

BD711C1B0

Steam Drawer



NL	Gebruikershandleiding en installatie-instructies	2
PL	Instrukcja obsługi i instrukcje montażu	32
PT	Manual do utilizador e instruções de instalação	64





Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid	2
2	Materiële schade vermijden	3
3	Milieubescherming en besparing	4
4	Uw apparaat leren kennen	4
5	Functies	6
6	Accessoires	7
7	Voor het eerste gebruik	7
8	De Bediening in essentie	8
9	Programma's	10
10	Kinderslot	11

11	Basisinstellingen	11
12	Home Connect	12
13	Reiniging en onderhoud	14
14	Storingen verhelpen	16
15	Afvoeren	19
16	Servicedienst	19
17	Informatie over vrije software en opensource- software	19
18	Conformiteitsverklaring	20
19	Zo lukt het	20
20	MONTAGEHANDLEIDING	25
20.2	Veilige montage	25

1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transportschade niet aan.

1.2 Bestemming van het apparaat

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.

1.3 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

1.4 Veilig gebruik

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De accessoires of vormen worden tijdens gebruik zeer heet.

- Haal hete accessoires of vormen altijd met behulp van ovenwanten uit het apparaat. Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.
- Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

WAARSCHUWING – Kans op verbranding!

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

- De hete onderdelen nooit aanraken.
- Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Tijdens het gebruik kan het oppervlak van het deksel zeer heet worden.

- Gebruik voor het openen steeds de handgreep.

Bij het openen van het glazen deksel kan hete stoom ontsnappen. De stoom kan vanwege zijn temperatuur onzichtbaar zijn.

- ▶ Houd voldoende afstand bij het openen van het glazen deksel.
- ▶ Open het glazen deksel voorzichtig.
- ▶ Houd kinderen uit de buurt van het apparaat. Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.
- ▶ Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Het water in de stoomschaal is na uitschakeling nog heet.
- ▶ De stoomschaal nooit onmiddellijk na het uitschakelen van het apparaat leegmaken.
- ▶ Apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

⚠ WAARSCHUWING – Brandgevaar!

Dampen van brandbare vloeistoffen kunnen in de oven door hete oppervlakken ontsteken en een snelle verbranding veroorzaken. Het deksel kan daarbij door functie-uitval van het vergrendelingsmechanisme opengeslingerd worden. Er kunnen hete dampen en steekvlammen naar buiten treden.

- ▶ Vul geen brandbare vloeistoffen (bijv. alcoholhoudende dranken) in de watertank.
- ▶ Vul de watertank uitsluitend met water of de door ons aanbevolen ontkalkingsoplossing. De binnenruimte van het apparaat wordt zeer heet, brandbare materialen kunnen vlam vatten.
- ▶ Bewaar nooit voorwerpen of vormen van kunststof in het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties kunnen gevaarlijk zijn.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Geen verlengsnoeren of meervoudige stopcontacten gebruiken.

- ▶ Let er bij het gebruik op dat de netstekker volledig in het stopcontact is gestoken en hier veilig mee verbonden is.

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete apparaatonderdelen of warmtebronnen in contact brengen.
- ▶ Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
- ▶ Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar: magnetisme!

In het bedieningspaneel of de bedieningselementen bevinden zich permanente magneten. Deze kunnen elektronische implantaten, zoals pacemakers, of insulinepompen beïnvloeden.

- ▶ Dragere van elektronische implantaten dienen een afstand van minstens 10 cm tot het bedieningspaneel aan te houden.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

- ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Omdat dit kan leiden tot krassen op het glasoppervlak en zo tot breuk van het glas:

- ▶ Geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers gebruiken voor het reinigen van het glazen deksel van de stoomlade.

2 Materiële schade vermijden

Gebruik uitsluitend stoombestendig kookgerei.

LET OP

Wanneer er kalkoplosmiddel op het bedieningspaneel of andere gevoelige oppervlakken terecht komt, raken deze beschadigd.

- ▶ 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 20* dit aangeven.

- ✓ Wanneer u het apparaat niet voorverwarmt, dan bespaart u tot 20% energie.

Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.

Indien het tijdens het gebruik absoluut noodzakelijk is het deksel te openen, doe dit dan maximaal twee maal en houd de openingstijd steeds zo kort mogelijk.

- ✓ De temperatuur in het kookcompartiment blijft gehandhaafd, het opnieuw opwarmen van het apparaat is niet noodzakelijk.

Kookgerei gelijkmatig plaatsen.

- ✓ Om een goede warmteverdeling te waarborgen.

Opmerking: Volgens de richtlijn 2023/826 eisen inzake ecologisch ontwerp is er bij dit apparaat in uitgeschakelde toestand sprake van een andere toestand. Deze wordt hierna als spaarstand aangeduid.

Ook wanneer de hoofdfunctie niet actief is, heeft het apparaat energie nodig voor:

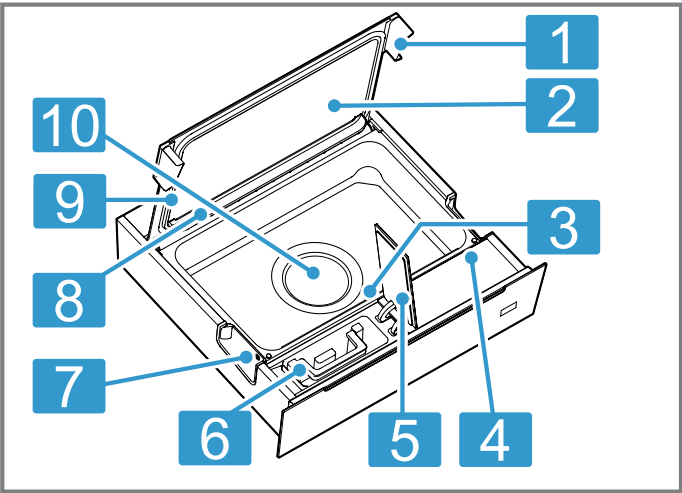
- Detectie van de bediening van de sensortoetsen
- Bewaking van de deuropening
- Bewerking van de tijd (zonder display)

Per definitie is er dus noch sprake van een "Uit", nog van een "standby-stand", en daarom wordt de aanduiding spaarstand gebruikt. Voor de meting van de spaarstand moet de norm EN IEC 60350-1:2023 worden gebruikt.

4 Uw apparaat leren kennen

4.1 Apparaat

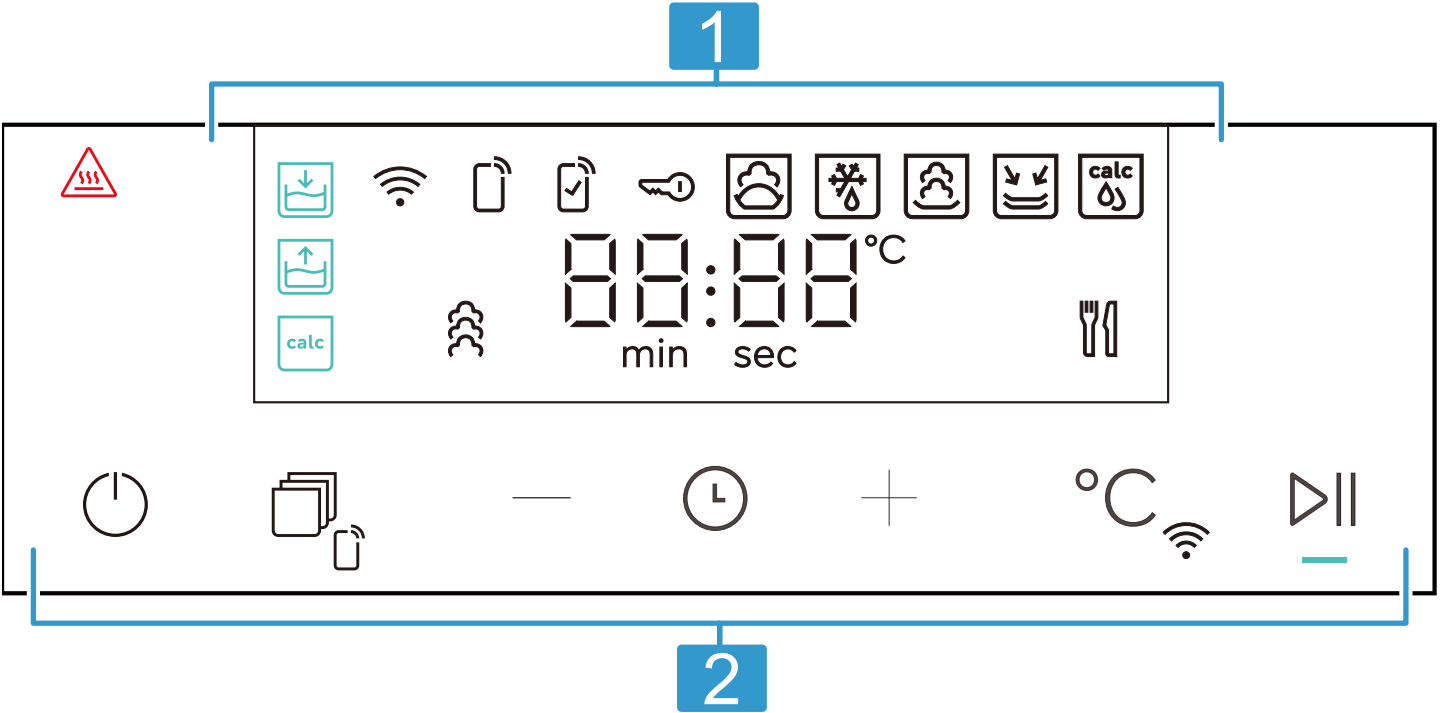
Hier vindt u een overzicht van de onderdelen van uw apparaat.



1	Handgreep op deksel
2	Glazen deksel
3	Temperatuursensor
4	Bedieningspaneel
5	Tankdeksel
6	Watertankgreep
7	Vergrendeling glazen deksel
8	Condensatierail
9	Afdichting
10	Stoomschaal

4.2 Bedieningsvelden

Via het bedieningsveld kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand. Afhankelijk van het apparaattype kunnen details op de afbeelding verschillen, bijv. de kleur en de vorm.



1	Display Op het display ziet u de actuele instelwaarden, keuzemogelijkheden of aanwijzingsteksten. → "Display", Pagina 5
2	Touch-velden Met de knoppen stelt u de verschillende functies direct in. → "Knoppen", Pagina 6

4.3 Display

Hier vindt u een korte beschrijving van de verschillende displayinformatie.

Symbool	Aanwijzingen
⚠	Aanwijzing voor bescherming tegen verbranding (gaat branden wanneer de temperatuur in het kookcompartiment ≥60°C 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 activeren

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

4.4 Knoppen

Met de knoppen kies je de verschillende functies direct.

Symbool	Aanwijzingen
	Apparaat in- of uitschakelen. → "De Bediening in essentie", Pagina 8
	Kort drukken om het programma te selecteren.
	Langer drukken om start op afstand te activeren/deactiveren.
	Instelwaarden verlagen.
	Tijdsduur instellen. Houd om de basisinstellingen op te roepen, bij uitgeschakeld apparaat ca. 3 seconden ingedrukt.

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

4.5 Verwarmingscontrole

Zolang het apparaat verwarmt wordt een opwarmindicatie getoond.

Wanneer tijdens het opwarmproces van het apparaat de temperatuur nog onder de ingestelde opwarmtemperatuur ligt, dan knippert het display - - -.

Wanneer de temperatuur de opwarmtemperatuur bereikt, dan wordt de opwarmindicatie niet langer weergegeven op het display en begint de tijd af te tellen.

4.6 Spaarstand

Wordt het apparaat vóór de start of na gebruik niet opnieuw bediend, of de ladedeur binnen 13 minuten niet geopend of gesloten, dan schakelt het apparaat automatisch in de standby-modus en blijft het display donker.

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

5 Functies

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

5.1 Stoommethoden

Hier vindt u een overzicht van de stoommethoden.

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

5.2 Overige functies

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

Symbol	Naam	Gebruik
	Ontkalken	Voor een goede werking dient u het apparaat regelmatig te ontkalken. → "Ontkalken", Pagina 16
	Programma's	Het apparaat biedt de keuze uit 10 gerechten. → "Programma's", Pagina 10

Home Connect

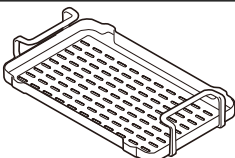
Al naar gelang het apparaattype kunt u met de Home Connect app extra of uitgebreide functies voor uw

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

→ "Home Connect", Pagina 12

6 Accessoires

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

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

6.1 Aanwijzingen bij het toebehoren

Steamerinzet

De steamerinzet van kunststof zorgt voor een gelijkmatige oppervlaktetemperatuur.

Stoom stijgt op door de gaten in de steamerinzet en omsluit de gerechten.

Het midden van de steamerinzet is gesloten. Kokend water blijft uit de buurt van het bovenliggende product. Verbrandingen door afdruppelend water worden vermeden.

De langsgroeven dienen voor het opvangen van condenswater. Na gebruik het verzamelde condenswater verwijderen.

→ "Schoonmaakspoon", Pagina 14

Steamerinzet uit het kookcompartiment nemen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verbranding!

Tijdens het gebruik kan het oppervlak van het deksel zeer heet worden.

- Gebruik voor het openen steeds de handgreep.
- Bij het openen van het glazen deksel kan hete stoom ontsnappen. De stoom kan vanwege zijn temperatuur onzichtbaar zijn.
- Houd voldoende afstand bij het openen van het glazen deksel.
- Open het glazen deksel voorzichtig.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

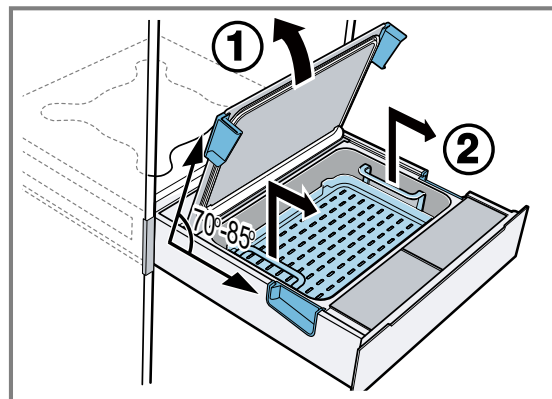
De accessoires of vormen worden tijdens gebruik zeer heet.

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

Vereiste: Het apparaat is volledig geopend.

→ "Open de lade", Pagina 8

- De handgrepen aan beide zijden van het glazen deksel voorzichtig naar boven drukken, tot het glazen deksel stopt. ①
- De steamerinzet-handgrepen beetpakken en de steamerinzet verwijderen. ②



7 Voor het eerste gebruik

Bereid het apparaat voor voor het gebruik.

7.1 Waterhardheid instellen

Vereiste: Informeer voordat u de waterhardheid instelt bij uw waterbedrijf wat de waterhardheid is van uw leidingwater. Wanneer er geen leidingwater wordt gebruikt, bijv. flessenwater of wanneer er geen waterfiltersysteem beschikbaar is, de hardheidsgraad van het water overeenkomstig instellen.

- ▶ Druk lang op  om de waterhardheid in te stellen.
→ "Basisinstellingen", Pagina 11

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

Wanneer  in het display verschijnt, dan de waterhardheid instellen.

7.2 Hoogte boven zeeniveau instellen

- ▶ Druk lang op  om de hoogte van de locatie in te stellen.
→ "Basisinstellingen", Pagina 11

Opmerking: Af fabriek ingesteld hoogtebereik: 0 – 300 m.

7.3 Het apparaat reinigen en verwarmen voordat u het voor het eerst gebruikt

Vereiste: Er bevinden zich geen voorwerpen in het apparaat.

1. Druk op het frontpaneel van het apparaat.
- ✓ Het apparaat springt er automatisch uit. Aan de zijkant of aan de bodem van de frontplaat trekken om het apparaat tot de middelste positie of volledig te openen.
2. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een neutraal reinigingsmiddel, zoals afwasmiddel en water.
3. De watertank vullen.
→ "Watertank vullen", Pagina 9
Aanwijzing: Vóór het eerste gebruik de watertank absoluut reinigen.
4. Druk op .
5. Volgende instellingen uitvoeren:

Verwarmingsmethode	Stomen 
Temperatuur	100 °C
Tijdsduur	1 uur

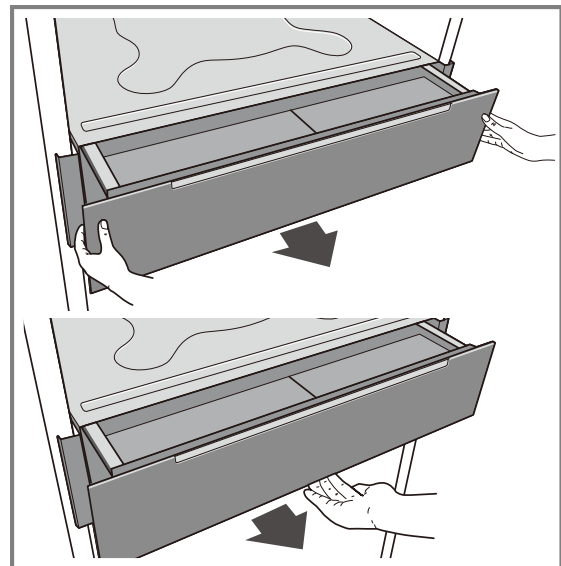
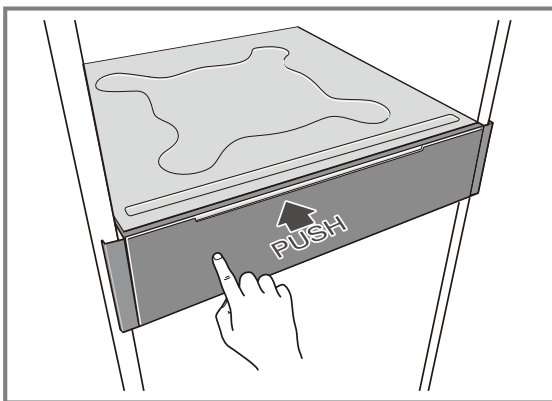
→ "De Bediening in essentie", Pagina 8

6. Druk op  om de werking te starten.
7. Na het einde van het programma het apparaat laten afkoelen en het kookcompartiment grondig drogen.
8. Zodra het apparaat is afgekoeld, alle vlakken van het kookcompartiment met een vochtige doek en afwasmiddel afnemen en de watertank legen.

8 De Bediening in essentie

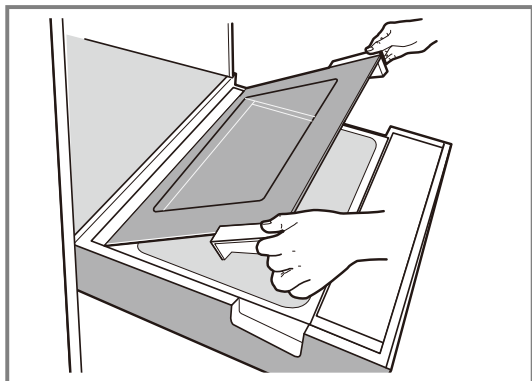
8.1 Open de lade

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



8.2 Deksel van de lade openen

- De handgreep aan beide zijden van het glazen deksel licht naar boven drukken, tot het glazen deksel volledig is geopend.



8.3 Deksel van de lade sluiten

1. Handgreep aan beide zijden beetpakken en langzaam naar beneden drukken, totdat het glazen deksel volledig is gesloten.
2. Druk op de bovenkant van het deksel om er zeker van te zijn dat het deksel correct is vastgeklikt.

Opmerking: Bij het bereiken van de eindsluitpositie merkt u een lichte weerstand.

8.4 De voeding in- en uitschakelen

- Druk op .

8.5 Werking starten of pauzeren

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

8.6 Watertank vullen

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

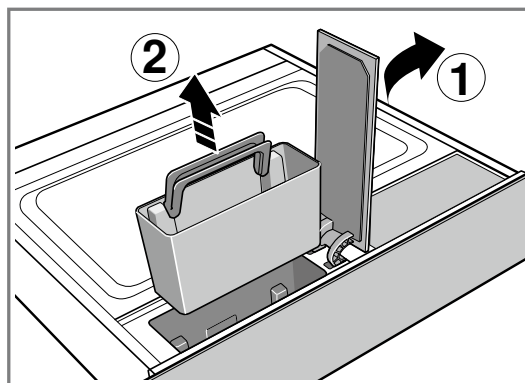
LET OP

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

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

1. De lade uittrekken.

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



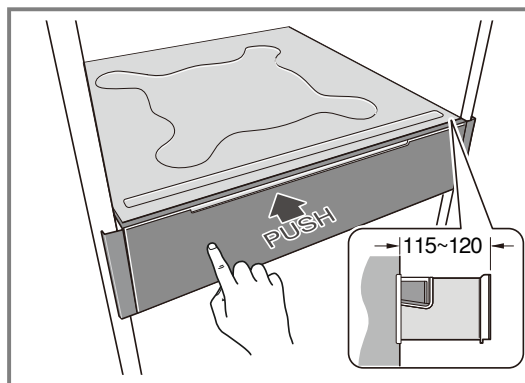
3. De handgreep van de watertank beetpakken en de watertank uit de tankschacht nemen ②.
 4. De watertank vullen met koud water.
 5. De gevulde watertank weer in de tankschacht plaatsen.
 6. Het deksel van de watertank sluiten.
- ✓ De watertank is gevuld en nu kan worden aangevraagd met het gebruik.

Opmerking: Zolang het apparaat slechts tot de middelste positie wordt uitgetrokken, loopt de werking gewoon door.

8.7 Watertank bijvullen

Wanneer de watertank tijdens gebruik leegloopt, dan wordt de werking onderbroken.

1. Licht drukken op de frontplaat van de stoomlade en deze langzaam er uit trekken.



Een lichte weerstand geeft aan dat de lade de middelste positie heeft bereikt.

2. Open het deksel van de watertank.
3. Watertank verwijderen en vullen met schoon water. Tijdens het navullen kan de stoomschaal zonder onderbreking verder werken.
4. Plaats de gevulde watertank in de tankschacht.
5. Stoomlade sluiten.

Opmerking: De stoomlade kan tot de middenpositie worden uitgetrokken.

Het deksel van de watertank is dan van boven volledig zichtbaar.

De uittrek lengte bedraagt ca. 115-120 mm.

8.8 Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

1. Druk op .
2. Druk op  om een verwarmingsmethode te kiezen.
3. Druk op °C om de temperatuur indien nodig te wijzigen.
- ✓ De temperatuurindicatie gaat branden.
4. Druk op + of – om de temperatuur te wijzigen.
- ✓ De op het display aangegeven temperatuur wijzigt.
5. Druk op ▶ om de werking te starten.
6. De lade is tot de aanslag ingeschoven.
- ✓ De functie-indicatie gaat branden en het apparaat verwarmt.

8.9 Tijdsduur wijzigen

1. Druk op .
- ✓ Op het scherm wordt de tijdsduur weergegeven, bijv. 20 minuten 00 seconden.
2. Druk op + of – om de tijdsduur te wijzigen.
- ✓ De op het display getoonde minuten wijzigen.

8.10 Na elk gebruik met stoom

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verbranding!

Bij het openen van het glazen deksel kan hete stoom ontsnappen. De stoom kan vanwege zijn temperatuur onzichtbaar zijn.

- ▶ Houd voldoende afstand bij het openen van het glazen deksel.
- ▶ Open het glazen deksel voorzichtig.
- ▶ Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

Opmerkingen

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

9 Programma's

Met de programma's kunt u heel eenvoudig gerechten klaarmaken. Het programma zorgt voor de optimale instelling.

9.1 Aanwijzingen voor de bereiding van gerechten

Let bij het koken op het volgende:

Na het opwarmen begint het aftellen van de bereidingstijd.

De opwarmtijd hangt af van de hoeveelheid levensmiddel. Een hoger gewicht verlengt de opwarmtijd.

De bereidingstijd kan al naar gelang hoeveelheid en kwaliteit van de ingrediënten variëren.

Gebruik altijd stukken van gelijke grootte, om een gelijkmatig bereidingsresultaat te behalen.

Maximum gewicht van 3 kg niet overschrijden.

Aanwijzingen bij de toebehoren aanhouden.

Uitsluitend kookgerei met geschikte hoogte gebruiken, zodat het deksel volledig gesloten kan worden.

9.4 Overzicht van de gerechten

Welke individuele programma's u ter beschikking staan, ziet u op uw apparaat. De selectie van gerechten is afhankelijk van de uitrusting van uw apparaat.

Programma	Voedingswaar	Opmerking
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.

9.2 Programma instellen

1. Toets  indrukken.
- ✓ Het automatisch programma is geselecteerd. Het programmanummer wordt op het display weergegeven.
2. Raak – /+ aan om het receptprogramma te wijzigen.
3. Druk op ▶
- ✓ Wanneer de lade wordt gelopen, begint het apparaat te werken. Wanneer het voorverwarmen is afgesloten, wordt de bereidingstijd op het display weergegeven.

9.3 Rijst, granen en peulvruchten

Weeg de ingrediënten en voeg de juiste hoeveelheid water toe.

- Rijst: 1:1,5
- Granen: 1:1,5
- Peulvruchten: 1:2

Programma	Voedingswaar	Opmerking
P05	Gekookte aardappels, in vieren gedeeld	Gebruik aardappelen van gemiddelde grootte.
P06	Aardappels in de schil, heel	Gebruik aardappelen van gemiddelde grootte.
P07	Rijst en rijstgerechten	Wanneer de rijst na het bereiden nog te hard is, dan de volgende keer de bereidingstijd verlengen.
P08	Knoedels en knödel	Gistknoedels worden tijdens het bereiden groter. Houd de aangegeven grootte aan, zodat ze niet aan het deksel plakken. Een diameter van ca. 5-6 cm wordt aanbevolen.
P09	Granen en pseudogranen	Wanneer het graan na het bereiden nog te hard is, verleng dan bij de volgende keer de bereidingstijd. Bijvoorbeeld: bulgur, quinoa.
P10	Peulvruchten	Wanneer de peulvruchten na het bereiden nog te hard zijn, dan bij de volgende keer de bereidingstijd verlengen. Bijvoorbeeld: linzen, kikkererwten.

Opmerking: Er kunnen via de Home Connect app meer programma's worden gekozen.

10 Kinderslot

Beveilig uw apparaat, zodat kinderen het niet per ongeluk inschakelen of instellingen wijzigen.

Opmerking: Het kinderslot kan uitsluitend via een eindapparaat (bijv. mobiele telefoon) geactiveerd worden. Wanneer het kinderslot is geactiveerd, dan gaat het symbool  branden.

10.1 Kinderslot activeren

- ▶ De applicatiesoftware is nodig om het kinderslot te activeren.

10.2 Deactiveren van het kinderslot

Vereiste: Het kinderslot is actief.

- ▶ Houd de knoppen  /  gelijktijdig 3 seconden lang ingedrukt. Het symbool voor het kinderslot  dooft.
- ✓ Het kinderslot is gedeactiveerd.

11 Basisinstellingen

U kunt de basisinstellingen van uw apparaat volgens uw wensen instellen.

11.1 Overzicht van de basisinstellingen

Hier vindt u een overzicht van de basisinstellingen.

Indicatie	Basisinstellingen	Instelwaarden
c1	Waterhardheid	  = zeer zacht  = zacht  = gemiddeld  = hard  = zeer hard ¹
c2	Hoogte boven zeeniveau	  = 0-300 m ¹  = 300-600 m  = 600-900 m

¹ Fabrieksinstelling

Indicatie	Basisinstellingen	Instelwaarden
		0 3 = 900-1200 m 0 4 = 1200-1500 m 0 5 = 1500-1800 m 0 6 = 1800-2100 m
c3	Terugzetten naar fabrieksinstellingen	0 0 = Nee ¹ 0 1 = Ja
c4	Start op afstand	0 0 = gedeactiveerd 0 1 = Handmatige start op afstand ¹ 0 2 = Permanente start op afstand
c5	Signaalduur	0 0 = zeer kort 0 1 = kort 0 2 = gemiddeld ¹ 0 3 = lang
c6	Tijdoverschrijding	0 1 = 3 s ¹ 0 2 = 6 s 0 3 = 10 s
c7	Sensortoetstoon	0 0 = uit 0 1 = aan ¹
c8	Helderheid van het display	0 1 = donker 0 2 = gemiddeld ¹ 0 3 = licht
c9	Kinderslot	0 0 = niet beschikbaar 0 1 = beschikbaar ¹
cR	Nalooptijd van de koelventilator	0 1 = kort 0 2 = aanbevolen ¹ 0 3 = lang 0 4 = zeer lang
cb	Wi-Fi	0 0 = uit ¹ 0 1 = aan

11.2 Basisinstellingen wijzigen

Vereiste: Het apparaat moet uitgeschakeld zijn.

1. ☉ ingedrukt houden.
- ✓ Het display geeft de eerste basisinstellingen weer, bijv. c 0 0 0.
2. Druk kort op ☉ om naar de volgende basisinstelling te gaan.

3. Druk op + om de instelwaarde te wijzigen.

4. Houd ☉ ingedrukt om de basisinstellingen op te slaan en te verlaten.

Tip: De basisinstellingen kunnen te allen tijde weer worden gewijzigd.

Opmerking: Na een stroomonderbreking blijven de ingevoerde wijzigingen van de basisinstellingen behouden.

12 Home Connect

Dit apparaat is geschikt voor netwerken. Verbind uw apparaat met een mobiel eindapparaat om functies te kunnen bedienen via de Home Connect app, basisinstellingen aan te passen of de actuele gebruikstoestand te bewaken.

De Home Connect diensten zijn niet in elk land beschikbaar. De beschikbaarheid van de functie Home Connect is afhankelijk van de beschikbaarheid van de Home Connect diensten in uw land. Informatie hierover vindt u op: www.home-connect.com.

De Home Connect app leidt u door het gehele aanmeldingsproces. Volg de aanwijzingen en houd u aan de instructies in de Home Connect app.

Opmerkingen

- Houd u aan de veiligheidsinstructies in deze gebruiksaanwijzing en zorg ervoor dat deze ook worden nageleefd wanneer u het apparaat via de Home Connect app bedient.
→ "Veiligheid", Pagina 2
- De bediening aan het apparaat heeft altijd voorrang. Gedurende deze tijd is de bediening via de Home Connect app niet mogelijk.
- In de netwerkgebonden stand-by-stand heeft het apparaat max. 2 W nodig.

¹ Fabrieksinstelling

12.1 Home Connect instellen

Vereisten

- Het apparaat is verbonden met het stroomnet en ingeschakeld.
- U beschikt over een mobiel eindapparaat met een actuele versie van het iOS- of Android-besturingssysteem, bijvoorbeeld een smartphone.
- Het mobiele eindapparaat bevindt zich in de omgeving van het apparaat.
- Het mobiele eindapparaat en het apparaat bevinden zich binnen het bereik van het WiFi-sigitaal van uw thuisnetwerk.

1. Scan de volgende QR-code.



Via de QR-code kunt u de Home Connect app installeren en uw apparaat verbinden.

2. De aanwijzingen van de Home Connect app opvolgen.

12.2 Home Connect instellingen

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

Basisinstelling	Mogelijke instellingen	Toelichting
Home Connect Assistent	Start	Het apparaat is ingeschakeld. Houd °C 3 seconden lang ingedrukt, Wi-Fi knippert, start de koppeling.
Netwerk resetten	Start	Home Connect is geconfigureerd. Het apparaat is ingeschakeld. 1. °C indrukken en 3 seconden ingedrukt houden, het apparaat schakelt in de Home Connect pairing-modus, Wi-Fi knippert op het display. 2. Laat de knop los en opnieuw °C indrukken en 3 seconden ingedrukt houden om de netwerk-reset te starten.
c4 - Start op afstand	c4 - Gedeactiveerd c1 - Handmatige start op afstand c2 - Permanente start op afstand	Bij gedeactiveerde start op afstand kunt u alleen de bedrijfstoestand van het apparaat in de app weergeven. Wanneer u omschakelt van gedeactiveerde of permanente start op afstand naar handmatige start op afstand, dan moet u de start op afstand elke keer activeren. Binnen 15 minuten na activering van de start op afstand of aan het einde van een gebruik kunt u de lade (ca. 15 cm) eruit trekken. Het starten op afstand wordt daardoor niet gedeactiveerd. Na het verstrijken van 15 minuten wordt door het uittrekken van de lade (ca. 15 cm) de start op afstand geactiveerd. Bij permanente start op afstand kunt u het apparaat altijd op afstand starten en bedienen. Wanneer u het apparaat vaak op afstand bedient, dan is het zinvol om Starten op afstand op permanent in te stellen. → "Basisinstellingen", Pagina 11
cb - WiFi	c1 - Aan c4 - Uit	Met WiFi kunt u de netwerkverbinding van uw apparaat uitschakelen. Wanneer u eenmaal succesvol bent verbonden, kunt u WiFi deactiveren en verliest u niet uw opgeslagen netwerkinstellingen. Zodra u WiFi opnieuw activeert, dan maakt het apparaat automatisch verbinding. → "Basisinstellingen", Pagina 11 Opmerking: In netwerkgebonden standby modus verbruikt het apparaat maximaal 2 Watt.

12.3 Bediening van het apparaat via Home Connect app

Het apparaat kan via Home Connect app op afstand worden geconfigureerd en gestart.

Vereisten

- Het apparaat is ingeschakeld.
- Het apparaat is met het thuisnetwerk en de Home Connect app verbonden.

- Om het apparaat via de app te kunnen bedienen, eerste in de basisinstellingen onder start op afstand c4 de optie c1 Handmatige start op afstand of c2 Permanente start op afstand selecteren.
→ "Basisinstellingen", Pagina 11

1. Om de start op afstand te activeren, °C indrukken en minstens 3 seconden ingedrukt houden.
2. Een instelling in de app invoeren en naar het apparaat sturen.

12.4 Software-update

Met de functie software-update wordt de software van uw apparaat bijgewerkt, bijv. voor optimalisatie, verhelpen van fouten, voor veiligheidsrelevante updates alsmede voor extra functies en diensten.

Voorwaarde is wel dat u een geregistreerde Home Connect gebruiker bent, de app op uw mobiele eindapparaat hebt geïnstalleerd en een verbinding met de Home Connect server hebt gemaakt.

Zodra er een software-update beschikbaar is, wordt u hierover via de Home Connect app geïnformeerd en kunt u de software-update via de app starten. Na het succesvol downloaden kunt u de installatie via de Home Connect app starten als u in uw WLAN-thuisnetwerk (WiFi) bent. Over een succesvol uitgevoerde installatie wordt u via de Home Connect app geïnformeerd.

De actuele softwareversie is in de Home Connect app onder de apparaatinformatie van het betreffende huishoudapparaat te vinden.

Opmerkingen

- De software-update bestaat uit twee stappen.
 - In de eerste stap van de download.
 - In de tweede stap de installatie op uw apparaat.
- Tijdens de download kunt u uw apparaat gewoon blijven gebruiken. Afhankelijk van de persoonlijke instellingen in de app kunnen software-updates ook automatisch worden gedownload.
- De installatie duurt enkele minuten. Tijdens de installatie kunt u uw apparaat niet gebruiken.
- In geval van een veiligheidsrelevante update is het raadzaam deze zo snel mogelijk te installeren.

12.5 Afstandsdiagnose

De klantenservice kan via de diagnose op afstand toegang verkrijgen tot uw apparaat als u zich met de desbetreffende wens tot de klantenservice richt, uw appa-

raat met de Home Connect server verbonden is en de diagnose op afstand in het land waarin u het apparaat gebruikt, beschikbaar is.

Tip: Meer informatie alsook aanwijzingen over de beschikbaarheid van de diagnose op afstand in uw land vindt u in het gedeelte service/support van de lokale website: www.home-connect.com.

12.6 Bescherming persoonsgegevens

Neem de aanwijzingen m.b.t. de bescherming van de persoonsgegevens in acht.

Wanneer uw apparaat voor de eerste keer wordt verbonden met een thuisnetwerk dat op het internet is aangesloten, geeft het de volgende gegevenscategorieën door aan de Home Connect server (eerste registratie):

- Eenduidige identificatie van het apparaat (bestaande uit apparaatsleutels en het MAC-adres van de ingebouwde WiFi communicatiemodule).
- Veiligheidscertificaat van de WiFi-communicatiemodule (voor de informatietechnische beveiliging van de verbinding).
- De actuele software- en hardwareversie van uw huishoudapparaat.
- Status van een eventuele eerdere reset naar de fabrieksinstellingen.

Bij de eerste registratie wordt het gebruik van de Home Connect functionaliteiten voorbereid. Deze registratie dient pas te worden uitgevoerd op het moment dat u voor het eerst van de Home Connect functionaliteiten gebruik wilt maken.

Opmerking: Let erop dat de Home Connect functionaliteiten alleen kunnen worden gebruikt in combinatie met de Home Connect app. Informatie over gegevensbescherming kan worden opgeroepen in de Home Connect app.

13 Reiniging en onderhoud

13.1 Reinigingsmiddelen

Geschikte reinigingsmiddelen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice of in de online-shop.

LET OP

Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.

- ▶ Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
- ▶ Geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen gebruiken.
- ▶ Geen harde schuur- of afwassponsjes gebruiken.
- ▶ Glasreinigers, schrapers of onderhoudsmiddelen voor roestvrij staal alleen gebruiken wanneer deze in de gebruiksaanwijzing voor het betreffende onderdeel worden aanbevolen.
- ▶ Vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.

13.2 Schoonmaak spons

Gebruik de krachtig zuigende schoonmaak spons alleen om de binnenruimte te reinigen en het restwater te verwijderen uit de stoomschal.

Spoel de schoonmaak spons voor het gebruik goed uit. De reinigingsspons kunt u bij de klantenservice, in de vakhandel of op het internet kopen.

13.3 Apparaat reinigen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok! Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

Vereiste: Het apparaat is uitgeschakeld.

1. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een neutraal reinigingsmiddel, zoals afwasmiddel en water.
2. Met een zachte doek nadrogen.

13.4 Bedieningspaneel reinigen

1. Reinig het bedieningspaneel met een vochtige doek en een neutraal reinigingsmiddel, zoals afwasmiddel en water.
 - Gebruik geen krassende schuurspons of schraper voor vitrokeramische kookplaat.
2. Met een zachte doek nadrogen.

13.5 Glasplaat reinigen

1. Reinig de glasplaat met glasreiniger en een zachte doek.
 - Gebruik geen krassende schuurspons of schraper voor vitrokeramische kookplaat.
2. Met een zachte doek nadrogen.

13.8 Geschikte schoonmaakmiddelen

Gebruik alleen geschikte reinigingsmiddelen voor de verschillende oppervlakken van uw apparaat.

Voorzijde van het apparaat

Oppervlak	Reinigingsmiddelen	Aanwijzingen
Glas	Glasreiniger	Droog het oppervlak na het reinigen droog met een zachte doek.

Binnenzijde apparaat

Oppervlak	Reinigingsmiddelen	Aanwijzingen
Kookcompartiment met stoomschaal	Warm zeepsop Aziynwater	Gebruik voor het reinigen met het warme zeepsop of aziynwater de meegeleverde schoonmaakpons of een zachte afwasborstel.
Toebehoren	Warm zeepsop Aziynwater	De accessoires in warm zeepsop inweken en met een borstel of afwasponsje schoonmaken. Anders de accessoires in de vaatwasser reinigen. Aan de onderkant van het accessoire kan er zich kalk afzetten. Bij sterke verkalking het accessoire met een aziynoplossing reinigen.
Watertank	Zeepsop	Reinig het waterreservoir niet in de afwasautomaat.
Reservoirschacht		Na gebruik altijd droogwrijven.
Temperatuursensor		Let er bij het reinigen van het kookcompartiment op dat er geen druk op de temperatuursensor wordt uitgeoefend.

Apparaatbedekking

Oppervlak	Reinigingsmiddelen	Aanwijzingen
Glas van de apparaatbedekking	Glasreiniger	Droog het oppervlak na het reinigen droog met een zachte doek.
Afdekkingsafdichting	Warm zeepsop	Reinigen met een schoonmaakdoekje. Niet afnemen en niet schuren. Gebruik geen metalen schraper of schraper voor vitrokeramische kookplaat voor het reinigen.

13.6 Watertank reinigen

De watertank voor elk gebruik vullen met schoon water. De watertank legen en na elk gebruik reinigen.

1. Open het apparaat.
2. Het tankdeksel opklappen.
3. Verwijder de watertank.
4. De watertank legen, met een afwasmiddel reinigen en met schoon water grondig uitspoelen.
5. Droog alle onderdelen met een zachte doek.
6. De watertank laten drogen.
7. De watertank plaatsen en het apparaat uitschakelen.

13.7 Condensstrip reinigen

- Met een schone doek of keukenpapier water opnemen of het deksel voor het drogen aan de lucht open laten.

13.9 Ontkalken

Voor een goede werking dient u het apparaat regelmatig te ontkalken.

Hoe vaak het apparaat moet worden ontkalkt hangt af van de hardheid van het gebruikte water. Wanneer er nog slechts vijf of minder stoomprocessen mogelijk zijn, verschijnt op het display van het apparaat een ontkalkingsaanwijzing. Zo kan de ontkalking tijdig worden voorbereid.

Het ontkalken omvat meerdere stappen. Alle stappen moeten volledig worden uitgevoerd. Pas daarna is het apparaat weer gereed voor gebruik.

De ontkalking duurt in totaal circa 32 minuten:

- Ontkalking: ca. 30 minuten
- Reinigingscyclus: 2 minuten

Ontkalken voorbereiden

De aanbevolen inwerktijd hangt af van het aanbevolen ontkalkingsmiddel. Andere ontkalkingsmiddelen kunnen het apparaat beschadigen. Voor het ontkalkingsprogramma mogen uitsluitend de door ons aanbevolen ontkalkingsmiddelen worden gebruikt.

Wanneer de ontkalkingsoplossing in het bedieningspaneel of op andere gevoelige oppervlakken komt, dan kan dit tot schade leiden. Verwijder de ontkalkingsoplossing direct met water.

1. Bereiding van de ontkalkingsoplossing

Flesinhoud	Hoeveelheid ontkalkingsmiddel	Waterhoeveelheid
250 ml	125 ml	250 ml
500 ml	60 ml	300 ml

2. Open het apparaat.
3. Neem de watertank er uit en vul deze met ontkalkingsoplossing.
4. Plaats de met ontkalkingsoplossing gevulde watertank in het apparaat.
5. Sluit de deur.

Ontkalken starten

LET OP

Wanneer er kalkoplosmiddel op het bedieningspaneel of andere gevoelige oppervlakken terecht komt raken deze beschadigd.

- ▶ Kalkoplossingsmiddel direct met water verwijderen.

Vereiste:

1. Druk op  om de ontkalking te selecteren.
- ✓ De ontkalkingsindicator  gaat branden.
- ✓ Op het display verschijnt de tijdsduur. U kunt de tijdsduur van het ontkalken niet wijzigen.
2. Druk op  om de ontkalking te starten.
- ✓ Op het display verschijnt een aanwijzing voor de voorbereidingen die nodig zijn voor het ontkalken.
- ✓ Het ontkalken start. Op het display loopt de tijdsduur af.
- ✓ Zodra het ontkalken beëindigd is, klinkt er een signaal.

Spoelproces uitvoeren

1. Het apparaat openen en de watertank eruit nemen.
 2. De watertank grondig spoelen en met water vullen.
 3. De watertank plaatsen en de apparaatdeur sluiten.
 - ✓ Het spoelen start. Op het display loopt de tijdsduur af.
 - ✓ Zodra de spoelprocedure is afgerond klinkt er een signaal.
 4. De watertank leegmaken en drogen.
- "Watertank reinigen", Pagina 15

Opmerking: Neem het kookcompartiment vóór en na de spoelprocedure af.

Ontkalken onderbroken

Als het ontkalken wordt onderbroken, kunt u geen werking meer instellen. Na het opnieuw inschakelen van het apparaat moet een spoelprocedure worden uitgevoerd om resterende ontkalkingsoplossing te verwijderen en het apparaat weer gereed voor gebruik te maken.

LET OP

Wanneer er kalkoplosmiddel op het bedieningspaneel of andere gevoelige oppervlakken terecht komt raken deze beschadigd.

- ▶ Kalkoplossingsmiddel direct met water verwijderen.
- ▶ Druk op  om de spoelprocedure te starten.
- ✓ Op het display verschijnt een aanwijzing voor de voorbereidingen die nodig zijn voor het spoelen.
- ✓ De spoelprocedure start. Op het display loopt de tijdsduur af.
- ✓ Zodra het spoelen is beëindigd, klinkt er een signaal.

14 Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

Tip: Verbind uw apparaat permanent met de Home Connect app om automatisch software-updates te verkrijgen. Zo worden fouten verholpen, prestatieverbeteringen doorgevoerd en nieuwe functies geupload.

WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
 - ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.
- "Servicedienst", Pagina 19

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.

14.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	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 11
Op het display verschijnt de melding "EXXX".	Storing 1. Druk op de Aan/Uit-knop en de E-melding verdwijnt. ✓ Het apparaat start opnieuw. 2. Wanneer de melding opnieuw wordt weergegeven, neem dan contact op met de klantenservice. Geef daarbij de precieze foutmelding aan.
Apparaat geeft aan de watertank eruit te halen.	Tijdens het ontkalkingsproces werd de stroomtoevoer onderbroken of het apparaat uitgeschakeld ▶ Na het opnieuw inschakelen start het apparaat automatisch het spoelprogramma.
Het verbrandingsbeveiligingssymbool  knippert in het display.	De actuele temperatuur in het kookcompartiment ligt boven de 60°C. ▶ Dit heeft geen invloed op de werking van het apparaat.
Ondanks gevulde watertank is het water in de stoomschaal verbruikt.	Watertank is niet goed ingeschoven. ▶ Schuif de watertank in het apparaat, tot de watertank waarneembaar vastklikt. Waterpeil te laag. ▶ Vul de watertank tot de maximale vulhoeveelheid. Watertoevoerleiding of pomp naar watertank is verstopt. 1. Ontkalk het apparaat. 2. Controleer de ingestelde waterhardheid en pas de waterhardheid aan.
Het apparaat verzoekt om de watertank te vullen, hoewel de watertank nog niet leeg is, resp. het apparaat vraagt niet om de watertank te vullen, hoewel de watertank leeg is.	De watertank is verontreinigd en de beweeglijke waterpeilmelders zijn klem gaan zitten. 1. Schud en reinig de watertank. 2. Wanneer de klemgeraakte onderdelen niet losgemaakt kunnen worden, bestel dan een nieuwe watertank bij de klantenservice. Watertank is niet goed ingeschoven. ▶ Schuif de watertank in het apparaat, tot de watertank waarneembaar vastklikt. Waterpeil te laag. ▶ Vul de watertank tot de maximale vulhoeveelheid. Het herkenningssysteem werkt niet. ▶ Neem contact op met de klantenservice. Oververhittingsbeveiliging van de stoomopwekker in het kookcompartiment. ▶ Open het glazen deksel en wacht tot de temperatuur in het kookcompartiment is afgekoeld. Start dan de stoomfunctie opnieuw.
Tijdens het bedrijf verschijnt "water bijvullen" of het navulsymbool knippert op het display.	Watertank is leeg ▶ Vul de watertank.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
De stoomfunctie heeft geen stoom	Oververhittingsbeveiliging voor de stoomschaal in het kookcompartiment ► Open het glazen deksel en wacht tot de temperatuur in het kookcompartiment is afgekoeld. Start dan de stoomfunctie opnieuw. Geen water in de watertank ► Vul de watertank. Het water in de watertank heeft de stoomschaal niet bereikt ► Controleer de waterleiding en neem contact op met de klantenservice. De watertoevoer naar het kookcompartiment is verstopt ► Reinig de watertoevoer.
Tijdens de stoomfunctie is er sprake van aanzienlijke stoomlekage	Afdichting naar het kookcompartiment is ongelijk of ligt niet volledig aan. ► Controleer de afdichting, lijn deze uit en zorg ervoor dat deze precies tegen het apparaat ligt. Er kunnen zich etensresten aan de afdichting rond het kookcompartiment bevinden en de afdichting is onvoldoende gereinigd. ► Maak de afdichting schoon. Tijdens het bereidingsproces komt er stoom uit de ventilatiesleuf. ► Dit is normaal. Er zijn geen maatregelen nodig. Hoogteligging verkeerd ingesteld ► Stel de hoogteligging correct in. → "Overzicht van de basisinstellingen", Pagina 11
Het gerecht is niet goed doorgegaar	De temperatuur is te laag of de tijdsduur te kort ingesteld ► Controleer de temperatuur- en tijdsduurinstelling. Gebruik de juiste temperatuur en tijdsduur. Het wordt aanbevolen de gebruiksaanwijzing te raadplegen. Hoogteligging verkeerd ingesteld ► Stel de hoogteligging correct in. → "Overzicht van de basisinstellingen", Pagina 11 Ongeschikte accessoires ► Gebruik uitsluitend het meegeleverde accessoire.
Gerechten zijn te gaar	De temperatuur is te laag of de tijdsduur te kort ingesteld ► Controleer de temperatuur- en tijdsduurinstelling. Gebruik de juiste temperatuur en tijdsduur. Het wordt aanbevolen de gebruiksaanwijzing te raadplegen. Ongeschikte accessoires ► Gebruik uitsluitend het meegeleverde accessoire.
De ventilator is na het stoppen van de opwarming niet gestopt met draaien	De ventilator blaast met vertraging om de warmte af te voeren ► Er is geen bewerking noodzakelijk
Overschrijding voorverwarmings-tijd, niet afgesloten	Temperatuursensorstoring ► Neem contact op met de klantenservice.
Na het activeren van een bedieningsmodus knippert het °C.	De actuele temperatuur van de binnenruimte is te hoog ► Nadat de temperatuur tot een geschikte uitgangstemperatuur is gedaald, wordt de werking automatisch gestart. Het apparaat is niet volledig afgekoeld 1. Laat het apparaat afkoelen. 2. Stel opnieuw een functie in.
Home Connect functioneert niet correct.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk. ► Ga naar www.home-connect.com.
Openen of sluiten van het apparaat niet mogelijk	Controleer of het apparaat is ingebouwd zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing ► Voor het openen van het apparaat de frontplaat niet alleen in het midden, maar ook aan de linker of rechter zijde duwen en openen. ► Open en sluit het apparaat iets langzamer. ► Trek het apparaat volledig uit schuif het er opnieuw in totdat het sluit.

14.2 Stroomuitval

Het apparaat is in staat een stroomonderbreking van enkele seconden te overbruggen. De werking wordt voortgezet.

Bij langere stroomuitval wordt de werking onderbroken. Het display is uitgegaan.

Herstart van het apparaat na een stroomuitval

- Start het apparaat opnieuw op normale wijze.

15 Afvoeren

15.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

1. De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken.
2. Het netsnoer doorknippen.
3. Voer het apparaat milieuvriendelijk af.
Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraads kantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugnemings- en verwerking van oude apparaten.

16 Servicedienst

Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van ten minste 10 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.

Opmerking: Het inschakelen van de servicedienst in het kader van de fabrieksgarantievoorwaarden is gratis.

Gedetailleerde informatie over de garantieduur en de garantievoorwaarden in uw land ontvangt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden, bij onze klantenservice, uw dealer of op onze website.

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

De contactgegevens van de klantenservice vindt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden of op onze website.

De informatie conform verordening (EU) 2023/826 vindt u online op siemens-home.bshg.com op de productpagina en de servicepagina van uw apparaat bij de gebruiksaanwijzingen en aanvullende documenten.

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

Het productnummer (E-Nr.), het productienummer (FD) en het volgnummer (Z-Nr.) vindt u op het typeplaatje van het apparaat.

Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

16.2 Technische gegevens

Nominale spanning	220 V~ 240 V
Frequentie	50/60 Hz
Aansluitwaarde	1700 W
Afmetingen van het apparaat (breedte x hoogte x diepte)	594 x 140 x 534 mm
Afmetingen van het kookcompartiment (breedte x hoogte x diepte)	454,6 x 86,7 x 278,5 mm

17 Informatie over vrije software en opensourcesoftware

Dit product bevat softwarecomponenten die door de houders van de intellectuele eigendom als vrije software of opensourcesoftware zijn gelicentieerd.

De informatie over de betreffende licentie is in het huishoudapparaat opgeslagen. Daarnaast kunt u deze licentie-informatie via de Home Connect app raadplegen: 'Profiel -> Juridische informatie -> Licentie-informatie'.¹

Verder kunt u de licentie-informatie downloaden via de productwebsite. (Zoek daarvoor op de productwebsite naar uw apparaatmodel en de bijbehorende documentatie.) In plaats daarvan kunt u de betreffende informatie ook aanvragen via ossrequest@bshg.com of BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

De broncode wordt u op verzoek ter beschikking gesteld.

Zend een daartoe strekkend verzoek naar ossrequest@bshg.com of BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Onderwerp: „OSSREQUEST“

De kosten voor de afhandeling van uw verzoek worden u in rekening gebracht. Dit aanbod geldt gedurende drie jaar vanaf de datum van aankoop of ten minste gedurende de periode waarin wij support en reserveonderdelen voor het betreffende apparaat bieden.

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

18 Conformiteitsverklaring

Hierbij verklaart BSH Hausgeräte GmbH dat het apparaat met Home Connect functionaliteit voldoet aan de fundamentele vereisten en de overige toepasselijke bepalingen van de Richtlijn 2014/53/EU.

Een uitvoerige RED conformiteitsverklaring vindt u op het internet onder siemens-home.bsh-group.com op de productpagina van uw apparaat bij de aanvullende documenten.



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

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

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

5 GHz WLAN (WiFi): alleen voor het gebruik binnenshuis.

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

5 GHz WLAN (WiFi): alleen voor het gebruik binnenshuis.

19 Zo lukt het

Voor verschillende gerechten vindt u hier de bijpassende instellingen alsmede de beste accessoires en vormen. Wij hebben het advies optimaal op uw apparaat afgestemd.

19.1 Beste procedure

WAARSCHUWING – Kans op verbranding!

Bij het openen van het glazen deksel kan hete stoom ontsnappen. De stoom kan vanwege zijn temperatuur onzichtbaar zijn.

- ▶ Houd voldoende afstand bij het openen van het glazen deksel.
- ▶ Open het glazen deksel voorzichtig.
- ▶ Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

Opmerking

Houd de volgende basisinformatie aan wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt:

- → "Veiligheid", Pagina 2
- → "Milieubescherming en besparing", Pagina 4

1. Kies een geschikt gerecht uit het overzicht van gerechten.

Opmerkingen

- Voor een selectie van gerechten heeft uw apparaat geprogrammeerde instellingen. Wanneer u zich door het apparaat wilt laten leiden, gebruik dan de geprogrammeerde recepten.
→ "Programma's", Pagina 10
 - Wanneer u niet precies het gerecht of de toepassing vindt dat u wilt bereiden of die u wilt uitvoeren, ga uit van een gelijksoortig gerecht.
2. Verwijder niet gebruikte accessoires uit het kookcompartiment.

3. Het passende bestek kiezen.

Gebruik de vormen en accessoires welke in het insteladvies zijn aangegeven.

4. Verwarm het apparaat alleen voor wanneer het recept of de insteladviezen dit aangeven.
5. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
6. Wanneer het gerecht goed gaar is, schakel dan het apparaat uit middels .

19.2 Goed te weten

In de tabellen vindt u een keur aan gerechten die u goed kunt klaarmaken in uw apparaat. U kunt nalezen welke verwarmingsmethoden, welke toebehoren en welke temperatuur en bereidingstijd u het best kunt kiezen. Indien niet anders is aangegeven, heeft de informatie betrekking op het plaatsen van gerechten in het onverwarmde apparaat.

Tabel voor instelling van de stoomparameter en gebruikstips

Stomen is een bijzonder behoedzame methode voor het bereiden van gerechten. De stoom omsluit de gerechten en verhindert zo het verlies van voedingsstoffen van levensmiddelen. Het koken vindt plaats onder normale drukomstandigheden, niet onder hoge druk. Daardoor blijven vorm, kleur en het typische aroma van het gerecht behouden. In de instel tabel zijn gerechten vermeld, die bijzonder geschikt zijn voor de stoomlade. In de tabel kunnen steeds passende bedrijfsmodi, accessoires, temperaturen en bereidingstijden worden afgelezen. Wanneer er niks anders is aangegeven, dan geldt de informatie voor het plaatsen van het accessoire in het koude apparaat.

Toebehoren

Gebruik het meegeleverde accessoire.

Bak

Wanneer u kookgerei gebruikt, stel deze dan overeenkomstig de handleiding op het accessoire – niet direct op de stoomschaal. Het kookgerei moet hitte- en stoombestendig zijn. Bij gebruik van dik kookgerei verlengt de bereidingstijd.

Bereidingstijd en bereidingshoeveelheden

Houd de in de instellingentabel aangegeven grootte van de eenheden. Bij kleinere stukken is de bereidingstijd korter en bij grotere stukken langer.

De kooktijd wordt ook door het gewicht en de mate van rijpheid van het levensmiddel. De in de tabel aangegeven waarden dienen daarom slechts als referentie.

Levensmiddelen gelijkmatig verdelen

De producten zo gelijkmatig mogelijk verdelen; bij verschillende dikte van de producten wordt het kookresultaat ongelijkmatig.

Insteladvies voor groente

Voedingswaar	Grootte / hoeveelheid	Toebehoren / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Artisjokken	heel	Steamerinzet		100	20-35
Bloemkool	in roosjes	Steamerinzet		100	10-15
Broccoli	in roosjes	Steamerinzet		100	8-10
Erwten	-	Steamerinzet		100	5-10
Venkel	in plakken	Steamerinzet		100	10-14
Sperziebonen	heel	Steamerinzet		100	15-25
Wortelen	in plakken	Steamerinzet		100	10-20
Koolrabi	in plakken	Steamerinzet		100	15-25
Prei	in plakken	Steamerinzet		100	6-9
Maïskolven	heel	Steamerinzet		100	25-35
Snijbiet	in reepjes	Steamerinzet		100	8-10
Groene asperges	heel	Steamerinzet		100	7-12
Witte asperges	heel	Steamerinzet		100	10-15
Spinazie	-	Steamerinzet		100	2-3
Romanesco	in roosjes	Steamerinzet		100	8-12
Spruitjes	in roosjes	Steamerinzet		100	10-20
Paksoi	gehalveerd	Steamerinzet		100	8-10
Rode bieten	heel	Steamerinzet		100	40-50
Rode kool	in reepjes	Steamerinzet		100	25-35
Witte kool	in reepjes	Steamerinzet		100	25-35
Courgette	in plakken	Steamerinzet		100	3-4
Peultjes	-	Steamerinzet		100	8-12

19.4 Bijgerechten en peulvruchten

Leg de bijgerechten in de steamerinzet.

Menu-bereiden

U kunt een heel menu in één keer bereiken.

Eerst de levensmiddelen met de langste bereidingstijd in het apparaat doen en dan op een geschikt tijdstip de overige levensmiddelen toevoegen. Op deze wijze kunnen verschillende gerechten tegelijkertijd worden bereid. Bij het bereiden van een menu wordt de totale bereidingstijd langer, omdat bij elke keer openen van het glazen deksel een beetje vocht ontsnapt en opnieuw verwarmd moet worden.

Condenswater

Tijdens het bereiden kan er zich condenswater in het kookcompartiment en op het glazen deksel vormen. Condens is normaal en heeft geen invloed op de werking van het apparaat. Na het bereiden het condenswater uit het apparaat verwijderen.

19.3 Verse groente

Groente direct in de steamerinzet leggen.

Bijgerechten en peulvruchten garen

1. Water of vloeistof in de aangegeven verhouding toevoegen.
Voorbeeld: 1:1,5 = per 100 g rijst 150 ml vloeistof toevoegen.
2. Stel het apparaat in overeenkomstig de instellingsaanbevelingen.

Opmerking: Voor rijst, granen en peulvruchten is een bak nodig. Rijst en water in de aangegeven verhouding mengen.

Instellingsadvies voor bijgerechten en peulvruchten

Voedingswaar	Grootte / hoeveelheid	Toebehoren / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Aardappelen in schil	heel	Steamerinzet		100	35-45
Gekookte aardappelen	in vieren	Steamerinzet		100	20-25
Balletjes	-	Steamerinzet		100	15-20
Zilvervliesrijst	1:1,5	Steamerinzet		100	35-40
Rijst met lange korrel	1:1,5	Steamerinzet		100	20-30
Basmatirijst	1:1,5	Steamerinzet		100	15-25
Risotto	1:2	Steamerinzet		100	30-40
Bruine linzen	1:2	Steamerinzet		100	30-40
Couscous	1:1	Steamerinzet		100	6-10
Spelt, grof gemalen	1:2,5	Steamerinzet		100	15-20
Gierst, heel	1:2,5	Steamerinzet		100	25-35
Bulgur	1:2	Steamerinzet		100	25-35
Quinoa	1:2	Steamerinzet		100	25-35
Deegwaren, vers, gekoeld	-	Steamerinzet		100	5-15

19.5 Gevogelte en vlees

Instellingsadvies voor de bereiding van gevogelte en vlees.

Instellingsaanbevelingen voor gevogelte en vlees

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

19.6 Vis en zeevruchten

Insteladvies voor het bereiden van vis en zeevruchten.

Opmerking: Vanwege hygiënische redenen de vis op een passend kookgerei leggen en dit in de steamerinzet plaatsen.

Insteladvies voor vis en zeevruchten

Voedingswaar	Grootte / hoeveelheid	Toebehoren / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Forel, heel	per stuk 0,2 kg	Steamerinzet		80-90	12-15
Dorade, heel	per stuk 0,3 kg	Steamerinzet		80-90	15-25
Dorade, filet	per stuk 0,15 kg	Steamerinzet		80-90	10-20
Kabeljauw, filet	per stuk 0,15 kg	Steamerinzet		80-90	10-14

Voedingswaar	Grootte / hoeveelheid	Toebehoren / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Zalm, filet	per stuk 0,15 kg	Steamerinzet		100	8-10
Roodbaars, filet	per stuk 0,15 kg	Steamerinzet		80-90	10-20
Mosselen	1,5 kg	Steamerinzet		100	10-15
Jakobsschelpen	-	Steamerinzet		100	10-15
Garnalen	-	Steamerinzet		100	10-15

19.7 Insteladvies voor overige producten

Voedingswaar	Grootte / hoeveelheid	Toebehoren / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Griesmeelballetjes	-	Steamerinzet		90-95	7-10
Eieren, hard	Grootte, max. 1,8 kg	Steamerinzet		100	10-12
Eieren, zacht	Grootte, max. 1 kg	Steamerinzet		100	6-8

19.8 Desserts, compote

Leg de bijgerechten in de steamerinzet.

Compote maken

1. Het fruit afwegen.
2. Ca. 1/3 van de hoeveelheid aan water toevoegen.
3. Voeg suiker en specerijen naar smaak toe.
4. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.

Yoghurt maken

1. Verwarm de melk op de kookplaat tot 90°C. Laat de melk afkoelen tot 40°C.
Wanneer u UHT-melk gebruikt, verwarm deze dan tot 40°C. Deze temperatuur is voor UHT-melk voldoende.
2. 150 g yoghurt (gekoeld) door de melk roeren.

3. Het mengsel in kopjes of kleine glazen doen en afdekken met vershoudfolie.
4. De kopjes of glazen in de steamerinzet plaatsen.
5. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
6. Laat na de bereiding de yoghurt in de koelkast afkoelen.

Rijstepap klaarmaken

1. De rijst afwegen.
 2. Een 2,5 voudige hoeveelheid melk erbij doen.
 3. Rijst en melk tot een hoogte van maximaal 2,5 cm in een schaal doen.
 4. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
 5. Na het bereiden de rijstepap omroeren.
- ✓ De rijstepap zuigt de rest van de melk op.

Insteladvies voor desserts en compote

Voedingswaar	Grootte / hoeveelheid	Toebehoren / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Gestoomde pasta	-	Steamerinzet		100	20-30
Crème caramel	Gelijkmatig in vormpjes verdelen	Steamerinzet		85	25-35
Rijstepap	Geschikt kookgerei gebruiken	Steamerinzet		100	30-40
Yoghurt	Is het glas te hoog, dan kan het direct op de bodem van het kookcompartiment worden geplaatst – echter niet op de stoomschaal.	Steamerinzet		40	300-360
Fruitcompote	Geschikt kookgerei gebruiken	Steamerinzet		100	10-15

19.9 Regenereren

Bij het regenereren worden gerechten op een gezonde manier weer verwarmd. De gerechten smaken en zien eruit alsof ze vers zijn klaargemaakt.

Opmerking: Doe de gerechten op een bord of in een geschikt kookgerei.

Insteladvies voor het regenereren

Voedingswaar	Grootte / hoeveelheid	Toebehoren / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Groente, gekoeld	250 g	Steamerinzet		100	10-15
Noedels, aardappels, rijst	-	Steamerinzet		100	10-25
Schotel, gekoeld, 1 portie	-	Steamerinzet		100	10-20

19.10 Ontdooien

Het apparaat ontdooit diepvriesgerechten voorzichtiger en gelijkmatiger dan een magnetron.

Diepgevroren gerechten ontdooien

1. Haal het product vóór het ontdooien uit de verpakking.
2. Slechts zoveel levensmiddelen ontdooien als direct nodig is.
3. Keer het product na de helft van de ontdooitijd.
4. Klonterige diepvriesproducten, zoals bessen of stukken groente, van elkaar scheiden.

Opmerkingen

- De ontdooitijd afhankelijk van de grootte, het gewicht en de vorm van het diepvriesproduct kiezen. Om de ontdooitijd te verkorten, het product vlak of gescheiden invriezen.
- Ontdooide producten kunnen sneller bederven dan verse producten. Producten moeten direct na het ontdooien worden verwerkt en goed worden doorgegaad.
- Vis hoeft niet volledig ontdooit te worden. De vis is voldoende ontdooit, wanneer het oppervlakte zacht genoeg is, om de kruiden op te nemen. Daarna direct bereiden.

Insteladvies voor het ontdooien

Voedingswaar	Grootte / hoeveelheid	Toebehoren / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Kleinfruit	0,5 kg	Steamerinzet		45-55	15-20
Groente	0,5 kg	Steamerinzet		40-50	15-20

19.11 Desinfecteren

Uw apparaat beschikt over een desinfectiefunctie.

Insteladvies voor desinfecteren

Voedingswaar	Grootte / hoeveelheid	Toebehoren / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Babyfles	-	Steamerinzet		100	30
Yoghurtbeker	-	Steamerinzet		100	30

19.12 Deeg laten rijzen

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

Opmerking: Bekleed de steamerinzet met bakpapier.

Insteladvies voor gistdeeg

Voedingswaar	Grootte / hoeveelheid	Toebehoren / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Gistdeeltjes zoet	8 porties	Steamerinzet		45	20-40
Broodjes	8 porties	Steamerinzet		35	30-40

19.13 Diepvriesproducten

Houd de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking aan. De opgegeven bereidingstijden gelden voor

gerechten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.

Ontdooien en opwarmen diepgevroren gerechten

Opmerking: Geschikt kookgerei of bak gebruiken en in de steamerinzet plaatsen.

Voedingswaar	Grootte / hoeveelheid	Toebehoren / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Forel, heel	per stuk 0,2 kg	Steamerinzet		80-100	20-30
Zalm, filet	per stuk 0,15 kg	Steamerinzet		80-100	15-25
Garnalen	-	Steamerinzet		80-100	15-25
Broccoli, geblancheerd	-	Steamerinzet		100	6-10
Bloemkool, geblancheerd	-	Steamerinzet		100	5-8
Groene bonen, geblancheerd	-	Steamerinzet		100	6-10
Erwten, geblancheerd	-	Steamerinzet		100	5-12
Wortelen, geblancheerd	1 kg	Steamerinzet		100	4-6
Gemengde groenten, geblancheerd	1 kg	Steamerinzet		100	6-10
Spruitjes, geblancheerd	1 kg	Steamerinzet		100	5-10

19.14 Testgerechten

De informatie in dit deel is bedoeld voor testinstituten, om het testen van het apparaat conform EN 60350-1 te vergemakkelijken.

Instelaanbevelingen voor testgerechten

Voedingswaar	Grootte / hoeveelheid	Toebehoren / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Broccoli, vers	300 g	Steamerinzet		100	7-9
Broccoli, vers, in steamerinzet	-	Steamerinzet		100	7-9
Erwten, diepvries, in steamerinzet	-	Steamerinzet		100	De test is beëindigd wanneer op de koudste plek 85°C is bereikt.

20 Montagehandleiding

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



20.1 Algemene montage-instructies

Neem deze aanwijzingen in acht voordat u met het inbouwen van het apparaat begint. Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade. Voor het eerste gebruik verpakkingsmateriaal en plakfolie verwijderen uit de binnenruimte en van de deur.



20.2 Veilige montage

Neem bij het monteren van het apparaat de veiligheidsaankwijzingen in acht.

WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete apparaat-onderdelen of warmtebronnen in contact brengen.
- ▶ Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
- ▶ Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.

Ondeskundige installaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Nooit het apparaat via een externe schakelinrichting voeden, bijvoorbeeld een tijdschakelaar of besturing op afstand.
- ▶ Bij het opstellen van het apparaat erop letten dat het netsnoer niet wordt afgeklemd of beschadigd.

⚠ **WAARSCHUWING – Brandgevaar!**

Het gebruik van een verlengd netsnoer en niet-toegestane adapters is gevaarlijk.

- ▶ Geen verlengsnoeren of meervoudige stopcontacten gebruiken.
- ▶ Alleen door de fabrikant goedgekeurde adapters en netsnoeren gebruiken.
- ▶ Wanneer het netsnoer te kort is en er geen langer netsnoer beschikbaar is, neem dan contact op met een elektrospécialzaak om de huisinstallatie aan te passen.

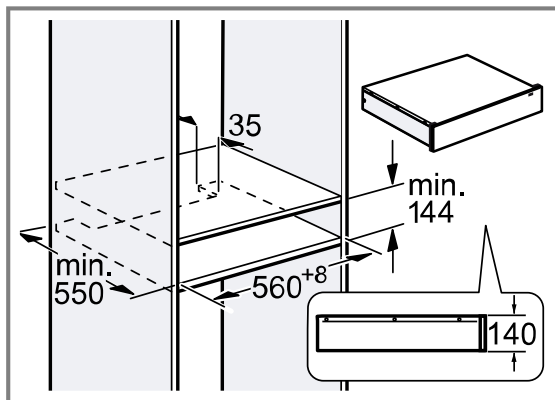
⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

Tijdens de montage kunnen scherpe onderdelen toegankelijk zijn.

- ▶ Draag veiligheidshandschoenen.

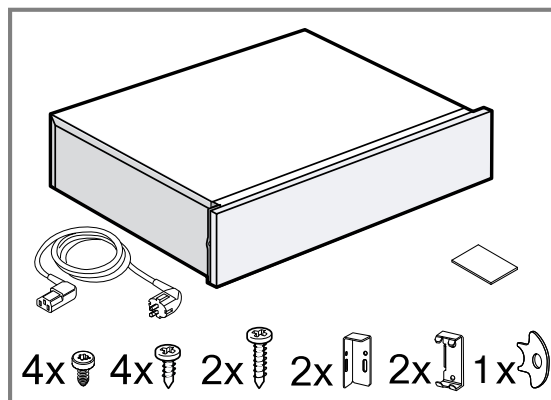
20.5 Inbouw in kast

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



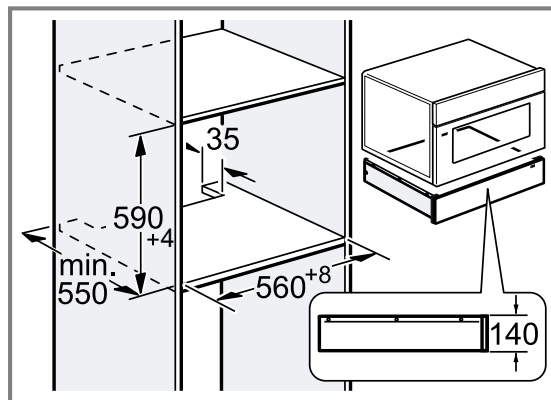
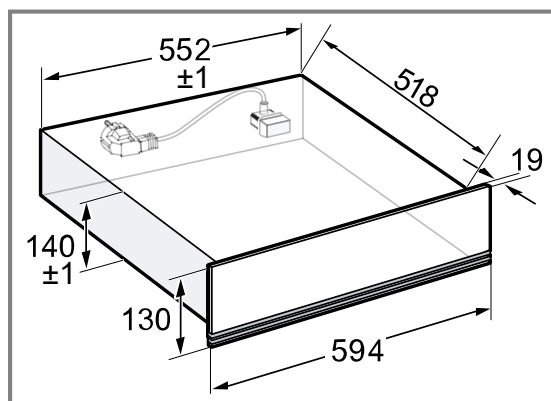
20.3 Inbegrepen in de levering

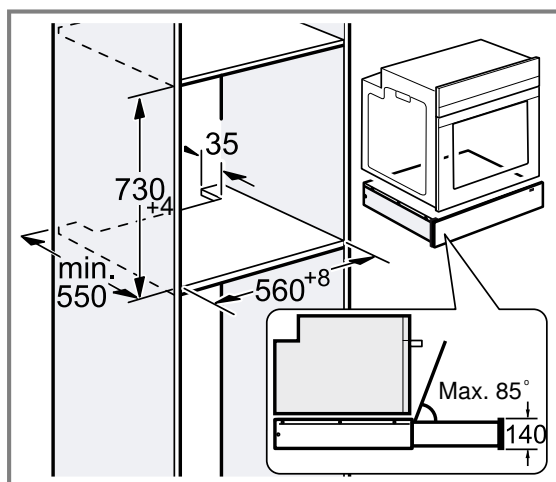
Controleer na het uitpakken alle onderdelen op transportschade en de volledigheid van de levering.



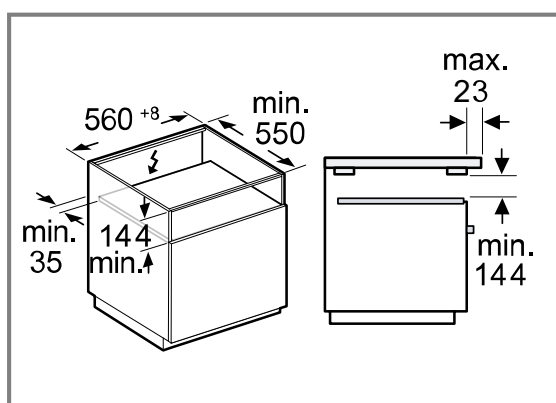
20.4 Afmetingen van het apparaat

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.



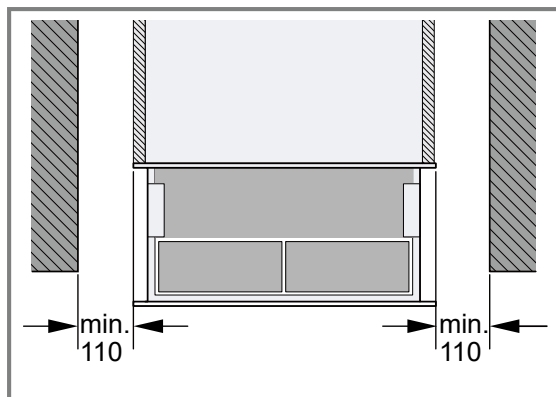


Inbouw onder werkblad



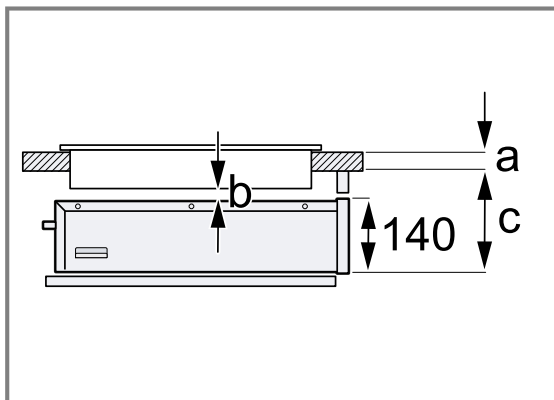
Opmerking: Een grotere overhang tot maximaal 50 mm is mogelijk, echter het uitnemen van de watertank is dan tijdens het gebruik niet langer mogelijk.

Bij montage aan muren naast een kast:



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

De volgende maten aanhouden, wanneer het apparaat onder een werkblad of kookplaat wordt ingebouwd:



Maateenheid: mm	a erop geplaatst / vlak gemonteerd	B	c erop geplaatst of vlak gemonteerd
Inductiefornuis	30/30	5	200/201
Zoneloze inductiekookplaat	40/40	5	210/211
Gaskookplaat	32/43	5	190/193
Elektrisch fornuis	30/30	5	190/197

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

b: De benodigde afstand tussen de kookplaat en de stoomlade.

c: De vereiste afstand tussen de bodem van de lade en de onderkant van het werkblad.

Opmerking: De montagehandleiding van de kookplaat in acht nemen.

20.6 Stoomlade met andere apparaten combineren

LET OP

Het bedieningspaneel mag bij het inschuiven van het apparaat niet beschadigd worden.

- ▶ Het apparaat bij het inschuiven niet aan de frontplaat van de stoomlade beschadigen.
- ▶ Voor de montage van nog een apparaat, tape langs de bovenrand van de stoomlade aanbrengen, om de frontplaat van de stoomlade te beschermen.

1. Deze stoomlade is geschikt voor alle Siemens iQ500 studioLine full-size modellen en alle Siemens iQ700 apparaten.
2. Combineer uitsluitend geschikte apparaten van hetzelfde merk en dezelfde serie.
3. Eerst de stoomlade installeren.
4. Het apparaat in de inbouwkast boven de stoomlade schuiven.
5. Houd de montagehandleiding van het apparaat aan.
6. De tape van de bovenrand van de stoomlade verwijderen.

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

20.7 Aanwijzingen voor de elektrische aansluiting

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

Het apparaat mag alleen met de meegeleverde aansluitkabel worden aangesloten. Sluit de aansluitkabel aan op de achterzijde van het apparaat.

Aansluitleidingen met verschillende stekkertypen zijn verkrijgbaar bij de servicedienst.

Geen multistekkers, stopcontactdozen of verlengkabels gebruiken. Bij overbelasting bestaat het risico van brand.

20.8 Aanwijzingen voor de elektrische aansluiting

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

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

20.9 Inbouwmeubel

Hier vindt u aanwijzingen voor een veilige montage.

LET OP

Door de inbouw achter een decorplaat is oververhitting van het apparaat mogelijk.

- ▶ Het apparaat niet achter een decorplaat inbouwen.

De inbouwkast mag achter het apparaat geen achterwand hebben.

Tussen wand en kastbodem of achterwand van de bovenliggende kast moet een minimale afstand worden aangehouden.

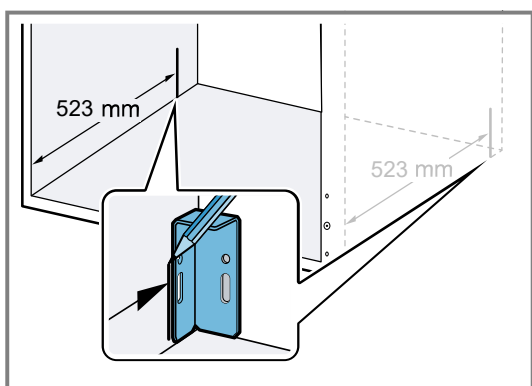
Houd de installatiehandleiding van het apparaat erboven aan.

Monteer wanneer er geen tussenschot boven het apparaat of boven de oven mogelijk is, een kantelbeveiliging op het apparaat. U kunt een geschikte kantelbeveiliging verkrijgen via de klantenservice, op onze website of in de webshop.

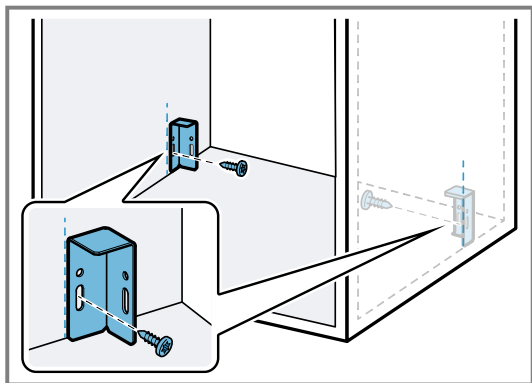
20.10 Installatie

Inbouw van kantelbeveiligingen

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

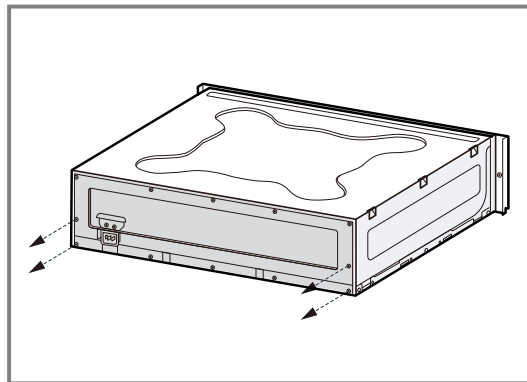


2. Na de markering de beide hoeken met 2 M4*15 schroeven in de sleufgaten schroeven.

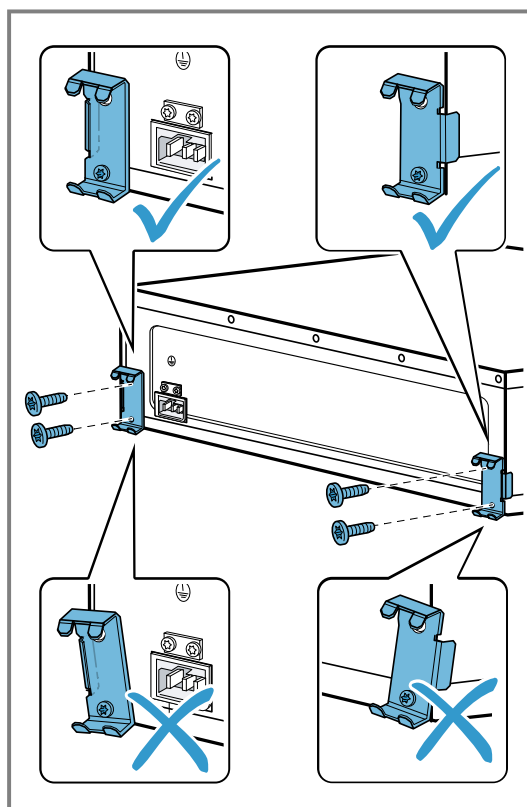


3. Leg het apparaat op een vlakke ondergrond.

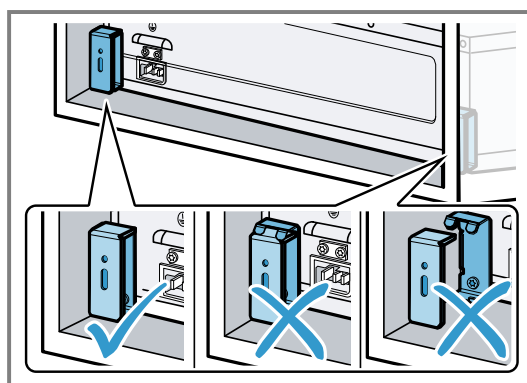
4. De 4 onderste schroeven op de achterkant van het apparaat losdraaien.



5. De beide metalen hoeken elk met 2 M4*9 schroeven op de achterkant van het apparaat bevestigen.
 - Zorg ervoor dat de metalen houders exact met de apparaatkant zijn uitgelijnd.

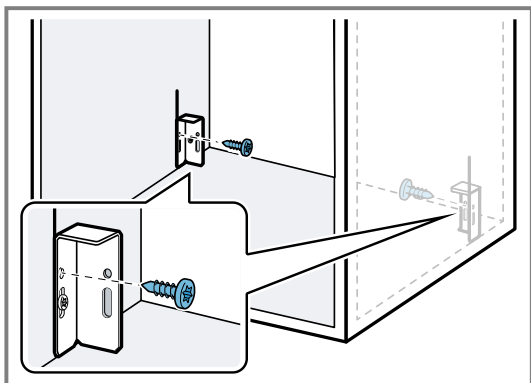


6. Het apparaat in de inbouwkast schuiven en controleren of de kantelbeveiliging is aangegrepen.



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

8. De houders tot slot in de inbouwkast vastschroeven.



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

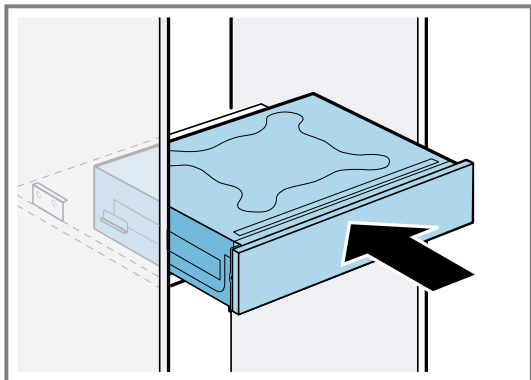
Apparaat monteren

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

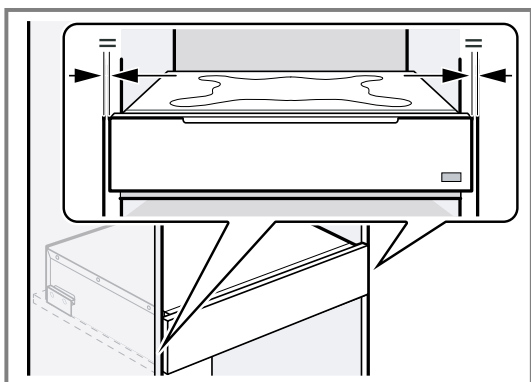
Het apparaat kan kantelen bij het openen.

- Verzwaar bij montage zonder tussenschot het apparaat vóór het openen met een geschikt gewicht.

1. Steek de netaansluitkabel volledig in het apparaat.
2. Schuif het apparaat in het inbouwmeubel.
 - Zorg dat de netaansluitkabel niet klem komt te zitten.

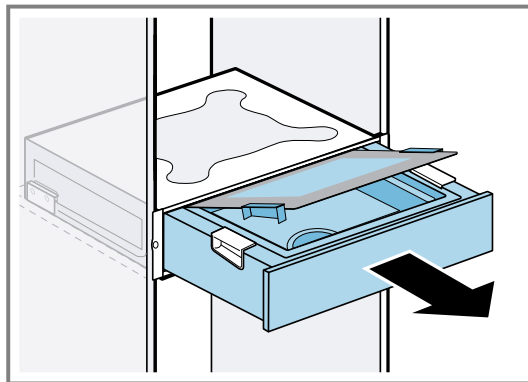


3. Lijn het apparaat gecentreerd uit.

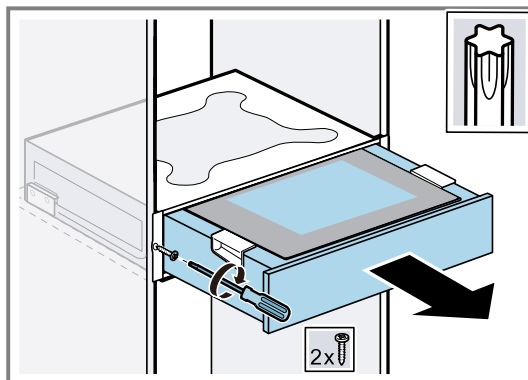


4. Verwijder de plakstroken van de frontplaat van het toestel.

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



6. Schroef het apparaat vast in het inbouwmeubel.

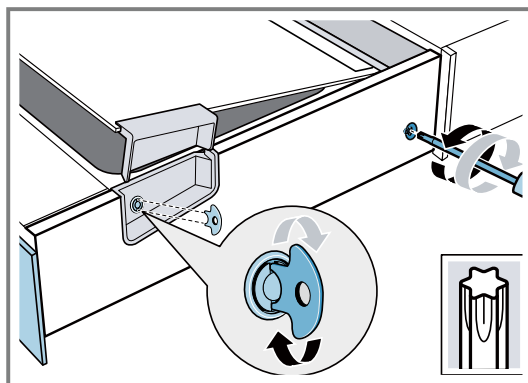


7. Steek de netaansluitkabel in een geaard stopcontact. De netaansluitkabel mag na de inbouw noch de achterzijde, noch de bodem van het apparaat raken.

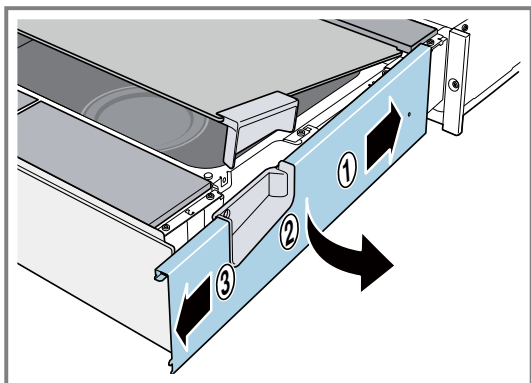
Instellen van de frontplaat van het apparaat

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

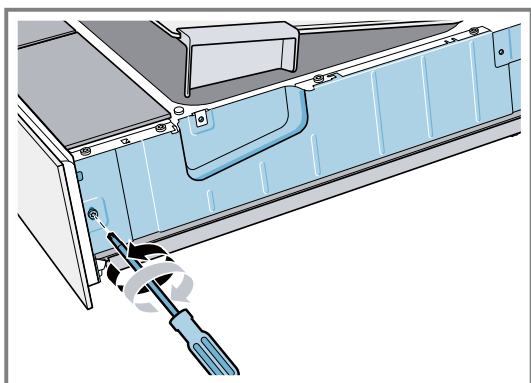
1. Lade eruit trekken, open het glazen deksel.
2. Maak met het meegeleverde demontagegereedschap de borgschroeven los, gereedschap goed bewaren en een schroef van de decorplaat verwijderen.



3. De bekledingsplaat verwijderen.



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



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

5. De schroeven aandraaien en de bekledingsplaat weer aanbrengen.



Spis treści

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1	Bezpieczeństwo	32	11	Ustawienia podstawowe	42
2	Unikanie uszkodzeń materiału	34	12	Home Connect	43
3	Ochrona środowiska i oszczędność	34	13	Czyszczenie i pielęgnacja	45
4	Poznananie urządzenia	35	14	Usuwanie usterek	47
5	Tryby pracy	36	15	Utylizacja	49
6	Akcesoria	37	16	Serwis	49
7	Przed pierwszym użyciem	38	17	Informacje o oprogramowaniu wolnym i otwartym	50
8	Podstawowy sposób obsługi	39	18	Deklaracja zgodności	50
9	Programy	40	19	Tak to działa	51
10	Zabezpieczenie przed dziećmi	41	20	INSTRUKCJA MONTAŻU	57
			20.2	Bezpieczny montaż	57

1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

1.1 Wskazówki ogólne

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Instrukcję należy zachować i starannie przechowywać jako źródło informacji, a także z myślą o innych użytkownikach.
- Jeżeli w trakcie transportu urządzenie zostało uszkodzone, nie wolno go podłączać.

1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- w prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych pomieszczeniach domowych.

1.3 Ograniczenie grupy użytkowników

To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej lat 8 oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo osoby nieposiadające wymaganego doświadczenia i/lub wiedzy tylko pod warunkiem, że znajdują się one pod nadzorem lub zostały dokładnie poinformowane o sposobie bezpiecznej obsługi urządzenia oraz zrozumiały wynikające stąd zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia, chyba że są wieku co najmniej 15 lat i wykonują te czynności pod nadzorem.

Urządzenie i jego przewód sieciowy należy trzymać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

1.4 Bezpieczne użytkowanie

OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Wyposażenie lub naczynie silnie nagrzewa się podczas pracy.

- ▶ Gorące wyposażenie lub naczynie zawsze wyjmować z urządzenia przy użyciu rękawic kuchennych.

Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji.

- ▶ Nie dotykać gorących elementów.
- ▶ Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Podczas pracy powierzchnia pokrywy może się bardzo nagrzewać.

- ▶ Do otwierania należy zawsze używać uchwytu.

Podczas otwierania szklanej pokrywy może wydostawać się gorąca para. Para może być niewidoczna ze względu na swoją temperaturę.

- ▶ Podczas otwierania szklanej pokrywy należy zachować odpowiednią odległość.
- ▶ Otwierać szklaną pokrywę ostrożnie.
- ▶ Dzieciom uniemożliwić dostęp do urządzenia.

Woda w gorącej komorze piekarnika może prowadzić do powstania gorącej pary wodnej.

- ▶ Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika.

Po wyłączeniu urządzenia woda w misie parownika jest jeszcze gorąca.

- ▶ Nigdy nie opróżniać misy parownika natychmiast po wyłączeniu.
- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Na skutek gorących powierzchni w komorze piekarnika opary łatwopalnych płynów mogą się zapalić i spowodować eksplozję. W przypadku awarii mechanizmu blokującego pokrywę może zostać odrzucona. Z komory piekarnika mogą wydostać się gorące opary i płomienie.

- ▶ Do zbiornika na wodę nie wlewać żadnych łatwopalnych płynów (np. napojów alkoholowych).
- ▶ Do zbiornika wlewać wyłącznie wodę lub zalecany przez nas roztwór do odkamieniania.

Wnętrze urządzenia staje się bardzo gorące, materiały łatwopalne mogą się zapalić.

- ▶ Pod żadnym pozorem nie przechowywać w urządzeniu łatwopalnych przedmiotów ani pojemników z tworzywa sztucznego.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą stanowić poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ Nie używać przedłużaczy ani rozgałęźników wielogniazdowych.

- ▶ Podczas użytkowania należy upewnić się, że wtyczka sieciowa jest całkowicie włożona do gniazda i dobrze do niego przymocowana.

Uszkodzona izolacja lub uszkodzony przewód sieciowy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia lub źródłami ciepła.
- ▶ Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego z przedmiotami zakończonymi ostrym czubkiem i ostrymi krawędziami.
- ▶ Nigdy nie załamywać, nie zginać ani nie modyfikować przewodu przyłączeniowego. Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
- ▶ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.

⚠ OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo: oddziaływanie magnetyczne!

W panelu obsługi lub elementach obsługi znajdują się magnesy trwałe. Mogą one mieć wpływ na działanie implantów elektronicznych, np. rozruszników serca lub pomp insulinowych.

- ▶ Posiadacze implantów elektronicznych muszą zawsze zachowywać odległość co najmniej 10 cm od panelu obsługi.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!

Dzieci mogą sobie naciągnąć materiały opakowania na głowę lub zawinąć się w nie i udusić się.

- ▶ Materiały z opakowania należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zabawę opakowaniem, a szczególnie folią.

Dzieci mogą połknąć drobne części lub zadławić się nimi, co może doprowadzić do uduszenia.

- ▶ Drobne części należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę drobnymi częściami.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

Ponieważ może to spowodować zarysowanie powierzchni szkła i tym samym jego stłuczenie:

- ▶ Do czyszczenia pokrywy szklanej szuflady do gotowania na parze nie wolno używać ściernych środków czyszczących ani ostrych skrobaczek metalowych.

2 Unikanie uszkodzeń materiału

Należy używać wyłącznie naczyń odpornych na wysoką temperaturę i parę wodną.

UWAGA

Jeżeli pulpit obsługi lub inne wrażliwe powierzchnie będą miały kontakt z roztworem do odkamieniania, ulegną uszkodzeniu.

- ▶ Roztwór do odkamieniania należy natychmiast zmyć wodą.
 - Gorąca woda w zbiorniku na wodę może uszkodzić system generowania pary.
 - ▶ Zbiornik należy napełniać wyłącznie zimną wodą.
 - Wilgoć utrzymująca się przez długi czas w piekarniku prowadzi do korozji.
 - ▶ Wilgotnych produktów spożywczych nie przechowywać przez dłuższy czas w zamkniętej komorze piekarnika.
 - ▶ Nie przechowywać potraw w komorze piekarnika. Nieodpowiednia pielęgnacja może prowadzić do powstawania korozji.
 - ▶ Przestrzegać wskazówek pielęgnacji i czyszczenia.
 - ▶ Gdy tylko urządzenie ostygnie, usunąć zanieczyszczenia z komory piekarnika.
- Przegrzanie uszkadza urządzenie.
- ▶ Nie kłaść na dnie komory piekarnika wyposażenia, folii, papieru do pieczenia lub naczyń
 - ▶ Nigdy nie wykladać dna komory piekarnika żadną folią.

- ▶ Dno komory piekarnika i misę parownika trzymać puste.
 - ▶ Naczynia należy zawsze stawiać w perforowanych pojemnikach do gotowania.
- Nieuwaga podczas użytkowania może spowodować uszkodzenie urządzenia.
- ▶ Pokrywę szklaną należy otwierać i zamykać powoli.
 - ▶ Nie stawiać żadnych przedmiotów na pokrywie szklanej.
 - ▶ Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej lub miejsca do odstawiania.
 - ▶ Nie upuszczać przedmiotów na pokrywę szklaną.
 - ▶ Gdy szuflada jest używana, należy ją całkowicie wysunąć.
 - ▶ Gdy szuflada nie jest używana, należy ją całkowicie zamknąć.
- Zbyt duża waga lub nieprawidłowe obchodzenie się z urządzeniem może spowodować jego uszkodzenie
- ▶ Nie opierać się ani nie wieszać na urządzeniu.
 - ▶ Nie przenosić urządzenia, gdy pokrywa zbiornika wody jest otwarta.
 - ▶ Nie należy używać siły, aby przesunąć pokrywę zbiornika wody w prawo.
 - ▶ Przed użyciem urządzenie należy zamontować w meblu i zamocować.
 - ▶ Przed użyciem mebel należy przymocować do ściany.

3 Ochrona środowiska i oszczędność

3.1 Usuwanie opakowania

Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i nadają się do recyklingu.

- ▶ Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

3.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa mniej prądu.

Urządzenie nagrzewać tylko wtedy, gdy jest to wyraźnie podane w przepisie lub w zalecanych ustawieniach → *Strona 51*.

- ✓ Pominięcie nagrzewania urządzenia pozwala zaoszczędzić do 20% energii.

W trakcie pracy jak najrzadziej otwierać drzwi urządzenia.

Jeśli podczas pracy konieczne jest otwarcie pokrywy, należy to zrobić maksymalnie dwa razy, a czas otwarcia powinien być jak najkrótszy.

- ✓ Temperatura w komorze piekarnika jest utrzymywana i nie ma konieczności ponownego nagrzewania urządzenia.

Naczynia należy rozmieszczać równomiernie.

- ✓ W celu zapewnienia dobrego rozprowadzania ciepła.

Uwaga: Zgodnie z dyrektywą UE w sprawie ekoprojektu 2023/826, to urządzenie jest w innym stanie, gdy jest wyłączone. Jest to określane poniżej jako tryb lub stan niskiego zużycia energii.

Nawet gdy funkcja główna nie jest aktywna, urządzenie wymaga energii do następujących funkcji:

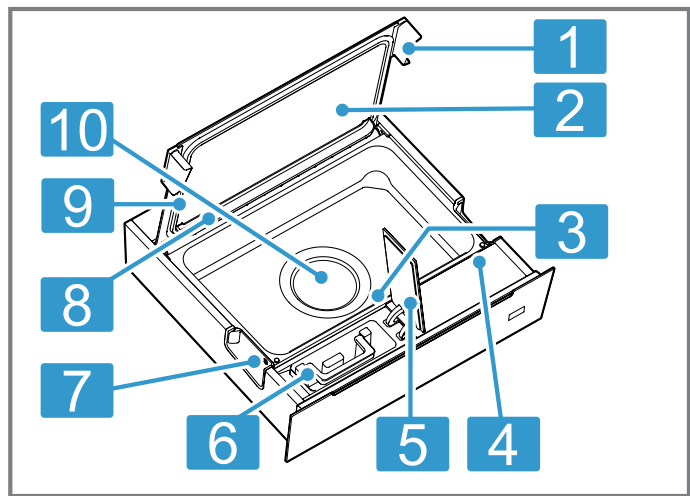
- Wykrywanie naciśnięcia przycisku dotykowego
- Monitorowanie otwarcia drzwi
- Edycja godziny (bez wyświetlacza)

Z definicji nie ma więc ani stanu „wyłączenia”, ani „czuwania”, dlatego też używa się terminu tryb lub stan niskiego zużycia energii. Do pomiaru trybu lub stanu niskiego zużycia energii należy stosować normę EN IEC 60350-1:2023.

4 Poznanawanie urzadzzenia

4.1 Urzadzzenie

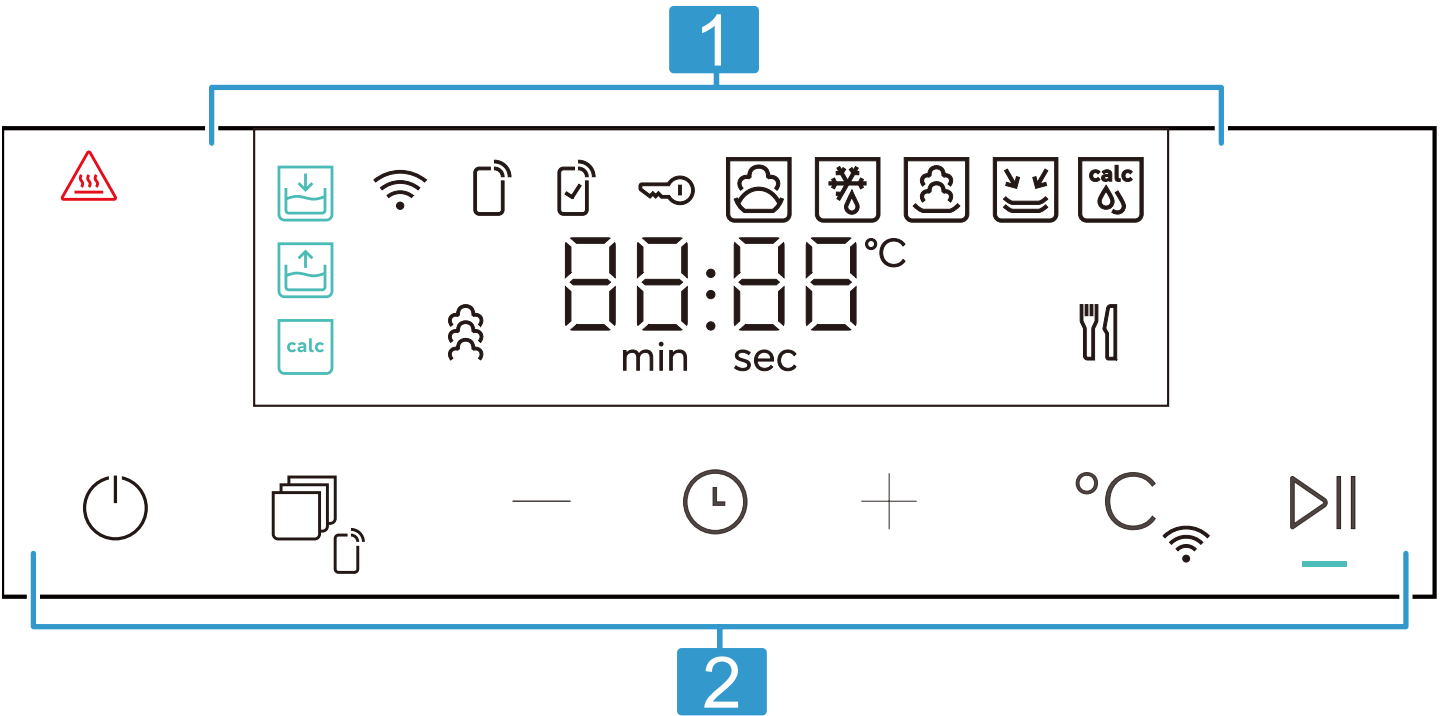
W tym miejscu mozna znalezc przeglad czesci urzadzzenia.



1	Uchwyt przy pokrywce
2	Szklana pokrywka
3	Czujnik temperatury
4	Pulpit obslugi
5	Pokrywka zbiornika
6	Uchwyt zbiornika na wode
7	Blokada szklanej pokrywki
8	Szyna kondensacyjna
9	Uszczelka
10	Misa parownika

4.2 Pulpity obslugi

Panel obslugi sluzi do sterowania funkcjami urzadzzenia i zapewnia informacje o jego stanie. Zaleznie od typu urzadzzenia pokazane na ilustracji detale, takie jak kolor czy ksztalt, moga byc inne.



1	Wyświetlacz Na wyświetlaczu widoczne są aktualne wartości ustawień, możliwości wyboru lub informacje i wskazówki. → "Wyświetlacz", Strona 35
2	Pola dotykowe Przyciski umożliwiają bezpośrednie nastawianie różnych funkcji. → "Przyciski", Strona 36

4.3 Wyświetlacz

W tym miejscu znajduje się krótki opis różnych informacji widocznych na wyświetlaczu.

Symbol	Wskazówki
⚠	Informacja dotycząca zabezpieczenia przed oparzeniem (świeci się, gdy temperatura w komorze piekarnika wynosi $\geq 60^{\circ}\text{C}$)

Symbol	Wskazówki
	Napełnianie / wymiana zbiornika na wodę
	Opróżnianie zbiornika na wodę
	Przypomnienie o odkamienianiu
	Symbol świeci się: Wi-Fi jest włączone i połączone z siecią domową. Symbol miga: Trwa konfiguracja sieci.
	Aktywacja zdalnego włączania
	Obecnie działa tryb lub program uruchomiony za pośrednictwem aplikacji Home Connect, którego nie można ustawić bezpośrednio na urządzeniu.
	Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi
	Wyrastanie ciasta
	Rozmrażanie
	Odgrzewanie
	Dezynfekcja
	Odkamienianie
	Gotowanie na parze
	Programy

4.4 Przyciski

Przyciski umożliwiają bezpośredni wybór różnych funkcji.

Symbol	Wskazówki
	Włączanie lub wyłączanie urządzenia. → "Podstawowy sposób obsługi", Strona 39
	Krótkie naciśnięcie, aby wybrać program.
	Długie naciśnięcie w celu aktywowania/dezaktywowania funkcji zdalnego włączania.

Symbol	Wskazówki
—	Zmniejszanie nastawianych wartości.
	Nastawianie czasu trwania Aby przejść do ustawień podstawowych, przy wyłączonym urządzeniu nacisnąć i przytrzymać przez ok. 3 sekundy.
+	Zwiększyć wartość ustawienia.
	Krótkie naciśnięcie, aby wybrać temperaturę. → "Podstawowy sposób obsługi", Strona 39
	Długie naciśnięcie, aby uruchomić asystenta Home Connect. → "Home Connect", Strona 43
	Włączyć lub wstrzymać tryb pracy.

4.5 Wskaźnik kontroli nagrzewania

Podczas nagrzewania urządzenia widoczny jest wskaźnik nagrzewania.

Jeśli podczas procesu nagrzewania urządzenia temperatura jest nadal niższa od ustawionej temperatury nagrzewania, na wyświetlaczu miga wskaźnik - - - -.

Po osiągnięciu temperatury nagrzewania, na wyświetlaczu przestaje pokazywać wskaźnik nagrzewania i rozpoczyna się odliczanie czasu.

4.6 Tryb niskiego zużycia energii

Jeśli urządzenie nie zostanie ponownie uruchomione przed rozpoczęciem lub po zakończeniu pracy, lub jeśli drzwi szuflady nie zostaną otwarte lub zamknięte w ciągu 13 minut, urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania, a wyświetlacz pozostaje wyłączony.

Uwaga: Jeśli urządzenie jest połączone z siecią Wi-Fi, świeci się tylko .

5 Tryby pracy

Poniżej można zapoznać się z przeglądem trybów pracy i głównych funkcji urządzenia.

5.1 Rodzaje grzania z użyciem pary

Poniżej zamieszczony jest przegląd rodzajów grzania z użyciem pary.

Symbol	Nazwa	Funkcja
	Gotowanie na parze	Gorąca para wodna otacza potrawy i zapobiega w ten sposób utracie wartości odżywczych produktów. Dzięki tej metodzie przyrządzania potrawy zachowują typowy kształt, kolor i aromat.
	Odgrzewanie	Delikatne podgrzewanie ugotowanych potraw.

Symbol	Nazwa	Funkcja
	Wyrastanie ciasta	Ciasto drożdżowe wyrasta znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej i nie wysycha – idealny czas dojrzewania.
	Rozmrażanie	Rozmrażanie głęboko mrożonych lub szybko mrożonych produktów spożywczych.
	Dezynfekcja	Utrzymywane wysokie temperatury zabijają większość bakterii znajdujących się na naczyniach.

5.2 Pozostałe funkcje

W tym miejscu można znaleźć przegląd pozostałych funkcji urządzenia.

Symbol	Nazwa	Funkcja
	Odkamienianie	Aby urządzenie było sprawne, należy je regularnie odkamieniać. → "Odkamienianie", Strona 46
	Programy	Urządzenie oferuje 10 potraw do wyboru. → "Programy", Strona 40

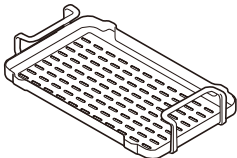
Home Connect

W zależności od typu urządzenia w aplikacji Home Connect dostępne są dodatkowe lub bardziej rozbudowane

funkcje urządzenia. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w aplikacji.
→ "Home Connect", Strona 43

6 Akcesoria

Używać oryginalnych elementów wyposażenia. Są one dokładnie dostosowane do urządzenia.

Akcesoria	Funkcja
Wkładka do gotowania na parze 	■ Potrawy można umieszczać bezpośrednio na wkładce do gotowania na parze. ■ Odpowiednie naczynia do gotowania na parze należy umieścić na wkładce do gotowania na parze.

6.1 Wskazówki dotyczące wyposażenia

Wkładka do gotowania na parze

Wkładka do gotowania na parze z tworzywa sztucznego zapewnia równomierną temperaturę powierzchni. Para unosi się przez otwory we wkładce do gotowania na parze i otacza potrawy. Środek wkładki do gotowania na parze jest zamknięty. Wrząca woda pozostaje z dala od górnej części potrawy. Nie ma ryzyka poparzenia przez kapiącą wodę. Wzdłużne rowki służą do odprowadzania skroplonej wody. Po użyciu należy usunąć skroploną wodę.
→ "Gąbka do czyszczenia", Strona 45

Wyjąć wkładkę do gotowania na parze z komory piekarnika

OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

Podczas pracy powierzchnia pokrywy może się bardzo nagrzewać.

- Do otwierania należy zawsze używać uchwytu.

Podczas otwierania szklanej pokrywy może wydostawać się gorąca para. Para może być niewidoczna ze względu na swoją temperaturę.

- Podczas otwierania szklanej pokrywy należy zachować odpowiednią odległość.
- Otwierać szklaną pokrywę ostrożnie.
- Dzieciom uniemożliwić dostęp do urządzenia.

OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

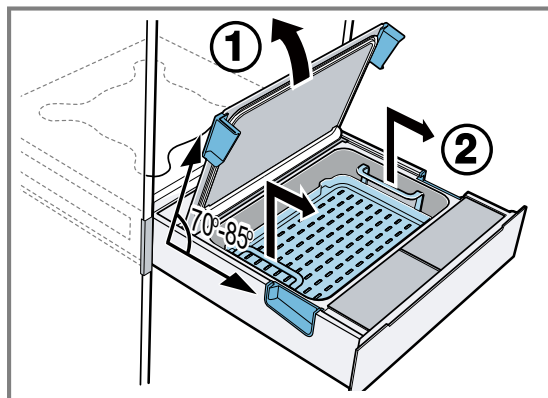
Wyposażenie lub naczynie silnie nagrzewa się podczas pracy.

- Gorące wyposażenie lub naczynie zawsze wyjmować z urządzenia przy użyciu rękawic kuchennych.

Wymaganie: Urządzenie jest całkowicie otwarte.

→ "Otwieranie szuflady", Strona 39

1. Ostrożnie nacisnąć uchwyty po obu stronach szklanej pokrywy, aż pokrywa zostanie całkowicie otwarta. ①
2. Chwycić uchwyty wkładki do gotowania na parze i wyjąć wkładkę. ②



7 Przed pierwszym użyciem

Przygotować urządzenie do użycia.

7.1 Ustawianie twardości wody

Wymaganie: Przed ustawieniem stopnia twardości wody należy uzyskać w lokalnym przedsiębiorstwie wodociągowym informacje o stopniu twardości wody. W przypadku korzystania z wody nie pochodzącej z sieci wodociągowej, np. wody butelkowanej lub filtrowanej, należy odpowiednio ustawić stopień twardości wody.

- ▶ Aby ustawić twardość wody, należy długo nacisnąć ①.
→ "Ustawienia podstawowe", Strona 42

Uwaga: Jeśli twardość wody wodociągowej mieści się w przedziale 3 lub 4, zalecamy stosowanie wody zmiękczonej.

Na wyświetlaczu pojawia się ①, aby ustawić stopień twardości wody.

7.2 Ustawianie wysokości nad poziomem morza

- ▶ Aby ustawić wysokość nad poziomem morza zgodnie z lokalizacją, należy nacisnąć i przytrzymać ①.
→ "Ustawienia podstawowe", Strona 42

Uwaga: Zakres wysokości ustawiony fabrycznie: 0–300 m.

7.3 Czyszczenie i nagrzewanie urządzenia przed pierwszym użyciem

Wymaganie: W urządzeniu nie znajdują się żadne przedmioty.

1. Nacisnąć przestonę przednią urządzenia.
- ✓ Urządzenie wyskakuje automatycznie. Pociągnąć za bok lub spód przestony przedniej, aby otworzyć urządzenie do pozycji środkowej lub całkowicie.
2. Urządzenie należy wyczyścić wilgotną ściereczką i neutralnym środkiem czyszczącym, takim jak płyn do mycia naczyń i wodą.
3. Napełnić pojemnik na wodę.
→ "Napełnianie pojemnika na wodę", Strona 39
- Wskazówka: Przed pierwszym użyciem należy koniecznie oczyścić zbiornik na wodę.
4. Nacisnąć ①.
5. Wprowadzić następujące ustawienia:

Rodzaj grzania	Gotowanie na parze ②
Temperatura	100 °C
Czas trwania	1 godzina

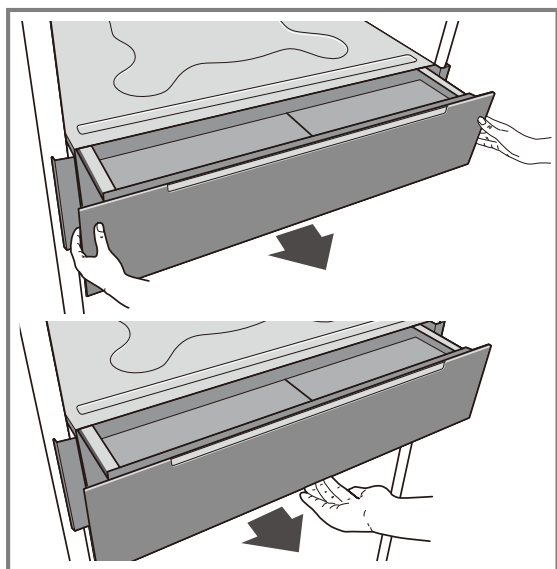
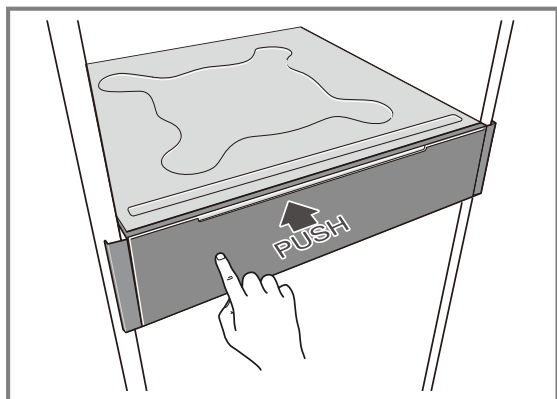
→ "Podstawowy sposób obsługi", Strona 39

6. W celu włączenia trybu pracy nacisnąć ②.
7. Po zakończeniu programu pozostawić urządzenie do ostygnięcia i dokładnie wysuszyć komorę piekarnika.
8. Po ostygnięciu urządzenia wytrzeć wszystkie powierzchnie komory piekarnika płynem do mycia naczyń i wilgotną ściereczką, a następnie opróżnić zbiornik na wodę.

8 Podstawowy sposób obsługi

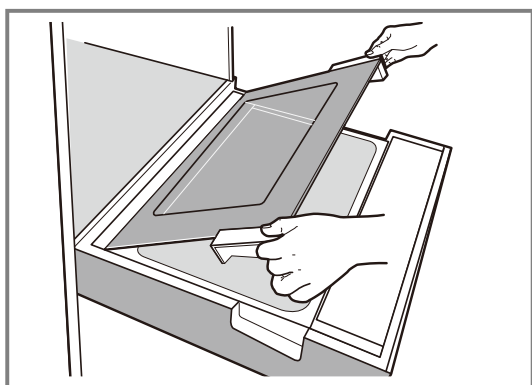
8.1 Otwieranie szuflady

- ▶ Nacisnąć przestonę przednią urządzenia.
- ✓ Urządzenie wyskakuje automatycznie. Pociągnąć za bok lub spód przestony przedniej, aby otworzyć urządzenie do pozycji środkowej lub całkowicie.



8.2 Otwieranie pokrywy szuflady

- ▶ Delikatnie nacisnąć uchwyty po obu stronach szklanej pokrywy, aż pokrywa zostanie całkowicie otwarta.



8.3 Zamykanie pokryw szuflady

1. Delikatnie chwycić uchwyty po obu stronach i powoli dociskać w dół, aż szklana pokrywa zostanie całkowicie zamknięta.
2. Aby upewnić się, że pokrywa jest prawidłowo zatrzaśnięta, należy nacisnąć górną część uchwytów.

Uwaga: Po osiągnięciu ostatecznej pozycji zamknięcia wyczuwalny jest lekki opór.

8.4 Włączanie i wyłączanie zasilania

- ▶ Nacisnąć .

8.5 Włączanie lub wstrzymywanie pracy

1. Nacisnąć , aby uruchomić urządzenie lub wstrzymać jego działanie podczas pracy.
2. Jeśli podczas pracy urządzenie zostanie otwarte powyżej pozycji środkowej, praca zostanie wstrzymana. Zamknąć urządzenie, aby kontynuować gotowanie.

8.6 Napełnianie pojemnika na wodę

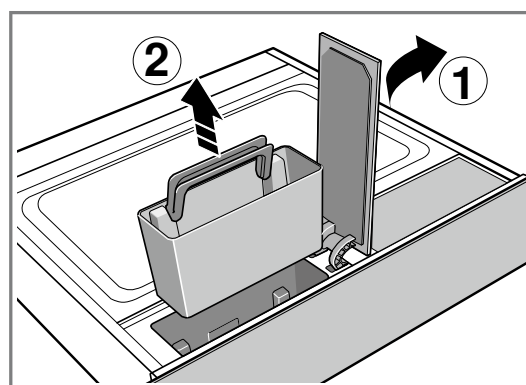
Przed każdym użyciem należy napełnić zbiornik na wodę oraz gdy podczas pracy na wyświetlaczu pojawi się .

UWAGA

Użycie nieodpowiednich płynów może spowodować uszkodzenie urządzenia.

- ▶ Nie stosować wody wodociągowej o dużej zawartości chloru (> 40 mg/l) ani płynów innych niż woda.
- ▶ Zalecamy stosowanie wody oczyszczonej, ale można również używać zimnej wody, świeżej wody z kranu lub wody zmiękczonej.
- ▶ Urządzenie należy regularnie odkamieniać zgodnie z instrukcją przy użyciu środka do odkamieniania.

1. Wysunąć szufladę.
2. Otworzyć pokrywę zbiornika na wodę po lewej stronie przestony przedniej .



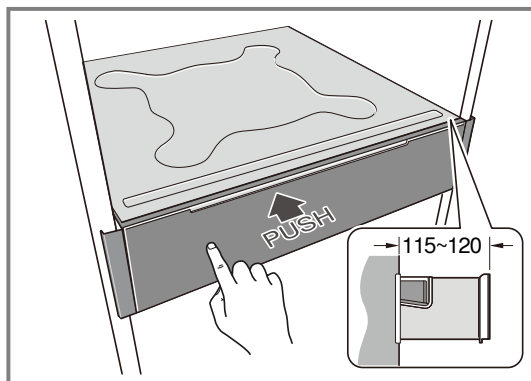
3. Chwycić uchwyt zbiornika na wodę i wyjąć zbiornik z komory zbiornika .
4. Napełnić zbiornik zimną wodą.
5. Napełniony zbiornik na wodę umieścić na miejscu w komorze zbiornika.
6. Zamknąć pokrywę zbiornika na wodę.
- ✓ Zbiornik na wodę jest napełniony i można rozpocząć pracę.

Uwaga: Dopóki urządzenie jest wysuwane tylko do pozycji środkowej, praca jest kontynuowana.

8.7 Dolewanie wody do zbiornika

Jeśli w trakcie pracy zbiornik na wodę zostanie opróżniony, praca urządzenia zostanie przerwana.

1. Nacisnąć lekko przednią przestonę szuflady do gotowania na parze i powoli wyciągnąć.



Lekki opór wskazuje, że szuflada osiągnęła pozycję środkową.

2. Otworzyć pokrywę zbiornika na wodę.
3. Wyjąć zbiornik na wodę i napełnić go świeżą wodą. Podczas napełniania misa parownika może cały czas pracować.
4. Napełniony zbiornik na wodę umieścić w komorze zbiornika.
5. Zamknąć szufladę do gotowania na parze.

Uwaga: Szufladę można wysunąć do połowy. Pokrywa zbiornika na wodę jest wtedy całkowicie widoczna od góry. Wysunięcie wynosi ok. 115–120 mm.

8.8 Ustawianie rodzaju grzania i temperatury

1. Nacisnąć ☼.

2. Nacisnąć ☐, aby wybrać rodzaj grzania.
3. Nacisnąć °C, aby w razie potrzeby zmienić temperaturę.
- ✓ Świeci się wskaźnik temperatury.
4. Aby zmienić temperaturę, należy nacisnąć + lub –.
- ✓ Zmienia się temperatura widoczna na wyświetlaczu.
5. W celu włączenia trybu pracy nacisnąć ⏻.
6. Wsunąć szufladę do oporu.
- ✓ Wskaźnik pracy świeci się, a urządzenie grzeje.

8.9 Zmiana ustawionego czasu trwania

1. Nacisnąć ⌚.
- ✓ Na ekranie widoczny jest czas trwania, np. 20 minut 00 sekund.
2. Aby zmienić czas trwania, należy nacisnąć + lub –.
- ✓ Na wyświetlaczu zmieniają się wskazywane minuty.

8.10 Po każdym zastosowaniu trybu z użyciem pary

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

Podczas otwierania szklanej pokrywy może wydostawać się gorąca para. Para może być niewidoczna ze względu na swoją temperaturę.

- ▶ Podczas otwierania szklanej pokrywy należy zachować odpowiednią odległość.
- ▶ Otwierać szklaną pokrywę ostrożnie.
- ▶ Dzieciom uniemożliwić dostęp do urządzenia.

Uwagi

- Po każdym użyciu w komorze piekarnika pozostaje wilgoć i zanieczyszczenia. Dlatego po każdym użyciu należy osuszyć wodę w komorze oraz w zbiorniku parownika za pomocą suchej ściereczki lub papieru. Po każdym użyciu należy również opróżnić zbiornik na wodę.
- Po zakończeniu procesu zaleca się pozostawienie pokrywy lekko uchylonej, aby ułatwić suszenie i uniknąć zamknięcia jej natychmiast po wyjęciu potraw.

9 Programy

Za pomocą zapisanych w urządzeniu programów można bardzo łatwo przygotowywać potrawy. Program dobiera optymalne ustawienia.

9.1 Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

Podczas gotowania należy pamiętać o następujących zaleceniach:

Po nagraniu rozpoczyna się odliczanie czasu gotowania.

Czas nagrzewania zależy od ilości potraw. Większa waga potrawy wydłuża czas nagrzewania.

Czas gotowania może ulegać zmianie w zależności od ilości oraz jakości składników.

Aby uzyskać równomierny rezultat gotowania, należy używać kawałków o jednakowej wielkości.

Nie przekraczać maksymalnej wagi 3 kg.

Należy przestrzegać wskazówek dotyczących wyposażenia.

9.2 Ustawianie programu

1. Nacisnąć przycisk ☐.
- ✓ Wybrano program automatyczny. Numer programu wyświetla się na wyświetlaczu.
2. Aby zmienić program receptury, nacisnąć – / +.
3. Nacisnąć ⏻
- ✓ Po zamknięciu szuflady urządzenie zaczyna działać. Po zakończeniu podgrzewania na wyświetlaczu pojawi się czas gotowania.

9.3 Ryż, produkty zbożowe i warzywa strączkowe

Odważyć składniki i dodać odpowiednią ilość wody.

- Ryż: 1:1,5
- Produkty zbożowe: 1:1,5

- Warzywa strączkowe: 1:2

9.4 Przegląd potraw

Na urządzeniu można sprawdzić, które poszczególne programy są dostępne. Wybór potraw zależy od wyposażenia urządzenia.

Program	Potrawa	Uwagi
P01	Filet rybny	Użyć filetów rybnych o tej samej wadze i grubości.
P02	świeże warzywa w kawałkach, krążkach, różyczkach	W przypadku grubszych kawałków warzyw może być konieczny dłuższy czas gotowania. Na przykład: marchew, por, papryka, brokuły
P03	całe warzywa	W przypadku warzyw o bardzo dużej grubości może być konieczny dłuższy czas gotowania. Na przykład: marchew, kukurydza, kalarepa.
P04	Białe szparagi	Użyć szparagów o jednakowej grubości.
P05	Gotowane ziemniaki, w ćwiartkach	Użyć ziemniaków średniej wielkości.
P06	Ziemniaki w mundurkach, całe	Użyć ziemniaków średniej wielkości.
P07	Ryż i potrawy z ryżu	Jeśli po ugotowaniu ryż jest nadal zbyt twardy, następnym razem należy wydłużyć czas gotowania.
P08	Kluski i knedle	Kluski drożdżowe rosną podczas gotowania. Należy przestrzegać podanych wymiarów, aby nie przykleiły się do pokrywy. Zalecana średnica wynosi ok. 5–6 cm.
P09	Produkty zbożowe i zboża rzekome	Jeśli po ugotowaniu produkty zbożowe są nadal zbyt twarde, następnym razem należy wydłużyć czas gotowania. Na przykład: kasza bulgur, komosa ryżowa.
P10	Warzywa strączkowe	Jeśli po ugotowaniu warzywa strączkowe są nadal zbyt twarde, następnym razem należy wydłużyć czas gotowania. Na przykład: soczewica, ciecierzycza.

Uwaga: Więcej programów można wybrać za pomocą aplikacji Home Connect.

10 Zabezpieczenie przed dziećmi

Zabezpieczyć urządzenie, aby uniemożliwić przypadkowe włączenie urządzenia przez dzieci lub zmianę ustawień.

Uwaga: Zabezpieczenie przed dziećmi można aktywować wyłącznie za pomocą urządzenia końcowego (np. telefonu komórkowego).

Jeśli zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne, świeci się symbol .

10.1 Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

- Oprogramowanie użytkowe jest potrzebne do aktywacji zabezpieczenia przed dziećmi.

10.2 Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Wymaganie: Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne.

- ▶ Nacisnąć jednocześnie przyciski — / + i przytrzymać je przez 3 sekundy. Gaśnie symbol zabezpieczenia przed dziećmi .

- ✓ Zabezpieczenie przed dziećmi jest nieaktywne.

11 Ustawienia podstawowe

Ustawienia podstawowe urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb.

11.1 Przegląd ustawień podstawowych

W tym miejscu znajduje się przegląd podstawowych ustawień urządzenia.

Wskazanie	Ustawienia podstawowe	Wartości nastawienia
c1	Twardość wody	00 = bardzo miękka 01 = miękka 02 = średnia 03 = twarda 04 = bardzo twarda ¹
c2	Wysokość nad poziomem morza	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	Przywracanie ustawień fabrycznych	00 = Nie ¹ 01 = Tak
c4	Zdalne włączanie	00 = dezaktywowano 01 = ręczne włączanie zdalne ¹ 02 = stałe włączanie zdalne
c5	Czas trwania sygnału	00 = bardzo krótko 01 = krótko 02 = średnia ¹ 03 = długo
c6	Przekroczenie czasu	01 = 3 s ¹ 02 = 6 s 03 = 10 s
c7	Dźwięk przycisków	00 = wył. 01 = wł. ¹
c8	Jasność wyświetlacza	01 = ciemna 02 = średnia ¹ 03 = jasna
c9	Zabezpieczenie przed dziećmi	00 = niedostępne 01 = dostępne ¹
cR	Czas pracy wentylatora po wyłączeniu	01 = krótko 02 = zalecany ¹ 03 = długo 04 = bardzo długo
cb	Wi-Fi	00 = wył. ¹ 01 = wł.

11.2 Zmiana ustawień podstawowych

Wymaganie: Urządzenie musi być wyłączone.

1. Nacisnąć i przytrzymać .

- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się pierwsze ustawienie podstawowe, np. c 0 0 0.

2. Aby przejść do następnego ustawienia podstawowego, nacisnąć krótko .
3. Aby zmienić wartość ustawienia, nacisnąć +.
4. Aby zapisać ustawienia podstawowe i wyjść, przytrzymać naciśnięty .

¹ Ustawienie fabryczne

Wskazówka: Ustawienia podstawowe można w każdej chwili zmienić.

Uwaga: Po awarii zasilania zmiany ustawień podstawowych pozostają zapisane.

12 Home Connect

To urządzenie może się łączyć z siecią. Połączyć urządzenie z urządzeniem mobilnym, aby umożliwić sobie obsługiwanie jego funkcji przy użyciu aplikacji Home Connect, dostosowywanie jego ustawień podstawowych i monitorowanie jego aktualnego stanu.

Usługi Home Connect nie są dostępne we wszystkich krajach. Dostępność funkcji Home Connect jest zależna od dostępności usług Home Connect w kraju użytkownika. Informacje na ten temat można znaleźć na: www.home-connect.com.

Aplikacja Home Connect prowadzi użytkownika przez cały proces rejestracji. Postępować zgodnie z instrukcjami i ze wskazówkami wyświetlanymi przez aplikację Home Connect.

Uwagi

- Należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa zawartych w niniejszej instrukcji obsługi i upewnić się, że będą one też przestrzegane w przypadku zdalnego sterowania urządzeniem za pośrednictwem aplikacji Home Connect.
→ "Bezpieczeństwo", Strona 32
- Obsługa urządzenia przy użyciu znajdujących się na nim elementów ma zawsze pierwszeństwo. W tym czasie obsługa urządzenia za pośrednictwem aplikacji Home Connect nie jest możliwa.
- W trybie czuwania przy podłączeniu do sieci urządzenie zużywa maks. 2 W energii.

12.1 Konfiguracja Home Connect

Wymagania

- Urządzenie jest już podłączone do sieci elektrycznej i włączone.
 - Dostępne jest mobilne urządzenie końcowe z aktualną wersją systemu operacyjnego iOS lub Android, np. smartfon.
 - Mobilne urządzenie końcowe znajduje się w pobliżu urządzenia.
 - Mobilne urządzenie końcowe oraz urządzenie znajdują się w zasięgu sygnału sieci domowej WLAN.
1. Zeskanować następujący kod QR.



Aplikację Home Connect można zainstalować i podłączyć urządzenie korzystając z kodu QR.

2. Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi przez aplikację Home Connect.

12.2 Ustawienia Home Connect

W menu ustawień podstawowych urządzenia można dopasować ustawienia Home Connect oraz ustawienia sieciowe. Ustawienia wyświetlane na wyświetlaczu są zależne od tego, czy funkcja Home Connect została skonfigurowana i czy urządzenie jest połączone z siecią domową.

Ustawienie podstawowe	Możliwe ustawienia	Objaśnienie
Asystent Home Connect	Start	Urządzenie jest włączone. Przytrzymać °C przez 3 sekundy, miga  , rozpocząć parowanie.
Przywracanie ustawień sieciowych	Start	Home Connect jest skonfigurowana. Urządzenie jest włączone. 1. Nacisnąć i przytrzymać °C przez 3 sekundy, urządzenie przechodzi w tryb parowania Home Connect, na wyświetlaczu miga  . 2. Zwolnić przycisk, a następnie nacisnąć i przytrzymać °C ponownie przez 3 sekundy, aby rozpocząć reset sieci.
z4 - włączanie zdalne	 - dezaktywowano  1 - ręczne włączanie zdalne  2 - stałe włączanie zdalne	Jeśli zdalne włączanie jest dezaktywowane, w aplikacji można wyświetlać tylko stan pracy urządzenia. W przypadku przełączenia z dezaktywowania lub stałego włączania zdalnego na ręczne włączanie zdalne, konieczne jest każdorazowe aktywowanie włączania zdalnego. W ciągu 15 minut od aktywacji zdalnego włączania lub zakończenia pracy można wysunąć szufladę (ok. 15 cm). Zdalne uruchamianie nie zostanie przez to dezaktywowane. Po upływie 15 minut wyciągnięcie szuflady (ok. 15 cm) powoduje wyłączenie funkcji zdalnego włączania.

Ustawienie podstawowe	Możliwe ustawienia	Objaśnienie
		W przypadku ustawienia zdalnego włączania na stałe można w każdej chwili uruchomić i obsługiwać urządzenie zdalnie. Jeśli urządzenie jest często obsługiwane zdalnie, warto ustawić zdalne włączanie start na stałe. → "Ustawienia podstawowe", Strona 42
cb - Wi-Fi	☐ I - Wł. ☐ ☐ - Wyl.	Wi-Fi umożliwia wyłączenie połączenia sieciowego urządzenia. Po pomyślnym nawiązaniu połączenia można dezaktywować Wi-Fi, nie tracąc zapisanych ustawień sieciowych. Po ponownej aktywacji Wi-Fi urządzenie połączy się automatycznie. → "Ustawienia podstawowe", Strona 42 Uwaga: W trybie czuwania przy podłączeniu do sieci urządzenie zużywa maksymalnie 2 W.

12.3 Obsługa urządzenia za pomocą aplikacji Home Connect

Urządzenie można skonfigurować i uruchomić zdalnie za pomocą aplikacji Home Connect.

Wymagania

- Urządzenie jest włączone.
 - Urządzenie jest połączone z siecią domową oraz z aplikacją Home Connect.
 - Aby móc obsługiwać urządzenie za pomocą aplikacji, należy najpierw w ustawieniach podstawowych w sekcji Włączanie zdalne ☐☐ wybrać opcję ☐ I Ręczne włączanie zdalne lub ☐☐ Stałe włączanie zdalne.
→ "Ustawienia podstawowe", Strona 42
1. W celu aktywacji funkcji zdalnego uruchamiania nacisnąć ☐ i przytrzymać przez co najmniej 3 sekundy.
 2. Wprowadzić ustawienie w aplikacji i przesłać do urządzenia.

12.4 Aktualizacja oprogramowania

Funkcja aktualizacji oprogramowania aktualizuje oprogramowanie urządzenia, np. dokonuje jego optymalizacji, usuwa błędy oraz luki zabezpieczeń, jak również oferuje dodatkowe funkcje i usługi.

Warunkiem jest zarejestrowanie się jako użytkownik Home Connect, zainstalowanie aplikacji na mobilnym urządzeniu końcowym oraz nawiązanie połączenia z serwerem Home Connect.

Aplikacja Home Connect informuje o dostępności aktualizacji oprogramowania i można przeprowadzić aktualizację za pośrednictwem aplikacji. Po pomyślnym pobraniu aktualizacji użytkownik może rozpocząć instalację za pośrednictwem aplikacji Home Connect, jeżeli jest zalogowany w swojej sieci domowej WLAN (Wi-Fi). Po pomyślnej instalacji aplikacja Home Connect informuje o zakończeniu procesu.

Aktualną wersję oprogramowania można znaleźć w aplikacji Home Connect w sekcji informacji o danym urządzeniu.

Uwagi

- Aktualizacja oprogramowania przebiega w dwóch etapach.
 - Pierwszym etapem jest pobranie aktualizacji.
 - Drugi etap to instalacja na urządzeniu.
- W czasie pobierania aktualizacji można w dalszym ciągu używać urządzenia. W zależności od dokonanych przez użytkownika ustawień aplikacji aktualizacje oprogramowania mogą też być pobierane automatycznie.

nych przez użytkownika ustawień aplikacji aktualizacje oprogramowania mogą też być pobierane automatycznie.

- Instalacja trwa kilka minut. Podczas instalacji nie można korzystać z urządzenia.
- Zalecamy jak najszybsze przeprowadzanie aktualizacji ważnych ze względów bezpieczeństwa.

12.5 Zdalna diagnostyka

Serwis może uzyskać dostęp do urządzenia za pośrednictwem funkcji diagnostyki zdalnej, jeżeli użytkownik zwróci się do serwisu z odpowiednim wnioskiem, urządzenie jest połączone z Home Connect serwerem, a funkcja zdalnej diagnostyki jest dostępna w kraju użytkownika urządzenia.

Wskazówka: Szczegółowe informacje oraz wskazówki na temat dostępności zdalnej diagnostyki w danym kraju można znaleźć w zakładce Serwis/Wsparcie techniczne na lokalnej stronie internetowej: www.home-connect.com.

12.6 Ochrona danych

Należy się zapoznać z informacjami dotyczącymi ochrony danych.

Podczas pierwszego połączenia urządzenia z podłączoną do Internetu siecią domową urządzenie przesyła następujące kategorie danych do serwera Home Connect (pierwsza rejestracja):

- Jednoznaczny identyfikator urządzenia (złożony z kluczy urządzenia i adresu MAC zintegrowanego modułu telekomunikacyjnego Wi-Fi).
- Certyfikat bezpieczeństwa modułu komunikacyjnego Wi-Fi (w celu informatycznego zabezpieczenia połączenia).
- Aktualna wersja oprogramowania oraz wersja sprzętu urządzenia.
- Status ewentualnego przeprowadzonego wcześniej przywrócenia ustawień fabrycznych.

Pierwsza rejestracja konfiguruje funkcje Home Connect i jest wymagana dopiero, gdy użytkownik zamierza po raz pierwszy skorzystać z funkcji Home Connect.

Uwaga: Należy pamiętać, że funkcje Home Connect są dostępne tylko w połączeniu z aplikacją Home Connect. Informacje dotyczące ochrony danych można wyświetlać w aplikacji Home Connect.

13 Czyszczenie i pielęgnacja

13.1 Środek czyszczący

Odpowiednie środki czyszczące są dostępne w serwisie lub w sklepie internetowym.

UWAGA

Nieodpowiednie środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnie urządzenia.

- ▶ Nie należy stosować ostrych ani ciernych środków czyszczących.
- ▶ Nie używać środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu.
- ▶ Nie używać poduszek ciernych ani szorstkich gąbek.
- ▶ Płynów do mycia szyb, skrobaczek do szkła lub środków do pielęgnacji stali nierdzewnej używać wyłącznie, jeżeli są one zalecane w instrukcji czyszczenia w odniesieniu do odpowiedniej części.
- ▶ Zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.

13.2 Gąbka do czyszczenia

Używać chłonnej gąbki wyłącznie do czyszczenia komory piekarnika oraz do usuwania resztek wody z misy parownika.

Przed pierwszym użyciem gąbki należy ją dokładnie wypłukać.

Gąbkę można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez Internet.

13.3 Czyszczenie urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

- ▶ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.

Wymaganie: Urządzenie jest wyłączone.

1. Urządzenie należy wyczyścić wilgotną ściereczką i neutralnym środkiem czyszczącym, takim jak płyn do mycia naczyń i wodą.
2. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

13.8 Odpowiednie środki czyszczące

Używać wyłącznie odpowiednich środków czyszczących, które są przeznaczone do czyszczenia różnych powierzchni urządzenia.

Front urządzenia

Powierzchnia	Środki czyszczące	Wskazówki
Szkło	Płyn do mycia szyb	Po wyczyszczeniu wytrzeć powierzchnię do sucha miękką ściereczką.

Wnętrze urządzenia

Powierzchnia	Środki czyszczące	Wskazówki
Komora piekarnika z misą parownika	Gorąca woda z detergentem Woda z octem	Do czyszczenia gorącą wodą z detergentem lub octem używać dołączonej gąbki lub miękkiej szczotki do zmywania.

13.4 Czyszczenie pulpitu obsługi

1. Urządzenie należy wyczyścić wilgotną ściereczką i neutralnym środkiem czyszczącym, takim jak płyn do mycia naczyń, i wodą.
 - ▶ Nie używać szorstkich gąbek ani skrobaczek do szkła.
2. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

13.5 Czyszczenie płyty szklanej

1. Płytę szklaną czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką.
 - ▶ Nie używać szorstkich gąbek ani skrobaczek do szkła.
2. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

13.6 Czyszczenie pojemnika na wodę

Przed każdym użyciem napełnić zbiornik na wodę czystą wodą. Opróżnić zbiornik na wodę i wyczyścić go po każdym użyciu.

1. Otworzyć urządzenie.
2. Otworzyć pokrywę zbiornika.
3. Wyjąć zbiornik na wodę.
4. Opróżnić zbiornik na wodę, wyczyścić za pomocą płynu do mycia naczyń i dokładnie wypłukać czystą wodą.
5. Wszystkie elementy wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
6. Pozostawić zbiornik na wodę do wyschnięcia.
7. Włożyć zbiornik na wodę i wyłączyć urządzenie.

13.7 Czyszczenie listwy na skondensowaną wodę

- ▶ Zebrać wodę czystą ściereczką lub papierowym ręcznikiem lub pozostawić pokrywkę otwartą do wyschnięcia na powietrzu.

Powierzchnia	Środki czyszczące	Wskazówki
Wyposażenie	Gorąca woda z detergentem Woda z octem	Namoczyć wyposażenie w gorącej wodzie z detergentem i wyczyścić szczoteczką lub gąbką do zmywania. Alternatywnie umyć wyposażenie w zmywarce do naczyń. Na spodzie wyposażenia może gromadzić się kamień. W przypadku dużego nagromadzenia kamienia wyposażenie należy wyczyścić roztworem octu.
Zbiornik na wodę	Woda z detergentem	Zbiornika na wodę nie myć w zmywarce.
Komora zbiornika		Po każdym użyciu wytrzeć do sucha.
Czujnik temperatury		Podczas czyszczenia komory piekarnika należy uważać, aby nie naciskać na czujnik temperatury.

Pokrywa urządzenia

Powierzchnia	Środki czyszczące	Wskazówki
Szkoło pokrywy urządzenia	Płyn do mycia szyb	Po wyczyszczeniu wytrzeć powierzchnię do sucha miękką ściereczką.
Uszczelnienie pokrywy	Gorąca woda z detergentem	Myć zmywakiem. Nie zdejmować ani nie szorować. Nie używać do czyszczenia skrobaczek do metalu czy szkła.

13.9 Odkamienianie

Aby urządzenie było sprawne, należy je regularnie odkamieniać.

Częstotliwość odkamieniania urządzenia zależy od twardości używanej wody. Gdy pozostało tylko pięć lub mniej cykli parowania, na wyświetlaczu urządzenia pojawia się wskaźnik konieczności odkamieniania. W ten sposób można odpowiednio wcześniej przygotować się do odkamieniania.

Odkamienianie składa się z kilku etapów. Wszystkie etapy muszą zostać wykonane w całości. Dopiero po tym urządzenie będzie ponownie gotowe do użycia.

Odkamienianie trwa łącznie około 32 minuty:

- Odkamienianie: ok. 30 minut
- Cykl czyszczenia: 2 minuty

Przygotowanie odkamieniania

Zalecany czas działania zależy od danego środka do odkamieniania. Inne środki do odkamieniania mogą uszkodzić urządzenie. Do programu do odkamieniania można używać wyłącznie zalecanego przez nas środka do odkamieniania.

Jeśli roztwór odkamieniający dostanie się do pulpitu obsługi lub na inne wrażliwe powierzchnie, może to spowodować uszkodzenia. Natychmiast usunąć roztwór odkamieniający wodą.

1. Przygotowanie roztworu odkamieniającego

Zawartość butelki	Ilość środka do odkamieniania	Ilość wody
250 ml	125 ml	250 ml
500 ml	60 ml	300 ml

2. Otworzyć urządzenie.

3. Wyjąć zbiornik na wodę i napełnić go roztworem do odkamieniania.
4. Włożyć zbiornik na wodę napełniony roztworem odkamieniającym.
5. Zamknąć drzwi.

Uruchomienie programu odkamieniania

UWAGA

Jeżeli pulpit obsługi lub inne wrażliwe powierzchnie będą miały kontakt z roztworem do odkamieniania, ulegną uszkodzeniu.

- ▶ Roztwór do odkamieniania należy natychmiast zmyć wodą.

Wymaganie:

1. Nacisnąć , aby wybrać opcję odkamieniania.
 - ✓ Zapala się wskaźnik konieczności odkamieniania .
 - ✓ Na wyświetlaczu pojawia się czas trwania. Nie można zmienić czasu trwania odkamieniania.
2. Nacisnąć , aby rozpocząć odkamienianie.
 - ✓ Na wyświetlaczu pojawi się wskazówka dotycząca niezbędnych czynności przygotowawczych przed włączeniem funkcji odkamieniania.
 - ✓ Program do odkamieniania włącza się. Czas trwania odliczany jest na wyświetlaczu.
 - ✓ Po zakończeniu odkamieniania rozlega się sygnał.

Przeprowadzanie procesu płukania

1. Otworzyć urządzenie i wyjąć zbiornik na wodę.
2. Zbiornik na wodę dokładnie wypłukać i napełnić wodą.
3. Włożyć zbiornik na wodę i zamknąć drzwiczki urządzenia.
 - ✓ Włącza się płukanie. Czas trwania odliczany jest na wyświetlaczu.
 - ✓ Po zakończeniu procesu płukania rozlega się sygnał.

4. Opróżnić i osuszyć zbiornik na wodę.
→ "Czyszczenie pojemnika na wodę", Strona 45

Uwaga: Przed i po zakończeniu procesu płukania należy wytrzeć komorę piekarnika.

Przerwanie odkamieniania

Jeśli odkamienianie zostanie przerwane, nie można ustawić żadnego trybu pracy. Po ponownym włączeniu urządzenia należy przeprowadzić proces płukania, aby usunąć pozostałości roztworu odkamieniającego i przywrócić urządzenie do stanu gotowości do pracy.

UWAGA

Jeżeli pulpit obsługi lub inne wrażliwe powierzchnie będą miały kontakt z roztworem do odkamieniania, ulegną uszkodzeniu.

- ▶ Roztwór do odkamieniania należy natychmiast zmyć wodą.
- ▶ Nacisnąć przycisk , aby rozpocząć płukanie.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawi się wskazówka dotycząca niezbędnych czynności przygotowawczych przed płukaniem.
- ✓ Rozpoczyna się proces płukania. Czas trwania odliczany jest na wyświetlaczu.
- ✓ Po zakończeniu płukania rozlega się sygnał.

14 Usuwanie usterek

Mniejsze usterki urządzenia można usuwać samodzielnie. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy się zapoznać się z informacjami na temat samodzielnego usuwania usterek. Pozwoli to uniknąć niepotrzebnych kosztów.

Wskazówka: Połączenie posiadanych urządzeń na stałe z aplikacją Home Connect umożliwia automatyczne otrzymywanie aktualizacji oprogramowania. W ten sposób usuwane są błędy, wprowadzane są ulepszenia wydajności i nowe funkcje.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.
- ▶ Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać serwis.
→ "Serwis", Strona 49

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

14.1 Zakłócenia działania

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Urządzenie nie działa.	Wtyczka przewodu przyłączeniowego nie jest włożona. ▶ Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.
	Przerwa w dostawie prądu. ▶ Sprawdzić, czy działają inne urządzenia i oświetlenie pomieszczenia.
	Wyłączył się bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. ▶ Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
Nie można obsługiwać podłączonego urządzenia, na wyświetlaczu pojawia się  .	Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne. ▶ Nacisnąć jednocześnie $- / +$ i przytrzymać je przez 3 sekundy, aż na wyświetlaczu zniknie  .
Urządzenie nie uruchamia się lub nie nagrzewa się po uruchomieniu	Szuflada nie została wsunięta na właściwą pozycję ▶ Wysunąć szufladę na właściwą pozycję. Aktywowany został tryb demo. ▶ W ciągu 5 minut od włączenia należy wywołać ustawienia, aby wyjść z trybu demonstracyjnego. → "Przegląd ustawień podstawowych", Strona 42
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „EXXX”.	Zakłócenie działania 1. Nacisnąć przycisk włączanie/wyłączanie, a komunikat E zniknie. ✓ Urządzenie uruchomi się ponownie automatycznie. 2. Jeśli komunikat pojawi się ponownie, należy skontaktować się z serwisem. Należy podać dokładny komunikat o usterek.
Urządzenie wyświetla komunikat o konieczności wyjęcia zbiornika na wodę.	Podczas procesu odkamieniania nastąpiła przerwa w zasilaniu lub urządzenie zostało wyłączone ▶ Po ponownym włączeniu urządzenie automatycznie uruchamia program płukania.

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Na wyświetlaczu miga symbol zabezpieczenia przed poparzeniem  .	Aktualna temperatura w komorze piekarnika wynosi ponad 60°C. ► Nie ma to wpływu na działanie urządzenia.
Pomimo napełnionego zbiornika na wodę w misie parownika nie ma wody.	Zbiornik na wodę nie jest prawidłowo wsunięty. ► Wsunąć zbiornik na wodę tak, aby wyraźnie zaskoczył na swoje miejsce. Poziom wody jest zbyt niski. ► Napełnić zbiornik wodą do maksymalnego poziomu. Przewód doprowadzający wodę do zbiornika wody lub pompa są zatkane. 1. Odkamienić urządzenie. 2. Sprawdzić i dopasować ustawiony zakres twardości wody.
Urządzenie wyświetla komunikat o konieczności napełnienia zbiornika na wodę, mimo że zbiornik nie jest jeszcze pusty lub urządzenie nie wyświetla komunikatu o konieczności napełnienia zbiornika na wodę, mimo że zbiornik jest pusty.	Zbiornik na wodę jest zanieczyszczony, a ruchome czujniki stanu wody są zaciśnięte. 1. Opróżnić i wyczyścić zbiornik na wodę. 2. Jeśli zaciśnięte elementy nie dają się poluzować, należy zamówić w serwisie nowy zbiornik na wodę. Zbiornik na wodę nie jest prawidłowo wsunięty. ► Wsunąć zbiornik na wodę tak, aby wyraźnie zaskoczył na swoje miejsce. Poziom wody jest zbyt niski. ► Napełnić zbiornik wodą do maksymalnego poziomu. System rozpoznawania nie działa. ► Wezwać serwis. Zabezpieczenie przed przegrzaniem generatora pary w komorze piekarnika. ► Otworzyć szklaną pokrywę i poczekać, aż temperatura w komorze piekarnika spadnie. Następnie ponownie uruchomić tryb z zastosowaniem pary.
Podczas pracy na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Uzupełnić wodę” lub miga symbol uzupełniania wody.	Zbiornik na wodę jest pusty ► Napełnić zbiornik na wodę.
Funkcja pary nie wytwarza pary	Zabezpieczenie przed przegrzaniem misy parownika w komorze piekarnika ► Otworzyć szklaną pokrywę i poczekać, aż temperatura w komorze piekarnika spadnie. Następnie ponownie uruchomić tryb z zastosowaniem pary. Brak wody w zbiorniku na wodę ► Napełnić zbiornik na wodę. Woda w zbiorniku nie dotarła do misy parownika ► Sprawdzić przewód doprowadzający wodę i skontaktować się z serwisem. Dopływ wody do komory piekarnika jest zatkany ► Oczyszczyć dopływ wody.
W trybie z zastosowaniem pary dochodzi do znacznego wycieku pary	Uszczelka komory piekarnika jest nierówna lub nie przylega całkowicie. ► Sprawdzić uszczelkę, wyrównać ją i upewnić się, że dokładnie przylega do urządzenia. Resztki jedzenia mogą znajdować się na uszczelce komory piekarnika lub uszczelka nie została całkowicie wyczyszczona. ► Wyczyścić uszczelkę. Podczas gotowania para wydostaje się przez szczelinę wentylacyjną. ► Jest to zjawisko normalne. Żadne specjalne środki nie są konieczne. Nieprawidłowe ustawienie wysokości nad poziomem morza ► Ustawić prawidłową wysokość nad poziomem morza. → <i>"Przegląd ustawień podstawowych", Strona 42</i>
Potrawa nie jest wystarczająco ugotowana	Temperatura jest zbyt niska lub ustawiono zbyt krótki czas ► Sprawdzić ustawienie temperatury i czasu. Użyć odpowiedniej temperatury i czasu. Należy zapoznać się z instrukcją obsługi. Nieprawidłowe ustawienie wysokości nad poziomem morza ► Ustawić prawidłową wysokość nad poziomem morza. → <i>"Przegląd ustawień podstawowych", Strona 42</i> Nieodpowiednie wyposażenie ► Należy używać wyłącznie wyposażenia dostarczonego w zestawie.

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Potrawy są rozgotowane	Temperatura jest zbyt niska lub ustawiono zbyt krótki czas ► Sprawdzić ustawienie temperatury i czasu. Użyć odpowiedniej temperatury i czasu. Należy zapoznać się z instrukcją obsługi. Nieodpowiednie wyposażenie ► Należy używać wyłącznie wyposażenia dostarczonego w zestawie.
Wentylator nie przestał pracować po wyłączeniu ogrzewania	Wentylator włącza się z opóźnieniem, aby odprowadzić ciepło ► Nie jest wymagana żadna obróbka
Przekroczenie czasu nagrzewania, nie jest zakończone	Błąd czujnika temperatury ► Skontaktować się z serwisem.
Po włączeniu trybu pracy miga °C	Aktualna temperatura komory piekarnika jest zbyt wysoka ► Po spadku temperatury do odpowiedniej temperatury początkowej urządzenie uruchamia się automatycznie. Urządzenie nie ostygło całkowicie 1. Poczekać, aż urządzenie ostygnie. 2. Ponownie ustawić tryb pracy.
Funkcja Home Connect nie działa prawidłowo.	Możliwe są różne przyczyny. ► Wejść na www.home-connect.com.
Urządzenia nie można otworzyć lub zamknąć	Sprawdzić, czy urządzenie jest zamontowane zgodnie z instrukcją obsługi ► Aby otworzyć urządzenie, należy nacisnąć przesłonę przednią nie tylko w środkowej części, ale również po lewej lub prawej stronie i otworzyć. ► Otwierać lub zamykać urządzenie nieco wolniej. ► Wyciągnąć urządzenie całkowicie i ponownie wsunąć, aby zamknąć.

14.2 Brak dopływu prądu

Urządzenie jest w stanie wytrzymać przerwę w zasilaniu trwającą kilka sekund. Urządzenie kontynuuje pracę. W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu praca zostaje przerwana. Wyświetlacz jest wygaszony.

Ponowne uruchomienie urządzenia po awarii zasilania

- Urządzenie należy uruchomić ponownie w normalny sposób.

15 Utylizacja

15.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

1. Odłączyć wtyczkę przewodu sieciowego od gniazda sieciowego.
2. Przeciąć przewód sieciowy.
3. Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego. Informację o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie

oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

16 Serwis

Istotne z punktu widzenia funkcjonalności oryginalne części zamienne zgodne z odpowiednim zarządzeniem w sprawie ekoprojektu dostępne są w naszym serwisie

przez okres co najmniej 10 lat od daty wprowadzenia urządzenia na rynek na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

Uwaga: W ramach warunków gwarancji producentkiej usługi serwisu są nieodpłatne.

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji w danym kraju można uzyskać, korzystając z kodu QR na załączonym dokumencie dotyczącym kontaktów serwisowych i warunków gwarancji, od pracowników naszego serwisu, od sprzedawcy lub znaleźć na naszej stronie internetowej.

Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.), numer fabryczny (FD) i numer porządkowy (Z-Nr.) urządzenia.

Dane kontaktowe obsługi klienta można znaleźć za pomocą kodu QR w załączonym dokumencie dotyczącym kontaktów serwisowych i warunków gwarancji lub na naszej stronie internetowej.

Informacje zgodne z Rozporządzeniem (EU) 2023/826 można znaleźć online pod adresem siemens-home.bsh-group.com na stronie produktu i stronie serwisowej urządzenia, w obszarze instrukcji obsługi i dodatkowych dokumentów.

16.1 Numer produktu (E-Nr.), numer fabryczny (FD) i numer porządkowy (Z-Nr.)

Numer produktu (E-Nr.), numer fabryczny (FD) i numer porządkowy (Z-Nr.) znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.

Dane urządzenia i numer telefonu serwisu można zannotować oddzielnie, aby zapewnić sobie do nich szybki dostęp.

16.2 Dane techniczne

Napięcie znamionowe	220 V~ 240 V
Częstotliwość	50/60 Hz
Moc przyłączeniowa	1700 W
Wymiary urządzenia (szerokość x wysokość x głębokość)	594 x 140 x 534 mm
Wymiary komory piekarnika (szerokość x wysokość x głębokość)	454,6 x 86,7 x 278,5 mm

17 Informacje o oprogramowaniu wolnym i otwartym

Ten produkt zawiera komponenty programowe, które są licencjonowane przez właścicieli praw autorskich jako oprogramowanie wolne lub otwarte.

Informacje dotyczące odpowiednich licencji są zapisane w urządzeniu AGD. Dostęp do informacji dotyczących licencji jest też możliwy za pośrednictwem aplikacji Home Connect: „Profil -> Informacje prawne -> Informacje dotyczące licencji”.¹ Informacje dotyczące licencji można też pobrać ze strony dedykowanej odpowiedniej marce produktów. (Proszę znaleźć na stronie dedykowanej produktowi model posiadanego urządzenia i dalsze dokumenty.) Alternatywnie odpowiednie informacje można uzyskać pod adresem ossrequest@bshg.com albo od

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

Kod źródłowy jest udostępniany na żądanie.

Odpowiednie żądanie należy wysłać na adres ossrequest@bshg.com albo na adres BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Temat: „OSSREQUEST”

Koszty opracowania zapytania będą fakturowane klientowi. Oferta ta jest ważna w ciągu trzech lat od daty zakupu urządzenia wzgl. co najmniej przez okres, przez który producent zapewnia dostępność pomocy technicznej i części zamiennych dla tego urządzenia.

18 Deklaracja zgodności

BSH Hausgeräte GmbH oświadcza niniejszym, że urządzenie wyposażone w funkcję Home Connect spełnia istotne wymagania oraz pozostałe właściwe postanowienia dyrektywy 2014/53/EU.

Pełny tekst deklaracji zgodności RED jest dostępny w Internecie pod adresem siemens-home.bsh-group.com na stronie poświęconej urządzeniu w zakładce zawierającej dokumenty dodatkowe.



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

Pasmo 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 150 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	Is	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)			

Sieć bezprzewodowa 5 GHz (Wi-Fi): Wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.

¹ Zależnie od wyposażenia urządzenia

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
Sieć bezprzewodowa 5 GHz (Wi-Fi): Wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.							

19 Tak to działa

Tutaj podane są odpowiednie ustawienia oraz najlepsze akcesoria i naczynia do różnych potraw. Zalecenia zostały przez nas optymalnie dostosowane do danego urządzenia.

19.1 Najlepszy sposób postępowania

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!**

Podczas otwierania szklanej pokrywy może wydostawać się gorąca para. Para może być niewidoczna ze względu na swoją temperaturę.

- ▶ Podczas otwierania szklanej pokrywy należy zachować odpowiednią odległość.
- ▶ Otwierać szklaną pokrywę ostrożnie.
- ▶ Dzieciom uniemożliwić dostęp do urządzenia.

Uwaga

W przypadku używania urządzenia po raz pierwszy, uwzględnić podstawowe zasady oraz informacje:

- → *"Bezpieczeństwo", Strona 32*
- → *"Ochrona środowiska i oszczędność", Strona 34*

1. Wybrać odpowiednią potrawę z przeglądu potraw.

Uwagi

- Urządzenie ma zaprogramowane ustawienia umożliwiające przyrządzenie wielu potraw. W celu skorzystania z funkcji prowadzenia przez urządzenie należy użyć zaprogramowanych przepisów .
→ *"Programy", Strona 40*
 - Jeśli nie uda się znaleźć dokładnie takiej potrawy lub zastosowania, o jakie chodziło, należy sugerować się opisem przygotowania podobnej potrawy.
2. Wyjąć z komory piekarnika nieużywane elementy wyposażenia.
 3. Wybrać odpowiednie sztucce.
Używać naczyń i elementów wyposażenia, które są podane w zalecanych ustawieniach.
 4. Urządzenie nagrzewać wyłącznie, gdy jest to wyraźnie podane w przepisie lub w zalecanych ustawieniach.
 5. Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.
 6. Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą **⏻**.

19.2 Przydatne informacje

W tabelach zamieszczono wybrane potrawy, które nadają się do przygotowywania w tym urządzeniu. Podane są również informacje na temat optymalnych rodzajów grzania, wyposażenia, temperatury i czasu gotowania/pieczenia. O ile nie podano inaczej, dane te dotyczą wstawiania potrawy do zimnego urządzenia.

Tabela ustawień parametrów pary i wskazówki dotyczące stosowania

Gotowanie na parze to wyjątkowo delikatna metoda przyrządzania potraw. Para otacza potrawę i zapobiega w ten sposób utracie wartości odżywczych produktów. Gotowanie odbywa się w normalnych warunkach ciśnienia,

nie pod wysokim ciśnieniem. Dzięki temu potrawy zachowują typowy kształt, kolor i aromat. W tabeli ustawień wymieniono potrawy, które szczególnie nadają się do przygotowania w szufladzie do gotowania na parze. Na tej podstawie można dobrać odpowiednie tryby pracy, elementy wyposażenia, temperatury i czasy gotowania. O ile nie podano inaczej, informacje dotyczą wkładania elementów wyposażenia do zimnego urządzenia.

Wyposażenie

Używać dostarczonego wyposażenia.

Pojemnik do gotowania

W przypadku korzystania z naczyń do gotowania należy ustawić je zgodnie z instrukcją na wyposażeniu – nie bezpośrednio na misie parowej. Naczynie do gotowania musi być żar- i paroodporne. W przypadku użycia naczyń o grubszych ściankach czas gotowania ulega wydłużeniu.

Czas gotowania oraz ilości gotowanej potrawy

Należy zwrócić uwagę na wielkość jednostek podaną w tabeli ustawień. W przypadku przygotowywania mniejszych sztuk czas gotowania ulega skróceniu, natomiast w przypadku większych wydłużeniu.

Czas gotowania zależy również od wagi i stopnia dojrzałości produktów spożywczych. Wartości podane w tabeli mają zatem charakter wyłącznie orientacyjny.

Równomierne rozłożenie produktów

Rozłożyć potrawy jak najbardziej równomiernie; w przypadku potraw o różnej grubości wynik gotowania będzie nierównomierny.

Gotowanie menu

Można ugotować całe menu za jednym razem. Najpierw należy włożyć do urządzenia produkty spożywcze wymagające najdłuższego czasu gotowania, a następnie w odpowiednim momencie dodać pozostałe produkty. W ten sposób można przygotować jednocześnie różne potrawy.

Podczas przygotowywania menu całkowity czas gotowania wydłuża się, ponieważ przy każdym otwarciu szklanej pokrywy ucieka trochę pary i trzeba ponownie podgrzać potrawę.

Skropliny

Podczas gotowania w komorze i na szklanej pokrywie może skraplać się woda. Występowanie wody skondensowanej jest normalnym zjawiskiem i nie ma wpływu na działania urządzenia. Po zakończeniu gotowania skroploną wodę należy wytrzeć.

19.3 Świeże warzywa

Warzywa należy umieścić bezpośrednio we wkładce do gotowania na parze.

Zalecane ustawienia dotyczące warzyw

Potrawa	Wielkość / ilość	Wyposażenie/naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Karczochy	całe	Wkładka do gotowania na parze		100	20-35
Kalafior	w różyczkach	Wkładka do gotowania na parze		100	10-15
Brokuły	w różyczkach	Wkładka do gotowania na parze		100	8-10
Groszek	-	Wkładka do gotowania na parze		100	5-10
Fenkuł	w plastrach	Wkładka do gotowania na parze		100	10-14
Zielona fasolka	całe	Wkładka do gotowania na parze		100	15-25
Marchew	w plastrach	Wkładka do gotowania na parze		100	10-20
Kalarepa	w plastrach	Wkładka do gotowania na parze		100	15-25
Por	w plastrach	Wkładka do gotowania na parze		100	6-9
Kolby kukurydzy	całe	Wkładka do gotowania na parze		100	25-35
Boćwina	szatkowana	Wkładka do gotowania na parze		100	8-10
Zielone szparagi	całe	Wkładka do gotowania na parze		100	7-12
Białe szparagi	całe	Wkładka do gotowania na parze		100	10-15
Szpinak	-	Wkładka do gotowania na parze		100	2-3
Kalafior romanesco	w różyczkach	Wkładka do gotowania na parze		100	8-12
Brukselka	w różyczkach	Wkładka do gotowania na parze		100	10-20
Kapusta pak choi	połówki	Wkładka do gotowania na parze		100	8-10
Buraki	całe	Wkładka do gotowania na parze		100	40-50
Czerwona kapusta	szatkowana	Wkładka do gotowania na parze		100	25-35
Biała kapusta	szatkowana	Wkładka do gotowania na parze		100	25-35
Cukinia	w plastrach	Wkładka do gotowania na parze		100	3-4
Strąki zielonego groszku	-	Wkładka do gotowania na parze		100	8-12

19.4 Dodatki i warzywa strączkowe

Umieścić dodatki we wkładce do gotowania na parze.

Gotowanie dodatków i warzyw strączkowych

1. Dodać wodę, ewentualnie inny płyn, w podanych proporcjach.
Przykład: 1:1,5 = na 100 g ryżu dodać 150 ml wody.
2. Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.

Uwaga: Do gotowania ryżu, produktów zbożowych i warzyw strączkowych potrzebne jest naczynie. Ryż i wodę wymieszać w podanych proporcjach.

Zalecane ustawienia dotyczące dodatków i warzyw strączkowych

Potrawa	Wielkość / ilość	Wyposażenie/naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Ziemniaki w mundurkach	całe	Wkładka do gotowania na parze		100	35-45
Gotowane ziemniaki	Ćwiartki	Wkładka do gotowania na parze		100	20-25
Kluski	-	Wkładka do gotowania na parze		100	15-20
Ryż naturalny	1:1,5	Wkładka do gotowania na parze		100	35-40
Ryż długoziarnisty	1:1,5	Wkładka do gotowania na parze		100	20-30
Ryż basmati	1:1,5	Wkładka do gotowania na parze		100	15-25
Risotto	1:2	Wkładka do gotowania na parze		100	30-40
Soczewica	1:2	Wkładka do gotowania na parze		100	30-40
Kuskus	1:1	Wkładka do gotowania na parze		100	6-10
Ziarno orkisz, śrutowane	1:2,5	Wkładka do gotowania na parze		100	15-20
Proso, całe	1:2,5	Wkładka do gotowania na parze		100	25-35
Bulgur	1:2	Wkładka do gotowania na parze		100	25-35
Komosa ryżowa	1:2	Wkładka do gotowania na parze		100	25-35
Wyroby mączne, świeże, chłodzone	-	Wkładka do gotowania na parze		100	5-15

19.5 Drób i mięso

Zalecenia dotyczące ustawień do przygotowywania drobiu i mięsa.

Zalecane ustawienia dotyczące przyrządzania drobiu i mięsa

Potrawa	Wielkość / ilość	Wyposażenie/naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Filet z piersi kurczaka	po 0,15 kg	Wkładka do gotowania na parze		100	20-30
Pierś kaczki	po 0,35 kg Po ugotowaniu na parze podsmażyć na gorącej patelni.	Wkładka do gotowania na parze		100	12-18
Żeberka peklowane	w plastrach	Wkładka do gotowania na parze		100	15-20
Kiełbaski wiedeńskie	-	Wkładka do gotowania na parze		80-90	12-18
Biała kiełbasa	-	Wkładka do gotowania na parze		80-90	20-25

19.6 Ryby i owoce morza

Zalecenia dotyczące gotowania ryb i owoców morza.

Uwaga: Ze względów higienicznych rybę należy umieścić w odpowiednim naczyniu do gotowania, a następnie włożyć do wkładki do gotowania na parze.

Zalecane ustawienia dotyczące ryb i owoców morza

Potrawa	Wielkość / ilość	Wyposażenie/naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Pstrąg, cały	po 0,2 kg	Wkładka do gotowania na parze		80-90	12-15
Dorada, cała	po 0,3 kg	Wkładka do gotowania na parze		80-90	15-25
Dorada, filet	po 0,15 kg	Wkładka do gotowania na parze		80-90	10-20
Dorsz, filet	po 0,15 kg	Wkładka do gotowania na parze		80-90	10-14
Łosoś, filet	po 0,15 kg	Wkładka do gotowania na parze		100	8-10
Karmazyn, filet	po 0,15 kg	Wkładka do gotowania na parze		80-90	10-20
Małże	1,5 kg	Wkładka do gotowania na parze		100	10-15
Przegrzebki	-	Wkładka do gotowania na parze		100	10-15
Krewetki	-	Wkładka do gotowania na parze		100	10-15

19.7 Zalecane ustawienia dotyczące pozostałych potraw

Potrawa	Wielkość / ilość	Wyposażenie/naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Kluski z kaszy manny	-	Wkładka do gotowania na parze		90-95	7-10
Jaja, na twardo	klasa M, maks. 1,8 kg	Wkładka do gotowania na parze		100	10-12
Jaja, na miękko	klasa M, maks. 1 kg	Wkładka do gotowania na parze		100	6-8

19.8 Desery, owoce prażone

Umieścić dodatki we wkładce do gotowania na parze.

Przygotowywanie owoców prażonych

1. Odważyć owoce.
2. Dodać ok. 1/3 miarki wody.
3. Dodać cukier i przyprawy do smaku.
4. Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.

Przygotowanie jogurtu

1. Na płycie grzewczej podgrzać mleko do temperatury 90°C. Schłodzić mleko do 40°C.
W przypadku używania mleka UHT podgrzać je do temperatury 40°C. Jest to wystarczająca temperatura w przypadku mleka UHT.

2. Wymieszać 150 g jogurtu (schłodzonego) z mlekiem.
3. Mieszanę przełożyć do filiżanek lub małych słoiczek i przykryć folią spożywczą.
4. Umieścić słoiczki lub szklanki we wkładce do gotowania na parze.
5. Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.
6. Gotowy jogurt schłodzić w lodówce.

Przyrządzanie ryżu na mleku

1. Odważyć ryż.
 2. Dolać mleko w proporcji 1 do 2,5.
 3. Wsypać ryż do miski i zalać mlekiem, tak aby poziom nie przekroczył 2,5 cm.
 4. Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.
 5. 5. Po ugotowaniu zamieszać.
- ✓ Pozostałe mleko zostanie wchłonięte.

Zalecane ustawienia dotyczące przygotowywania deserów i prażonych owoców

Potrawa	Wielkość / ilość	Wyposażenie/naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Kluski na parze	-	Wkładka do gotowania na parze		100	20-30
Krem karmelowy	Rozłożyć równomiernie na porcje do foremek	Wkładka do gotowania na parze		85	25-35
Ryż na mleku	Użyć odpowiedniego naczynia	Wkładka do gotowania na parze		100	30-40
Jogurt	Jeśli szklanka jest zbyt wysoka, można ją postawić bezpośrednio na dnie komory gotowania – jednak nie na misę parownika.	Wkładka do gotowania na parze		40	300-360
Kompot owocowy	Użyć odpowiedniego naczynia	Wkładka do gotowania na parze		100	10-15

19.9 Odgrzewanie

Odgrzewanie delikatnie podgrzewa już ugotowane potrawy. Potrawy wyglądają i smakują jakby zostały świeżo przyrządzone.

Uwaga: Przełożyć potrawy na talerz lub do odpowiedniego naczynia do gotowania.

Zalecane ustawienia dla odgrzewania

Potrawa	Wielkość / ilość	Wyposażenie/naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Warzywa, chłodzone	250 g	Wkładka do gotowania na parze		100	10-15
Makaron, ziemniaki, ryż	-	Wkładka do gotowania na parze		100	10-25
Potrawa serwowana na talerzu, chłodzona, 1 porcja	-	Wkładka do gotowania na parze		100	10-20

19.10 Rozmrażanie

Urządzenie rozmraża mrożonki delikatniej i bardziej równomiernie niż kuchenka mikrofalowa.

Rozmrażanie potraw

1. Przed rozmrożeniem wyjąć produkt z opakowania.
2. Rozmrażać tylko taką ilość produktów spożywczych, jaka jest aktualnie potrzebna.
3. Po upływie połowy czasu rozmrażania należy odwrócić produkt.
4. Rozdzielić grudkowate mrożonki, takie jak jagody lub kawałki warzyw.

Uwagi

- Czas rozmrażania należy dobrać odpowiednio do wielkości, wagi i kształtu mrożonek. Aby skrócić czas rozmrażania, należy zamrażać produkty na płasko lub oddzielnie.
- Rozmrożona żywność może psuć się łatwiej niż świeża. Produkty spożywcze należy przetworzyć bezpośrednio po rozmrożeniu i dobrze ugotować.
- Ryb nie trzeba całkowicie rozmrażać. Ryba jest wystarczająco rozmrożona, gdy jej powierzchnia jest na tyle miękka, że może wchłonąć przyprawę. Następnie od razu gotować.

Zalecane ustawienia dla rozmrażania

Potrawa	Wielkość / ilość	Wyposażenie/naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Owoce jagodowe	0,5 kg	Wkładka do gotowania na parze		45-55	15-20

Potrawa	Wielkość / ilość	Wypożyczenie/naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
warzywa	0,5 kg	Wkładka do gotowania na parze		40-50	15-20

19.11 Dezynfekcja

Urządzenie ma funkcję dezynfekcji.

Zalecane ustawienia funkcji dezynfekcji

Potrawa	Wielkość / ilość	Wypożyczenie/naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Butelka dla niemowląt	-	Wkładka do gotowania na parze		100	30
Kubek do jogurtu	-	Wkładka do gotowania na parze		100	30

19.12 Wyrastanie ciasta

W urządzeniu ciasto wyrasta znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej.

Uwaga: Wyłożyć wkładkę do gotowania na parze papierem do pieczenia.

Zalecane ustawienia dotyczące ciasta drożdżowego

Potrawa	Wielkość / ilość	Wypożyczenie/naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Drożdżówki słodkie	8 porcji	Wkładka do gotowania na parze		45	20-40
Bułki	8 porcji	Wkładka do gotowania na parze		35	30-40

19.13 Produkty mrożone

Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu. Podane czasy gotowania dotyczą potraw wsuniętych do zimnej komory piekarnika.

Rozmrażanie i podgrzewanie zamrożonych potraw

Uwaga: Użyć odpowiedniego naczynia lub pojemnika i umieścić we wkładce do gotowania na parze.

Potrawa	Wielkość / ilość	Wypożyczenie/naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Pstrąg, cały	po 0,2 kg	Wkładka do gotowania na parze		80-100	20-30
Łosoś, filet	po 0,15 kg	Wkładka do gotowania na parze		80-100	15-25
Krewetki	-	Wkładka do gotowania na parze		80-100	15-25
Brokuły, blanszowane	-	Wkładka do gotowania na parze		100	6-10
Kalafior, blanszowany	-	Wkładka do gotowania na parze		100	5-8
Fasolka, blanszowana	-	Wkładka do gotowania na parze		100	6-10
Groszek, blanszowany	-	Wkładka do gotowania na parze		100	5-12
Marchew, blanszowana	1 kg	Wkładka do gotowania na parze		100	4-6
Warzywa mieszane, blanszowane	1 kg	Wkładka do gotowania na parze		100	6-10

Potrawa	Wielkość / ilość	Wyposażenie/naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Brukselka, blanszowana	1 kg	Wkładka do gotowania na parze		100	5-10

19.14 Potrawy testowe

Informacje zawarte w tym rozdziale są przeznaczone dla instytutów badawczych w celu ułatwienia im testowania urządzenia zgodnie z EN 60350-1.

Zalecane ustawienia dotyczące potraw testowych

Potrawa	Wielkość / ilość	Wyposażenie/naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Brokuły, świeże	300 g	Wkładka do gotowania na parze		100	7-9
Brokuły, świeże, we wkładce do gotowania na parze	-	Wkładka do gotowania na parze		100	7-9
Groch mrożony, we wkładce do gotowania na parze	-	Wkładka do gotowania na parze		100	Kontrola jest zakończona, gdy w najniższym miejscu osiągnięta zostanie temperatura 85°C.

20 Instrukcja montażu

Należy przestrzegać tych informacji podczas montażu urządzenia.



20.1 Ogólne wskazówki dotyczące montażu

Przed rozpoczęciem instalacji urządzenia należy zapoznać się z poniższymi wskazówkami. Po rozpakowaniu należy sprawdzić urządzenie. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.

Przed uruchomieniem usunąć z komory piekarnika oraz z drzwi materiały opakowaniowe i folie klejące.

20.2 Bezpieczny montaż

Podczas montażu urządzenia należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa.

OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!

Dzieci mogą sobie naciągnąć materiały opakowania na głowę lub zawinąć się w nie i udusić się.

- ▶ Materiały z opakowania należy trzymać poza zasięgiem dzieci.

- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zabawę opakowaniem, a szczególnie folią.

OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Uszkodzona izolacja lub uszkodzony przewód sieciowy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia lub źródłami ciepła.
- ▶ Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego z przedmiotami zakończonymi ostrym czubkiem i ostrymi krawędziami.
- ▶ Nigdy nie załamywać, nie zginać ani nie modyfikować przewodu przyłączeniowego. Nieprawidłowo wykonane instalacje stanowią poważne zagrożenie.
- ▶ Nigdy nie zasilać urządzenia poprzez zewnętrzne urządzenie przełączające, np. wyłącznik czasowy lub pilot zdalnego sterowania.
- ▶ Przy ustawianiu urządzenia należy uważać, by nie doszło do zaciśnięcia lub uszkodzenia przewodu sieciowego.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!**

Używanie przedłużonego przewodu zasilającego i niezaaprobowanych adapterów stanowi zagrożenie.

- ▶ Nie używać przedłużaczy ani rozgałęźników wielogniazdowych.
- ▶ Używać tylko zaaprobowanych przez producenta adapterów i przewodów sieciowych.
- ▶ Jeżeli przewód sieciowy jest za krótki i nie jest dostępny dłuższy przewód sieciowy, należy się skontaktować ze specjalistyczną firmą elektryczną, która dokona odpowiedniej adaptacji domowej instalacji elektrycznej.

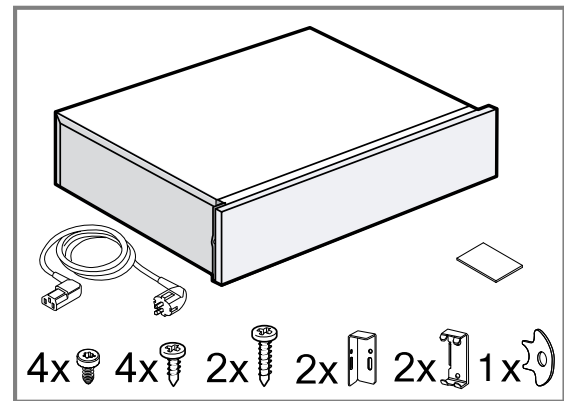
⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!**

Podczas montażu mogą być dostępne elementy o ostrych krawędziach.

- ▶ Nosić rękawice ochronne.

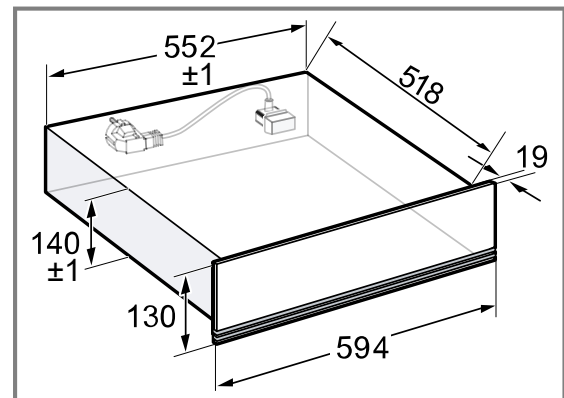
20.3 Zakres dostawy

Po rozpakowaniu należy sprawdzić wszystkie części pod kątem ewentualnych uszkodzeń podczas transportu.



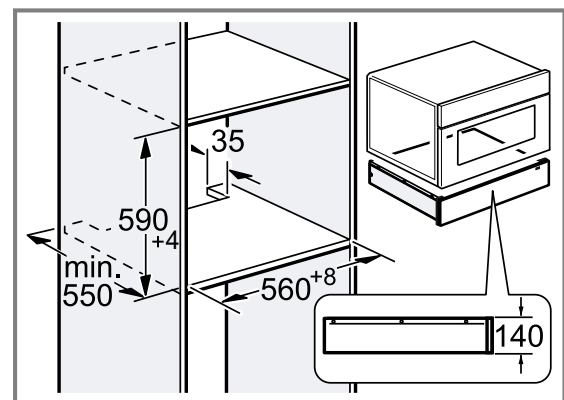
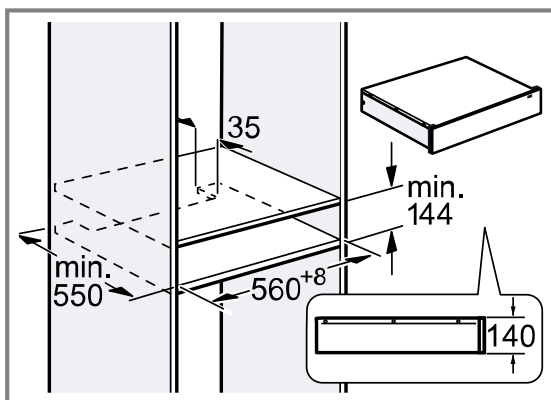
20.4 Wymiary urządzenia

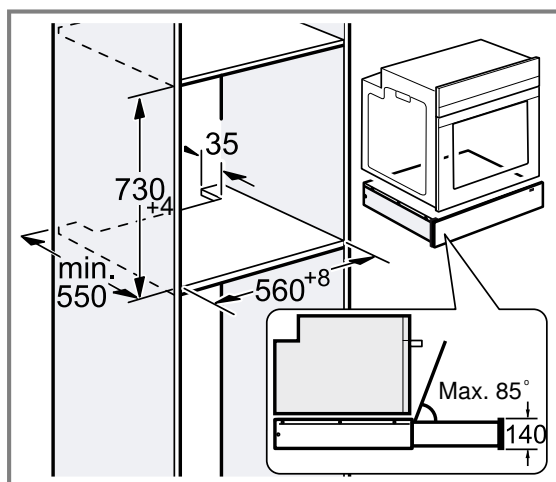
Tutaj podane są wymiary urządzenia.



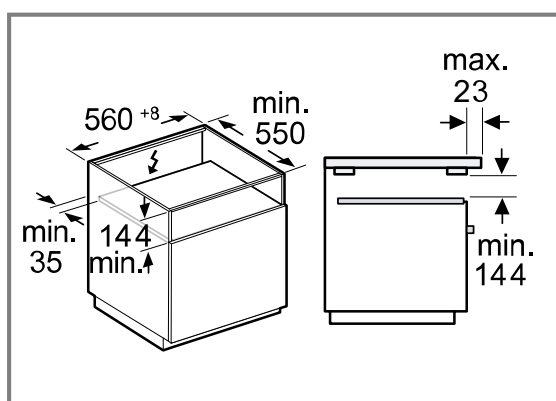
20.5 Zabudowa w szafce

W przypadku montażu w szafce wysokiej należy przestrzegać wymiarów i instrukcji montażu.



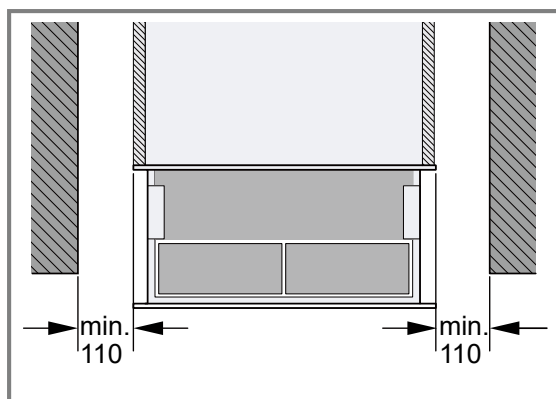


Montaż pod blatem roboczym



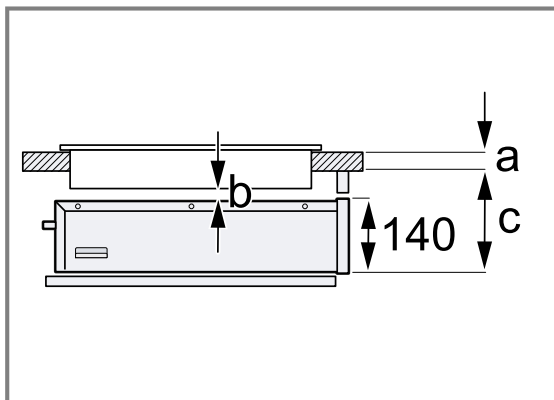
Uwaga: Możliwy jest większy występ do 50 mm, jednak w takim przypadku nie będzie można wyjąć zbiornika na wodę podczas pracy.

W przypadku montażu do ścian obok szafki:



Uwaga: Jeśli głębokość ściany po obu stronach sąsiedniej szafki jest większa niż szafka, należy zachować odstęp co najmniej 110 mm. Zmniejszenie tej odległości może utrudnić montaż urządzenia.

W przypadku montażu urządzenia pod blatem roboczym lub płytą grzewczą należy przestrzegać następujących wymiarów:



Jednostka miary: mm	a montaż nakładany lub zlicowany	B	c montaż nakładany lub zlicowany
Piekarnik	30/30	5	200/201
Pełnowierzchniowa płyta indukcyjna	40/40	5	210/211
Gazowa płyta grzewcza	32/43	5	190/193
Kuchenka elektryczna	30/30	5	190/197

a: Grubość blatu roboczego zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji montażu piekarnika.

b: Wymagana odległość między płytą grzewczą a szufladą do gotowania na parze.

c: Wymagana odległość między dnem szuflady a spodem blatu roboczego.

Uwaga: Przestrzegać instrukcji montażu płyty grzewczej.

20.6 Łączenie szuflady do gotowania na parze z innymi urządzeniami

UWAGA

Podczas wsuwania urządzenia nie wolno uszkodzić pulpitu obsługi.

- ▶ Podczas wsuwania urządzenia nie wolno uszkodzić przesłony przedniej szuflady do gotowania na parze.
- ▶ Przed montażem kolejnego urządzenia należy przykleić taśmę klejącą wzdłuż górnej krawędzi szuflady do gotowania na parze, aby zabezpieczyć przesłonę przednią szuflady.

1. Ta szuflada do gotowania na parze nadaje się do wszystkich pełnowymiarowych modeli Siemens iQ500 studioLine oraz wszystkich urządzeń Siemens iQ700.
2. Należy łączyć tylko odpowiednie urządzenia tej samej marki i serii.
3. Najpierw należy zainstalować szufladę do gotowania na parze.
4. Wsunąć urządzenie do szafki montażowej nad szufladą do gotowania na parze.
5. Przestrzegać instrukcji montażu urządzenia.
6. Usunąć taśmę klejącą z górnej krawędzi szuflady do gotowania na parze.

Uwaga: W przypadku innych instalacji kombinowanych należy zastosować przegrodę.

20.7 Wskazówki dotyczące przyłącza elektrycznego

Aby móc bezpiecznie podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej, należy przestrzegać poniższych wskazówek.

Urządzenie można podłączyć do sieci wyłącznie za pomocą dostarczonego przewodu przyłączeniowego. Podłączyć przewód przyłączeniowy z tyłu urządzenia.

Przewody przyłączeniowe z różnymi typami wtyczek dostępne są w serwisie.

Nie używać rozgałęziaczy ani przedłużaczy. W razie przeciążeń występuje zagrożenie pożarem.

20.8 Wskazówki dotyczące przyłącza elektrycznego

Aby móc bezpiecznie podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej, należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Urządzenie można podłączyć wyłącznie do zainstalowanego zgodnie z przepisami gniazda z uziemieniem. Przełożenia gniazda w inne miejsce lub wymiany przewodu przyłączeniowego może dokonać wyłącznie elektryk, uwzględniając odpowiednie przepisy.
- Urządzenie można podłączyć do sieci wyłącznie za pomocą dostarczonego przewodu przyłączeniowego. Podłączyć przewód przyłączeniowy z tyłu urządzenia.
- Przewody przyłączeniowe z różnymi typami wtyczek dostępne są w serwisie.
- Nie używać rozgałęziaczy ani przedłużaczy. W razie przeciążeń występuje zagrożenie pożarem.
- Jeżeli po zabudowaniu urządzenia nie będzie dostępu do wtyczki, wówczas w stałej instalacji elektrycznej należy uwzględnić rozłącznik izolacyjny faz zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji.

20.9 Meble do zabudowy

Wskazówki dotyczące bezpiecznej instalacji można znaleźć tutaj.

UWAGA

Montaż za panelem dekoracyjnym może spowodować przegrzanie urządzenia.

- Urządzenia nie montować za listwą dekoracyjną.

Szafka do zabudowy nie może mieć tylnej ścianki.

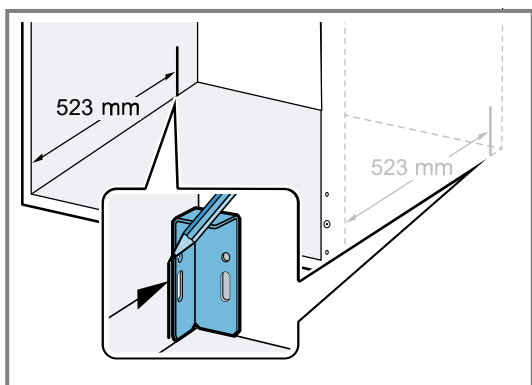
Między ścianą a spodem szafki lub tylną ścianką szafki znajdującej się nad urządzeniem należy zachować wymagany odstęp minimalny.

Przestrzegać instrukcji montażu urządzenia, które będzie zamontowane powyżej.

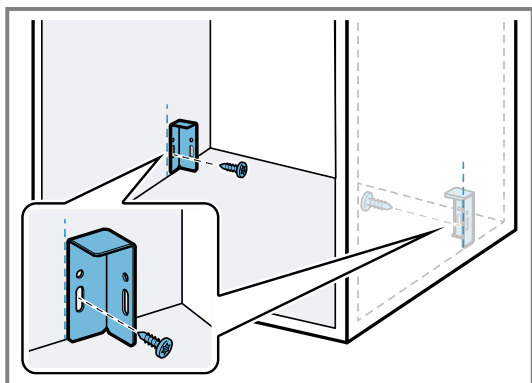
Jeżeli nad urządzeniem lub nad piekarnikiem nie ma możliwości zamontowania płyty przegradzającej, należy zamontować na urządzeniu zabezpieczenie przed przechyleniem. Odpowiednie zabezpieczenie przed przechyleniem można nabyć w serwisie, na naszej stronie internetowej lub w sklepie internetowym.

20.10 Montaż**Montaż zabezpieczeń przed przewróceniem**

1. Odmierzyć 523 mm od przedniej krawędzi szafki i zaznaczyć obie strony szafki do zabudowy.

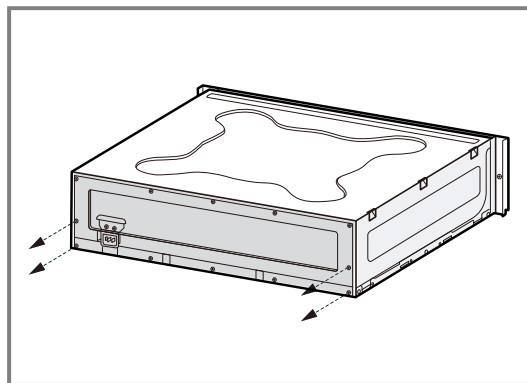


2. Po zaznaczeniu przykręcić oba kątowniki za pomocą 2 śrub M4*15 do otworów podłużnych.

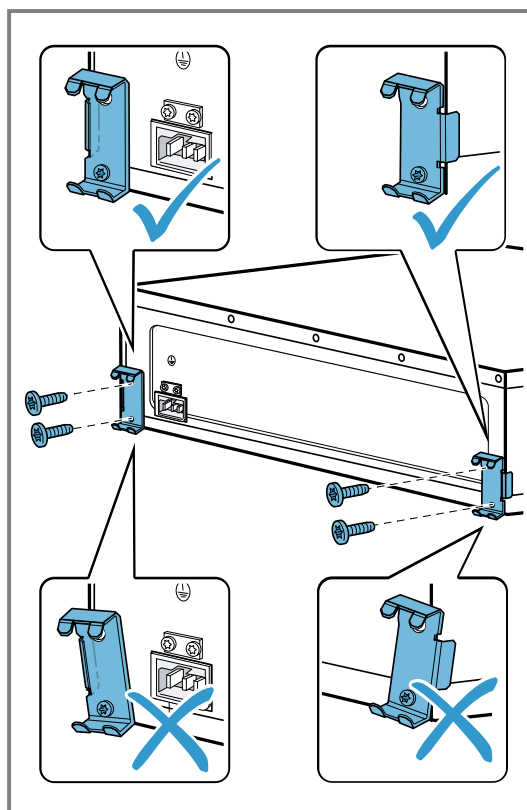


3. Położyć urządzenie na płaskiej powierzchni.

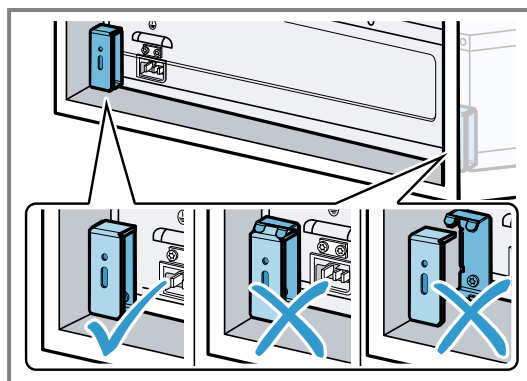
4. Odkręcić 4 dolne śruby z tyłu urządzenia.



5. Przymocować oba metalowe kątowniki za pomocą 2 śrub M4*9 z tyłu urządzenia.
 - Upewnić się, że metalowe uchwyty są dokładnie wyrównane z krawędzią urządzenia.

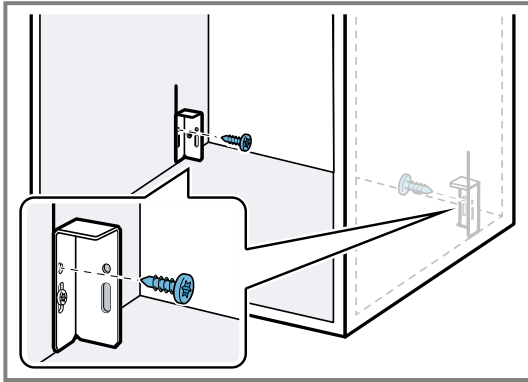


6. Wsunąć urządzenie do szafki do zabudowy i sprawdzić, czy zabezpieczenie przed przewróceniem jest zablokowane.



7. W razie potrzeby skorygować położenie uchwytów za pomocą otworów podłużnych.

8. Na koniec przykręcić uchwyty do szafki wbudowanej.



9. Podłączyć prawidłowo przewód przyłączeniowy do urządzenia.
 10. Wsunąć urządzenie do mebla do zabudowy.
 11. Usunąć pasek samoprzylepny z przedniego panelu urządzenia.
 12. Ostrożnie otworzyć urządzenie i sprawdzić, czy zabezpieczenie przed przechyleniem jest sprawne.

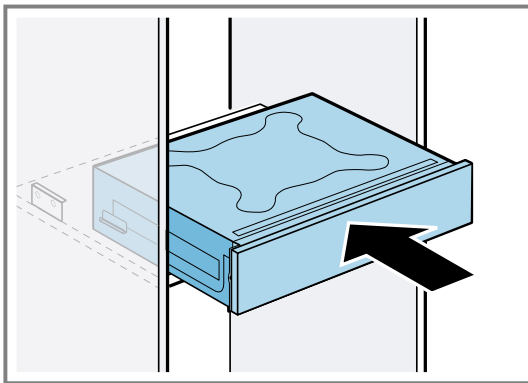
Montaż urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

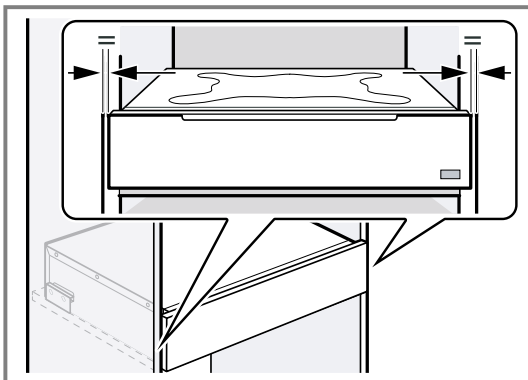
Urządzenie może przechylić się przy otwieraniu.

- ▶ W przypadku montażu bez płyty przegradzającej należy przed otwarciem odpowiednio dociążyć urządzenie.

1. Podłączyć prawidłowo przewód przyłączeniowy do urządzenia.
 2. Wsunąć urządzenie do mebla do zabudowy.
 ▶ Nie zaciskać przewodu przyłączeniowego.

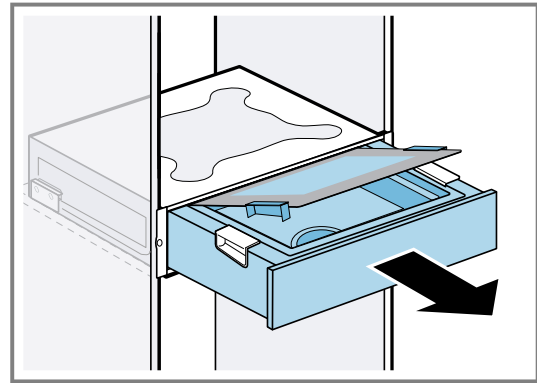


3. Ustawić urządzenie pośrodku.

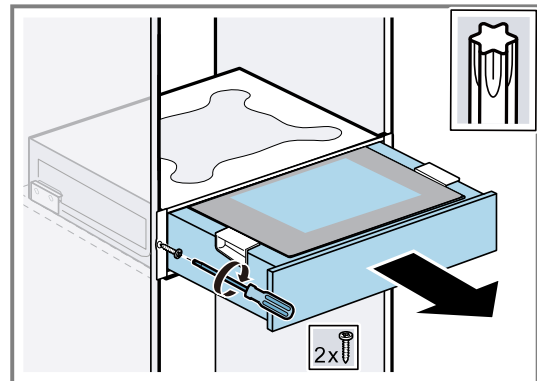


4. Usunąć pasek samoprzylepny z przedniego panelu urządzenia.

5. Aby sprawdzić mechanizm zabezpieczenia przed przechyleniem, należy ostrożnie otworzyć szufladę.



6. Przykręcić urządzenie do mebla.

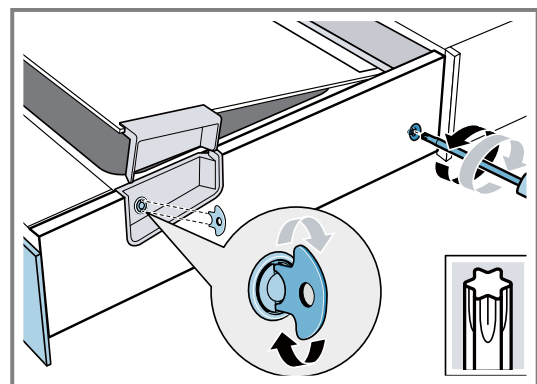


7. Włożyć przewód przyłączeniowy do sieci elektrycznej do gniazda z uziemieniem.
 Po zamontowaniu przewód zasilający nie może stykać się z tylną ani dolną częścią urządzenia.

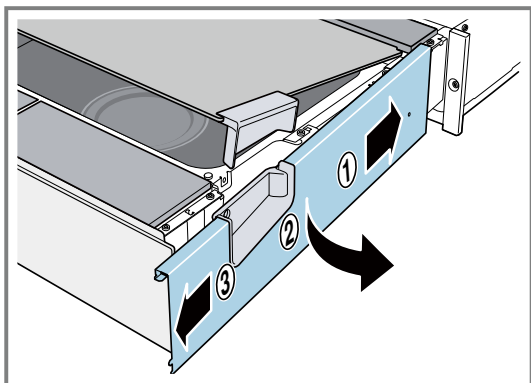
Ustawianie płyty frontowej urządzenia

W razie potrzeby przesunąć płytę frontową urządzenia w górę lub w dół.

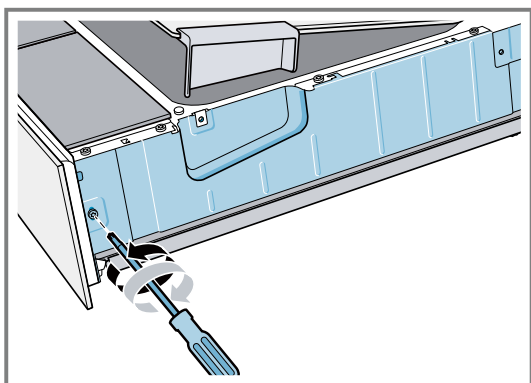
1. Wyciągnąć szufladę, otworzyć szklaną pokrywę.
 2. Za pomocą dołączonego narzędzia do demontażu odkręcić śrubę blokującą, schować narzędzie w odpowiednim miejscu i odkręcić śrubę płyty dekoracyjnej.



3. Zdjąć płytę okładzinową.



4. Odkręcić śrubę z boku przesłony przedniej, nie wykręcając jej całkowicie. Wyrównać przesłonę przednią do góry lub do dołu.



Maksymalny zakres kalibracji wynosi od -2 do +1 mm.

5. Dokręcić śruby i ponownie założyć płytę osłonową.



Índice

MANUAL DO UTILIZADOR

1	Segurança	64	11	Regulações base	73
2	Evitar os danos materiais	65	12	Home Connect	74
3	Proteção do meio ambiente e poupança	66	13	Limpeza e manutenção	76
4	Familiarização	66	14	Eliminar falhas	78
5	Modos de funcionamento	68	15	Eliminação	81
6	Acessórios	69	16	Assistência Técnica	81
7	Antes da primeira utilização	70	17	Informações sobre software livre e open source	81
8	Operação base	70	18	Declaração de conformidade	82
9	Programas	72	19	Como obter bons resultados	82
10	Fecho de segurança para crianças	73	20	INSTRUÇÕES DE MONTAGEM	89
			20.2	Montagem segura	89

1 Segurança

Respeite as seguintes indicações de segurança.

1.1 Indicações gerais

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

1.2 Utilização correta

Utilize o aparelho apenas:

- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos.

1.3 Limitação do grupo de utilizadores

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

As crianças não podem brincar com o aparelho.

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

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

1.4 Utilização segura

AVISO – Risco de queimaduras!

O acessório ou recipiente fica muito quente durante o funcionamento.

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

Durante o funcionamento, o aparelho fica quente.

- Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.

AVISO – Risco de escaldadura!

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

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

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

- Utilizar sempre a pega para abrir.

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

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

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

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

⚠ **AVISO – Risco de incêndio!**

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

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

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

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

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

Reparações indevidas podem ser perigosas.

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

É perigoso se o cabo elétrico tiver um isolamento danificado.

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

A infiltração de humidade pode provocar um choque elétrico.

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

⚠ **AVISO – Perigo: magnetismo!**

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

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

⚠ **AVISO – Risco de asfixia!**

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

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

As crianças podem inalar ou engolir peças pequenas e sufocar.

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

⚠ **AVISO – Risco de ferimentos!**

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

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

2 Evitar os danos materiais

Utilizar apenas recipientes resistentes ao calor e ao vapor.

ATENÇÃO

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

- ▶ Remover de imediato a solução anticalcário com água.

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

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

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

- ▶ Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado.
- ▶ Não guarde alimentos no interior do aparelho.

Uma manutenção incorreta pode provocar corrosão dentro do aparelho.

- ▶ Ter em atenção as indicações de manutenção e de limpeza.
- ▶ Depois de o aparelho arrefecer, remova a sujidade do interior do aparelho.

Uma acumulação de calor danifica o aparelho.

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

- ▶ Nunca forre a base do forno com qualquer tipo de película.
- ▶ Mantenha a base do forno e o recipiente de vaporização livres.
- ▶ Coloque a loiça sempre num recipiente perfurado. A falta de atenção durante a utilização pode danificar o aparelho.
- ▶ Abrir e fechar lentamente a tampa de vidro.
- ▶ Não colocar objetos sobre a tampa de vidro.
- ▶ Não utilizar o aparelho como superfície de trabalho ou para pousar objetos.
- ▶ Não deixar cair objectos sobre a tampa de vidro.
- ▶ Retirar a gaveta por completo durante a utilização.
- ▶ Fechar por completo a gaveta após a utilização. Um peso excessivo ou um manuseamento inadequado pode danificar o aparelho.
- ▶ Não se apoiar no aparelho nem se pendurar dele.
- ▶ Não deslocar o aparelho com a tampa do depósito de água aberta.
- ▶ Não forçar para virar a tampa do depósito de água para a direita.
- ▶ Montar e fixar o aparelho no móvel antes da utilização.
- ▶ Fixar o móvel à parede antes da utilização.

3 Proteção do meio ambiente e poupança

3.1 Eliminação da embalagem

Os materiais de embalagem são ecológicos e reutilizáveis.

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

3.2 Poupar energia

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

Pré-aquecer o aparelho apenas se a receita ou as recomendações de regulação → *Página 82* o determinarem.

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

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

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

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

Distribuir uniformemente os recipientes para cozinhar.

- ✓ Para garantir uma boa distribuição do calor.

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

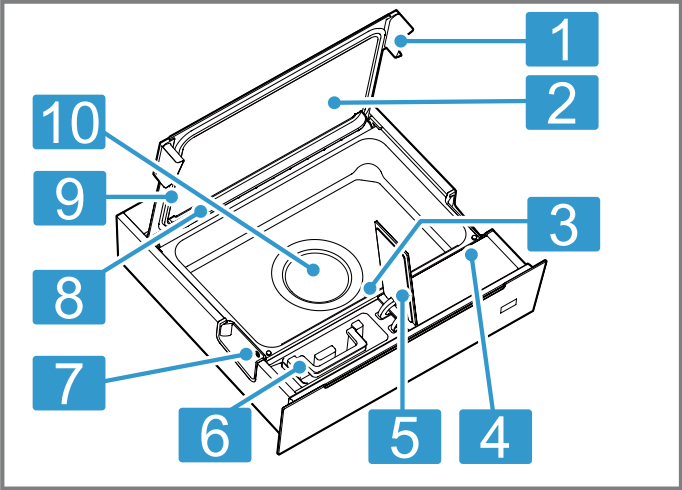
- deteção de acionamento dos comandos touch
- monitorização da abertura de porta
- processamento da hora (sem indicação)

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

4 Familiarização

4.1 Aparelho

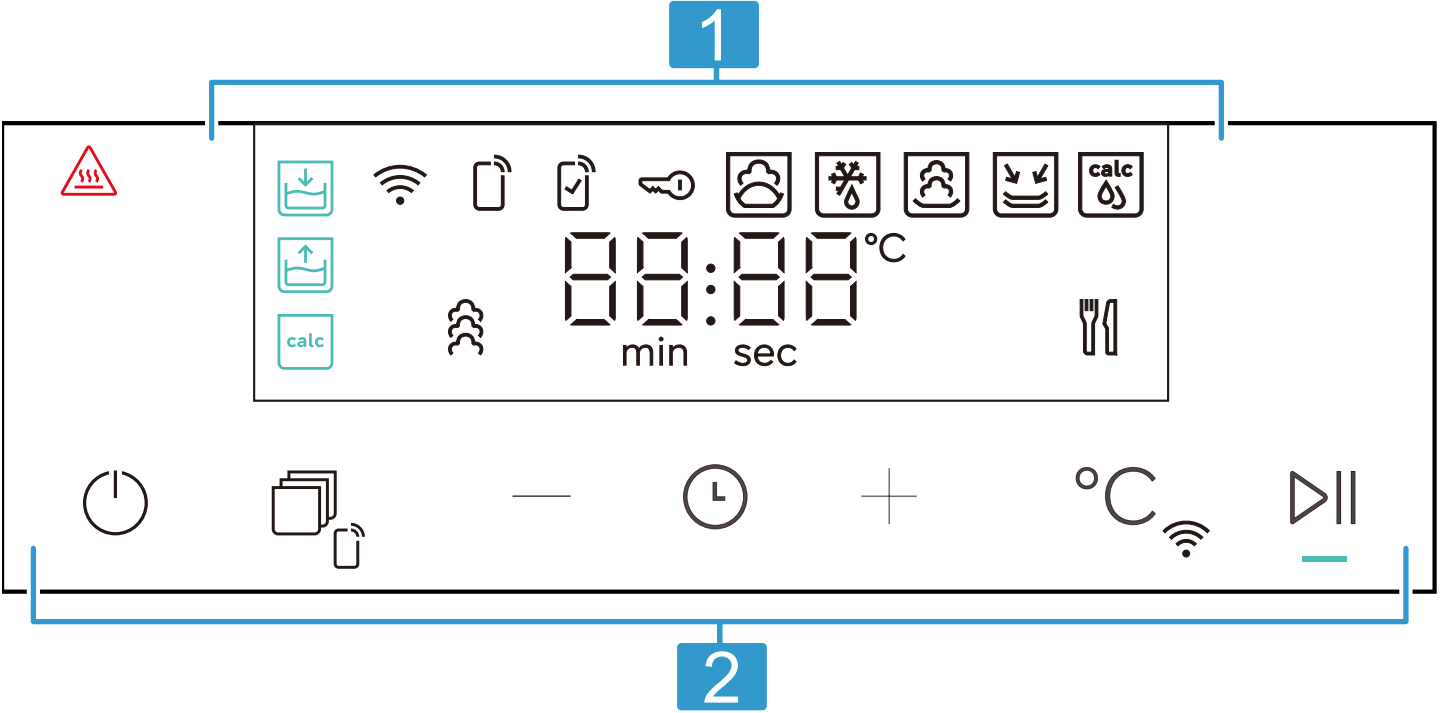
Aqui encontra uma vista geral dos componentes do seu aparelho.



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

4.2 Painéis de comandos

O painel de comandos permite regular todas as funções do seu aparelho e obter informações sobre o estado de operação. Consoante o tipo de aparelho, poderão divergir alguns detalhes da figura, p. ex., a cor e a forma.



1	Visor No visor são apresentados os valores de regulação atuais, as opções possíveis ou textos informativos. → "Visor", Página 67
2	Campos táteis As teclas permitem-lhe regular diretamente diversas funções. → "Teclas", Página 68

Símbolo	Indicações
⚠	Aviso de proteção contra queimaduras (acende-se quando a temperatura no interior do aparelho é $\geq 60\text{ }^{\circ}\text{C}$)
📉	Encher/trocar o depósito de água
📈	Esvaziar o depósito de água
🧼	Lembrete para descalcificar
📶	Símbolo aceso: Wi-Fi está ativado e ligado à rede doméstica. Símbolo pisca: a configuração da rede está a ser executada.
🔑	Ativar o início remoto

4.3 Visor

Encontra aqui uma breve descrição das várias informações afixadas.

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

4.4 Teclas

As teclas permitem-lhe selecionar diretamente diversas funções.

Símbolo	Indicações
	Ligar ou desligar o aparelho. → "Operação base", Página 70
	Pressão breve para selecionar o programa.
	Pressão longa para ativar/desativar o início remoto.
	Reduzir os valores de regulação.
	Regule o tempo de duração.

Símbolo	Indicações
	Para aceder às regulações base, com o aparelho desligado, mantenha premido durante aprox. 3 segundos.
+	Aumentar valor de regulação.
	Pressão breve para selecionar a temperatura. → "Operação base", Página 70
	Pressão longa para iniciar o assistente Home Connect. → "Home Connect", Página 74
	Iniciar ou colocar o funcionamento em pausa.

4.5 Controlo de aquecimento

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

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

4.6 Modo de baixo consumo energético

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

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

5 Modos de funcionamento

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

5.1 Modos de aquecimento a vapor

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

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

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

5.2 Outras funções

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

Símbolo	Nome	Utilização
	Descalcificar	Para que o seu aparelho se mantenha em boas condições de funcionamento, deverá descalcificá-lo com regularidade. → "Descalcificar", Página 78
	Programas	O aparelho propõe uma escolha de 10 pratos. → "Programas", Página 72

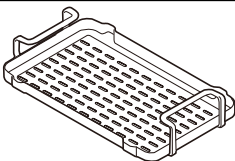
Home Connect

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

mais abrangentes para o seu aparelho. Pode encontrar informações sobre o assunto na aplicação.
→ "Home Connect", Página 74

6 Acessórios

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

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

6.1 Indicações referentes aos acessórios

Acessório para cozinhar a vapor

O acessório para cozinhar a vapor de plástico, garante uma temperatura de superfície uniforme. O vapor sobe através dos orifícios para o acessório de cozinhar a vapor e envolve os alimentos. O centro do acessório para cozinhar a vapor está fechado. A água a ferver mantém-se afastada do alimento a cozinhar em cima. São evitadas queimaduras causadas por pingos de água. As ranhuras longitudinais servem para recolher a água de condensação. Retirar a água de condensação acumulada após a utilização.
→ "Esponja de limpeza", Página 76

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

⚠ AVISO – Risco de escaldadura!

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

- Utilizar sempre a pega para abrir.

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

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

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

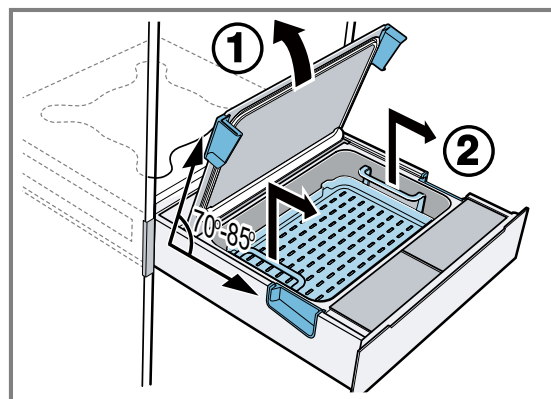
O acessório ou recipiente fica muito quente durante o funcionamento.

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

Requisito: O aparelho está completamente aberto.

→ "Abrir a gaveta", Página 70

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



7 Antes da primeira utilização

Prepare o aparelho para a utilização.

7.1 Ajustar a dureza da água

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

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

→ "Regulações base", Página 73

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

Regular o grau de dureza da água se ☹ aparecer no visor.

7.2 Regular a altitude

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

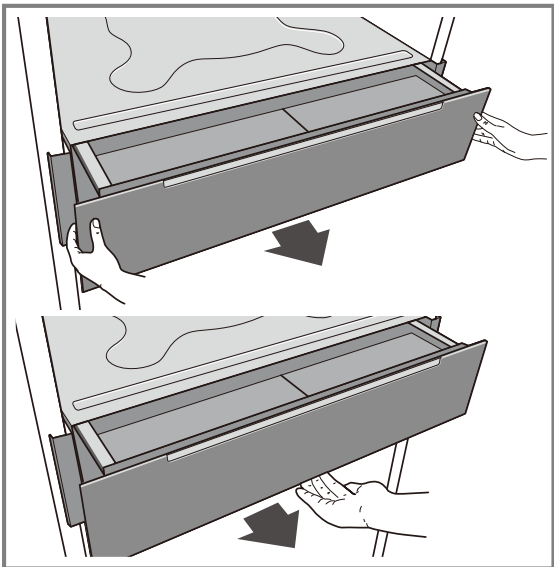
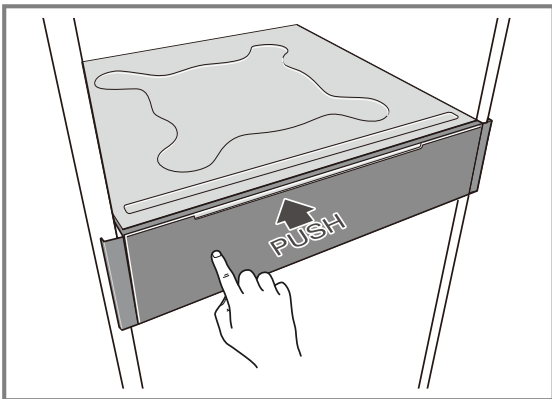
→ "Regulações base", Página 73

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

8 Operação base

8.1 Abrir a gaveta

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



7.3 Limpar e aquecer o aparelho antes da primeira utilização

Requisito: Não há objetos no interior do aparelho.

1. Prima o painel dianteiro do aparelho.
- ✓ O aparelho salta automaticamente para fora. Puxar de lado ou no fundo do painel dianteiro, de modo a abrir o aparelho até à posição central ou por completo.
2. Limpe o aparelho com um pano húmido e um produto de limpeza neutro, como detergente da loiça e água.
3. Encher o depósito de água.
→ "Encher o depósito de água", Página 71
Nota: limpar sempre bem o depósito de água antes da primeira utilização.
4. Prima ☹.
5. Efetue as seguintes regulações:

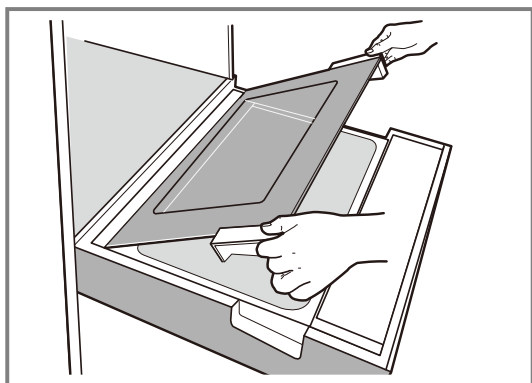
Tipo de aquecimento	Cozinhar a vapor ☹
Temperatura	100 °C
Tempo de duração	1 hora

→ "Operação base", Página 70

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

8.2 Abrir a tampa da gaveta

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



8.3 Fechar a tampa da gaveta

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

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

8.4 Ligar e desligar a alimentação elétrica

- ▶ Prima

8.5 Iniciar ou colocar o funcionamento em pausa

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

8.6 Encher o depósito de água

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

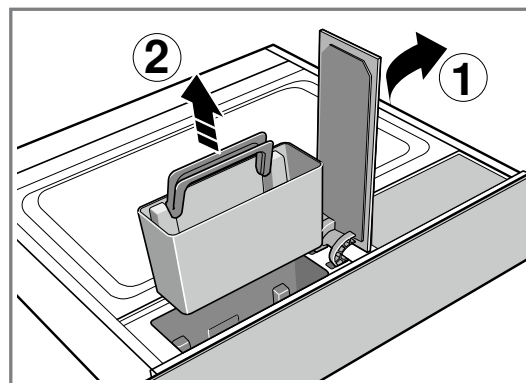
ATENÇÃO

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

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

1. Extrair a gaveta.

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



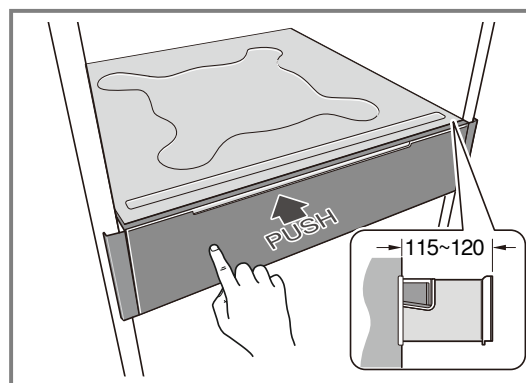
3. Agarrar a pega do depósito de água e retirar o depósito de água do respetivo compartimento .
 4. Encher o depósito de água com água fria.
 5. Voltar a colocar o depósito de água cheio no respetivo compartimento.
 6. Fechar a tampa do depósito de água.
- ✓ O depósito de água está cheio e agora é possível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

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

8.7 Atestar o depósito da água

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

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



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

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

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

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

8.8 Regular o tipo de aquecimento e a temperatura

1. Prima .

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

8.9 Alterar o tempo de duração

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

9 Programas

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

9.1 Indicações de preparação para refeições

Tenha atenção ao seguinte quando cozinha:
 Uma vez terminado o aquecimento, começa a contagem decrescente do tempo de cozedura.
 O tempo de aquecimento depende da quantidade dos alimentos. Um maior peso prolonga o tempo de aquecimento.
 O tempo de cozedura pode variar em função da quantidade e da qualidade dos ingredientes.
 Para obter um resultado de cozedura uniforme, utilizar sempre pedaços do mesmo tamanho.
 Não exceder o peso máximo de 3 kg.
 Respeitar as indicações referentes aos acessórios.
 Utilizar apenas recipientes com a altura adequada para poder fechar completamente a tampa.

9.4 Vista geral das refeições

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

Programa	Alimento	Observação
P01	Filete de peixe	Utilizar filetes de peixe com o mesmo peso e a mesma espessura.
P02	legumes frescos em pedaços, fatias, pedaços	Se os legumes forem mais grossos, pode ser necessário um tempo de cozedura maior. Por exemplo: cenouras, alho francês, pimentos, brócolos
P03	legumes inteiros	Se os legumes forem muito grossos, pode ser necessário um tempo de cozedura maior. Por exemplo: cenouras, milho, rábano.
P04	Espargos brancos	Utilizar espargos com a mesma espessura.

8.10 Após cada funcionamento a vapor

⚠ AVISO – Risco de escaldadura!

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

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

Notas

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

9.2 Regular um programa

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

9.3 Arroz, cereais e leguminosas

Pese os ingredientes e adicione a quantidade correta de água.

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

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

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

10 Fecho de segurança para crianças

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

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

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

10.1 Ativar o fecho de segurança para crianças

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

10.2 Desativar o fecho de segurança para crianças

Requisito: O fecho de segurança para crianças está ativo.

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

11 Regulações base

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

11.1 Vista geral das regulações base

Encontra aqui uma vista geral das regulações base.

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

¹ Definições de fábrica

Visor	Regulações base	Valores de regulação
		0 2 = 600 - 900 m 0 3 = 900 - 1200 m 0 4 = 1200 - 1500 m 0 5 = 1500 - 1800 m 0 6 = 1800 - 2100 m
c3	Reponha as definições de fábrica	0 0 = Não ¹ 0 1 = Sim
c4	Início remoto	0 0 = desativado 0 1 = Início remoto manual ¹ 0 2 = Início remoto permanente
c5	Duração do sinal	0 0 = muito curta 0 1 = curta 0 2 = média ¹ 0 3 = longa
c6	Tempo excedido	0 1 = 3 s ¹ 0 2 = 6 s 0 3 = 10 s
c7	Som das teclas	0 0 = desligado 0 1 = ligado ¹
c8	Luminosidade do visor	0 1 = escuro 0 2 = média ¹ 0 3 = claro
c9	Fecho de segurança para crianças	0 0 = não disponível 0 1 = disponível ¹
cA	Tempo de funcionamento posterior da ventoinha de arrefecimento	0 1 = curto 0 2 = recomendado ¹ 0 3 = longo 0 4 = muito longo
cB	Wi-Fi	0 0 = desligado ¹ 0 1 = ligado

11.2 Alterar as regulações base

Requisito: O aparelho tem de estar desligado.

1. Mantenha ☺ premido.

✓ O visor apresenta a primeira regulação base, p. ex., c 0 0 0.

2. Para mudar para a seguinte regulação base, premir brevemente ☺.

3. Para alterar o valor de regulação, premir +.

4. Para guardar as regulações base e sair, manter premido ☺.

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

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

12 Home Connect

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

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

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

Notas

- Respeite as indicações de segurança do presente manual do utilizador e certifique-se de que elas são respeitadas quando o aparelho é operado através da aplicação Home Connect.
→ "Segurança", Página 64
- A operação no aparelho tem sempre prioridade. Neste período de tempo, não é possível operar o aparelho através da aplicação Home Connect.
- No estado de vigília em rede, o aparelho necessita de, no máx., 2 W.

¹ Definições de fábrica

12.1 Configurar Home Connect

Requisitos

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

1. Faça a leitura do seguinte código QR.



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

2. Seguir as instruções da aplicação Home Connect.

12.2 Regulações Home Connect

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

Regulação base	Possíveis regulações	Explicação
Assistente Home Connect	Iniciar	O aparelho está ligado. Mantenha °C premido durante aprox. 3 segundos, pisca, inicie o emparelhamento.
Repor a rede	Iniciar	Home Connect está configurado. O aparelho está ligado. 1. Mantenha °C premido durante 3 segundos; o aparelho passa para o modo de emparelhamento Home Connect e pisca no visor. 2. Solte a tecla e volte a manter °C premido durante 3 segundos para iniciar a reposição da rede.
⌘ 4 – Início remoto	– Desativado – Início remoto manual – Início remoto permanente	Com o início remoto desativado só pode apresentar o estado operacional do aparelho na aplicação. Se mudar de Desativado ou Início remoto permanente para Início remoto manual, terá de ativar de cada vez o início remoto. Pode extrair a gaveta (aprox. 15 cm) nos 15 minutos a seguir à ativação do início remoto ou o fim de um funcionamento. Isso não faz com que o início remoto seja desativado. Passados os 15 minutos, o início remoto é desativado ao abrir gaveta (aprox. 15 cm). Com início remoto permanente, pode a qualquer momento iniciar e operar o aparelho remotamente. Se operar o aparelho frequentemente de forma remota, faz sentido ajustar o início remoto para permanente. → "Regulações base", Página 73
⌘ b – Wi-Fi	– Ligado – Desligado	Com Wi-Fi pode desligar a ligação à rede do seu aparelho. Uma vez estabelecida a ligação com sucesso, pode desativar o Wi-Fi sem perder as suas definições de rede guardadas. Assim que voltar a ativar o Wi-Fi, o aparelho conecta-se automaticamente. → "Regulações base", Página 73 Nota: No estado de vigília em rede, o aparelho necessita, no máximo, de 2 W.

12.3 Utilização do aparelho através da aplicação Home Connect

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

Requisitos

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

gulações base, a opção Início remoto manual ou Início remoto permanente.

→ "Regulações base", Página 73

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

12.4 Atualização do software

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

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

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

Notas

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

12.5 Diagnóstico remoto

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

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

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

12.6 Proteção de dados

Observe as indicações relativas à proteção de dados.

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

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

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

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

13 Limpeza e manutenção

13.1 Produtos de limpeza

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

ATENÇÃO

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

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

13.2 Esponja de limpeza

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

Lave bem a esponja de limpeza antes de a utilizar.

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

13.3 Limpar o aparelho

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

A penetração de humidade pode provocar choques elétricos.

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

Requisito: O aparelho está desligado.

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

13.4 Limpar o painel de comandos

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

13.5 Limpar placa de vidro

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

13.6 Limpe o depósito de água

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

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

13.7 Limpar o friso de condensação

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

13.8 Produtos de limpeza adequados

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

Frente do aparelho

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

Interior do aparelho

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

Tampa do aparelho

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

13.9 Descalcificar

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

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

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

Ao todo, a descalcificação demora aprox. 32 minutos:

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

Preparar descalcificação

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

1. Preparação da solução descalcificadora

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

2. Abrir o aparelho.

3. Retirar o depósito de água e atestar com a solução descalcificadora.

4. Inserir o depósito de água cheio com solução descalcificadora.

5. Fechar a porta.

Iniciar a descalcificação

ATENÇÃO

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

- ▶ Remover de imediato a solução anticalcário com água.

Requisito:

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

Executar o processo de lavagem

1. Abrir o aparelho e retirar o depósito de água.
2. Lave bem o depósito de água e encha-o com água.
3. Inserir o depósito de água e fechar a porta do aparelho.
 - ✓ Inicie o enxaguamento. O tempo de duração começa a decrescer no visor.
 - ✓ Assim que o processo de lavagem chega ao fim, soa um sinal.
4. Esvazie o depósito de água e seque-o.
 - "Limpe o depósito de água", Página 77

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

Descalcificação interrompida

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

ATENÇÃO

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

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

14 Eliminar falhas

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

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

AVISO – Risco de ferimentos!

Reparações indevidas são perigosas.

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

- ▶ Se o aparelho estiver avariado, contacte a Assistência técnica.

→ "Assistência Técnica", Página 81

AVISO – Risco de choque elétrico!

Reparações indevidas são perigosas.

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

14.1 Falhas de funcionamento

Avaria	Causa e resolução de problemas
O aparelho não funciona.	A ficha do cabo de alimentação não está inserida. ▶ Ligue o aparelho à corrente elétrica. Faltou a alimentação elétrica. ▶ Verifique se a iluminação ambiente ou outros aparelhos no mesmo espaço estão a funcionar. O fusível na caixa de fusíveis foi acionado. ▶ Verifique o fusível na caixa de fusíveis.
Não é possível operar um aparelho ligado: no visor aparece  .	O fecho de segurança para crianças está ativo. ▶ Manter pressionados simultaneamente — / + durante 3 segundos até que  se apague.
Não é possível ligar o aparelho ou não aquece depois de se ligar	A gaveta não foi empurrada para a posição correta ▶ Empurrar a gaveta para a sua posição. O modo de demonstração está ativado. ▶ Aceder às regulações nos 5 minutos depois de ligar o aparelho para sair do modo de demonstração. → "Vista geral das regulações base", Página 73
No visor aparece a mensagem "EXXX".	Falha de funcionamento 1. Prima a tecla "on/off" e a mensagem E desaparece. ✓ O aparelho reiniciar-se-á automaticamente. 2. Se a mensagem for novamente apresentada, contacte o serviço de assistência técnica. Indicar-lhes a mensagem de erro exata.
O aparelho solicita que se retire o depósito de água.	A alimentação elétrica foi interrompida ou o aparelho foi desligado durante o processo de descalcificação ▶ Ao voltar a ligá-lo, o aparelho inicia automaticamente o programa de lavagem.
O símbolo de proteção contra queimaduras  pisca no visor.	A temperatura atual no interior do aparelho é superior a 60 °C. ▶ Isto não afeta o funcionamento do aparelho.
Apesar de o depósito de água estar cheio, a água do recipiente de vaporização esgotou-se.	O depósito de água não está bem inserido. ▶ Insira o depósito de água até que seja perceptível o seu encaixe. Nível da água muito baixo. ▶ Encha o depósito de água até à capacidade máxima. A mangueira de alimentação de água ou a bomba ao depósito de água está entupida. 1. Descalcifique o aparelho. 2. Verifique o intervalo de dureza da água regulado e adapte o intervalo de dureza da água regulado.
O aparelho solicita o enchimento do depósito de água, apesar do depósito de água ainda não estar vazio ou o aparelho não solicita o enchimento, apesar do depósito de água estar vazio.	O depósito de água está sujo e os indicadores móveis do nível da água estão encravados. 1. Agite e limpe o depósito de água. 2. Se as peças encravadas não se soltarem, encomende um novo depósito de água junto do Serviço de Assistência Técnica. O depósito de água não está bem inserido. ▶ Insira o depósito de água até que seja perceptível o seu encaixe. Nível da água muito baixo. ▶ Encha o depósito de água até à capacidade máxima. O sistema de deteção não está a funcionar. ▶ Contacte o Serviço de Assistência Técnica. Proteção contra sobreaquecimento do gerador de vapor no interior do aparelho. ▶ Abra a tampa de vidro e aguarde que o interior do aparelho arrefeça. Depois, volte a iniciar o funcionamento a vapor.

Avaria	Causa e resolução de problemas
Durante o funcionamento aparece “Encher água” ou o símbolo de reenchimento pisca no visor.	Depósito de água está vazio ► Encha o depósito de água.
A função de cozinhar a vapor não tem vapor	Proteção contra sobreaquecimento para o recipiente de vaporização no interior do aparelho ► Abra a tampa de vidro e aguarde que o interior do aparelho arrefeça. Depois, volte a iniciar o funcionamento a vapor. Falta água no depósito de água ► Encha o depósito de água. A água no depósito de água não chegou ao recipiente de vaporização ► Verificar o tubo da água e contactar o serviço de apoio ao consumidor. A admissão de água ao interior do aparelho está entupida ► Limpar a admissão de água.
Durante o funcionamento a vapor produz-se uma fuga de vapor considerável	O vedante do interior do aparelho está irregular ou não encaixa completamente. ► Verificar o vedante, alinhá-lo e assegurar-se de que encaixa perfeitamente no aparelho. Podem encontrar-se restos de comida no vedante que rodeia o interior do aparelho ou o vedante não está completamente limpo. ► Limpe o vedante. Durante o processo de cozedura, o vapor escapa-se pela ranhura de ventilação. ► Isso é normal. Não é necessária nenhuma medida. Altitude mal regulada ► Regule corretamente a altitude. → <i>"Vista geral das regulações base", Página 73</i>
Os alimentos não estão bem cozidos	A temperatura é muito baixa ou o tempo regulado é muito curto ► Verificar a regulação da temperatura e do tempo. Utilizar a temperatura e o tempo corretos. Recomenda-se consultar o manual do utilizador. Altitude mal regulada ► Regule corretamente a altitude. → <i>"Vista geral das regulações base", Página 73</i> Acessório inadequado ► Utilize unicamente os acessórios fornecidos.
Os alimentos estão demasiado cozidos	A temperatura é muito baixa ou o tempo regulado é muito curto ► Verificar a regulação da temperatura e do tempo. Utilizar a temperatura e o tempo corretos. Recomenda-se consultar o manual do utilizador. Acessório inadequado ► Utilize unicamente os acessórios fornecidos.
O ventilador não deixou de funcionar depois da paragem do aquecimento	O ventilador continua a funcionar para evacuar o calor ► Não é necessária nenhuma operação
Tempo de pré-aquecimento excedido, não concluído	Erro do sensor de temperatura ► Contactar o serviço de assistência técnica.
O °C pisca depois de ativar um modo de funcionamento.	A temperatura atual no interior do aparelho é demasiado alta ► O funcionamento iniciar-se-á automaticamente assim que a temperatura tenha baixado para um valor inicial adequado. O aparelho não arrefeceu totalmente 1. Deixe arrefecer o aparelho. 2. Volte a definir um modo de funcionamento.
O Home Connect não funciona corretamente.	Há várias causas possíveis. ► Aceda a www.home-connect.com .
Não é possível abrir ou fechar o aparelho	Verificar se o aparelho está montado como se indica no manual do utilizador ► Para abrir o aparelho, pressionar o painel dianteiro não apenas no centro, mas também nos lados esquerdo e direito. ► Abra ou feche o aparelho um pouco mais devagar. ► Extrair completamente o aparelho e voltar a inseri-lo para o fechar.

14.2 Falha de corrente

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

Reiniciar o aparelho após uma falha de corrente

- Reiniciar normalmente o aparelho.

15 Eliminação

15.1 Eliminar o aparelho usado

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

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



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

16 Assistência Técnica

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16.2 Dados técnicos

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

17 Informações sobre software livre e open source

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

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

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

¹ Conforme o equipamento do aparelho

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

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

18 Declaração de conformidade

A BSH Hausgeräte GmbH declara, por este meio, que o aparelho com funcionalidade Home Connect está em conformidade com os requisitos básicos e as restantes disposições relevantes da diretiva 2014/53/EU.

Pode encontrar uma declaração de conformidade RED detalhada na Internet em siemens-home.bsh-group.com na página de produto do seu aparelho junto da documentação suplementar.



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

Banda de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): máx. 150 mW

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

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

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

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

19 Como obter bons resultados

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

19.1 Melhor modo de procedimento

⚠ AVISO – Risco de escaldadura!

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

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

Nota

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

- → "Segurança", Página 64
- → "Proteção do meio ambiente e poupança", Página 66

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

Notas

- O seu aparelho dispõe de regulações programadas para uma seleção de alimentos. Caso pretenda ser guiado pelo aparelho, utilize as receitas programadas.
→ "Programas", Página 72

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

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

19.2 O que importa saber

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

Tabela de regulação dos parâmetros de vapor e sugestões de utilização

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

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

Acessórios

Utilizar os acessórios fornecidos.

Recipiente de cozedura

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

Tempo de cozedura e quantidades de cozedura

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

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

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

Distribuir uniformemente os alimentos

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

Cozinhar menus

É possível cozinhar um menu completo numa única etapa.

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

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

Água de condensação

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

19.3 Legumes frescos

Colocar os legumes diretamente no acessório para cozinhar a vapor.

Recomendações de regulação para legumes

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

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

19.4 Acompanhamentos e leguminosas

Coloque os acompanhamentos no acessório para cozinhar a vapor.

Cozinhar acompanhamentos e leguminosas

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

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

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

Recomendações de regulação para acompanhamentos e leguminosas

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

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

19.5 Aves e carne

Recomendações de regulação para a preparação de aves e carne.

Recomendações de regulação para aves e carne

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

19.6 Peixe e frutos do mar

Recomendações de regulação para cozinhar peixe e mariscos.

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

Recomendações de regulação para peixe e mariscos

Alimento	Tamanho / quantidade	Acessório / recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em minutos
Truta, inteira	0,2 kg cada	Acessório para cozinhar a vapor		80-90	12-15
Dourada, inteira	0,3 kg cada	Acessório para cozinhar a vapor		80-90	15-25
Dourada, filete	0,15 kg cada	Acessório para cozinhar a vapor		80-90	10-20
Bacalhau, filete	0,15 kg cada	Acessório para cozinhar a vapor		80-90	10-14
Salmão, filete	0,15 kg cada	Acessório para cozinhar a vapor		100	8-10
Cantarilho, filete	0,15 kg cada	Acessório para cozinhar a vapor		80-90	10-20
Moluscos	1,5 kg	Acessório para cozinhar a vapor		100	10-15
Vieiras	-	Acessório para cozinhar a vapor		100	10-15
Camarões	-	Acessório para cozinhar a vapor		100	10-15

19.7 Recomendações de regulação para outros alimentos

Alimento	Tamanho / quantidade	Acessório / recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em minutos
Nhoques de semolina	-	Acessório para cozinhar a vapor		90-95	7-10
Ovos, bem cozidos	Tamanho M, máx. 1,8 kg	Acessório para cozinhar a vapor		100	10-12
Ovos, mal cozidos	Tamanho M, máx. 1 kg	Acessório para cozinhar a vapor		100	6-8

19.8 Sobremesas, compota

Coloque os acompanhamentos no acessório para cozinhar a vapor.

Preparar compota

1. Pesar as frutas.
2. Adicionar cerca de 1/3 da quantidade de água.
3. Adicione açúcar e especiarias a gosto.
4. Regule o aparelho em conformidade com as recomendações de regulação.

Preparar iogurte

1. Aqueça o leite na placa até 90°C. Deixe arrefecer o leite até 40 °C.
Se utilizar leite H, aqueça-o até aos 40 °C. Esta temperatura é suficiente para leite H.
2. Adicionar 150 g de iogurte (refrigerado) ao leite e misturar.

3. Deite a mistura em taças ou pequenos frascos e cubra com película aderente.
4. Colocar as taças ou os frascos no acessório para cozinhar a vapor.
5. Regule o aparelho em conformidade com as recomendações de regulação.
6. Após a preparação, coloque o iogurte no frigorífico para arrefecer.

Preparar arroz doce

1. Pesar o arroz.
 2. Adicionar 2,5 vezes a quantidade de leite ao arroz.
 3. Deitar o arroz e o leite numa taça até uma altura de 2,5 cm.
 4. Regule o aparelho em conformidade com as recomendações de regulação.
 5. Depois de cozinhar, mexer o arroz doce.
- ✓ O arroz doce absorve o leite restante.

Recomendações de regulação para sobremesas e compotas

Alimento	Tamanho / quantidade	Acessório / recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em minutos
Bolinhos de massa	-	Acessório para cozinhar a vapor		100	20-30
Crème caramel	Distribuir uniformemente em formas individuais	Acessório para cozinhar a vapor		85	25-35
Arroz doce	Utilizar recipientes adequados	Acessório para cozinhar a vapor		100	30-40
iogurte	Caso o copo seja demasiado grande, é possível colocá-lo diretamente sobre a base no interior do aparelho, mas não sobre o recipiente de vaporização.	Acessório para cozinhar a vapor		40	300-360
Compota de frutas	Utilizar recipientes adequados	Acessório para cozinhar a vapor		100	10-15

19.9 Regenerar

Ao regenerar, os alimentos já cozinhados são aquecidos de forma delicada. Os alimentos ficam com um sa-

bor e aspeto, como se tivessem sido acabados de preparar.

Nota: Colocar os alimentos em pratos ou em recipientes adequados.

Regulações recomendadas para regeneração

Alimento	Tamanho / quantidade	Acessório / recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em minutos
Legumes, refrigerados	250 g	Acessório para cozinhar a vapor		100	10-15
Massas, batatas, arroz	-	Acessório para cozinhar a vapor		100	10-25
Prato pronto refrigerado, 1 dose	-	Acessório para cozinhar a vapor		100	10-20

19.10 Descongelar

O aparelho descongela os alimentos congelados de forma mais suave e uniforme que um micro-ondas.

Descongelar alimentos congelados

1. Retire os alimentos da sua embalagem antes de os descongelar.
2. Descongelar apenas a quantidade de alimentos que vai ser utilizada imediatamente.
3. Vire os alimentos a meio do tempo de descongelação.
4. Separar os alimentos congelados que tendem a aglomerar-se, como as bagas ou os pedaços de legumes.

Notas

- Ajustar o tempo da descongelação em função do tamanho, do peso e da forma dos alimentos congelados. Para reduzir o tempo de descongelação, congelar os alimentos planos ou separados.
- Os alimentos descongelados estragam-se mais facilmente que os alimentos frescos. Os alimentos devem ser processados imediatamente após serem descongelados e bem cozinhados.
- Não é necessário descongelar por completo o peixe. O peixe está suficientemente descongelado quando a sua superfície está suficientemente mole para absorver as especiarias. Cozinhá-lo de imediato.

Recomendações de regulação para descongelar

Alimento	Tamanho / quantidade	Acessório / recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em minutos
Fruta de baga	0,5 kg	Acessório para cozinhar a vapor		45-55	15-20
Legumes	0,5 kg	Acessório para cozinhar a vapor		40-50	15-20

19.11 Desinfetar

O seu aparelho dispõe de uma função de desinfecção.

Recomendações de regulação para desinfetar

Alimento	Tamanho / quantidade	Acessório / recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em minutos
Biberão	-	Acessório para cozinhar a vapor		100	30
Frasco de iogurte	-	Acessório para cozinhar a vapor		100	30

19.12 Deixar levedar a massa

Deixe levedar massa lêveda mais depressa dentro do aparelho do que à temperatura ambiente.

Nota: Forre o acessório para cozinhar a vapor com papel próprio para forno.

Recomendações de regulação para massa levedada

Alimento	Tamanho / quantidade	Acessório / recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em minutos
Bolinhos de massa levedada, doces	8 porções	Acessório para cozinhar a vapor		45	20-40
Pãezinhos	8 porções	Acessório para cozinhar a vapor		35	30-40

19.13 Produtos ultracongelados

Observe as indicações do fabricante na embalagem.
Os tempos de cozedura indicados são aplicáveis à introdução no aparelho frio.

Descongelar e aquecer alimentos ultracongelados

Nota: Utilizar recipientes ou adequados e colocá-los no acessório para cozinhar a vapor.

Alimento	Tamanho / quantidade	Acessório / recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em minutos
Truta, inteira	0,2 kg cada	Acessório para cozinhar a vapor		80-100	20-30
Salmão, filete	0,15 kg cada	Acessório para cozinhar a vapor		80-100	15-25
Camarões	-	Acessório para cozinhar a vapor		80-100	15-25
Brócolos, escaldados	-	Acessório para cozinhar a vapor		100	6-10
Couve-flor, escaldada	-	Acessório para cozinhar a vapor		100	5-8
Feijão, escaldado	-	Acessório para cozinhar a vapor		100	6-10
Ervilhas, escaldadas	-	Acessório para cozinhar a vapor		100	5-12
Cenouras, escaldadas	1 kg	Acessório para cozinhar a vapor		100	4-6
Mistura de legumes, escaldados	1 kg	Acessório para cozinhar a vapor		100	6-10
Couve-de-bruxelas, escaldada	1 kg	Acessório para cozinhar a vapor		100	5-10

19.14 Refeições de teste

As informações nesta secção orientam-se por institutos de ensaio, para facilitar a verificação do aparelho de acordo com a norma EN 60350-1.

Recomendações de regulação para refeições de teste

Alimento	Tamanho / quantidade	Acessório / recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em minutos
Brócolos, frescos	300 g	Acessório para cozinhar a vapor		100	7-9
Brócolos, frescos, no acessório para cozinhar a vapor	-	Acessório para cozinhar a vapor		100	7-9
Ervilhas, congeladas, no acessório para cozinhar a vapor	-	Acessório para cozinhar a vapor		100	A verificação termina quando se atinge uma temperatura de 85 °C no local mais frio.

20 Instruções de montagem

Respeite estas informações durante a instalação do aparelho.



20.1 Instruções gerais de montagem

Tenha em consideração estas indicações antes de começar com a montagem do aparelho.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detetados danos de transporte, não ligue o aparelho. Remova a embalagem e as películas autocolantes do interior do aparelho e da porta antes da colocação em funcionamento.

20.2 Montagem segura

Respeite estas indicações de segurança quando montar o aparelho.

AVISO – Risco de asfixia!

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

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

AVISO – Risco de choque elétrico!

É perigoso se o cabo elétrico tiver um isolamento danificado.

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

Instalações indevidas são perigosas.

- ▶ Nunca alimentar o aparelho através de um comutador externo, p. ex., temporizador ou telecomando.
- ▶ Assegurar que o cabo elétrico não fica entalado nem é danificado durante a instalação do aparelho.

AVISO – Risco de incêndio!

A utilização de extensões do cabo de alimentação e de adaptadores não homologados é perigosa.

- ▶ Não utilize cabos de extensão ou tomadas múltiplas.
- ▶ Utilize exclusivamente adaptadores e cabos elétricos homologados pelo fabricante.
- ▶ Se o cabo elétrico for demasiado curto e não estiver disponível um cabo elétrico mais comprido, contacte um especialista em eletricidade para adaptar a instalação doméstica.

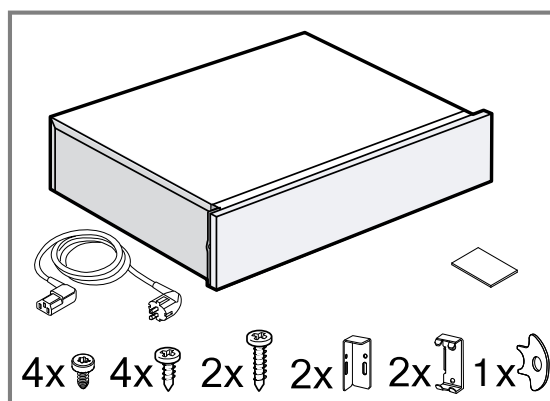
AVISO – Risco de ferimentos!

Durante a montagem podem ficar acessíveis peças com arestas afiadas.

- ▶ Use luvas de proteção.

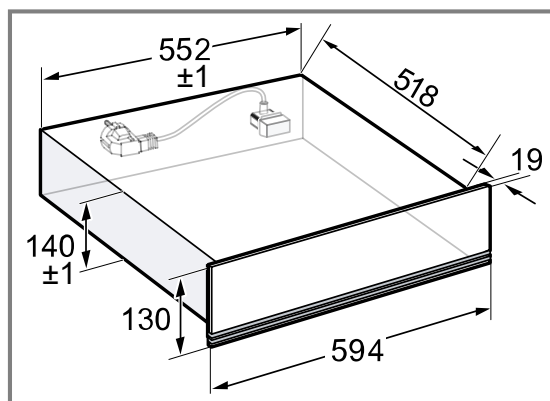
20.3 Âmbito de fornecimento

Depois de desembalar o aparelho, há que verificar todas as peças quanto a danos de transporte e se o material fornecido está completo.



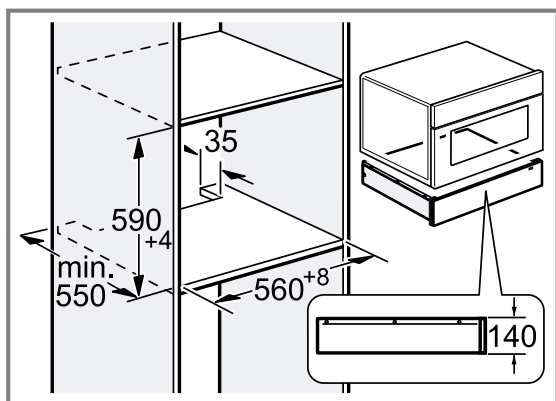
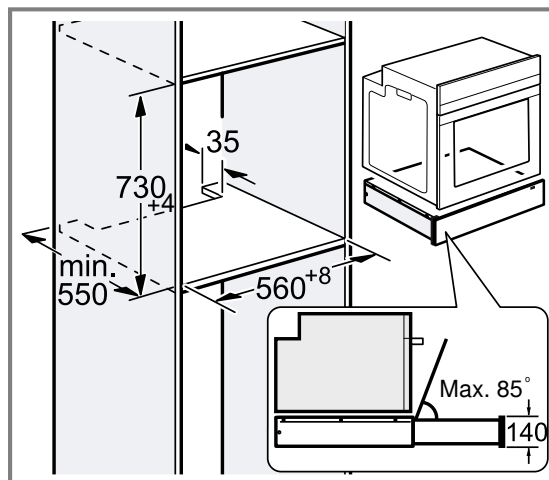
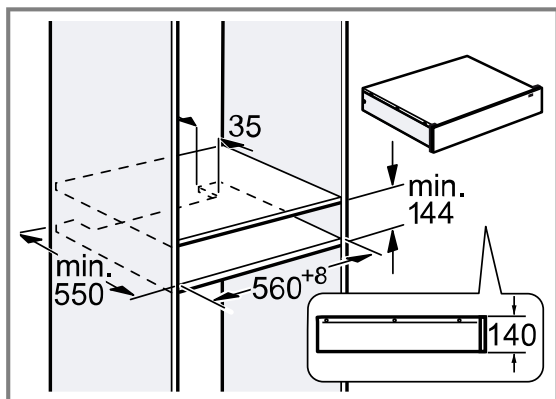
20.4 Dimensões do aparelho

Aqui encontra as medidas do aparelho.

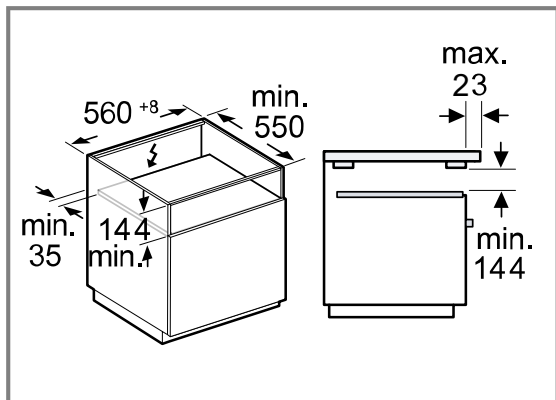


20.5 Montagem no armário

Respeite as medidas e as instruções de montagem ao montar no armário vertical.

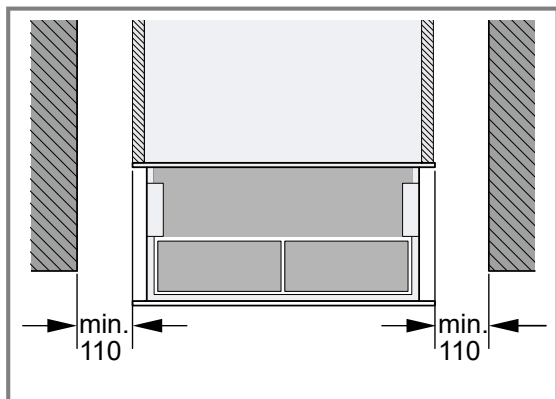


Instalação por baixo da bancada de trabalho



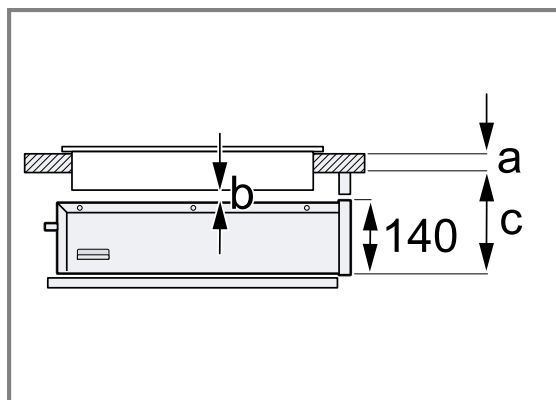
Nota: Uma saliência maior até 50 mm é permissível; no entanto, neste caso, não se poderá retirar o depósito de água durante o funcionamento.

Em caso de instalação em paredes junto a um armário:



Nota: Se a profundidade da parede, em ambos os lados do armário adjacente, for maior que a do armário, deve deixar-se uma distância mínima de 110 mm. Não respeitar esta distância mínima pode afetar a instalação do aparelho.

Respeitar as seguintes medidas se o aparelho for instalado sob uma bancada ou uma placa:



Unidade métrica: mm	a saliente ou plana à superfície	b	c saliente ou plana à superfície
Fogão de indução	30/30	5	200/201
Placa de indução total	40/40	5	210/211
Placa a gás	32/43	5	190/193
Fogão elétrico	30/30	5	190/197

a: Espessura da bancada de acordo com as recomendações nas instruções de montagem do fogão.

b: A distância necessária entre a placa e a gaveta a vapor.

c: A distância necessária entre o fundo da gaveta e a parte superior da bancada.

Nota: Respeite as instruções de montagem da placa de cozinhar.

20.6 Combinar a gaveta de vapor com outros aparelhos

ATENÇÃO

Não se deve danificar o painel de comandos ao inserir o aparelho.

- ▶ Não danificar o painel dianteiro da gaveta de vapor ao inserir o aparelho.
- ▶ Antes de montar outro aparelho, colocar fita adesiva ao longo da aresta superior da gaveta de vapor, para proteger o painel dianteiro da gaveta de vapor.

1. Esta gaveta de vapor é compatível com todos os modelos de tamanho completo Siemens iQ500 studioLine e todos os aparelhos Siemens iQ700.
2. Combine apenas aparelhos da mesma marca e da mesma série.
3. Instalar primeiro a gaveta de vapor.
4. Introduzir o aparelho no armário situado por cima da gaveta de vapor.
5. Respeite as instruções de montagem do aparelho.
6. Remover a fita adesiva da aresta superior da gaveta de vapor.

Nota: Para outras instalações combinadas, é necessário utilizar um fundo separador.

20.7 Indicações relativas à ligação elétrica

Para poder efetuar a ligação elétrica do aparelho em segurança, respeite estas indicações.

O aparelho só pode ser ligado com o cabo de ligação fornecido. Encaixe o cabo de ligação na parte de trás do aparelho.

Cabos de ligação com diferentes tipos de ficha estão disponíveis na Assistência Técnica.

Não utilize fichas ou adaptadores múltiplos nem extensões. Em caso de sobrecarga, existe perigo de incêndio.

20.8 Indicações relativas à ligação elétrica

Para a ligação elétrica do aparelho em segurança, respeite estas indicações.

- O aparelho deve ser ligado apenas a uma tomada de contacto de segurança instalada em conformidade com as normas. A instalação de uma tomada ou substituição do cabo de ligação só pode ser feita por um eletricitista credenciado, respeitando as normas aplicáveis.
- O aparelho só pode ser ligado com o cabo de ligação fornecido. Encaixe o cabo de ligação na parte de trás do aparelho.
- Cabos de ligação com diferentes tipos de ficha estão disponíveis na Assistência Técnica.
- Não utilize fichas ou adaptadores múltiplos nem extensões. Em caso de sobrecarga, existe perigo de incêndio.
- Se a ficha deixar de estar disponível após a montagem, na instalação elétrica fixa é necessário que esteja previsto um dispositivo de corte nas fases de acordo com as regras de instalação.

20.9 Móveis de encastrar

Aqui encontra indicações para uma instalação segura.

ATENÇÃO

Através da montagem atrás de um painel decorativo é possível ocorrer um sobreaquecimento do aparelho.

- Não monte o aparelho atrás de um painel decorativo.

O armário de embutir não deve possuir um painel traseiro por trás do aparelho.

Entre a parede e a base do armário ou a parede posterior do armário localizado por cima tem de ser respeitada uma distância mínima.

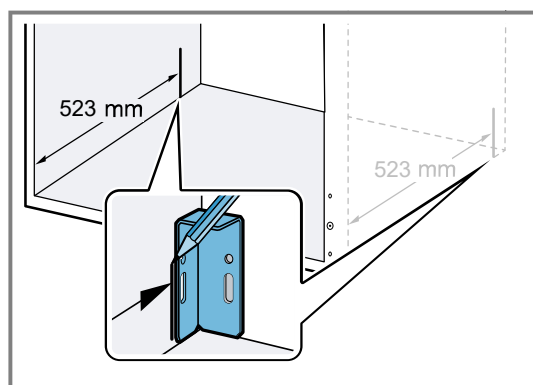
Respeite as instruções de montagem do aparelho que fica por cima deste.

Se não for possível qualquer fundo falso sobre o aparelho ou sobre o forno, montar uma proteção contra viragem no aparelho. Pode adquirir uma proteção contra viragem adequada no serviço de apoio ao consumidor, na nossa página web ou na loja online.

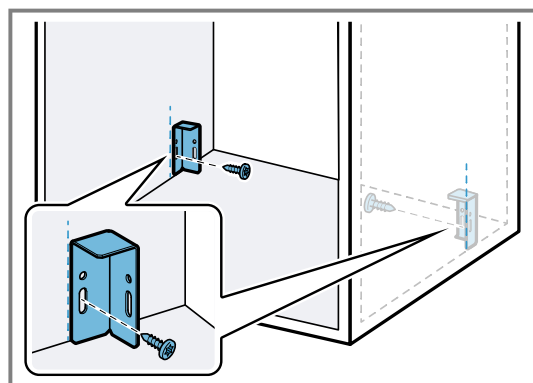
20.10 Montagem

Montagem de proteções contra tombamento

1. Medir 523 mm desde a aresta dianteira do armário e marcar ambos os lados do armário.

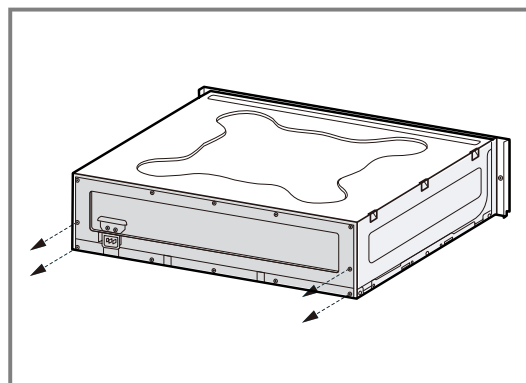


2. Depois de marcar, aparafusar ambos os esquadros com 2 parafusos M4*15 nos orifícios oblongos.

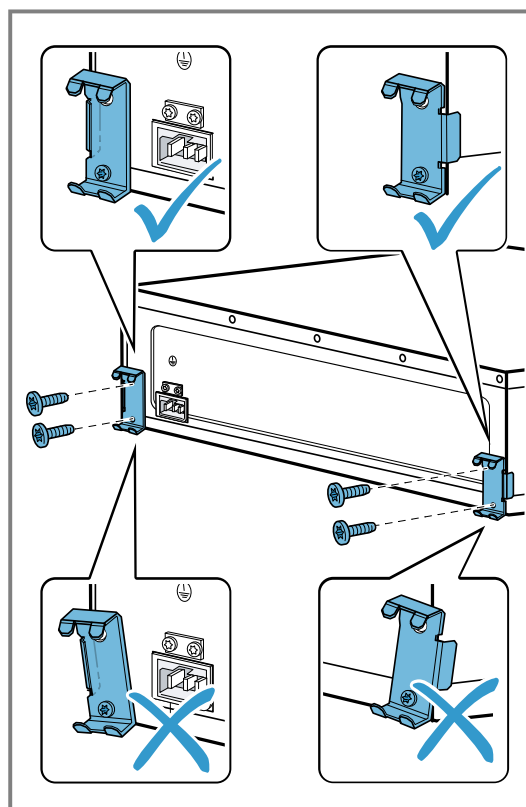


3. Coloque o aparelho sobre uma superfície lisa.

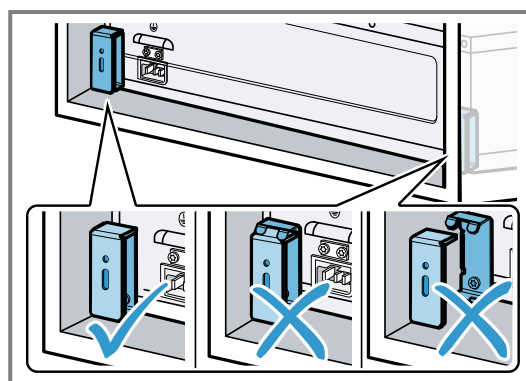
4. Soltar os 4 parafusos inferiores na parte de trás do aparelho.



5. Fixar ambos os esquadros metálicos com 2 parafusos M4*9 à parte de trás do aparelho.
 - Garanta que os suportes metálicos estão exatamente alinhados com o canto do aparelho.

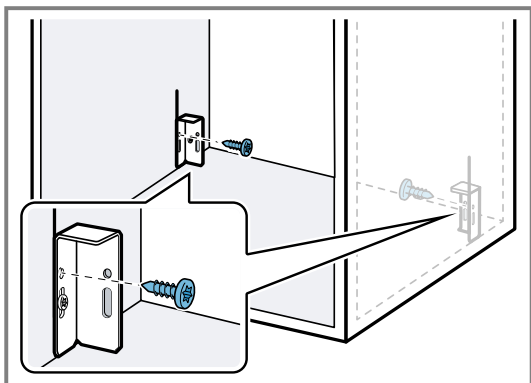


6. Inserir o aparelho no armário e verificar que a proteção contra tombamento está encaixada.



7. Se necessário, corrigir a posição dos suportes através dos orifícios oblongos.

8. Por último, aparafusar os suportes ao armário.



9. Encaixe o cabo de ligação à corrente por completo no aparelho.

10. Inserir o aparelho no móvel de encastrar.

11. Retire a fita adesiva no painel dianteiro.

12. Abra o aparelho com cuidado e verifique se a proteção contra viragem funciona.

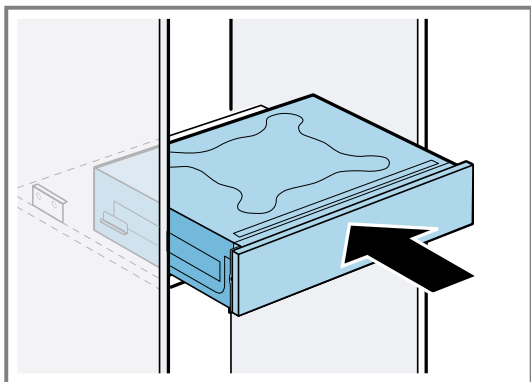
Montar o aparelho

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

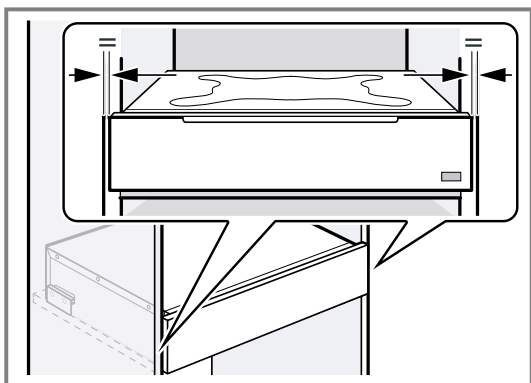
O aparelho pode tombar ao abrir.

- ▶ Ao efetuar a montagem sem fundo falso, antes de abrir, utilize um peso adequado para fazer peso sobre o aparelho.

1. Encaixe o cabo de ligação à corrente por completo no aparelho.
2. Empurre o aparelho para dentro do nicho de embutir.
 - ▶ Não entale o cabo de alimentação.

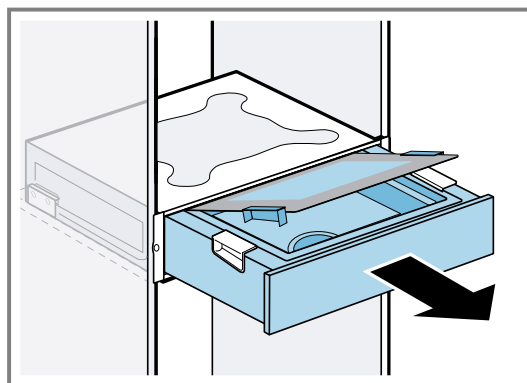


3. Alinhe o aparelho ao centro.

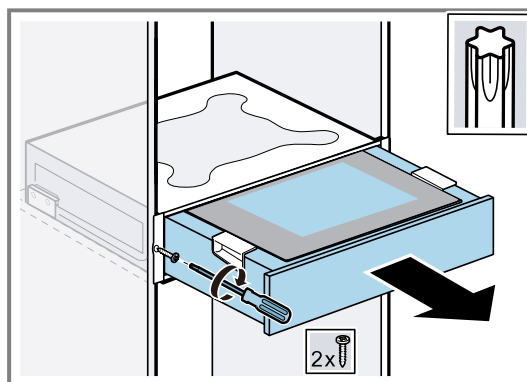


4. Retire a fita adesiva no painel dianteiro.

5. Para verificar a proteção contra viragem, abra a gaveta com cuidado.



6. Aparafuse o aparelho no móvel de encastrar.

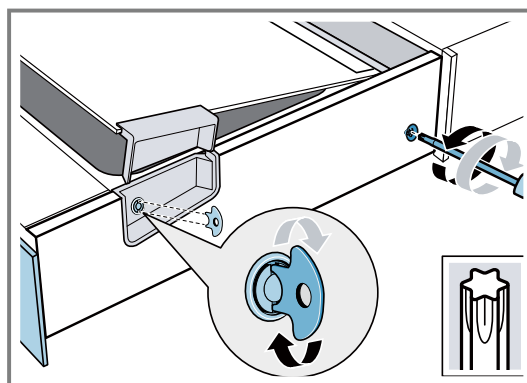


7. Encaixe o cabo de alimentação numa tomada com ligação à terra. Após a montagem, o cabo de ligação não deve tocar na parte de trás nem no fundo do aparelho.

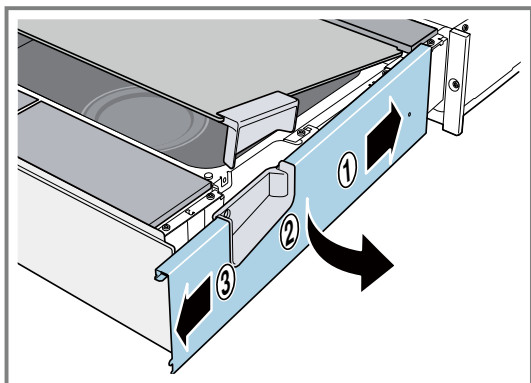
Ajustar o painel frontal do aparelho

Ajustar o painel frontal do aparelho para cima ou para baixo, conforme necessário.

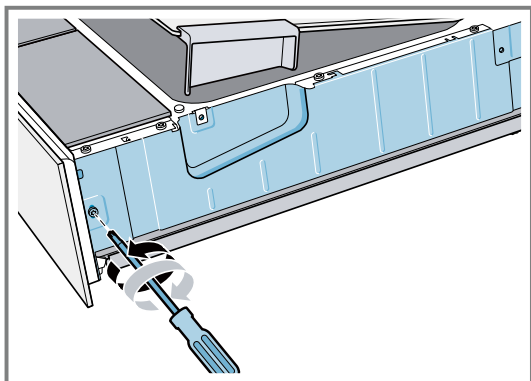
1. Extrair a gaveta, abrir a tampa de vidro.
2. Soltar o parafuso de bloqueio com a ferramenta de desmontagem fornecida, guardar bem a ferramenta e retirar um parafuso do painel decorativo.



3. Retirar o painel decorativo.



4. Afrouxar o parafuso do lado no painel dianteiro sem o desaparafusar completamente. Alinhar o painel dianteiro para cima ou para baixo.



O intervalo máximo de calibração situa-se entre -2 e +1 mm.

5. Apertar os parafusos e voltar a colocar o painel decorativo.



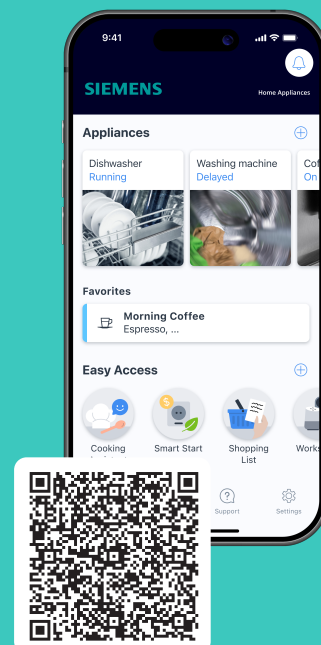
A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



Siemens Home Connect app

Connect your home appliance today and enjoy the following benefits:

- **Control your steam-cooking drawer via the app and get helpful tips.**
- **Receive ideal settings for your dishes via the cooking assistants.**
- **Use your "Favourites" to quickly access your preferred or most frequently used settings.**



NL Geproduceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder de handelsmerklicentie van Siemens AG

PL Wyprodukowane przez BSH Hausgeräte GmbH na mocy licencji Siemens AG

PT Fabricado pela BSH Hausgeräte GmbH sob a licença de marca da Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

siemens-home.bsh-group.com



8001354177 (051023) 01

nl, pl, pt