com*.
Gerät lässt sich nicht öffnen oder schließen	Prüfen, ob das Gerät, wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben, eingebaut ist ▸ Drücken Sie zum Öffnen des Geräts die Frontblende nicht nur in der Mitte, sondern auch an der linken oder rechten Seite. ▸ Öffnen oder Schließen Sie das Gerät etwas langsamer. ▸ Das Gerät vollständig herausziehen und erneut zum Schließen einschieben.

14.2 Stromausfall

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

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

Neustart des Geräts nach einem Stromausfall

▸ Das Gerät normal neu starten.

15 Kundendienst

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.
Darüber hinaus erhalten Sie bei unserem Kundendienst weitere funktionsrelevante und lagerfähige Original-Ersatzteile bis zu 15 Jahre nach dem Inverkehrbringen Ihres Geräts.
Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

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

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

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

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

15.2 Technische Daten

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

16 Informationen zu freier und Open Source Software

Dieses Produkt enthält Software-Komponenten, die von den Urheberrechtsinhabern als freie oder Open Source-Software lizenziert sind.
Die entsprechenden Lizenzinformationen sind auf dem Hausgerät gespeichert. Der Zugriff auf die entsprechenden Lizenzinformationen ist auch über die Home Connect App möglich: „Profil -> Rechtliche Hinweise -> Lizenzinformationen“. [1] Sie können die Lizenzinformationen auch auf der Markenprodukt-Website herunterladen. (Bitte suchen Sie auf der Produkt-Website nach Ihrem Gerätemodell und weiteren Dokumenten.) Alternativ können Sie die entsprechenden Informationen unter ossrequest@bshg.com oder BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München anfordern.
Der betroffene Quellcode wird auf Anforderung zur Verfügung gestellt.
Bitte senden Sie Ihre Anforderung an ossrequest@bshg.com oder BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
Betreff: „OSSREQUEST“
Die Kosten für die Bearbeitung Ihrer Anforderung werden Ihnen in Rechnung gestellt. Dieses Angebot gilt drei Jahre ab dem Kaufdatum bzw. mindestens für den Zeitraum, in dem wir Support und Ersatzteile für das entsprechende Gerät anbieten.

17 Konformitätserklärung

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

CE

2,4-GHz-Band (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW
5-GHz-Band (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 150 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			
5-GHz-WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen.									

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

18 So gelingt's

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

[1] Je nach Geräteausstattung

18.1 Beste Vorgehensweise

⚠ **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**
Beim Öffnen des Glasdeckels kann heißer Dampf entweichen. Der Dampf kann aufgrund seiner Temperatur unsichtbar sein.
- ▸ Beim Öffnen des Glasdeckels ausreichend Abstand halten.
- ▸ Glasdeckel vorsichtig öffnen.
- ▸ Kinder vom Gerät fernhalten.

Hinweis
Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, beachten Sie diese grundlegenden Informationen:
- → *"Sicherheit", Seite 30*
- → *"Umweltschutz und Sparen", Seite 32*

1. Eine passende Speise aus der Speiseübersicht wählen.

   Hinweise
   - Für eine Auswahl an Speisen hat Ihr Gerät programmierte Einstellungen. Wenn Sie sich vom Gerät leiten lassen möchten, verwenden Sie bitte die programmierten Rezepte .
     → *"Programme", Seite 38*
   - Wenn Sie nicht genau die Speise oder die Anwendung finden, die Sie zubereiten oder durchführen wollen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gericht.
2. Nicht verwendetes Zubehör aus dem Garraum entnehmen.
3. Das passende Besteck wählen.
   Verwenden Sie das Geschirr und Zubehör, das in den Einstellempfehlungen angegeben ist.
4. Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen das vorgeben.
5. Das Gerät entsprechend den Einstellempfehlungen einstellen.
6. Wenn das Gericht fertig gegart ist, das Gerät über start stop ausschalten.

18.2 Gut zu wissen

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

Tabelle zur Einstellung der Dampfparameter und Anwendungstipps

Dämpfen ist eine besonders schonende Art, Lebensmittel zu garen. Der Dampf umschließt die Speise und verhindert so den Nährstoffverlust von Lebensmitteln. Das Garen funktioniert ohne Überdruck. So bleiben Form, Farbe und typisches Aroma der Speisen erhalten. In der Einstelltabelle sind Speisen aufgeführt, die sich besonders gut für den Dampfgarofen eignen. Daraus lassen sich die jeweils passenden Betriebsarten, Zubehör, Temperaturen und Garzeiten entnehmen. Sofern nicht anders angegeben, gelten die Angaben für das Einlegen des Zubehörs in das kalte Gerät. Bei Garvorgängen im Bereich von 70 °C bis 95 °C füllen Sie 1 Liter Wasser in den Garraum, bevor Sie den Garvorgang starten, um ein gleichmäßigeres Ergebnis zu erzielen. Entfernen Sie nach Beendigung des Garvorgangs das restliche Wasser mit einem Schwamm aus dem Garraum.

Zubehör

Das mitgelieferte Zubehör verwenden.

Garbehälter

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

Garzeit und Garmengen

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

Lebensmittel gleichmäßig verteilen

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

Menü-Garen

Sie können ein ganzes Menü auf einmal garen.
Zuerst die Lebensmittel mit der längsten Garzeit in das Gerät geben und dann zu einem geeigneten Zeitpunkt die übrigen Lebensmittel hinzufügen. Auf diese Weise können verschiedene Speisen gleichzeitig zubereitet werden.
Beim Zubereiten eines Menüs verlängert sich die gesamte Garzeit, da bei jedem Öffnen des Glasdeckels etwas Dampf entweicht und erneut aufgeheizt werden muss.

Kondenswasser

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

18.3 Frisches Gemüse

Gemüse direkt in den Dampfgareinsatz legen.

Einstellempfehlungen für Gemüse

Speise	Größe / Menge	Zubehör / Geschirr	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Artischocken	ganz	Dampfgareinsatz	🖄	100	20-35
Blumenkohl	in Röschen	Dampfgareinsatz	🖄	100	10-15
Brokkoli	in Röschen	Dampfgareinsatz	🖄	100	8-10

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

18.4 Beilagen und Hülsenfrüchte

Legen Sie die Beilagen in den Dampfgareinsatz.

Beilagen und Hülsenfrüchte garen

1. Wasser bzw. Flüssigkeit im angegebenen Verhältnis zugeben.
   Beispiel: 1:1,5 = je 100 g Reis 150 ml Flüssigkeit zugeben.
2. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.

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

Einstellempfehlungen für Beilagen und Hülsenfrüchte

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

18.5 Geflügel und Fleisch

Einstellungsempfehlungen für die Zubereitung von Geflügel und Fleisch.

Einstellempfehlungen für Geflügel und Fleisch

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

18.6 Fisch und Meeresfrüchte

Einstellempfehlungen für das Garen von Fisch und Meeresfrüchten.

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

Einstellempfehlungen für Fisch und Meeresfrüchte

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

18.7 Einstellempfehlungen für Sonstiges

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

18.8 Desserts, Kompott

Legen Sie die Beilagen in den Dampfgareinsatz.

Kompott zubereiten

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

Joghurt zubereiten

1. Die Milch auf dem Kochfeld auf 90 °C erhitzen. Die Milch auf 40 °C abkühlen lassen.
   Wenn Sie H-Milch verwenden, erhitzen Sie diese auf 40 °C. Diese Temperatur ist für H-Milch ausreichend.
2. 150 g Joghurt (gekühlt) in die Milch einrühren.
3. Das Gemisch in Tassen oder kleine Gläser füllen und mit Frischhaltefolie abdecken.
4. Die Tassen oder Gläser in den Dampfgareinsatz stellen.
5. Das Gerät entsprechend den Einstellempfehlungen einstellen.

6. Nach der Zubereitung den Joghurt im Kühlschrank abkühlen lassen.

Milchreis zubereiten

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

✔ Der Milchreis saugt die restliche Milch auf.

Einstellempfehlungen für Desserts und Kompott

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

18.9 Regenerieren

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

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

Einstellempfehlungen zum Regenerieren

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

18.10 Auftauen

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

Gefrorene Speisen auftauen

1. Das Lebensmittel vor dem Auftauen aus der Verpackung nehmen.
2. Nur die Menge an Lebensmitteln auftauen, die sofort benötigt wird.
3. Wenden Sie das Lebensmittel nach der Hälfte der Auftauzeit.
4. Klumpige Tiefkühlkost, wie Beeren oder Gemüsestückchen, voneinander trennen.

Hinweise

- Die Auftaudauer entsprechend der Größe, dem Gewicht und der Form des Gefrierguts wählen. Um die Auftaudauer zu verkürzen, die Lebensmittel flach oder getrennt einfrieren.
- Aufgetaute Lebensmittel können leichter verderben als frische Lebensmittel. Lebensmittel sollten unmittelbar nach dem Auftauen verarbeitet und gut durchgegart werden.
- Fisch muss nicht vollständig aufgetaut werden. Der Fisch ist ausreichend aufgetaut, wenn seine Oberfläche weich genug ist, um die Gewürze aufzunehmen. Danach sofort garen.

Einstellempfehlungen zum Auftauen

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

18.11 Desinfizieren

Ihr Gerät verfügt über eine Desinfektionsfunktion.

Einstellempfehlungen für Desinfizieren

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

18.12 Teig gehen lassen

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

Hinweis: Legen Sie den Dampfgareinsatz mit Backpapier aus.

Einstellempfehlungen für Hefeteig

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

18.13 Tiefkühlprodukte

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

Auftauen und Erwärmen tiefgefrorener Speisen

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

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

18.14 Prüfgerichte

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

Einstellempfehlungen für Prüfgerichte

Speise	Größe / Menge	Zubehör / Geschirr	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Brokkoli, frisch	300 g	Dampfgareinsatz		100	7-9

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

19 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



19.1 Allgemeine Montagehinweise

Beachten Sie diese Hinweise bevor Sie mit dem Einbau des Geräts beginnen.
Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.
Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.

⚠ 19.2 Sichere Montage

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät montieren.

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!
Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.
- ▸ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▸ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!
Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- ▸ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▸ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▸ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

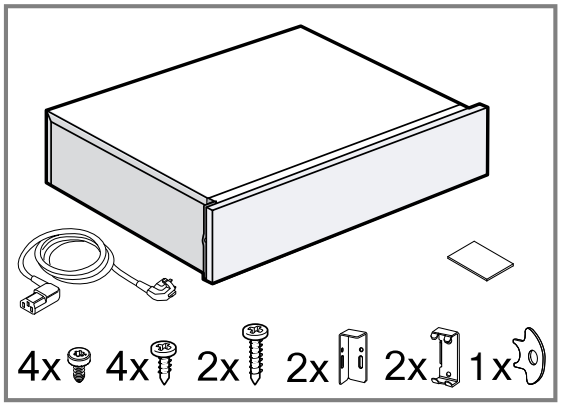
Unsachgemäße Installationen sind gefährlich.
- ▸ Nie das Gerät über eine externe Schaltvorrichtung versorgen, z. B. Zeitschaltuhr oder Fernsteuerung.
- ▸ Beim Aufstellen des Geräts darauf achten, dass die Netzanschlussleitung nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!
Eine verlängerte Netzanschlussleitung und nicht zugelassene Adapter zu verwenden, ist gefährlich.
- ▸ Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- ▸ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter und Netzanschlussleitungen verwenden.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist und keine längere Netzanschlussleitung verfügbar ist, Elektrofachbetrieb kontaktieren, um die Hausinstallation anzupassen.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Während der Montage können scharfkantige Teile zugänglich sein.
- ▸ Schutzhandschuhe tragen.

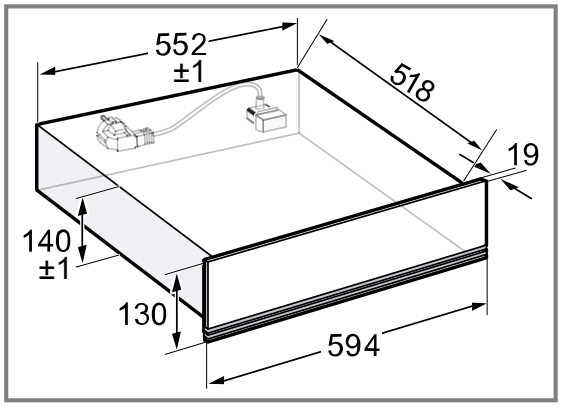
19.3 Lieferumfang

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



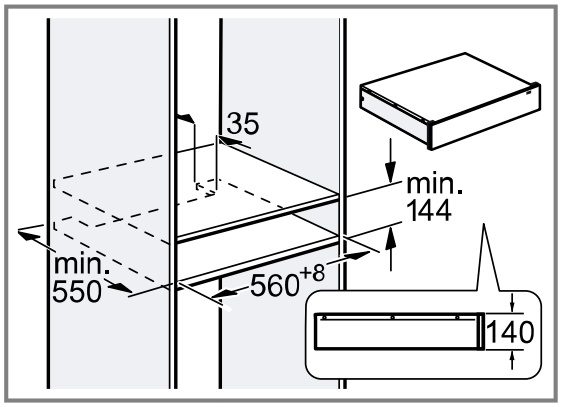
19.4 Gerätemaße

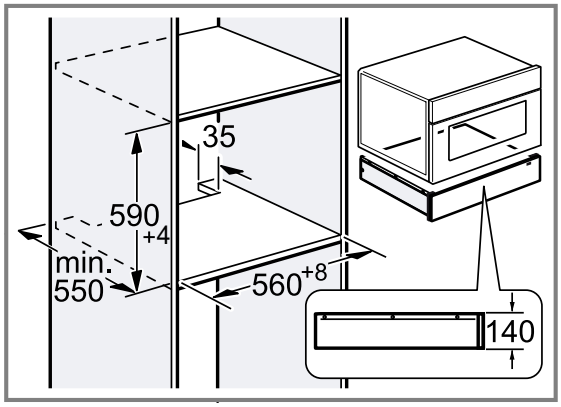
Hier finden Sie die Maße des Geräts.

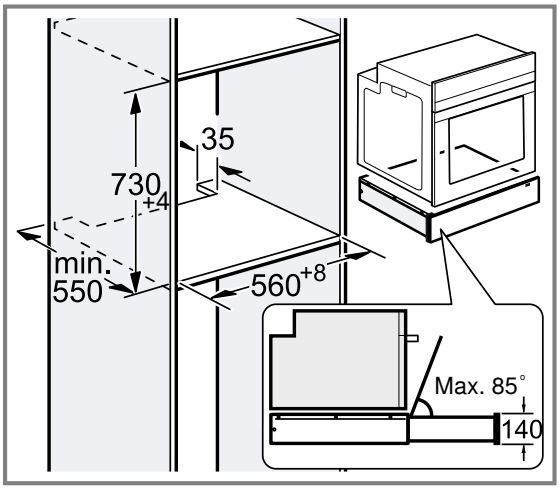


19.5 Einbau im Schrank

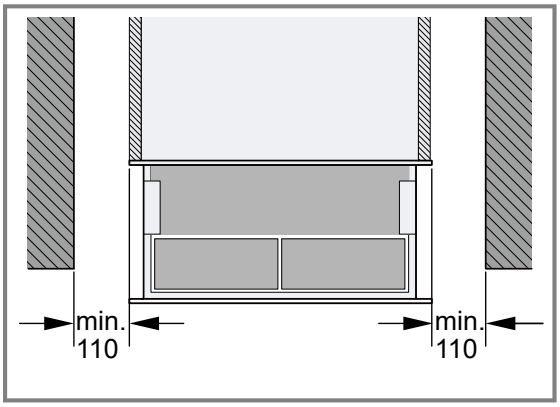
Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau in den Hochschrank.







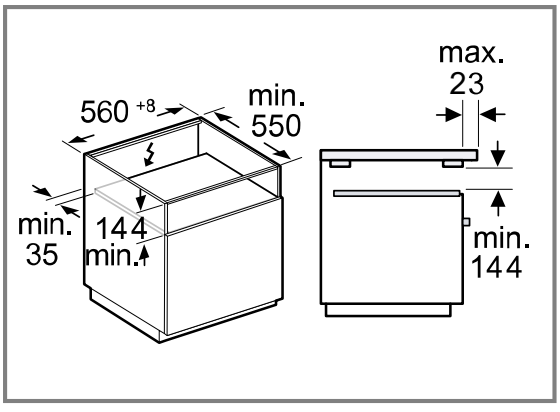
Bei Montage an Wänden neben einem Schrank:



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

19.6 Einbau unter der Arbeitsplatte

Beachten Sie die Einbaumaße und die Einbauhinweise beim Einbau unter einer Arbeitsplatte.

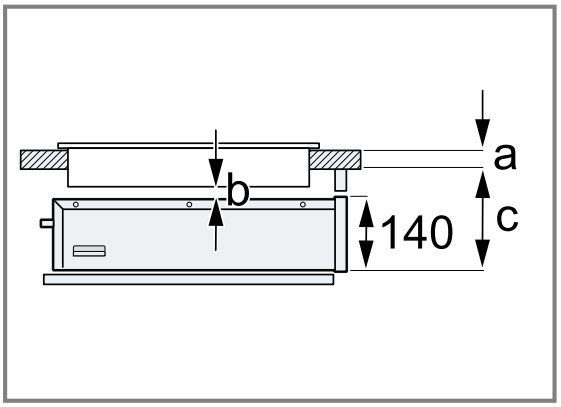


Hinweis: Ein größerer Überstand bis zu 50mm ist möglich, die Entnahme des Wassertanks ist dann aber während des Betriebs nicht mehr möglich.

19.7 Einbau unter einem Kochfeld

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

Wird das Gerät unter einem Kochfeld eingebaut, müssen Mindestmaße eingehalten werden, gegebenenfalls inklusive Unterkonstruktion.



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

a: Dicke der Arbeitsfläche gemäß den Empfehlungen in der Montageanleitung des Kochfelds.
b: Der erforderliche Abstand zwischen dem Kochfeld und der Dampfschublade.
c: Der erforderliche Abstand zwischen dem Schubladenboden und der Unterseite der Arbeitsfläche.

Hinweis: Die Montageanleitung des Kochfelds beachten.

19.8 Dampfschublade mit anderen Geräten kombinieren

ACHTUNG
Das Bedienfeld darf beim Einschieben des Geräts nicht beschädigt werden.

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

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

Hinweis: Für andere Kombinationsinstallationen muss ein Trennboden verwendet werden.

19.9 Hinweise zum elektrischen Anschluss

Um das Gerät sicher elektrisch anschließen zu können, beachten Sie diese Hinweise.
Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Anschlussleitung angeschlossen werden. Die Anschlussleitung an der Geräterückseite einstecken.
Anschlussleitungen mit verschiedenen Steckertypen sind beim Kundendienst erhältlich.
Keine Mehrfachstecker, Steckerleisten und Verlängerungen benutzen. Bei Überlastung besteht Brandgefahr.

19.10 Hinweise zum elektrischen Anschluss

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

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

19.11 Einbaumöbel

Hinweise zur sicheren Installation sind hier zu finden.

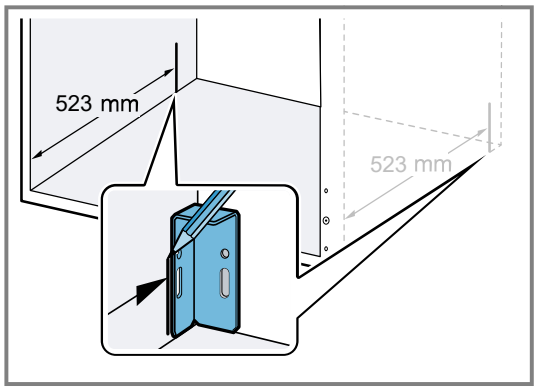
ACHTUNG
Durch den Einbau hinter einer Dekorblende ist eine Überhitzung des Geräts möglich.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekorblende einbauen.

Der Einbauschrank darf hinter dem Gerät keine Rückwand haben.
Zwischen Wand und Schrankboden oder Rückwand des darüberliegenden Schranks muss der Mindestabstand eingehalten werden.
Die Montageanleitung des darüberliegenden Geräts beachten.
Falls kein Zwischenboden über dem Gerät oder über dem Backofen möglich ist, einen Kippschutz am Gerät montieren. Einen passenden Kippschutz erhalten Sie über den Kundendienst, auf unserer Website oder im Online-Shop.

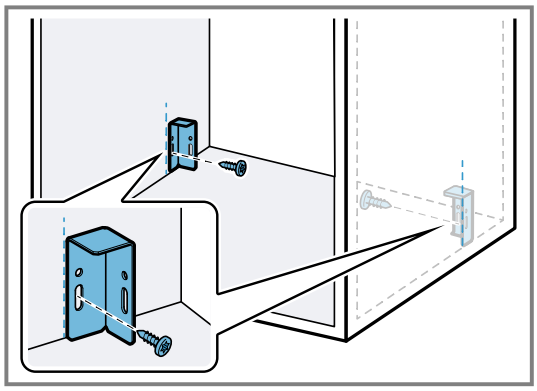
19.12 Montage

Einbau von Kippsicherungen

1. 523 mm von der Vorderkante des Schranks entfernt messen und die beiden Seiten des Einbauschranks markieren.

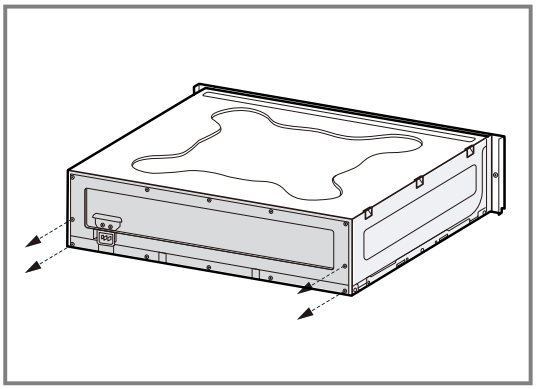


2. Nach der Markierung die beiden Winkel mit 2 M4*15-Schrauben in die Langlöcher schrauben.

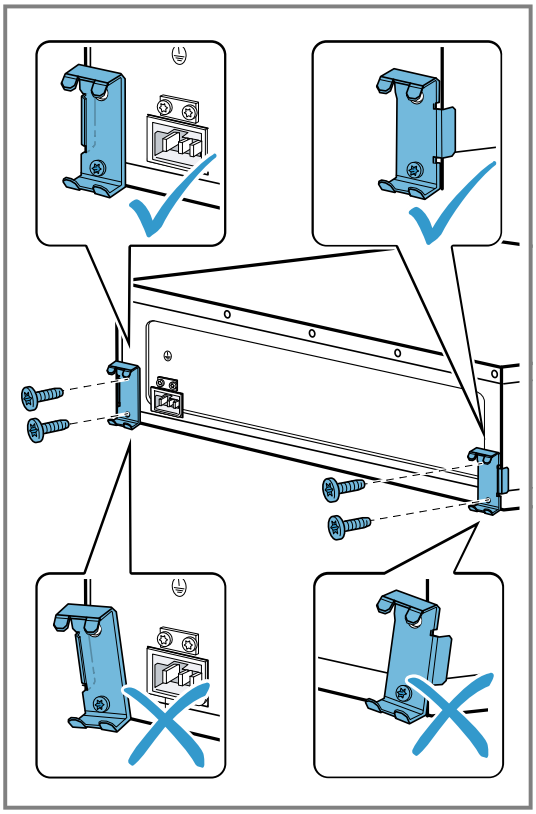


3. Das Gerät auf eine flache Unterlage legen.

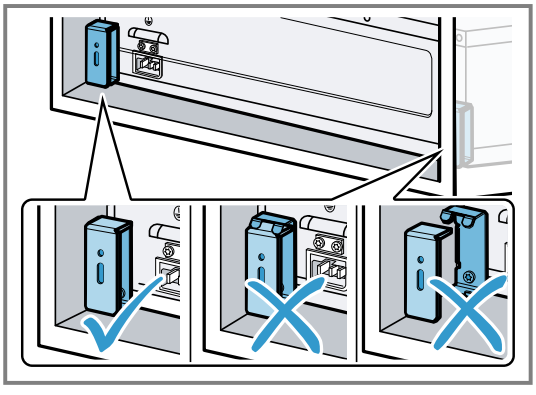
4. Die 4 unteren Schrauben auf der Rückseite des Geräts lösen.



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

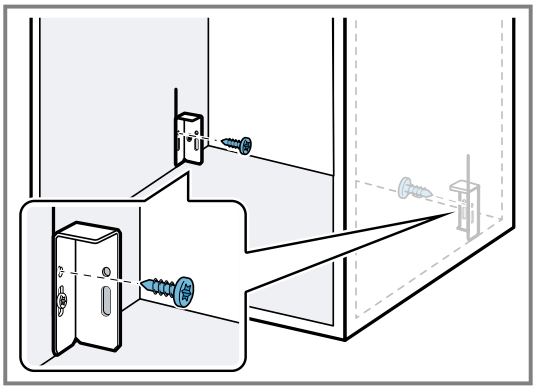


6. Das Gerät in den Einbauschrank schieben und prüfen, ob die Kippsicherung eingerastet ist.



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

8. Die Halterungen schließlich im Einbauschrank festschrauben.

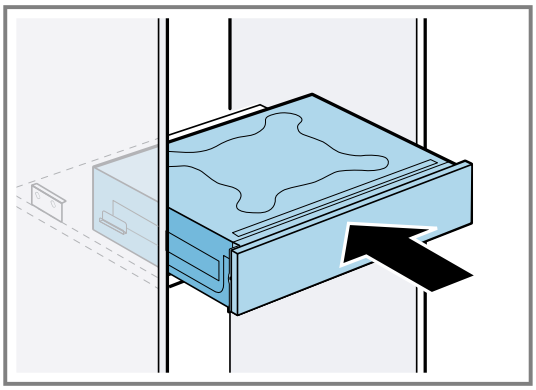


9. Die Netzanschlussleitung vollständig am Gerät einstecken.
10. Das Gerät in das Einbaumöbel schieben.
11. Den Klebestreifen an der Frontblende entfernen.
12. Das Gerät vorsichtig öffnen und prüfen, ob der Kippschutz funktioniert.

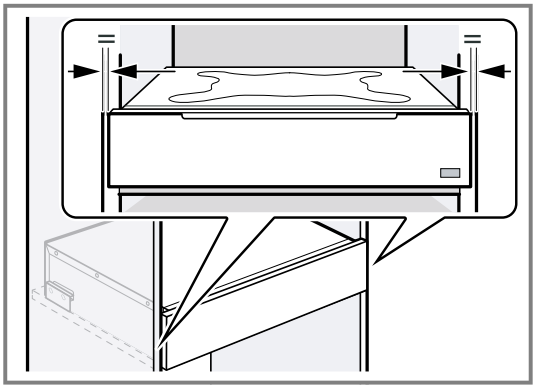
Gerät montieren

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Das Gerät kann beim Öffnen kippen.
- Bei der Montage ohne Zwischenboden das Gerät vor dem Öffnen mit einem geeigneten Gewicht beschweren.

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

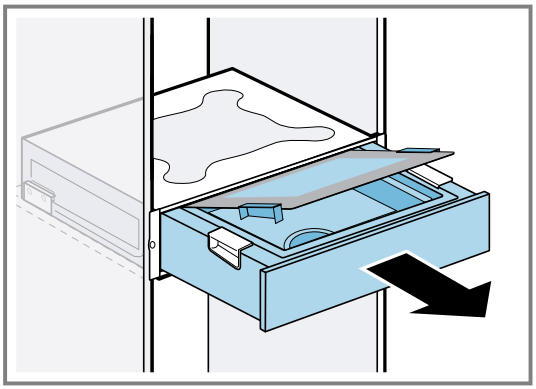


3. Das Gerät mittig ausrichten.

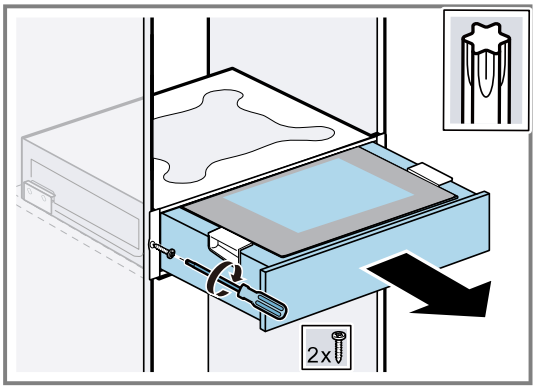


4. Den Klebestreifen an der Frontblende entfernen.

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



6. Das Gerät im Einbaumöbel festschrauben.

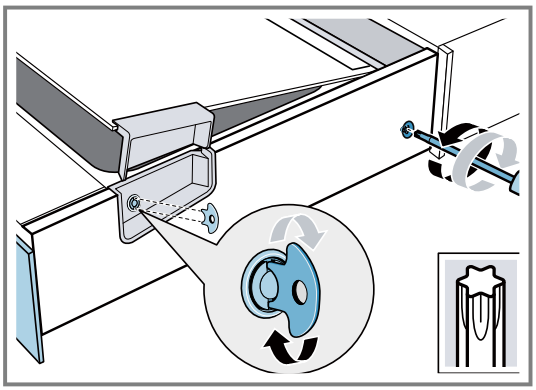


7. Die Netzanschlussleitung in eine Schutzkontakt-Steckdose einstecken.
   Das Netzkabel darf nach dem Einbau weder die Rückseite noch den Boden des Geräts berühren.

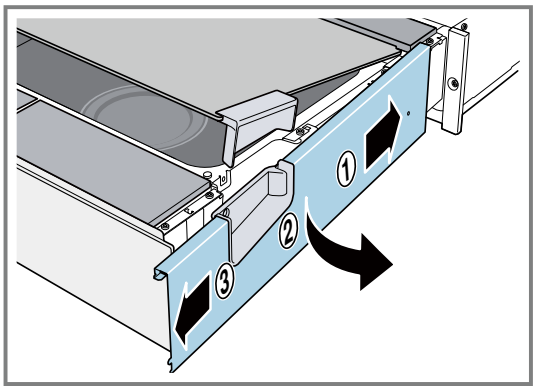
Einstellen der Frontplatte des Geräts

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

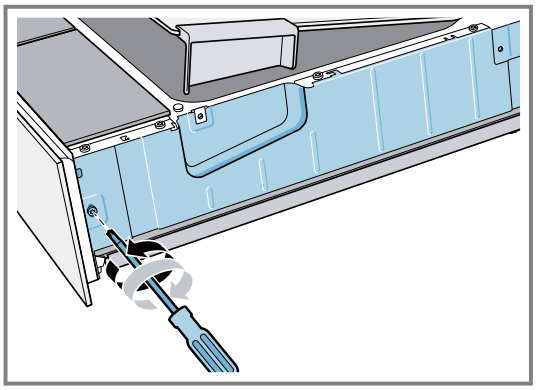
1. Die Schublade herausziehen, den Glasdeckel öffnen.
2. Mit dem mitgelieferten Demontagewerkzeug die Verriegelungsschraube lösen, Werkzeug gut aufbewahren und eine Schraube der Dekorplatte entfernen.



3. Die Verkleidungsplatte entfernen.

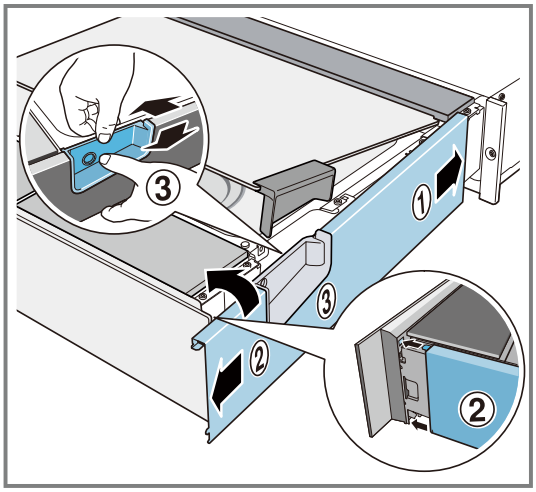


4. Die Schraube auf der Seite der Frontblende lösen, ohne sie vollständig herauszudrehen. Die Frontblende nach oben oder nach unten ausrichten.



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

5. Die Schrauben festziehen und die Verkleidungsplatte wieder einsetzen.
   - ▸ Die Verkleidungsplatte zum hinteren Teil des Geräts schieben ①.
   - ▸ Die Verkleidungsplatte an den Schlitzen an der Vorderseite des Geräts ausrichten und fest einrasten lassen ②.
   - ▸ Die Verkleidungsplatte vorsichtig aus verschiedenen Winkeln drücken, bis sie hörbar einrastet. Sicherstellen, dass sie fest arretiert ist ③.



U kunt online aanvullende informatie en uitleg vinden. Scan de QR-code op de titelpagina.



Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1 Veiligheid 59
2 Materiële schade vermijden 60
3 Milieubescherming en besparing 61
4 Uw apparaat leren kennen 61
5 Functies 63
6 Accessoires 64
7 Voor het eerste gebruik 64
8 De Bediening in essentie 65
9 Programma's 67
10 Kinderslot 68
11 Basisinstellingen 68
12 Home Connect 69
13 Reiniging en onderhoud 71
14 Storingen verhelpen 73
15 Servicedienst 76
16 Informatie over vrije software en opensource-software 76
17 Conformiteitsverklaring 77
18 Zo lukt het 77

19 MONTAGEHANDLEIDING 82
19.2 Veilige montage 82

⚠ 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.
- ▸ Voedt het apparaat niet via een lampfitting met stopcontact met stroom.
- ▸ Koppel het apparaat van de stroomvoorziening los als u de locatie verlaat.

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.
- ▸ Dragers 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 terechtkomt raken deze beschadigd.
▸ Kalkoplossingsmiddel direct met water verwijderen.
Heet water in de watertank kan het stoomsysteem beschadigen.
▸ Vul de watertank uitsluitend met koud water.
Wanneer er langere tijd vocht aanwezig is in de binnenruimte ontstaat er corrosie.
▸ Bewaar geen vochtige levensmiddelen gedurende langere tijd in de gesloten binnenruimte.
▸ Bewaar geen gerechten in de binnenruimte.
Ondeskundig onderhoud kan tot corrosie in de binnenruimte leiden.
▸ Onderhoudsvoorschriften en reinigingsinstructies in acht nemen.
▸ Als het apparaat is afgekoeld, het vuil in de binnenruimte verwijderen.
Warmteophoping beschadigt het apparaat.
▸ Nooit toebehoren, folie, bakpapier of kookgerei op de bodem van de binnenruimte leggen.
▸ Nooit folie van gelijk welk type op de bodem van de binnenruimte leggen.
▸ De bodem van de binnenruimte en de stoomschaal vrijhouden.
▸ Kookgerei altijd in een bak met gaatjes plaatsen.
Onachtzaamheid bij het gebruik kan tot beschadiging van het apparaat leiden.
▸ Het glazen deksel langzaam openen en sluiten.
▸ Geen voorwerpen op het glazen deksel plaatsen.
▸ Het apparaat niet als werkvlak of stelvlak gebruiken.
▸ Geen voorwerpen op het glazen deksel laten vallen.
▸ De lade bij het gebruik volledig uittrekken.
▸ De lade na het gebruik volledig sluiten.
Een te hoog gewicht of ondeskundig gebruik kan het apparaat beschadigen
▸ Niet op het apparaat of er aan hangen.
▸ Apparaat niet bewegen wanneer het deksel van de watertank is geopend.
▸ Watertankdeksel niet met geweld naar rechts drukken.
▸ Apparaat vóór het gebruik in meubel inbouwen en fixeren.
▸ Meubelstuk vóór het gebruik aan de muur bevestigen.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

▸ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt uw apparaat minder stroom.

Verwarm het apparaat alleen voor wanneer het recept of de insteladviezen →*Pagina 77* 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.

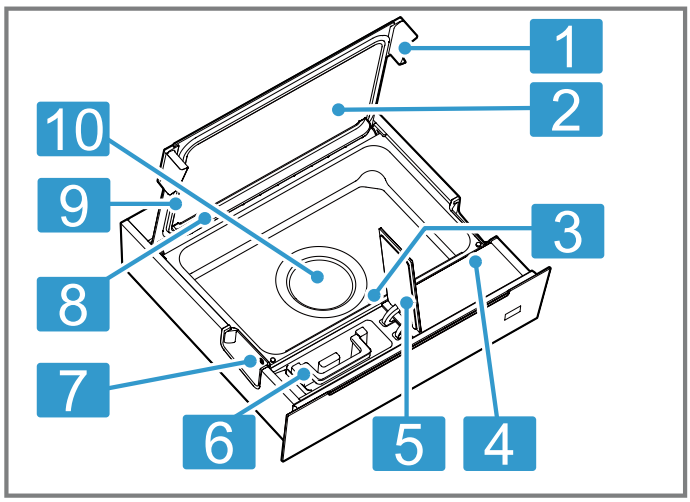
Opmerking: Volgens de richtlijn 2023/826 eisen inzake ecologisch ontwerp is er bij dit apparaat in uitgeschakelde toestand sprake van een andere toestand. Deze wordt hierna als spaarstand aangeduid.
Ook wanneer de hoofdfunctie niet actief is, heeft het apparaat energie nodig voor:
- Detectie van de bediening 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

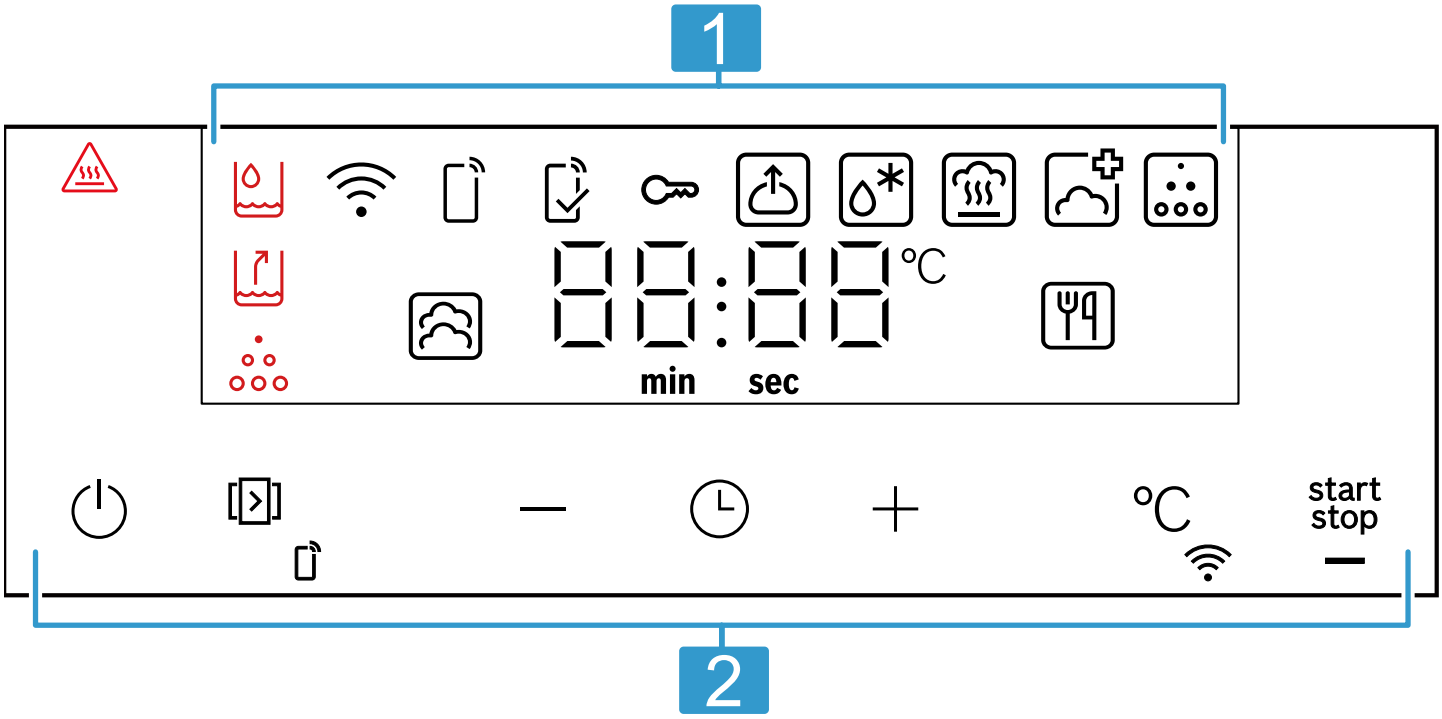
Hier vindt u een overzicht van de onderdelen van uw apparaat.



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 62*
2	Touch-velden Met de knoppen stelt u de verschillende functies direct in. → *"Knoppen", Pagina 63*

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 ≥60℃ is)
	De watertank vullen / wisselen
	Watertank legen
	Herinnering ontkalken
	Symbool gaat branden: WiFi is ingeschakeld en met het thuisnetwerk verbonden. Symbool knippert: Netwerk-setup wordt uitgevoerd.
	Start op afstand geactiveerd

Symbool	Aanwijzingen
	Momenteel loopt een via de Home Connect app gestarte modus of programma, dat niet direct op het apparaat ingesteld worden.
	Kinderslot geactiveerd
	Deeg laten rijzen
	Ontdooien
	Regenereren
	Desinfecteren
	Ontkalken
	Stomen
	Programma's

4.4 Knoppen

Met de knoppen kies je de verschillende functies direct.

Symbool	Aanwijzingen
	Apparaat in- of uitschakelen. → *"De Bediening in essentie", Pagina 65*
	Korter drukken om stoomverwarmingsmethoden en andere functies 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.
+	Instelwaarde verhogen.
°C	Korter drukken om de temperatuur te selecteren. → *"De Bediening in essentie", Pagina 65*
°C	Langer drukken om de Home Connect assistent te starten. → *"Home Connect ", Pagina 69*
start stop	Gebruik starten of pauzeren.

4.5 Verwarmingscontrole

Zolang het apparaat verwarmt wordt een opwarmindicatie getoond.
Wanneer tijdens het opwarmproces van het apparaat de temperatuur nog onder de ingestelde opwarmtemperatuur ligt, dan knippert het display - - - -.
Wanneer de temperatuur de opwarmtemperatuur bereikt, dan wordt de opwarmindicatie niet langer weergegeven op het display en begint de tijd af te tellen.

4.6 Spaarstand

Wordt het apparaat voor de start of na het afsluiten van het gebruik niet opnieuw bediend of de deur van de lade binnen 13 minuten niet geopend of gesloten, dan schakelt het apparaat automatisch in de stroomspaarmodus en blijft het display donker.

Opmerking: Wanneer het apparaat met Wi-Fi is verbonden, dan gaat alleen ᯤ branden.

5 Functies

Hier krijgt u een overzicht van de hoofd- en andere functies van uw apparaat.

5.1 Stoommethoden

Hier vindt u een overzicht van de stoommethoden.

Symbool	Naam	Gebruik
	Stomen	Hete waterdamp omsluit de gerechten en voorkomt zo voedingsstofverliezen van de levensmiddelen. De vorm, de kleur en het typische aroma van de gerechten blijven bij deze bereidingsmethode intact.
	Regenereren	Gegaarde gerechten behoedzaam opwarmen.
	Deeg laten rijzen	Gistdeeg rijst duidelijk sneller bij kamertemperatuur en droogt niet uit – ideaal voor de laatste keer rijzen.
	Ontdooien	Diepgevroren of snel ingevroren levensmiddelen ontdooien.
	Desinfecteren	Aanhoudend hoge temperaturen kunnen de meeste bacteriën in het kookgerei doden.

5.2 Andere modi

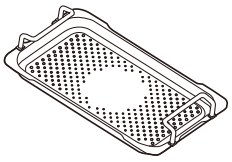
Hier vindt u een overzicht van bijkomende functies van uw apparaat.

Symbool	Naam	Gebruik
	Ontkalken	Voor een goede werking dient u het apparaat regelmatig te ontkalken. → *"Ontkalken", Pagina 72*
	Programma's	Het apparaat biedt de keuze uit 10 gerechten. → *"Programma's", Pagina 67*

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 69*

6 Accessoires

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

Accessoires		Gebruik
Steamerinzet		▪ Producten kunnen direct op de steamerinzet worden gelegd. ▪ Geschikt kookgerei voor stoomkoken op de steamerinzet plaatsen.

6.1 Aanwijzingen bij het toebehoren

Steamerinzet

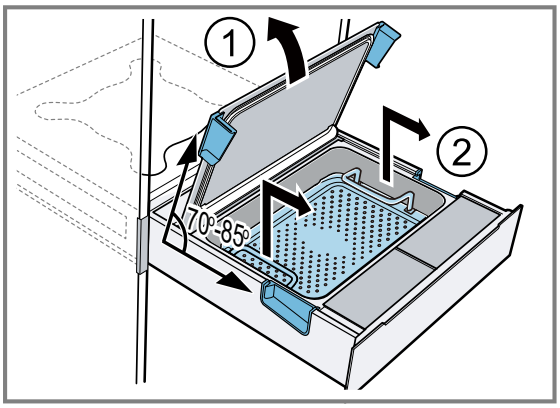
Stoom stijgt op door de gaten in de steamerinzet en omsluit de gerechten gelijkmatig. .
Het midden van de steamerinzet is gesloten. Kokend water blijft uit de buurt van het bovenliggende product. Verbrandingen door afdruppend water worden vermeden.
De langsgroeven dienen voor het opvangen van condenswater. Na gebruik het verzamelde condenswater verwijderen.
→ *"Schoonmaakspons", Pagina 71*

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 65*
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 68*
  Opmerking: Wanneer uw leidingwater in het waterhardheidsbereik van 3 of 4 ligt, dan adviseren wij u onthard water te gebruiken.
  Wanneer c104 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 68*

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 66*
   Aanwijzing: Vóór het eerste gebruik de watertank absoluut reinigen.
4. Druk op ⏻.
5. Volgende instellingen uitvoeren:

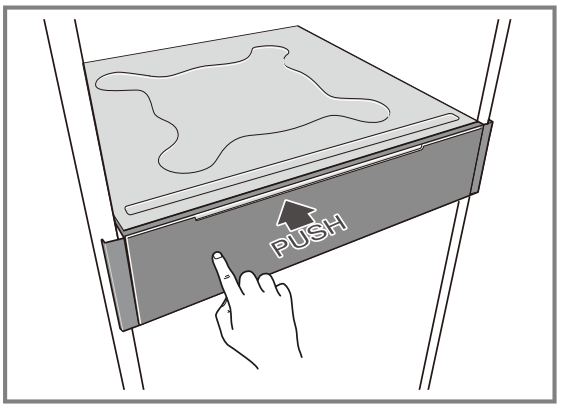
Verwarmingsmethode	Stomen
Temperatuur	100 °C
Tijdsduur	1 uur

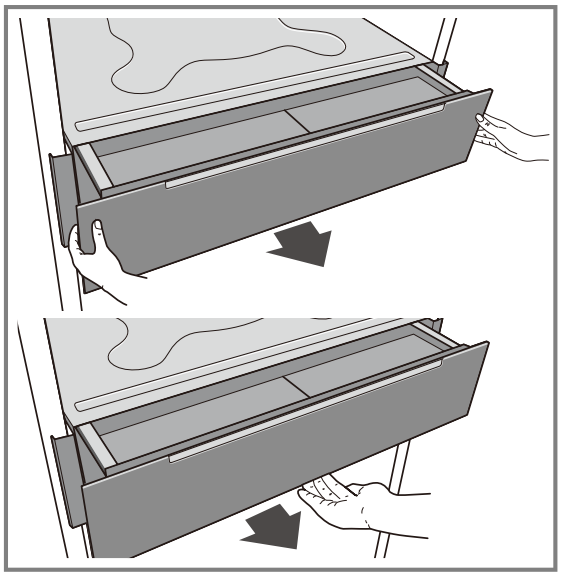
   → *"De Bediening in essentie", Pagina 65*
6. Druk op start stop om de werking te starten.
7. Na het einde van het programma het apparaat laten afkoelen en het kookcompartiment grondig drogen.
8. Zodra het apparaat is afgekoeld, alle vlakken van het kookcompartiment met een vochtige doek en afwasmiddel afnemen en de watertank legen.

8 De Bediening in essentie

8.1 Open de lade

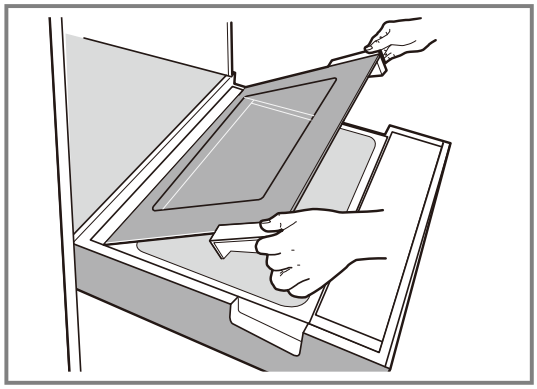
- ▸ Druk op het frontpaneel van het apparaat.
✔ Het apparaat springt er automatisch uit. Aan de zijkant of aan de bodem van de frontplaat trekken om het apparaat tot de middelste positie of volledig te openen.





8.2 Deksel van de lade openen

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



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 start stop om het apparaat te starten of tijdens het gebruik te pauzeren.
2. Wordt het apparaat tijdens het gebruik verder geopend dan de middelste positie, dan pauzeert de werking. Sluit het apparaat, om het bereidingsproces te hervatten.

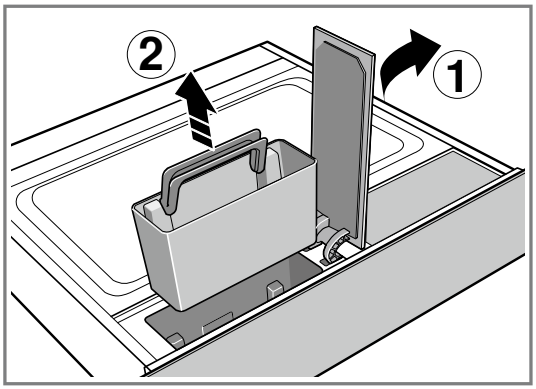
8.6 Watertank vullen

Vul de watertank voor elk gebruik én wanneer het display tijdens het actuele gebruik 🚰 weergeeft.

LET OP
Het gebruik van ongeschikte vloeistoffen kan leiden tot schade aan het apparaat.

- ▸ Gebruik geen sterk gechloreerd leidingwater (> 40 mg/l) of andere vloeistoffen.
- ▸ Wij adviseren gereinigd water te gebruiken, maar ook koud water, vers leidingwater of onthard water.
- ▸ Het apparaat moet regelmatig volgens de instructies met een ontkalkingsmiddel worden ontkalkt.

1. De lade uittrekken.
2. Het watertankdeksel aan de linker kant van de frontplaat opklappen ①.



3. De handgreep van de watertank beetpakken en de watertank uit de tankschacht nemen ②.
4. De watertank vullen met koud water.
5. De gevulde watertank weer in de tankschacht plaatsen.
6. Het deksel van de watertank sluiten.

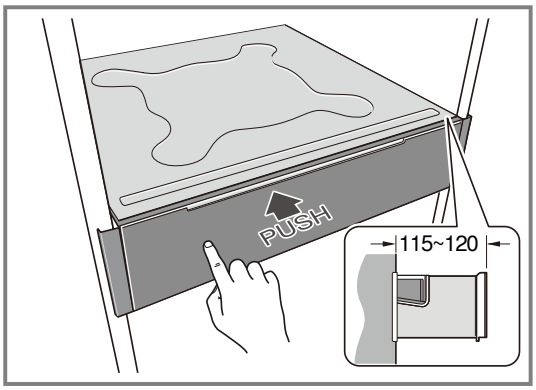
✔ De watertank is gevuld en nu kan worden aangevangen met het gebruik.

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 uittreklengte 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 ℃ 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 start stop 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. Droog daarom na elk gebruik het water in het kookcompartiment alsmede in het verdamperreservoir met een droge doek of keukenpapier. Leeg het waterreservoir na elk gebruik.
- Na afloop van het proces wordt aanbevolen, het glazen deksel iets open te laten, om het drogen te vergemakkelijken en te vermijden dit 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 de bereidingstijd af te tellen.
De opwarmtijd hangt af van de hoeveelheid levensmiddel. Een hoger gewicht verlengd 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.

9.2 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 start stop

✔ 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

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
P01	Visfilet	Gebruik visfilets met gelijk gewicht en gelijke dikte.
P02	verse groenten in stukken, ringen, roosjes	Bij dikkere stukken groenten kan een langere bereidingstijd nodig zijn. Bijvoorbeeld: wortels, prei, paprika, broccoli
P03	hele groente	Bij zeer dikke groente kan een langere bereidingstijd nodig zijn. Bijvoorbeeld: wortels, mais, koolrabi.
P04	Witte asperges	Gebruik asperges van gelijke dikte.
P05	Gekookte aardappels, in vieren gedeeld	Gebruik aardappelen van gemiddelde grootte.

Programma	Voedingswaar	Opmerking
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	00 = zeer zacht 01 = zacht 02 = gemiddeld 03 = hard 04 = zeer hard [1]
c2	Hoogte boven zeeniveau	00 = 0-300 m [1] 01 = 300-600 m 02 = 600-900 m 03 = 900-1200 m 04 = 1200-1500 m

[1] Fabrieksinstelling

Indicatie	Basisinstellingen	Instelwaarden
		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]
cA	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. c000.
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 59*
- 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.

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.

[1] Fabrieksinstelling

- Het apparaat heeft op de plaats van opstelling ontvangst van het thuisnetwerk (wifi).
- Het mobiele eindapparaat en het apparaat bevinden zich binnen het bereik van het WiFi-signaal van uw thuisnetwerk.

1. Scan de volgende QR-code.



Via de QR-code kunt u de Home Connect app installeren en uw apparaat verbinden.
2. De aanwijzingen van de Home Connect app opvolgen.

12.2 Home Connect instellingen

In de basisinstellingen van uw apparaat kunt u voor Home Connect instellingen en netwerkinstellingen aanpassen. Welke instellingen het display toont, hangt ervan af of Home Connect geconfigureerd is en of het apparaat met het thuisnetwerk is verbonden.

Basisinstelling	Mogelijke instellingen	Toelichting
Home Connect Assistent	Start	Het apparaat is ingeschakeld. Houd ℃ 3 seconden lang ingedrukt, ᯤ knippert, start de koppeling.
Netwerk resetten	Start	Home Connect is geconfigureerd. Het apparaat is ingeschakeld. 1. ℃ indrukken en 3 seconden ingedrukt houden, het apparaat schakelt in de Home Connect pairing-modus, ᯤ knippert op het display. 2. Laat de knop los en opnieuw ℃ indrukken en 3 seconden ingedrukt houden om de netwerk-reset te starten.
c4 - Start op afstand	00 - Gedeactiveerd 01 - Handmatige start op afstand 02 - 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 68*
cb - WiFi	01 - Aan 00 - 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 68* **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 01 Handmatige start op afstand of 02 Permanente start op afstand selecteren.
  → *"Basisinstellingen", Pagina 68*

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 apparaat 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 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.

13.6 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.

13.8 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 schoonmaakspons of een zachte afwasborstel.
Toebehoren	Warm zeepsop Azijnwater	De accessoires in warm zeepsop inweken en met een borstel of afwassponsje 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.

13.9 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 5 of minder stoomprocessen mogelijk zijn,

dan verschijnt op het display van het apparaat een ontkalkingsaanwijzing. Ontkalk het apparaat tijdig, overeenkomstig de aanwijzingen. Na het afronden van de ontkalkingscyclus kan het bedrijf niet meer worden gebruikt.
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

Opmerking: Het door ons aanbevolen vloeibare ontkalkingsmiddel kunt u verkrijgen in de webshop of via de klantenservice. Geef bij de aankoop de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.

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 terechtkomt 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 start stop 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 72*

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 terechtkomt raken deze beschadigd.
- ▸ Kalkoplossingsmiddel direct met water verwijderen.
- ▸ Druk op start stop 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 geüpload.

⚠ **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 76*

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.
- ▸ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▸ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.

14.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken. ▸ Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet.
	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▸ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.
	De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden. ▸ Controleer de zekering in de meterkast.
Een aangesloten apparaat laat zich niet bedienen, op het display verschijnt⊂⊃	Het kinderslot is actief. ▸ − / + gelijktijdig 3 seconden lang ingedrukt houden, totdat ⊂⊃ op het display dooft.
Het apparaat kan niet worden gestart of verwarmt na de start niet	De lade werd niet in de correcte positie geschoven ▸ Schuif de lade in haar positie.
	De demonstratiemodus is geactiveerd. ▸ Binnen 5 minuten na het inschakelen de instellingen oproepen, om de demomodus te verlaten. → *"Overzicht van de basisinstellingen", Pagina 68*
Op het display verschijnt de melding "EXXX".	Storing **1.** Druk op de Aan/Uit-knop en de E-melding verdwijnt. ✔ Het apparaat start opnieuw. **2.** Wanneer de melding opnieuw wordt weergegeven, neem dan contact op met de klantenservice. Geef daarbij de precieze foutmelding aan.
Apparaat geeft aan de watertank eruit te halen.	Tijdens het ontkalkingsproces werd de stroomtoevoer onderbroeken of het apparaat uitgeschakeld ▸ Na het opnieuw inschakelen start het apparaat automatisch het spoelprogramma.
Het verbrandingsbeveiligingssymbool ⚠ knippert in het display.	De actuele temperatuur in het kookcompartiment ligt boven de 60°C. ▸ Dit heeft geen invloed op de werking van het apparaat.
Ondanks gevulde watertank is het water in de stoomschaal verbruikt.	Watertank is niet goed ingeschoven. ▸ Schuif de watertank in het apparaat, tot de watertank waarneembaar vastklikt.
	Waterpeil te laag. ▸ Vul de watertank tot de maximale vulhoeveelheid.
	Watertoevoerleiding of pomp naar watertank is verstopt. **1.** Ontkalk het apparaat. **2.** Controleer de ingestelde waterhardheid en pas de waterhardheid aan.
Het apparaat verzoekt om de watertank te vullen, hoewel de watertank nog niet leeg is, resp. het apparaat vraag niet om de watertank te vullen, hoewel de watertank leeg is.	De watertank is verontreinigd en de beweeglijke waterpeilmelders zijn klem gaan zitten. **1.** Schud en reinig de watertank. **2.** Wanneer de klemgeraakte onderdelen niet losgemaakt kunnen worden, bestel dan een nieuwe watertank bij de klantenservice.
	Watertank is niet goed ingeschoven. ▸ Schuif de watertank in het apparaat, tot de watertank waarneembaar vastklikt.
	Waterpeil te laag. ▸ Vul de watertank tot de maximale vulhoeveelheid.
	Het herkenningssysteem werkt niet. ▸ Neem contact op met de klantenservice.
	Oververhittingsbeveiliging van de stoomopwekker in het kookcompartiment. ▸ Open het glazen deksel en wacht tot de temperatuur in het kookcompartiment is afgekoeld. Start dan de stoomfunctie opnieuw.
	De stoomschaal is verkalkt. ▸ Ontkalk en reinig het apparaat. → *"Reiniging en onderhoud", Pagina 71*

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Tijdens het bedrijf verschijnt "water bijvullen" of het navulsymbool knippert op het display.	Watertank is leeg ▸ Vul de watertank.
De stoomfunctie heeft geen stoom	Oververhittingsbeveiliging voor de stoomschaal in het kookcompartiment ▸ Open het glazen deksel en wacht tot de temperatuur in het kookcompartiment is afgekoeld. Start dan de stoomfunctie opnieuw.
	Geen water in de watertank ▸ Vul de watertank.
	Het water in de watertank heeft de stoomschaal niet bereikt ▸ Controleer de waterleiding en neem contact op met de klantenservice.
	De watertoevoer naar het kookcompartiment is verstopt ▸ Reinig de watertoevoer.
Tijdens de stoomfunctie is er sprake van aanzienlijke stoomlekkage	Afdichting naar het kookcompartiment is ongelijk of ligt niet volledig aan. ▸ Controleer de afdichting, lijn deze uit en zorg ervoor dat deze precies tegen het apparaat ligt.
	Er kunnen zich etensresten aan de afdichting rond het kookcompartiment bevinden en de afdichting is onvoldoende gereinigd. ▸ Maak de afdichting schoon.
	Tijdens het bereidingsproces komt er stoom uit de ventilatiesleuf. ▸ Dit is normaal. Er zijn geen maatregelen nodig.
	Hoogteligging verkeerd ingesteld ▸ Stel de hoogteligging correct in. → *"Overzicht van de basisinstellingen", Pagina 68*
Het gerecht is niet goed doorgegaard	De temperatuur is te laag of de tijdsduur te kort ingesteld ▸ Controleer de temperatuur- en tijdsduurinstelling. Gebruik de juiste temperatuur en tijdsduur. Het wordt aanbevolen de gebruiksaanwijzing te raadplegen.
	Hoogteligging verkeerd ingesteld ▸ Stel de hoogteligging correct in. → *"Overzicht van de basisinstellingen", Pagina 68*
	Ongeschikte accessoires ▸ Gebruik uitsluitend het meegeleverde accessoire.
Gerechten zijn te gaar	De temperatuur is te hoog of de tijdsduur is te lang in gesteld ▸ Controleer de temperatuur- en tijdsduurinstelling. Gebruik de juiste temperatuur en tijdsduur. Het wordt aanbevolen de gebruiksaanwijzing te raadplegen.
	Ongeschikte accessoires ▸ Gebruik uitsluitend het meegeleverde accessoire.
De ventilator is na het stoppen van de opwarming niet gestopt met draaien	De ventilator blaast met vertraging om de warmte af te voeren ▸ Er is geen bewerking noodzakelijk
Overschrijding voorverwarmingstijd, niet afgesloten	Temperatuursensorstoring ▸ Neem contact op met de klantenservice.
Na het activeren van een bedieningsmodus knippert het ℃.	De actuele temperatuur van de binnenruimte is te hoog ▸ Nadat de temperatuur tot een geschikte uitgangstemperatuur is gedaald, wordt de werking automatisch gestart.
	Het apparaat is niet volledig afgekoeld **1.** Laat het apparaat afkoelen. **2.** Stel opnieuw een functie in.
Home Connect functioneert niet correct.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk. ▸ Ga naar *www.home-connect.com*.
Openen of sluiten van het apparaat niet mogelijk	Controleer of het apparaat is ingebouwd zoals beschreven in de gebruikershandleiding ▸ Druk om het apparaat te openen niet alleen in het midden op de frontplaat, maar ook aan de linker of rechter zijde. ▸ 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 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.
Daarnaast kunt u bij onze klantenservice andere functierelevante en op voorraad liggende originele reserveonderdelen verkrijgen tot 15 jaar na het op de markt brengen van uw apparaat.
Voor meer informatie kunt u met onze klantenservice contact opnemen.

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.
De contactgegevens van de klantenservice vindt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden of op onze website.
De informatie conform verordening (EU) 2023/826 vindt u online op *www.bosch-home.com* op de productpagina en de servicepagina van uw apparaat bij de gebruiksaanwijzingen en aanvullende documenten.

15.1 Productnummer (E-Nr.), productienummer (FD) en volgnummer (Z-Nr.)

Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.), het productienummer (FD) en het volgnummer (Z-Nr.) nodig. Deze nummers 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.

15.2 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

16 Informatie over vrije software en opensourcesoftware

Dit product bevat softwarecomponenten die door de houders van de intellectuele eigendom als vrije software of opensource-software 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] U kunt de licentie-informatie ook downloaden via de merkproductwebsite. (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 betreffende 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

17 Conformiteitsverklaring

Hierbij verklaart BSH Hausgeräte GmbH dat het apparaat met Home Connect functionaliteit voldoet aan de fundamentele vereisten en de overige toepasselijke bepalingen van de Richtlijn 2014/53/EU.
Een uitvoerige RED conformiteitsverklaring vindt u op het internet onder *www.bosch-home.com* op de productpagina van uw apparaat bij de aanvullende documenten.

CE

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.							

18 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.

18.1 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 59*
- → *"Milieubescherming en besparing", Pagina 61*

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 67*
   - Wanneer u niet precies het gerecht of de toepassing vindt dat u wilt bereiden of die u wilt uitvoeren, ga uit van een gelijksoortig gerecht.
2. Verwijder niet gebruikte accessoires uit het kookcompartiment.
3. Het passende bestek kiezen.
   Gebruik de vormen en accessoires welke in het insteladvies zijn aangegeven.
4. Verwarm het apparaat alleen voor wanneer het recept of de insteladviezen dit aangeven.
5. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
6. Wanneer het gerecht goed gaar is, schakel dan het apparaat uit middels start stop.

18.2 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 hele behoedzame manier om gerechten klaar te maken. De stoom omsluit de gerechten en verhindert zo het verlies van voedingsstoffen van levensmiddelen. Tijdens de bereiding treedt er geen overdruk op. Zo blijven vorm, kleur en het typische aroma van de voedingswaren behouden. In de insteltabel zijn voedingswaren vermeld, die bijzonder geschikt zijn voor de stoomoven. 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. Bij bereidingsprocessen in het bereik van 70°C tot 95°C doet u 1 liter water in het kookcompartiment, voordat u het bereidingsproces start, om een gelijkmatiger resultaat te ver-

krijgen. Verwijder na het beëindigen van het bereidingsproces het resterende water uit het kookcompartiment met behulp van een spons.

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.

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.

18.3 Verse groente

Groente direct in de steamerinzet leggen.

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

18.4 Bijgerechten en peulvruchten

Leg de bijgerechten in de steamerinzet.

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

18.5 Gevogelte en vlees

Instellingsadvies voor de bereiding van gevogelte en vlees.

Instellingsaanbevelingen voor gevogelte en vlees

Voedingswaar	Grootte / hoeveelheid	Toebehoren / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Kipfilet	per stuk 0,15 kg	Steamerinzet		100	20-30
Eendenborst	per stuk 0,35 kg Na het stomen in een hete pan kort aanbraden.	Steamerinzet		100	12-18
Casselerrib	in plakken	Steamerinzet		100	15-20
Weense worstjes	-	Steamerinzet		80-90	12-18
Witte worst	-	Steamerinzet		80-90	20-25

18.6 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

Voedingswaar	Grootte / hoeveelheid	Toebehoren / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Kabeljauw, filet	per stuk 0,15 kg	Steamerinzet		80-90	10-14
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

18.7 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
Onsen-eieren	Grootte, max. 1 kg	Steamerinzet		100	6-8

18.8 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. 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

18.9 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

18.10 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 ontdooiduur afhankelijke van de grootte, het gewicht en de vorm van het diepvriesproduct kiezen. Om de ontdooiduur 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 doorgegaard.
- Vis hoeft niet volledig ontdooid te worden. De vis is voldoende ontdooid, 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

18.11 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

18.12 Deeg laten rijzen

Laat gistdeeg in uw apparaat sneller laten rijzen dan bij kamertemperatuur.

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

18.13 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.

Opmerking: Bekleed de steamerinzet met bakpapier.

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

18.14 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.

19 Montagehandleiding

Houd rekening met deze informatie bij de montage van het apparaat.



19.1 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.

⚠ 19.2 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 niettoegestane 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 elektrospeciaalzaak om de huisinstallatie aan te passen.

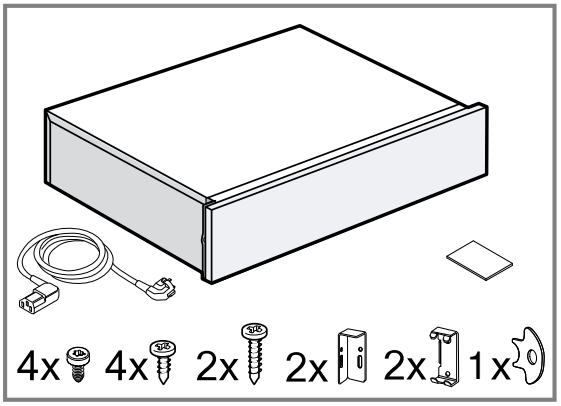
⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Tijdens de montage kunnen scherpe onderdelen toegankelijk zijn.

- Draag veiligheidshandschoenen.

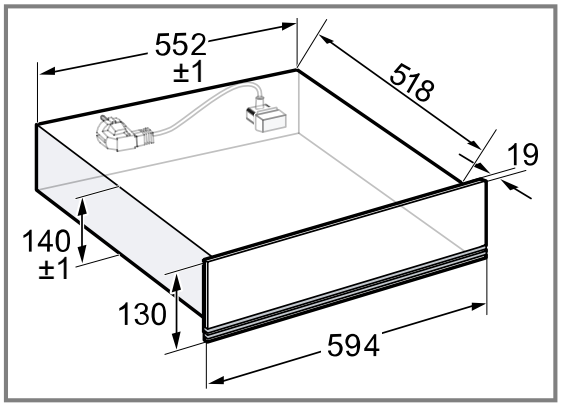
19.3 Inbegrepen in de levering

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



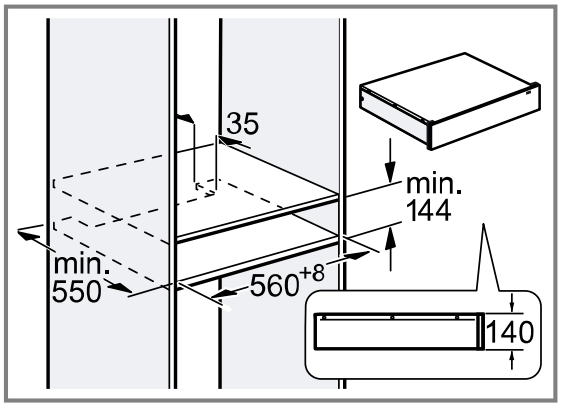
19.4 Afmetingen van het apparaat

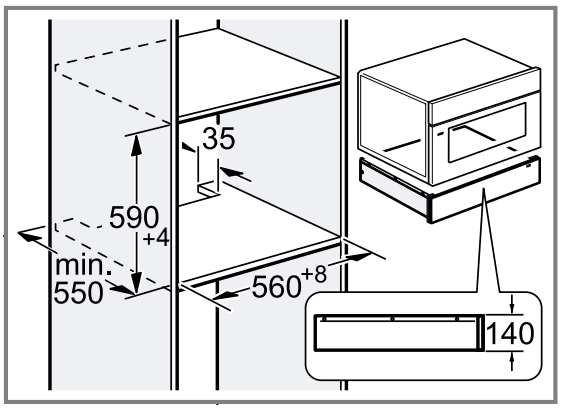
Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.

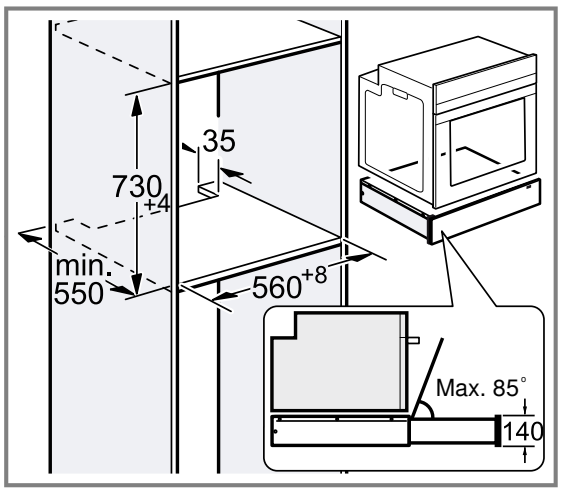


19.5 Inbouw in kast

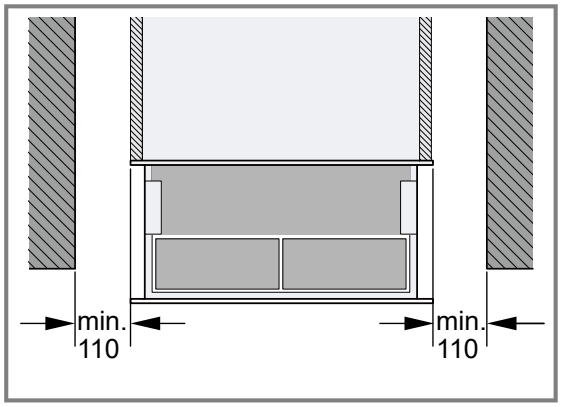
Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw in een hoge kast in acht.







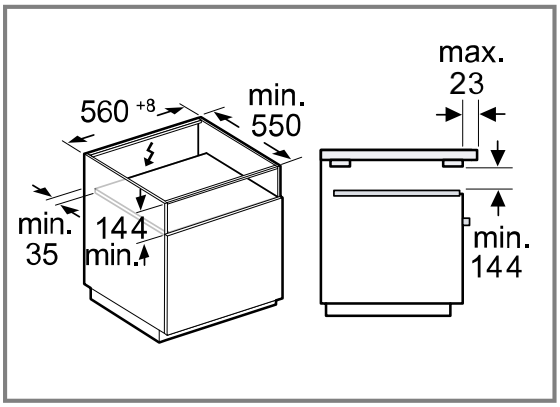
Bij montage aan muren naast een kast:



Opmerking: Wanneer de diepte van de muur aan beide zijden van de aangrenzende kast groter is dan de kast, moet een afstand van minimaal 110 mm worden aangehouden. Een onderschrijding van deze afstand kan de montage van het apparaat beïnvloeden.

19.6 Inbouw onder het werkblad

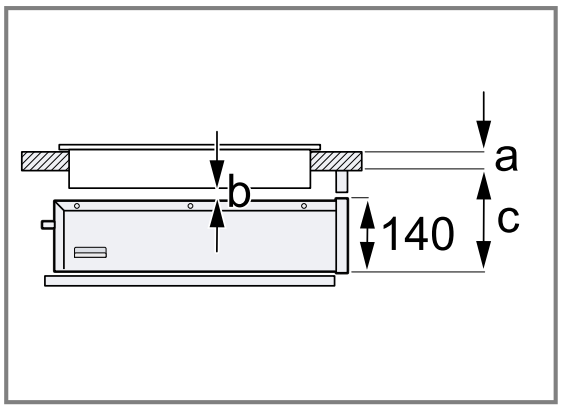
Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw onder een werkblad in acht.



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

19.7 Inbouw onder een kookplaat

Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw in een hoge kast in acht.
Wordt het apparaat onder een kookplaat ingebouwd, dan moeten de minimale afmetingen in acht worden genomen, eventueel inclusief onderbouw.



Maateenheid: mm	a erop geplaatst / vlak gemonteerd	b	c erop geplaatst of vlak gemonteerd
Inductiekookplaat	30/30	5	200/201
Zoneloze inductiekookplaat	40/40	5	210/211
Gaskookplaat	32/43	5	190/193
Elektrische kookplaat	30/30	5	190/197

a: Dikte van het werkblad overeenkomstig de aanbevelingen in de montagehandleiding van de kookplaat.
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.

19.8 Stoomlade met andere apparaten combineren

LET OP
Het bedieningspaneel mag bij het inschuiven van het apparaat niet beschadigd worden.
- ▸ Het apparaat bij het inschuiven niet aan de frontplaat van de stoomlade beschadigen.
- ▸ Voor de montage van nog een apparaat, tape langs de bovenrand van de stoomlade aanbrengen, om de frontplaat van de stoomlade te beschermen.

1. De stoomlade is geschikt voor alle Bosch serie 6 Full Size Line apparaten en alle Bosch serie 8 apparaten.
2. Combineer uitsluitend geschikte apparaten van hetzelfde merk en dezelfde serie.
3. Eerst de stoomlade installeren.
4. Het apparaat in de inbouwkast boven de stoomlade schuiven.
5. Houd de montagehandleiding van het apparaat aan.
6. De tape van de bovenrand van de stoomlade verwijderen.

Opmerking: Voor andere combinatie-installaties moet een tussenbodem worden gebruikt.

19.9 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.

19.10 Aanwijzingen voor de elektrische aansluiting

Om het apparaat elektrisch veilig te kunnen aansluiten, dient u deze aanwijzingen in acht te nemen.

- Het apparaat mag alleen op een geaarde contactdoos worden aangesloten die volgens de voorschriften is geïnstalleerd. Het aanbrengen van het stopcontact of het vervangen van de aansluitkabel mag uitsluitend worden uitgevoerd door een elektricien, met inachtneming van de geldende voorschriften.
- Het apparaat mag alleen met de meegeleverde aansluitkabel worden aangesloten. De aansluitkabel aan de achterkant van het apparaat aansluiten.
- Aansluitleidingen met verschillende stekkertypen zijn verkrijgbaar bij de servicedienst.
- Geen multistekkers, stopcontactdozen of verlengkabels gebruiken. Bij overbelasting bestaat het risico van brand.
- Wanneer de stekker na de inbouw niet meer toegankelijk is, moet de geïnstalleerde elektrische installatie in de fasen volgens de instellingsvoorschriften worden voorzien van een separator.

19.11 Inbouwmeubel

Hier vindt u aanwijzingen voor een veilige montage.

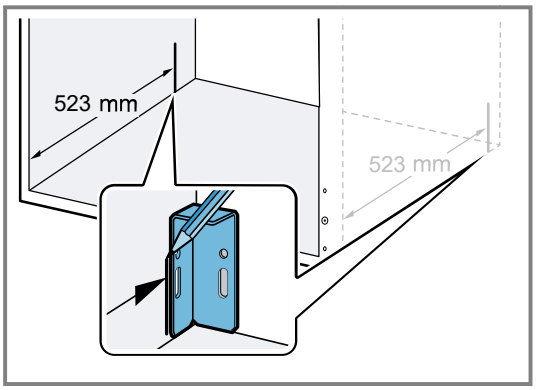
LET OP
Door de inbouw achter een decorplaat is oververhitting van het apparaat mogelijk.
- ▸ Het apparaat niet achter een decorplaat inbouwen.

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.

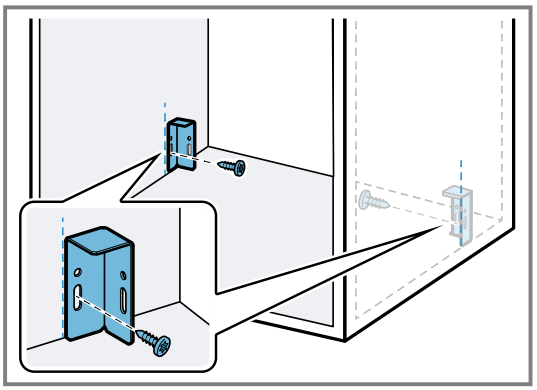
19.12 Installatie

Inbouw van kantelbeveiligingen

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

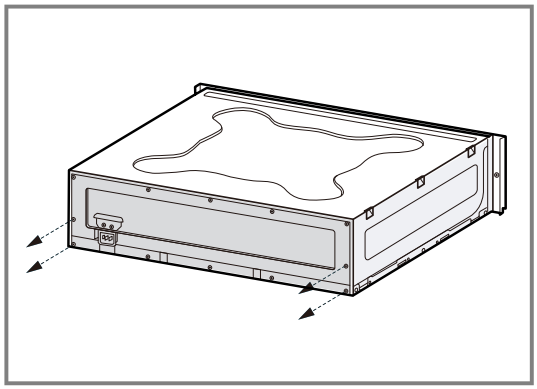


2. Na de markering de beide hoeken met 2 M4*15 schroeven in de sleufgaten schroeven.

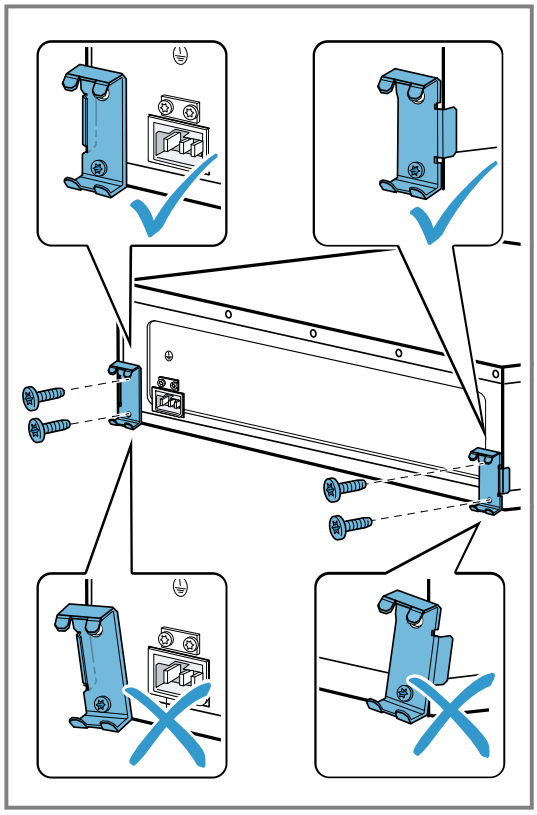


3. Leg het apparaat op een vlakke ondergrond.

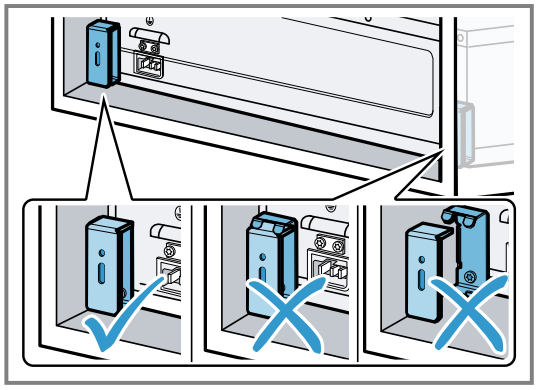
4. De 4 onderste schroeven op de achterkant van het apparaat losdraaien.



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.

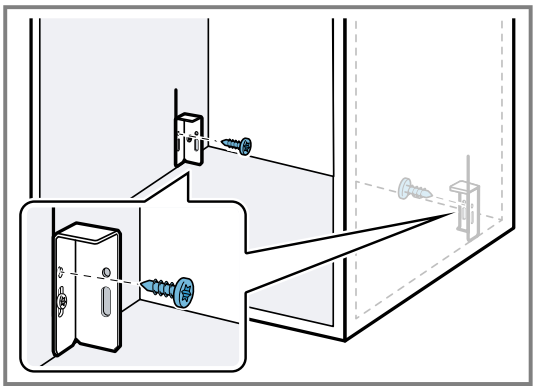


6. Het apparaat in de inbouwkast schuiven en controleren of de kantelbeveiliging is aangegrepen.



7. Indien nodig de positie van de houders door middels van de sleufgaten corrigeren.

8. De houders tot slot in de inbouwkast vastschroeven.

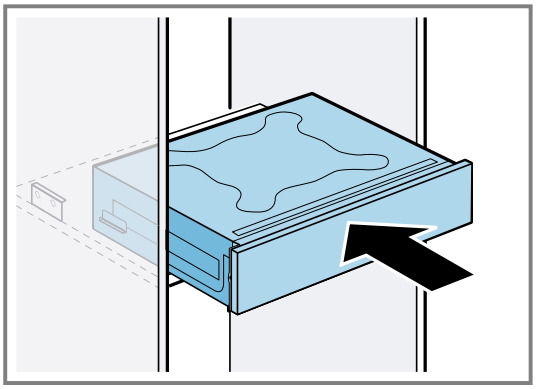


9. Steek de netaansluitkabel volledig in het apparaat.
10. Schuif het apparaat in het inbouwmeubel.
11. Verwijder de plakstroken van de frontplaat van het toestel.
12. Open het apparaat voorzichtig en controleer of de kantelbescherming werkt.

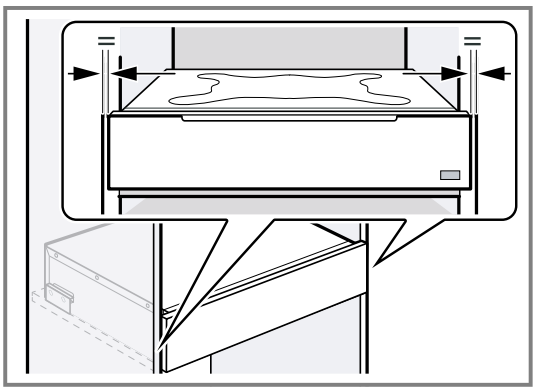
Apparaat monteren

⚠ **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.

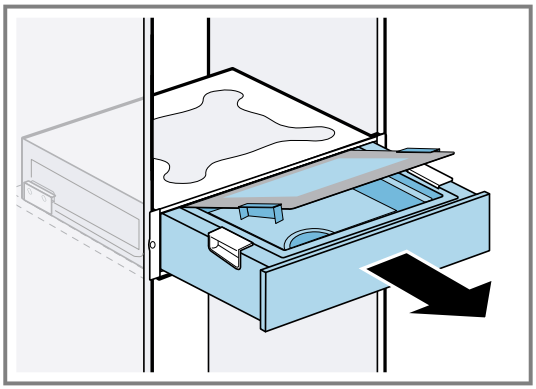


3. Lijn het apparaat gecentreerd uit.

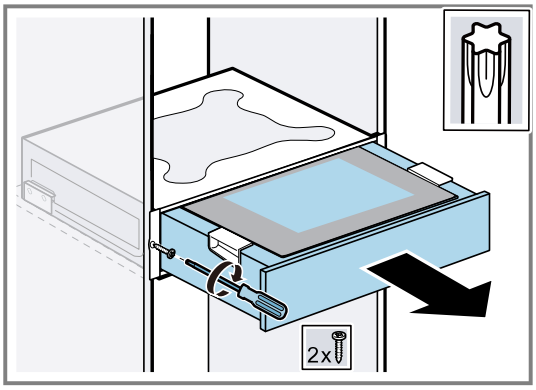


4. Verwijder de plakstroken van de frontplaat van het toestel.

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



6. Schroef het apparaat vast in het inbouwmeubel.

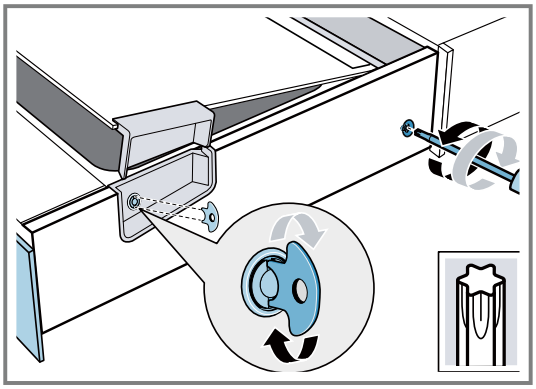


7. Steek de netaansluitkabel in een geaard stopcontact. De netaansluitkabel mag na de inbouw noch de achterzijde, noch de bodem van het apparaat raken.

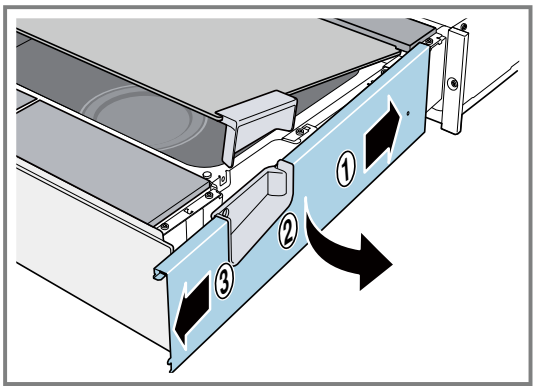
Instellen van de frontplaat van het apparaat

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

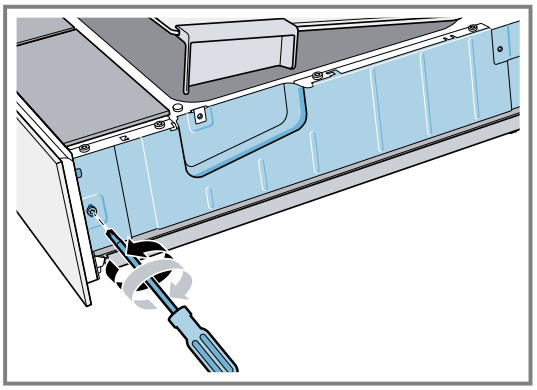
1. Lade eruit trekken, open het glazen deksel.
2. Maak met het meegeleverde demontagegereedschap de borgschroeven los, gereedschap goed bewaren en een schroef van de decorplaat verwijderen.



3. De bekledingsplaat verwijderen.

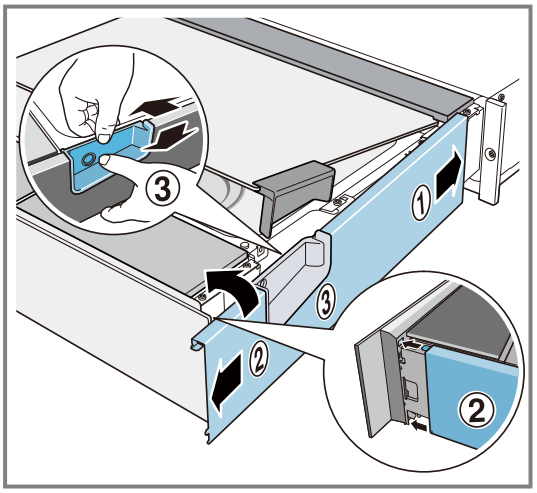


4. De schroef aan de zijkant van de frontplaat losmaken, zonder deze er volledig uit te draaien. De frontplaat naar boven of naar beneden uitlijnen.

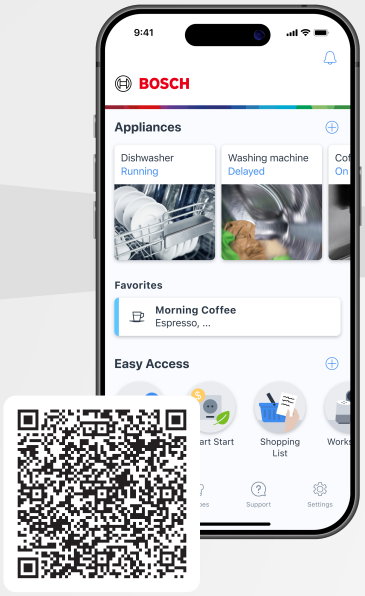


Het maximale kalibreerbereik ligt tussen de -2 en +1 mm.

5. De schroeven aandraaien en de bekledingsplaat weer aanbrengen.
   - De afdekplaat op het achterste deel van het apparaat schuiven ①.
   - De afdekplaat uitlijnen met de spleten aan de voorkant van het apparaat en stevig vastklikken ②.
   - De afdekplaat voorzichtig uit verschillende hoeken drukken, totdat deze hoorbaar vastklikt. Verifieer dat deze goede vast zit ③.



Bosch Home Connect App



Connect your home appliance today and enjoy the following benefits:

- **Control your steam-cooking drawer via the app and get helpful tips.**
- **Receive ideal settings for your dishes via the cooking assistants.**
- **You will be informed when the dish is ready and the steam-cooking drawer switches off automatically.**

Need some help? You can find it here.

Expert advice on your Bosch home appliances, help with problems or repairs by professionals from Bosch.

Discover all the different ways Bosch can assist you:
www.bosch-home.com/service

The contact details of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom

8001396266 (060819) 01
en, de, nl