SIEMENS

BD711C1B0, BD911C1B0

Steam Drawer

DE Gebrauchs- und Montageanleitung 2

ES Manual de usuario e instrucciones de montaje 31

FR Manuel d'utilisation et notice d'installation 63

IT Manuale utente e istruzioni d'installazione 93

Register your appliance on My Siemens
and discover exclusive services and offers.

Siemens Home Appliances

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

Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1 Sicherheit ... 2
2 Sachschaden vermeiden ... 3
3 Umweltschutz und Sparen ... 4
4 Kennenlernen ... 4
5 Betriebsarten ... 6
6 Zubehör ... 7
7 Vor dem ersten Gebrauch ... 7
8 Grundlegende Bedienung ... 8
9 Programme ... 10
10 Kindersicherung ... 11
11 Grundeinstellungen ... 11
12 Home Connect ... 12
13 Reinigen und Pflegen ... 14
14 Störungen beheben ... 16
15 Entsorgen ... 18
16 Kundendienst ... 18
17 Informationen zu freier und Open Source Software ... 19
18 Konformitätserklärung ... 19
19 So gelingt's ... 20

20 MONTAGEANLEITUNG ... 25
20.2 Sichere Montage ... 25

⚠ 1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

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

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Verwenden Sie das Gerät nur:
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

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

1.4 Sicherer Gebrauch

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2 Sachschaden vermeiden

Nur hitze- und dampfbeständiges Geschirr verwenden.

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

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

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

Unsachgemäße Pflege kann zu Korrosion im Garraum führen.
- Pflegehinweise und Reinigungshinweise beachten.
- Nachdem das Gerät abgekühlt ist, den Schmutz im Garraum entfernen.

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

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

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

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.
- Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

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

Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen →*Seite 20* das vorgeben.
- ✔ Wenn Sie das Gerät nicht vorheizen, sparen Sie bis zu 20 % Energie.

Die Gerätetür im Betrieb möglichst selten öffnen.

Wenn es während des Betriebs wirklich notwendig ist, den Deckel zu öffnen, tun Sie dies maximal zwei Mal und halten Sie die Öffnungszeit jeweils so kurz wie möglich.
- ✔ Die Temperatur im Garraum bleibt erhalten, ein erneutes Aufheizen des Geräts ist nicht erforderlich.

Geschirr gleichmäßig platzieren.
- ✔ Um eine gute Wärmeverteilung zu gewährleisten.

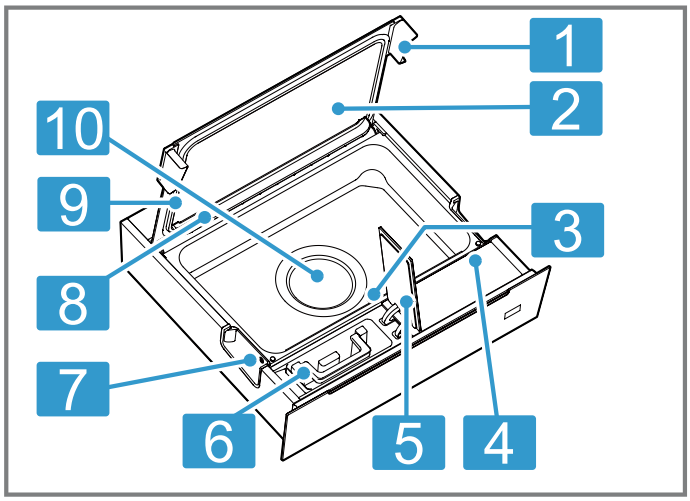
Hinweis: Gemäß EU Ökodesign Richtlinie 2023/826 liegt beim vorliegenden Gerät im ausgeschalteten Zustand ein anderer Zustand vor. Dieser wird im Folgenden als Stromsparmodus bezeichnet.
Auch während die Hauptfunktion nicht aktiv ist, benötigt das Gerät Energie zur:
- Detektion der Betätigung der Sensortasten
- Überwachung der Türöffnung
- Bearbeitung der Uhrzeit (ohne Anzeige)

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

4 Kennenlernen

4.1 Gerät

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.

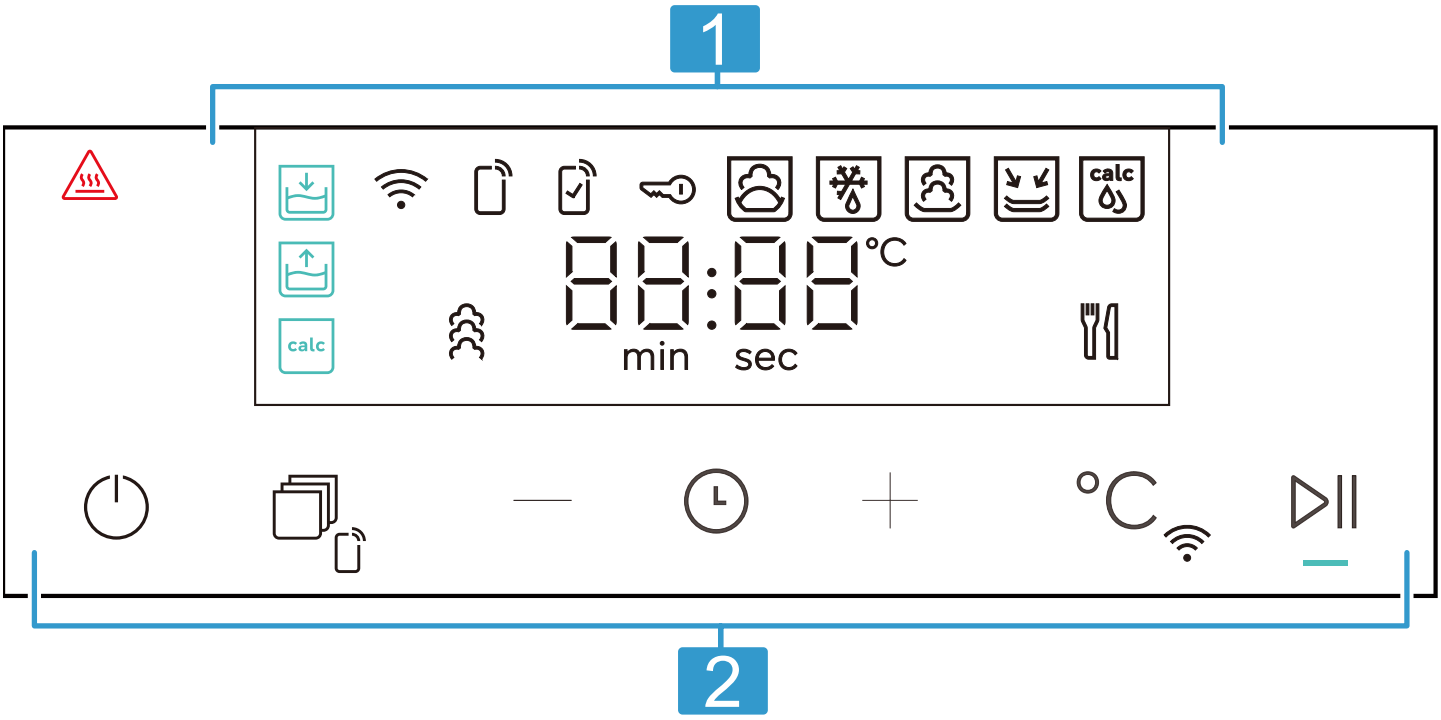


1	Griff am Deckel

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

4.2 Bedienfelder

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



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

4.3 Display

Hier finden Sie eine kurze Beschreibung der verschiedenen Anzeigeinformationen.

Symbol	Hinweise
⚠	Hinweis zum Verbrühungsschutz (leuchtet auf, wenn die Temperatur im Garraum ≥60℃ ist)
	Den Wassertank füllen / tauschen
	Wassertank leeren
calc	Erinnerung Entkalken
	Symbol leuchtet: Wi-Fi ist eingeschaltet und mit dem Heimnetzwerk verbunden. Symbol blinkt: Netzwerksetup wird durchgeführt.
	Fernstart aktivieren
	Derzeit läuft ein über die Home Connect App gestarteter Modus oder Programm, der nicht direkt am Gerät eingestellt werden kann.
	Kindersicherung aktivieren
	Teig gehen lassen
	Auftauen
	Regenerieren
	Desinfizieren
	Entkalken
	Dämpfen
	Programme

4.4 Tasten

Mit den Tasten wählen Sie verschiedene Funktionen direkt aus.

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

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

4.5 Aufheizkontrolle

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

4.6 Stromsparmodus

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

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

5 Betriebsarten

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

5.1 Dampfheizarten

Hier finden Sie eine Übersicht über die Dampfheizarten.

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

5.2 Weitere Funktionen

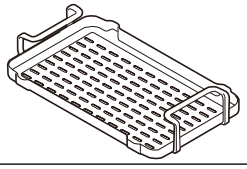
Hier finden Sie eine Übersicht über weitere Funktionen Ihres Geräts.

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

Home Connect
Je nach Gerätetyp stehen Ihnen mit der Home Connect App zusätzliche oder umfangreichere Funktionen für Ihr Gerät zur Verfügung. Informationen dazu finden Sie in der App.
→ *"Home Connect ", Seite 12*

6 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

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

6.1 Hinweise zum Zubehör

Dampfgareinsatz

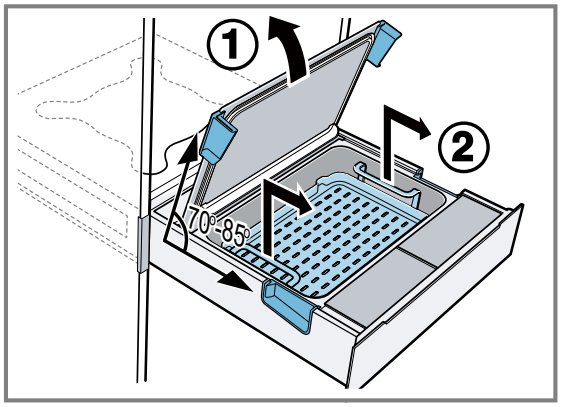
Der Dampfgareinsatz aus Kunststoff sorgt für eine gleichmäßige Oberflächentemperatur.
Dampf steigt durch die Löcher im Dampfgareinsatz auf und umschließt die Speisen.
Die Mitte des Dampfgareinsatzes ist geschlossen. Kochendes Wasser bleibt vom oberen Gargut entfernt. Verbrühungen durch herabtropfendes Wasser werden vermieden.
Die Längsrillen dienen zum Auffangen von Kondenswasser. Nach dem Gebrauch angesammeltes Kondenswasser entfernen.
→ *"Reinigungsschwamm", Seite 14*

Dampfgareinsatz aus dem Garraum herausnehmen

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

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

Voraussetzung: Das Gerät ist vollständig geöffnet.
→ *"Schublade öffnen", Seite 8*
1. Die Griffe an beiden Seiten des Glasdeckels vorsichtig nach oben drücken, bis der Glasdeckel hält. ①
2. Die Dampfgareinsatz-Griffe fassen und den Dampfgareinsatz entfernen.②



7 Vor dem ersten Gebrauch

Bereiten Sie das Gerät für die Verwendung vor.

7.1 Wasserhärte einstellen

Voraussetzung: Bevor Sie die Wasserhärte einstellen, informieren Sie sich bei Ihrem Wasserversorger über die Wasserhärte Ihres Leitungswassers. Wenn kein Leitungswasser verwendet wird, z. B. Flaschenwasser oder ein Wasserfiltersystem vorhanden ist, den Härtegrad des Wassers entsprechend einstellen.
▸ Um die Wasserhärte einzustellen, lange auf ◷ drücken.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 11*
Hinweis: Wenn Ihr Leitungswasser im Wasserhärtebereich von 3 oder 4 liegt, empfehlen wir Ihnen, enthärtetes Wasser zu verwenden.
Wenn im Display c104 erscheint, den Wasserhärtegrad einstellen.

7.2 Höhenlage einstellen

▸ Um die Höhenlage entsprechend dem Standort einzustellen, ◷ lange drücken.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 11*

Hinweis: Werkseitig eingestellter Höhenbereich: 0–300 m.

7.3 Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen und aufheizen

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

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

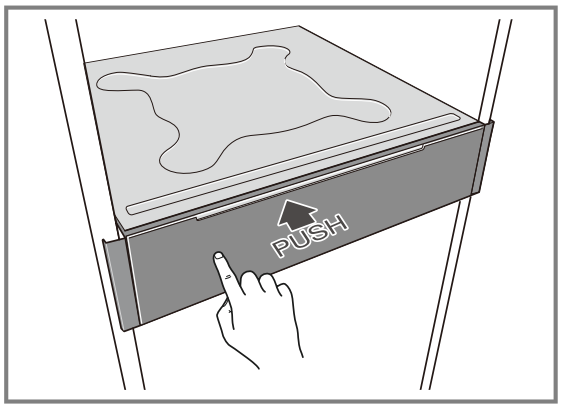
Heizart	Dämpfen
Temperatur	100 ℃
Dauer	1 Stunde

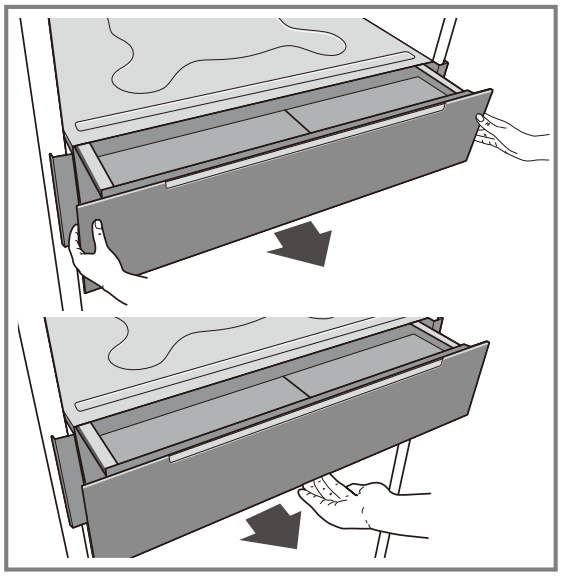
   → *"Grundlegende Bedienung", Seite 8*
6. Um den Betrieb zu starten, ▷II drücken.
7. Nach dem Programmende das Gerät abkühlen lassen und den Garraum gründlich trocknen.
8. Sobald das Gerät abgekühlt ist, alle Flächen des Garraums mit einem Spülmittel und einem feuchten Tuch abwischen und den Wassertank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

8 Grundlegende Bedienung

8.1 Schublade öffnen

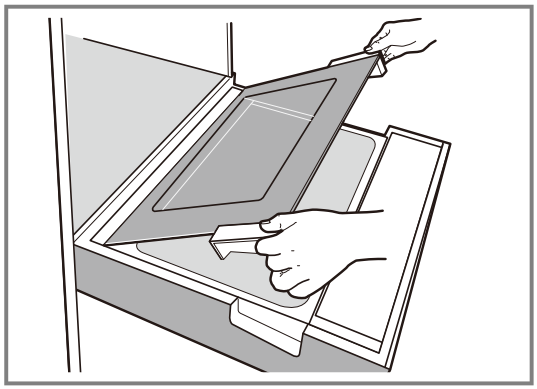
- Auf die Frontblende des Geräts drücken.
- ✔ Das Gerät springt automatisch heraus. An der Seite oder am Boden der Frontblende ziehen, um das Gerät bis zur mittleren Position oder vollständig zu öffnen.





8.2 Schubladendeckel öffnen

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



8.3 Schubladendeckel schließen

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

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

8.4 Die Stromversorgung ein- und ausschalten

- ⏻ drücken.

8.5 Betrieb starten oder pausieren

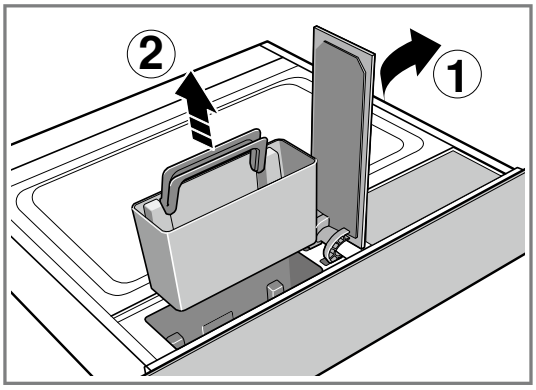
1. ▷II drücken, um das Gerät zu starten oder während des Betriebs zu pausieren.
2. Wird das Gerät während des Betriebs über die mittlere Position hinaus geöffnet, pausiert der Betrieb. Das Gerät schließen, um den Garvorgang fortzusetzen.

8.6 Wassertank füllen

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

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

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



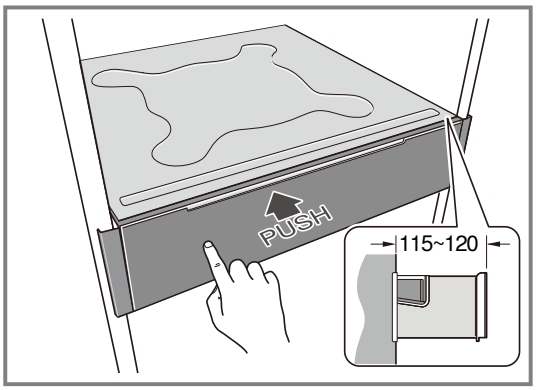
3. Den Wassertankgriff fassen und den Wassertank aus dem Tankschacht entfernen ②.
4. Den Wassertank mit kaltem Wasser füllen.
5. Den gefüllten Wassertank wieder in den Tankschacht einsetzen.
6. Den Deckel des Wassertanks schließen.
✔ Der Wassertank ist gefüllt und es kann nun mit dem Betrieb begonnen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

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

8.7 Wassertank nachfüllen

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

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



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

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

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

8.8 Heizart und Temperatur einstellen

1. ⏻ drücken.
2. ❒ drücken, um eine Heizart zu wählen.
3. ℃ drücken, um die Temperatur nach Bedarf zu ändern.
✔ Die Temperaturanzeige leuchtet auf.
4. Um die Temperatur zu ändern, + oder − drücken.
✔ Die auf dem Display angezeigte Temperatur ändert sich.
5. Um den Betrieb zu starten, ▷II drücken.
6. Die Schublade bis zum Anschlag einschieben.
✔ Die Betriebsanzeige leuchtet auf und das Gerät heizt auf.

8.9 Dauer ändern

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

8.10 Nach jedem Dampfbetrieb

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

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

9 Programme

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

9.1 Zubereitungshinweise für Gerichte

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

9.2 Programm einstellen

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

9.3 Reis, Getreide und Hülsenfrüchte

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

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

9.4 Übersicht der Gerichte

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

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

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

10 Kindersicherung

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

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

10.1 Kindersicherung aktivieren

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

10.2 Deaktivieren der Kindersicherung

Voraussetzung: Die Kindersicherung ist aktiv.

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

11 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

11.1 Übersicht der Grundeinstellungen

Hier finden Sie eine Übersicht der Grundeinstellungen.

Anzeige	Grundeinstellungen	Einstellwerte
c1	Wasserhärte	00 = sehr weich 01 = weich 02 = mittel 03 = hart 04 = sehr hart [1]
c2	Höhe über Meeresspiegel	00 = 0-300 m [1] 01 = 300-600 m 02 = 600 - 900 m 03 = 900 - 1200 m 04 = 1200 - 1500 m 05 = 1500 - 1800 m 06 = 1800 - 2100 m
c3	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen	00 = Nein [1] 01 = Ja
c4	Fernstart	00 = deaktiviert 01 = Manueller Fernstart [1] 02 = Permanenter Fernstart
c5	Signaldauer	00 = sehr kurz 01 = kurz 02 = mittel [1] 03 = lang
c6	Zeitüberschreitung	01 = 3 s [1] 02 = 6 s 03 = 10 s
c7	Tastenton	00 = aus 01 = ein [1]
c8	Anzeigehelligkeit	01 = dunkel 02 = mittel [1] 03 = hell
c9	Kindersicherung	00 = nicht verfügbar 01 = verfügbar [1]
cA	Nachlaufzeit des Kühlgebläses	01 = kurz 02 = empfohlen [1]

[1] Werkseinstellung

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

11.2 Grundeinstellungen ändern

Voraussetzung: Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

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

Tipp: Die Grundeinstellungen können jederzeit wieder geändert werden.

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

12 Home Connect

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

Hinweise

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

12.1 Home Connect einrichten

Voraussetzungen

- Das Gerät ist mit dem Stromnetz verbunden und ist eingeschaltet.
- Sie haben ein mobiles Endgerät mit einer aktuellen Version des iOS oder Android Betriebssystems, z. B. ein Smartphone.
- Das mobile Endgerät befindet sich in der Nähe des Geräts.
- Das mobile Endgerät und das Gerät befinden sich in Reichweite des WLAN-Signals Ihres Heimnetzwerks.

1. Den folgenden QR-Code scannen.

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

2. Den Anweisungen der Home Connect App folgen.

12.2 Home Connect Einstellungen

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

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

[1] Werkseinstellung

Grundeinstellung	Mögliche Einstellungen	Erklärung
c4 - Fernstart	00 - Deaktiviert 01 - Manueller Fernstart 02 - Permanenter Fernstart	Bei deaktiviertem Fernstart können Sie nur den Betriebszustand des Geräts in der App anzeigen. Wenn Sie von deaktiviert oder permanentem Fernstart auf manuellen Fernstart umstellen, müssen Sie den Fernstart jedes Mal aktivieren. Innerhalb von 15 Minuten nach Aktivierung des Fernstarts oder dem Ende eines Betriebs können Sie die Schublade (ca. 15 cm) herausziehen. Der Fernstart wird dadurch nicht deaktiviert. Nach Ablauf von 15 Minuten wird durch Herausziehen der Schublade (ca. 15 cm) der Fernstart deaktiviert. Bei permanentem Fernstart können Sie das Gerät jederzeit aus der Ferne starten und bedienen. Wenn Sie das Gerät oft aus der Ferne bedienen, ist es sinnvoll, den Fernstart auf permanent zu stellen. → *"Grundeinstellungen", Seite 11*
cb - Wi-Fi	01 - Ein 00 - Aus	Mit Wi-Fi können Sie die Netzwerkverbindung Ihres Geräts ausschalten. Wenn Sie einmal erfolgreich verbunden sind, können Sie Wi-Fi deaktivieren und verlieren nicht ihre gespeicherten Netzwerkeinstellungen. Sobald Sie Wi-Fi erneut aktivieren, verbindet sich das Gerät automatisch. → *"Grundeinstellungen", Seite 11* **Hinweis:** Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät maximal 2 Watt.

12.3 Bedienung des Geräts über Home Connect App

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

Voraussetzungen

- Das Gerät ist eingeschaltet.
- Das Gerät ist mit dem Heimnetzwerk und der Home Connect App verbunden.
- Um das Gerät über die App bedienen zu können, zunächst in den Grundeinstellungen unter Fernstart c4 die Option 01 Manueller Fernstart oder 02 Permanenter Fernstart auswählen.
  → *"Grundeinstellungen", Seite 11*

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

12.4 Software-Update

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

Hinweise

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

12.5 Ferndiagnose

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

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

12.6 Datenschutz

Beachten Sie die Hinweise zum Datenschutz.

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

- Eindeutige Gerätekennung (bestehend aus Geräteschlüsseln sowie der MAC-Adresse des verbauten Wi-Fi Kommunikationsmoduls).
- Sicherheitszertifikat des Wi-Fi Kommunikationsmoduls (zur informationstechnischen Absicherung der Verbindung).

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

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

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

13 Reinigen und Pflegen

13.1 Reinigungsmittel

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

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

13.2 Reinigungsschwamm

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

13.3 Gerät reinigen

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

Voraussetzung: Das Gerät ist ausgeschaltet.

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

13.4 Bedienfeld reinigen

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

13.5 Glasdeckel reinigen

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

13.6 Wassertank reinigen

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

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

13.7 Kondensatleiste reinigen

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

13.8 Geeignete Reinigungsmittel

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

Gerätefront

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

Gerät innen

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

Geräteabdeckung

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

13.9 Entkalken

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

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

Entkalken vorbereiten

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

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

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

Entkalken starten

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

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

Spülvorgang durchführen

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

Hinweis: Den Garraum vor und nach dem Spülvorgang auswischen.

Entkalken unterbrochen

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

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

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

14 Störungen beheben

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

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

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
▸ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
▸ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.
→ *"Kundendienst", Seite 18*

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

14.1 Funktionsstörungen

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

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

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

14.2 Stromausfall

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

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

Neustart des Geräts nach einem Stromausfall

▸ Das Gerät normal neu starten.

15 Entsorgen

15.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

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

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

16 Kundendienst

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

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

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu

den Servicekontakten und Garantiebedingungen, bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.), die Fertigungsnummer (FD) und die Zählnummer (Z-Nr.) Ihres Geräts.
Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen oder auf unserer Website.
Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 2023/826 finden Sie online unter siemens-home.bsh-group.com auf der Produktseite und der Serviceseite Ihres Geräts bei den Gebrauchsanleitungen und zusätzlichen Dokumenten.

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

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

16.2 Technische Daten

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

17 Informationen zu freier und Open Source Software

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

18 Konformitätserklärung

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

CE

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

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

[1] Je nach Geräteausstattung

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

19 So gelingt's

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

19.1 Beste Vorgehensweise

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

Hinweis
Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, beachten Sie diese grundlegenden Informationen:
- → *"Sicherheit", Seite 2*
- → *"Umweltschutz und Sparen", Seite 4*

1. Eine passende Speise aus der Speiseübersicht wählen.

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

19.2 Gut zu wissen

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

Tabelle zur Einstellung der Dampfparameter und Anwendungstipps

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

Zubehör

Das mitgelieferte Zubehör verwenden.

Garbehälter

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

Garzeit und Garmengen

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

Lebensmittel gleichmäßig verteilen

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

Menü-Garen

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

Kondenswasser

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

19.3 Frisches Gemüse

Gemüse direkt in den Dampfgareinsatz legen.

Einstellempfehlungen für Gemüse

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

19.4 Beilagen und Hülsenfrüchte

Legen Sie die Beilagen in den Dampfgareinsatz.

Beilagen und Hülsenfrüchte garen

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

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

Einstellempfehlungen für Beilagen und Hülsenfrüchte

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

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

19.5 Geflügel und Fleisch

Einstellungsempfehlungen für die Zubereitung von Geflügel und Fleisch.

Einstellempfehlungen für Geflügel und Fleisch

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

19.6 Fisch und Meeresfrüchte

Einstellempfehlungen für das Garen von Fisch und Meeresfrüchten.

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

Einstellempfehlungen für Fisch und Meeresfrüchte

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

19.7 Einstellempfehlungen für Sonstiges

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

19.8 Desserts, Kompott

Legen Sie die Beilagen in den Dampfgareinsatz.

Kompott zubereiten

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

Joghurt zubereiten

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

Milchreis zubereiten

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

✔ Der Milchreis saugt die restliche Milch auf.

Einstellempfehlungen für Desserts und Kompott

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

19.9 Regenerieren

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

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

Einstellempfehlungen zum Regenerieren

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

19.10 Auftauen

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

Gefrorene Speisen auftauen

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

Hinweise

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

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

Einstellempfehlungen zum Auftauen

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

19.11 Desinfizieren

Ihr Gerät verfügt über eine Desinfektionsfunktion.

Einstellempfehlungen für Desinfizieren

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

19.12 Teig gehen lassen

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

Hinweis: Legen Sie den Dampfgareinsatz mit Backpapier aus.

Einstellempfehlungen für Hefeteig

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

19.13 Tiefkühlprodukte

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

Auftauen und Erwärmen tiefgefrorener Speisen

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

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

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

19.14 Prüfgerichte

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

Einstellempfehlungen für Prüfgerichte

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

20 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.

20.1 Allgemeine Montagehinweise

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

⚠ 20.2 Sichere Montage

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät montieren.

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

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

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

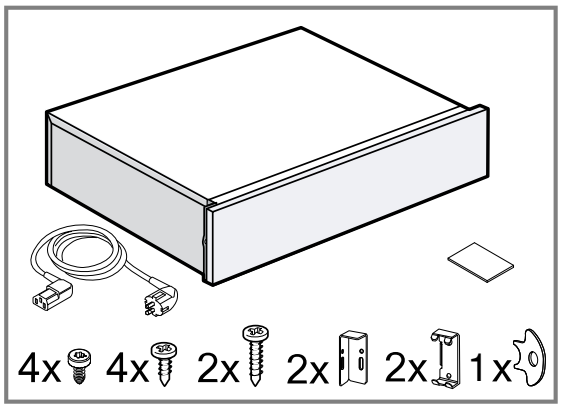
⚠ WARNUNG – Brandgefahr!
Eine verlängerte Netzanschlussleitung und nicht zugelassene Adapter zu verwenden, ist gefährlich.
- Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- Nur vom Hersteller zugelassene Adapter und Netzanschlussleitungen verwenden.

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

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

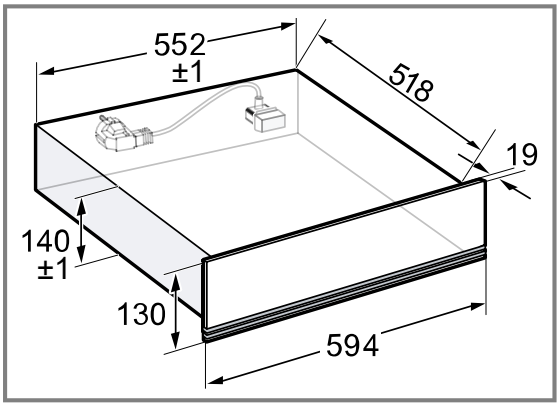
20.3 Lieferumfang

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



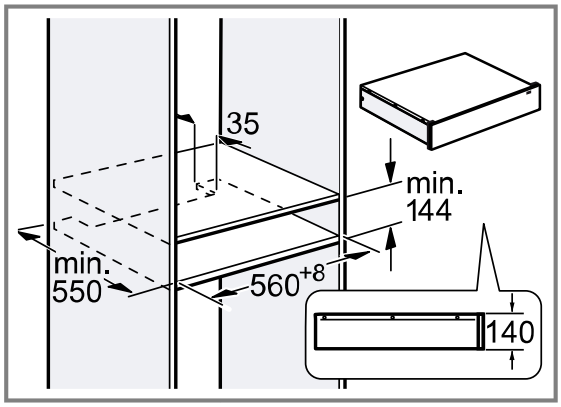
20.4 Gerätemaße

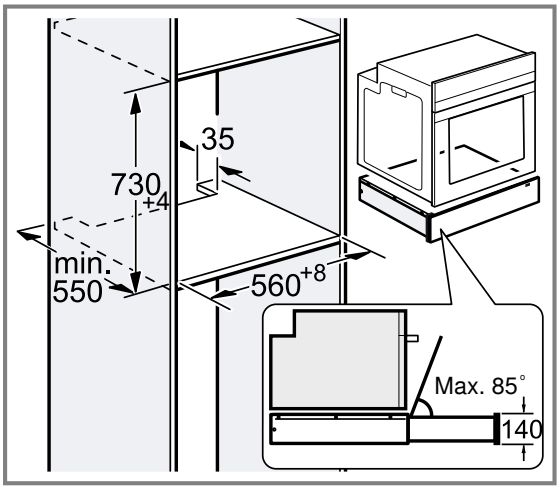
Hier finden Sie die Maße des Geräts.

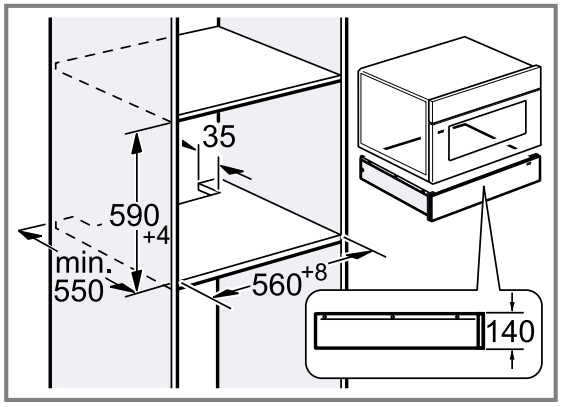


20.5 Einbau im Schrank

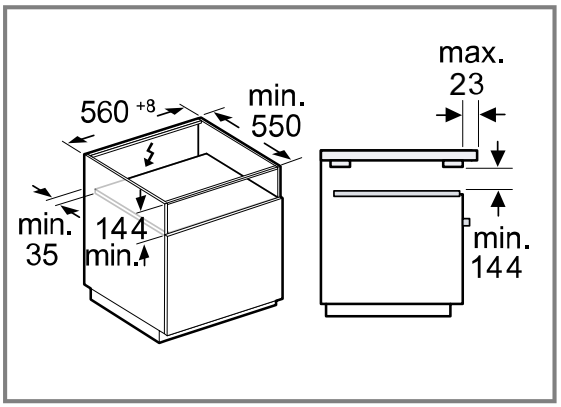
Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau in den Hochschrank.





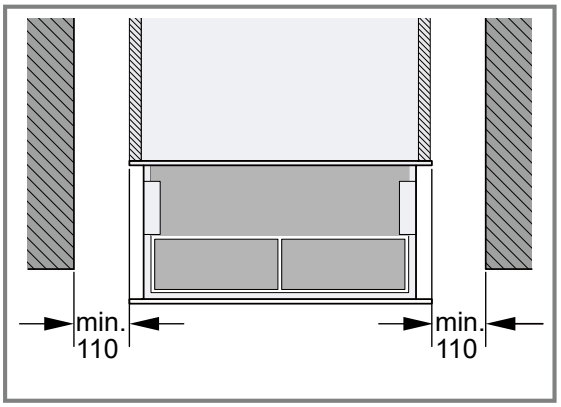


Einbau unter Arbeitsplatte



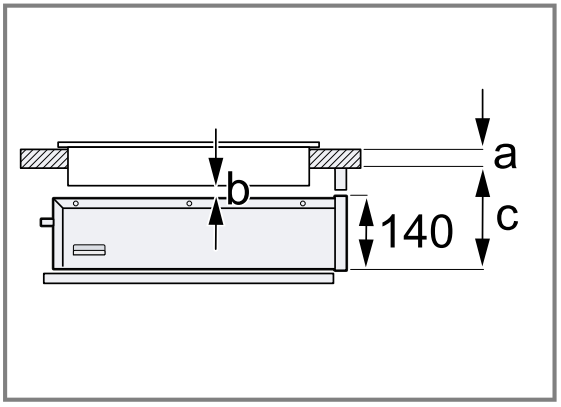
Hinweis: Ein größerer Überstand bis zu 50mm ist möglich, die Entnahme des Wassertanks ist dann aber während des Betriebs nicht mehr möglich.

Bei Montage an Wänden neben einem Schrank:



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

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



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

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

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

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

Hinweis: Die Montageanleitung des Kochfelds beachten.

20.6 Dampfschublade mit anderen Geräten kombinieren

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

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

1. Diese Dampfschublade ist für alle Siemens iQ500 studioLine Vollgrößenmodelle und alle Siemens iQ700 Geräte geeignet.
2. Nur geeignete Geräte der gleichen Marke und der gleichen Serie kombinieren.
3. Zuerst die Dampfschublade installieren.
4. Das Gerät in den Einbauschrank oberhalb der Dampfschublade schieben.
5. Die Montageanleitung des Geräts beachten.
6. Das Klebeband vom oberen Rand der Dampfschublade entfernen.

Hinweis: Für andere Kombinationsinstallationen muss ein Trennboden verwendet werden.

20.7 Hinweise zum elektrischen Anschluss

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

20.8 Hinweise zum elektrischen Anschluss

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

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

20.9 Einbaumöbel

Hinweise zur sicheren Installation sind hier zu finden.

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

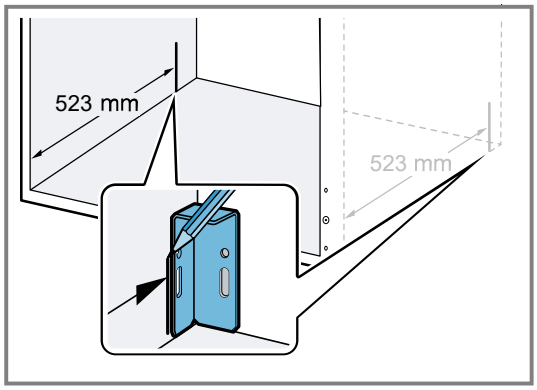
- Das Gerät nicht hinter einer Dekorblende einbauen.

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

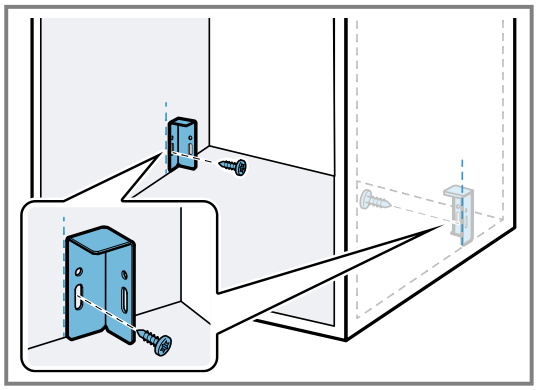
20.10 Montage

Einbau von Kippsicherungen

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

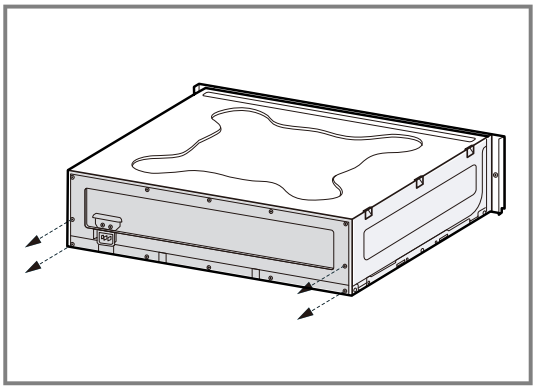


2. Nach der Markierung die beiden Winkel mit 2 M4*15-Schrauben in die Langlöcher schrauben.

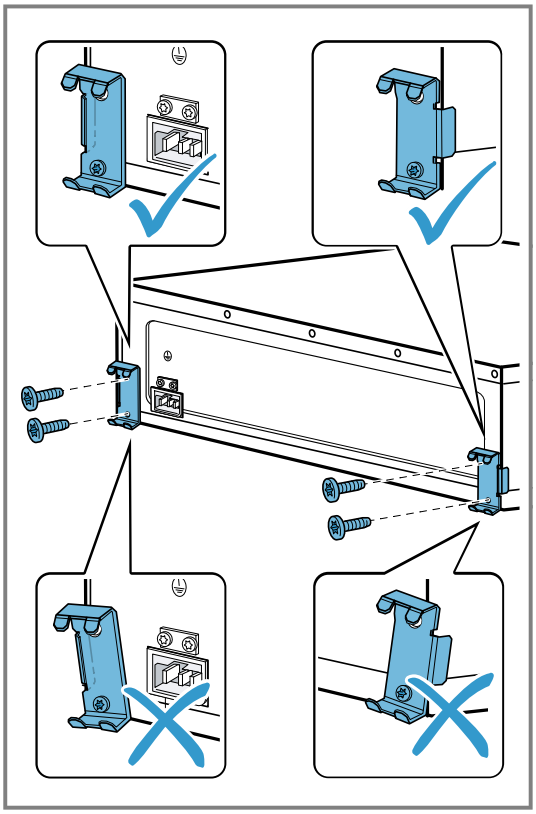


3. Das Gerät auf eine flache Unterlage legen.

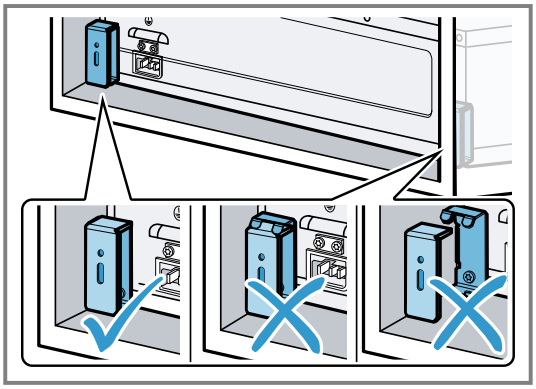
4. Die 4 unteren Schrauben auf der Rückseite des Geräts lösen.



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

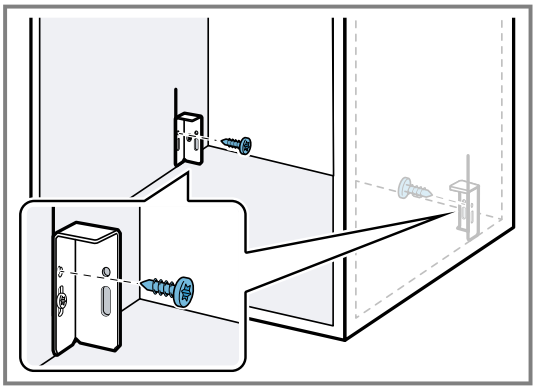


6. Das Gerät in den Einbauschrank schieben und prüfen, ob die Kippsicherung eingerastet ist.



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

8. Die Halterungen schließlich im Einbauschrank festschrauben.

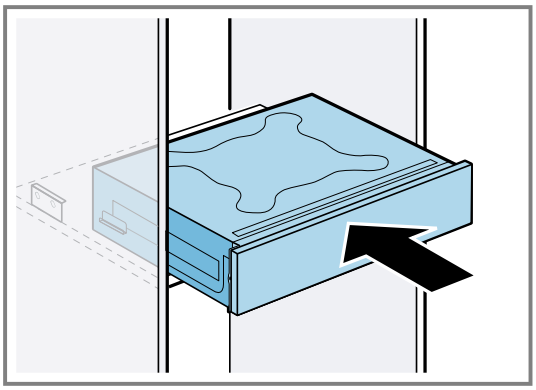


9. Die Netzanschlussleitung vollständig am Gerät einstecken.
10. Das Gerät in das Einbaumöbel schieben.
11. Den Klebestreifen an der Frontblende entfernen.
12. Das Gerät vorsichtig öffnen und prüfen, ob der Kippschutz funktioniert.

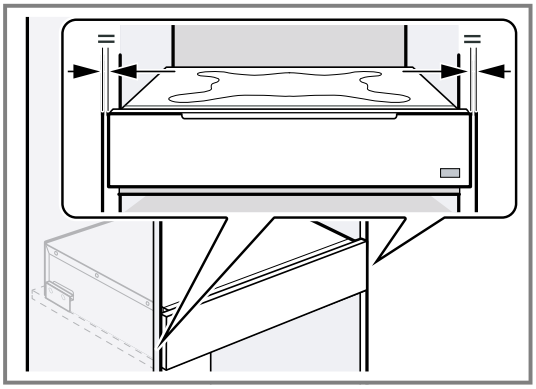
Gerät montieren

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

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

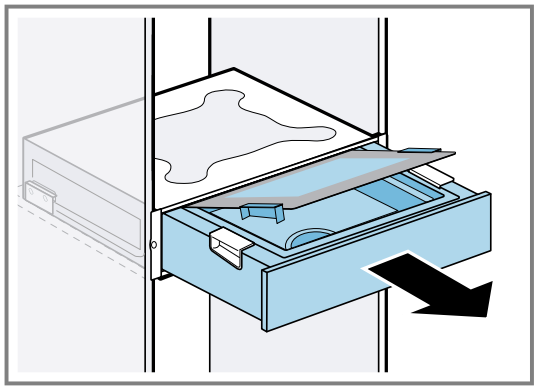


3. Das Gerät mittig ausrichten.

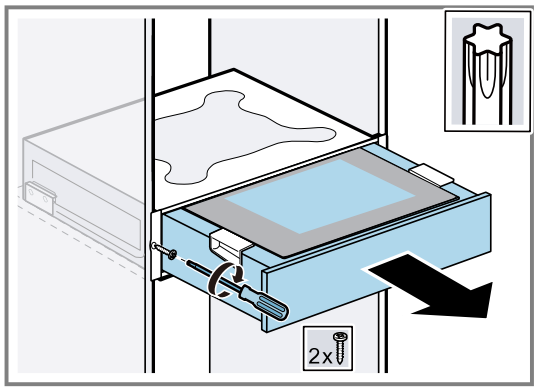


4. Den Klebestreifen an der Frontblende entfernen.

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



6. Das Gerät im Einbaumöbel festschrauben.

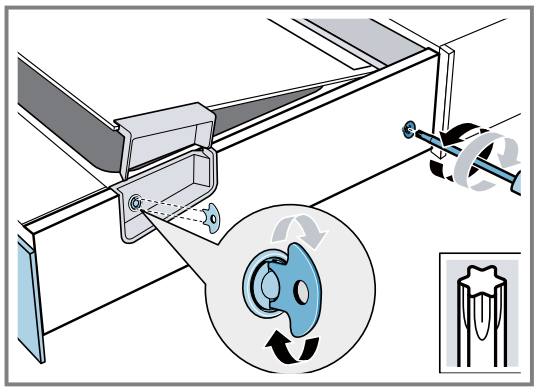


7. Die Netzanschlussleitung in eine Schutzkontakt-Steckdose einstecken.
   Das Netzkabel darf nach dem Einbau weder die Rückseite noch den Boden des Geräts berühren.

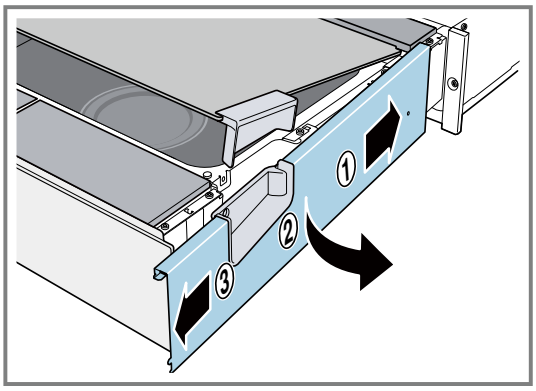
Einstellen der Frontplatte des Geräts

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

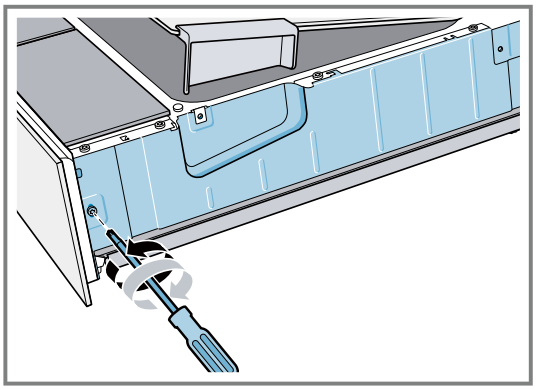
1. Die Schublade herausziehen, den Glasdeckel öffnen.
2. Mit dem mitgelieferten Demontagewerkzeug die Verriegelungsschraube lösen, Werkzeug gut aufbewahren und eine Schraube der Dekorplatte entfernen.



3. Die Verkleidungsplatte entfernen.



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



   Der maximale Kalibrierbereich liegt zwischen -2 und +1 mm.
5. Die Schrauben festziehen und die Verkleidungsplatte wieder einsetzen.

Se puede encontrar información y explicaciones adicionales online. Escanear el código QR en la página de título.

Índice

MANUAL DE USUARIO

1 Seguridad ... 31
2 Evitar los daños ... 33
3 Protección del medio ambiente y ahorro ... 33
4 Familiarizándose con el aparato ... 34
5 Modos de funcionamiento ... 35
6 Accesorios ... 36
7 Antes de usar el aparato por primera vez ... 37
8 Manejo básico ... 38
9 Programa ... 39
10 Seguro para niños ... 40
11 Ajustes básicos ... 41
12 Home Connect ... 42
13 Cuidados y limpieza ... 44
14 Solucionar pequeñas averías ... 46
15 Eliminación ... 48
16 Servicio de Asistencia Técnica ... 48
17 Informaciones referentes al software libre y de código abierto ... 49
18 Declaración de conformidad ... 49
19 Así se consigue ... 50

20 INSTRUCCIONES DE MONTAJE ... 56
20.2 Montaje seguro ... 56

⚠ 1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

1.1 Advertencias de carácter general

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para futuros propietarios.
- No conecte el aparato en el caso de que haya sufrido daños durante el transporte.

1.2 Uso conforme a lo prescrito

Utilizar el aparato únicamente:
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico.

1.3 Limitación del grupo de usuarios

Este aparato podrá ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de conocimientos o de experiencia, siempre que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidos previamente en su uso y hayan comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.
No deje que los niños jueguen con el aparato.
La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no podrán ser realizados por niños a no ser que tengan al menos 15 años de edad y que cuenten con la supervisión de una persona adulta.
Mantener a los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

1.4 Uso seguro

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!
Los accesorios o los recipientes se calientan mucho durante el funcionamiento.
- ▸ Utilizar siempre guantes de cocina para retirar los accesorios o los recipientes del aparato.

El aparato se calienta durante el funcionamiento.
- ▸ Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!
Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.
- ▸ No tocar nunca las partes calientes.
- ▸ Mantener fuera del alcance de los niños.

Durante el funcionamiento, la superficie de la tapa puede alcanzar temperaturas muy elevadas.
- Utilizar siempre el asa para abrirla.

Puede escaparse vapor caliente al abrir la tapa de cristal. Debido a su temperatura, el vapor puede ser invisible.
- Mantener una distancia suficiente al abrir la tapa de cristal.
- Abrir la tapa de cristal con cuidado.
- Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente.
- Nunca verter agua en el compartimento de cocción caliente.

El agua de la cubierta del evaporador todavía está caliente tras la desconexión.
- No vaciar nunca la cubierta del evaporador inmediatamente después de apagar el aparato.
- Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Los vapores de estos líquidos inflamables pueden incendiarse en el compartimiento de cocción cuando las superficies están calientes (explosión). La tapa puede salir disparada debido a un fallo en el mecanismo de bloqueo. Pueden escaparse vapores calientes y llamas.
- No llenar el depósito de agua con líquidos inflamables (p. ej., bebidas alcohólicas).
- Llenar el depósito de agua exclusivamente con agua o con la solución descalcificadora recomendada.

El interior del aparato se calienta mucho, los materiales inflamables podrían prender fuego.
- Nunca introducir objetos o recipientes de plástico en el aparato.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas pueden ser peligrosas.
- Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- No utilizar alargaderas ni tomas de corriente múltiples.
- Durante el uso, asegurarse de que el enchufe esté completamente insertado en la toma de corriente y bien conectado.

Un aislamiento incorrecto del cable de conexión de red es peligroso.
- Evitar siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con piezas calientes del aparato o fuentes de calor.
- Evite siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con esquinas o bordes afilados.
- No doble, aplaste ni modifique nunca el cable de conexión de red.

Si penetra humedad, esta puede provocar una descarga eléctrica.
- No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Peligro: magnetismo!

En el panel de mando o en los propios mandos hay instalados imanes permanentes. Estos pueden repercutir en el correcto funcionamiento de implantes electrónicos como marcapasos o bombas de insulina.
- Los portadores de implantes electrónicos deben mantener una distancia mínima de 10 cm respecto al panel de mando.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!

Los niños pueden ponerse el material de embalaje por encima de la cabeza, o bien enrollarse en él, y asfixiarse.
- Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con el embalaje.

Si los niños encuentran piezas de tamaño reducido, pueden aspirarlas o tragarlas y asfixiarse.
- Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Para evitar rayar la superficie de cristal y provocar su rotura:
- no utilizar productos de limpieza abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar la tapa de cristal del cajón de vapor.

2 Evitar los daños

Utilizar únicamente recipientes resistentes al vapor.

ATENCIÓN
Si la solución descalcificadora penetra en el panel de mando o en otras superficies delicadas, se podrían ocasionar daños.
- Eliminar la solución descalcificadora inmediatamente con agua.

El agua caliente del depósito de agua puede dañar el sistema de vapor.
- Llenar el depósito únicamente con agua fría.

La humedad acumulada en el compartimento de cocción durante un tiempo prolongado puede provocar corrosión.
- No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado.
- No conservar ningún alimento dentro del compartimiento de cocción.

Un mantenimiento incorrecto puede provocar corrosión en el compartimento de cocción.
- Respetar las indicaciones para el cuidado y la limpieza.
- Cuando el aparato se haya enfriado, eliminar la suciedad del interior.

La condensación del calor daña el aparato.
- No colocar ningún accesorio, film, papel de hornear o recipiente en la base del compartimento de cocción.
- No cubrir nunca la base del compartimento de cocción con láminas de cualquier tipo.
- Mantener despejadas la base del compartimento de cocción y la cubierta del evaporador.
- Colocar siempre los recipientes en la bandeja con agujeros.

La falta de atención a la hora de usar el aparato puede provocar daños en este.
- Abrir y cerrar lentamente la cubierta de vidrio.
- No colocar objetos sobre la cubierta de vidrio.
- No utilizar el aparato como superficie de trabajo o de apoyo.
- Evitar que se caiga ningún objetos sobre la cubierta de vidrio.
- Extraer el cajón por completo al usarlo.
- Cerrar el cajón por completo después de usarlo.

Un peso excesivo o un manejo inadecuado pueden dañar el aparato.
- No apoyarse en el aparato ni colgarse de él.
- No mover el aparato con la tapa del depósito de agua abierta.
- No empujar la tapa del depósito de agua hacia la derecha con fuerza.
- Instalar y fijar el aparato en el mueble antes de utilizarlo.
- Fijar el mueble a la pared antes del uso.

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Eliminación del embalaje

Los materiales del embalaje son respetuosos con el medio ambiente y reciclables.
- Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.

Eliminar el embalaje de forma ecológica.

3.2 Ahorro de energía

Si tiene en cuenta estas indicaciones, su aparato consumirá menos corriente.

Precalentar el aparato solo si así lo indican la receta o los ajustes recomendados →*Página 50*.
✔ Si no se precalienta el aparato, se ahorra hasta un 20 % de energía.

Abrir la puerta del aparato lo menos posible durante el funcionamiento.

Si es realmente necesario abrir la tapa durante el funcionamiento, abrirla dos veces como máximo durante el menor tiempo posible.
✔ La temperatura del interior del aparato se mantendrá y no será necesario volver a calentarlo.

Colocar los recipientes de manera uniforme
✔ para garantizar una buena distribución del calor.

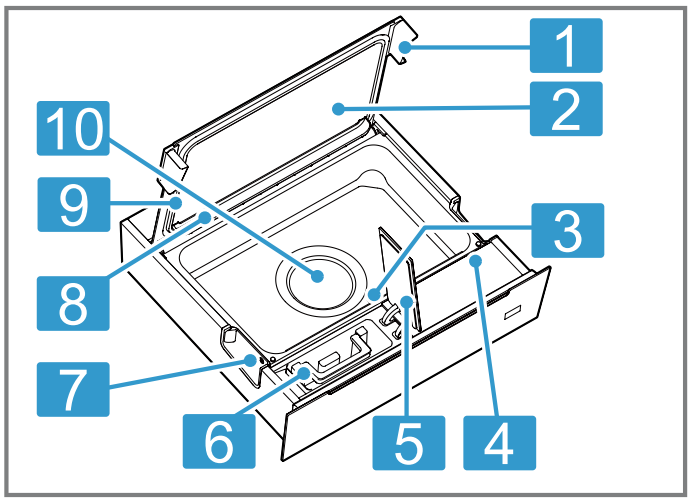
Nota: De acuerdo con el Reglamento 2023/826 sobre diseño ecológico de la UE, este aparato se encuentra en otro estado cuando está en modo desactivado. En adelante se denominará modo o estado de bajo consumo.
Incluso cuando la función principal no está activa, el aparato necesita energía para:
- Detección del manejo de las teclas táctiles
- Control de la apertura de la puerta
- Edición de la hora (sin indicador)

Por definición, no existe un modo «desactivado» ni un estado «preparado», por lo que se habla de modo o estado de bajo consumo. Para medir el modo o estado de bajo consumo debe utilizarse la norma EN IEC 60350-1:2023.

4 Familiarizándose con el aparato

4.1 Aparato

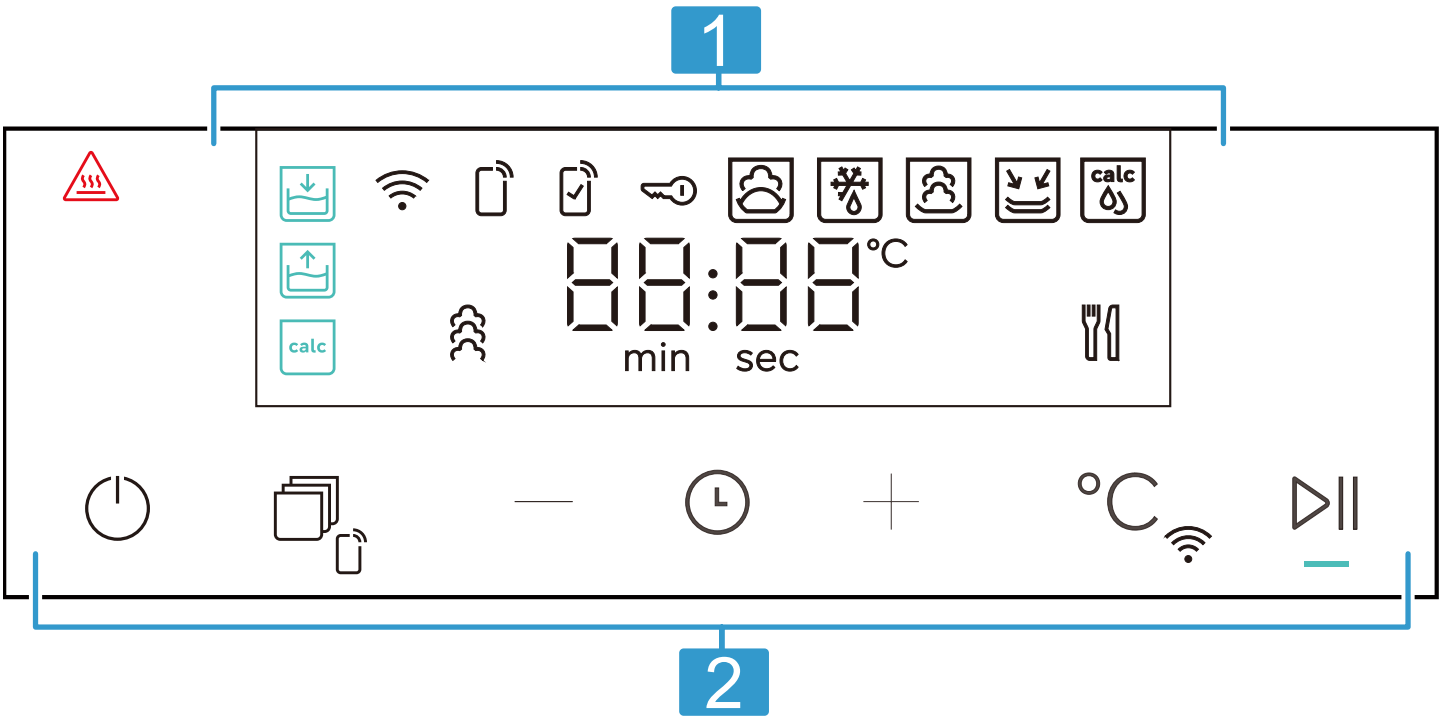
Aquí encontrará una vista general de los componentes de su aparato.



1	Asa en la tapa
2	Cubierta de vidrio
3	Sensor de cocción
4	Panel de mando
5	Tapa del depósito
6	Asa del depósito de agua
7	Cierre de la tapa de vidrio
8	Rieles de condensación
9	Junta
10	Cubeta del evaporador

4.2 Paneles de mando

Mediante el panel de mando se pueden ajustar todas las funciones del aparato y recibir información sobre el estado de funcionamiento.
Según el modelo de aparato pueden variar pequeños detalles de la imagen, p. ej., el color y la forma.



1	Panel indicador En el panel indicador se muestran los valores ajustados en ese momento, las posibilidades de selección o los textos con indicaciones. → *"Indicador", Página 34*
2	Campos táctiles Las teclas sirven para configurar directamente distintas funciones. → *"Teclas", Página 35*

4.3 Indicador

Aquí se indica una breve descripción de la información que aparece en la pantalla.

Símbolo	Consejos
⚠	Aviso de protección contra quemaduras (se ilumina cuando la temperatura en el compartimento de cocción es ≥60 ℃)

Símbolo	Consejos
	Llenar/Cambiar el depósito de agua.
	Vaciar el depósito de agua
calc	Recordatorio de descalcificación
	Se enciende el símbolo: el wifi está activado y el aparato está conectado a la red doméstica. Parpadea el símbolo: se está configurando la red.
	Activar el inicio a distancia
	Se está ejecutando un modo o programa iniciado a través de la aplicación Home Connect que no se puede configurar directamente en el aparato.
	Activar el seguro para niños.
	Dejar levar la masa
	Descongelar
	Regenerar
	Esterilizar
calc	Descalcificación
	Cocinar al vapor
	Programa

4.4 Teclas

Pueden seleccionarse distintas funciones directamente con las teclas.

Símbolo	Consejos
	Conectar o desconectar el aparato. → *"Manejo básico", Página 38*
	Pulsar brevemente para seleccionar el programa.
	Mantener pulsado para activar o desactivar el inicio a distancia.
–	Reducir los valores configurados.
	Ajustar la duración. Para acceder a los ajustes básicos, mantener pulsado durante aprox. 3 segundos con el aparato apagado.
+	Aumentar el valor de ajuste.
°C	Pulsar brevemente para seleccionar la temperatura. → *"Manejo básico", Página 38*
°C	Mantener pulsado para iniciar el asistente de Home Connect. → *"Home Connect ", Página 42*
▷II	Iniciar o pausar el funcionamiento.

4.5 Control de precalentamiento

Mientras el aparato se calienta, se muestra una barra de calentamiento.
Si durante el proceso de calentamiento del aparato la temperatura sigue siendo inferior a la ajustada, parpadea el indicador - - - -.
Cuando se alcanza la temperatura de calentamiento, la pantalla deja de mostrar la barra de calentamiento y comienza la cuenta atrás.

4.6 Modo de bajo consumo

Si no se vuelve a utilizar el aparato antes de iniciarlo o después de finalizar su funcionamiento, o si no se abre o se cierra la puerta del cajón en 13 minutos, el aparato pasa automáticamente al modo preparado y la pantalla permanece oscurecida.

Nota: Si el aparato está conectado a una red wifi, solo se enciende .

5 Modos de funcionamiento

Aquí se muestra una vista general sobre los modos de funcionamiento y las funciones principales.

5.1 Modos de calentamiento con vapor

Aquí se incluye una vista general de los modos de calentamiento con vapor.

Símbolo	Nombre	Utilización
	Cocinar al vapor	Un vapor de agua caliente envuelve los platos para evitar la pérdida de nutrientes. En este método de preparación, los alimentos conservan sus propiedades de forma, su color y su aroma característico.
	Regenerar	Calentar cuidadosamente alimentos ya cocinados.
	Dejar levar la masa	La masa sube con mayor rapidez que a temperatura ambiente y no se reseca, lo que resulta ideal para la fermentación en piezas.

Símbolo	Nombre	Utilización
	Descongelar	Descongelar alimentos congelados o ultracongelados.
	Esterilizar	Las temperaturas elevadas mantenidas durante un tiempo prolongado eliminan la mayoría de las bacterias de la vajilla.

5.2 Funciones adicionales

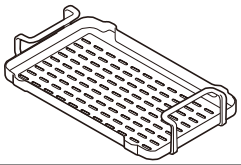
Aquí se indica una vista general de funciones adicionales del aparato.

Símbolo	Nombre	Uso
	Descalcificación	Para que el aparato pueda seguir funcionando correctamente, debe descalcificarse con regularidad. → *"Descalcificación", Página 45*
	Programa	El aparato ofrece diez platos para seleccionar. → *"Programa", Página 39*

Home Connect
En función del tipo de aparato, hay diversas funciones (o con características más amplias) disponibles con la aplicación Home Connect. Hay más información disponible en la aplicación.
→ *"Home Connect ", Página 42*

6 Accesorios

Utilice accesorios originales. Están pensados para este aparato.

Accesorios		Utilización
Cesta de cocción al vapor		▪ Los alimentos se pueden colocar directamente sobre la cesta de cocción al vapor. ▪ Colocar sobre la cesta de cocción al vapor recipientes que sean aptos para este tipo de cocción.

6.1 Consejos y advertencias sobre los accesorios

Cesta de cocción al vapor

La cesta de cocción al vapor de plástico garantiza una temperatura de la superficie uniforme.
El vapor sube por los orificios de la cesta de cocción al vapor y envuelve los platos.
El centro de la cesta de cocción al vapor está cerrado. El agua hirviendo permanece separada de los alimentos que se cocinan en la parte superior. Se evitan las quemaduras por goteo de agua.
Las ranuras longitudinales sirven para recoger el agua condensada. Eliminar las acumulaciones de agua condensada después de cada uso.
→ *"Esponja de limpieza", Página 44*

Retirar la cesta de cocción al vapor del compartimento de cocción

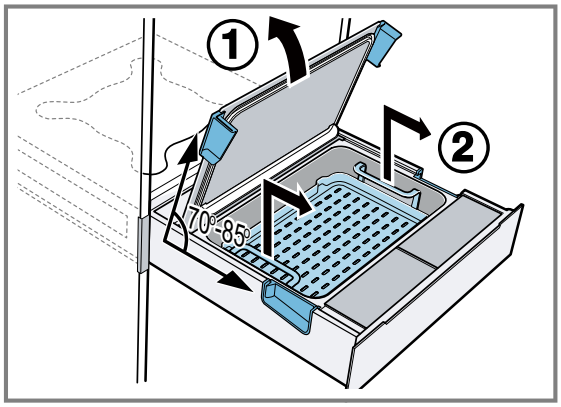
⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**
Durante el funcionamiento, la superficie de la tapa puede alcanzar temperaturas muy elevadas.
▸ Utilizar siempre el asa para abrirla.

Puede escaparse vapor caliente al abrir la tapa de cristal. Debido a su temperatura, el vapor puede ser invisible.
▸ Mantener una distancia suficiente al abrir la tapa de cristal.
▸ Abrir la tapa de cristal con cuidado.
▸ Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**
Los accesorios o los recipientes se calientan mucho durante el funcionamiento.
▸ Utilizar siempre guantes de cocina para retirar los accesorios o los recipientes del aparato.

Requisito: El aparato está completamente abierto.
→ *"Abrir el cajón", Página 38*

1. Presionar ligeramente hacia arriba las asas situadas a ambos lados de la tapa de cristal hasta que esta quede bien sujeta. ①
2. Sujetar las asas de la cesta de cocción al vapor y retirarla.②



7 Antes de usar el aparato por primera vez

Preparar el aparato para el uso.

7.1 Ajustar la dureza del agua

Requisito: Antes de ajustar el grado de dureza del agua, consultar el grado de dureza del agua corriente con la empresa de suministro de agua correspondiente. Si no se utiliza agua del grifo, (por ejemplo, si se utiliza agua embotellada o un sistema de filtrado de agua), ajustar el grado de dureza del agua como corresponda.

- Para ajustar la dureza del agua, mantener pulsada la tecla ⏲.
  → *"Ajustes básicos", Página 41*
  Nota: Si el agua del grifo tiene un grado de dureza de 3 o 4, se recomienda emplear agua ablandada. Si aparece c:04 en el indicador, ajustar el grado de dureza del agua.

7.2 Ajustar la altura sobre el nivel del mar

- Mantener pulsado ⏲ para ajustar la altura sobre el nivel del mar en función de la ubicación.
  → *"Ajustes básicos", Página 41*

Nota: Rango de altura sobre el nivel del mar ajustado de fábrica: 0–300 m.

7.3 Limpiar y calentar el aparato antes de usarlo por primera vez

Requisito: No debe haber ningún objeto en el interior del aparato.

1. Pulsar el panel frontal del aparato.
   ✔ El aparato sale automáticamente. Para abrir el aparato hasta la posición media o completamente, tirar del lateral o de la base del panel frontal.
2. Limpiar el aparato con un paño húmedo y un producto de limpieza neutro, como lavavajillas y agua.
3. Llenar el depósito de agua.
   → *"Llenar el depósito de agua", Página 38*
   Nota: limpiar bien el depósito de agua antes de utilizarlo por primera vez.
4. Pulsar ⏻.
5. Efectuar los siguientes ajustes:

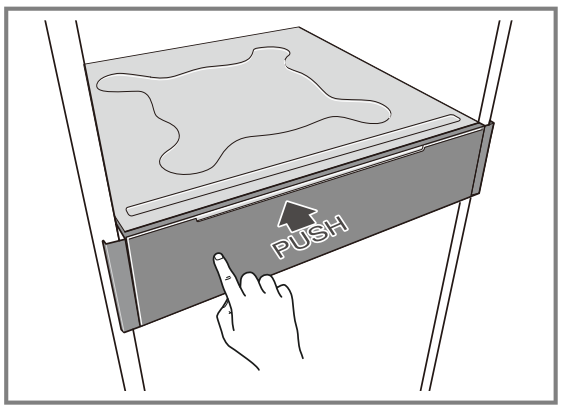
Modo de calentamiento	Cocción al vapor
Temperaturas	100 °C
Duración	1 hora

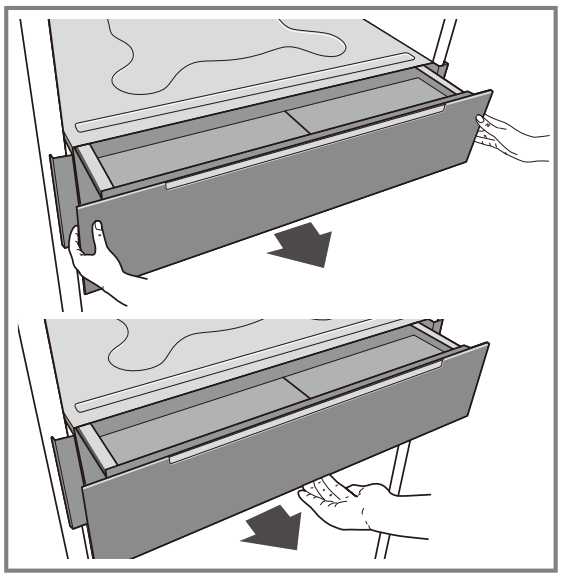
   → *"Manejo básico", Página 38*
6. Para iniciar el funcionamiento, pulsar ▷II.
7. Una vez finalizado el programa, dejar que el aparato se enfríe y secar bien el interior del compartimento de cocción.
8. Cuando el aparato se haya enfriado, limpiar todas las superficies del compartimento de cocción con un detergente y un paño húmedo y vaciar el depósito de agua.

8 Manejo básico

8.1 Abrir el cajón

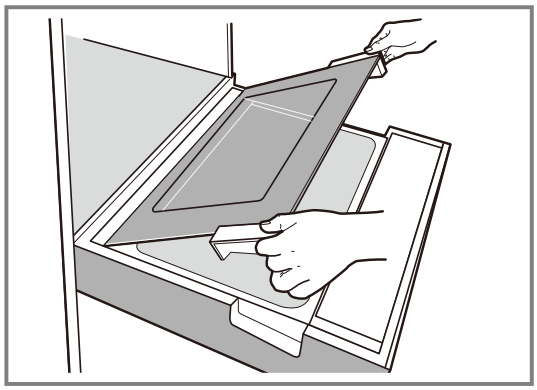
- Pulsar el panel frontal del aparato.
- ✔ El aparato sale automáticamente. Para abrir el aparato hasta la posición media o completamente, tirar del lateral o de la base del panel frontal.





8.2 Abrir la tapa del cajón

- Presionar ligeramente hacia arriba las asas a ambos lados de la tapa de cristal hasta que esta se abra por completo.



8.3 Cerrar la tapa del cajón

1. Agarrar ligeramente las asas a ambos lados y empujarlas lentamente hacia abajo hasta que la tapa de cristal quede completamente cerrada.
2. Para asegurarse de que la tapa haya encajado correctamente, presionar la parte superior de las asas.

Nota: Cuando se alcance la posición de cierre definitiva, se notará una ligera resistencia.

8.4 Activar y desactivar el suministro de corriente

- Pulsar ⏻.

8.5 Iniciar o pausar el funcionamiento

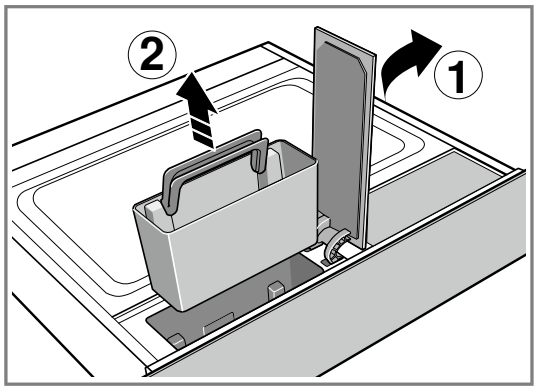
1. Pulsar ▷II para iniciar el aparato o para pausarlo mientras está en curso.
2. Si el aparato se abre más allá de la posición central durante el funcionamiento, este se interrumpe temporalmente. Cerrar el aparato para continuar con el proceso de cocción.

8.6 Llenar el depósito de agua

Llenar el depósito de agua antes de cada uso y cuando el indicador muestre durante el funcionamiento.

ATENCIÓN
El uso de líquidos inadecuados puede dañar el aparato.
- No utilizar agua del grifo con alto contenido en cloro (>40 mg/l) ni otros líquidos.
- Recomendamos utilizar agua purificada, pero también agua fría, agua fresca del grifo o agua descalcificada.
- El aparato debe descalcificarse regularmente con descalcificador según las instrucciones.

1. Extraer el cajón.
2. Abrir la tapa del depósito de agua en el lado izquierdo del panel frontal ①.



3. Agarrar el asa del depósito de agua y extraer del hueco el depósito de agua ②.
4. Llenar el depósito de agua con agua fría.

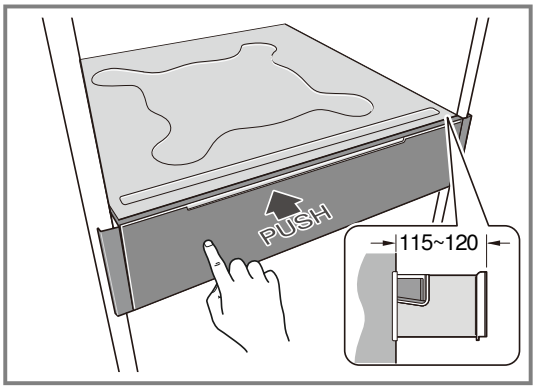
5. Volver a colocar el depósito de agua lleno en la cámara del depósito.
6. Cerrar la tapa del depósito de agua.
✔ El depósito de agua está lleno y ya puede comenzar el funcionamiento.

Nota: Mientras el aparato solo se extraiga hasta la posición media, seguirá funcionando.

8.7 Rellenar el depósito de agua

Si el depósito de agua se vacía durante el funcionamiento, este se detiene.

1. Presionar ligeramente el panel frontal del cajón de vapor y extraerlo lentamente.



Una ligera resistencia indica que el cajón ha alcanzado la posición central.
2. Abrir la tapa del depósito de agua.
3. Extraer el depósito y llenarlo con agua.
Mientras se llena, la cubeta del evaporador puede seguir funcionando sin interrupción.
4. Volver a colocar el depósito de agua lleno en su cámara.
5. Cerrar el cajón de vapor.

Nota: El cajón puede extraerse hasta la posición central.
La tapa del depósito de agua queda entonces completamente visible desde arriba.
La distancia de extracción es de aprox. 115-120 mm.

8.8 Ajustar el modo de calentamiento y la temperatura

1. Pulsar ⏻.
2. Pulsar ❒ para seleccionar un modo de calentamiento.
3. Pulsar ℃ para modificar la temperatura según sea necesario.
✔ Se enciende la indicación de temperatura.
4. Para modificar la temperatura, pulsar + o −.
✔ Se modifica la temperatura mostrada en el indicador.
5. Para iniciar el funcionamiento, pulsar ▷II.
6. Introducir el cajón hasta el tope.
✔ El indicador de funcionamiento se enciende y el aparato se calienta.

8.9 Modificar la duración

1. Pulsar ◷.
✔ En el indicador aparece la duración, p. ej., 20 minutos y 00 segundos.
2. Para modificar la duración, pulsar + o −.
✔ Van cambiando los minutos que aparecen en el indicador.

8.10 Después de cada funcionamiento con vapor

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**
Puede escaparse vapor caliente al abrir la tapa de cristal. Debido a su temperatura, el vapor puede ser invisible.
- Mantener una distancia suficiente al abrir la tapa de cristal.
- Abrir la tapa de cristal con cuidado.
- Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

Notas
- Después de cada uso, queda humedad y suciedad en el compartimento de cocción. Por lo tanto, después de cada uso, debe secarse el agua de la cámara y del recipiente del evaporador con un paño seco o de papel. Además, el depósito de agua debe vaciarse después de cada uso.
- Una vez finalizado el proceso, se recomienda dejar la tapa ligeramente abierta para facilitar el secado y evitar cerrarla inmediatamente después de retirar los alimentos.

9 Programa

Los programas permiten preparar alimentos de manera sencilla. El programa configura el ajuste óptimo automáticamente.

9.1 Indicaciones de preparación para los platos

Tener en cuenta lo siguiente al cocinar:
Una vez finalizado el precalentamiento, comienza a descontarse el tiempo de cocción.
El tiempo de calentamiento depende de la cantidad de alimentos. Un mayor peso prolonga el tiempo de calentamiento.
El tiempo de cocción puede variar en función de la cantidad y la calidad de los ingredientes.
Para obtener un resultado uniforme, utilizar siempre trozos del mismo tamaño.
No superar el peso máximo de 3 kg.
Tener en cuenta las indicaciones sobre los accesorios.
Utilizar solo recipientes con la altura adecuada para que la tapa pueda cerrarse completamente.

9.2 Ajustar un programa

1. Pulsar la tecla ❒.
✔ Está seleccionado el programa automático. El número del programa se muestra en el indicador.

2. Para cambiar el programa de recetas, tocar − / +.
3. Pulsar ▷II
✔ Cuando se cierra el cajón, el aparato comienza a funcionar. Una vez finalizado el precalentamiento, el tiempo de cocción aparece en el indicador.

9.3 Arroz, cereales y legumbres

Pesar los ingredientes y añadir la cantidad correcta de agua.

- Arroz: 1:1,5
- Cereales: 1:1,5
- Legumbres: 1:2

9.4 Vista general de los platos

En el aparato se visualizan los programas individuales que están disponibles. La selección de los platos depende del equipamiento del aparato.

Programa	Alimento	Observaciones
P01	Filete de pescado	Utilizar filetes de pescado del mismo peso y el mismo grosor.
P02	Verduras frescas en trozos, rebanadas o floretes	Puede ser necesario un mayor tiempo de cocción para verduras en trozos gruesos. Ejemplo: zanahorias, puerro, pimiento, brócoli.
P03	Verduras enteras	Puede ser necesario un mayor tiempo de cocción para verduras de gran grosor. Ejemplo: zanahorias, mazorcas de maíz, colinabo.
P04	Espárragos blancos	Utilizar espárragos del mismo grosor.
P05	Patatas cocidas con sal, en cuartos	Utilizar patatas medianas.
P06	Patatas hervidas sin pelar, enteras	Utilizar patatas medianas.
P07	Arroz y especialidades con arroz	Si el arroz sigue estando demasiado duro después de cocerlo, prolongar el tiempo de cocción la próxima vez.
P08	Albóndigas de carne o de patata	Las albóndigas hechas con levadura se expanden durante la cocción. Respetar el tamaño indicado para que no se peguen a la tapa. Se recomienda un diámetro de aprox. 5-6 cm.
P09	Cereales y pseudocereales	Si los cereales siguen estando demasiado duros después de cocerlos, prolongar el tiempo de cocción la próxima vez. Ejemplo: bulgur, quinoa.
P10	Legumbres	Si las legumbres siguen estando demasiado duras después de cocerlas, prolongar el tiempo de cocción la próxima vez. Por ejemplo: lentejas, garbanzos.

Nota: Es posible seleccionar más programas a través de la aplicación Home Connect.

10 Seguro para niños

Asegurar el aparato para que los niños no lo enciendan o cambien los ajustes.

Nota: El seguro para niños solo se puede activar a través de un dispositivo móvil (por ejemplo, un teléfono móvil).
Si el símbolo ⚷ está iluminado, el seguro para niños está activado.

10.1 Activar el seguro para niños.

▸ Se necesita el software de aplicación para activar el seguro para niños.

10.2 Desactivar el seguro para niños

Requisito: El seguro para niños está activado.

- Mantener presionadas simultáneamente las teclas —/ + durante aprox. 3 segundos. Se apaga el símbolo del seguro para niños ⚿.
- ✔ El seguro para niños está desactivado.

11 Ajustes básicos

Es posible adaptar los ajustes básicos del aparato a las necesidades individuales.

11.1 Vista de los ajustes básicos

Aquí se indica una vista general de los ajustes básicos.

Indicación	Ajustes básicos	Valores de ajuste
c1	Dureza del agua	00 = muy blanda 01 = blanda 02 = medio 03 = dura 04 = muy dura [1]
c2	Altura sobre nivel del mar	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	Volver a los ajustes de fábrica	00 = no [1] 01 = sí
c4	Inicio a distancia	00 = desactivado 01 = inicio a distancia manual [1] 02 = inicio a distancia permanente
c5	Duración de la señal	00 = muy corta 01 = corta 02 = medio [1] 03 = larga
c6	Tiempo de espera	01 = 3 s [1] 02 = 6 s 03 = 10 s
c7	Tono de teclas	00 = desc. 01 = conect. [1]
c8	Brillo	01 = oscuro 02 = medio [1] 03 = claro
c9	Seguro para niños	00 = no disponible 01 = disponible [1]
cA	Tiempo de funcionamiento posterior del ventilador	01 = corto 02 = recomendado [1] 03 = largo 04 = muy largo
cb	Wi-Fi	00 = desc. [1] 01 = conect.

11.2 Modificar los ajustes básicos

Requisito: El aparato debe estar apagado.

1. Mantener pulsado ◷.
- ✔ En el panel indicador se muestra el primer ajuste básico, p. ej., c000.
2. Para cambiar al siguiente ajuste básico, pulsar brevemente ◷.
3. Para cambiar el valor de ajuste, pulsar +.
4. Para guardar la configuración básica y salir, mantener pulsado ◷.

[1] Ajuste de fábrica

Consejo: Los ajustes básicos pueden volver a modificarse en cualquier momento.

Nota: Después de un fallo de corriente, se mantienen las modificaciones realizadas en los ajustes básicos.

12 Home Connect

Este aparato tiene capacidad para conectarse a la red. Conecte su aparato con un dispositivo móvil para manejar las funciones a través de la aplicación Home Connect, adaptar los ajustes básicos o supervisar el estado de funcionamiento actual.
Los servicios Home Connect no están disponibles en todos los países. La disponibilidad de la función Home Connect depende de la disponibilidad de los servicios Home Connect en su país. Para obtener más información, consultar: *www.home-connect.com*.
La aplicación Home Connect le guiará durante todo el proceso de registro. Siga las instrucciones y observe las notas de la aplicación Home Connect.

Notas

- Tener en cuenta las indicaciones de seguridad de este manual y asegurarse de respetarlas también si utiliza el aparato mediante la aplicación Home Connect.
  → *"Seguridad", Página 31*
- Siempre tiene prioridad el manejo desde el propio aparato. En este momento, no es posible manejar el aparato a través de la aplicación Home Connect.
- Durante el funcionamiento activo conectado a la red, el aparato únicamente consume 2 W como máximo.

12.1 Ajustar Home Connect

Requisitos

- El aparato ya está conectado a la red eléctrica y encendido.
- Se cuenta con un dispositivo móvil (p. ej., un teléfono inteligente) con una versión actual del sistema operativo iOS o Android.
- El dispositivo móvil se encuentra cerca del aparato.
- El dispositivo móvil y el aparato se encuentran dentro del margen de alcance de la señal wifi de la red doméstica.

1. Escanear el siguiente código QR.

   Con el código QR, puede instalarse la aplicación Home Connect y conectar el aparato.
2. Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect.

12.2 Ajustes Home Connect

En los ajustes básicos del aparato, se pueden adaptar los ajustes y la configuración de red para Home Connect.
El ajuste que aparece en el panel indicador depende de si se ha configurado Home Connect y de si el aparato está conectado a la red doméstica.

Ajuste básico	Ajustes posibles	Explicación
Asistente de Home Connect	Inicio	El aparato está conectado. Mantener pulsado ℃ durante 3 segundos; cuando parpadee ⌔, iniciar el emparejamiento.
Restablecer la red	Inicio	Está configurado Home Connect. El aparato está conectado. 1. Mantener pulsado ℃ durante 3 segundos; el aparato pasa al modo de conexión Home Connect y ⌔ parpadea en el indicador. 2. Soltar la tecla y volver a mantener pulsado ℃ durante 3 segundos para restablecer la red.
c4 - Inicio a distancia	00 - Desactivado 01 - Inicio a distancia manual 02 - Inicio a distancia permanente	Si el inicio a distancia está desactivado, solo es posible mostrar en la aplicación el estado de funcionamiento del dispositivo. En caso de pasar del inicio a distancia permanente (o desactivado) al inicio a distancia manual, hay que activar el inicio a distancia cada vez. El cajón se puede extraer (aprox. 15 cm) en los 15 minutos siguientes a la activación del inicio a distancia o al final de un funcionamiento. Esto no desactivará el inicio a distancia. Al cabo de 15 minutos, el arranque remoto se desactiva al extraer el cajón (aprox. 15 cm). Con el inicio remoto permanente, el aparato puede iniciarse y utilizarse a distancia en cualquier momento. Si se maneja el aparato a distancia con frecuencia, es recomendable ajustar el inicio remoto como «permanente». → *"Ajustes básicos", Página 41*

Ajuste básico	Ajustes posibles	Explicación
cb - Wifi	01 = conect. 00 = desc.	La opción de wifi permite desactivar la conexión de red del aparato. Una vez que se haya establecido con éxito la conexión, se puede desactivar el wifi sin perder los ajustes de red almacenados. Al volver a activar el wifi, el aparato se conecta automáticamente. → *"Ajustes básicos", Página 41* **Nota:** Durante el modo preparado en red, el aparato consume 2 W como máximo.

12.3 Manejar el aparato a través de la aplicación Home Connect

El aparato puede configurarse e iniciarse a distancia con la aplicación Home Connect.

Requisitos

- El aparato está conectado.
- El aparato está conectado a la red doméstica y a la aplicación Home Connect.
- Para poder manejar el dispositivo a través de la aplicación, primero debe seleccionarse, en la sección de inicio a distancia c4 de los ajustes, la opción de inicio a distancia manual 01 o inicio a distancia permanente 02.
  → *"Ajustes básicos", Página 41*

1. Para activar el inicio a distancia, pulsar ⌂ y mantenerlo pulsado durante al menos 3 segundos.
2. Efectuar un ajuste en la aplicación y enviarlo al aparato.

12.4 Actualización de software

Con la función de actualización de software es posible actualizar el software del aparato, p. ej., optimización, subsanación de averías, actualizaciones relevantes para la seguridad o funciones y servicios adicionales.
Las condiciones previas necesarias son: ser un usuario registrado en Home Connect, tener la aplicación instalada en su dispositivo móvil y estar conectado al servidor Home Connect.
Tan pronto como haya una actualización de software disponible, se le informará mediante la aplicación Home Connect y podrá comenzar la actualización de software por medio de la aplicación. Después de descargarla correctamente, se puede ejecutar la actualización a través de la aplicación Home Connect si el usuario se encuentra en su red doméstica inalámbrica (wifi). Después de que se efectúe la instalación correctamente, se recibe la información mediante la aplicación Home Connect.
La versión actual del software se encuentra en la aplicación Home Connect, en la información del aparato correspondiente.

Notas

- La actualización de software consta de dos pasos.
  - En el primer paso, tiene lugar la descarga.
  - En el segundo paso, tiene lugar la instalación en el aparato.
- Durante la descarga, se puede seguir utilizando el aparato. En función de los ajustes personales en la aplicación, una actualización de software también se puede descargar automáticamente.
- La instalación tarda algunos minutos. No es posible utilizar el aparato durante la instalación.
- Si se trata de una actualización importante para la seguridad, se recomienda realizar la instalación lo antes posible.

12.5 Diagnóstico remoto

El Servicio de Asistencia técnica puede acceder al aparato a través del Diagnóstico Remoto al ponerse en contacto con dicho Servicio si el aparato está conectado con el servidor Home Connect y si el Diagnóstico Remoto está disponible en el país en el que se utiliza el aparato.

Consejo: Para más información, así como para consultar la disponibilidad del servicio de Diagnóstico Remoto en un país en concreto, consultar la página web de ayuda/Servicio Técnico local: *www.home-connect.com*.

12.6 Protección de datos

Tener en cuenta las indicaciones relativas a la protección de datos.

Al conectar por primera vez el aparato a una red asociada a internet, el aparato transmite las siguientes categorías de datos al servidor Home Connect (registro inicial):

- Identificación clara del aparato (compuesta por la clave del aparato y la dirección MAC del módulo de comunicación wifi utilizado).
- Certificado de seguridad del módulo de comunicación wifi (para garantizar una conexión segura).
- Las versiones actuales de software y hardware de su aparato.
- El estado de un posible restablecimiento previo a los ajustes de fábrica.

El registro inicial prepara la utilización de las funciones Home Connect y solo es necesario la primera vez que se vayan a utilizar estas funciones Home Connect.

Nota: Tener en cuenta que las funciones Home Connect solo se pueden utilizar en conexión con la aplicación Home Connect. Se puede consultar la información relativa a la protección de datos en la aplicación Home Connect.

13 Cuidados y limpieza

13.1 Productos de limpieza

Se pueden adquirir productos de limpieza apropiados a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

ATENCIÓN
Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar la superficie del aparato.
- No utilizar productos de limpieza agresivos ni abrasivos.
- No utilizar productos de limpieza con un alto contenido alcohólico.
- No utilizar estropajos o esponjas duros.
- Utilizar la rasqueta de vidrio, limpiacristales o productos de limpieza de acero inoxidable solo si en las instrucciones de limpieza se recomienda su uso para la pieza en cuestión.
- Lavar a fondo las bayetas antes de usarlas.

13.2 Esponja de limpieza

Utilizar la esponja de limpieza absorbente solo para limpiar el compartimento de cocción y para eliminar los restos de agua de la cubierta del evaporador.
Lavar bien la esponja antes de usarla.
La esponja puede adquirirse en el servicio al cliente, en comercios especializados o en Internet.

13.3 Limpiar el aparato

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**
La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.
- No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

Requisito: El aparato está desconectado.

1. Limpiar el aparato con un paño húmedo y un producto de limpieza neutro, como lavavajillas y agua.
2. Secar con un paño suave.

13.4 Limpiar el panel de mando

1. Limpiar el panel de mando con un paño húmedo y un producto de limpieza neutro, como lavavajillas y agua
   - No utilizar estropajos abrasivos ni rasquetas de vidrio.
2. Secar con un paño suave.

13.5 Limpiar la placa de vidrio

1. Limpiar la placa de vidrio con limpiacristales y un paño suave.
   - No utilizar estropajos abrasivos ni rasquetas de vidrio.
2. Secar con un paño suave.

13.6 Limpiar el depósito de agua

Llenar el depósito con agua limpia antes de cada uso.
Vaciar y limpiar el depósito de agua después de cada uso.

1. Abrir el aparato.
2. Abrir la tapa del depósito.
3. Retirar el depósito de agua.
4. Vaciar el depósito de agua, limpiarlo con detergente y aclararlo bien con agua limpia.
5. Secar todas las piezas con un paño suave.
6. Dejar que se seque el depósito de agua.
7. Volver a colocar el depósito de agua y apagar el aparato.

13.7 Limpiar el borde de condensación

- Absorber el agua con un paño limpio o papel de cocina, o dejar la tapa abierta para que se seque al aire.

13.8 Productos de limpieza adecuados

Utilizar exclusivamente productos de limpieza adecuados para las diferentes superficies del aparato.

Parte frontal del aparato

Superficie	Productos de limpieza	Consejos
Cristal	Limpiacristales	Secar la superficie con un paño suave tras haberla limpiado.

Parte interior del aparato

Superficie	Productos de limpieza	Consejos
Compartimento de cocción con cubierta del evaporador	Agua caliente con un poco de jabón Vinagre diluido	Para la limpieza con agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre, utilizar la esponja suministrada o un cepillo suave.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón Vinagre diluido	Poner en remojo los accesorios en agua caliente con un poco de jabón y limpiarlos con un cepillo o esponja.

Superficie	Productos de limpieza	Consejos
		Alternativamente, limpiar el accesorio en el lavavajillas. Se pueden acumular restos de cal en la parte inferior de los accesorios. Si hay incrustaciones importantes de cal, limpiar los accesorios con una solución de vinagre.
Depósito de agua	Agua con un poco de jabón	No limpiar el depósito de agua en el lavavajillas.
Cámara del depósito		Secar después de cada uso.
Sensor de cocción		Al limpiar el compartimento de cocción, debe procederse con precaución para no ejercer presión sobre el sensor de temperatura.

Tapa del aparato

Superficie	Productos de limpieza	Consejos
Cristal de la tapa del aparato	Limpiacristales	Secar la superficie con un paño suave tras haberla limpiado.
Junta de la cubierta	Agua caliente con un poco de jabón	Limpiar con una bayeta. No retirar ni frotar. No utilizar rascadores metálicos ni rasquetas de vidrio para limpiar.

13.9 Descalcificación

Para que el aparato pueda seguir funcionando correctamente, debe descalcificarse con regularidad.
La frecuencia de la descalcificación del aparato depende de la dureza del agua usada. Cuando solo quedan cinco o menos ciclos de vapor, aparece un aviso de descalcificación en el indicador del aparato. Así, es posible preparar la descalcificación con tiempo.
La descalcificación consta de varios pasos. Deben completarse todos los pasos; solo entonces el aparato estará listo para volver a utilizarse.

La descalcificación dura unos 32 minutos en total:
- descalcificación: 30 minutos aprox.;
- ciclo de limpieza: 2 minutos

Preparar la descalcificación

El tiempo de actuación recomendado depende del descalcificador recomendado en cada caso. Los descalcificadores de otros tipos pueden dañar el aparato. Para el programa de descalcificación, solo debe utilizarse el descalcificador que nosotros recomendamos.
Si la solución de descalcificación entra en contacto con el panel de control u otras superficies sensibles, puede provocar daños. Retirar de inmediato la solución descalcificadora con agua.
1. Preparar la solución de descalcificación

Contenido de la botella	Cantidad de descalcificador	Cantidad de agua
250 ml	125 ml	250 ml
500 ml	60 ml	300 ml

2. Abrir el aparato.
3. Extraer el depósito de agua y llenarlo con solución de descalcificación.
4. Colocar el depósito lleno con solución de descalcificación.
5. Cerrar la puerta.

Iniciar la descalcificación

ATENCIÓN
Si la solución descalcificadora penetra en el panel de mando o en otras superficies delicadas, se podrían ocasionar daños.
- Eliminar la solución descalcificadora inmediatamente con agua.

Requisito:
1. Pulsar ❒ para seleccionar la descalcificación.
✔ Se enciende el indicador de descalcificación ⌂.
✔ En el panel indicador se muestra la duración. No es posible modificar la duración de la descalcificación.
2. Pulsar ▷II para iniciar la descalcificación.
✔ En la pantalla se indican los preparativos necesarios para efectuar la descalcificación.
✔ Se inicia la descalcificación. En el display aparecerá el tiempo transcurrido.
✔ Cuando haya finalizado la descalcificación, suena una señal.

Ejecutar el proceso de enjuague

1. Abrir el aparato y extraer el depósito de agua.
2. Enjuagar bien el depósito de agua y llenarlo de agua.
3. Introducir el depósito de agua y cerrar la puerta del aparato.
✔ Comienza el aclarado. En el display aparecerá el tiempo transcurrido.
✔ Cuando termina el proceso de enjuague, suena una señal.
4. Vaciar el depósito de agua y secarlo.
→ *"Limpiar el depósito de agua", Página 44*

Nota: Limpiar el compartimento de cocción antes y después del proceso de enjuague.

Interrumpir la descalcificación

Si se interrumpe la descalcificación, no es posible configurar ningún modo de funcionamiento. Después de volver a encender el aparato, es necesario realizar un proceso de enjuague para eliminar los restos de solución descalcificadora y para que el aparato vuelva a estar listo para su uso.

ATENCIÓN
Si la solución descalcificadora penetra en el panel de mando o en otras superficies delicadas, se podrían ocasionar daños.
- Eliminar la solución descalcificadora inmediatamente con agua.

- Pulsar ▷II para comenzar el proceso de enjuague.
- ✔ En la pantalla se indican los preparativos necesarios para efectuar el aclarado.
- ✔ Comienza el proceso de enjuague. En el display aparecerá el tiempo transcurrido.
- ✔ Cuando haya finalizado el enjuague, suena una señal.

14 Solucionar pequeñas averías

El usuario puede solucionar por sí mismo las pequeñas averías de este aparato. Se recomienda utilizar la información relativa a la subsanación de averías antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. De este modo se evitan costes innecesarios.

Consejo: Conectar el aparato con la aplicación Home Connect para recibir actualizaciones de software de forma automática. De este modo se corrigen errores, se mejora el rendimiento y se añaden nuevas funciones.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.
- Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- Si el aparato está defectuoso, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.
  → *"Servicio de Asistencia Técnica", Página 48*

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.
- Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.

14.1 Averías de funcionamiento

Avería	Causa y resolución de problemas
El aparato no funciona.	El enchufe del cable de conexión de red no está conectado. ▸ Conectar el aparato a la red eléctrica.
	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. ▸ Comprobar que la iluminación del compartimento u otros aparatos funciona en la habitación.
	El fusible de la caja de fusibles ha saltado. ▸ Comprobar el fusible de la caja de fusibles.
No se puede manejar un aparato conectado: en el indicador aparece ⚿.	El seguro para niños está activado. ▸ Mantener presionadas simultáneamente las teclas —/+ durante aprox. 3 segundos hasta que aparezca ⚿ en el indicador.
El aparato no se enciende o no calienta después de encenderse.	El cajón no se ha colocado en la posición correcta. ▸ Colocar el cajón en su posición.
	El modo Demo está activado. ▸ Acceder a los ajustes en los 5 minutos posteriores al encendido para salir del modo de demostración. → *"Vista de los ajustes básicos", Página 41*
En el indicador aparece el siguiente mensaje: «EXXX».	Avería **1.** Pulsar la tecla on/off y desaparecerá el aviso. ✔ El aparato se reiniciará automáticamente. **2.** Si vuelve a aparecer el mensaje, ponerse en contacto con el servicio al cliente. Indicarles el mensaje de error concreto.
El aparato solicita que se retire el depósito de agua.	Durante la descalcificación, se ha interrumpido el suministro eléctrico o se ha desconectado el aparato. ▸ Al volver a encenderlo, el aparato inicia automáticamente el programa de lavado.

Avería	Causa y resolución de problemas
Parpadea en el indicador el símbolo de protección contra quemaduras ⚠.	La temperatura actual del compartimento de cocción es superior a 60 °C. ▸ Esto no afecta al funcionamiento del aparato.
A pesar de que el depósito de agua está lleno, se ha agotado el agua de la cubeta del evaporador.	El depósito de agua no está bien introducido. ▸ Deslizar el depósito de agua hasta que encaje de forma audible.
	El nivel de agua es demasiado bajo. ▸ Llenar el depósito de agua hasta la capacidad máxima.
	Se ha obstruido el conducto de alimentación de agua o la bomba del depósito de agua. **1.** Descalcificar el aparato. **2.** Comprobar el rango de dureza del agua configurado y ajustarlo.
El aparato solicita que llene el depósito de agua aunque este no está vacío, o el aparato no solicita el llenado del depósito de agua cuando este está vacío.	El depósito de agua está sucio y los dispositivos móviles de aviso de nivel de agua están atascados. **1.** Sacudir el depósito de agua y limpiarlo. **2.** Si no se sueltan las partes atascadas, adquirir un nuevo depósito de agua del servicio al cliente.
	El depósito de agua no está bien introducido. ▸ Deslizar el depósito de agua hasta que encaje de forma audible.
	El nivel de agua es demasiado bajo. ▸ Llenar el depósito de agua hasta la capacidad máxima.
	El sistema de reconocimiento no funciona. ▸ Ponerse en contacto con el servicio al cliente.
	Protección contra sobrecalentamiento del generador de vapor en el compartimento de cocción. ▸ Abrir la tapa de cristal y esperar a que se enfríe el compartimento de cocción. Volver a iniciar el funcionamiento con vapor.
Durante el funcionamiento, aparece «Añadir agua» o el símbolo de rellenado parpadea en el indicador.	El depósito de agua está vacío. ▸ Llenar el depósito de agua.
La función de vapor no produce vapor.	Protección contra sobrecalentamiento de la cubeta del evaporador en el compartimento de cocción ▸ Abrir la tapa de cristal y esperar a que se enfríe el compartimento de cocción. Volver a iniciar el funcionamiento con vapor.
	No hay agua en el depósito. ▸ Llenar el depósito de agua.
	El agua del depósito de agua no ha llegado a la cubeta del evaporador ▸ Comprobar los conductos de agua y ponerse en contacto con el servicio al cliente.
	La entrada de agua al compartimento de cocción está obstruida. ▸ Limpiar la entrada de agua.
Durante el funcionamiento, con vapor se produce una fuga de vapor considerable.	La junta del compartimento de cocción está irregular o no encaja completamente. ▸ Comprobar la junta, alinearla y asegurarse de que encaje perfectamente en el aparato.
	Pueden quedar restos de comida en la junta que rodea la cavidad de cocción o la junta no está completamente limpia. ▸ Limpiar la junta.
	Durante el proceso de cocción sale vapor por la ranura de ventilación. ▸ Esto es normal. No es necesaria ninguna medida.
	La altura sobre el nivel del mar está mal ajustada. ▸ Ajustar correctamente la altura sobre el nivel del mar. → *"Vista de los ajustes básicos", Página 41*
Los alimentos no están bien cocidos.	La temperatura es muy baja o se ha ajustado un tiempo insuficiente. ▸ Comprobar los ajustes de temperatura y de tiempo. Aplicar la temperatura y el tiempo correctos. Se recomienda consultar el manual de instrucciones.

Avería	Causa y resolución de problemas
Los alimentos no están bien cocidos.	La altura sobre el nivel del mar está mal ajustada. ▸ Ajustar correctamente la altura sobre el nivel del mar. → *"Vista de los ajustes básicos", Página 41*
	Accesorios inadecuados ▸ Utilizar únicamente los accesorios suministrados.
Los alimentos están demasiado hechos.	La temperatura es muy baja o se ha ajustado un tiempo insuficiente. ▸ Comprobar los ajustes de temperatura y de tiempo. Aplicar la temperatura y el tiempo correctos. Se recomienda consultar el manual de instrucciones.
	Accesorios inadecuados ▸ Utilizar únicamente los accesorios suministrados.
El ventilador no ha dejado de funcionar después de detener el calentamiento.	El ventilador funciona con retraso para disipar el calor. ▸ No se requiere ninguna operación.
Se ha superado el tiempo de precalentamiento o no se ha completado.	Error del sensor de temperatura ▸ Ponerse en contacto con el servicio al cliente.
Parpadea el símbolo de temperatura después de activar un símbolo de funcionamiento ℃.	La temperatura de la cavidad interior actual es demasiado alta. ▸ El funcionamiento se iniciará automáticamente una vez que la temperatura haya bajado a un valor inicial adecuado.
	El aparato no se ha enfriado por completo **1.** Dejar enfriar el aparato. **2.** Volver a seleccionar un modo de funcionamiento.
Home Connect no funciona correctamente.	Hay diferentes causas posibles. ▸ Ir a *www.home-connect.com*.
El aparato no se abre o no se cierra.	Comprobar si el aparato está montado como se indica en las instrucciones de uso. ▸ Para abrir el aparato, presionar el panel frontal no solo por el centro, sino también por los lados izquierdo y derecho. ▸ Abrir o cerrar el aparato un poco más despacio. ▸ Extraer completamente el aparato y volver a introducirlo para cerrarlo.

14.2 En caso de corte en el suministro eléctrico

El aparato es capaz de soportar un corte de corriente de unos segundos. El funcionamiento continúa.

Si el corte de corriente se prolonga, el funcionamiento se interrumpe. El indicador se apaga.

Reiniciar el aparato tras un corte del suministro eléctrico

▸ Reiniciar el aparato con normalidad.

15 Eliminación

15.1 Eliminación del aparato usado

Gracias a la eliminación respetuosa con el medio ambiente pueden reutilizarse materiales valiosos.

1. Desenchufar el cable de conexión de red de la toma de corriente.
2. Cortar el cable de conexión de red.
3. Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.
   Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.

Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).
La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

16 Servicio de Asistencia Técnica

Las piezas de repuesto originales relevantes para el funcionamiento conforme al reglamento sobre diseño ecológico se pueden adquirir en nuestro Servicio de Asistencia Técnica durante al menos 10 años a partir

de la fecha de introducción en el mercado del aparato dentro del Espacio Económico Europeo.

Nota: La intervención del Servicio de Asistencia Técnica es gratuita en el marco de las condiciones de garantía del fabricante.

Para obtener información detallada sobre el periodo de garantía y las condiciones de garantía en su país, utilizar el código QR del documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía, contactar con nuestro servicio al cliente, con su distribuidor o visitar nuestra página web.
Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.), el número de fabricación (FD) y el número de conteo (Z-Nr.) del aparato.
En el documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía o en nuestra página web figuran los datos de contacto del servicio al cliente mediante el código QR.
La información conforme a los reglamentos (EU) 2023/826 se puede encontrar online en siemens-home.bsh-group.com en las secciones referentes al producto y servicio al cliente, en el área de manuales y documentos.

16.1 Número de producto (E-Nr.), número de fabricación (FD) y número de conteo (Z-Nr.)

El número de producto (E-Nr.), el número de fabricación (FD) y el número de conteo (Z-Nr.) se encuentran en la placa de características del aparato.
Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

16.2 Características técnicas

Tensión nominal	220 V~240 V
Frecuencia	50/60 Hz
Potencia de conexión	1700 W
Medidas del aparato (anchura × altura × profundidad)	594 × 140 × 534 mm
Medidas del compartimento de cocción (anchura × altura × profundidad)	454,6 × 86,7 × 278,5 mm

17 Informaciones referentes al software libre y de código abierto

El presente producto contiene componentes de software que están licenciados como software libre y de código abierto por los derechos de autor.
Las informaciones de licencia correspondientes se encuentran memorizadas en el aparato. También se puede acceder a las informaciones de licencia correspondientes a través de la aplicación Home Connect: «Perfil -> Avisos legales -> Informaciones de licencia».[1] Se puede descargar las informaciones de licencia en la página web de la marca del producto. (Buscar el modelo de aparato y demás documentos en la página web del producto). También se pueden solicitar las informaciones correspondientes en ossrequest@bshg.com o BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
El código fuente se pondrá a disposición previo pedido. Envíe su solicitud a ossrequest@bshg.com o BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München. Asunto: „OSSREQUEST“
Los costes para el trámite de su solicitud le serán facturados. Esta oferta es válida por tres años a partir de la fecha de compra o, como mínimo, por el tiempo en el que ofrecemos asistencia técnica y recambios para el aparato correspondiente.

18 Declaración de conformidad

Por la presente, BSH Hausgeräte GmbH, certifica que el aparato con la funcionalidad Home Connect cumple con los requisitos básicos y el resto de disposiciones vigentes de la Directiva 2014/53/EU.
Hay una declaración de conformidad con RED detallada en siemens-home.bsh-group.com en la página web del producto correspondiente a su aparato dentro de la sección de documentos adicionales.

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

[1] Según el equipamiento del aparato

SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)
WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: solo para uso en interiores.					

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: solo para uso en interiores.							

19 Así se consigue

Aquí encontrará los ajustes correspondientes y los mejores accesorios y recipientes para diferentes platos. Hemos optimizado las recomendaciones adaptándolas al aparato.

19.1 Mejor modo de proceder

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**
Puede escaparse vapor caliente al abrir la tapa de cristal. Debido a su temperatura, el vapor puede ser invisible.
- Mantener una distancia suficiente al abrir la tapa de cristal.
- Abrir la tapa de cristal con cuidado.
- Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

Nota
Si se utiliza el aparato por primera vez, debe tenerse en cuenta esta información básica:
- → *"Seguridad", Página 31*
- → *"Protección del medio ambiente y ahorro", Página 33*

1. Seleccionar un plato adecuado en el menú.

   Notas
   - El aparato dispone de ajustes programados para una selección de alimentos. Para dejarse guiar por el aparato, utilizar la opción programada «Recetas» .
     → *"Programa", Página 39*
   - Si no se encuentra exactamente el alimento que se desea preparar o la aplicación que se desea llevar a cabo, buscar un plato similar.
2. Retirar del compartimento de cocción los accesorios que no se utilicen.
3. Utilizar los cubiertos apropiados.
   Utilizar el recipiente y los accesorios que aparecen en los ajustes recomendados.
4. Precalentar el aparato solo si así lo indican la receta o los ajustes recomendados.
5. Ajustar el aparato siguiendo los ajustes recomendados.
6. Cuando el plato esté cocinado, desconectar el aparato con ▷II.

19.2 Es bueno saber...

Las tablas contienen una selección de platos que se pueden preparar muy bien en el aparato. Se incluye además información acerca de los tipos de calentamiento, los accesorios, la temperatura y el tiempo de cocción más adecuados. Los valores son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío, salvo que se indique lo contrario.

Tabla para ajustar los parámetros de vapor y consejos de uso

La cocción al vapor es un método especialmente suave para cocinar alimentos. El vapor envuelve los alimentos y evita así la pérdida de nutrientes. La cocción se realiza en condiciones de presión normales, no a alta presión. De este modo, se conservan la forma, el color y el aroma propios de los alimentos. En la tabla de ajustes se indican los alimentos que son especialmente adecuados para el cajón de vapor. En ella se indican los modos de funcionamiento, los accesorios, las temperaturas y los tiempos de cocción adecuados para cada caso. Salvo que se indique lo contrario, las indicaciones se aplican a la inserción de los accesorios en el aparato frío.

Accesorios

Utilizar los accesorios suministrados.

Recipiente de cocción

Al utilizar recipientes de cocción, colocarlos sobre los accesorios según las instrucciones, no directamente sobre la cubeta del evaporador. Los recipientes deben ser resistentes al calor y al vapor. Si se utilizan recipientes de cocción gruesos, el tiempo de cocción se prolongará.

Tiempo y cantidades de cocción

Debe tenerse en cuenta el tamaño de las unidades indicado en la tabla de ajustes. El tiempo de cocción debe reducirse en caso de que las piezas sean más pequeñas y prolongarse en caso de que sean más grandes. El tiempo de cocción también depende del peso y del grado de madurez de los alimentos. Por lo tanto, los valores indicados en la tabla son meramente orientativos.

Distribuir uniformemente los alimentos

Distribuir los alimentos de la manera más uniforme posible; si tienen grosores diferentes, el resultado de la cocción será desigual.

Cocción de menús

Es posible cocinar un menú completo de una sola vez. Introducir primero en el aparato los alimentos con el tiempo de cocción más largo y añadir el resto en el momento adecuado. De este modo, se pueden preparar diferentes platos al mismo tiempo.
Al preparar un menú, se alarga el tiempo total de cocción, ya que cada vez que se abre la tapa de cristal se escapa algo de vapor y es necesario volver a calentar.

Agua de condensación

Durante la cocción, puede formarse condensación en la cámara de cocción y en la tapa de cristal. El agua de condensación es algo normal y no afecta al funcionamiento del aparato. Eliminar el agua de condensación después de cocinar.

19.3 Verduras frescas

Colocar las verduras directamente en la cesta de cocción al vapor.

Ajustes recomendados para verduras

Alimento	Tamaño/Cantidad	Accesorio/recipiente	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.
Alcachofas	Entera	Cesta de cocción al vapor		100	20-35
Coliflor	En floretes	Cesta de cocción al vapor		100	10-15
Brócoli	En floretes	Cesta de cocción al vapor		100	8-10
Guisantes	-	Cesta de cocción al vapor		100	5-10
Hinojo	En rodajas	Cesta de cocción al vapor		100	10-14
Judías verdes	Entera	Cesta de cocción al vapor		100	15-25
Zanahorias	En rodajas	Cesta de cocción al vapor		100	10-20
Colinabo	En rodajas	Cesta de cocción al vapor		100	15-25
Puerro	En rodajas	Cesta de cocción al vapor		100	6-9
Mazorcas de maíz	Entera	Cesta de cocción al vapor		100	25-35
Acelgas	En juliana	Cesta de cocción al vapor		100	8-10
Espárragos verdes:	Entera	Cesta de cocción al vapor		100	7-12
Espárragos blancos	Entera	Cesta de cocción al vapor		100	10-15
Espinacas	-	Cesta de cocción al vapor		100	2-3
Romanescu	En floretes	Cesta de cocción al vapor		100	8-12
Coles de Bruselas	En floretes	Cesta de cocción al vapor		100	10-20
Pak choi	En mitades	Cesta de cocción al vapor		100	8-10
Remolacha	Entera	Cesta de cocción al vapor		100	40-50
Lombarda	En juliana	Cesta de cocción al vapor		100	25-35
Repollo	En juliana	Cesta de cocción al vapor		100	25-35
Calabacín	En rodajas	Cesta de cocción al vapor		100	3-4
Tirabeques	-	Cesta de cocción al vapor		100	8-12

19.4 Guarniciones y legumbres

Colocar las guarniciones en la cesta de cocción al vapor.

Cocción de guarniciones y legumbres

1. Añadir agua o líquido en la proporción indicada. Ejemplo: 1:1,5 = por cada 100 g de arroz, añadir 150 ml de líquido.
2. Ajustar el aparato según el ajuste recomendado.

Nota: Se necesita un recipiente para preparar arroz, cereales y legumbres. Mezclar el arroz y el agua en la proporción indicada.

Ajustes recomendados para guarniciones y legumbres

Alimento	Tamaño/Cantidad	Accesorio/recipiente	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.
Patatas sin pelar	Entera	Cesta de cocción al vapor		100	35-45
Patatas hervidas peladas	En cuartos	Cesta de cocción al vapor		100	20-25
Albóndigas de patata	-	Cesta de cocción al vapor		100	15-20
Arroz natural	1:1,5	Cesta de cocción al vapor		100	35-40
Arroz de grano largo	1:1,5	Cesta de cocción al vapor		100	20-30
Arroz basmati	1:1,5	Cesta de cocción al vapor		100	15-25
Risotto	1:2	Cesta de cocción al vapor		100	30-40
Lentejas	1:2	Cesta de cocción al vapor		100	30-40
Cuscús	1:1	Cesta de cocción al vapor		100	6-10
Harina de escanda, molida	1:2,5	Cesta de cocción al vapor		100	15-20
Mijo, entero	1:2,5	Cesta de cocción al vapor		100	25-35
Bulgur	1:2	Cesta de cocción al vapor		100	25-35
Quinoa	1:2	Cesta de cocción al vapor		100	25-35
Pastas, frescas, congeladas	-	Cesta de cocción al vapor		100	5-15

19.5 Aves y carnes

Ajustes recomendados para preparar carnes y aves.

Ajustes recomendados para aves y carnes

Alimento	Tamaño/Cantidad	Accesorio/recipiente	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.
Filete de pechuga de pollo	0,15 kg/ud.	Cesta de cocción al vapor		100	20-30
Pechuga de pato	0,35 kg/unidad Después de cocinar al vapor, sellar bien en una sartén caliente.	Cesta de cocción al vapor		100	12-18
Costillas de cerdo ahumado	En rodajas	Cesta de cocción al vapor		100	15-20

Alimento	Tamaño/Cantidad	Accesorio/recipiente	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.
Salchichas vienesas	-	Cesta de cocción al vapor		80-90	12-18
Salchichas blancas	-	Cesta de cocción al vapor		80-90	20-25

19.6 Pescado y marisco

Ajustes recomendados para cocinar pescados y mariscos.

Nota: Por motivos de higiene, colocar el pescado en un recipiente adecuado y colocarlo en la cesta de cocción al vapor.

Ajustes recomendados para pescado y marisco

Alimento	Tamaño/Cantidad	Accesorio/recipiente	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.
Trucha entera	0,2 kg/ud.	Cesta de cocción al vapor		80-90	12-15
Dorada entera	0,3 kg/unidad	Cesta de cocción al vapor		80-90	15-25
Dorada, filete	0,15 kg/ud.	Cesta de cocción al vapor		80-90	10-20
Bacalao, filete	0,15 kg/ud.	Cesta de cocción al vapor		80-90	10-14
Salmón, filete	0,15 kg/ud.	Cesta de cocción al vapor		100	8-10
Gallineta nórdica, filete	0,15 kg/ud.	Cesta de cocción al vapor		80-90	10-20
Mejillones	1,5 kg	Cesta de cocción al vapor		100	10-15
Vieiras	-	Cesta de cocción al vapor		100	10-15
Gambas, camarones	-	Cesta de cocción al vapor		100	10-15

19.7 Ajustes recomendados para otros alimentos

Alimento	Tamaño/Cantidad	Accesorio/recipiente	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.
Dumplings de sémola	-	Cesta de cocción al vapor		90-95	7-10
Huevos cocidos, duros	Tamaño M, máx. 1,8 kg	Cesta de cocción al vapor		100	10-12
Huevos cocidos, pasados por agua	Tamaño M, máx. 1 kg	Cesta de cocción al vapor		100	6-8

19.8 Postres, compota

Colocar las guarniciones en la cesta de cocción al vapor.

Preparar compota

1. Pesar la fruta.
2. Añadir aproximadamente un tercio de la cantidad en agua.
3. Añadir azúcar y especias al gusto.
4. Ajustar el aparato siguiendo los ajustes recomendados.

Preparar yogur

1. Calentar la leche a 90 °C en la placa de cocción. Dejar enfriar la leche hasta los 40 °C.
   Si se usa leche UHT, calentarla a 40 °C. Esta temperatura es suficiente para la leche UHT.
2. Añadir 150 g de yogur (refrigerado) a la leche y mezclar.
3. Verter la mezcla en tazas o tarros pequeños y cubrirlos con film transparente.
4. Colocar las tazas o los tarros en la cesta de cocción al vapor.

5. Ajustar el aparato siguiendo los ajustes recomendados.
6. Tras la preparación, dejar que el yogur se enfríe en el frigorífico.

Preparar arroz con leche

1. Pesar el arroz.
2. Añadir 2,5 veces más de leche.
3. Poner el arroz y la leche en un recipiente hasta una altura máxima de 2,5 cm.
4. Ajustar el aparato siguiendo los ajustes recomendados.
5. 5. Remover el arroz con leche después de prepararlo.

✔ El arroz con leche consume la leche restante.

Ajustes recomendados para postres y compota

Alimento	Tamaño/Cantidad	Accesorio/recipiente	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.
Bollos dulces al vapor	-	Cesta de cocción al vapor		100	20-30
Crema de caramelo	Distribuir uniformemente en moldes individuales.	Cesta de cocción al vapor		85	25-35
Arroz con leche	Utilizar recipientes adecuados.	Cesta de cocción al vapor		100	30-40
Yogur	Si el vaso es demasiado alto, puede colocarse directamente sobre la base del compartimento de cocción, pero no sobre la cubeta del evaporador.	Cesta de cocción al vapor		40	300-360
Compota de frutas	Utilizar recipientes adecuados.	Cesta de cocción al vapor		100	10-15

19.9 Regenerar

Al regenerar, se calientan suavemente los alimentos ya cocinados. Los alimentos conservan su sabor y aspecto de recién preparados.

Nota: Colocar los alimentos en platos o en recipientes adecuados.

Ajustes recomendados para regenerar

Alimento	Tamaño/Cantidad	Accesorio/recipiente	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.
Verduras, refrigeradas	250 g	Cesta de cocción al vapor		100	10-15
Pasta, patatas, arroz	-	Cesta de cocción al vapor		100	10-25
Plato combinado, refrigerado, 1 ración	-	Cesta de cocción al vapor		100	10-20

19.10 Descongelar

El aparato descongela los alimentos congelados de forma más suave y uniforme que un microondas.

Descongelación de alimentos congelados

1. Sacar los alimentos de su envase antes de descongelarlos.
2. Descongelar solo la cantidad de alimentos que se vaya a consumir inmediatamente.
3. Dar la vuelta a los alimentos a mitad del tiempo de descongelación.
4. Separar los alimentos congelados que tiendan a amontonarse, como las bayas o los trozos de verdura.

Notas

- Ajustar el tiempo de descongelación en función del tamaño, el peso y la forma del producto congelado. Para acortar el tiempo de descongelación, congelar los alimentos en capas o por separado.
- Los alimentos descongelados se estropean más fácilmente que los alimentos frescos. Los alimentos deben utilizarse inmediatamente después de descongelarlos y cocinarse bien.
- No es necesario descongelar completamente el pescado. El pescado está suficientemente descongelado cuando su superficie está lo bastante blanda como para absorber los condimentos. Cocinarlo de inmediato.

Ajustes recomendados para descongelar

Alimento	Tamaño/Cantidad	Accesorio/recipiente	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.
Frutas del bosque	0,5 kg	Cesta de cocción al vapor		45-55	15-20
Verduras	0,5 kg	Cesta de cocción al vapor		40-50	15-20

19.11 Esterilizar

El aparato incluye una función de desinfección.

Ajustes recomendados para la desinfección

Alimento	Tamaño/Cantidad	Accesorio/recipiente	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.
Biberón	-	Cesta de cocción al vapor		100	30
Tarro de yogur	-	Cesta de cocción al vapor		100	30

19.12 Dejar levar la masa

El aparato permite fermentar la masa de levadura con mayor rapidez que a temperatura ambiente.

Nota: Forrar la cesta de cocción al vapor con papel especial para hornear.

Ajustes recomendados para masas de levadura

Alimento	Tamaño/Cantidad	Accesorio/recipiente	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.
Pastelitos de levadura, dulces	8 porciones	Cesta de cocción al vapor		45	20-40
Panecillos	8 porciones	Cesta de cocción al vapor		35	30-40

19.13 Productos ultracongelados

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante que figuran en el embalaje. Los tiempos de cocción indicados son válidos para la preparación de los alimentos con el horno sin precalentar.

Descongelar y calentar alimentos congelados

Nota: Utilizar recipientes adecuados y colocarlos en la cesta de cocción al vapor.

Alimento	Tamaño/Cantidad	Accesorio/recipiente	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.
Trucha entera	0,2 kg/ud.	Cesta de cocción al vapor		80-100	20-30
Salmón, filete	0,15 kg/ud.	Cesta de cocción al vapor		80-100	15-25
Gambas, camarones	-	Cesta de cocción al vapor		80-100	15-25
Brócoli, escaldado	-	Cesta de cocción al vapor		100	6-10
Coliflor, escaldada	-	Cesta de cocción al vapor		100	5-8
Judías verdes, escaldadas	-	Cesta de cocción al vapor		100	6-10
Guisantes, escaldados	-	Cesta de cocción al vapor		100	5-12
Zanahorias, escaldadas	1 kg	Cesta de cocción al vapor		100	4-6

Alimento	Tamaño/Cantidad	Accesorio/recipiente	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.
Menestra de verduras, escaldada	1 kg	Cesta de cocción al vapor		100	6-10
Coles de Bruselas, escaldadas	1 kg	Cesta de cocción al vapor		100	5-10

19.14 Recetas normalizadas

La información de este apartado está dirigida a institutos de pruebas, con el fin de facilitar la comprobación del aparato conforme a la norma EN 60350-1.

Ajustes recomendados para recetas normalizadas

Alimento	Tamaño/Cantidad	Accesorio/recipiente	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.
Brócoli, fresco	300 g	Cesta de cocción al vapor		100	7-9
Brócoli, fresco, en la cesta de cocción al vapor	-	Cesta de cocción al vapor		100	7-9
Guisantes, congelados, en la cesta de cocción al vapor	-	Cesta de cocción al vapor		100	La prueba está completada cuando se alcanzan 85 °C en el punto más frío.

20 Instrucciones de montaje

Tener en cuenta esta información para el montaje del aparato.

20.1 Indicaciones de montaje generales

Tener en cuenta las presentes indicaciones antes de comenzar con la instalación del aparato.
Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.
Antes de poner en marcha el electrodoméstico, retirar el material de embalaje y las láminas adherentes de la puerta y del interior del electrodoméstico.

⚠ 20.2 Montaje seguro

Tener en cuenta estas indicaciones de seguridad al montar el aparato.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!
Los niños pueden ponerse el material de embalaje por encima de la cabeza, o bien enrollarse en él, y asfixiarse.
- Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con el embalaje.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!
Un aislamiento incorrecto del cable de conexión de red es peligroso.
- Evitar siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con piezas calientes del aparato o fuentes de calor.
- Evite siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con esquinas o bordes afilados.
- No doble, aplaste ni modifique nunca el cable de conexión de red.

Las instalaciones realizadas de forma incorrecta son peligrosas.
- No alimentar nunca el aparato a través de un dispositivo de conmutación externo, co-

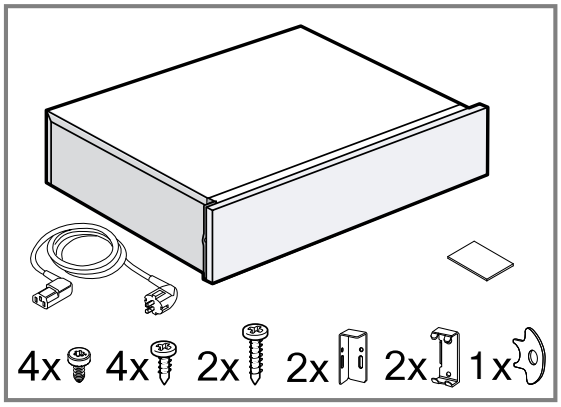
mo por ejemplo, un reloj avisador o un mando a distancia.
- Al instalar el aparato en su emplazamiento definitivo, asegurarse de que el cable de conexión de red no quede aprisionado ni se dañe.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**
Es peligroso utilizar cables de conexión de red prolongados y adaptadores no autorizados.
- No utilizar alargaderas ni tomas de corriente múltiples.
- Utilizar solo adaptadores y cables de conexión de red autorizados por el fabricante.
- Si el cable de conexión de red es demasiado corto y no hay disponible ningún cable de mayor longitud, ponerse en contacto con un técnico electricista para adaptar la instalación doméstica.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**
Durante el montaje, pueden quedar accesibles componentes con bordes afilados.
- Usar guantes de protección.

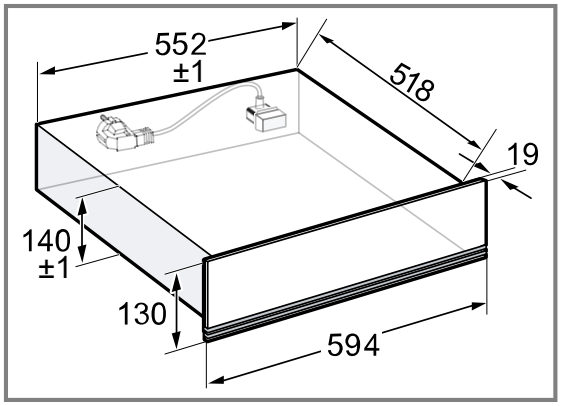
20.3 Volumen de suministro

Al desembalar el aparato, comprobar que estén todas las piezas y que no presenten daños ocasionados durante el transporte.



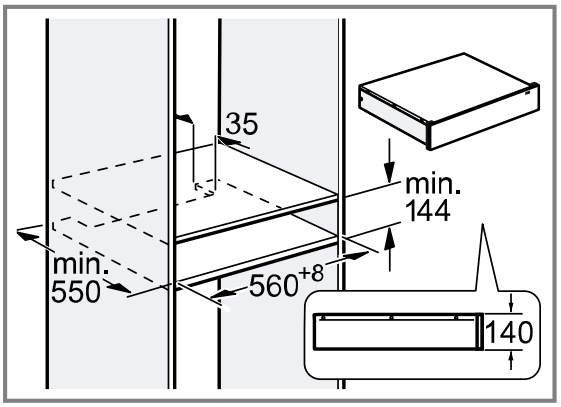
20.4 Dimensiones del aparato

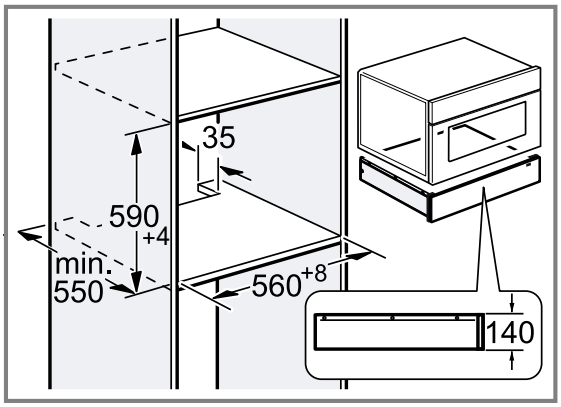
Aquí se pueden consultar las dimensiones del aparato.

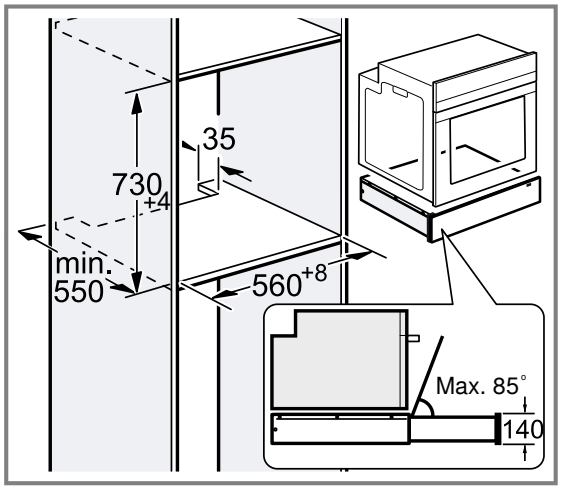


20.5 Montaje en armario

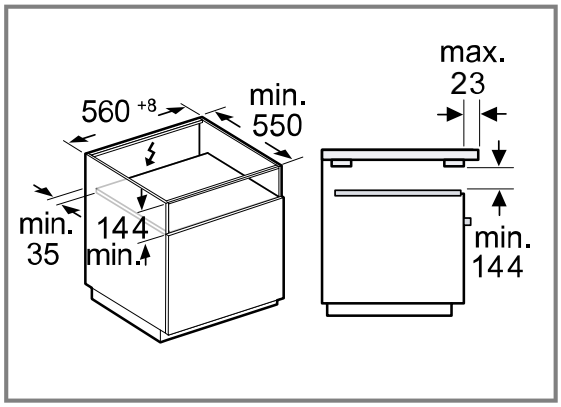
Tener en cuenta las dimensiones y las indicaciones de montaje al instalar el aparato en un armario en alto.





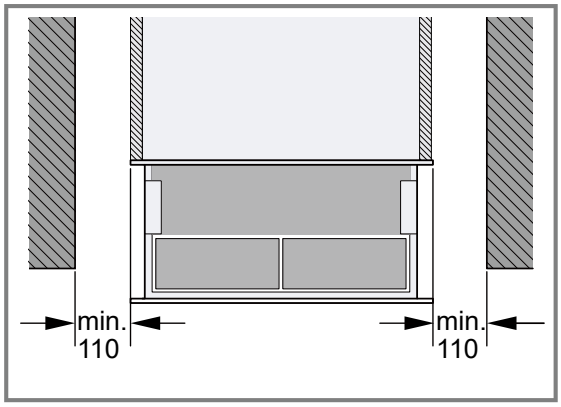


Montaje debajo de la encimera



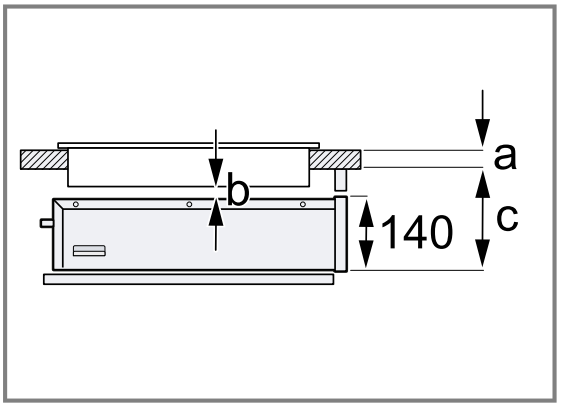
Nota: Se permite un saliente mayor de hasta 50 mm; sin embargo, en este caso, no se podrá extraer el depósito de agua durante el funcionamiento.

En caso de instalación en paredes junto a un hueco de encastre:



Nota: Si la profundidad de la pared, en ambos lados del mueble adyacente, es mayor que la del hueco, se debe dejar una separación mínima de 110 mm. Si no se respeta esta distancia, el montaje del aparato puede verse afectado.

Tener en cuenta las siguientes medidas si el aparato se instala debajo de una encimera o una placa de cocción:



Unidad de medición: mm	a encastrada o a ras de la superficie	B	c encastrada o a ras de la superficie
Cocina de inducción	30/30	5	200/201
Placa con superficie de inducción total	40/40	5	210/211
Placa de gas	32/43	5	190/193
Cocina eléctrica	30/30	5	190/197

a: Grosor de la encimera según las recomendaciones de las instrucciones de montaje de la cocina.
b: Distancia necesaria entre la placa y el cajón de vapor.
c: Distancia necesaria entre el fondo del cajón y la parte inferior de la encimera.

Nota: Tener en cuenta las instrucciones de montaje de la placa de cocción.

20.6 Combinar el cajón de vapor con otros aparatos

ATENCIÓN
No debe dañarse el panel de control al introducir el aparato.

- ▸ No debe dañarse el panel frontal del cajón de vapor al introducir el aparato.
- ▸ Antes de montar otro aparato, colocar cinta adhesiva a lo largo del borde superior del cajón de vapor para proteger el panel frontal del mismo.

1. Este cajón de vapor es apto para todos los modelos de tamaño completo Siemens iQ500 studioLine y todos los aparatos Siemens iQ700.
2. Combinar solo aparatos adecuados de la misma marca y de la misma serie.
3. Instalar primero el cajón de vapor.
4. Introducir el aparato en el armario empotrado situado encima del cajón de vapor.
5. Tener en cuenta las instrucciones de montaje del aparato.
6. Retirar la cinta adhesiva del borde superior del cajón de vapor.

Nota: Para otras instalaciones combinadas, es necesario utilizar un fondo separador.

20.7 Indicaciones relativas a la conexión eléctrica

Para conectar eléctricamente el aparato de forma segura, consultar estas indicaciones.

El aparato solo puede conectarse con el cable de conexión suministrado. Conectar el cable de conexión en la parte posterior del aparato.
Pueden adquirirse cables de conexión con diversos tipos de conectores a través del Servicio de Asistencia Técnica.
No utilizar enchufes múltiples, regletas ni alargadores. Existe riesgo de incendio en caso de sobrecarga.

20.8 Advertencias para la conexión eléctrica

Para conectar eléctricamente el aparato de forma segura, consultar estas indicaciones.

- El aparato solo podrá conectarse a una toma de corriente de instalación reglamentaria y provista de toma de tierra. La instalación de un enchufe o el cambio del cable de alimentación debe realizarlos siempre un técnico electricista experto cumpliendo con las normas pertinentes.
- El aparato solo puede conectarse con el cable de conexión suministrado. Conectar el cable de conexión en la parte posterior del aparato.
- Pueden adquirirse cables de conexión con diversos tipos de conectores a través del servicio de Atención al Cliente.
- No utilizar enchufes múltiples, regletas ni alargadores. Existe riesgo de incendio en caso de sobrecarga.
- Según la normativa, si el enchufe ya no es accesible tras el montaje, la instalación eléctrica con toma de tierra deberá constar de un dispositivo de separación en las fases.

20.9 Muebles empotrados

Aquí se indican consejos para un montaje seguro.

ATENCIÓN
Si se monta el aparato tras un panel decorativo, puede sobrecalentarse.

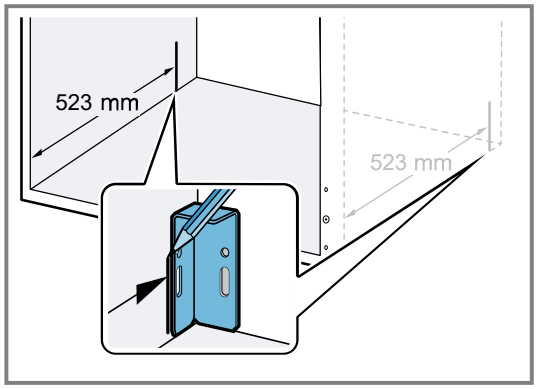
- ▸ No instalar el aparato detrás de un panel decorativo.

No debe haber ninguna placa posterior en el armario donde se aloje el aparato.
Debe respetarse una distancia mínima entre la pared y el fondo del armario o la placa posterior del armario situado por encima.
Es preciso tener en cuenta también las instrucciones de montaje del aparato situado encima.
Si no es posible colocar un panel intermedio por encima el aparato o del horno, colocar un seguro antivuelcos en el aparato. Se puede adquirir un seguro antivuelcos adecuado a través del Servicio de Asistencia Técnica, en nuestro sitio web o en nuestra tienda online.

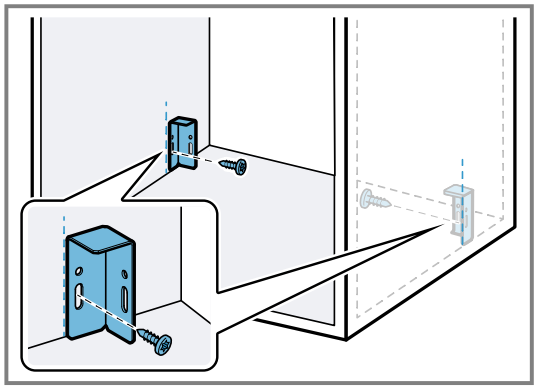
20.10 Montaje

Montaje de dispositivos antivuelco

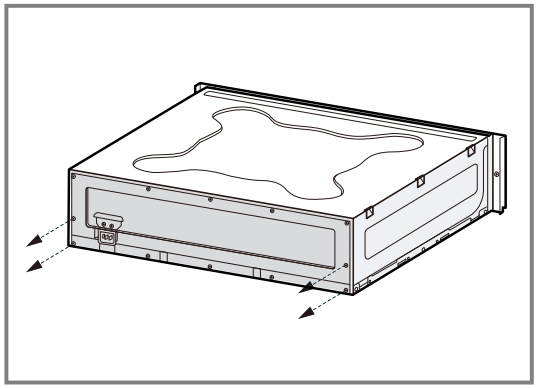
1. Medir 523 mm desde el borde delantero del hueco de encastre y marcar ambos lados del hueco.



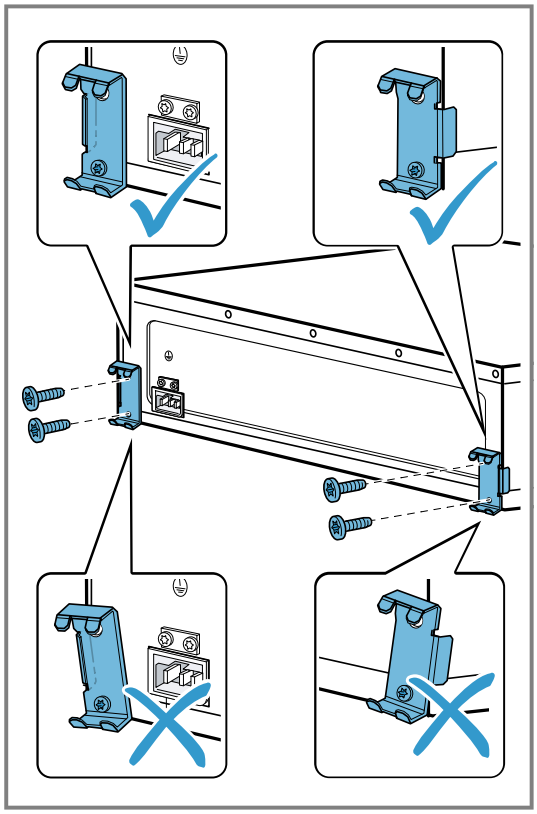
2. Después de marcar, atornillar las dos escuadras con 2 tornillos M4*15 en los orificios alargados.



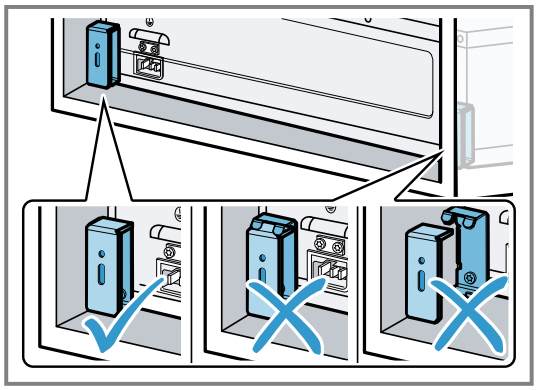
3. Colocar el aparato sobre una superficie plana.
4. Aflojar los 4 tornillos inferiores de la parte posterior del aparato.



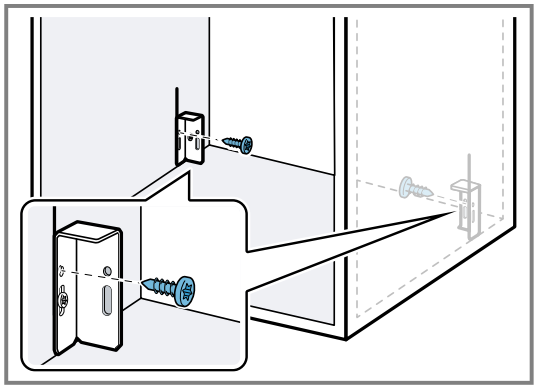
5. Fijar las dos escuadras metálicas con 2 tornillos M4*9 en la parte posterior del aparato.
   - Asegurarse de que los soportes metálicos estén correctamente alineados con el canto del aparato.



6. Introducir el aparato en el hueco de encastre y comprobar que el dispositivo antivuelco esté encajado.



7. Si es necesario, corregir la posición de los soportes a través de los orificios alargados.
8. Por último, atornillar los soportes en el hueco de encastre.

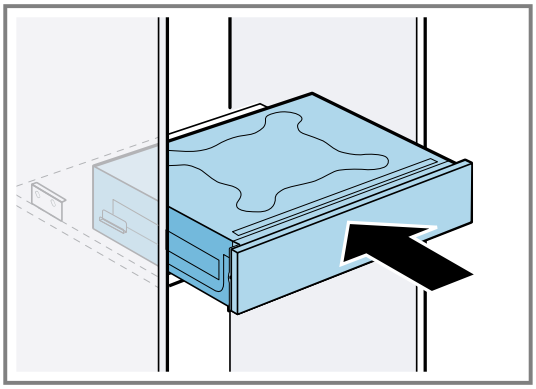


9. Conectar el cable de red al aparato.
10. Introducir el aparato en el hueco de encastre.
11. Retirar las tiras adhesivas del panel frontal del aparato.
12. Abrir el aparato con cuidado y comprobar que el seguro antivuelcos funcione.

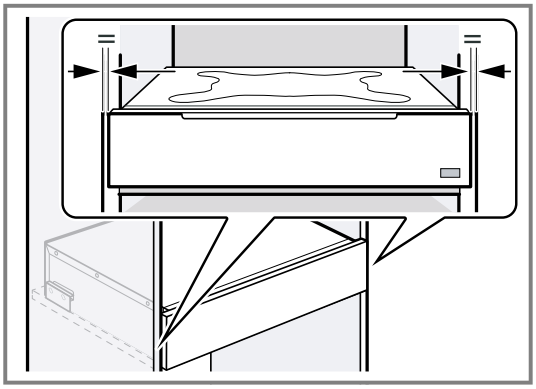
Montar el aparato

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**
El aparato puede volcar al abrirlo.
- En caso de montaje sin panel intermedio, pesar el aparato con un peso apropiado antes de abrirlo.

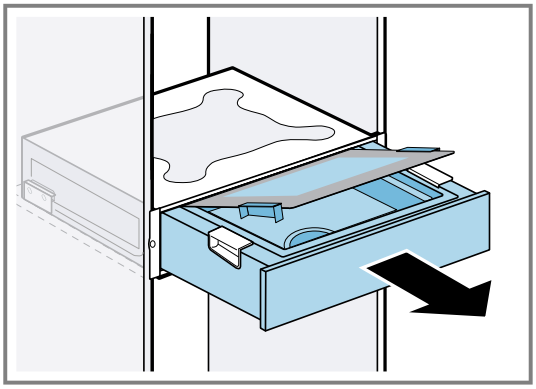
1. Conectar el cable de red al aparato.
2. Introducir el aparato en el hueco de encastre.
   - No aprisionar el cable de red.



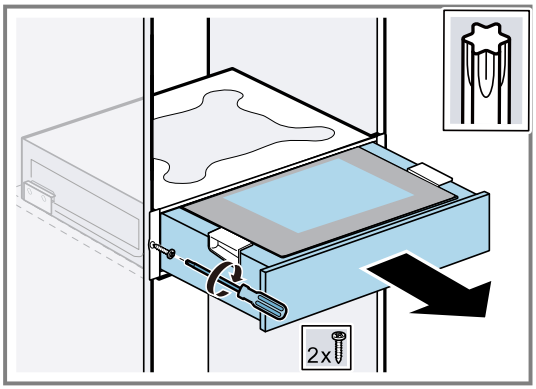
3. Centrar el aparato.



4. Retirar las tiras adhesivas del panel frontal del aparato.
5. Abrir el cajón con cuidado para comprobar el ángulo del seguro contra vuelco.



6. Atornillar firmemente el aparato al mueble empotrado.

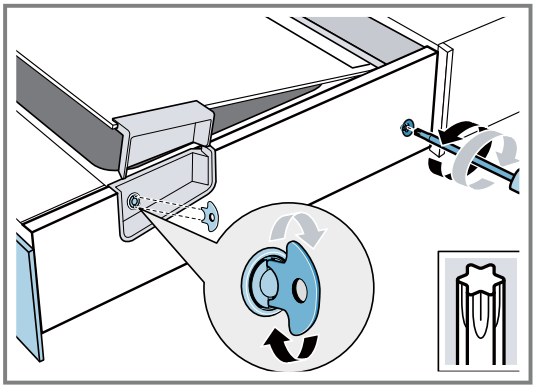


7. Conectar el cable de conexión a la red a un enchufe provisto de toma de tierra.
   Después de la instalación, el cable de red no debe tocar la parte posterior ni la base del aparato.

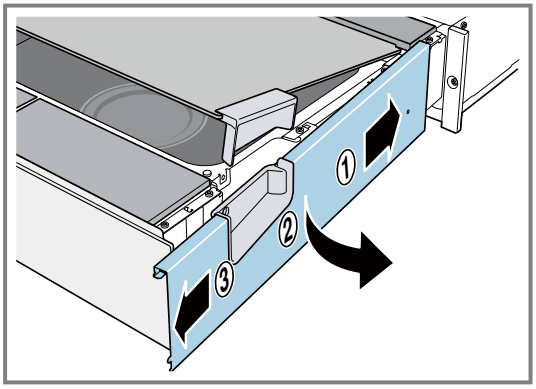
Ajustar el panel frontal del aparato

Ajustar el panel frontal del aparato hacia arriba o hacia abajo, según sea necesario

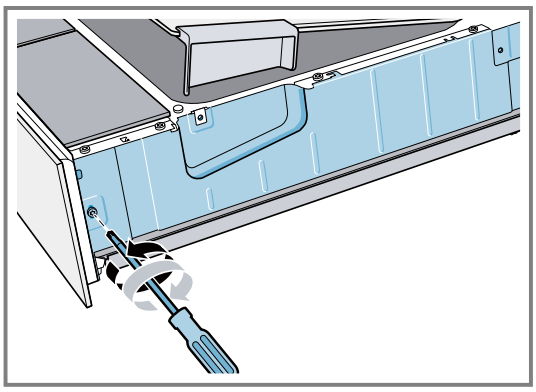
1. Extraer el cajón y abrir la tapa de cristal.
2. Soltar el tornillo de bloqueo con la herramienta de desmontaje suministrada, guardar bien la herramienta y retirar un tornillo del panel decorativo.



3. Retirar el panel decorativo.



4. Aflojar el tornillo situado en el lateral del panel frontal sin sacarlo completamente. Alinear el panel frontal hacia arriba o hacia abajo.



El rango máximo de calibración es de entre -2 y +1 mm.

5. Apretar los tornillos y volver a colocar el panel decorativo.

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

Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1 Sécurité 63
2 Éviter les dommages matériels 65
3 Protection de l'environnement et économies d'énergie 65
4 Description de l'appareil 66
5 Modes de fonctionnement 67
6 Accessoires 68
7 Avant la première utilisation 69
8 Utilisation 69
9 Programmes 71
10 Sécurité enfants 72
11 Réglages de base 72
12 Home Connect 73
13 Nettoyage et entretien 75
14 Dépannage 78
15 Mise au rebut 80
16 Service après-vente 80
17 Informations concernant les logiciels libres et open source 81
18 Déclaration de conformité 81
19 Comment faire 81

20 INSTRUCTIONS DE MONTAGE 87
20.2 Installation en toute sécurité 87

⚠ 1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

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

1.2 Utilisation conforme

Utilisez l'appareil uniquement :
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.
Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.
Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

1.4 Utilisation sûre

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !
Les accessoires ou les récipients deviennent très chauds pendant le fonctionnement.
- ▸ Retirez toujours les accessoires ou les récipients chauds de l'appareil avec des maniques.

L'appareil devient chaud pendant son utilisation.
- ▸ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !
Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.
- ▸ Ne jamais toucher les éléments chauds.
- ▸ Éloigner les enfants.

Pendant le fonctionnement, la surface du couvercle peut devenir très chaude.
- Utilisez toujours la poignée pour ouvrir.

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture du couvercle en verre. La vapeur peut être invisible en raison de sa température.
- Restez à bonne distance lorsque vous ouvrez le couvercle en verre.
- Ouvrez le couvercle en verre avec précaution.
- Eloignez les enfants de l'appareil.

La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude.
- Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

Après l'arrêt de l'appareil, l'eau dans la coupelle d'évaporation est encore chaude.
- Ne videz jamais la coupelle d'évaporation immédiatement après avoir éteint l'appareil.
- Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les vapeurs de liquides inflammables peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson en raison des surfaces chaudes et provoquer une déflagration. Le couvercle peut alors être projeté en raison d'un dysfonctionnement du mécanisme de verrouillage. Des vapeurs chaudes et des flammes peuvent s'échapper.
- Ne versez aucun liquide inflammable (par exemple, des boissons alcoolisées) dans le réservoir d'eau.
- Remplissez le réservoir d'eau exclusivement d'eau ou de solution détartrante que nous recommandons.

L'intérieur de l'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer.
- Ne placez jamais d'objets inflammables ni de récipients en matière plastique dans l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes peuvent être dangereuses.
- Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- Ne pas utiliser de rallonge ni de bloc multiprise.
- Veillez à ce que la fiche secteur soit complètement insérée dans la prise et correctement branchée.

Le cordon d'alimentation pose un danger si sa gaine de protection est endommagée.
- Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
- Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
- Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Danger : magnétisme !

Le bandeau de commande ou les éléments de commande contiennent des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influer sur des implants électroniques, p. ex. les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline.
- Les porteurs d'un implant électronique doivent respecter une distance minimum de 10 cm du bandeau de commande.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.
- Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhaler ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.
- Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Étant donné que cela peut rayer la surface du verre et entraîner sa rupture :
- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ni de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer le couvercle en verre du tiroir à vapeur.

2 Éviter les dommages matériels

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

ATTENTION
Si la solution détartrante atteint le bandeau de commande ou d'autres surfaces délicates, ceux-ci risquent d'être endommagées.
- Éliminez immédiatement la solution détartrante avec de l'eau.

L'eau chaude du réservoir d'eau peut endommager le système de vapeur.
- Remplissez le réservoir d'eau exclusivement avec de l'eau froide.

Une humidité prolongée dans le compartiment de cuisson favorise la formation de corrosion.
- Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée.
- Ne stockez pas de plats dans le compartiment de cuisson.

Un mauvais entretien peut entraîner une corrosion dans le compartiment de cuisson.
- Respectez les consignes d'entretien et de nettoyage.
- Retirez les salissures du compartiment de cuisson une fois que l'appareil a refroidi.

L'accumulation de chaleur abîme l'appareil.
- Ne placez jamais d'accessoires, de papier d'aluminium, de papier sulfurisé ou de plats sur le fond du compartiment de cuisson.
- Ne couvrez jamais le fond du compartiment de cuisson avec du film, quel que soit le type.
- Maintenez le fond du compartiment de cuisson et la coupelle d'évaporation dégagés.
- Placez toujours les récipients dans un bac de cuisson perforé.

Toute négligence lors de l'utilisation peut endommager l'appareil.
- Ouvrez et fermez lentement le couvercle en verre.
- Ne placez aucun objet sur le couvercle en verre.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface de travail ou comme support.
- Ne laissez pas tomber d'objets sur le couvercle en verre.
- Tirez complètement le tiroir pendant l'utilisation.
- Fermez complètement le tiroir après utilisation.

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

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.
- Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d’énergie

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

Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les recommandations de réglage →*Page 81* le préconisent.
✔ Ne pas préchauffer l'appareil vous permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie.

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

Si vous devez absolument ouvrir le couvercle pendant le fonctionnement, ne le faites que deux fois au maximum et réduisez au minimum le temps d'ouverture.
✔ La température dans le compartiment de cuisson est maintenue, il n'est pas nécessaire de faire chauffer l'appareil.

Répartissez uniformément les ustensiles.
✔ Pour garantir une bonne répartition de la chaleur.

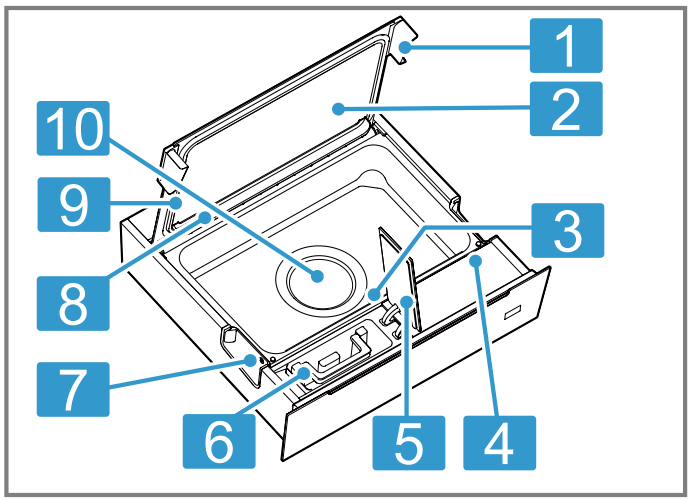
Remarque : Conformément au règlement européen sur l'écoconception (2023/826), le présent appareil est dans un autre état lorsqu'il est en mode arrêt. Celui-ci est désigné ci-après comme mode à faible consommation d'électricité.
Même lorsque la fonction principale n'est pas activée, l'appareil a besoin d'énergie pour:
- La détection de l'activation des touches sensitives
- La surveillance de l'ouverture de porte
- Le traitement de l'heure (sans affichage)

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

4 Description de l'appareil

4.1 Appareil

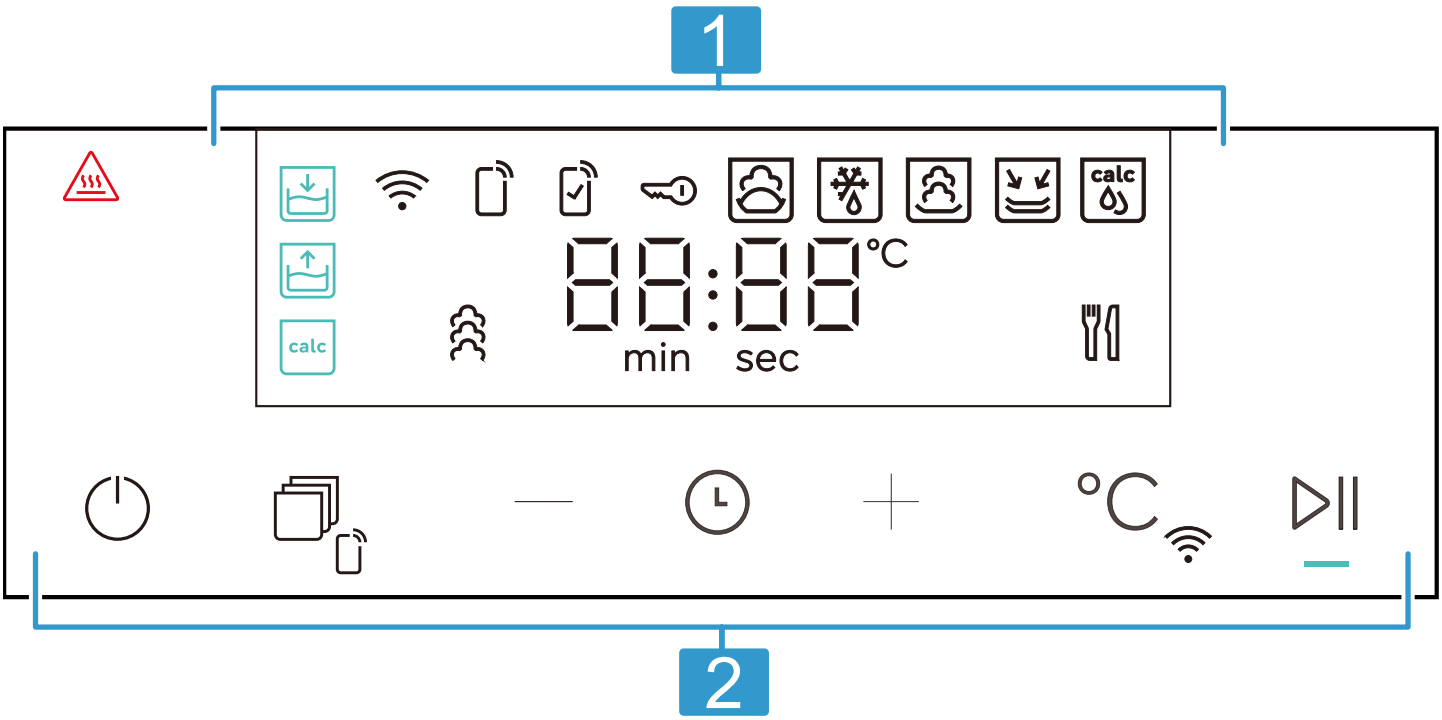
Cette section contient une vue d'ensemble des composants de votre appareil.



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

4.2 Bandeaux de commande

Le bandeau de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.
Selon le type d'appareil, les détails représentés sur la photo peuvent différer, p. ex. par sa couleur et sa forme.



1	Écran L'écran indique les valeurs de réglage actuelles, les options de sélection ou les textes d'information. → *"Affichage", Page 66*
2	Champs tactiles Les touches permettent de régler directement différentes fonctions. → *"Touches", Page 67*

4.3 Affichage

Vous trouverez ici une brève description des différentes informations affichées.

Symbole	Remarques
⚠	Remarque concernant la protection contre les brûlures (s'allume lorsque la température dans le compartiment de cuisson est ≥ 60 °C)

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

4.4 Touches

Les touches vous permettent de sélectionner directement différentes fonctions.

Symbole	Remarques
	Allumer ou éteindre l'appareil. → *"Utilisation", Page 69*
	Appui bref pour sélectionner le programme.
	Appui long pour activer/désactiver le démarrage à distance.
–	Réduisez les valeurs de réglage.
	Régler la durée. Pour appeler les réglages de base, maintenez la touche enfoncée pendant environ 3 secondes lorsque l'appareil est éteint.
+	Augmenter la valeur de réglage.
	Appui bref pour sélectionner la température. → *"Utilisation", Page 69*
	Appui long pour démarrer l'assistant Home Connect. → *"Home Connect ", Page 73*
	Démarrer ou mettre en pause le fonctionnement.

4.5 Témoin de chauffe

Tant que l'appareil chauffe, un voyant de chauffe s'allume.
Pendant le processus de chauffe de l'appareil, si la température est encore inférieure à la température de chauffe réglée, l'affichage clignote. - - - -.
Lorsque la température atteint la température de chauffe, l'écran arrête le voyant de chauffe et le compte à rebours commence.

4.6 Mode à faible consommation d'électricité

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

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

5 Modes de fonctionnement

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

5.1 Modes de cuisson à la vapeur

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

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

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

5.2 Autres fonctions

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

Symbole	Nom	Utilisation
	Détartrer	Afin de garantir le fonctionnement normal de votre appareil, vous devez le détartrer régulièrement. → *"Détartrer", Page 77*
	Programmes	L'appareil propose un choix de 10 plats. → *"Programmes", Page 71*

Home Connect
Selon le type d'appareil, des fonctions supplémentaires ou plus étendues pour votre appareil sont à votre disposition dans l'appli Home Connect. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet dans l'appli.
→ *"Home Connect ", Page 73*

6 Accessoires

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

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

6.1 Remarques concernant les accessoires

Panier vapeur

Le panier vapeur en plastique garantit une température de surface uniforme.
La vapeur monte à travers les trous du panier vapeur et enveloppe le plat.
Le milieu du panier vapeur est fermé. L'eau bouillante n'entre pas en contact avec les aliments cuits en surface. Les brûlures dues aux gouttes d'eau sont ainsi évitées.
Les rainures dans le sens de la longueur servent à recueillir l'eau de condensation. Retirez l'eau de condensation accumulée après utilisation.
→ *"Éponge de nettoyage", Page 75*

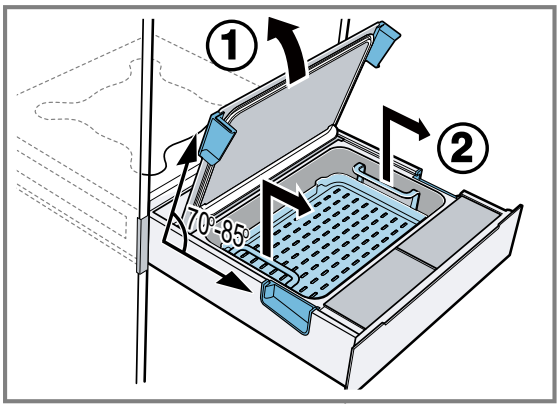
Retrait du panier vapeur du compartiment de cuisson

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !**
Pendant le fonctionnement, la surface du couvercle peut devenir très chaude.
▸ Utilisez toujours la poignée pour ouvrir.
De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture du couvercle en verre. La vapeur peut être invisible en raison de sa température.
▸ Restez à bonne distance lorsque vous ouvrez le couvercle en verre.
▸ Ouvrez le couvercle en verre avec précaution.
▸ Eloignez les enfants de l'appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !**
Les accessoires ou les récipients deviennent très chauds pendant le fonctionnement.
▸ Retirez toujours les accessoires ou les récipients chauds de l'appareil avec des maniques.

Condition : L'appareil est complètement ouvert.
→ *"Ouvrir le tiroir", Page 69*

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



7 Avant la première utilisation

Préparez l'appareil pour l'utilisation.

7.1 Régler la dureté de l'eau

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

- Pour régler la dureté de l'eau, appuyez longuement sur ⏲.
  → *"Réglages de base", Page 72*
  Remarque : Si l'eau de votre robinet se situe dans une classe de dureté 3 ou 4, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.
  Lorsque c104 apparaît, réglez la dureté de l'eau.

7.2 Régler l'altitude

- Pour régler l'altitude en fonction du lieu, appuyez longuement sur ⏲.
  → *"Réglages de base", Page 72*

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

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

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

1. Appuyez sur le bandeau frontal de l'appareil.
   ✔ L'appareil s'éjecte automatiquement. Tirez sur le côté ou sur la base du bandeau frontal pour ouvrir l'appareil jusqu'à la position centrale ou complètement.
2. Nettoyer l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un produit nettoyant neutre, tel que de l'eau et du liquide vaisselle.
3. Remplissez le réservoir d'eau.
   → *"Remplir le réservoir d'eau", Page 70*
   Remarque : avant la première utilisation, nettoyez impérativement le réservoir d'eau.
4. Appuyez sur ⏻.
5. Procéder aux réglages suivants :

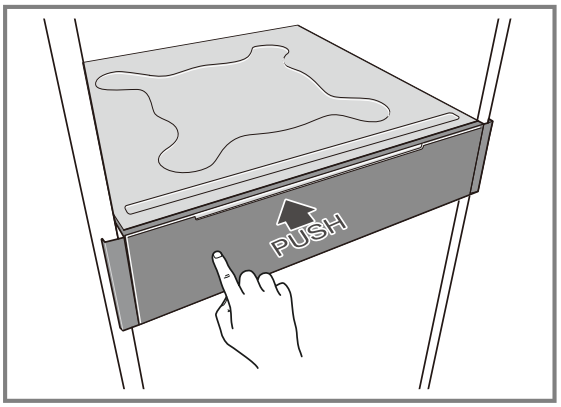
Mode de cuisson	Cuire à la vapeur
Température	100 °C
Durée	1 heure

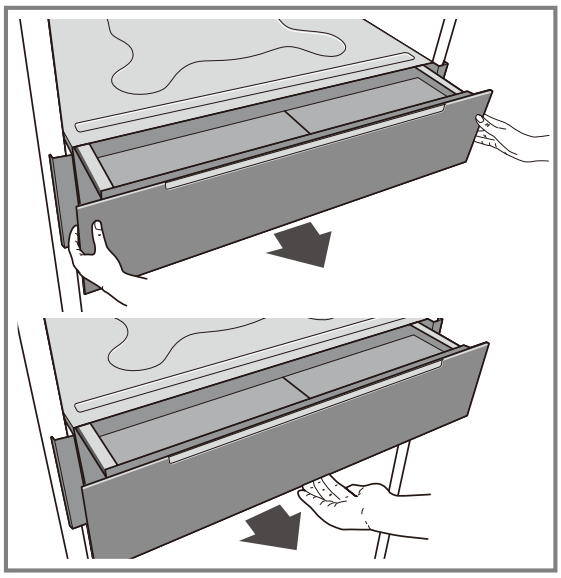
   → *"Utilisation", Page 69*
6. Pour mettre l'appareil en marche, appuyez sur ▷II.
7. Une fois le programme terminé, laissez refroidir l'appareil et séchez soigneusement le compartiment de cuisson.
8. Une fois l'appareil refroidi, essuyez toutes les surfaces du compartiment de cuisson avec un produit vaisselle et un chiffon humide, puis videz le réservoir d'eau.

8 Utilisation

8.1 Ouvrir le tiroir

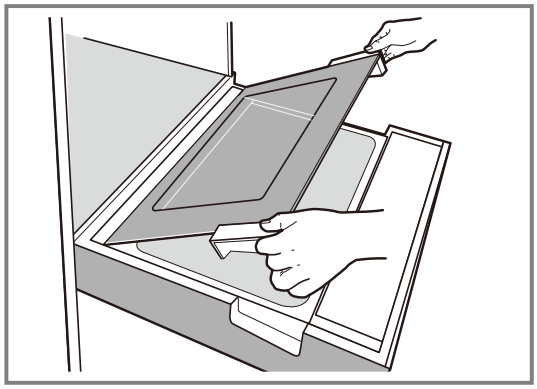
- Appuyez sur le bandeau frontal de l'appareil.
  ✔ L'appareil s'éjecte automatiquement. Tirez sur le côté ou sur la base du bandeau frontal pour ouvrir l'appareil jusqu'à la position centrale ou complètement.





8.2 Ouvrir le couvercle du tiroir

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



8.3 Fermer le couvercle du tiroir

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

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

8.4 Allumer et éteindre l'alimentation électrique

- Appuyez sur ⏻.

8.5 Démarrer ou mettre en pause le fonctionnement

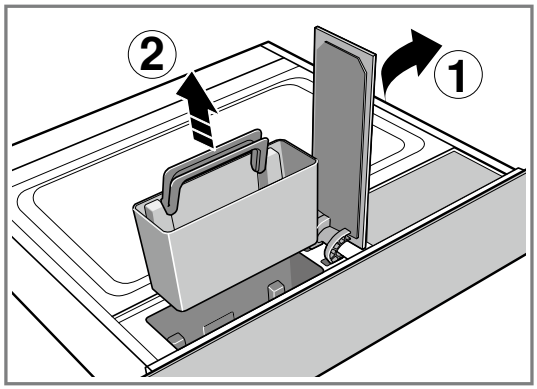
1. Appuyez sur ▷II pour démarrer l'appareil ou pour le mettre en pause pendant son fonctionnement.
2. Si l'appareil est ouvert pendant son fonctionnement au-delà de la position centrale, il cesse de fonctionner. Fermez l'appareil pour poursuivre le processus de cuisson.

8.6 Remplir le réservoir d'eau

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

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

1. Extrayez le tiroir.
2. Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau situé sur le côté gauche du bandeau frontal ①.



3. Saisissez la poignée du réservoir d'eau et retirez ce dernier de son logement. ②.
4. Remplissez le réservoir d'eau froide.
5. Insérez de nouveau le réservoir d'eau plein dans son logement.
6. Fermez le couvercle du réservoir d'eau.

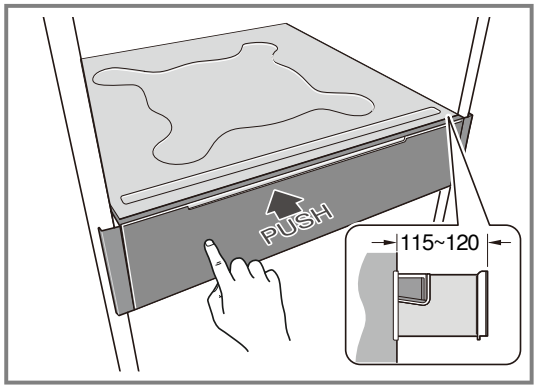
✔ Le réservoir d'eau est rempli et l'appareil peut désormais être mis en service.

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

8.7 Compléter le réservoir d'eau

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

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



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

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

Remarque : Le tiroir peut être tiré jusqu'à la position centrale.
Le couvercle du réservoir d'eau est alors entièrement visible depuis le haut.
La course d'extraction est d'environ 115-120 mm.

8.8 Régler le mode de cuisson et la température

1. Appuyez sur ⏻.

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

8.9 Modifier la durée

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

8.10 Après chaque fonctionnement à la vapeur

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !**
De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture du couvercle en verre. La vapeur peut être invisible en raison de sa température.
- Restez à bonne distance lorsque vous ouvrez le couvercle en verre.
- Ouvrez le couvercle en verre avec précaution.
- Eloignez les enfants de l'appareil.

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

9 Programmes

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

9.1 Conseils de préparation de plats

Veuillez tenir compte des points suivants lors de la cuisson :
Après la chauffe, le compte à rebours du temps de cuisson démarre.
Le temps de chauffe dépend de la quantité d'aliments. Un poids plus élevé prolonge le temps de chauffe.
Le temps de cuisson indiqué peut varier selon la quantité et la qualité des ingrédients.
Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, utilisez toujours des morceaux de même taille.
Ne dépassez pas le poids maximal de 3 kg.
Respectez les remarques concernant les accessoires.
Utilisez uniquement des récipients d'une hauteur appropriée pour pouvoir fermer complètement le couvercle.

9.2 Régler un programme

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

9.3 Riz, céréales et légumineuses

Pesez les ingrédients et ajoutez la quantité d'eau appropriée.
- Riz : 1:1,5
- Céréales : 1:1,5
- Légumineuses : 1:2

9.4 Vue d'ensemble des plats

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

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

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

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

10 Sécurité enfants

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

Remarque : La sécurité enfants peut uniquement être activée via un terminal (par exemple, un téléphone portable).
Si la sécurité enfants est activée, le symbole ⊸ s'allume.

10.1 Activer la sécurité enfants

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

10.2 Désactiver la sécurité enfants

Condition : La sécurité enfants est active.

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

11 Réglages de base

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

11.1 Vue d'ensemble des réglages de base

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

Affichage	Réglages de base	Valeurs de réglage
c1	Dureté de l'eau	00 = très douce 01 = douce 02 = moyenne 03 = dure

Affichage	Réglages de base	Valeurs de réglage
		04 = très dure [1]
c2	Altitude par rapport au niveau de la mer	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	Réinitialiser les paramètres d'usine	00 = Non [1] 01 = Oui
c4	Démarrage à distance	00 = Désactivé 01 = Démarrage à distance manuel [1] 02 = Démarrage à distance permanent
c5	Durée du signal	00 = très courte 01 = courte 02 = moyenne [1] 03 = longue
c6	Dépassement de temps	01 = 3 s [1] 02 = 6 s 03 = 10 s
c7	Tonalité des touches	00 = désactivée 01 = activée [1]
c8	Luminosité de l'écran	01 = sombre 02 = moyenne [1] 03 = intense
c9	Sécurité enfants	00 = non disponible 01 = disponible [1]
cA	Temps de poursuite du ventilateur de refroidissement	01 = court 02 = recommandé [1] 03 = long 04 = très long
cb	Wi-Fi	00 = désactivé [1] 01 = activé

11.2 Modifier les réglages de base

Condition : L'appareil doit être éteint.

1. Maintenez ⏲ enfoncé.
✔ L'affichage indique le premier réglage de base, par exemple c000.
2. Pour passer au prochain réglage de base, appuyez brièvement sur ⏲.
3. Pour modifier la valeur de réglage, appuyez sur +.
4. Pour enregistrer et quitter les réglages de base, maintenez la touche ⏲ enfoncée.

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

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

12 Home Connect

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

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

Remarques

- Suivez les consignes de sécurité du présent manuel d'utilisation et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil via l'appli Home Connect.
→ *"Sécurité", Page 63*

[1] Réglage usine

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

12.1 Configurer Home Connect

Conditions

- L'appareil est déjà connecté au réseau électrique et est allumé.
- Vous disposez d'un terminal mobile doté de la version actuelle du système d'exploitation iOS ou Android, par ex. un smartphone.
- Le terminal mobile se trouve à proximité de l'appareil.
- Le terminal mobile et l'appareil se trouvent à portée du signal Wi-Fi de votre réseau domestique.

1. Scanner le code QR ci-après.

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

2. Suivez les instructions de l'appli Home Connect.

12.2 Réglages Home Connect

Les réglages de base de votre appareil vous permettent d'ajuster les réglages et les paramètres réseau de Home Connect.
Les réglages qui s'affichent dépendent de la configuration de Home Connect et de la connexion de l'appareil au réseau domestique.

Réglage de base	Réglages possibles	Explication
Assistant Home Connect	Démarrer	L'appareil est allumé. Maintenez ℃ enfoncé pendant 3 secondes, ⌔ clignote, démarrez le couplage.
Réinitialiser le réseau	Démarrer	Home Connect est paramétré. L'appareil est allumé. 1. Appuyez sur la touche ℃ et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes, l'appareil passe en mode de couplage Home Connect, ⌔ clignote à l'affichage. 2. Relâchez la touche, puis maintenez de nouveau enfoncée la touche ℃ pendant 3 secondes pour démarrer la réinitialisation du réseau.
c4 - Démarrage à distance	00 - Désactivé 01 - Démarrage à distance manuel 02 - Démarrage à distance permanent	Si le démarrage à distance est désactivé, vous pouvez uniquement afficher l'état de fonctionnement de l'appareil dans l'appli. Si vous passez du démarrage à distance permanent ou désactivé au démarrage à distance manuel, vous devez activer le démarrage à distance à chaque fois. Dans les 15 minutes suivant l'activation du démarrage à distance ou la fin d'une opération, vous pouvez retirer le tiroir (environ 15 cm). Cela ne désactive pas le démarrage à distance. Une fois les 15 minutes écoulées, le démarrage à distance est désactivé en tirant le tiroir (environ 15 cm). Le démarrage à distance permanent vous permet de démarrer et de faire fonctionner l'appareil à distance à tout moment. Si vous utilisez souvent l'appareil à distance, il est judicieux de régler le démarrage à distance sur permanent. → *"Réglages de base", Page 72*
cb - Wi-Fi	01 - Activé 00 - Désactivé	Le Wi-Fi vous permet de désactiver la connexion réseau de votre appareil. Lorsque la connexion est réussie, vous pouvez désactiver le Wi-Fi sans perdre vos paramètres réseau enregistrés. Dès que vous activez de nouveau le Wi-Fi, l'appareil se connecte automatiquement. → *"Réglages de base", Page 72* **Remarque :** En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, l'appareil consomme 2 Watts maximum.

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

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

Conditions

- L'appareil est allumé.
- L'appareil est connecté au réseau domestique et à l'appli Home Connect.
- Pour pouvoir utiliser l'appareil via l'appli, sélectionnez d'abord dans les réglages de base, sous Démarrage

à distance, 24 l'option 01 Démarrage à distance manuel ou 02 Démarrage à distance permanent.
→ *"Réglages de base", Page 72*

1. Pour activer le démarrage à distance, appuyer sur ⏻ et maintenez la touche enfoncée pendant au moins 3 secondes.
2. Effectuez un réglage dans l'appli et envoyez-le à l'appareil.

12.4 Mise à jour logicielle

La fonction de mise à jour du logiciel permet d'actualiser le logiciel de votre appareil, par ex. pour l'optimiser, corriger des erreurs, effectuer des mises à jour liées à la sécurité ou proposer des fonctions et des services supplémentaires.
Pour cela, vous devez être enregistré comme utilisateur Home Connect, avoir installé l'application sur votre appareil mobile et vous être connecté au serveur Home Connect.
Dès qu'une mise à jour de logiciel est disponible, vous en êtes informé par l'application Home Connect et vous pouvez la lancer via l'application. Après un téléchargement réussi, vous pouvez lancer l'installation via l'application Home Connect, si vous vous trouvez dans votre réseau domestique WLAN (Wi-Fi). L'application Home Connect vous en informe dès que l'installation est réussie.
Vous trouverez la version actuelle du logiciel dans l'appli Home Connect sous les informations relatives à l'appareil respectif.

Remarques

- La mise à jour du logiciel comprend deux étapes.
  - La première étape est celle du téléchargement.
  - La deuxième étape concerne l'installation sur votre appareil.
- Pendant le téléchargement, vous pouvez continuer d'utiliser votre appareil. En fonction des réglages personnels dans l'application, les mises à jour de logiciel peuvent également être téléchargées automatiquement.
- L'installation dure quelques minutes. Pendant l'installation, vous ne pouvez pas utiliser votre appareil.
- En cas de mise à jour de sécurité, il est recommandé d'effectuer l'installation le plus rapidement possible.

12.5 Diagnostic à distance

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

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

12.6 Protection des données

Observez les conseils de protection des données.

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

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

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

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

13 Nettoyage et entretien

13.1 Produits de nettoyage

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

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

- ▸ Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou récurants.
- ▸ N'utilisez pas de nettoyants fortement alcoolisés.
- ▸ Ne pas utiliser de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant.
- ▸ Utilisez uniquement des nettoyants pour vitres, des racloirs à verre ou des produits d'entretien pour acier inox si ceux-ci sont recommandés dans les instructions de nettoyage de la pièce correspondante.
- ▸ Rincez soigneusement les tissus et éponges avant de les utiliser.

13.2 Éponge de nettoyage

Utilisez l'éponge de nettoyage absorbante uniquement pour nettoyer le compartiment de cuisson et pour éliminer l'eau résiduelle dans la coupelle d'évaporation.
Lavez soigneusement l'éponge de nettoyage avant la première utilisation.
Vous pouvez acheter l'éponge de nettoyage auprès du service après-vente, dans les commerces spécialisés ou sur Internet.

13.3 Nettoyer l'appareil

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**
L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

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

13.4 Nettoyage du bandeau de commande

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

13.5 Nettoyer la plaque en verre

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

13.6 Nettoyer le réservoir d'eau

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

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

13.7 Nettoyer la baguette de condensation

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

13.8 Produits de nettoyage appropriés

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

Façade de l'appareil

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

Intérieur de l'appareil

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

Couvercle

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

13.9 Détartrer

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

Le détartrage dure environ 32 minutes en tout :
- Détartrage : environ 30 minutes
- Cycle de nettoyage : 2 minutes

Préparer le détartrage

Le temps d'action recommandé dépend du détartrant recommandé dans chaque cas. Les autres détartrants peuvent endommager l'appareil. Pour le programme de détartrage, seul le détartrant que nous recommandons doit être utilisé.
Si le détartrant entre en contact avec le bandeau de commande ou d'autres surfaces sensibles, cela peut provoquer des dommages. Retirez immédiatement le détartrant avec de l'eau.
1. Préparation du détartrant

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

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

Démarrer le détartrage

ATTENTION
Si la solution détartrante atteint le bandeau de commande ou d'autres surfaces délicates, ceux-ci risquent d'être endommagées.
- ▸ Éliminez immédiatement la solution détartrante avec de l'eau.

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

Effectuer un rinçage

1. Ouvrez l'appareil et retirez le réservoir d'eau.
2. Rincer soigneusement le réservoir d'eau, et le remplir d'eau.
3. Remettez en place le réservoir d'eau et fermez la porte de l'appareil.
- ✔ Le rinçage démarre. La durée s'écoule à l'affichage.
- ✔ Un signal retentit dès que le processus de rinçage est terminé.
4. Vider le réservoir d'eau et le sécher.
→ *"Nettoyer le réservoir d'eau", Page 76*

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

Détartrage interrompu

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

ATTENTION
Si la solution détartrante atteint le bandeau de commande ou d'autres surfaces délicates, ceux-ci risquent d'être endommagées.
- ▸ Éliminez immédiatement la solution détartrante avec de l'eau.

- ▸ Pour démarrer le processus de rinçage, appuyez sur ▷II.
- ✔ Une indication concernant les préparatifs nécessaires au rinçage s'affiche.
- ✔ Le processus de rinçage démarre. La durée s'écoule à l'affichage.
- ✔ Un signal retentit dès que le rinçage est terminé.

14 Dépannage

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

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

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**
Les réparations non conformes sont dangereuses.
- Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.
  → *"Service après-vente", Page 80*

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**
Les réparations non conformes sont dangereuses.
- Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.

14.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée. ▸ Branchez l'appareil au réseau électrique.
	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▸ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.
	Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché. ▸ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
Impossible d'utiliser un appareil connecté, 🔑 apparaît.	La sécurité enfants est active. ▸ Appuyez sur − / + simultanément pendant 3 secondes jusqu'à ce que 🔑 disparaisse de l'affichage.
L'appareil ne démarre pas ou ne chauffe pas après le démarrage	Le tiroir n'a pas été inséré dans la bonne position ▸ Insérez le tiroir dans sa position.
	Le mode démonstration est activé. ▸ Dans les 5 minutes suivant la mise sous tension, accédez aux réglages pour quitter le mode démonstration. → *"Vue d'ensemble des réglages de base", Page 72*
Le message "XXX" apparaît.	Dysfonctionnement **1.** Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt et le message électronique disparaît. ✔ L'appareil redémarre automatiquement. **2.** Si le message s'affiche de nouveau, contactez le service après-vente. Indiquez alors le message d'erreur exact.
L'appareil vous invite à retirer le réservoir d'eau.	L'alimentation électrique a été coupée ou l'appareil a été éteint pendant le processus de détartrage ▸ Une fois que vous l'avez rallumé, l'appareil démarre automatiquement le programme de lavage.
Le symbole de protection contre les brûlures ⚠ clignote.	La température actuelle du compartiment de cuisson est supérieure à 60 °C. ▸ Cela n'affecte en rien le fonctionnement de l'appareil.
Malgré un réservoir d'eau plein, il ne reste plus d'eau dan la coupelle d'évaporation.	Le réservoir d'eau est mal introduit. ▸ Enfoncez le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche visiblement en place.
	Le niveau d'eau est trop bas. ▸ Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la contenance maximale.
	La conduite d'alimentation en eau ou la pompe du réservoir d'eau est bouchée. **1.** Détartrez l'appareil. **2.** Vérifiez le degré de dureté de l'eau réglé et ajustez-le.
L'appareil vous invite à remplir le réservoir d'eau alors qu'il n'est pas encore vide, ou l'appareil ne vous invite pas à remplir le réservoir d'eau alors qu'il est vide.	Le réservoir d'eau est encrassé et les indicateurs mobiles du niveau d'eau sont bloqués. **1.** Secouez le réservoir d'eau et nettoyez-le. **2.** Si les particules ne peuvent pas être détachées, commandez un réservoir d'eau neuf auprès du service après-vente.

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil vous invite à remplir le réservoir d'eau alors qu'il n'est pas encore vide, ou l'appareil ne vous invite pas à remplir le réservoir d'eau alors qu'il est vide.	Le réservoir d'eau est mal introduit. ▸ Enfoncez le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche visiblement en place.
	Le niveau d'eau est trop bas. ▸ Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la contenance maximale.
	Le système de détection ne fonctionne pas. ▸ Appelez le service après-vente.
	Protection contre la surchauffe du générateur de vapeur du compartiment de cuisson. ▸ Ouvrez le couvercle en verre et patientez jusqu'à ce que la température du compartiment de cuisson ait baissé. Démarrez ensuite de nouveau le fonctionnement à la vapeur.
"Rajouter de l'eau" apparaît pendant le fonctionnement ou le symbole de remplissage clignote.	Réservoir d'eau est vide ▸ Remplissez le réservoir d'eau.
La fonction vapeur ne produit pas de vapeur	Protection contre la surchauffe de la coupelle d'évaporation du compartiment de cuisson ▸ Ouvrez le couvercle en verre et patientez jusqu'à ce que la température du compartiment de cuisson ait baissé. Démarrez ensuite de nouveau le fonctionnement à la vapeur.
	Aucune eau dans le réservoir d'eau ▸ Remplissez le réservoir d'eau.
	L'eau du réservoir d'eau n'a pas atteint la coupelle d'évaporation ▸ Vérifiez la conduite d'eau et contactez le service après-vente.
	L'arrivée d'eau pour le compartiment de cuisson est bouchée ▸ Nettoyez l'arrivée d'eau.
Il se produit une fuite de vapeur importante pendant le fonctionnement à la vapeur	Le joint du compartiment de cuisson est irrégulier ou n'est pas complètement en place. ▸ Vérifiez le joint, alignez-le et assurez-vous qu'il est correctement posé sur l'appareil.
	Des restes d'aliments peuvent se trouver sur le joint autour du compartiment de cuisson ou le joint n'est pas entièrement nettoyé. ▸ Nettoyez le joint.
	Pendant la cuisson, de la vapeur s'échappe par la fente d'aération. ▸ C'est normal. Aucune mesure n'est requise.
	L'altitude est mal réglée ▸ Réglez correctement l'altitude. → *"Vue d'ensemble des réglages de base", Page 72*
Le plat n'est pas assez cuit	La température est trop basse ou le temps réglé est trop court ▸ Vérifiez le réglage de la température et du temps. Utilisez la bonne température et le bon temps. Il est recommandé de suivre les conseils présents dans le manuel d'utilisation.
	L'altitude est mal réglée ▸ Réglez correctement l'altitude. → *"Vue d'ensemble des réglages de base", Page 72*
	Accessoire inapproprié ▸ Utilisez uniquement les accessoires fournis.
Le plat est trop cuit	La température est trop basse ou le temps réglé est trop court ▸ Vérifiez le réglage de la température et du temps. Utilisez la bonne température et le bon temps. Il est recommandé de suivre les conseils présents dans le manuel d'utilisation.
	Accessoire inapproprié ▸ Utilisez uniquement les accessoires fournis.
Le ventilateur n'a pas cessé de fonctionner après l'arrêt du chauffage	Le ventilateur continue de fonctionner afin d'évacuer la chaleur ▸ Aucune action nécessaire
Dépassement du temps de préchauffage, non terminé	Défaut du capteur de température ▸ Contactez le service après-vente.

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

14.2 Panne de courant

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

Redémarrage de l'appareil après une panne de courant

▸ Redémarrez normalement l'appareil.

15 Mise au rebut

15.1 Mettre au rebut un appareil usagé

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

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

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

16 Service après-vente

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

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

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, scannez le QR code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service après-vente ainsi que les conditions de garantie, adressez-vous à notre service après-vente, votre revendeur ou consultez notre site web.
Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.), du numéro de fabrication (FD) et du numéro de série (Z-Nr.) de votre appareil.
Vous trouverez les coordonnées du service après-vente en scannant le QR code figurant sur le document joint relatif aux coordonnées du service après-vente et aux conditions de garantie, ou sur notre site web.

Vous trouverez les informations relatives au règlement(EU) 2023/826 en ligne sous siemens-home.bsh-group.com sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires.

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

Le numéro de produit (E-Nr.), le numéro de fabrication (FD) et le numéro de série (Z-Nr.) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.
Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

16.2 Caractéristiques techniques

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

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

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

17 Informations concernant les logiciels libres et open source

Ce produit contient des composants logiciels dont la licence est accordée par les détenteurs des droits d'auteur en tant que logiciels libres ou open source.
Les informations relatives à la licence sont mémorisées sur l'appareil électroménager. L'accès aux informations relatives à la licence correspondante est également possible via l'appli Home Connect: « Profil -> Mentions légales -> Informations sur la licence ». [1] Vous pouvez télécharger les informations relatives à la licence sur le site Web de la marque. (Recherchez le modèle de votre appareil et d'autres documents sur le site Web du produit.) Vous pouvez également demander les informations correspondantes à l'adresse : ossrequest@bshg.com ou BSH Hausgeräte GmbH Carl-Wery-Str. 34, 81739 Munich, Allemagne.
Le code source vous sera mis à disposition sur simple demande.
Veuillez envoyer votre demande à ossrequest@bshg.com ou BSH Hausgeräte GmbH Carl-Wery-Str. 34, D-81739 Munich.
Objet : „OSSREQUEST“
Les coûts liés au traitement de votre demande vous seront facturés. Cette offre est valable pendant trois ans à compter de la date d'achat, ou au moins pour la période pendant laquelle nous fournissons le support et les pièces de rechange pour l'équipement.

18 Déclaration de conformité

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

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

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			
WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz : uniquement destiné à un usage intérieur.									

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

19 Comment faire

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

19.1 Meilleure procédure

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !**
De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture du couvercle en verre. La vapeur peut être invisible en raison de sa température.
- Restez à bonne distance lorsque vous ouvrez le couvercle en verre.
- Ouvrez le couvercle en verre avec précaution.
- Eloignez les enfants de l'appareil.

[1] Selon l'équipement de l'appareil

Remarque
Si vous utilisez l'appareil pour la première fois, tenez compte des informations suivantes :
- → *"Sécurité", Page 63*
- → *"Protection de l'environnement et économies d'énergie", Page 65*

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

   Remarques
   - Votre appareil propose des réglages programmés pour un certain nombre de plats. Si vous souhaitez vous laisser guider par l'appareil, utilisez les recettes programmées .
     → *"Programmes", Page 71*
   - Si vous ne trouvez pas le plat ou l'application exacte que vous souhaitez préparer ou exécuter, référez-vous à un plat similaire.
2. Retirez les accessoires non utilisés du compartiment de cuisson.
3. Choisissez des couverts appropriés.
   Utilisez le récipient et les accessoires indiqués dans les recommandations de réglage.
4. Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les recommandations de réglage le préconisent.
5. Réglez l'appareil selon les réglages recommandés.
6. Lorsque le plat est prêt, éteignez l'appareil via ▷II.

19.2 Bon à savoir

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

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

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

Accessoires

Utilisez les accessoires fournis.

Bac de cuisson

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

Temps de cuisson et quantités à cuire

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

Répartir les aliments uniformément

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

Menu Cuire

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

Eau de condensation

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

19.3 Légumes frais

Placez les légumes directement dans le panier vapeur.

Recommandations de réglage pour les légumes

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

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

19.4 Garnitures et légumes secs

Placez les garnitures dans le panier vapeur.

Cuire des garnitures et légumes secs

1. Ajoutez de l'eau ou du liquide dans les proportions indiquées.
   Exemple : 1:1,5 = pour 100 g de riz, ajouter 150 ml de liquide.
2. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.

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

Recommandations de réglage pour les garnitures et légumes secs

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

19.5 Volaille et viande

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

Recommandations de réglage pour de la volaille et de la viande

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

19.6 Poissons et fruits de mer

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

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

Recommandations de réglage pour le poisson et les fruits de mer

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

19.7 Recommandations de réglage pour d'autres mets

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

19.8 Desserts, compote

Placez les garnitures dans le panier vapeur.

Préparer de la compote

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

Préparer du yaourt

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

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

Préparer du riz au lait

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

✔ Le riz au lait absorbe le lait restant.

Recommandations de réglage pour les desserts et les compotes

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

19.9 Régénérer

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

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

Recommandations de réglage pour réchauffer

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

19.10 Décongélation

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

Décongeler des mets congelés

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

Remarques

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

Recommandations de réglage pour décongeler

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

19.11 Stériliser

Votre appareil est doté d'une fonction de désinfection.

Recommandations de réglage pour désinfecter

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

19.12 Laisser lever la pâte

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

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

Recommandations de réglage pour la pâte à la levure

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

19.13 Produits surgelés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage. Les temps de cuisson indiqués s'appliquent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.

Mode décongélation et le réchauffement d'aliments surgelés

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

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

19.14 Plats tests

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

Recommandations de réglage pour des plats de contrôle

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

20 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.

20.1 Consignes générales de montage

Respectez ces consignes avant de commencer à installer l'appareil.
Contrôlez l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne le raccordez pas s'il présente une avarie en raison du transport.
Avant la mise en service, retirez le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et de la porte.

⚠ 20.2 Installation en toute sécurité

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous installez cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !
Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.
- Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !
Le cordon d'alimentation pose un danger si sa gaine de protection est endommagée.
- Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
- Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
- Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.

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

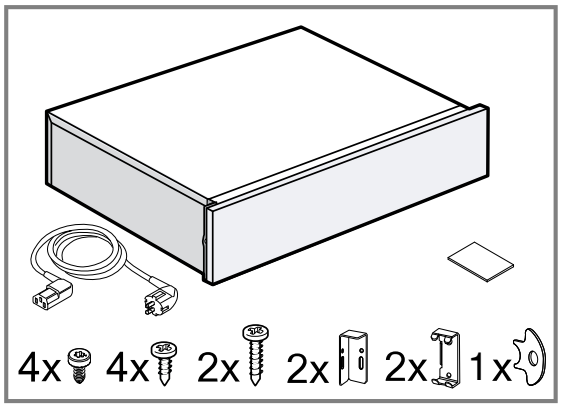
⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !
Il est dangereux d'utiliser un cordon d'alimentation secteur avec une rallonge ou un adaptateur non autorisé.
- Ne pas utiliser de rallonge ni de bloc multiprise.
- Utiliser uniquement des adaptateurs et cordons d'alimentation secteur agréés par le fabricant.
- Si le cordon d'alimentation secteur est trop court et qu'aucun cordon d'alimentation plus long n'est disponible, contacter un électri-

cien spécialisé pour adapter l'installation domestique.

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

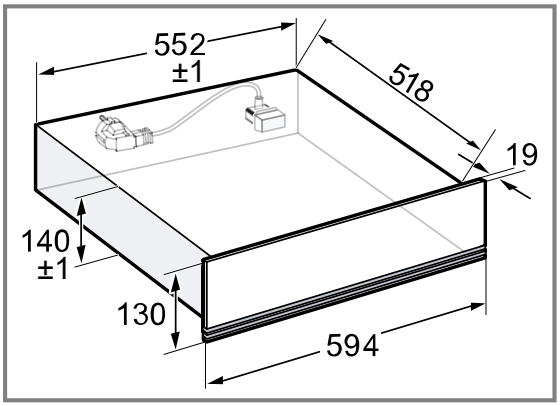
20.3 Contenu de la livraison

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



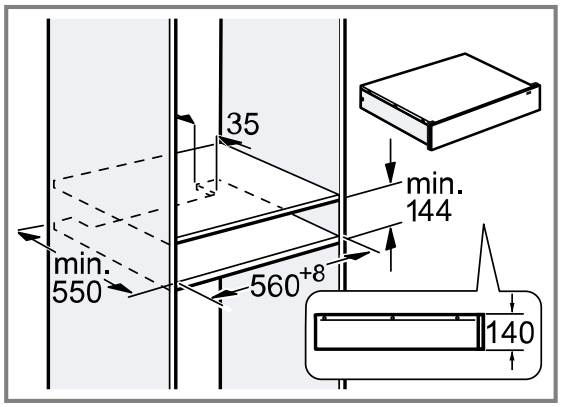
20.4 Dimensions de l'appareil

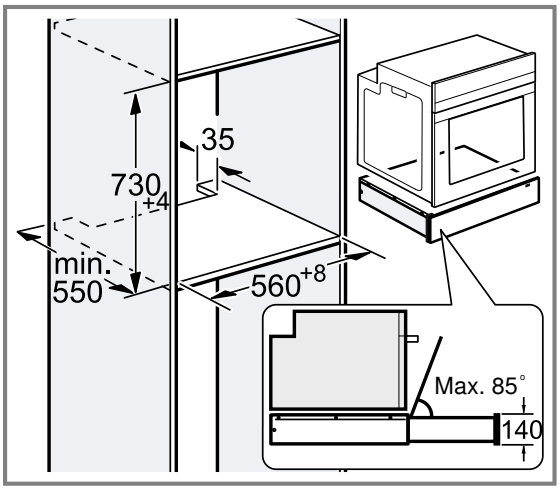
Vous trouverez ici les dimensions de l'appareil

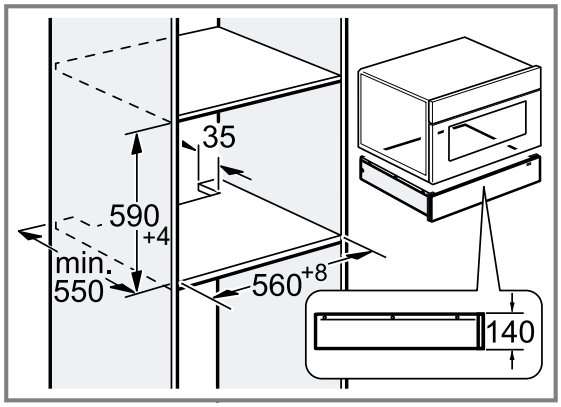


20.5 Montage dans un élément

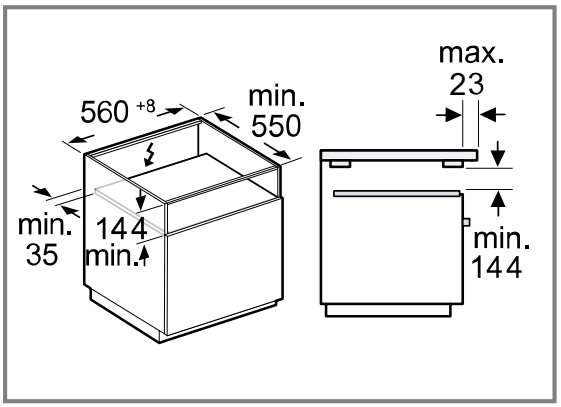
Observer les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation dans le meuble haut.





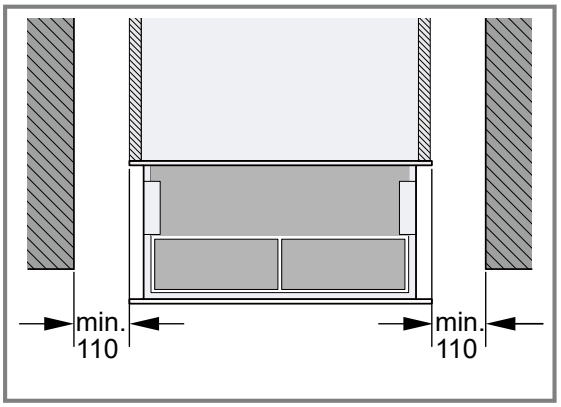


Montage sous plan de travail



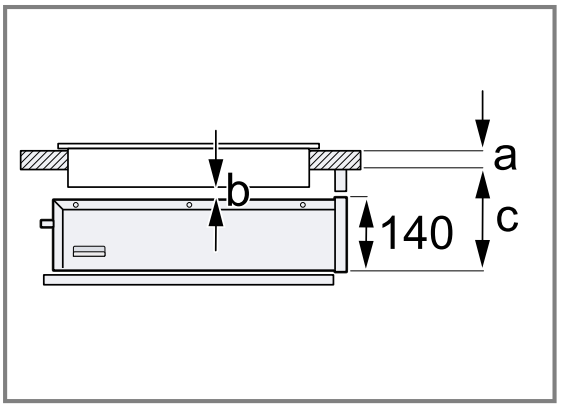
Remarque : Un dépassement plus important pouvant aller jusqu'à 50 mm est possible, mais il n'est alors plus possible de retirer le réservoir d'eau pendant le fonctionnement.

En cas de montage au mur à côté d'un élément :



Remarque : Si la profondeur du mur des deux côtés de l'élément adjacent est supérieure à celle de l'élément, une distance minimale de 110 mm doit être respectée. Une distance inférieure à cette valeur peut empêcher le montage de l'appareil.

Respectez les mesures suivantes en cas d'encastrement de l'appareil sous un plan de travail ou une table de cuisson :



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

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

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

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

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

20.6 Combiner le tiroir vapeur avec d'autres appareils

ATTENTION
Le bandeau de commande ne doit pas être endommagé lors de l'insertion de l'appareil.
- N'endommagez pas l'appareil en insérant le tiroir à vapeur dans le bandeau frontal.
- Avant d'installer un autre appareil, collez du ruban adhésif le long du bord supérieur du tiroir à vapeur afin de protéger son bandeau frontal.

1. Ce tiroir vapeur est compatible avec tous les modèles Siemens iQ500 studioLine de taille standard et tous les appareils Siemens iQ700.
2. Combinez uniquement les appareils appropriés de la même marque et de la même série.
3. Installez d'abord le tiroir à vapeur.
4. Introduisez l'appareil dans la niche d'encastrement au-dessus du tiroir à vapeur.
5. Respectez les instructions de montage de l'appareil.
6. Retirez le ruban adhésif du bord supérieur du tiroir à vapeur.

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

20.7 Conseils concernant le branchement électrique

Respectez les présentes consignes pour pouvoir effectuer le branchement électrique de l'appareil en toute sécurité.
L'appareil doit uniquement être raccordé au moyen du cordon d'alimentation secteur fourni. Brancher le cordon d'alimentation secteur au dos de l'appareil.
Des cordons d'alimentation secteur avec différents types de prise sont disponibles auprès du service après-vente.
Ne pas utiliser de multiprise, ni de barrettes de connexion ou de rallonges électriques. Risque d'incendie en cas de surcharge.

20.8 Remarques concernant le branchement électrique

Pour pouvoir connecter l'appareil électriquement en toute sécurité, respectez ces consignes.
- L'appareil doit uniquement être raccordé à une prise de courant de sécurité installée de manière réglementaire. Seul un électricien agréé est habilité à installer ou à déplacer une prise ou à changer le cordon d'alimentation secteur, en respectant les prescriptions en vigueur.
- L'appareil doit uniquement être raccordé au moyen du câble de raccordement fourni. Connectez le cordon d'alimentation secteur au dos de l'appareil.
- Des câbles de raccordement avec différents types de prise sont disponibles auprès du service après-vente.
- N'utilisez pas de prise multiple, ni de barrettes de connexion ou de rallonges électriques. Il existe un risque d'incendie en cas de surcharge.
- Si la prise n'est plus accessible après l'installation, un système coupe-circuit dans les phases est à prévoir dans l'installation à câblage fixe, conformément aux dispositions d'installation.

20.9 Meuble d'encastrement

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

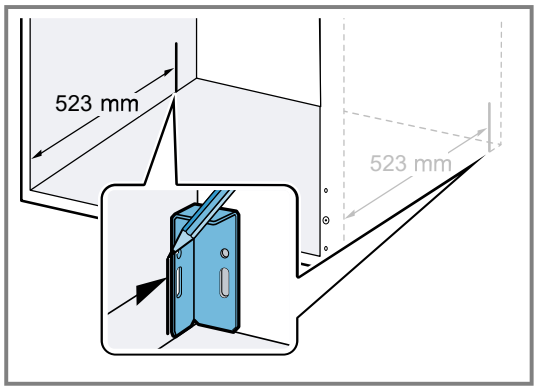
ATTENTION
Une surchauffe de l'appareil est possible s'il est installé derrière une plaque décorative.
- N'installez pas l'appareil derrière une plaque décorative.

Le meuble d'encastrement doit être sans paroi derrière l'appareil.
Une distance minimale doit être respectée entre le mur et le plancher de l'armoire ou la paroi arrière de l'armoire située au-dessus.
Respectez les instructions de montage de l'appareil ci-dessus.
Si n'est pas possible de placer un fond de séparation au-dessus de l'appareil ou au-dessus du four, installez une protection anti-basculement sur l'appareil. Vous pouvez vous procurer une sécurité anti-basculement appropriée auprès du service après-vente, sur notre site Web ou dans la boutique en ligne.

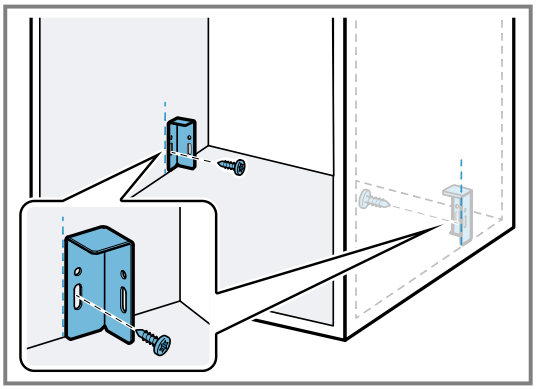
20.10 Installation

Installation de dispositifs anti-basculement

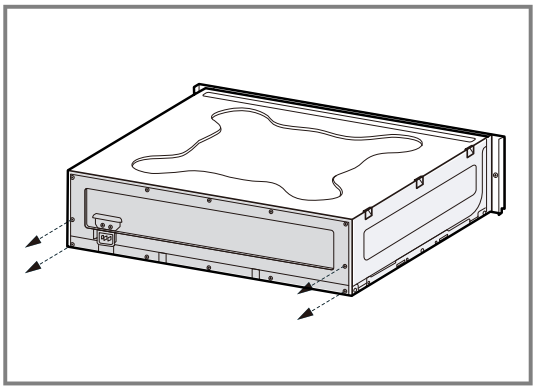
1. Mesurez 523 mm à partir du bord avant de l'élément et marquez les deux côtés de la niche d'encastrement.



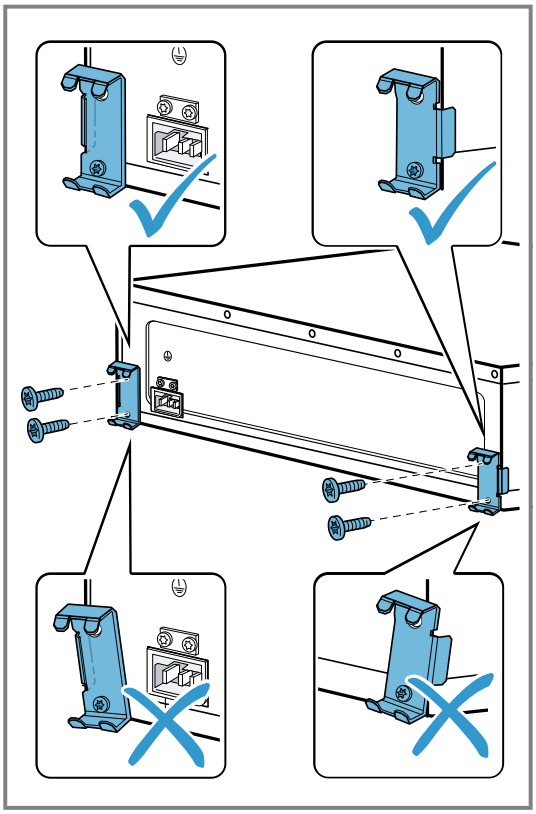
2. Après avoir marqué les deux équerres, vissez-les dans les trous oblongs à l'aide de 2 vis M4*15.



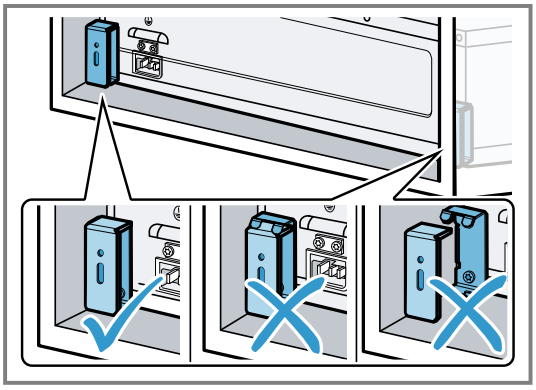
3. Posez l'appareil sur une surface plane.
4. Dévissez les 4 vis inférieures au dos de l'appareil.



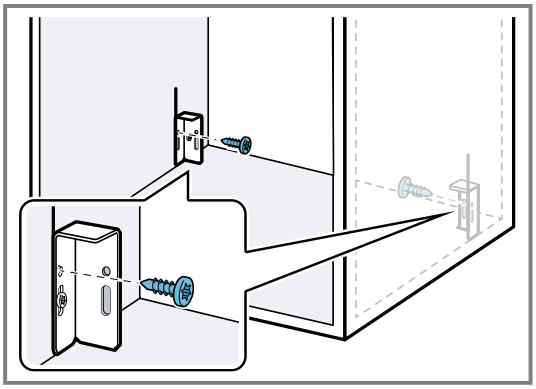
5. Fixez les deux équerres métalliques au dos de l'appareil à l'aide de 2 vis M4*9 chacune.
   - Assurez-vous que les supports métalliques sont alignés exactement avec le bord de l'appareil.



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



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



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

Monter l'appareil

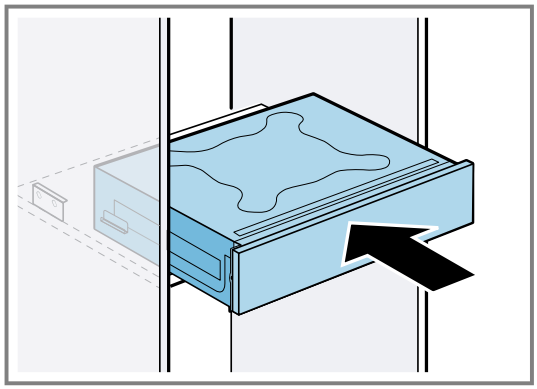
⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

L'appareil peut basculer lorsqu'il est ouvert.

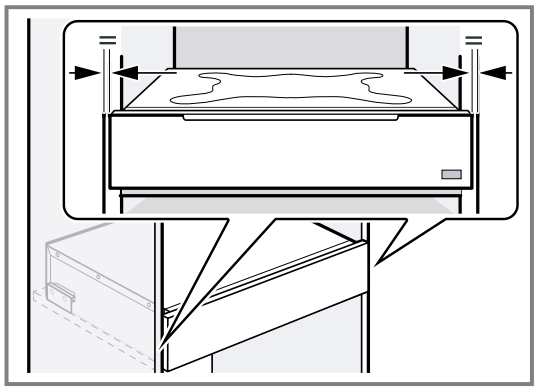
- En cas de montage sans plancher intermédiare, lester l'appareil avec un poids approprié avant de l'ouvrir.

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

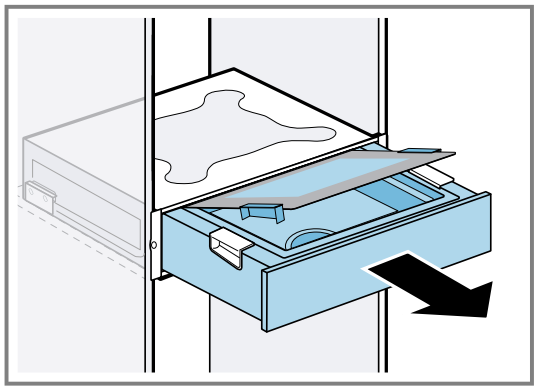
2. Introduisez l'appareil dans la niche d'encastrement.
   ▸ Ne pincez pas le cordon d'alimentation secteur.



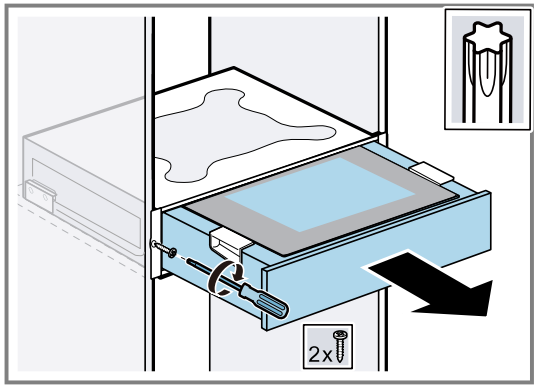
3. Centrez l'appareil.



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



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

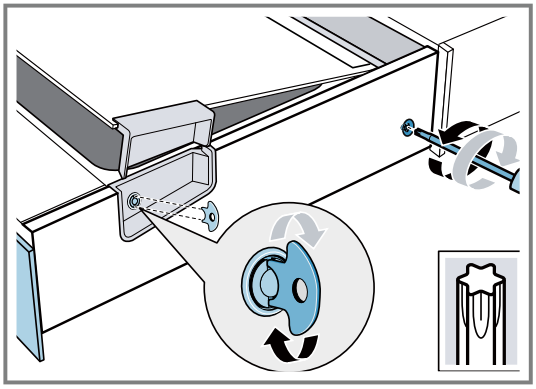


7. Brancher le cordon d'alimentation secteur dans une prise avec mise à la terre.
   Une fois installé, le cordon d'alimentation ne doit toucher ni l'arrière ni le dessous de l'appareil.

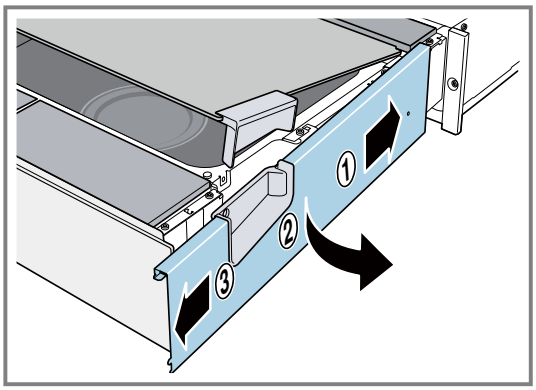
Réglage du panneau frontal de l'appareil

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

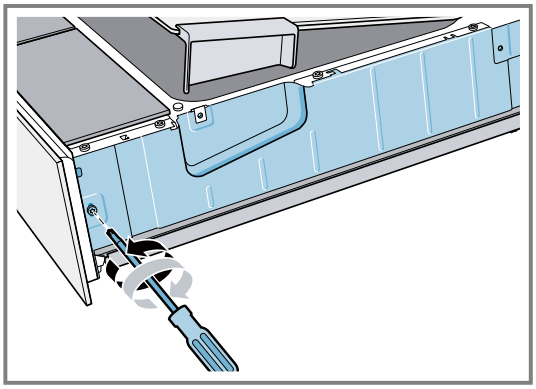
1. Extrayez le tiroir, ouvrez le couvercle en verre.
2. À l'aide de l'outil de démontage fourni, desserrez la vis de verrouillage, rangez soigneusement l'outil et retirez une vis du panneau décoratif.



3. Retirez le panneau de revêtement.



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



   La plage d'étalonnage maximale est comprise entre -2 et +1 mm.
5. Serrez les vis et remettez le panneau de revêtement en place.

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

Indice

MANUALE UTENTE

1 Sicurezza ... 93
2 Evitare danni materiali ... 94
3 Tutela dell'ambiente e risparmio ... 95
4 Conoscere l'apparecchio ... 95
5 Modalità di funzionamento ... 97
6 Accessori ... 98
7 Prima del primo utilizzo ... 98
8 Comandi di base ... 99
9 Programmi ... 101
10 sicurezza bambini ... 102
11 Impostazioni di base ... 102
12 Home Connect ... 103
13 Pulizia e cura ... 105
14 Sistemazione guasti ... 107
15 Smaltimento ... 110
16 Servizio di assistenza clienti ... 110
17 Informazioni sul software libero e open source ... 110
18 Dichiarazione di conformità ... 111
19 Funziona così ... 111

20 ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO ... 118
20.2 Montaggio sicuro ... 118

⚠ 1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

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

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

Utilizzare l'apparecchio soltanto:
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;

1.3 Limitazione di utilizzo

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti.
I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati.
Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

1.4 Utilizzo in sicurezza

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!
L'accessorio o la stoviglia si surriscalda durante l'utilizzo.
▸ Servirsi delle presine per estrarre gli accessori caldi o la stoviglia dall'apparecchio.
Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.
▸ Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!
Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.
▸ Non toccare mai le parti roventi.
▸ Tenere lontano i bambini.
Durante il funzionamento, la superficie del coperchio può diventare molto calda.
▸ Per aprire, utilizzare sempre il manico.

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

La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore.
- Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.

Dopo lo spegnimento, l'acqua presente nella vaschetta di evaporazione è ancora calda.
- Non svuotare mai la vaschetta di evaporazione subito dopo lo spegnimento dell'apparecchio.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di procedere alla pulizia.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!
Nel vano cottura, i vapori che si generano dai liquidi infiammabili potrebbero prendere fuoco entrando in contatto con le superfici calde e provocare una deflagrazione. Il coperchio può essere proiettato in aria a causa di un malfunzionamento del meccanismo di bloccaggio. Potrebbero fuoriuscire vapori molto caldi o fiammate.
- Non introdurre nel serbatoio dell'acqua liquidi infiammabili (ad es. bevande alcoliche).
- Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua o con la soluzione decalcificante raccomandata.

Il vano interno dell'apparecchio si surriscalda molto, materiali infiammabili potrebbero prendere fuoco.
- Non conservare mai oggetti infiammabili o contenitori in plastica nell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!
Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato possono essere pericolosi.
- Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- Non utilizzare cavi di prolunga o prese multiple.
- Durante l'uso, assicurarsi che la spina sia inserita completamente nella presa e che sia collegata saldamente.

Un isolamento danneggiato del cavo di allacciamento alla rete costituisce un pericolo.
- Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con fonti di calore o parti dell'apparecchio calde.
- Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con spigoli vivi.
- Non piegare, schiacciare o modificare mai il cavo di allacciamento alla rete.

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.
- Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo: magnetismo!
Nel pannello di comando o negli elementi di comando sono inseriti magneti permanenti che possono interferire con gli impianti elettronici, quali ad es. pacemaker o pompe di insulina.
- I portatori di impianti elettronici devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dal pannello di comando.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!
I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.
- Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.

I bambini possono inspirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.
- Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!
Poiché ciò potrebbe graffiare la superficie di vetro e causarne la rottura,
- non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il coperchio di vetro del cassetto vapore.

2 Evitare danni materiali

Utilizzare solo una stoviglia resistente al calore e al vapore.

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

L'acqua calda nel relativo serbatoio può danneggiare il sistema del vapore.
- Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua fredda.

La presenza di umidità nel vano cottura per lungo tempo causa corrosione.
- Non conservare alimenti umidi all'interno del vano cottura chiuso per periodi di tempo prolungati.
- Non conservare gli alimenti all'interno del vano cottura.

Una manutenzione non conforme può causare corrosione nel vano di cottura.
- Attenersi alle istruzioni di cura e di pulizia.
- Rimuovere la sporcizia dal vano cottura subito dopo che l'apparecchio si è raffreddato.

Un accumulo di calore danneggia l'apparecchio.
- Non riporre mai alcun accessorio, né pellicola, carta da forno né stoviglie sul fondo del vano di cottura.
- Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola.
- Il fondo del vano di cottura e la vaschetta di evaporazione devono restare liberi.
- Inserire sempre le stoviglie in un recipiente forato.

La distrazione durante l'utilizzo può comportare danni all'apparecchio.
- Aprire e chiudere il coperchio di vetro lentamente.
- Non collocare oggetti sul coperchio di vetro.
- Non utilizzare l'apparecchio come superficie di lavoro o d'appoggio.
- Non fare cadere oggetti sul coperchio di vetro.
- Estrarre completamente il cassetto durante l'utilizzo.
- Chiudere completamente il cassetto dopo l'utilizzo.

Un peso eccessivo o un uso improprio possono danneggiare l'apparecchio.
- Non appoggiarsi o aggrapparsi all'apparecchio.
- Non spostare l'apparecchio quando il coperchio del serbatoio dell'acqua è aperto.
- Non premere con forza il coperchio del serbatoio dell'acqua verso destra.
- Prima dell'uso, installare e fissare l'apparecchio all'interno del mobile.
- Fissare il mobile alla parete prima dell'uso.

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Smaltimento dell’imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.
- Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Preriscaldare l'apparecchio solo se previsto dalla ricetta o dalle impostazioni consigliate →*Pagina 111*.
- ✔ Non preriscaldare l'apparecchio significa risparmiare fino al 20% di energia.

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

Se durante il funzionamento è davvero necessario aprire il coperchio, farlo al massimo due volte e ridurre al minimo il tempo di apertura.
- ✔ La temperatura nel vano cottura rimane invariata, non è necessario riscaldare nuovamente l'apparecchio.

Posizionare le stoviglie in modo uniforme.
- ✔ Per garantire una buona distribuzione del calore.

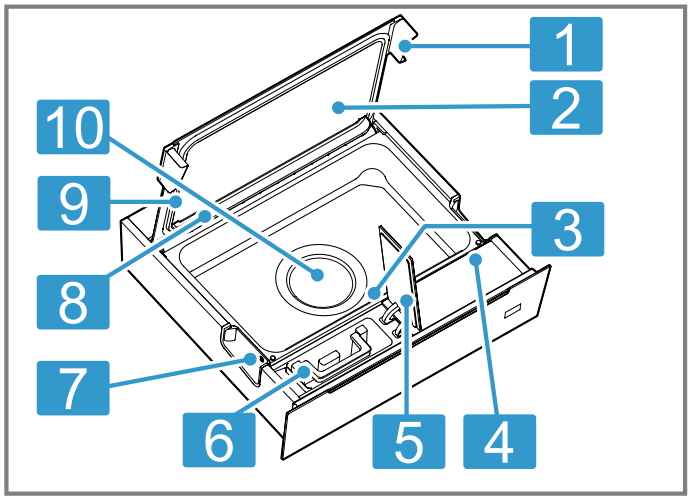
Nota: In conformità al regolamento UE relativo alla progettazione ecocompatibile 2023/826, questo apparecchio si trova in uno stato diverso quando è spento. Di seguito si parla di modo di consumo ridotto.
Anche quando la funzione principale non è attiva, l'apparecchio richiede energia:
- Rilevamento dell'azionamento dei comandi touch control
- Monitoraggio dell'apertura sportello
- Modifica dell'ora (senza visualizzazione)

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

4 Conoscere l'apparecchio

4.1 Apparecchio

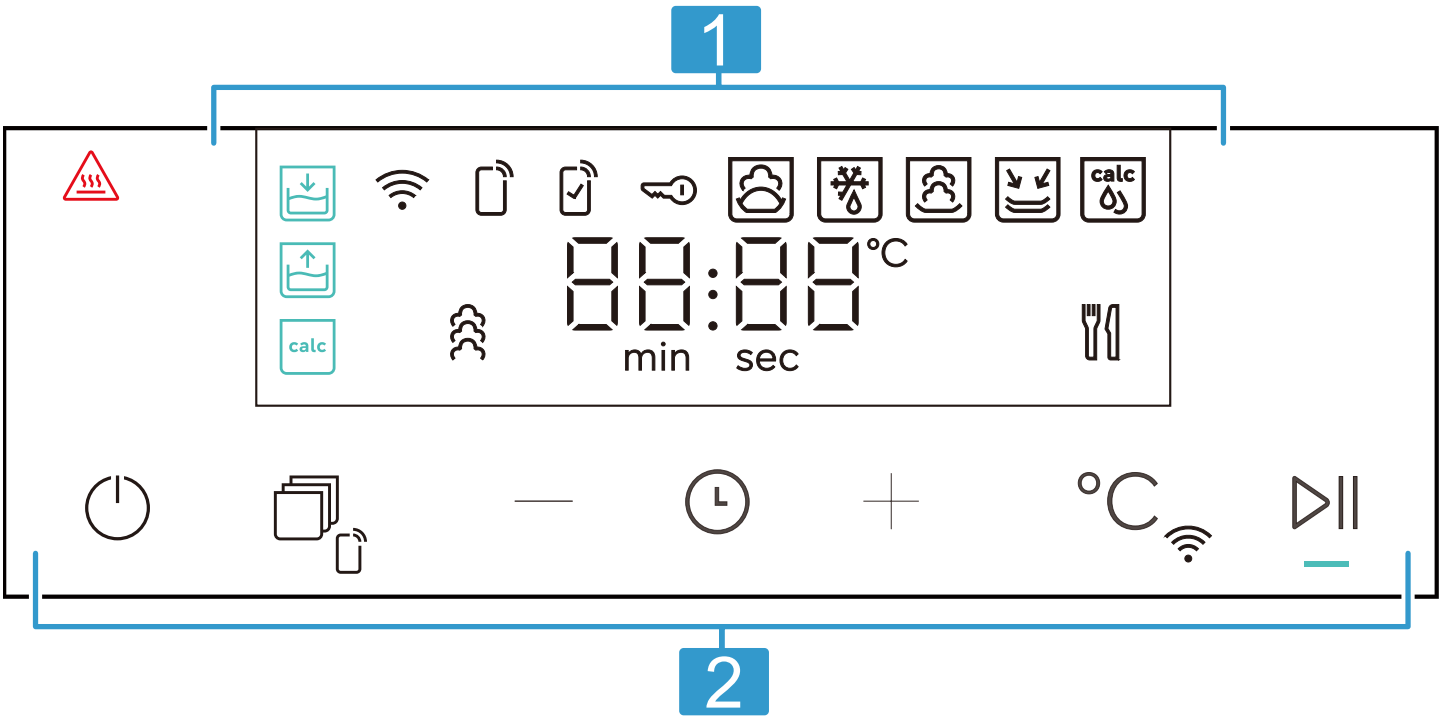
Di seguito è riportata una panoramica dei componenti dell'apparecchio.



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

4.2 Campi di comando

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



1	Display Sul display vengono visualizzati i valori di impostazione aggiornati, le possibilità di selezione o i testi di avvertenza. → *"Display", Pagina 96*
2	Campi tattili Con i tasti è possibile impostare direttamente diverse funzioni. → *"Tasti", Pagina 97*

4.3 Display

Qui è riportata una breve descrizione delle diverse informazioni visualizzate.

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

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

4.4 Tasti

Con i tasti si selezionano direttamente le diverse funzioni.

Simbolo	Note
	Accendere o spegnere l'apparecchio. → *"Comandi di base", Pagina 99*
	Premere brevemente per selezionare il programma.
	Premere a lungo per attivare/disattivare l'avvio remoto.
—	Ridurre i valori di impostazione.
	Impostare la durata. Per richiamare le impostazioni di base, con l'apparecchio spento tenere premuto circa 3 secondi.
+	Aumentare il valore di regolazione.
°C	Premere brevemente per selezionare la temperatura. → *"Comandi di base", Pagina 99*
°C	Premere a lungo per avviare l'assistente di Home Connect. → *"Home Connect ", Pagina 103*
▷II	Avviare o mettere in pausa il funzionamento.

4.5 Controllo del riscaldamento

Finché l'apparecchio si riscalda, viene visualizzata un'indicazione del riscaldamento.
Se durante il processo di riscaldamento dell'apparecchio la temperatura è ancora inferiore alla temperatura di riscaldamento impostata, l'indicatore - - - - lampeggia.
Quando la temperatura raggiunge quella impostata, il display smette di visualizzare il riscaldamento e inizia il conto alla rovescia.

4.6 Modalità di risparmio energetico

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

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

5 Modalità di funzionamento

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

5.1 Tipi di riscaldamento con vapore

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

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

5.2 Ulteriori funzioni

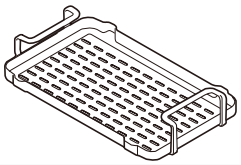
Di seguito è riportata una panoramica delle funzioni ulteriori dell'apparecchio.

Simbolo	Nome	Utilizzo
	Decalcificazione	Per consentire un funzionamento duraturo dell'apparecchio, decalcificarlo regolarmente. → *"Decalcificazione", Pagina 106*
	Programmi	L'apparecchio offre 10 piatti tra cui scegliere. → *"Programmi", Pagina 101*

Home Connect
A seconda del tipo di apparecchio, con l'app Home Connect sono disponibili funzioni aggiuntive o più avanzate. Le informazioni in merito sono riportate nell'app.
→ *"Home Connect ", Pagina 103*

6 Accessori

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

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

6.1 Avvertenze sugli accessori

Inserto per cottura a vapore

L'inserto per la cottura a vapore in plastica garantisce una temperatura superficiale uniforme.
Il vapore sale attraverso i fori dell'inserto per la cottura a vapore e avvolge le pietanze.
Il centro dell'inserto per la cottura a vapore è chiuso. L'acqua bollente rimane lontana dall'alimento superiore. Si evitano scottature causate da gocce d'acqua.
Le scanalature longitudinali servono a raccogliere l'acqua di condensa. Dopo l'uso, rimuovere l'acqua di condensa accumulata.
→ *"Spugna per pulizia", Pagina 105*

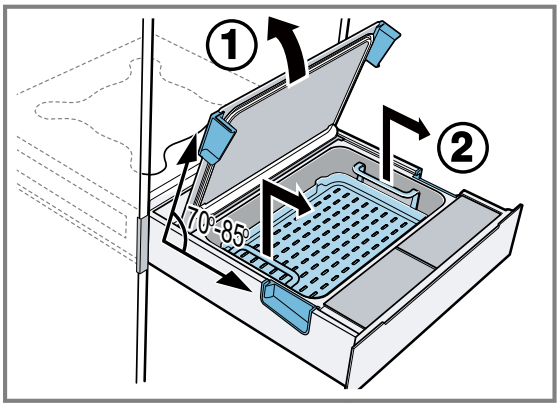
Estrazione dell'inserto per la cottura a vapore dal vano cottura

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di scottature!**
Durante il funzionamento, la superficie del coperchio può diventare molto calda.
▸ Per aprire, utilizzare sempre il manico.
Aprendo il coperchio di vetro potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Il vapore può essere invisibile a causa della sua temperatura.
▸ All'apertura del coperchio di vetro mantenere una distanza sufficiente.
▸ Aprire cautamente il coperchio di vetro.
▸ Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**
L'accessorio o la stoviglia si surriscalda durante l'utilizzo.
▸ Servirsi delle presine per estrarre gli accessori caldi o la stoviglia dall'apparecchio.

Requisito: L'apparecchio è completamente aperto.
→ *"Apertura del cassetto", Pagina 99*

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



7 Prima del primo utilizzo

Preparare l'apparecchio per l'uso.

7.1 Impostazione della durezza dell'acqua

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

- Per impostare la durezza dell'acqua, premere a lungo ⏲.
  → *"Impostazioni di base", Pagina 102*
  Nota: Se il livello di durezza l'acqua del rubinetto è 3 o 4, si consiglia l'uso di acqua addolcita.
  Se sul display compare c:04, impostare il grado di durezza dell'acqua.

7.2 Impostazione dell'altitudine

- Per impostare l'altitudine in base alla posizione, premere a lungo ⏲.
  → *"Impostazioni di base", Pagina 102*

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

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

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

1. Premere sul pannello frontale dell'apparecchio.
   ✔ L'apparecchio fuoriesce automaticamente. Tirare il lato o la base del pannello frontale per aprire completamente l'apparecchio o portarlo in posizione centrale.
2. Pulire l'apparecchio con un panno umido e un detergente neutro, come il detersivo per piatti e l'acqua.
3. Riempire il serbatoio dell'acqua.
   → *"Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 100*
   Nota: prima del primo utilizzo, pulire accuratamente il serbatoio dell'acqua.
4. Premere ⏻.
5. Eseguire le seguenti impostazioni:

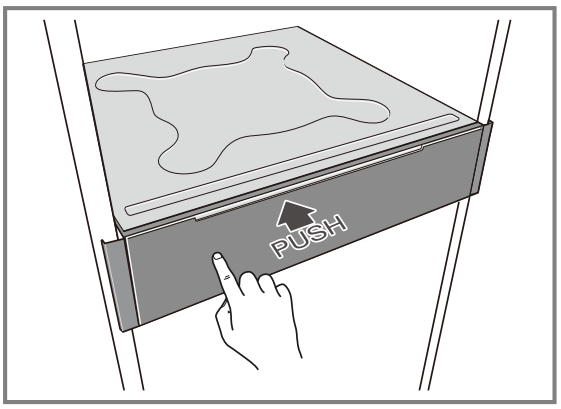
Tipo di riscaldamento	Cottura a vapore
Temperatura	100 °C
Durata	1 ora

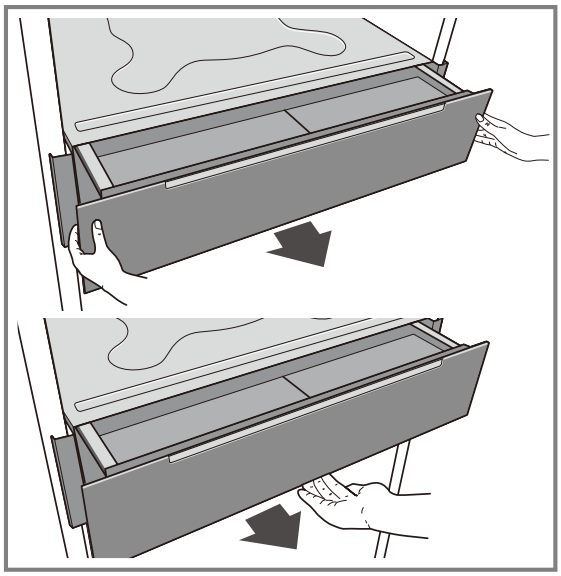
   → *"Comandi di base", Pagina 99*
6. Per avviare il funzionamento, premere ▷II.
7. Al termine del programma, lasciare raffreddare l'apparecchio e asciugare bene il vano cottura.
8. Una volta che l'apparecchio si è raffreddato, pulire tutte le superfici del vano cottura con un detersivo e un panno umido e svuotare il serbatoio dell'acqua.

8 Comandi di base

8.1 Apertura del cassetto

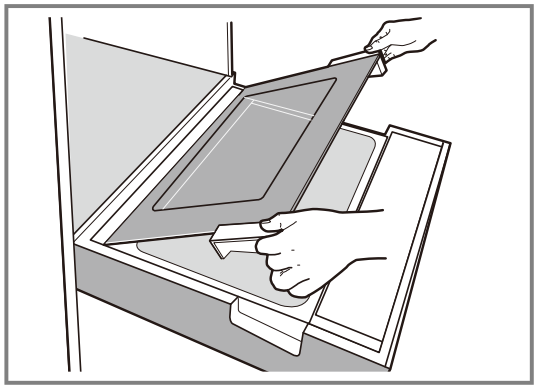
- Premere sul pannello frontale dell'apparecchio.
  ✔ L'apparecchio fuoriesce automaticamente. Tirare il lato o la base del pannello frontale per aprire completamente l'apparecchio o portarlo in posizione centrale.





8.2 Apertura del coperchio del cassetto

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



8.3 Chiusura del coperchio del cassetto

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

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

8.4 Attivazione e disattivazione dell'alimentazione di corrente

- Premere ⏻.

8.5 Avvio o messa in pausa del funzionamento

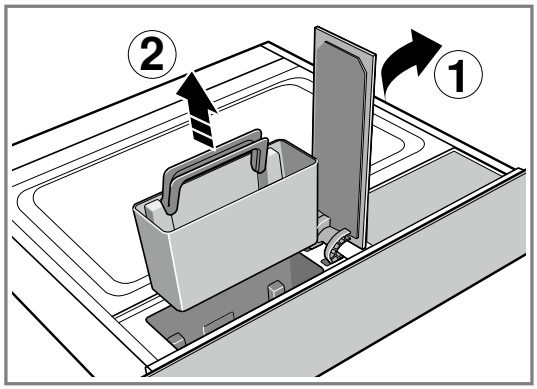
1. Premere ▷II, per avviare l'apparecchio o metterlo in pausa durante il funzionamento.
2. Se durante il funzionamento l'apparecchio viene aperto oltre la posizione centrale, il funzionamento viene interrotto. Chiudere l'apparecchio per proseguire con la cottura.

8.6 Riempimento del serbatoio dell'acqua

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

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

1. Estrarre il cassetto.
2. Aprire il coperchio del serbatoio dell'acqua sul lato sinistro del pannello frontale ①.



3. Afferrare la maniglia del serbatoio dell'acqua e rimuovere quest'ultimo dal relativo vano ②.
4. Riempire il serbatoio con acqua fredda.
5. Inserire di nuovo il serbatoio dell'acqua pieno nell'apposito vano.
6. Chiudere il coperchio del serbatoio dell'acqua.

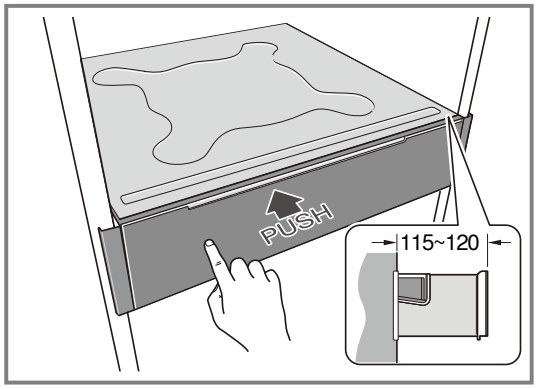
✔ Il serbatoio dell'acqua è pieno e adesso è possibile iniziare il funzionamento.

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

8.7 Rabbocco del serbatoio dell'acqua

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

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



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

Nota: Il cassetto può essere estratto fino alla posizione centrale.
Il coperchio del serbatoio dell'acqua è quindi completamente visibile dall'alto.
Il percorso di estrazione è di circa 115-120 mm.

8.8 Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

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

8.9 Modifica della durata

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

8.10 Dopo ogni funzionamento con vapore

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di scottature!**
Aprendo il coperchio di vetro potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Il vapore può essere invisibile a causa della sua temperatura.
- ▸ All'apertura del coperchio di vetro mantenere una distanza sufficiente.
- ▸ Aprire cautamente il coperchio di vetro.
- ▸ Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.

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

9 Programmi

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

9.1 Istruzioni per la preparazione dei piatti

Durante la cottura, tenere presente quanto segue:
Dopo il riscaldamento inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura.
Il tempo di riscaldamento dipende dalla quantità dell'alimento. Un peso maggiore prolunga il tempo di riscaldamento.
Il tempo di cottura può variare a seconda della quantità e della qualità degli ingredienti.
Per ottenere una cottura uniforme, utilizzare sempre pezzi della stessa dimensione.
Non superare il peso massimo di 3 kg.
Rispettare le indicazioni sugli accessori.
Utilizzare solo contenitori di altezza adeguata, in modo che il coperchio si possa chiudere completamente.

9.2 Impostazione del programma

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

9.3 Riso, cereali e legumi

Pesare gli ingredienti e aggiungere la quantità corretta di acqua.
- Riso: 1:1,5
- Cereali: 1:1,5
- Legumi: 1:2

9.4 Panoramica dei piatti

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

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

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

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

10 sicurezza bambini

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

Nota: La sicurezza bambini può essere attivata solo tramite un dispositivo terminale (ad es. un telefono cellulare).
Se la sicurezza bambini è attiva, il simbolo ⚿ si illumina.

10.1 Attivazione della sicurezza bambini

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

10.2 Disattivazione della sicurezza bambini

Requisito: La sicurezza bambini è attiva.
- Tenere premuti contemporaneamente i tasti — / + per 3 secondi. Il simbolo della sicurezza bambini ⚿ si spegne.
- ✔ La sicurezza bambini è disattivata.

11 Impostazioni di base

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

11.1 Panoramica delle impostazioni di base

Qui è riportata una panoramica delle impostazioni di base.

Indicatore	Impostazioni di base	Valori di regolazione
c1	Durezza dell'acqua	00 = molto dolce 01 = dolce 02 = media 03 = dura 04 = molto dura [1]

[1] Impostazione di fabbrica

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

11.2 Modifica delle impostazioni di base

Requisito: L'apparecchio deve essere spento.

1. Tenere premuto ⏲.
✔ Il display indica la prima impostazione di base, ad es. c000.
2. Per passare all'impostazione di base successiva, premere brevemente ⏲.
3. Per modificare il valore di regolazione, premere +.
4. Per salvare e abbandonare le impostazioni di base, tenere premuto ⏲.

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

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

12 Home Connect

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

Note

- Osservare le avvertenze di sicurezza del presente manuale utente e accertarsi che vengano rispettate quando l'apparecchio viene utilizzato mediante l'app Home Connect.
→ *"Sicurezza", Pagina 93*
- I comandi impartiti direttamente sull'apparecchio hanno sempre la priorità. Quando l'apparecchio viene comandato direttamente, i comandi tramite l'app Home Connect non sono disponibili.
- L'apparecchio, collegato in modalità stand-by in rete, necessita al massimo di 2 W.

[1] Impostazione di fabbrica

12.1 Configurazione di Home Connect

Requisiti
- L'apparecchio è collegato alla corrente ed è acceso.
- Si ha un terminale mobile con sistema operativo iOS o Android, ad es. uno smartphone.
- Il dispositivo mobile si trova nelle vicinanze dell'apparecchio.
- Il terminale mobile e l'apparecchio si trovano nel raggio dal segnale WLAN della rete domestica dell'utente.

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

   Il codice WR consente di installare l'app Home Connect e collegare il proprio apparecchio.
2. Seguire le istruzioni dell'app Home Connect.

12.2 Impostazioni Home Connect

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

Impostazione di base	Impostazioni possibili	Spiegazione
Assistente Home Connect	Avvio	L'apparecchio è acceso. Tenere premuto ℃ per 3 secondi, ⌔ lampeggia, avviare l'accoppiamento.
Ripristino della rete	Avvio	Home Connect è configurato. L'apparecchio è acceso. 1. Tenere premuto ℃ per 3 secondi, l'apparecchio passa alla modalità di pairing Home Connect, ⌔ lampeggia sul display. 2. Rilasciare il tasto e tenere nuovamente premuto ℃ per 3 secondi per avviare il ripristino della rete.
c4 - Avvio remoto	00 - Disattivato 01 - Avvio remoto manuale 02 - Avvio remoto permanente	Se l'avvio remoto è disattivato, nell'app è possibile visualizzare soltanto lo stato di funzionamento dell'apparecchio. Se si passa dall'avvio remoto disattivato o permanente all'avvio remoto manuale, è necessario attivare ogni volta l'avvio remoto. Entro 15 minuti dall'attivazione dell'avvio remoto o al termine di un'operazione, è possibile estrarre il cassetto (circa 15 cm). L'avvio remoto non viene disattivato. Trascorsi 15 minuti, estraendo il cassetto (circa 15 cm) si disattiva l'avvio remoto. Se l'avvio remoto è permanente, è possibile avviare e utilizzare a distanza l'apparecchio in qualsiasi momento. Se si utilizza spesso l'apparecchio a distanza, è utile impostare l'avvio remoto su permanente. → *"Impostazioni di base", Pagina 102*
cb - Wi-Fi	01 - On 00 - Off	Con il Wi-Fi è possibile disattivare il collegamento alla rete dell'apparecchio. Una volta collegato correttamente, si può disattivare il Wi-Fi senza perdere le impostazioni di rete salvate. Non appena si riattiva il Wi-Fi, l'apparecchio si collega automaticamente. → *"Impostazioni di base", Pagina 102* **Nota:** L'apparecchio collegato alla rete e in modalità standby consuma al massimo 2 Watt.

12.3 Utilizzo dell'apparecchio mediante l'app Home Connect

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

Requisiti
- L'apparecchio è acceso.
- L'apparecchio è collegato alla rete domestica e all'app Home Connect.
- Per poter utilizzare l'apparecchio tramite l'app, nelle impostazioni di base alla voce Avvio remoto c4 selezionare innanzitutto l'opzione 01 Avvio remoto manuale o 02 Avvio remoto permanente.

  → *"Impostazioni di base", Pagina 102*
1. Per attivare l'avvio remoto, premere ⌂ e tenere premuto per almeno 3 secondi.
2. Applicare l'impostazione nell'app e inviarla all'apparecchio.

12.4 Aggiornamento del software

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

È essenziale essere registrati come utenti di Home Connect, che l'app sia installata sul proprio dispositivo mobile e che sia stato effettuato il collegamento al server Home Connect.
Non appena è disponibile un aggiornamento del software, l'app Home Connect fornisce la notifica; l'aggiornamento del software può essere avviato dall'app. Al termine del download è possibile avviare l'installazione tramite l'app Home Connect se è attivo il collegamento alla rete domestica WLAN (Wi-Fi). Ad installazione avvenuta, si viene informati tramite l'app Home Connect.
La versione software attuale è disponibile nell'app Home Connect, nelle informazioni del rispettivo elettrodomestico.

Note

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

12.5 Ricerca guasti remota

Il servizio di assistenza clienti può accedere all'apparecchio mediante la ricerca guasti remota, se lo si richiede espressamente al servizio di assistenza, se l'apparecchio è collegato al server Home Connect e se la funzione Ricerca guasti remota è disponibile nel Paese in cui si utilizza l'apparecchio.

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

12.6 Protezione dei dati

Seguire le indicazioni sulla protezione dei dati.

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

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

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

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

13 Pulizia e cura

13.1 Detergenti

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

ATTENZIONE

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

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

13.2 Spugna per pulizia

Utilizzare la spugna assorbente per pulizia solo per pulire il vano cottura e per rimuovere l'acqua in eccesso dalla vaschetta di evaporazione.
Lavare bene la spugna per pulizia prima del primo utilizzo.
Si può acquistare la spugna presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o su Internet.

13.3 Pulizia dell'apparecchio

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

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

Requisito: L'apparecchio è spento.

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

13.4 Pulizia del pannello di comando

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

13.5 Pulizia del piatto in vetro

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

13.6 Pulizia del serbatoio dell'acqua

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

1. Aprire l'apparecchio.
2. Aprire il coperchio del serbatoio.
3. Estrarre il serbatoio dell'acqua.
4. Svuotare il serbatoio dell'acqua, pulirlo con del detergente e risciacquarlo a fondo con acqua pulita.
5. Asciugare tutti i componenti con un panno morbido.
6. Lasciar asciugare il serbatoio dell'acqua.
7. Inserire il serbatoio dell'acqua e spegnere l'apparecchio.

13.7 Pulizia della barra per la condensa

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

13.8 Detergenti idonei

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

Lato frontale dell'apparecchio

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

Interno dell'apparecchio

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

Copertura dell'apparecchio

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

13.9 Decalcificazione

Per consentire un funzionamento duraturo dell'apparecchio, decalcificarlo regolarmente.
La frequenza con la quale l'apparecchio deve essere decalcificato dipende dalla durezza dell'acqua utilizzata. Quando sono disponibili solo cinque o meno cicli di vapore, sul display dell'apparecchio compare un'indicazione di decalcificazione. In questo modo è possibile preparare per tempo la decalcificazione.
La decalcificazione comprende diverse fasi. Tutte le fasi devono essere eseguite completamente. Soltanto terminate le fasi, l'apparecchio è di nuovo pronto per l'uso.

La decalcificazione dura complessivamente circa 32 minuti:
- Decalcificazione: ca. 30 minuti
- Ciclo di lavaggio: 2 minuti

Preparazione della decalcificazione

Il tempo di azione consigliato dipende dall'anticalcare raccomandato. Prodotti di altro tipo potrebbero danneggiare l'apparecchio. Per il programma di decalcificazione è possibile utilizzare esclusivamente l'anticalcare da noi consigliato.
Se la soluzione decalcificante viene a contatto con il pannello di controllo o altre superfici delicate, può causare danni. Rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.
1. Preparazione della soluzione di decalcificazione

Contenuto della bottiglia	Quantità di anticalcare	Quantità di acqua
250 ml	125 ml	250 ml
500 ml	60 ml	300 ml

2. Aprire l'apparecchio.
3. Estrarre il serbatoio dell'acqua e riempirlo con la soluzione decalcificante.
4. Inserire il serbatoio dell'acqua riempito con la soluzione decalcificante.
5. Chiudere lo sportello.

Avvio della decalcificazione

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

Requisito:
1. Premere ❒, per selezionare la decalcificazione.
- ✔ L'indicatore della decalcificazione ⌧ si accende.
- ✔ Sul display compare la durata. Non è possibile modificare la durata della decalcificazione.

2. Premere ▷II, per avviare la decalcificazione.
- ✔ Sul display compare il messaggio con le preparazioni necessarie per la decalcificazione.
- ✔ La decalcificazione si avvia. La durata scorre sul display.
- ✔ Non appena si conclude la decalcificazione, viene emesso un segnale acustico.

Esecuzione del processo di risciacquo

1. Aprire l'apparecchio ed estrarre il serbatoio dell'acqua.
2. Sciacquare con cura il serbatoio dell'acqua e riempirlo di acqua.
3. Inserire il serbatoio dell'acqua e chiudere lo sportello dell'apparecchio.
- ✔ Il risciacquo si avvia. La durata scorre sul display.
- ✔ Non appena il processo di risciacquo è concluso, viene emesso un segnale acustico.
4. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugarlo.
→ *"Pulizia del serbatoio dell'acqua", Pagina 106*

Nota: Pulire il vano cottura prima e dopo il processo di risciacquo.

Interruzione della decalcificazione

Se la decalcificazione viene interrotta, non è più possibile impostare un funzionamento. Dopo aver riacceso l'apparecchio, è necessario eseguire un processo di risciacquo per rimuovere eventuali residui di soluzione decalcificante e rendere l'apparecchio nuovamente pronto all'uso.

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

- Per avviare il risciacquo premere ▷II.
- ✔ Sul display compare il messaggio con le preparazioni necessarie per il risciacquo.
- ✔ Il processo di risciacquo si avvia. La durata scorre sul display.
- ✔ Non appena si conclude il risciacquo, viene emesso un segnale acustico.

14 Sistemazione guasti

I guasti minori possono essere sistemati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.

Consiglio: Collegare l'apparecchio in modo permanente all'app Home Connect per ricevere automaticamente gli aggiornamenti software. In questo modo vengono corretti gli errori, migliorate le prestazioni e installate nuove funzioni.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**
Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.
- Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- Se l'apparecchio presenta guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
→ *"Servizio di assistenza clienti", Pagina 110*

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**
Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.
- Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.

14.1 Anomalie di funzionamento

Guasto	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita nella rete elettrica. ▸ Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
	Alimentazione di corrente guasta. ▸ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente.
	Il fusibile nel contatore elettrico si è attivato. ▸ Controllare il fusibile nella scatola corrispondente.
Non è possibile utilizzare un apparecchio collegato, sul display compare	La sicurezza bambini è attiva. ▸ Tenere premuti contemporaneamente − / + per 3 secondi, finché sul display si spegne.
L'apparecchio non si riesce ad avviare o non riscalda dopo l'avvio	Il cassetto non è stato spostato nella posizione corretta ▸ Spostare il cassetto nella relativa posizione.
	La modalità demo è attivata. ▸ Entro 5 minuti dall'accensione, richiamare le impostazioni per uscire dalla modalità demo. → *"Panoramica delle impostazioni di base", Pagina 102*
Sul display compare il messaggio "EXXX".	Anomalia di funzionamento **1.** Premere il tasto On/Off e il messaggio elettronico scompare. ✔ L'apparecchio si riavvia automaticamente. **2.** Se il messaggio viene visualizzato di nuovo, contattare il servizio di assistenza clienti. Comunicare il messaggio d'errore preciso.
L'apparecchio richiede di rimuovere il serbatoio dell'acqua.	Durante il processo di decalcificazione è stata interrotta l'alimentazione elettrica oppure l'apparecchio è stato spento ▸ Dopo essere stato riacceso, l'apparecchio avvia automaticamente il programma di risciacquo.
Il simbolo di protezione contro le scottature ⚠ lampeggia sul display.	La temperatura attuale nel vano cottura è superiore a 60 °C. ▸ Il funzionamento dell'apparecchio rimane invariato.
Nonostante il serbatoio dell'acqua sia pieno, l'acqua nella vaschetta di evaporazione è esaurita.	Il serbatoio non è stato inserito in modo corretto. ▸ Inserire il serbatoio dell'acqua finché non si innesta con uno scatto udibile.
	Livello dell'acqua troppo basso. ▸ Riempire il serbatoio dell'acqua fino alla capacità massima.
	Il condotto di alimentazione dell'acqua o la pompa del serbatoio sono ostruiti. **1.** Decalcificare l'apparecchio. **2.** Controllare il range della durezza dell'acqua impostato e adattarlo.
L'apparecchio richiede il riempimento del serbatoio dell'acqua nonostante quest'ultimo non sia ancora vuoto oppure l'apparecchio non richiede il riempimento del serbatoio nonostante sia vuoto.	Il serbatoio dell'acqua è sporco e gli indicatori mobili del livello dell'acqua sono bloccati. **1.** Scuotere e pulire il serbatoio dell'acqua. **2.** Se i componenti incastrati non si staccano, ordinare un serbatoio nuovo presso il servizio di assistenza clienti.
	Il serbatoio non è stato inserito in modo corretto. ▸ Inserire il serbatoio dell'acqua finché non si innesta con uno scatto udibile.
	Livello dell'acqua troppo basso. ▸ Riempire il serbatoio dell'acqua fino alla capacità massima.
	Il sistema di diagnosi non funziona. ▸ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
	Protezione contro il surriscaldamento del generatore di vuoto nel vano cottura. ▸ Aprire il coperchio di vetro e attendere che la temperatura nel vano cottura si sia abbassata. Avviare nuovamente il funzionamento a vapore.
Durante il funzionamento, sul display compare “Rabboccare l'acqua” oppure lampeggia il simbolo di rabbocco.	Il serbatoio dell'acqua è vuoto ▸ Riempire il serbatoio dell'acqua.

Guasto	Causa e ricerca guasti
La funzione Vapore non emette vapore	Protezione contro il surriscaldamento per la vaschetta di evaporazione nel vano cottura ▸ Aprire il coperchio di vetro e attendere che la temperatura nel vano cottura si sia abbassata. Avviare nuovamente il funzionamento a vapore.
	Serbatoio privo di acqua ▸ Riempire il serbatoio dell'acqua.
	L'acqua nel serbatoio non ha raggiunto la vaschetta di evaporazione ▸ Controllare il condotto idrico e contattare il servizio di assistenza clienti.
	Il raccordo di carico al vano cottura è otturato ▸ Pulire il raccordo di carico dell'acqua.
Durante il funzionamento a vapore si verifica una notevole perdita di vapore	La guarnizione del vano cottura è irregolare o non aderisce perfettamente. ▸ Controllare la guarnizione, regolarla e assicurarsi che aderisca perfettamente all'apparecchio.
	È possibile che vi siano residui di cibo sulla guarnizione intorno al vano di cottura o che la guarnizione non sia stata pulita completamente. ▸ Pulire la guarnizione.
	Durante la cottura, dalla fessura di ventilazione fuoriesce del vapore. ▸ È normale. Non sono necessarie misure particolari.
	Altezza non impostata correttamente ▸ Impostare correttamente l'altezza. → *"Panoramica delle impostazioni di base", Pagina 102*
La pietanza non è ben cotta	La temperatura è troppo bassa o il tempo impostato è troppo breve ▸ Controllare l'impostazione della temperatura e del tempo. Utilizzare la temperatura e il tempo corretti. Si consiglia di consultare il manuale d'uso.
	Altezza non impostata correttamente ▸ Impostare correttamente l'altezza. → *"Panoramica delle impostazioni di base", Pagina 102*
	Accessorio non adatto ▸ Utilizzare solo gli accessori forniti in dotazione.
Le pietanze sono cotte eccessivamente	La temperatura è troppo bassa o il tempo impostato è troppo breve ▸ Controllare l'impostazione della temperatura e del tempo. Utilizzare la temperatura e il tempo corretti. Si consiglia di consultare il manuale d'uso.
	Accessorio non adatto ▸ Utilizzare solo gli accessori forniti in dotazione.
La ventila non ha smesso di funzionare dopo l'arresto del riscaldamento	La ventola si attiva con un ritardo per dissipare il calore ▸ Non sono necessarie modifiche
Tempo di preriscaldamento superato, non completato	Errore sensore di temperatura ▸ Contattare il servizio di assistenza clienti.
Dopo aver attivato una modalità operativa, ℃ lampeggia.	La temperatura attuale del vano cottura è troppo elevata ▸ Dopo che la temperatura è scesa a un livello adeguato, il funzionamento viene avviato automaticamente.
	L'apparecchio non si è raffreddato completamente **1.** Lasciar raffreddare l'apparecchio. **2.** Impostare nuovamente un tipo di funzionamento.
Home Connect non funziona correttamente.	Sono possibili diverse cause scatenanti. ▸ Accedere a *www.home-connect.com*.
Non è possibile aprire o chiudere l'apparecchio	Verificare che l'apparecchio sia installato come descritto nelle istruzioni per l'uso ▸ Per aprire l'apparecchio, premere il pannello frontale non solo al centro, ma anche sul lato sinistro o destro, e aprirlo. ▸ Aprire o chiudere l'apparecchio un po' più lentamente. ▸ Estrarre completamente l'apparecchio e reinserirlo per chiuderlo.

14.2 Interruzione dell'alimentazione elettrica

L'apparecchio è in grado di sopportare un'interruzione di corrente della durata di alcuni secondi. L'apparecchio riprende a funzionare.

In caso di interruzione prolungata della corrente, il funzionamento viene interrotto. Il display è spento.

Riavvio dell'apparecchio dopo un'interruzione di corrente

- Riavviare normalmente l'apparecchio.

15 Smaltimento

15.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

1. Staccare la spina del cavo di alimentazione.
2. Tagliare il cavo di alimentazione.
3. Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente. Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

16 Servizio di assistenza clienti

I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per un periodo di almeno 10 anni a partire dalla messa in circolazione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo.

Nota: L'intervento del servizio di assistenza clienti è gratuito nell'ambito delle condizioni di garanzia del produttore.

Informazioni dettagliate sulla durata e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili tramite il codice QR sul documento allegato relativo ai contatti di assistenza e alle condizioni di garanzia, presso il nostro servizio di assistenza clienti, il vostro rivenditore o sul nostro sito web.
Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.), il codice di produzione (FD) e il numero progressivo (Z-Nr.) dell'apparecchio.
I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono reperibili tramite il codice QR sul documento allegato relativo ai contatti di assistenza e alle condizioni di garanzia o sul nostro sito web.
Le informazioni conformi alla normativa (EU) 2023/826 sono disponibili online alla voce siemens-home.bsh-group.com nella pagina del prodotto e nella pagina di assistenza dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso e nei documenti aggiuntivi.

16.1 Codice prodotto (E-Nr.), codice di produzione (FD) e numero progressivo (Z-Nr.)

Il codice prodotto (E-Nr.), il codice di produzione (FD) e il numero progressivo (Z-Nr.) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.
Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

16.2 Dati tecnici

Tensione nominale	220 V~ 240 V
Frequenza	50/60 Hz
Valore di collegamento	1700 W
Dimensioni dell'apparecchio (larghezza x altezza x profondità)	594 x 140 x 534 mm
Dimensioni del vano cottura (larghezza x altezza x profondità)	454,6 x 86,7 x 278,5 mm

17 Informazioni sul software libero e open source

Questo prodotto contiene componenti software concessi in licenza dai titolari dei diritti d'autore sotto forma di software libero o open source.
Le informazioni di licenza corrispondenti sono memorizzate nell'elettrodomestico. Si può accedere alle informazioni di licenza corrispondenti anche tramite la Home Connect App: "Profilo -> Informazioni legali -> Informazioni di licenza“. [1] Le informazioni di licenza possono essere scaricate dal sito web dei prodotti del marchio. (Cercare sul sito web del prodotto il modello di apparecchio e altri documenti). In alternativa è possibile richiedere le informazioni corrispondenti all'indirizzo e-mail ossrequest@bshg.com o a BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
Il codice sorgente viene messo a disposizione su richiesta.

[1] In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

Inviare la richiesta a ossrequest@bshg.com oppure a BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
Oggetto: „OSSREQUEST“

I costi di gestione della richiesta saranno addebitati in fattura. Questa offerta è valida per tre anni dalla data di acquisto o almeno per il periodo in cui offriamo il supporto e i ricambi per il relativo apparecchio.

18 Dichiarazione di conformità

Con la presente, BSH Hausgeräte GmbH dichiara che l'apparecchio con funzionalità Home Connect è conforme ai requisiti fondamentali e alle altre disposizioni in materia della direttiva 2014/53/EU.
La dichiarazione di conformità dettagliata RED è consultabile sul sito Internet siemens-home.bsh-group.com alla pagina del prodotto nei documenti supplementari.

CE

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

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			
5 GHz di WLAN (Wi-Fi): solo per l'uso in ambienti interni.									

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5 GHz di WLAN (Wi-Fi): solo per l'uso in ambienti interni.							

19 Funziona così

Qui è possibile trovare le impostazioni adatte, gli accessori e le stoviglie migliori per diverse pietanze. Abbiamo adattato i suggerimenti in modo ottimale all'apparecchio.

19.1 Procedimento migliore

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di scottature!**
Aprendo il coperchio di vetro potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Il vapore può essere invisibile a causa della sua temperatura.
- ▸ All'apertura del coperchio di vetro mantenere una distanza sufficiente.
- ▸ Aprire cautamente il coperchio di vetro.
- ▸ Tenere i bambini lontano dall’apparecchio.

Nota
Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta, osservare le presenti informazioni essenziali:
- → *"Sicurezza", Pagina 93*
- → *"Tutela dell'ambiente e risparmio", Pagina 95*

1. Scegliere la pietanza adatta dalla panoramica dedicata.

   Note
   - Per la selezione delle pietanze l'apparecchio dispone di impostazioni programmate. Se si desidera seguire le indicazioni dell'apparecchio, utilizzare le ricette programmate .
     → *"Programmi", Pagina 101*
   - se non si trova esattamente la pietanza che si vuole preparare o l'utilizzo che si vuole fare, basarsi su una pietanza simile.
2. Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano cottura.
3. Selezionare la posata adeguata.
   Utilizzare stoviglie e accessori indicati nelle impostazioni consigliate.
4. Preriscaldare l'apparecchio soltanto se indicato dalla ricetta o dalle impostazioni consigliate.
5. Impostare l'apparecchio in base alle impostazioni consigliate.
6. Quando la pietanza è pronta, disattivare l'apparecchio tramite ▷II.

19.2 Buono a sapersi

Le tabelle contengono una scelta di pietanze adatte alla preparazione con il vostro apparecchio. Controllare quali sono i tipi di riscaldamento, di accessori, di temperatura e tempi di cottura consigliati. Salvo diversamente riportato, le indicazioni si riferiscono alle pietanze introdotte nell'apparecchio non preriscaldato.

Tabella per l'impostazione dei parametri del vapore e consigli per l'uso

La cottura a vapore è un metodo di cottura particolarmente delicato. Il vapore avvolge le pietanze evitando la perdita delle sostanze nutritive. La cottura avviene in condizioni di pressione normale, non ad alta pressione.

In tal modo la forma, il colore e l'aroma tipo del piatto restano inalterati. Nella tabella di impostazione sono elencate le pietanze particolarmente adatte alla cottura nel cassetto vapore. Da questa tabella è possibile ricavare le modalità di funzionamento, gli accessori, le temperature e i tempi di cottura più adatti. Salvo diversamente riportato, le indicazioni si riferiscono agli accessori introdotti nell'apparecchio non preriscaldato.

Accessori

Utilizzare gli accessori forniti in dotazione.

Recipiente di cottura

Se si utilizzano stoviglie, posizionarli sugli accessori secondo le istruzioni, non direttamente sulla vaschetta di evaporazione. La stoviglia deve essere resistente al vapore e al calore. Se si utilizzano stoviglie dal fondo spesso, il tempo di cottura si allunga.

Tempo di cottura e quantità per la cottura

Rispettare le dimensioni delle unità indicate nella tabella di impostazione. Per porzioni più piccole il tempo di cottura si riduce, per porzioni più grandi si prolunga.
Il tempo di cottura dipende anche dal peso e dal grado di maturazione degli alimenti. I valori riportati nella tabella sono quindi solo indicativi.

Distribuzione regolare degli alimenti

Distribuire le pietanze nel modo più uniforme possibile; se gli alimenti hanno spessori diversi, il risultato di cottura non risulterà uniforme.

Cottura del menu completo

È possibile cuocere un intero menu in una sola volta. Inserire prima gli alimenti con il tempo di cottura più lungo nell'apparecchio e poi aggiungere gli altri alimenti al momento opportuno. In questo modo è possibile preparare contemporaneamente diverse pietanze.
Durante la preparazione di un menu, il tempo di cottura complessivo si allunga, poiché ogni volta che si apre il coperchio di vetro fuoriesce del vapore e occorre riscaldare nuovamente il contenuto.

Acqua di condensa

Durante la cottura, nel vano cottura e sul coperchio di vetro può formarsi della condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento dell'apparecchio. Una volta terminata la fase di cottura, asciugare l'acqua di condensa.

19.3 Verdure fresche

Mettere le verdure direttamente nell'inserto per la cottura a vapore.

Impostazioni consigliate per le verdure

Pietanza	Dimensione/ quantità	Accessori/stoviglie	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Carciofi	Intera	Inserto per cottura a vapore		100	20-35
Cavolfiore	in rosette	Inserto per cottura a vapore		100	10-15
Broccoli	in rosette	Inserto per cottura a vapore		100	8-10
Piselli	-	Inserto per cottura a vapore		100	5-10
Finocchio	A fette	Inserto per cottura a vapore		100	10-14
Fagiolini	Intera	Inserto per cottura a vapore		100	15-25
Carote	A fette	Inserto per cottura a vapore		100	10-20
Cavolo rapa	A fette	Inserto per cottura a vapore		100	15-25
Porro	A fette	Inserto per cottura a vapore		100	6-9
Pannocchie di mais	Intera	Inserto per cottura a vapore		100	25-35
Bietole	A listarelle	Inserto per cottura a vapore		100	8-10
Asparagi verdi	Intera	Inserto per cottura a vapore		100	7-12
Asparagi bianchi	Intera	Inserto per cottura a vapore		100	10-15
Spinaci	-	Inserto per cottura a vapore		100	2-3

Pietanza	Dimensione/ quantità	Accessori/stoviglie	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Cavolo romanesco	in rosette	Inserto per cottura a vapore		100	8-12
Cavoletti di Bruxelles	in rosette	Inserto per cottura a vapore		100	10-20
Pak Choi (cavolo cinese)	a metà	Inserto per cottura a vapore		100	8-10
Barbabietola	Intera	Inserto per cottura a vapore		100	40-50
Cavolo rosso	A listarelle	Inserto per cottura a vapore		100	25-35
Cavolo bianco	A listarelle	Inserto per cottura a vapore		100	25-35
Zucchina	A fette	Inserto per cottura a vapore		100	3-4
Taccole	-	Inserto per cottura a vapore		100	8-12

19.4 Contorni e legumi

Disporre i contorni nell'inserto per la cottura a vapore.

Cottura di contorni e legumi

1. Aggiungere acqua o del liquido nelle proporzioni indicate.
   Esempio: 1:1,5 = per 100 g di riso, aggiungere 150 ml di liquido.
2. Regolare l'apparecchio in base all'impostazione consigliata.

Nota: Per il riso, i cereali e i legumi è necessario un recipiente. Mescolare il riso e l'acqua nelle proporzioni indicate.

Impostazioni consigliate per contorni e legumi

Pietanza	Dimensione/ quantità	Accessori/stoviglie	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Patate lesse	Intera	Inserto per cottura a vapore		100	35-45
Patate lesse in acqua salata	tagliate in quattro	Inserto per cottura a vapore		100	20-25
Gnocchi	-	Inserto per cottura a vapore		100	15-20
Riso integrale	1:1,5	Inserto per cottura a vapore		100	35-40
Riso a chicco lungo	1:1,5	Inserto per cottura a vapore		100	20-30
Riso basmati	1:1,5	Inserto per cottura a vapore		100	15-25
Risotto	1:2	Inserto per cottura a vapore		100	30-40
Lenticchie	1:2	Inserto per cottura a vapore		100	30-40
Cous cous	1:1	Inserto per cottura a vapore		100	6-10
Spelta, macinata	1:2,5	Inserto per cottura a vapore		100	15-20
Miglio, intero	1:2,5	Inserto per cottura a vapore		100	25-35
Bulgur	1:2	Inserto per cottura a vapore		100	25-35
Quinoa	1:2	Inserto per cottura a vapore		100	25-35

Pietanza	Dimensione/ quantità	Accessori/stoviglie	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Farinacei, freschi, congelati	-	Inserto per cottura a vapore		100	5-15

19.5 Pollame e carne

Impostazioni consigliate per la preparazione di pollame e carne.

Impostazioni consigliate per pollame e carne

Pietanza	Dimensione/ quantità	Accessori/stoviglie	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Filetto di petto di pollo	0,15 kg ciascuno	Inserto per cottura a vapore		100	20-30
Petto d'anatra	0,35 kg ciascuno Dopo la cottura a vapore, rosolare in una padella calda.	Inserto per cottura a vapore		100	12-18
Costolette di maiale	A fette	Inserto per cottura a vapore		100	15-20
Würstel di Vienna	-	Inserto per cottura a vapore		80-90	12-18
Salsicce bianche	-	Inserto per cottura a vapore		80-90	20-25

19.6 Pesce e frutti di mare

Impostazioni consigliate per la cottura di pesce e frutti di mare.

Nota: Per motivi igienici, posizionare il pesce su una stoviglia adatta e inserirla nell'inserto per la cottura a vapore.

Impostazioni consigliate per pesce e frutti di mare

Pietanza	Dimensione/ quantità	Accessori/stoviglie	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Trota, intera	0,2 kg ciascuno	Inserto per cottura a vapore		80-90	12-15
Orata, intera	0,3 kg ciascuno	Inserto per cottura a vapore		80-90	15-25
Filetto di orata	0,15 kg ciascuno	Inserto per cottura a vapore		80-90	10-20
Filetto di baccalà	0,15 kg ciascuno	Inserto per cottura a vapore		80-90	10-14
Filetto di salmone	0,15 kg ciascuno	Inserto per cottura a vapore		100	8-10
Filetto di scorfano	0,15 kg ciascuno	Inserto per cottura a vapore		80-90	10-20
Cozze	1,5 kg	Inserto per cottura a vapore		100	10-15
Capesante	-	Inserto per cottura a vapore		100	10-15
Gamberi	-	Inserto per cottura a vapore		100	10-15

19.7 Impostazioni consigliate per altre pietanze

Pietanza	Dimensione/ quantità	Accessori/stoviglie	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Gnocchi di semolino	-	Inserto per cottura a vapore		90-95	7-10
Uova, sode	Grandezza M, max. 1,8 kg	Inserto per cottura a vapore		100	10-12
Uova alla coque	Grandezza M, max. 1 kg	Inserto per cottura a vapore		100	6-8

19.8 Dolci, composta

Disporre i contorni nell'inserto per la cottura a vapore.

Preparazione di composte

1. Pesare la frutta.
2. Aggiungere ca. 1/3 della quantità di acqua.
3. Aggiungere zucchero e spezie a piacere.
4. Impostare l'apparecchio in base alle impostazioni consigliate.

Preparazione dello yogurt

1. Scaldare il latte sul fuoco a 90 °C. Lasciarlo raffreddare a 40 °C.
   Se si utilizza del latte a lunga conservazione, riscaldarlo a 40 °C. Questa temperatura è sufficiente per il latte a lunga conservazione.
2. Aggiungere 150 g di yogurt (freddo) nel latte.
3. Versare il tutto in tazze o piccoli vasetti e coprire con pellicola per alimenti.
4. Mettere le tazze o i vasetti nell'inserto per la cottura a vapore.
5. Impostare l'apparecchio in base alle impostazioni consigliate.
6. Dopo la preparazione, lasciar raffreddare lo yogurt in frigorifero.

Preparazione del riso al latte

1. Pesare il riso.
2. Aggiungervi una quantità di latte pari a 2 volte e mezzo.
3. Versare il riso e il latte in una ciotola fino a un'altezza massima di 2,5 cm.
4. Impostare l'apparecchio in base alle impostazioni consigliate.
5. 5. Dopo la cottura, mescolare il riso al latte.

✔ Il riso al latte assorbe la quantità di latte residua.

Impostazioni consigliate per dessert e composte

Pietanza	Dimensione/quantità	Accessori/stoviglie	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Dampfnudeln (gnocchi dolci al vapore)	-	Inserto per cottura a vapore		100	20-30
Crème caramel	Distribuire in modo uniforme stampini monoporzione	Inserto per cottura a vapore		85	25-35
Riso al latte	Utilizzare stoviglie adatte	Inserto per cottura a vapore		100	30-40
Yogurt	Se il vasetto è troppo alto, può essere posizionato direttamente sul fondo del vano cottura, ma non sulla vaschetta di evaporazione.	Inserto per cottura a vapore		40	300-360
Composta di frutta	Utilizzare stoviglie adatte	Inserto per cottura a vapore		100	10-15

19.9 Rigenerazione

La rigenerazione riscalda in modo delicato pietanze già cotte. Le pietanze sono gustose e sembrano appena fatte.

Nota: Disporre le pietanze su un piatto o in una stoviglia adatta.

Impostazioni consigliate per la rigenerazione

Pietanza	Dimensione/ quantità	Accessori/stoviglie	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Verdura refrigerata	250 g ciascuna	Inserto per cottura a vapore		100	10-15
Pasta, patate, riso	-	Inserto per cottura a vapore		100	10-25
Piatto, refrigerato, 1 porzione	-	Inserto per cottura a vapore		100	10-20

19.10 Scongelare

L'apparecchio scongela i surgelati in modo più delicato e uniforme rispetto al microonde.

Scongelamento delle pietanze surgelate

1. Togliere gli alimenti dall'imballaggio prima di scongelarli.
2. Scongelare solo la quantità di alimenti necessaria per il consumo immediato.
3. Girare il prodotto a metà del tempo previsto per lo scongelamento.
4. Separare gli alimenti surgelati informi, come bacche o pezzetti di verdura.

Note

- Selezionare la durata dello scongelamento in base alle dimensioni, al peso e alla forma dell'alimento da scongelare. Per ridurre la durata di scongelamento, surgelare gli alimenti in posizione piana o separati.
- Gli alimenti scongelati possono deteriorarsi più facilmente rispetto a quelli freschi. Gli alimenti devono essere consumati immediatamente dopo lo scongelamento e ben cotti.
- Il pesce non deve essere scongelato del tutto, è sufficiente che la superficie sia abbastanza morbida da trattenere le spezie. Quindi cuocere subito.

Impostazioni consigliate per lo scongelamento

Pietanza	Dimensione/ quantità	Accessori/stoviglie	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Frutti di bosco	0,5 kg	Inserto per cottura a vapore		45-55	15-20
Verdura	0,5 kg	Inserto per cottura a vapore		40-50	15-20

19.11 Disinfezione

L'apparecchio dispone di una funzione di disinfezione.

Impostazioni consigliate per la sterilizzazione

Pietanza	Dimensione/ quantità	Accessori/stoviglie	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Biberon	-	Inserto per cottura a vapore		100	30
Vasetto di yogurt	-	Inserto per cottura a vapore		100	30

19.12 Lievitazione impasto

Con l'apparecchio è possibile far lievitare gli impasti più rapidamente di quanto avvenga a temperatura ambiente.

Nota: Coprire l'inserto per la cottura a vapore con carta da forno.

Impostazioni consigliate per pasta lievitata

Pietanza	Dimensione/ quantità	Accessori/stoviglie	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Paste lievitate dolci	8 porzioni	Inserto per cottura a vapore		45	20-40
Pagnotta	8 porzioni	Inserto per cottura a vapore		35	30-40

19.13 Prodotti surgelati

Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione. I tempi di cottura indicati valgono in caso di inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo.

Scongelare e riscaldare cibi surgelati

Nota: Utilizzare piatti o contenitori adatti e metterli nell'inserto per la cottura a vapore.

Pietanza	Dimensione/ quantità	Accessori/stoviglie	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Trota, intera	0,2 kg ciascuno	Inserto per cottura a vapore		80-100	20-30
Filetto di salmone	0,15 kg ciascuno	Inserto per cottura a vapore		80-100	15-25
Gamberi	-	Inserto per cottura a vapore		80-100	15-25
Broccoli sbollentati	-	Inserto per cottura a vapore		100	6-10
Cavolfiore sbollentato	-	Inserto per cottura a vapore		100	5-8
Fagiolini sbollentati	-	Inserto per cottura a vapore		100	6-10
Piselli sbollentati	-	Inserto per cottura a vapore		100	5-12
Carote sbollentate	1 kg	Inserto per cottura a vapore		100	4-6
Verdure miste sbollentate	1 kg	Inserto per cottura a vapore		100	6-10
Cavolini di Bruxelles sbollentati	1 kg	Inserto per cottura a vapore		100	5-10

19.14 Pietanze sperimentate

Le informazioni contenute in questa sezione sono state create per gli enti di controllo, al fine di agevolare le verifiche dell'apparecchio secondo EN 60350-1.

Impostazioni consigliate per le pietanze sperimentate

Pietanza	Dimensione/ quantità	Accessori/stoviglie	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Broccoli, freschi	300 g	Inserto per cottura a vapore		100	7-9
Broccoli, freschi, nell'inserto per la cottura a vapore	-	Inserto per cottura a vapore		100	7-9
Piselli, congelati, nell'inserto per la cottura a vapore	-	Inserto per cottura a vapore		100	La prova è terminata quando nel punto più freddo vengono raggiunti 85 °C.

20 Istruzioni per il montaggio

Osservare queste informazioni durante il montaggio dell'apparecchio.

20.1 Indicazioni generali di montaggio

Osservare le presenti indicazioni prima di iniziare il montaggio dell'apparecchio.
Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.
Rimuovere il materiale di imballaggio e la pellicola adesiva dal vano cottura e dallo sportello prima della messa in funzione.

⚠ 20.2 Montaggio sicuro

Osservare le presenti avvertenze di sicurezza durante il montaggio dell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

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

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

Le installazioni effettuate in modo non appropriato costituiscono un pericolo.

- Non alimentare mai l'apparecchio da un commutatore esterno ad es. un timer esterno o un telecomando.
- Durante l'installazione dell'apparecchio prestare attenzione che il cavo di alimentazione non resti incastrato e non si danneggi.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

È pericoloso utilizzare un cavo di alimentazione con una prolunga e un adattatore non ammesso.

- Non utilizzare cavi di prolunga o prese multiple.
- Utilizzare esclusivamente gli adattatori e i cavi di alimentazione approvati dal produttore.
- Se il cavo di alimentazione è troppo corto e non è disponibile un cavo di alimentazione più lungo, contattare un elettricista per modificare l'installazione domestica.

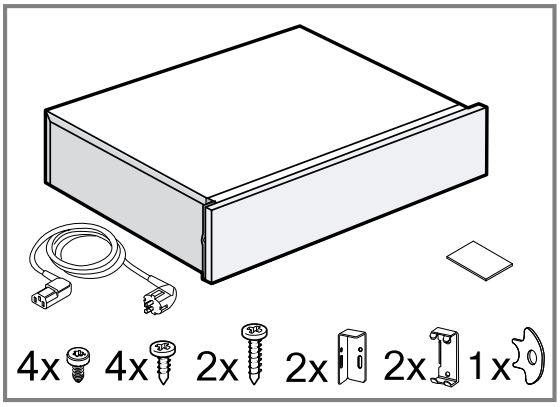
⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Durante il montaggio possono essere accessibili parti appuntite.

- Indossare guanti protettivi.

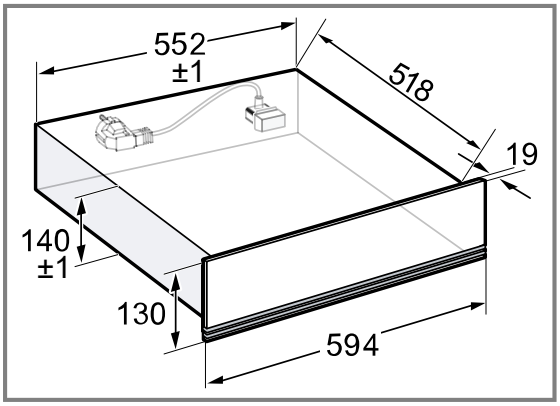
20.3 Contenuto della confezione

Dopo il disimballaggio controllare che tutti i componenti siano presenti e che non presentino danni dovuti al trasporto.



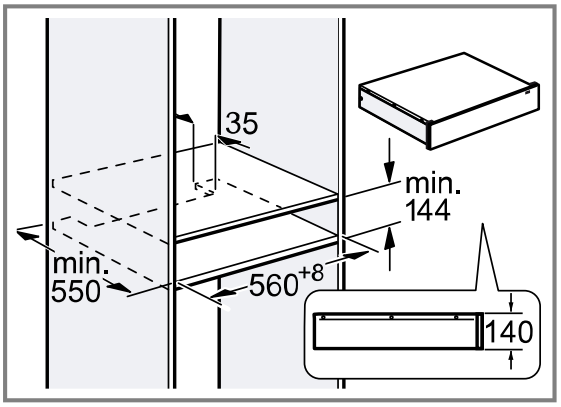
20.4 Dimensioni dell'apparecchio

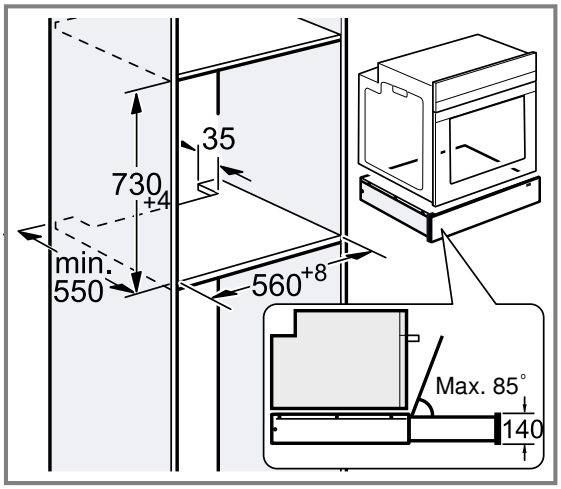
Qui sono riportate le dimensioni dell'apparecchio

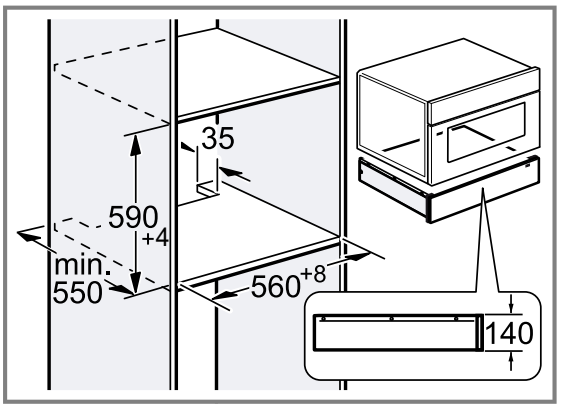


20.5 Montaggio nell'armadio

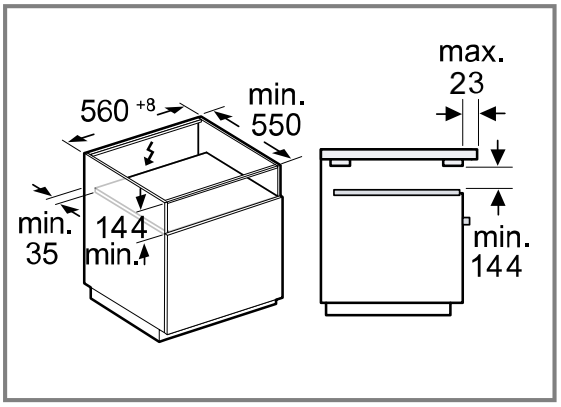
Per il montaggio in un mobile alto, osservare le dimensioni e le indicazioni di incasso.





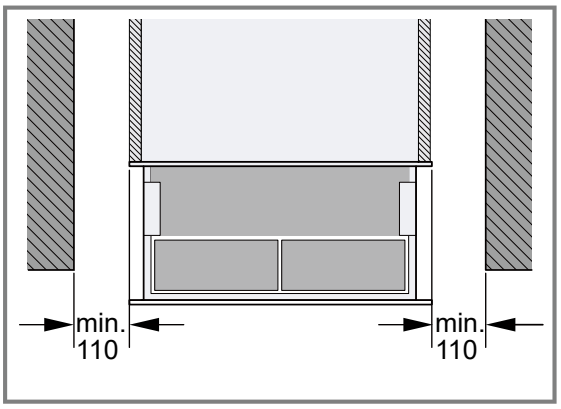


Montaggio sotto il piano di lavoro



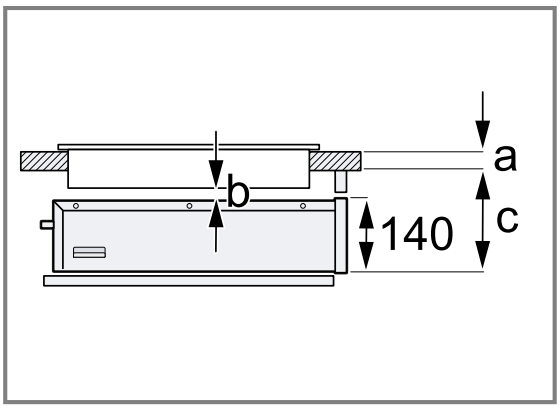
Nota: È possibile un'estensione maggiore fino a 50 mm, ma in tal caso non sarà più possibile rimuovere il serbatoio dell'acqua durante il funzionamento.

In caso di montaggio su pareti accanto a un mobile:



Nota: Se la profondità della parete su entrambi i lati del mobile adiacente è maggiore di quella dell'armadio, è necessario mantenere una distanza minima di 110 mm. Una distanza inferiore a quella indicata può compromettere il montaggio dell'apparecchio.

Se l'apparecchio viene installato sotto un piano di lavoro o un piano cottura, rispettare le seguenti misure:



Unità di misura: mm	a rialzato o a filo	B	c rialzato o a filo
Fornello a induzione	30/30	5	200/201
Piano cottura con sistema a induzione sull'intera superficie	40/40	5	210/211
Piano cottura a gas	32/43	5	190/193
Fornello elettrico	30/30	5	190/197

a: Spessore del piano di lavoro secondo le raccomandazioni riportate nelle istruzioni di montaggio della cucina.
b: La distanza necessaria tra il piano cottura e il cassetto vapore.
c: La distanza necessaria tra il fondo del cassetto e la parte inferiore del piano di lavoro.

Nota: Rispettare le istruzioni di montaggio del piano cottura.

20.6 Combinazione del cassetto vapore con altri apparecchi

ATTENZIONE
Il pannello di comando non deve essere danneggiato durante l'inserimento dell'apparecchio.

- Durante l'inserimento, prestare attenzione a non danneggiare il pannello frontale del cassetto vapore.
- Prima di montare un altro apparecchio, applicare del nastro adesivo lungo il bordo superiore del cassetto vapore per proteggere il pannello frontale del cassetto vapore.

1. Questo cassetto vapore è adatto a tutti i modelli full size Siemens iQ500 studioLine e a tutti gli apparecchi Siemens iQ700.
2. Combinare solo apparecchi idonei dello stesso marchio e della stessa serie.
3. Installare dapprima il cassetto vapore.
4. Spostare l'apparecchio nel mobile da incasso sopra il cassetto vapore.
5. Rispettare le istruzioni per il montaggio dell'apparecchio.
6. Rimuovere il nastro adesivo dal bordo superiore del cassetto vapore.

Nota: Per altre installazioni combinate è necessario utilizzare un fondo separatore.

20.7 Avvertenze sul collegamento elettrico

Per eseguire il collegamento elettrico dell'apparecchio in sicurezza, osservare le presenti avvertenze.
Allacciare l'apparecchio esclusivamente mediante il cavo fornito in dotazione. Collegare il cavo di alimentazione al lato posteriore dell'apparecchio.
I cavi di alimentazione sono disponibili con diversi tipi di prese presso il servizio assistenza clienti.
Non utilizzare prese multiple, prese a ciabatta e prolunghe. In condizioni di sovraccarico sussiste il pericolo di incendio.

20.8 Avvertenze sul collegamento elettrico

Per eseguire il collegamento elettrico dell'apparecchio in sicurezza, osservare le presenti avvertenze.

- L'apparecchio può essere collegato solamente a una presa con messa a terra installata secondo le istruzioni. Lo spostamento di una presa o la sostituzione del cavo di allacciamento possono essere effettuati unicamente da un elettricista qualificato tenendo conto delle relative istruzioni.
- Allacciare l'apparecchio esclusivamente mediante il cavo fornito in dotazione. Collegare il cavo di alimentazione alla parete posteriore dell'apparecchio.
- I cavi di alimentazione sono disponibili con diversi tipi di prese presso il servizio assistenza clienti.
- Non utilizzare prese multiple, prese a ciabatta e prolunghe. In condizioni di sovraccarico sussiste il pericolo di incendio.
- Se dopo il montaggio la spina non è più raggiungibile, durante la posa fissa dell'installazione elettrica, prevedere un dispositivo di separazione nelle fasi seguenti alla determinazione dell'allestimento.

20.9 Mobile da incasso

Le istruzioni per un'installazione sicura sono riportate qui.

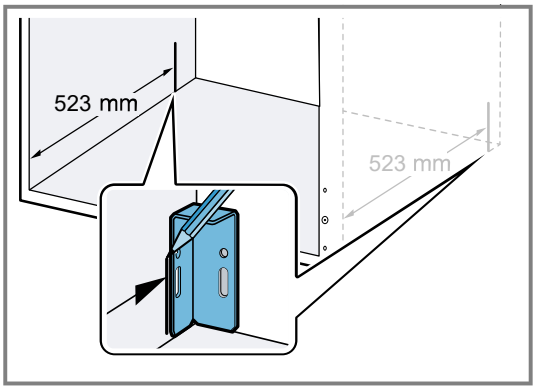
ATTENZIONE
Il montaggio dietro un pannello decorativo può causare il surriscaldamento dell'apparecchio.
- Non montare l'apparecchio dietro a un pannello decorativo.

Inserire l'apparecchio in un mobile ad incasso senza parete posteriore.
Fra la parete e il fondo del mobile o la parete posteriore del mobile al di sopra deve esservi una distanza minima.
Osservare le istruzioni per il montaggio dell'apparecchio soprastante.
Nel caso in cui non sia possibile installare un ripiano intermedio sopra l'apparecchio o il forno, montare una protezione antiribaltamento sull'apparecchio. È possibile ordinare una protezione antiribaltamento adeguata presso il servizio clienti, sul nostro sito web o nel negozio online.

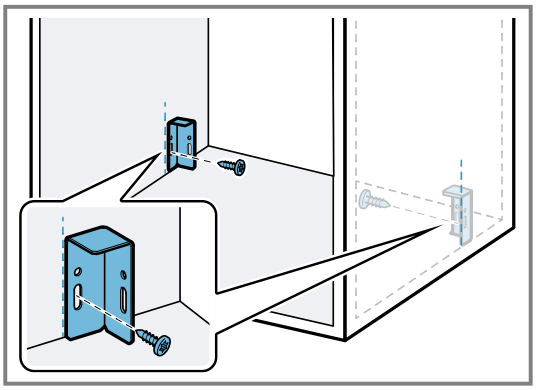
20.10 Montaggio

Installazione di dispositivi antiribaltamento

1. Misurare 523 mm dal bordo anteriore del mobile e segnare entrambi i lati del mobile da incasso.

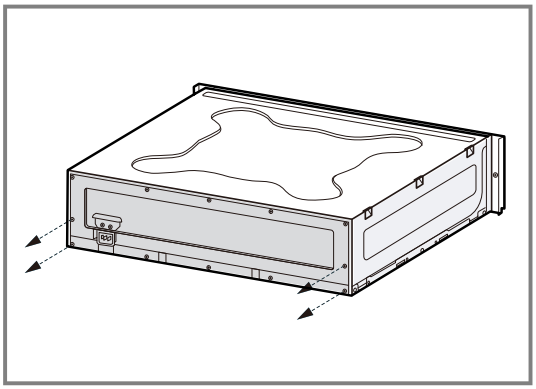


2. Dopo aver effettuato la marcatura, avvitare le due staffe nei fori allungati utilizzando 2 viti M4*15.

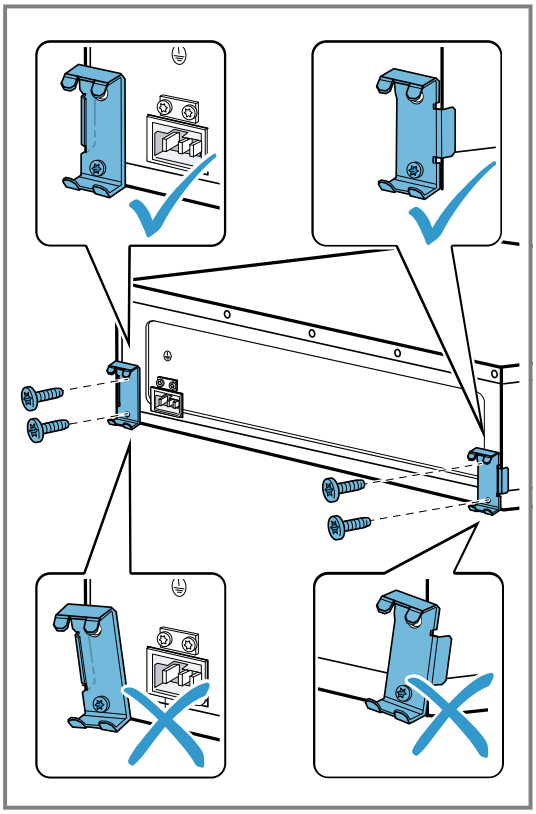


3. Disporre l'apparecchio su una superficie piana.

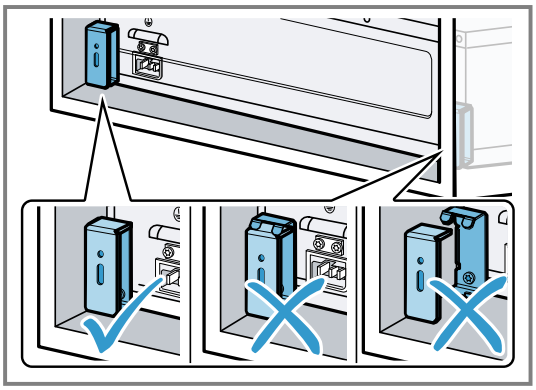
4. Allentare le 4 viti inferiori sulla parte posteriore dell'apparecchio.



5. Fissare le due staffe metalliche sul retro dell'apparecchio utilizzando 2 viti M4*9 ciascuna.
   - Assicurarsi che i supporti metallici siano allineati esattamente allo spigolo dell'apparecchio.

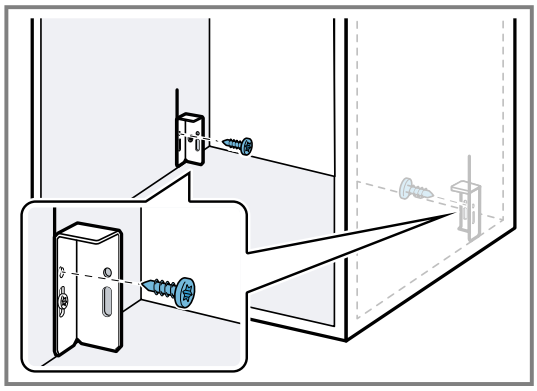


6. Spostare l'apparecchio nel mobile da incasso e verificare che il dispositivo antiribaltamento sia inserito.



7. Se necessario, correggere la posizione dei supporti utilizzando i fori allungati.

8. Infine, avvitare i supporti nel mobile da incasso.

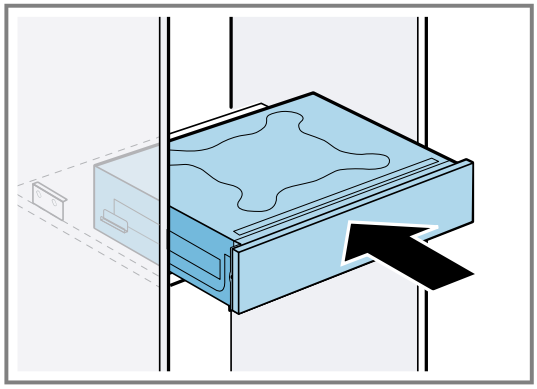


9. Inserire completamente il cavo di allacciamento alla rete nell'apparecchio.
10. Spingere l'apparecchio nel mobile da incasso.
11. Rimuovere il nastro adesivo nel pannello frontale.
12. Aprire attentamente l'apparecchio e verificare che la protezione antiribaltamento funzioni.

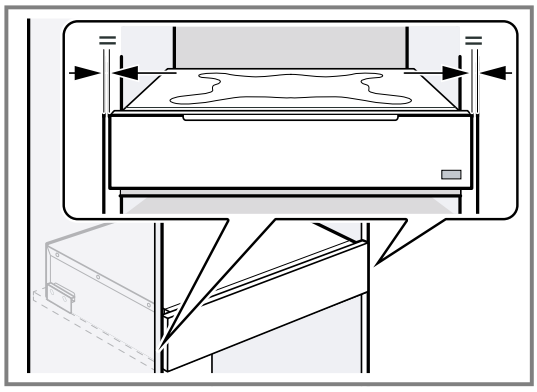
Montaggio dell'apparecchio

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**
All'apertura l'apparecchio potrebbe ribaltarsi.
- In caso di montaggio senza ripiano intermedio, fermare l'apparecchio con un peso adeguato prima dell'apertura.

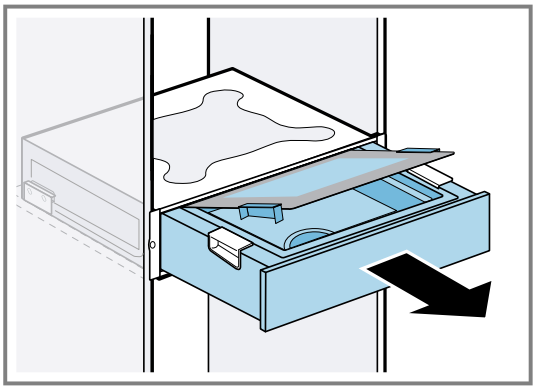
1. Inserire completamente il cavo di allacciamento alla rete nell'apparecchio.
2. Spingere l'apparecchio nel mobile da incasso.
   - Non serrare il cavo di allacciamento alla rete.



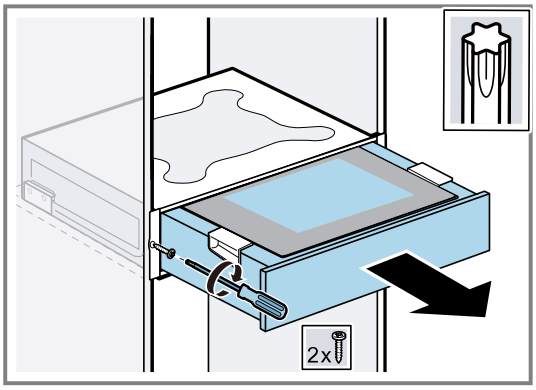
3. Centrare l'apparecchio.



4. Rimuovere il nastro adesivo nel pannello frontale.
5. Per controllare la protezione antiribaltamento, aprire attentamente il cassetto.



6. Avvitare l'apparecchio nel mobile da incasso.

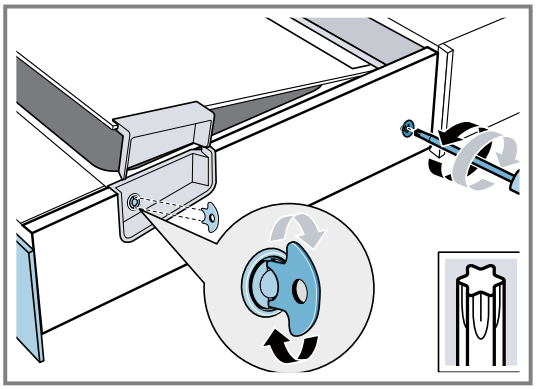


7. Inserire il cavo di allacciamento in una presa di messa a terra.
   Dopo il montaggio, il cavo di rete non deve toccare né la parte posteriore né il fondo dell'apparecchio.

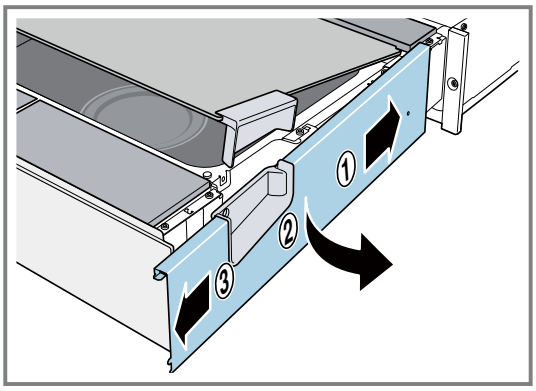
Impostazione del pannello frontale dell'apparecchio

Regolare il pannello frontale dell'apparecchio verso l'alto o verso il basso secondo necessità.

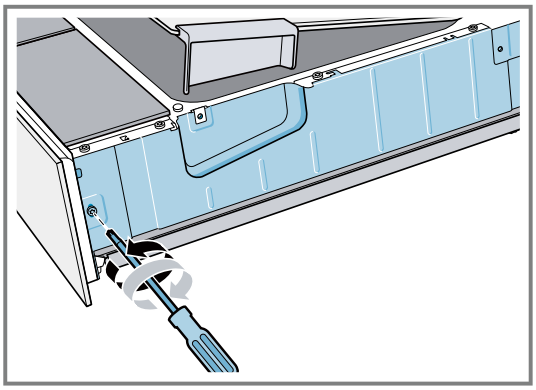
1. Estrarre il cassetto e aprire il coperchio di vetro.
2. Utilizzare l'utensile di smontaggio in dotazione per allentare la vite di bloccaggio, riporre l'utensile in modo sicuro e rimuovere una vite dal pannello decorativo.



3. Rimuovere il pannello di rivestimento.



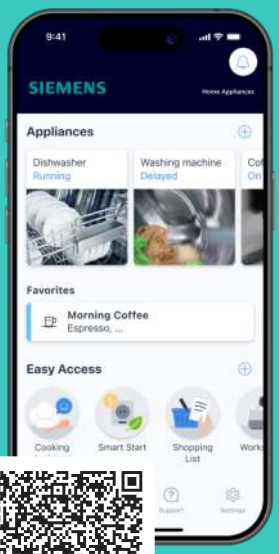
4. Allentare la vite sul lato del pannello frontale senza rimuoverlo completamente. Allineare verso l'alto o verso il basso il pannello frontale.



L'intervallo di calibrazione massimo è compreso tra -2 e +1 mm.

5. Stringere le viti e reinserire il pannello di rivestimento.

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.**

DE Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG
ES Fabricado por BSH Hausgeräte GmbH bajo la licencia de la marca registrada Siemens AG
FR Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH sous la licence de marque de Siemens AG
IT Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH con la licenza di marchio di Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com

8001321522 (051022) 01
de, es, fr, it