

SIEMENS

BD911C1B0

Steam Drawer



DA	Betjenings- og installationsvejledning	2
EN	User manual and installation instructions	32
FI	Käyttöohje ja asennusohjeet	60





Indholdsfortegnelse

BETJENINGSVEJLEDNING

1	Sikkerhed	2	11	Grundindstillinger	10
2	Forhindring af materielle skader	3	12	Home Connect	11
3	Miljøbeskyttelse og besparelse	4	13	Rengøring og pleje	13
4	Lær apparatet at kende	4	14	Afhjælpning af fejl	15
5	Driftstyper	6	15	Bortskaffelse	17
6	Tilbehør	6	16	Kundeservice	18
7	Inden den første ibrugtagning	7	17	Oplysninger om fri software og open source- software	18
8	Generel betjening	8	18	Overensstemmelseserklæring	18
9	Programmer	9	19	Sådan lykkes det	19
10	Børnesikring	10	20	MONTAGEVEJLEDNING	25
			20.2	Sikker montage	25

1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

1.1 Generelle henvisninger

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Opbevar vejledningen og produktinformationen til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.
- Tilslut ikke apparatet i tilfælde af en transportskade.

1.2 Bestemmelsesmæssig brug

Anvend kun apparatet:

- i privat husholdning og i lukkede rum i huslige omgivelser.

1.3 Begrænsning af brugerreds

Dette apparat kan bruges af børn, der er fyldt 8 år, samt af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Børn må ikke bruge apparatet til leg.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fyldt 15 år eller mere og overvåges.

Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

1.4 Sikker brug

ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Tilbehøret eller gryder og pander bliver meget varme under driften.

- ▶ Tag altid varmt tilbehør eller gryder og pander ud af apparatet med ovnhandsker. Apparat bliver meget varmt under brugen.
- ▶ Lad apparatet køle af inden rengøringen.

ADVARSEL – Fare for skoldning!

De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.

- ▶ Rør aldrig ved de varme dele.
- ▶ Hold børn på sikker afstand. Under driften kan lågets overflade blive meget varmt.
- ▶ Brug altid håndtaget, når det åbnes. Der kan undslippe meget varm damp, når glaslåget åbnes. På grund af temperaturen kan dampen være usynlig.
- ▶ Hold derfor god afstand, når glaslåget åbnes.
- ▶ Åbn glaslåget med forsigtighed.
- ▶ Opbevares utilgængeligt for børn.

Der kan opstå meget varm damp, hvis der hældes vand i det varme ovnrøm.

- ▶ Hæld aldrig vand ind i ovnrømmet, så længe det er varmt.

Efter at apparatet er slukket, er vandet i fordampningsskålen stadig meget varmt.

- ▶ Tøm derfor ikke fordampningsskålen umiddelbart efter, at apparatet er slukket.
- ▶ Lad apparatet køle af inden rengøring.

⚠ **ADVARSEL – Brandfare!**

Dampe fra brændbare væsker kan antændes på de varme overflader i ovnrømmet, så der kan ske en eksplosion. Hvis låsemekanismens funktion svigter, kan låget blive åbnet pludseligt med stor kraft. Der kan trænge skoldende varm damp og stikflammer ud.

- ▶ Fyld ikke brændbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikkevarer) i vandbeholderen.
- ▶ Fyld udelukkende vandbeholderen med vand eller med det afkalkningsmiddel, som vi anbefaler.

Varmeskuffen bliver meget varm indvendig, brændbare materialer kan blive antændt.

- ▶ Opbevar aldrig brændbare genstande eller kunststofbeholdere i apparatet.

⚠ **ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!**

Ukorrekte reparationer kan være farlige.

- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Brug ikke forlængerledning eller multistikdåser.
- ▶ Kontroller ved brugen, at netstikket er stukket helt ind i stikdåsen og er sikkert forbundet med den.

En beskadiget isolering af nettilslutningsledningen er farlig.

- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med varmekilder eller varme apparatdele.
- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med skarpe spidser eller kanter.
- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig knækkes, klemmes eller ændres.

Indtrængende fugtighed kan medføre et elektrisk stød.

- ▶ Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet.

⚠ **ADVARSEL – Fare: Magnetisme!**

Der er placeret permanente magneter i betjeningsfeltet eller i betjeningselementerne. De kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper.

- ▶ Personer med elektroniske implantater skal overholde en minimumafstand på 10 cm til betjeningsfeltet.

⚠ **ADVARSEL – Fare for kvælning!**

Børn kan trække emballagemateriale over hovedet eller vikle sig ind i det og blive kvalt.

- ▶ Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med emballagemateriale. Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvalt.
- ▶ Opbevar smådele utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med smådele.

⚠ **ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**

Da dette kan ridse glasoverfladen og dermed medføre, at glasset knækker:

- ▶ Brug ikke skurende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af dampskuffens glaslag.

2 Forhindring af materielle skader

Brug kun varme- og dampbestandigt service.

BEMÆRK!

Hvis der kommer afkalkningsvæske på betjeningsfeltet eller på andre sarte overflader, bliver de beskadiget.

- ▶ Fjern i så fald straks afkalkningsvæsken med vand. Varmt vand i vandbeholderen kan beskadige dampsystemet.
- ▶ Fyld udelukkende koldt vand i vandbeholderen. Længerevarende fugtighed i ovnrømmet medfører korrosion.
- ▶ Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn.
- ▶ Opbevar ikke madretter i ovnrømmet.

Forkert pleje kan medføre korrosion i ovnrømmet.

- ▶ Følg pleje- og rengøringsanvisningerne.
- ▶ Fjern snavs i ovnrømmet, når apparatet er kølet af. Akkumulering af varme beskadiger apparatet.
- ▶ Anbring aldrig tilbehør, folie, bagepapir eller fade på ovnbunden.
- ▶ Ovnbunden må aldrig tildækkes med nogen form for folie.
- ▶ Hold ovnbunden og fordampningsskålen fri.
- ▶ Stil fade og beholdere i en tilberedningsbeholder med huller.

Uagtsomhed under brugen af apparatet kan beskadige det.

- ▶ Glaslåget skal åbnes og lukkes langsomt.

- ▶ Stil ikke genstande ovenpå glaslåget.
 - ▶ Anvend ikke apparatet som arbejdsbord eller til fræsætning.
 - ▶ Lad ikke genstande falde ned på glaslåget.
 - ▶ Træk skuffen helt ud, når den er i brug.
 - ▶ Luk skuffen helt i efter brugen.
- For høj vægt eller ukorrekt håndtering kan beskadige apparatet.
- ▶ Personer må ikke hænge eller støtte sig på apparatet.

- ▶ Bevæg ikke apparatet, når vandholderens låg er åbent.
- ▶ Vandbeholderens låg må ikke trykkes mod højre med magt.
- ▶ Inden apparatet tages i brug, skal det indbygges og fastgøres i møblet.
- ▶ Inden brugen skal møblet fastgøres til væggen.

3 Miljøbeskyttelse og besparelse

3.1 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.

- ▶ Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

3.2 Energibesparelse

Overholdes disse henvisninger, forbruger dit apparat mindre strøm.

Forvarm kun apparatet, hvis det er angivet i opskriften eller i Anbefalede indstillinger → Side 19.

- ✓ Hvis apparatet ikke forvarmes, spares der op til 20 % energi.

Undlad så vidt muligt at åbne ovndøren under driften.

Hvis det er absolut nødvendigt at åbne låget under driften, må det maksimalt åbnes to gange, og hver gang skal åbningstiden holdes så kort som muligt.

- ✓ Temperaturen i apparatet bibeholdes, derfor er det ikke nødvendigt at opvarme apparatet igen.

Fordel servicet jævnt.

- ✓ For at opnå en god varmefordeling.

Bemærk: I henhold til EU forordning 2023/826 om miljøvenligt design befinder følgende apparat sig i en anden tilstand i slukket tilstand. Denne tilstand bliver i det følgende betegnet som energibesparende tilstand. Apparatet bruger også energi, når hovedfunktionen ikke er aktiv:

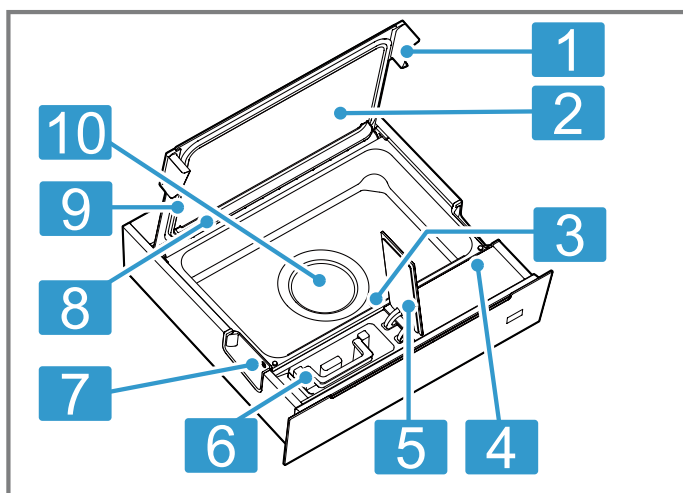
- Detektion af aktivering af sensortaster
- Overvågning af døråbning
- Behandling af klokkeslæt (uden visning)

Fori der i henhold til definitionen hverken tale om en "slukket tilstand" eller en "standbytilstand", bruges betegnelsen energibesparende tilstand. Til måling af den energibesparende tilstand skal EN IEC 60350-1:2023 anvendes.

4 Lær apparatet at kende

4.1 Apparat

Her kan du finde en oversigt over apparatets bestanddele.

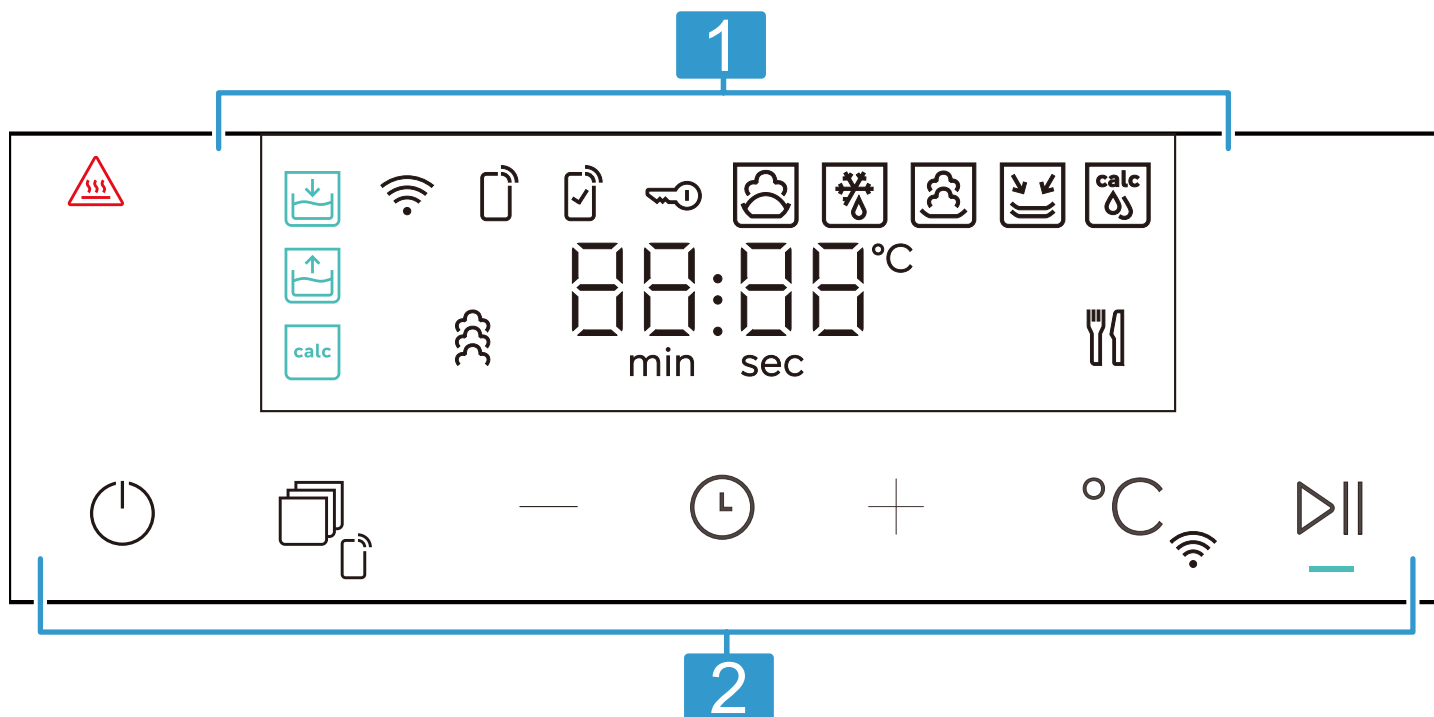


- | | |
|----|---------------------------|
| 1 | Håndtag på låg |
| 2 | Glaslåg |
| 3 | Temperatursensor |
| 4 | Betjeningsfelt |
| 5 | Beholderlåg |
| 6 | Håndtag på vandbeholder |
| 7 | Låseanordning for glaslåg |
| 8 | Kondensskinne |
| 9 | Tætning |
| 10 | Fordampningsskål |

4.2 Betjeningsfelter

Via betjeningsfeltet indstilles alle apparatets funktioner, og du informeres om driftstilstanden.

Afhængigt af apparattype kan enkeltheder på billedet afvige, f.eks. farve og form.



1 Display
I displayet vises de aktuelle indstillingsværdier, valgmuligheder eller tekster med anvisninger.
→ "Display", Side 5

2 Touch-felter
Med tasterne kan diverse funktioner indstilles direkte.
→ "Taster", Side 5

4.3 Display

Her findes en kort beskrivelse af de forskellige indikatoroplysninger.

Symbol	Henvisninger
⚠	Oplysning om beskyttelse mod skoldning (lyser, når temperaturen inde i apparatet er $\geq 60^{\circ}\text{C}$)
📄	Fyld / udskift vandbeholder
📄	Tømning af vandbeholder
🗓	Påmindelse om afkalkning
📶	Symbolet lyser: Wi-Fi er aktiveret, og apparatet er forbundet med hjemmenetværket. Symbolet blinker: Netværksopsætningen udføres.
📶	Aktivering af fjernstart
📄	I øjeblikket udføres en modus eller et program, der er startet via Home Connect app, og som ikke kan indstilles direkte på apparatet.
🔑	Aktivering af børnesikring
👤	Hævning af dej
🔥	Optøning
👤	Genopvarmning
📄	Desinfektion

Symbol Henvisninger

🗓	Afkalkning
👤	Dampning
🔧	Programmer

4.4 Taster

Med tasterne kan diverse funktioner vælges direkte.

Symbol	Henvisninger
🔌	Tænde eller slukke apparatet. → "Generel betjening", Side 8
📄	Kort tryk for at vælge et program.
📄	Langt tryk for at aktivere/deaktivere fjernstart.
—	Reducering af indstillingsværdier.
🕒	Indstil varigheden. Tryk vedvarende ved slukket apparat i ca. 3 sekunder for at åbne grundindstillingerne.
+	Forøgelse af indstillingsværdi.
°C	Kort tryk for at vælge temperaturen. → "Generel betjening", Side 8
°C	Langt tryk for at starte Home Connect assistenten. → "Home Connect", Side 11
▶	Starte driften eller sætte den på pause.

4.5 Opvarmningskontrol

Opvarmningsindikatoren vises, så længe opvarmningen er i gang.


Når temperaturen i apparatet stadig er lavere end den indstillede opvarmningstemperatur under opvarmningen, blinker indikatoren - - - -.

Når temperatur når opvarmningstemperaturen, afslutter displayet opvarmningsindikatoren, og tiden begynder at tælle ned.

4.6 Energibesparende tilstand

Hvis apparatet inden starten eller efter driftens afslutning ikke betjenes igen, eller skuffedøren ikke bliver åbnet el-

ler lukket indenfor 13 minutter, skifter apparatet automatisk til standby-tilstand, og displayet forbliver mørkt.






Bemærk: Hvis apparatet er forbundet med Wi-Fi, er det kun  der lyser.

5 Driftstyper

Her vises en oversigt over apparatets driftstyper og hovedfunktioner.



5.1 Ovnfunktioner med damp

Her findes en oversigt over ovnfunktioner med damp.

Symbol	Navn	Anvendelse
	Dampning	Varm vanddamp omslutter retterne og forhindrer derved, at næringsstofferne går tabt. Ved denne tilberedningsmetode bevares madvarernes form, farve og karakteristiske aroma.
	Genopvarmning	Skånsom opvarmning af sarte retter.
	Hævning af dej	Gærdej hæver betydeligt hurtigere end ved stuetemperatur, og den tørrer ikke ud - ideelt til sluthævningen.
	Optøning	Optøning af dybfrosne eller lynfrosne madvarer.
	Desinfektion	Længerevarende høje temperaturer kan dræbe de fleste bakterier på servicet.

5.2 Yderligere funktioner

Her findes en oversigt over apparatets yderligere funktioner.

Symbol	Navn	Anvendelse
	Afkalkning	For at bevare apparatet funktionsdygtigt skal det afkalkes regelmæssigt. → "Afkalkning", Side 15
	Programmer	Der kan vælges mellem 10 retter på apparatet. → "Programmer", Side 9

Home Connect

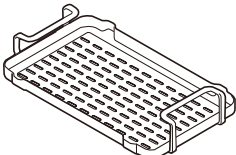
Afhængigt af apparatets type giver Home Connect app adgang til flere eller mere omfangsrige funktioner for ap-

paratet. Der findes yderligere oplysninger om dette i app'en.

→ "Home Connect ", Side 11

6 Tilbehør

Anvend originalt tilbehør. Det er tilpasset til apparatet.

Tilbehør	Anvendelse
Damptilberedningsindsats 	<ul style="list-style-type: none"> Retterne kan lægges direkte i damptilberedningsindsatsen. Sæt service og fade, der er egnede til damptilberedning, direkte på damptilberedningsindsatsen.

6.1 Oplysninger om tilbehør

Damptilberedningsindsats

Damptilberedningsindsatsen af kunststof giver en ensartet overfladetemperatur.

Dampen stiger op gennem hullerne i damptilberedningsindsatsen og omslutter retterne.

Damptilberedningsindsatsens midte er lukket. Kogende vand kommer ikke i kontakt med madvaren foroven.

Skoldning som følge af vanddryp undgås.

De langsgående riller sørger for opsamling af kondensvand. Fjern det opsamlede kondensvand efter brugen.

→ "Rengøringsvamp", Side 13

Udtagning af damptilberedningsindsats af ovnrum

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

Under driften kan lågets overflade blive meget varmt.

► Brug altid håndtaget, når det åbnes.

Der kan undslippe meget varm damp, når glaslåget åbnes. På grund af temperaturen kan dampen være usynlig.

► Hold derfor god afstand, når glaslåget åbnes.

► Åbn glaslåget med forsigtighed.

► Opbevares utilgængeligt for børn.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

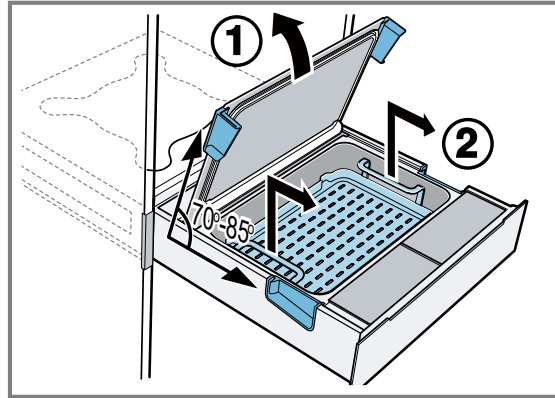
Tilbehøret eller gryder og pander bliver meget varme under driften.

► Tag altid varmt tilbehør eller gryder og pander ud af apparatet med ovnhandsker.

Krav: Apparatet er helt åbnet.

→ "Åbning af skuffe", Side 8

1. Tryk forsigtigt håndtagene på begge sider af glaslåget opad, til glaslåget holdes. ①
2. Hold i håndtagene på damptilberedningsindsatsen, og fjern den. ②



7 Inden den første ibrugtagning

Forbered apparatet til anvendelse.

7.1 Indstilling af vandhårdhed

Krav: Forespørg på det lokale vandværk om ledningsvandets vandhårdhed, inden vandhårdheden indstilles. Hvis der ikke anvendes ledningsvand, når der f.eks. anvendes flaskevand, eller der forefindes et vandfiltersystem, skal vandhårdheden indstilles tilsvarende.

► Tryk vedvarende på ☉ for at indstille vandhårdheden.
→ "Grundindstillinger", Side 10

Bemærk: Hvis ledningsvandet ligger i vandhårdhedsområdet 3 eller 4, anbefaler vi, at der anvendes blødgjort vand.

Når cH vises i displayet, kan vandhårdheden indstilles.

7.2 Indstilling af højde over havets overflade

► Tryk vedvarende på ☉ for at indstille opstillingsstedets højde over havets overflade.

→ "Grundindstillinger", Side 10

Bemærk: Fra fabrikkens side er højdeområdet 0–300 m indstillet.

7.3 Rengøring og opvarmning af apparat inden første ibrugtagning

Krav: Der befinder sig ikke genstande i apparatet.

1. Tryk på apparatets frontpanel.
- ✓ Apparatet springer automatisk ud. Træk i siden eller i bunden af frontpanelet for at trække apparatet ud til den midterste position eller for at åbne det helt.
2. Rengør apparatet med en fugtig klud og et neutralt rengøringsmiddel, som f.eks. opvaskemiddel og vand.
3. Fyld vandbeholderen.
→ "Fyldning af vandbeholder", Side 8
Bemærk: Vandbeholderen skal ubetinget rengøres, inden den anvendes første gang.
4. Tryk på ☉.
5. Foretag følgende indstillinger:

Ovnfunktion	Dampning ☒
Temperatur	100 °C
Varighed	1 time

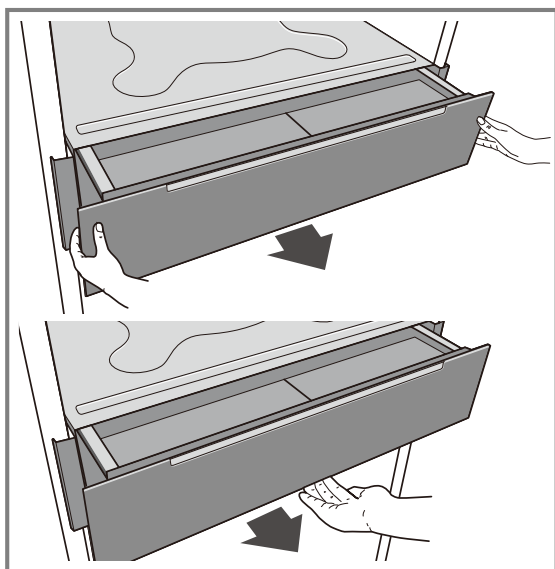
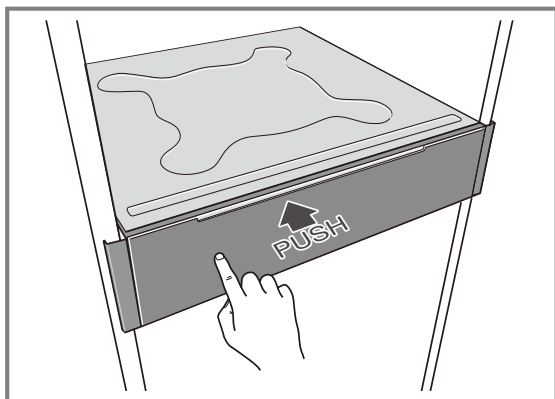
→ "Generel betjening", Side 8

6. Tryk på ▶ for at starte driften.
7. Lad apparatet køle af efter programmets afslutning, og tør derefter ovnrummet grundigt af.
8. Tør alle overflader i ovnrummet af med et opvaskemiddel og en fugtig klud, og tøm vandbeholderen, så snart apparatet er kølet af.

8 Generel betjening

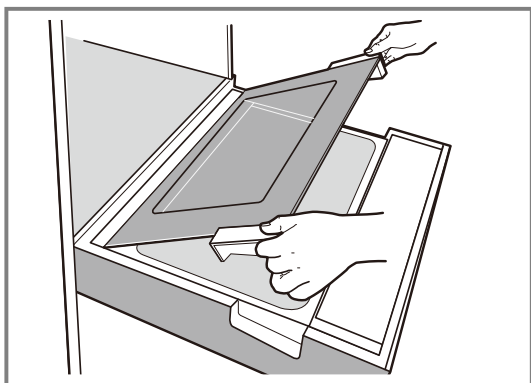
8.1 Åbning af skuffe

- ▶ Tryk på apparatets frontpanel.
- ✓ Apparatet springer automatisk ud. Træk i siden eller i bunden af frontpanelet for at trække apparatet ud til den midterste position eller for at åbne det helt.



8.2 Åbning af skuffens låg

- ▶ Tryk håndtagene på begge sider af glaslåget let opad, til glaslåget er fuldstændigt åbnet.



8.3 Lukning af skuffens låg


1. Hold let i håndtagene på begge sider, og tryk dem langsomt nedad, til glaslåget er fuldstændigt lukket.
2. Tryk på oversiden af håndtagene for at kontrollere, at glaslåget er gået korrekt i indgreb.

Bemærk: Der mærkes en let modstand, når glaslåget når den endelige slutposition.


8.4 Aktivering og deaktivering af strømforsyning

- ▶ Tryk på .

8.5 Starte driften eller sætte den på pause

1. Tryk på  for at starte apparatet eller for at sætte det på pause under driften.
2. Hvis apparatet under driften åbnes længere end til den midterste position, bliver driften sat på pause. Luk apparatet for at fortsætte tilberedningen.


8.6 Fyldning af vandbeholder

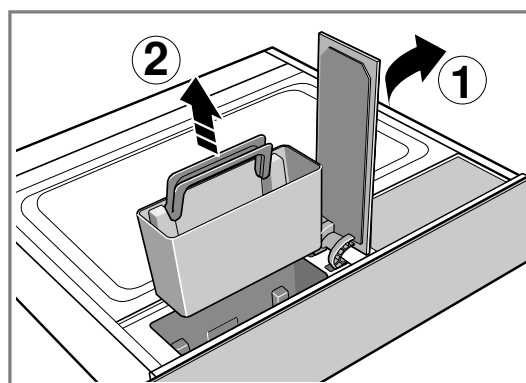
Fyld altid vandbeholderen inden brugen, eller hvis displayet viser  under driften.


BEMÆRK!

Apparatet kan blive beskadiget, hvis der anvendes uegnede væsker.

- ▶ Anvend ikke meget klorholdigt ledningsvand (> 40 mg/l) eller andre væsker.
- ▶ Vi anbefaler, at der anvendes rensat vand, men også koldt vand, frisk ledningsvand eller blødgjort vand.
- ▶ Apparatet skal regelmæssigt afkalkes med et afkalkningsmiddel i henhold til anvisningerne.

1. Træk skuffen ud.
2. Klap vandbeholderens afdækning på venstre side af frontpanelet op .



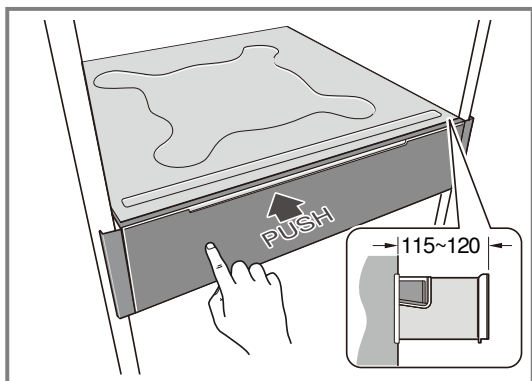
3. Hold i vandbeholderens håndtag, og tag vandbeholderen ud af beholderrummet .
4. Fyld vandbeholderen med koldt vand.
5. Sæt den fyldte vandbeholder på plads i beholderrummet igen.
6. Luk vandbeholderens låg.
- ✓ Vandbeholderen er fyldt, og nu kan driften påbegyndes.

Bemærk: Så længe apparatet ikke trækkes længere ud end til den midterste position, fortsætter driften.

8.7 Efterfyldning af vandbeholder

Hvis vandbeholderen løber tør under driften, bliver driften afbrudt.

1. Tryk på dampskuffens frontpanel, og træk den langsomt ud.



En let modstand angiver, at skuffen har nået den midterste position.

2. Åbn vandbeholderens låg.
3. Tag vandbeholderen ud, og fyld den med vand. Under efterfyldningen kan fordampningsskålen fortsætte driften uden afbrydelse.
4. Sæt den fyldte vandbeholder på plads i beholderrummet.
5. Luk dampskuffen.

Bemærk: Skuffen kan trækkes ud til midterpositionen. Vandbeholderens låg er så fuldstændig synligt. Udtrækningslængden er ca. 115-120 mm.

8.8 Indstilling af ovnfunktion og temperatur

1. Tryk på ☺.

2. Tryk på □ for at vælge en ovnfunktion.
3. Tryk på °C for om ønsket at ændre temperaturen.
 - ✓ Temperaturindikatoren lyser.
4. Tryk på + eller – for at ændre temperaturen.
 - ✓ Den viste temperatur på displayet ændrer sig.
5. Tryk på ▶ for at starte driften.
6. Skyd skuffen ind til anslag.
 - ✓ Driftsindikatoren lyser, og apparatet varmer op.

8.9 Ændring af varighed

1. Tryk på ☹.
- ✓ Varigheden vises på displayet, f.eks. 20 minutter 00 sekunder.
2. Tryk på + eller – for at ændre varigheden.
 - ✓ De viste minutter på displayet ændrer sig.

8.10 Altid efter drift med damp

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

Der kan undslippe meget varm damp, når glaslåget åbnes. På grund af temperaturen kan dampen være usynlig.

- ▶ Hold derfor god afstand, når glaslåget åbnes.
- ▶ Åbn glaslåget med forsigtighed.
- ▶ Opbevares utilgængeligt for børn.

Bemærkninger

- Der er altid fugt og tilsmudsninger tilbage i apparatet efter brugen. Efter brugen skal vandet i kammeret og i fordampningsbeholderen altid tørres af med en tør klud eller køkkenrulle. Vandbeholderen skal altid tømmes efter brugen.
- Efter afslutningen af brugen anbefales det at lade låget stå en smule åbent for at lette tørringen og at undlade at lukke skuffen umiddelbart efter, at madvarerne er taget ud.

9 Programmer

Det er let og enkelt at tilberede retter med programmerne. Programmet sørger for den optimale indstilling.

9.1 Tilberedningsanvisninger for retter

Vær opmærksom på følgende ved tilberedningen: Efter opvarmningen begynder nedtællingen af tilberedningstiden. Opvarmningstiden afhænger af madvarernes mængde. En højere vægt forlænger opvarmningstiden. Tilberedningstiden kan variere afhængigt af ingrediensernes mængde og kvalitet. Anvend altid stykker af samme størrelse for at opnå en ensartet tilberedning. Overskrid ikke en maksimal vægt på 3 kg. Følg anvisningerne om tilbehør. Anvend kun beholdere med en passende højde, så låget kan lukkes fuldstændigt.

9.2 Indstilling af program

1. Tryk på tasten □.
- ✓ Automatikprogrammet er valgt. Programnummeret vises på displayet.
2. Berør – / + for at ændre opskriftsprogrammet.
3. Tryk på ▶
- ✓ Når skuffen bliver lukket, begynder apparatet at arbejde. Når forvarmningen er afsluttet, vises tilberedningstiden i displayet.

9.3 Ris, korn og bælgfrugter

Vej ingredienserne, og tilsæt den korrekte mængde vand.

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

9.4 Oversigt over retter

På apparatet vises, hvilke programmer der er til rådighed på apparatet. Udvalget af retter afhænger af apparatets udstyr.


Program	Ret	Bemærkning
P01	Fiskefilet	Brug fiskefileter med samme vægt og tykkelse.
P02	Friske grøntsager i stykker, ringe, buketter	Det kan være nødvendigt med en længere tilberedningstid ved tykkere grøntsagsstykker. For eksempel: Gulerødder, porre, peberfrugter, broccoli
P03	Hele grøntsager	Det kan være nødvendigt med en længere tilberedningstid ved meget tykke grøntsager. For eksempel: Gulerødder, majs, kålrabi.
P04	Hvide asparges	Brug asparges med samme tykkelse.
P05	Hvide kartofler, i kvarte	Anvend kartofler af mellem størrelse.
P06	Pillekartofler, hele	Anvend kartofler af mellem størrelse.
P07	Ris og risretter	Hvis risene stadig er hårde efter tilberedningen, skal tilberedningstiden forlænges næste gang.
P08	Kløbe og Knödel	Gærkløbe hæver under tilberedningen. Overhold den angivne størrelse, så de ikke hænger fast i låget. Anbefalet diameter ca. 5-6 cm.
P09	Korn og pseudokorn	Hvis kornene stadig er hårde efter tilberedningen, skal tilberedningstiden forlænges næste gang. For eksempel: Bulgur, quinoa.
P10	Bælgfrugter	Hvis bælgfrugterne stadig er hårde efter tilberedningen, skal tilberedningstiden forlænges næste gang. For eksempel: Linser, kikærter.

Bemærk: Der kan vælges flere programmer via Home Connect app.

10 Børnesikring

Beskyt apparatet mod, at børn utilsigtet tænder for apparatet eller ændrer indstillinger.

Bemærk: Børnesikringen kan kun aktiveres via en mobil enhed (f.eks. en mobiltelefon).


Når symbolet  lyser, er børnesikringen aktiveret.

10.1 Aktivering af børnesikring

- ▶ Der kræves en brugersoftware for at aktivere børnesikringen.

10.2 Deaktivering af børnesikring

Krav: Børnesikringen er aktiv.

- ▶ Tryk samtidig på tasterne $- / +$ i mindst 3 sekunder. Symbolet for børnesikring  slukkes.
- ✓ Børnesikringen er deaktiveret.

11 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

11.1 Oversigt over grundindstillinger

Her findes en oversigt over grundindstillingerne.

Visning	Grundindstillinger	Indstillingsværdier
c1	Vandets hårdhedsgrad	00 = meget blødt 01 = blødt 02 = mellem 03 = hårdt 04 = meget hårdt ¹
c2	Højde over havets overflade	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	Nulstil til fabriksindstillinger	00 = nej ¹ 01 = ja
c4	Fjernstart	00 = deaktiveret 01 = manuel fjernstart ¹ 02 = permanent fjernstart
c5	Signalvarighed	00 = meget kort 01 = kort 02 = mellem ¹ 03 = langt
c6	Tidsoverskridelse	01 = 3 s ¹ 02 = 6 s 03 = 10 s
c7	Tastelyd	00 = fra 01 = til ¹
c8	Lysstyrke i indikator	01 = mørk 02 = mellem ¹ 03 = lys
c9	Børnesikring	00 = ikke tilgængelig 01 = tilgængelig ¹
cR	Køleventilatorens efterløbstid	01 = kort 02 = anbefalet ¹ 03 = lang 04 = meget lang
cb	Wi-Fi	00 = fra ¹ 01 = til

11.2 Ændring af grundindstillinger

Krav: Apparatet skal være slukket.

1. Tryk vedvarende på ☹.

✓ I displayet vises den første grundindstilling, f.eks. c000.

2. Tryk kort på ☹ for at skifte til den næste grundindstilling.

3. Tryk på + for at ændre en indstillingsværdi.

4. Tryk vedvarende på tasten ☹ for at gemme og forlade grundindstillingerne.

Tip: Grundindstillingerne kan altid ændres igen.

Bemærk: Ændringerne i grundindstillingerne bibeholdes efter et strømsvigt.

12 Home Connect

Apparatet er netværksegnet. Forbind apparatet med en mobil slutenhed for at betjene funktioner via Home Connect-appen, tilpasse grundindstillinger eller overvåge den aktuelle driftstilstand.

Home Connect-tjenesterne er ikke tilgængelige i alle lande. Home Connect-funktionens tilgængelighed afhænger af, om Home Connect-tjenesterne er tilgængelige i det

¹ Fabriksindstilling

pågældende land. Der findes oplysninger om dette på: www.home-connect.com.

Home Connect-appen guider gennem hele tilmeldingsprocessen. Følg anvisningerne og vær opmærksom på henvisningerne i Home Connect-appen.

Bemærkninger

- Overhold sikkerhedsanvisningerne i denne brugsanvisning, og sørg for, at de også overholdes, når apparatet betjenes via Home Connect-appen.
→ "Sikkerhed", Side 2
- Betjening direkte på apparatet har altid forrang. Under denne betjening er det ikke muligt at betjene maskinen via Home Connect-appen.
- Når apparatet er standby i netværket, bruger det maks. 2 W.

- Der forefindes en mobil enhed med den aktuelle version af iOS- eller Android-styresystemet, f.eks. en smartphone.
 - Den mobile enhed befinder sig i nærheden af apparatet.
 - Den mobile enhed og apparatet befinder sig indenfor rækkevidden af hjemmenetværkets WLAN-signal.
1. Skan følgende QR-kode.



Med QR-koden kan Home Connect app installeres, og apparatet forbindes.

2. Følg anvisningerne i Home Connect app.








12.1 Opsætning af Home Connect

Krav

- Apparatet skal være tilsluttet strømforsyningsnettet og være tændt.

12.2 Home Connect indstillinger

I apparatets grundindstillinger kan indstillingerne for Home Connect og netværksindstillinger tilpasses. Indstillingerne, der vises i displayet, afhænger af, om Home Connect er opsat, og om apparatet er forbundet med hjemmenetværket.



Grundindstilling	Mulige indstillinger	Forklaring
Home Connect Assistent	Start	Apparatet er tændt. Tryk vedvarende på °C i 3 sekunder,  blinker, start koblingen.
Nulstilling af netværk	Start	Home Connect er sat op. Apparatet er tændt. 1. Tryk vedvarende på °C i 3 sekunder, apparatet skifter til Home Connect pairing-modus,  blinker på displayet. 2. Slip tasten, og tryk igen vedvarende på °C i 3 sekunder for at starte reset af netværket.
⌘ - fjernstart	 - deaktiveret  1 - manuel fjernstart  2 - permanent fjernstart	Når Fjernstart er deaktiveret, er det kun apparatets driftstilstand, der kan vises i app'en. Hvis der skiftes til manuel fjernstart fra deaktiveret eller permanent fjernstart, skal fjernstart aktiveres hver gang. Skuffen kan trækkes ud (ca. 15 cm) indenfor 15 minutter efter aktivering af fjernstart eller afslutningen af driften. Dette deaktiverer ikke fjernstarten. Hvis skuffen trækkes ud (ca. 15 cm), når de 15 minutter er gået, bliver fjernstart deaktiveret. Ved permanent Fjernstart kan apparatet fjernstartes og -betjenes på alle tidspunkter. Hvis apparatet ofte betjenes med fjernstart, er det praktisk at indstille Fjernstart til permanent. → "Grundindstillinger", Side 10
⌘ - Wi-Fi	 1 - til  2 - fra	Med Wi-Fi kan apparatets netværksforbindelse deaktiveres. Når forbindelsen er blevet oprettet korrekt én gang, kan Wi-Fi deaktiveres, uden at de gemte netværksindstillinger går tabt. Så snart Wi-Fi aktiveres igen, forbinder apparatet sig automatisk. → "Grundindstillinger", Side 10 Bemærk: Apparatet bruger maksimalt 2 W ved netværksforbundet standbytilstand.


12.3 Betjening af apparatet via Home Connect app

Via Home Connect app kan apparatet fjernindstilles og -startes.

Krav

- Apparatet er tændt.

- Apparatet er forbundet med hjemmenetværket og med Home Connect app.
- I grundindstillingerne under Fjernstart ⌘ skal optionen  1 Manuel fjernstart eller  2 Permanent fjernstart først vælges for at kunne betjene apparatet via appen.
→ "Grundindstillinger", Side 10

1. Tryk vedvarende på  i mindst 3 sekunder for at aktivere fjernstart.
2. Foretag indstillingen i app'en, og send den til apparatet.

12.4 Softwareopdatering

Med funktionen Softwareopdatering bliver apparatets software opdateret, f.eks. til optimering, fejlfhjælpning, sikkerhedsrelevante opdateringer samt til ekstra funktioner og tjenester.

Forudsætning for dette er, at brugeren er registreret Home Connect bruger, har installeret app'en på en mobil enhed og er forbundet med Home Connect serveren. Så snart en softwareopdatering er tilgængelig, bliver brugeren informeret via Home Connect app og kan starte softwareopdateringen via app'en. Efter en korrekt download kan installationen også startes via Home Connect app i WLAN-hjemmenetværket (Wi-Fi). Der kommer en meddelelse via Home Connect app, når installationen er udført korrekt.

Den aktuelle software-version findes i Home Connect app under apparatoplysningerne for det pågældende husholdningsapparat.

Bemærkninger

- Softwareopdateringen består af to trin.
 - Det første trin er download.
 - Det andet trin er installationen på apparatet.
- Apparatet kan fortsat benyttes under en download. Afhængigt af de personlige indstillinger i app'en kan en softwareopdatering også downloades automatisk.
- Installationen varer nogle minutter. Under installationen kan apparatet ikke anvendes.
- Hvis der er tale om en sikkerhedsrelevant opdatering, anbefales det at udføre installationen hurtigst muligt.

12.5 Fjerndiagnostik

Hvis der rettes henvendelse til Kundeservice om dette, kan Kundeservice få adgang til apparatet via funktionen Fjerndiagnostik. Dertil skal apparatet være forbundet med serveren Home Connect, og fjerndiagnostik skal være tilgængelig i det land, hvor apparatet anvendes.

Tip: Der findes yderligere oplysninger om adgangen til fjerndiagnostik i det aktuelle land i Service/Support-området på den lokale hjemmeside: www.home-connect.com.

12.6 Databeskyttelse

Vær opmærksom på anvisningerne om databeskyttelse.

Når apparatet første gang forbindes med et netværk med internetforbindelse, videregiver apparatet følgende kategorier af data til Home Connect serveren (førstegangsregistrering):

- Entydigt apparat-ID (bestående af apparatets nøgler samt MAC-adressen for det indbyggede Wi-Fi kommunikationsmodul).
- Wi-Fi kommunikationsmodulets sikkerhedscertifikat (til informationsteknisk afsikring af forbindelsen).
- Husholdningsapparatets aktuelle softwareversion og hardwareversion.
- Status for en eventuel førhen udført nulstilling til fabriksindstillinger.

Denne førstegangsregistrering forbereder brugen af Home Connect funktionaliteten og er først nødvendig på det tidspunkt, hvor Home Connect funktionaliteten første gang skal anvendes.

Bemærk: Vær opmærksom på, at Home Connect-funktionaliteterne kun kan anvendes i forbindelse med Home Connect-appen. Oplysningerne om databeskyttelse kan hentes i Home Connect app.

13 Rengøring og pleje

13.1 Rengøringsmidler

Egnede rengøringsmidler fås hos kundeservice eller i online-shoppen.

BEMÆRK!

Uegnede rengøringsmidler kan beskadige apparatets overflader.

- ▶ Der må ikke anvendes stærke eller skurende rengøringsmidler.
- ▶ Brug ikke rengøringsmidler med højt indhold af alkohol.
- ▶ Brug ikke hårde skuresvampe eller rengøringssvampe.
- ▶ Anvend kun glasrengøringsmidler, glasskraber eller plejemidler til rustfrit stål, hvis de er anbefalet til rengøring af den pågældende del i rengøringsvejledningen.
- ▶ Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.

13.2 Rengøringssvamp

Anvend den sugende rengøringssvamp til rengøring af ovnrummet og til fjernelse af restvand i fordampningsskålen.

Vask rengøringssvampen grundigt ud, inden den anvendes første gang.

Rengøringssvampen kan købes hos kundeservice, hos forhandleren eller på internettet.

13.3 Rengøring af apparat

ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- ▶ Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet.

Krav: Apparatet er slukket.

1. Rengør apparatet med en fugtig klud og et neutralt rengøringsmiddel, som f.eks. opvaskemiddel og vand.
2. Tør efter med en blød klud.

13.4 Rengøring af betjeningsfelt

1. Rengør betjeningsfeltet med en fugtig klud og et neutralt rengøringsmiddel, som f.eks. opvaskemiddel og vand.
 - ▶ Anvend ikke ridsende skuresvampe eller glasskrabere.
2. Tør efter med en blød klud.

13.5 Rengøring af glasplade

1. Rengør glaspladen med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.
 - ▶ Anvend ikke ridsende skuresvampe eller glasskrabere.
2. Tør efter med en blød klud.

13.8 Egnede rengøringsmidler

Anvend kun egnede rengøringsmidler til de forskellige overflader i apparatet.

Apparatets front

Overflade	Rengøringsmidler	Henvisninger
Glas	Rengøringsmiddel til glas	Tør overfladen af med en blød klud efter rengøringen.

Apparatet indvendigt

Overflade	Rengøringsmidler	Henvisninger
Ovnrum med fordampningsskål	Varmt opvaskevand Eddikevand	Anvend den medfølgende rengørings-svamp eller en blød opvaskebørste til rengøring med varmt opvaskevand eller eddikevand.
Tilbehør	Varmt opvaskevand Eddikevand	Læg tilbehøret i blød i varmt opvaskevand, og rengør med børste eller en opvaskesvamp. Alternativt kan tilbehøret vaskes i opvaskemaskinen. Der kan aflejre sig kalk på undersiden af tilbehøret. Ved kraftige kalkaflejringer kan tilbehøret rengøres med en eddikeopløsning.
Vandbeholder	Opvaskevand	Vandbeholderen må ikke rengøres i opvaskemaskine.
Beholderrum		Tør altid beholderrummet af efter brugen.
Temperatursensor		Pas på ikke at trykke på temperaturføleren under rengøringen af ovnrummet.

Afdækning

Overflade	Rengøringsmidler	Henvisninger
Glasset over apparatets afdækning	Rengøringsmiddel til glas	Tør overfladen af med en blød klud efter rengøringen.
Tætning ved afdækning	Varmt opvaskevand	Rengør med en opvaskeklud. Tætningen må ikke tages af eller skures. Anvend ikke metal- eller glasskrabere til rengøring.

13.6 Rengøring af vandbeholder

Fyld altid vandbeholderen op med rent vand inden brugen. Tøm altid vandbeholderen, og rengør den efter brugen.

1. Åbn apparatet.
2. Klap beholderens låg op.
3. Tag vandtanken ud.
4. Tøm vandbeholderen, rengør den med et opvaskemiddel, og skyl den grundigt med rent vand.
5. Tør alle dele af med en blød klud.
6. Lad vandbeholderen tørre.
7. Sæt vandbeholderen på plads, og sluk for apparatet.

13.7 Rengøring af kondensatliste

- ▶ Tør vandet op med en ren klud eller med køkkenrulle, eller lad låget stå åbent, så det kan tørre i luften.

13.9 Afkalkning

For at bevare apparatet funktionsdygtigt skal det regelmæssigt afkalkes.

Det afhænger af vandets hårdhedsgrad, hvor ofte apparatet skal afkalkes. Når der kun er fem mulige damptilberedninger eller derunder tilbage, vises afkalkningsindikatoren på apparatets display. Så kan afkalkningen forberedes i rette tid.

Afkalkningen omfatter flere trin. Alle trin skal udføres fuldstændigt. Først derefter er apparatet driftsklart igen.

Afkalkningen varer samlet ca. 32 minutter:

- Afkalkning: Ca. 30 minutter
- Rengøringscyklus: 2 minutter

Forberedelse af afkalkning

Den anbefalede indvirkningstid afhænger af det pågældende anbefalede afkalkningsmiddel. Andre afkalkningsmidler kan beskadige apparatet. Udelukkende det afkalkningsmiddel, som er anbefalet af os, må anvendes i til afkalkningsprogrammet.

Hvis der kommer afkalkningsvæske på betjeningsfeltet eller på andre sarte overflader, kan de blive beskadiget. Fjern straks afkalkningsvæsken med vand.

1. Tilberedning af afkalkningsvæske

Flaskeindhold	Mængde af afkalkningsmiddel	Vandmængde
250 ml	125 ml	250 ml
500 ml	60 ml	300 ml

2. Åbn apparatet.
3. Tag vandbeholderen ud, og fyld den med afkalkningsvæske.
4. Sæt vandbeholderen, der er fyldt med afkalkningsvæske, ind.
5. Luk døren.




Start af afkalkning

BEMÆRK!

Hvis der kommer afkalkningsvæske på betjeningsfeltet eller på andre sarte overflader, bliver de beskadiget.

- ▶ Fjern i så fald straks afkalkningsvæsken med vand.

Krav:

1. Tryk på  for at vælge afkalkning.
 - ✓ Afkalkningsindikatoren  lyser.
 - ✓ I displayet vises varigheden. Afkalkningens varighed kan ikke ændres.
2. Tryk på  for at starte afkalkning.
 - ✓ I displayet vises en anvisning om de nødvendige forberedelser til afkalkningen.
 - ✓ Afkalkningen starter. Varigheden tælles ned i displayet.
 - ✓ Når afkalkningen er afsluttet, lyder der et signal.

Udførelse af skylleprocedure

1. Åbn apparatet. og tag vandbeholderen ud.
2. Skyl vandbeholderen grundigt, og fyld den med vand.
3. Sæt vandbeholderen ind, og luk apparatets dør.
 - ✓ Skylningen starter. Varigheden tælles ned i displayet.
 - ✓ Når skylningen er afsluttet, lyder der et signal.
4. Tøm vandbeholderen, og tør den.
 - "Rengøring af vandbeholder", Side 14


Bemærk: Tør ovnrummet af både før og efter skylningen.

Afkalkning afbrudt

Hvis afkalkningen afbrydes, er det ikke muligt at indstille drift med damp. Når apparatet tændes igen, skal der udføres en skylning for at fjerne resterende afkalkningsvæske og gøre apparatet driftsklart igen.

BEMÆRK!

Hvis der kommer afkalkningsvæske på betjeningsfeltet eller på andre sarte overflader, bliver de beskadiget.

- ▶ Fjern i så fald straks afkalkningsvæsken med vand.
- ▶ Tryk på tasten  for at starte skylningen.
 - ✓ I displayet vises en anvisning om de nødvendige forberedelser til skylningen.
 - ✓ Skylningen starter. Varigheden tælles ned i displayet.
 - ✓ Når skylningen er afsluttet, lyder der et signal.

14 Afhjælpning af fejl

Mindre fejl ved apparatet kan afhjælpes selv. Læs oplysningerne om fejlahjælpning, inden kundeservice kontaktes. Sådan undgås unødige omkostninger.

Tip: Forbind apparatet permanent med Home Connect app for at få automatiske opdateringer. På den måde kan fejl afhjælpes, der kan gennemføres effektforbedringer, og der kan hentes nye funktioner.

ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ukorrekte reparationer er farlige.

- ▶ Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice.
 - "Kundeservice", Side 18

ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Ukorrekte reparationer er farlige.

- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.

14.1 Funktionsfejl

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Apparatet virker ikke.	<p>Netledningens stik er ikke sat i kontakten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tilslut apparatet til strømnettet. <p>Strømforsyning er afbrudt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller, om rummets beslysning eller andre apparater i rummet fungerer. <p>Sikringen i sikringskabet er udløst.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller sikringen i sikringskabet.
Det tilsluttede apparat kan ikke betjenes, i displayet vises☹	<p>Børnesikringen er aktiv.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tryk samtidig på – / + i 3 sekunder, til ☹ slukkes i displayet.
Apparatet kan ikke startes eller varmer ikke efter starten	<p>Skuffen blev ikke anbragt på den korrekte position</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Skyd skuffen til korrekt position. <p>Demotilstand er aktiveret.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Åbn indstillingerne indenfor 5 minutter, efter at apparatet er tændt, for at forlade demotilstanden. <p>→ "Oversigt over grundindstillinger", Side 11</p>
I displayet vises meddelelsen "EXXX".	<p>Funktionsfejl</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tryk på tænd/sluk-tasten og E-meddelelsen forsvinder. ✓ Apparatet genstartes automatisk. 2. Kontakt kundeservice, hvis meddelelsen vises igen. Oplys den nøjagtige fejlmeddelelse til kundeservice.
Apparatet opfordrer til at tage vandbeholderen ud af apparatet.	<p>Strømforsyningen har været afbrudt, eller apparatet blev slukket under afkalkningsprocessen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Når apparatet tændes igen, starter det automatisk skylleprogrammet.
Symbolet for skoldningsbeskyttelse Δ blinker i displayet.	<p>Den aktuelle temperatur i ovnrummet er over 60 °C.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Apparatets drift bliver ikke berørt af dette.
På trods af en fyldt vandbeholder er vandet i fordampningsskålen brugt op.	<p>Vandbeholderen er ikke sat rigtigt på plads.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Skyd vandbeholderen så langt ind, at den går mærkbart i indgreb. <p>Vandstand for lav.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Fyld vandbeholderen op til den maksimale påfyldningsmængde. <p>Vandtilførslen eller pumpen til vandbeholderen er tilstoppet.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Afkalk apparatet. 2. Kontroller den indstillede vandhårdhed, og tilpas vandhårdheden.
Apparatet opfordrer til påfyldning af vandbeholder, selvom vandbeholderen endnu ikke er tømt, eller apparatet opfordrer ikke til påfyldning af vandbeholderen, selvom vandbeholderen er tømt.	<p>Vandbeholderen er snavset, og de bevægelige vandstandssensorer har sat sig fast.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ryst vandbeholderen, og rengør den. 2. Hvis de fastklemte dele ikke kan løsnes, skal der bestilles en ny vandbeholder hos kundeservice. <p>Vandbeholderen er ikke sat rigtigt på plads.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Skyd vandbeholderen så langt ind, at den går mærkbart i indgreb. <p>Vandstand for lav.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Fyld vandbeholderen op til den maksimale påfyldningsmængde. <p>Sensorsystemet fungerer ikke.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontakt kundeservice. <p>Fordampningsskålens overophedningsbeskyttelse i ovnrummet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Åbn glaslåget, og vent, til temperaturen i ovnrummet er faldet. Start dampdriften igen.
Under driften vises "Påfyld vand", eller symbolet for påfyldning af vand blinker i displayet.	<p>Vandbeholder er tom</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Fyld vandbeholderen.
Dampfunktionen har ingen damp	<p>Overophedningsbeskyttelse af fordampningsskålen i ovnrummet</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Åbn glaslåget, og vent, til temperaturen i ovnrummet er faldet. Start dampdriften igen. <p>Intet vand i vandbeholder</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Fyld vandbeholderen. <p>Vandet i vandbeholderen når ikke frem til fordampningsskålen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller vandledningen. og kontakt kundeservice.

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Dampfunktionen har ingen damp	Vandtilførslen i ovnrummet er tilstoppet ▶ Rengør vandtilførslen.
Der sker et stort dampudslip under driften med damp	Tætningen til ovnrummet er ujævn eller ligger ikke fuldstændigt til. ▶ Kontroller tætningen, indjuster den, og sørg for, at den ligger præcis an mod apparatet. Der kan være madrester på tætningen rundt om ovnrummet, eller tætningen er ikke fuldstændigt rengjort. ▶ Rengør tætningen. Der trænger damp ud af ventilationsspalten under tilberedningen. ▶ Det er normalt. Der kræves ingen handling.
	Højden over havets overflade er indstillet forkert ▶ Indstil højden over havets overflade korrekt. → "Oversigt over grundindstillinger", Side 11
Retten er ikke gennemtilberedt	Temperaturen er indstillet for lavt eller tiden for kort ▶ Kontroller temperatur- og tidsindstilling. Anvend den rigtige temperatur og den rigtige tid. Det anbefales at søge oplysninger i betjeningsvejledningen. Højden over havets overflade er indstillet forkert ▶ Indstil højden over havets overflade korrekt. → "Oversigt over grundindstillinger", Side 11 Uegnet tilbehør ▶ Anvend kun det medfølgende tilbehør.
Retterne bliver overtilberedt	Temperaturen er indstillet for lavt eller tiden for kort ▶ Kontroller temperatur- og tidsindstilling. Anvend den rigtige temperatur og den rigtige tid. Det anbefales at søge oplysninger i betjeningsvejledningen. Uegnet tilbehør ▶ Anvend kun det medfølgende tilbehør.
Ventilatoren er ikke standset, selvom opvarmningen er afsluttet	Ventilatoren arbejder med en forsinkelse for at lede varmen bort ▶ Der kræves ingen handling
Overskridelse af forvarmningstid, ikke afsluttet	Fejl ved temperaturføler ▶ Kontakt kundeservice.
Når driftsmodus er aktiveret, blinker °C.	Den aktuelle temperatur i ovnrummet er for høj ▶ Når temperaturen er faldet til en egnet udgangstemperatur, bliver driften automatisk startet. Apparatet er ikke fuldstændig afkølet 1. Lad apparatet køle af. 2. Start en driftstype igen.
Home Connect fungerer ikke korrekt.	Forskellige årsager er mulige. ▶ Gå til www.home-connect.com .
Apparatet kan ikke åbnes eller lukkes	Kontroller, om apparatet er indbygget som beskrevet i betjeningsvejledningen ▶ Tryk ikke kun på midten af frontpanelet for at åbne apparatet, men også i venstre og højre side. ▶ Apparatet skal åbnes eller lukkes lidt langsommere. ▶ Træk apparatet helt ud, og skyd det ind igen for at lukke det.

14.2 Strømsvigt

Apparatet kan klare en strømafbrydelse på nogle sekunder. Driften fortsætter.

Ved længere strømsvigt bliver driften afbrudt. Display er slukket.

Genstart af apparatet efter en strømafbrydelse

- ▶ Genstart apparatet på normal vis.

15 Bortskaffelse

15.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

1. Træk nettilslutningsledningens netstik ud.

2. Skær nettilslutningsledningen over.
3. Bortskaf apparatet miljørigtigt.
Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhand-

leren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

16 Kundeservice

Funktionsrelevante originale reservedele iht. den pågældende forordning om miljøvenligt design kan fås hos vores kundeservice i en periode på mindst 10 år fra apparatets markedsføring i Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde.

Bemærk: Anvendelse af kundeservice er gratis inden for rammerne af producentens garantibetingelser.

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter hos vores kundeservice, forhandleren eller på vores website. Hav apparatets produktnummer (E-Nr.), fabrikationsnummer (FD-Nr.) og løbenummer (Z-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice.

Der findes kontaktdata til kundeservice via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter og garantibetingelser eller på vores website.

Oplysningerne om forordning (EU) 2023/826 findes online under siemens-home.bsh-group.com på produktsiden og servicesiden for apparatet under brugsanvisninger og andre dokumenter.

16.1 Produktnummer (E-Nr.), fabrikationsnummer (FD-Nr.) og løbenummer (Z-Nr.)

Produktnummeret (E-Nr.), fabrikationsnummeret (FD-Nr.) og løbenummeret (Z-Nr.) findes på apparatets typeskilt. Skriv dataene ned, så du hurtigt kan finde apparatets data og telefonnummeret til kundeservice.

16.2 Tekniske data

Mærkespænding	220 V~ 240 V
Frekvens	50/60 Hz
Tilslutningsværdi	1700 W
Apparatets dimensioner (bredde x dybde x højde)	594 x 140 x 534 mm
Ovnrummets dimensioner (bredde x dybde x højde)	454,6 x 86,7 x 278,5 mm

17 Oplysninger om fri software og open source-software

Dette produkt indeholder softwarekomponenter, der er licenseret af ophavsretsindehaverne som fri software eller open source-software.

De pågældende licensoplysninger er gemt i husholdningsapparatet. Det er også muligt at få adgang til de pågældende licensoplysninger via Home Connect-appen: "Profil -> Juridiske henvisninger -> Licensoplysninger".¹ Licensoplysningerne kan downloades på hjemmesiden for mærkevaren. (Søg efter den pågældende apparatmodel og yderligere dokumenter på produkthjemmesiden). Alternativt kan de pågældende oplysninger anfordres på ossrequest@bshg.com eller

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

Kildekoden stilles til rådighed efter anmodning om dette. Send din anmodning til ossrequest@bshg.com eller BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Emne: „OSSREQUEST“

Du afregnes for omkostningerne, der er forbundet med behandlingen af din anmodning. Dette tilbud gælder i tre år fra købsdatoen eller som minimum i den periode, hvor vi tilbyder support og reservedele til det pågældende apparat.

18 Overensstemmelseserklæring

Hermed erklærer BSH Hausgeräte GmbH, at dette apparat med Home Connect-funktionalitet er i overensstemmelse med de grundlæggende krav og øvrige gældende bestemmelser i direktiv 2014/53/EU.


På internettet findes en udførlig RED-overensstemmelseserklæring under siemens-home.bsh-group.com på apparatets produktside ved de ekstra dokumenter.



¹ Afhængigt af apparatets udstyr

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

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

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

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Kun til indendørs brug.

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

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Kun til indendørs brug.

19 Sådan lykkes det

Her findes anvisninger om de rigtige indstillinger samt det passende tilbehør og fade for forskellige retter. Disse anbefalinger er specielt optimeret til det pågældende apparat.

19.1 Bedste fremgangsmåde

ADVARSEL – Fare for skoldning!

Der kan undslippe meget varm damp, når glaslåget åbnes. På grund af temperaturen kan dampen være usynlig.

- ▶ Hold derfor god afstand, når glaslåget åbnes.
- ▶ Åbn glaslåget med forsigtighed.
- ▶ Opbevares utilgængeligt for børn.


Bemærk

Følg disse generelle anvisninger, når apparatet anvendes første gang:

- → "Sikkerhed", Side 2
- → "Miljøbeskyttelse og besparelse", Side 4

1. Vælg en passende ret på listen over retter.

Bemærkninger

- Apparatet har programmerede indstillinger for et udvalg af retter. Brug de programmerede retter, hvis apparatet skal vejlede under tilberedningen. → "Programmer", Side 9
 - Hvis der ikke findes en anvisning eller en ret, som svarer præcis til det ønskede, kan en lignende ret bruges til orientering.
2. Tag tilbehør, der ikke anvendes, ud af ovnrummet.
 3. Vælg det passende tilbehør.
Anvend det service og tilbehør, som er angivet i de anbefalede indstillinger.
 4. Forvarm kun apparatet, hvis det er angivet i opskriften eller i de anbefalede indstillinger.
 5. Indstil apparatet svarende til de anbefalede indstillinger.
 6. Sluk altid for apparatet med , når retten er færdigtberedt.

19.2 Godt at vide

I tabellerne findes et udvalg af retter, der er velegnede til tilberedning i apparatet. Det oplyses også, hvilke ovnfunktioner, tilbehør, temperaturer og tilberedningstider, der er bedst egnede. Hvis der ikke er angivet andet, gælder anvisningerne i tabellen for isætning i kold ovn.

Tabel til indstilling af dampparametre og tips om anvendelsen

Dampning er en særligt skånsom metode til tilberedning af retter. Dampen omslutter retten og forhindrer på den måde, at der går næringsstoffer tabt. Tilberedningen sker under normale trykforhold, ikke under højtryk. Derved bliver retternes form, farve og karakteristiske aroma bevaret. Indstillingstabellen indeholder retter, som egner sig særligt godt til tilberedning i dampskuffen. I tabellen findes de passende driftstyper, tilbehørsdele, temperaturer og tilberedningstider for de enkelte retter. Hvis der ikke er angivet andet, gælder anvisningerne for isætning af tilbehøret i koldt apparat.

Tilbehør

Anvend det medfølgende tilbehør.

Tilberedningsbeholder

Hvis der anvendes fade til tilberedningen, skal de anbringes på tilbehøret i henhold til vejledningen - og ikke direkte på fordampningsskålen. Fadet skal være varme- og dampbestandigt. Hvis der anvendes tykke fade, forlænges tilberedningstiden.

Tilberedningstid og -mængde

Vær opmærksom på de angivne størrelser af enhederne i indstillingstabellen. Ved mindre stykker reduceres tilberedningstiden, ved større stykker forøges den. Tilberedningstiden påvirkes af madvarernes vægt og modenhed. Derfor skal de angivne værdier i tabellen kun anvendes som retningsgivende værdier.

Fordel maden jævnt

Fordel madvarerne så jævnt som muligt, og hvis stykkerne har forskellig størrelse, bliver tilberedningsgraden ikke ensartet.

Tilberedning af menuer

Der kan tilberedes hele menuer på én gang. Sæt først madvarerne med den længste tilberedningstid i apparatet og først derefter de øvrige madvarer på et passende tidspunkt. På den måde kan de forskellige retter blive færdige samtidig. Den samlede tilberedningstid forlænges ved tilberedning af menuer, fordi der undslipper lidt damp, hver gang glaslåget åbnes, som derefter skal varmes op igen.

Kondensvand

Under tilberedningen kan der danne sig kondensvand i ovnrummet og på glaslåget. Det er normalt og forringer ikke apparatets funktion. Tør kondensvandet af efter tilberedningen.

19.3 Friske grøntsager

Læg grøntsagerne direkte i damptilberedningsindsatsen.

Anbefalede indstillinger for grøntsager

Ret	Størrelse / mængde	Tilbehør / fade	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Artiskokker	Hel	Damptilberedningsindsats	☒	100	20-35
Blomkål	i buketter	Damptilberedningsindsats	☒	100	10-15
Broccoli	i buketter	Damptilberedningsindsats	☒	100	8-10
Ærter	-	Damptilberedningsindsats	☒	100	5-10
Fennikel	Skiver	Damptilberedningsindsats	☒	100	10-14
Grønne bønner	Hel	Damptilberedningsindsats	☒	100	15-25
Gulerødder	Skiver	Damptilberedningsindsats	☒	100	10-20
Kålrabi	Skiver	Damptilberedningsindsats	☒	100	15-25
Porrer	Skiver	Damptilberedningsindsats	☒	100	6-9
Majskolber	Hel	Damptilberedningsindsats	☒	100	25-35
Bladbede	Strimler	Damptilberedningsindsats	☒	100	8-10
Grønne asparges	Hel	Damptilberedningsindsats	☒	100	7-12
Hvide asparges	Hel	Damptilberedningsindsats	☒	100	10-15
Spinat	-	Damptilberedningsindsats	☒	100	2-3
Romanesco	i buketter	Damptilberedningsindsats	☒	100	8-12
Rosenkål	i buketter	Damptilberedningsindsats	☒	100	10-20
Pak choi	i halve	Damptilberedningsindsats	☒	100	8-10
Rødbede	Hel	Damptilberedningsindsats	☒	100	40-50
Rødkål	Strimler	Damptilberedningsindsats	☒	100	25-35
Hvidkål	Strimler	Damptilberedningsindsats	☒	100	25-35
Squash	Skiver	Damptilberedningsindsats	☒	100	3-4
Sukkerærter	-	Damptilberedningsindsats	☒	100	8-12

19.4 Tilbehør og bælgfrugter

Læg tilbehøret i damptilberedningsindsatsen.

Tilberedning af tilbehør og bælgfrugter

1. Tilsæt vand / væske i det angivne forhold.

Eksempel: 1:1,5 = tilsæt 150 ml væske for hver 100 g ris.

2. Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstilling.

Bemærk: Ved ris, korn og bælgfrugter skal der bruges et fad. Bland ris og vand i det angivne forhold.

Anbefalede indstillinger for tilbehør og bælgfrugter

Ret	Størrelse / mængde	Tilbehør / fade	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Pillekartofler	Hel	Damptilberedningsindsats	☒	100	35-45
Hvide kartofler	I kvarte	Damptilberedningsindsats	☒	100	20-25
Kløbe	-	Damptilberedningsindsats	☒	100	15-20
Naturris	1:1,5	Damptilberedningsindsats	☒	100	35-40
Langkornet ris	1:1,5	Damptilberedningsindsats	☒	100	20-30
Basmati-ris	1:1,5	Damptilberedningsindsats	☒	100	15-25
Risotto	1:2	Damptilberedningsindsats	☒	100	30-40
Linser	1:2	Damptilberedningsindsats	☒	100	30-40
Couscous	1:1	Damptilberedningsindsats	☒	100	6-10
Grønselt, knust	1:2,5	Damptilberedningsindsats	☒	100	15-20
Hirse, hel	1:2,5	Damptilberedningsindsats	☒	100	25-35
Bulgur	1:2	Damptilberedningsindsats	☒	100	25-35
Quinoa	1:2	Damptilberedningsindsats	☒	100	25-35
Dejvarer, ferske, afkølede	-	Damptilberedningsindsats	☒	100	5-15

19.5 Fjerkræ og kød

Anbefalede indstillinger ved tilberedning af fjerkræ og kød.

Anbefalede indstillinger for fjerkræ og kød

Ret	Størrelse / mængde	Tilbehør / fade	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Kyllingebrystfilet	0,15 kg pr. stk.	Damptilberedningsindsats	☒	100	20-30
Andebryst	0,35 kg pr. stk. Om ønsket kan retten brunes kraftigt på en varm pande efter dampningen.	Damptilberedningsindsats	☒	100	12-18
Hamburgerryg med ben	Skiver	Damptilberedningsindsats	☒	100	15-20
Wienerpølser	-	Damptilberedningsindsats	☒	80-90	12-18

Ret	Størrelse / mængde	Tilbehør / fade	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Weißwürste	-	Damptilberedningsindsats	☒	80-90	20-25

19.6 Fisk og skaldyr

Anbefalede indstillinger for tilberedning af fisk og skaldyr.

Bemærk: Af hygiejniske grunde skal fisken lægges i et passende fad, som skal stilles i damptilberedningsindsatsen.

Anbefalede indstillinger for fisk og skaldyr

Ret	Størrelse / mængde	Tilbehør / fade	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Forel, hel	0,2 kg pr. stk.	Damptilberedningsindsats	☒	80-90	12-15
Havbras, hel	0,3 kg pr. stk.	Damptilberedningsindsats	☒	80-90	15-25
Havbras, filet	0,15 kg pr. stk.	Damptilberedningsindsats	☒	80-90	10-20
Kabliau, filet	0,15 kg pr. stk.	Damptilberedningsindsats	☒	80-90	10-14
Laks, filet	0,15 kg pr. stk.	Damptilberedningsindsats	☒	100	8-10
Rødfisk, filet	0,15 kg pr. stk.	Damptilberedningsindsats	☒	80-90	10-20
Muslinger	1,5 kg	Damptilberedningsindsats	☒	100	10-15
Kammuslinger	-	Damptilberedningsindsats	☒	100	10-15
Store rejer	-	Damptilberedningsindsats	☒	100	10-15

19.7 Anbefalede indstillinger andet

Ret	Størrelse / mængde	Tilbehør / fade	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Semuljeboller	-	Damptilberedningsindsats	☒	90-95	7-10
Æg, hårdkogte	Størrelse M, maks. 1,8 kg	Damptilberedningsindsats	☒	100	10-12
Æg, blødkogte	Størrelse M, maks. 1 kg	Damptilberedningsindsats	☒	100	6-8

19.8 Desserter, kompot

Læg tilbehøret i damptilberedningsindsatsen.

Tilberedning af kompot

1. Afvej frugten.
2. Tilsæt ca. 1/3 mængde vand.
3. Tilsæt sukker og krydderier efter ønske.
4. Indstil apparatet svarende til de anbefalede indstillinger.

Tilberede yoghurt

1. Opvarm mælken til 90 °C på kogesektionen. Lad mælken køle af til 40 °C. Hvis der anvendes langtidsholdbar mælk, skal den opvarmes til 40 °C. Denne temperatur er tilstrækkelig ved langtidsholdbar mælk.

2. Rør 150 g yoghurt (kølet) i mælken.
3. Fyld blandingen i kopper eller små glas, og dæk til med plastfolie.
4. Stil kopperne eller glassene i damptilberedningsbeholderen.
5. Indstil apparatet svarende til de anbefalede indstillinger.
6. Lad yoghurten køle af i køleskabet efter tilberedningen.

Mælkeris

1. Afvej risen.
2. Tilsæt 2,5 gange så meget mælk.
3. Hæld ris og mælk i et fad til en højde på maksimalt 2,5 cm.

4. Indstil apparatet svarende til de anbefalede indstillinger.

5. Rør rundt i mælkerisen efter tilberedningen.
✓ Mælkerisen opsuger resten af mælken.

Anbefalede indstillinger for desserter og kompot

Ret	Størrelse / mængde	Tilbehør / fad	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Dampnudler	-	Damptilberedningsindsats	☒	100	20-30
Crème caramel	Fordel cremen i portionsforme	Damptilberedningsindsats	☒	85	25-35
Mælkeris	Anvend et egnet fad	Damptilberedningsindsats	☒	100	30-40
Yoghurt	Hvis glasset er for højt, kan det stilles direkte på ovnbunden - men ikke på fordampningsskålen.	Damptilberedningsindsats	☒	40	300-360
Frugtkompot	Anvend et egnet fad	Damptilberedningsindsats	☒	100	10-15

19.9 Genopvarmning

Bemærk: Læg retterne på en tallerken eller i egnet fad.

Skånsom genopvarmning af færdigt tilberedte retter. Retterne smager og ser ud, som om de lige var blevet tilberedt.

Anbefalede indstillinger for genopvarmning

Ret	Størrelse / mængde	Tilbehør / fad	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Grøntsager, nedkølede	250 g	Damptilberedningsindsats	☒	100	10-15
Pasta, kartofler, ris	-	Damptilberedningsindsats	☒	100	10-25
Tallerkenret, kold, 1 portion	-	Damptilberedningsindsats	☒	100	10-20

19.10 Optøning

Dybfrostretter tøs mere skånsomt og ensartet op i apparatet end i en mikrobølgeovn.

Optøning af dybfrostretter

1. Tag madvarerne ud af emballagen inden optøningen.
2. Tø kun den mængde madvare op, som umiddelbart skal anvendes.
3. Vend madvaren, når halvdelen af optøningstiden er gået.
4. Skil sammenklumpede dybfrostvarer ad, f.eks. bær eller grøntsagsstykker.

Bemærkninger

- Vælg optøningens varighed svarende til frostvarers størrelse, vægt og form. Frys madvarer ned fladt eller enkeltvis for at reducere optøningstiden.
- Optøede madvarer bliver hurtigere fordærvede end friske madvarer. Madvarerne skal forarbejdes umiddelbart efter optøningen og skal være godt gennemtilberedte.
- Fisk behøver ikke være fuldstændig optøet. Fisk er tilstrækkeligt optøet, når overfladen er blød nok til at kunne fastholde krydderier. Tilbered derefter med det samme.



Anbefalede indstillinger for optøning

Ret	Størrelse / mængde	Tilbehør / fad	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Bærfrugter	0,5 kg	Damptilberedningsindsats	☒	45-55	15-20
Grøntsager	0,5 kg	Damptilberedningsindsats	☒	40-50	15-20

19.11 Desinfektion

Apparatet har en desinfektionsfunktion.

Anbefalede indstillinger for desinfektion



Ret	Størrelse / mængde	Tilbehør / fade	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Sutteflaske	-	Damptilberedningsindsats		100	30
Yoghurtbægre	-	Damptilberedningsindsats		100	30

19.12 Hævning af dej

Bemærk: Læg bagepapir i damptilberedningsindsatsen.

Gærdej hæver hurtigere i apparatet end ved stuetemperatur.

Anbefalede indstillinger for gærdej











Ret	Størrelse / mængde	Tilbehør / fade	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Små gærstykker, søde	8 portioner	Damptilberedningsindsats		45	20-40
Rundstykker	8 portioner	Damptilberedningsindsats		35	30-40

19.13 Dybfrostprodukter

Følg producentens anvisninger på emballagen. De angivne tilberedningstider gælder for isætning i kold ovn.

Optøning og opvarmning af dybfrostretter

Bemærk: Anvend et egnet fad eller beholder, og stil den i damptilberedningsindsatsen.

Ret	Størrelse / mængde	Tilbehør / fade	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Forel, hel	0,2 kg pr. stk.	Damptilberedningsindsats		80-100	20-30
Laks, filet	0,15 kg pr. stk.	Damptilberedningsindsats		80-100	15-25
Store rejer	-	Damptilberedningsindsats		80-100	15-25
Broccoli, blancherede	-	Damptilberedningsindsats		100	6-10
Blomkål, blancheret	-	Damptilberedningsindsats		100	5-8
Bønner, blancherede	-	Damptilberedningsindsats		100	6-10
Ærter, blancherede	-	Damptilberedningsindsats		100	5-12
Gulerødder, blancherede	1 kg	Damptilberedningsindsats		100	4-6
Grøntsager, blancherede	1 kg	Damptilberedningsindsats		100	6-10
Rosenkål, blancherede	1 kg	Damptilberedningsindsats		100	5-10

19.14 Prøveretter

Oplysningerne i dette afsnit henvender sig til prøvningsinstitutter for at lette afprøvningen af apparatet iht. EN 60350-1.

Anbefalede indstillinger for prøveretter

Ret	Størrelse / mængde	Tilbehør / fade	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Broccoli, fersk	300 g	Damptilberedningsindsats	☒	100	7-9
Broccoli, frisk, i damptilberedningsindsats	-	Damptilberedningsindsats	☒	100	7-9
Ærter, frosne, i damptilberedningsindsats	-	Damptilberedningsindsats	☒	100	Kontrollen er afsluttet, når der er opnået 85 °C på det koldeste sted.

20 Montagevejledning

Vær opmærksom på disse oplysninger ved montagen af apparatet.



20.1 Generelle montageanvisninger

Vær opmærksom på disse anvisninger, inden indbygningen af apparatet påbegyndes.

Kontroller apparatet efter udpakningen. Tilslut ikke apparatet, hvis det har transportskader.

Fjern emballagemateriale og klæbefolie fra ovnrummet og ovndøren inden ibrugtagningen.

⚠ 20.2 Sikker montage

Overhold disse sikkerhedsanvisninger under montagen af apparatet.

⚠ ADVARSEL – Fare for kvælning!

Børn kan trække emballagemateriale over hovedet eller vikle sig ind i det og blive kvælt.

- ▶ Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med emballagemateriale.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

En beskadiget isolering af nettilslutningsledningen er farlig.

- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med varmekilder eller varme apparatdele.
- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med skarpe spidser eller kanter.
- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig knækkes, klemmes eller ændres.

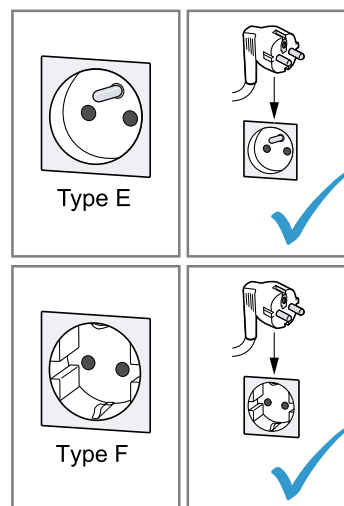
Ukorrekte installationer er farlige.

- ▶ Forsyn aldrig apparatet via en ekstern kontaktanordning, f.eks. tidsur eller fjernstyring.
- ▶ Sørg under opstilling af apparatet for, at nettilslutningsledningen ikke kommer i klemme eller bliver beskadiget.

Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater op til 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet .

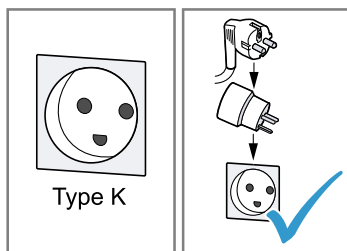
→ "Produktnummer (E-Nr.), fabriksnummer (FD-Nr.) og løbenummer (Z-Nr.)", Side 18

- ▶ I Danmark er apparatet kun godkendt til brug i forbindelse med en stikkontakt type E/F.



- ▶ Hvis der kun findes en stikkontakt af type K på tilslutningsstedet, skal apparatet tilsluttes med en egnet adapter. Kun på den måde er apparatet jordet korrekt. Denne adapter (reservedels-nr. 00623333) kan købes hos

kundeservice.



⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Det er farligt at anvende en forlænget nettilslutningsledning og ikke-godkendte adaptere.

- ▶ Brug ikke forlængerledning eller multistikdåser.
- ▶ Brug kun adaptere og nettilslutningsledninger, der er godkendt af producenten.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen er for kort, og en længere nettilslutningsledning ikke er til rådighed, så kontakt en autoriseret elinstallatør for at tilpasse installationen i huset.

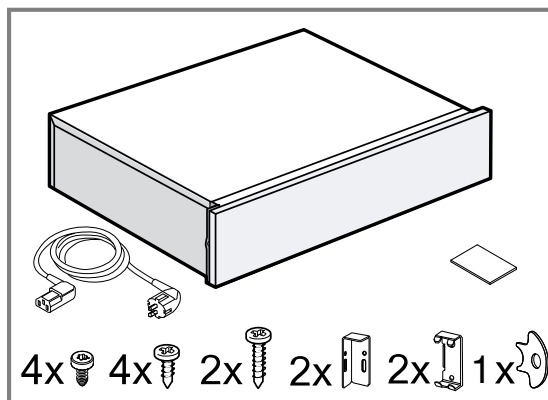
⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Der kan være dele med skarpe kanter, som er tilgængelige under montagen.

- ▶ Brug beskyttelseshandsker.

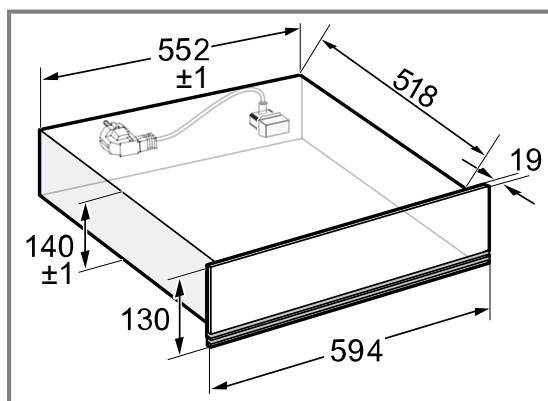
20.3 Leveringsomfang

Kontrollér alle dele for transportskader efter udpakningen, og om leveringen indeholder alle dele.



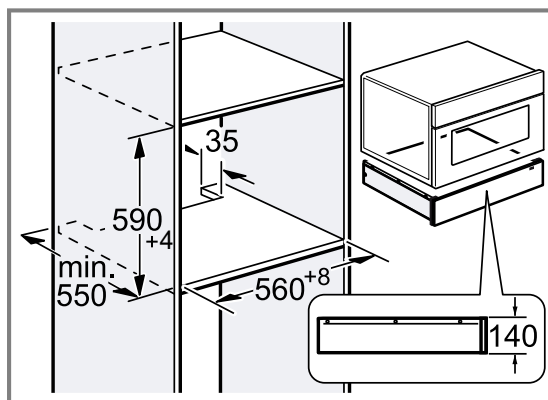
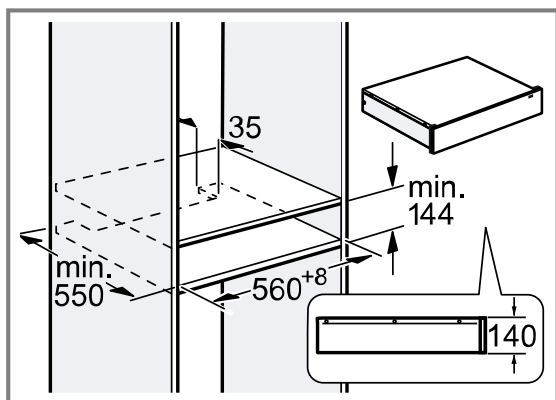
20.4 Apparatets mål

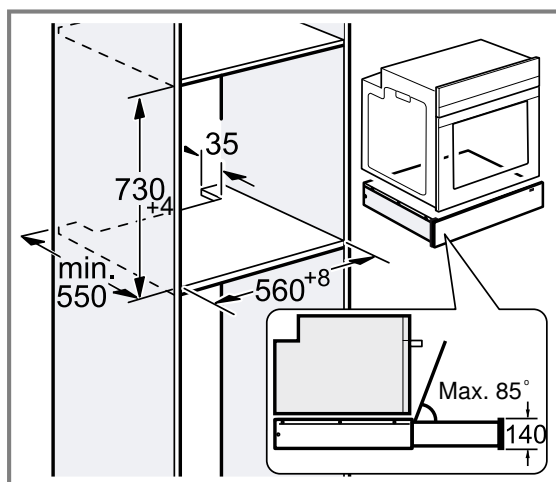
Her findes apparatets mål.



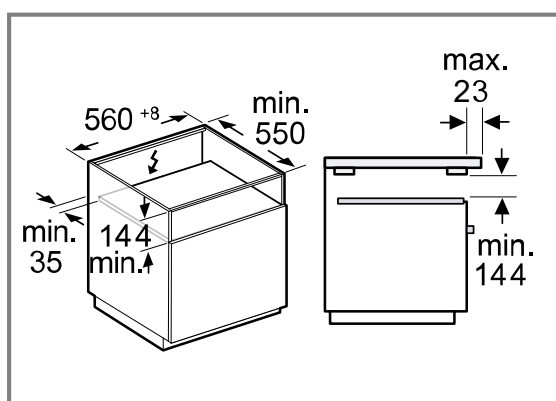
20.5 Indbygning i et skab

Overhold indbygningsmålene og montageanvisningerne ved indbygning i et højskab.



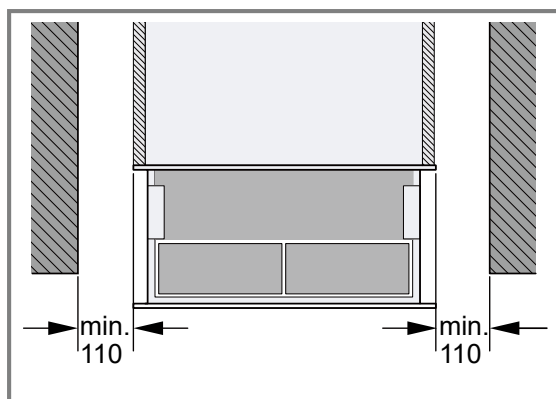


Indbygning under bordplade



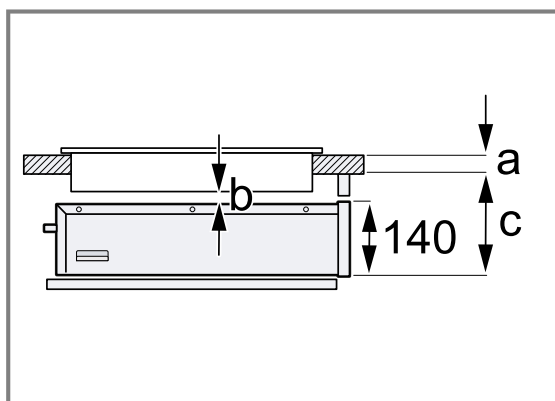
Bemærk: Et større udhæng på op til 50 mm er muligt, men i så fald er det ikke længere muligt at tage vandbeholderen ud under driften.

Ved montage på vægge ved siden af et skab:



Bemærk: Hvis afstanden til væggen på begge sider af det tilstødende skab er større end skabet, skal der overholdes en afstand på mindst 110 mm. Det kan hindre montagen af apparatet, hvis denne afstand underskrides.

Ved indbygning under en bordplade eller kogesektion skal følgende mål overholdes:



Måleenhed: mm	a Påsat eller flugtende	b	c Påsat eller flugtende
Induktionskogesektion	30/30	5	200/201
Fuldflade-induktionskogesektion	40/40	5	210/211
Gaskogesektion	32/43	5	190/193
El-kogesektion	30/30	5	190/197

a: Tykkelsen af bordpladen i henhold til anbefalingerne fra komfurets producent.

b: Den krævede afstand mellem kogesektionen og dampskuffen.

c: Den krævede afstand mellem skuffens bund og bordpladens underside.

Bemærk: Følg kogetoppens montagevejledning.

20.6 Kombination af dampskuffen med andre apparater

BEMÆRK!

Betjeningsfeltet må ikke beskadiges, når apparatet skydes ind på plads.

- ▶ Pas på ikke at beskadige dampskuffens frontpanel, når apparatet skydes ind på plads.
- ▶ Anbring et klæbebånd langs ved dampskuffens overkant inden montagen af et apparat mere for at beskytte dampskuffens frontpanel.

1. Denne dampskuffe er egnet til brug med alle Siemens iQ500 studioLine modeller med fuld størrelse og alle Siemens iQ700 apparater.
2. Kombiner kun med egnede apparater af samme mærke og samme serie.
3. Installer først dampskuffen.
4. Skyd apparatet ind i indbygningsskabet oven over dampskuffen.
5. Følg anvisningerne i apparatets montagevejledning.
6. Fjern klæbebåndet fra dampskuffens øverste kant.

Bemærk: Ved installation af andre kombinationer skal der anvendes en mellembund.

20.7 Oplysninger om elektrisk tilslutning

For at kunne foretage en sikker elektrisk tilslutning af apparatet skal disse anvisninger overholdes.

Apparatet må kun tilsluttes med den medfølgende tilslutningsledning. Stik tilslutningsledningen ind på bagsiden af apparatet.

Der fås tilslutningsledninger med forskellige stiktyper hos kundeservice.

Anvend ikke multistik eller forlængerledninger. Ved overbelastning er der fare for brand.

20.8 Oplysninger om elektrisk tilslutning

For at kunne foretage en sikker elektrisk tilslutning af apparatet skal disse anvisninger overholdes.

- Apparatet må kun tilsluttes en forskriftsmæssigt installeret sikkerhedsstikkontakt. En evt. flytning af stikdåsen eller udskiftning af tilslutningskablet må kun udføres af en faguddannet elektriker i henhold til gældende forskrifter.
- Apparatet må kun tilsluttes med den leverede tilslutningsledning. Stik tilslutningsledningen ind på bagsiden af apparatet.
- Der fås tilslutningsledninger med forskellige stiktyper hos kundeservice.
- Anvend ikke multistik eller forlængerledninger. Ved overbelastning er der fare for brand.
- Hvis stikket ikke er tilgængeligt efter installationen, skal der i en fast elektrisk installation være monteret en afbryderanordning på faserne i henhold til installationsbestemmelserne.

20.9 Indbygningsskabe

Her findes anvisninger om sikker installation.

BEMÆRK!

Indbygning bag et dekorationspanel kan medføre overophedning af apparatet.

- ▶ Apparatet må ikke indbygges bag et dekorationspanel.

Indbygningsskabet må ikke have nogen bagvæg bag apparatet.

Minimumafstanden mellem væg og skabsbund eller bagvæggen i skabet oven over skal overholdes.

Følg også montagevejledningen for det apparat, der er indbygget oven over.

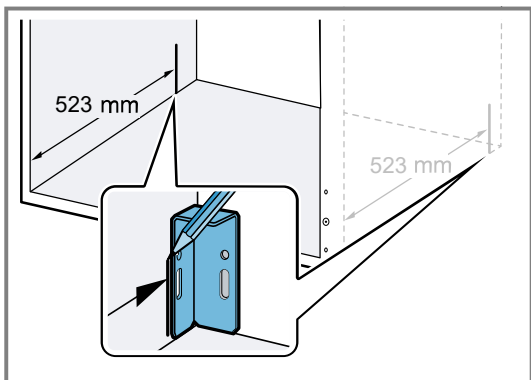
Hvis det ikke er muligt at montere en mellembund over apparatet eller over ovnen, skal der monteres en vippe sikring på apparatet. Der kan købes en egnet vippe sikring.

ring hos kundeservice, på vores website eller i online-shoppen.

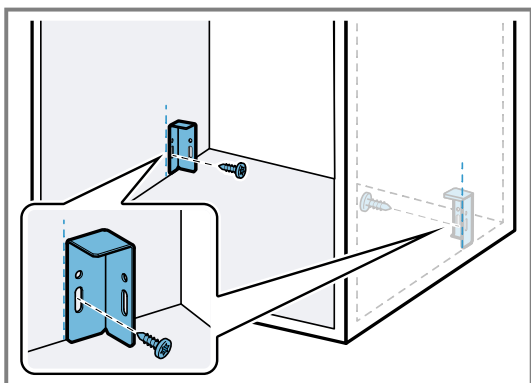
20.10 Montage

Montage af væltesikringer

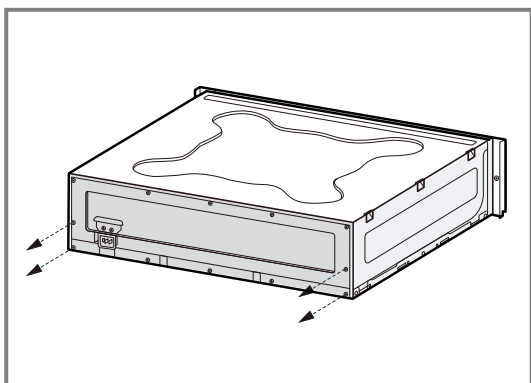
1. Udmål en afstand på 523 mm fra skabets forkant, og marker denne afstand på begge sider af indbygningsskabet.



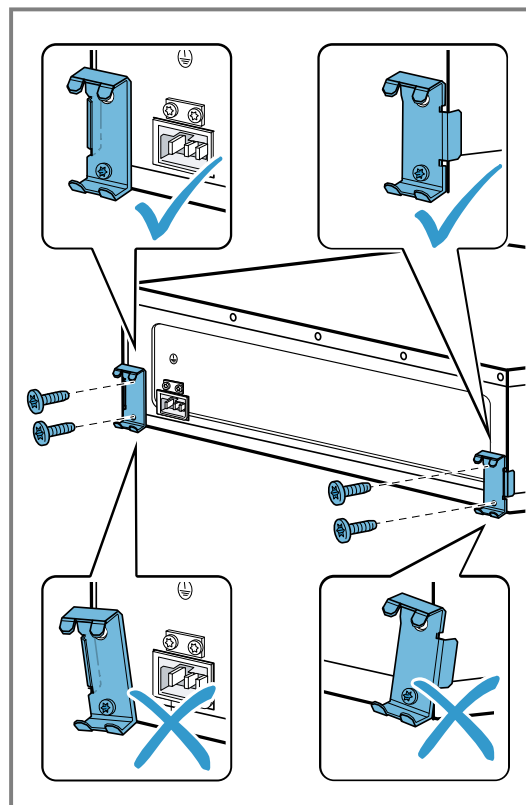
2. Skru efter markeringen de to beslag fast i de aflange huller med 2 M4*15-skruer.



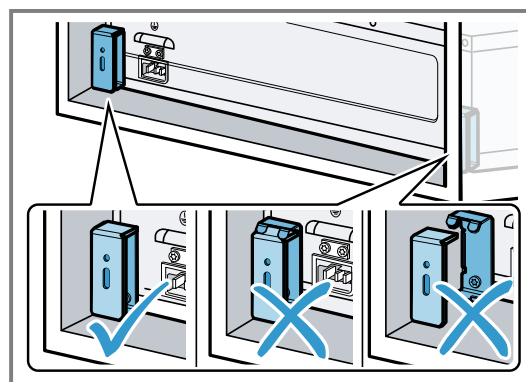
3. Læg apparatet på et fladt underlag.
4. Skru de 4 skruer på bagsiden af apparatet ud.



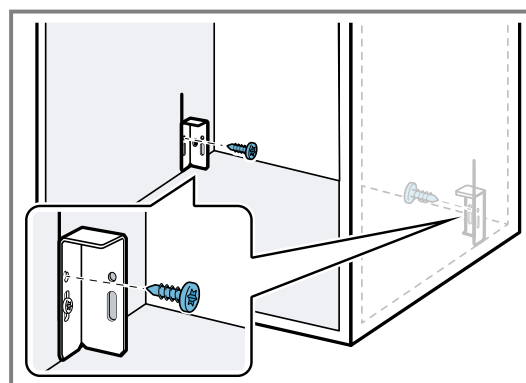
5. Fastgør de to metalbeslag med hver 2 M4*9-skruer på bagsiden af apparatet.
 - Kontroller, at metalbeslagene er indjusteret nøjagtigt til apparatets kant.



6. Skyd apparatet ind i indbygningsskabet, og kontroller, at væltesikringen er gået i indgreb.



7. Korrigér om nødvendigt beslagenes position i de aflange huller.
8. Skru til sidst holderne fast i indbygningsskabet.



9. Stik nettilslutningsledningen helt ind i apparatet.

10. Skyd apparatet ind i indbygningskabet.
11. Fjern klæbestrimlerne på frontpanelet.
12. Åbn apparatet med forsigtighed, og kontroller, om væltesikringen fungerer.

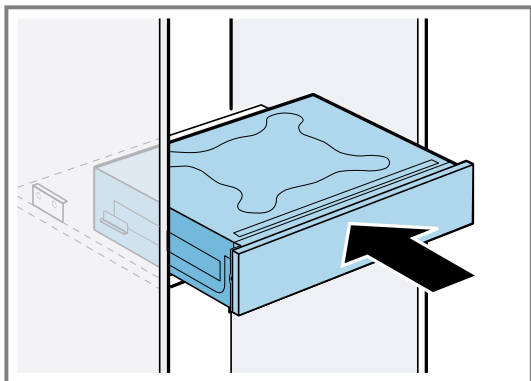
Montage af apparat

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

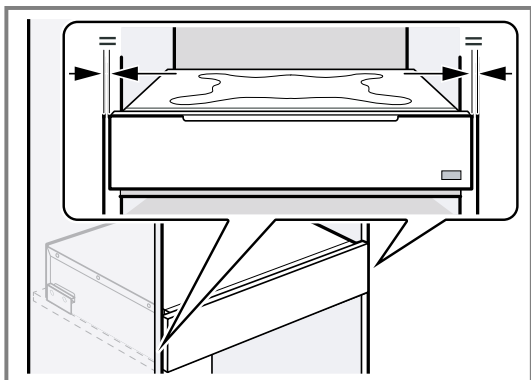
Apparatet kan vippe, når døren åbnes.

- ▶ Ved montage uden mellembund skal apparatet belastes med en passende vægt, inden døren åbnes.

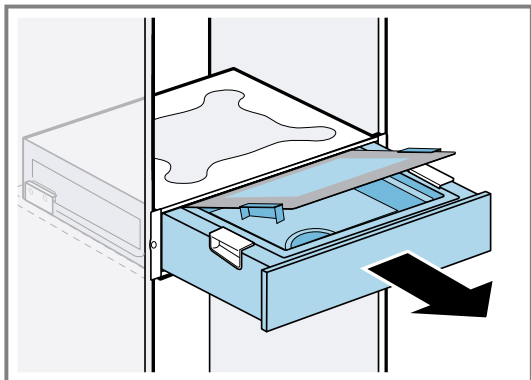
1. Stik nettilslutningsledningen helt ind i apparatet.
2. Skyd apparatet ind i indbygningsmøblet.
 - ▶ Nettilslutningsledningen må ikke komme i klemme.



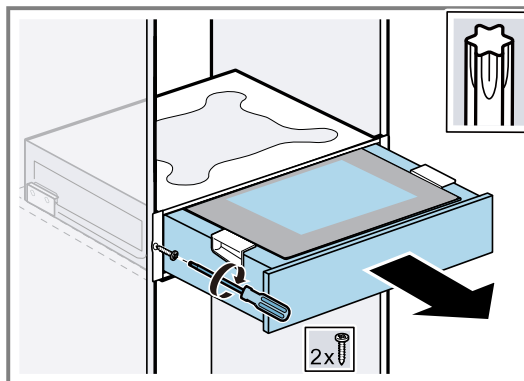
3. Centrér apparatet.



4. Fjern klæbestrimlerne på frontpanelet.
5. Kontroller væltesikringen ved at åbne skuffen med forsigtighed.



6. Skru apparatet fast i indbygningskabet.

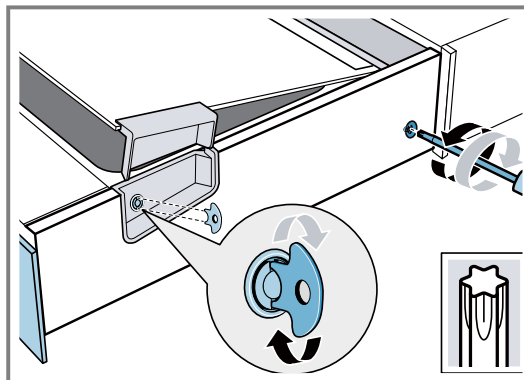


7. Stik nettilslutningsledningen ind i en sikkerhedsstikkontakt.
Efter indbygningen må netledningen ikke berøre bagsiden eller bunden af apparatet.

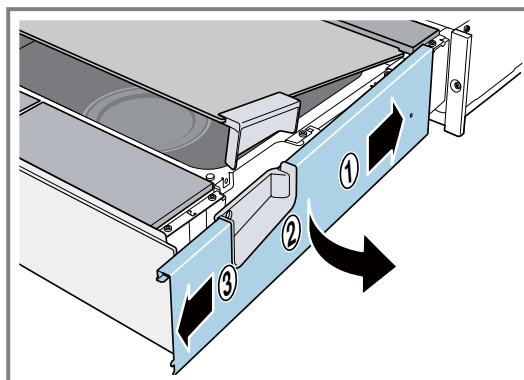
Indstilling af apparatets frontplade

Om nødvendigt kan apparatets frontplade indjusteres opad eller nedad.

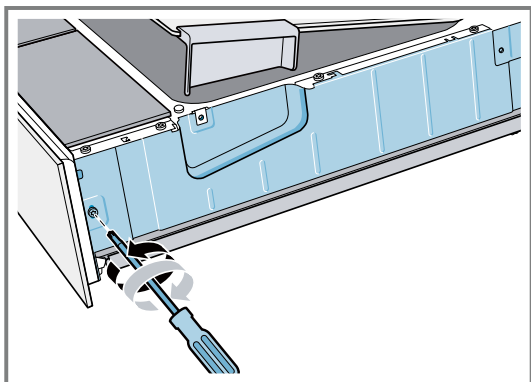
1. Træk skuffen ud, åbn glaslåget.
2. Skru låseskruen ud med det medfølgende demonteringsværktøj, opbevar værktøjet sikkert, og fjern en skrue fra dekorationspladen.



3. Fjern indklædningspladen.



4. Skru kun skruerne i siden af frontpanelet løse men ikke fuldstændigt ud. Indjuster frontpanelet opad eller nedad.



Det maksimale kalibreringsområde ligger mellem -2 og +1 mm.

5. Spænd skruerne til, og sæt indklædningspladen på igen.

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



Table of contents

INFORMATION FOR USE

1	Safety	32	11	Basic settings	41
2	Avoiding property damage	33	12	Home Connect	42
3	Environmental protection and saving energy	34	13	Cleaning and servicing	43
4	Familiarising yourself with your appliance	34	14	Troubleshooting	45
5	Operating modes	36	15	Disposal	47
6	Accessories	36	16	Customer Service	48
7	Before using for the first time	37	17	Information regarding Free and Open Source Software	48
8	Basic operation	38	18	Declaration of Conformity	48
9	Dishes	39	19	How it works	49
10	Child lock	40	20	INSTALLATION INSTRUCTIONS	54
			20.2	Safe installation	54

1 Safety

Observe the following safety instructions.

1.1 General information

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

1.2 Intended use

Only use this appliance:

- in private households and in enclosed spaces in a domestic environment.

1.3 Restriction on user group

This appliance may be used by children aged 8 or over and by people who have reduced physical, sensory or mental abilities or inadequate experience and/or knowledge, provided that they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and have understood the resulting dangers.

Do not let children play with the appliance. Children must not perform cleaning or user maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

Keep children under the age of 8 years away from the appliance and power cable.

1.4 Safe use

WARNING – Risk of burns!

The accessories and cookware become very hot during operation.

- ▶ Always use oven gloves when removing hot accessories or cookware from the appliance. The appliance becomes hot during operation.
- ▶ Allow the appliance to cool down before cleaning.

WARNING – Risk of scalding!

The accessible parts of the appliance become hot during operation.

- ▶ Never touch these hot parts.
- ▶ Keep children at a safe distance. When the appliance is in operation, the surface of the lid may get very hot.
- ▶ Please use the handle. Hot steam may escape when you open the lid. Steam may not be visible, depending on the temperature.
- ▶ When open the lid, do not stand too close to the appliance.
- ▶ Open the lid carefully.
- ▶ Keep children at a safe distance.

If there is water in the cooking compartment when it is hot, this may create hot steam.

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

⚠ **WARNING – Risk of fire!**

Due to the hot surfaces, vapours from flammable liquids may catch fire in the cooking compartment (explosion). The lid may spring out of locking function and open. Hot steam and jets of flame may escape.

- ▶ Do not pour flammable liquids (e.g. alcoholic drinks) into the water tank.
- ▶ Only fill the water tank with water or with the descaling solution we have recommended. The inside of the appliance gets very hot and may cause flammable materials to ignite.
- ▶ Never place flammable objects or plastic containers in the appliance.

⚠ **WARNING – Risk of electric shock!**

Improper maintenance may cause danger.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ Do not use extension cables or multiple socket strips.
- ▶ During use, fully insert the mains plug of the household appliance into the mains socket and maintain good contact between plug and socket.

If the insulation of the power cord is damaged, this is dangerous.

- ▶ Never let the power cord come into contact with hot appliance parts or heat sources.
- ▶ Never let the power cord come into contact with sharp points or edges.
- ▶ Never kink, crush or modify the power cord. Moisture ingress may cause electric shock.
- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.

⚠ **WARNING – Danger: Magnetism!**

Permanent magnets are used in the control panel or in the controls. These may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps.

- ▶ Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

⚠ **WARNING – Risk of suffocation!**

Children may put packaging material over their heads or wrap themselves up in it and suffocate.

- ▶ Keep packaging material away from children.
- ▶ Do not let children play with packaging material.

Children may breathe in or swallow small parts, causing them to suffocate.

- ▶ Keep small parts away from children.
- ▶ Do not let children play with small parts.

⚠ **WARNING – Risk of injury!**

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack.

- ▶ Do not use any harsh or abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass lid on the steam drawer, as they may scratch the surface.

2 Avoiding property damage

Cookware must be heat-resistant and steam-resistant.

ATTENTION

If descaling solution comes into contact with the control panel or other delicate surfaces, it will damage them.

- ▶ Remove descaling solution immediately with water. Hot water in the water tank may damage the steam system.
- ▶ Only fill the water tank with cold water. The prolonged presence of moisture in the cooking compartment leads to corrosion.
- ▶ Do not keep moist food in the cooking compartment for a long time with the door closed.
- ▶ Do not store food in the cooking compartment.

Improper care may lead to corrosion in the cooking compartment.

- ▶ Observe the care and cleaning instructions.
- ▶ Once the appliance has cooled down, remove any dirt from the cooking compartment. A build-up of heat damages the appliance.
- ▶ Never place accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor.
- ▶ Never cover the cooking compartment floor with any type of foil.
- ▶ Keep the cooking compartment floor and the evaporator tray clear.
- ▶ Always place the cookware in a perforated cooking container.

Using the appliance carelessly may cause damage to the appliance.

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

Excessive weight or improper operation can damage the appliance

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

3 Environmental protection and saving energy

3.1 Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

- ▶ Sort the individual components by type and dispose of them separately.

3.2 Saving energy

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

Only preheat the appliance if specified in a recipe or the recommended settings → *Page 49*.

- ✓ You can save up to 20% energy by not preheating the appliance.

Open the appliance lid as little as possible during operation.

if it is really necessary to open the lid during operation, do so a maximum of two times, and keep each opening time as short as possible.

- ✓ This maintains the temperature in the cooking compartment without having to reheat the appliance.

Arrange cookware evenly.

- ✓ Ensure efficient preheating.

Note: In accordance with the EU Ecodesign Directive 2023/826, this appliance is in a different state when switched off. This is referred to below as low power mode.

Even when the main function is not active, the appliance needs energy for:

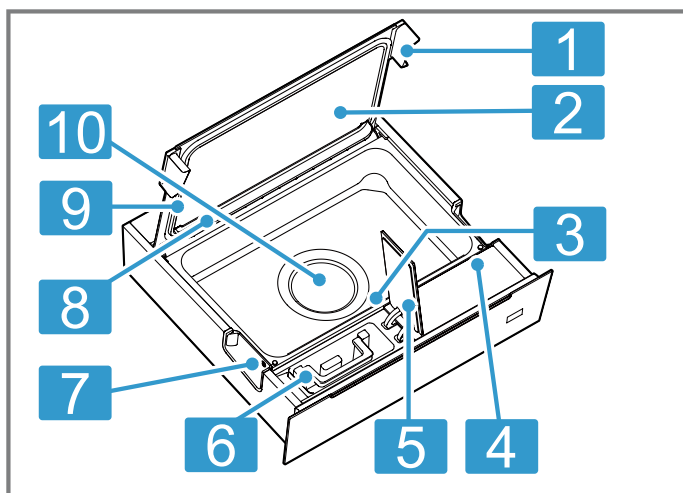
- Detecting operation of the touch keys
- Monitoring door opening
- Editing the time (without display)

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

4 Familiarising yourself with your appliance

4.1 Appliance

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



1 Lid handle

2 Glass lid

3 Temperature sensor

4 Control panel

5 Water tank lid

6 Water tank handle

7 Lid lock

8 Condensation bar

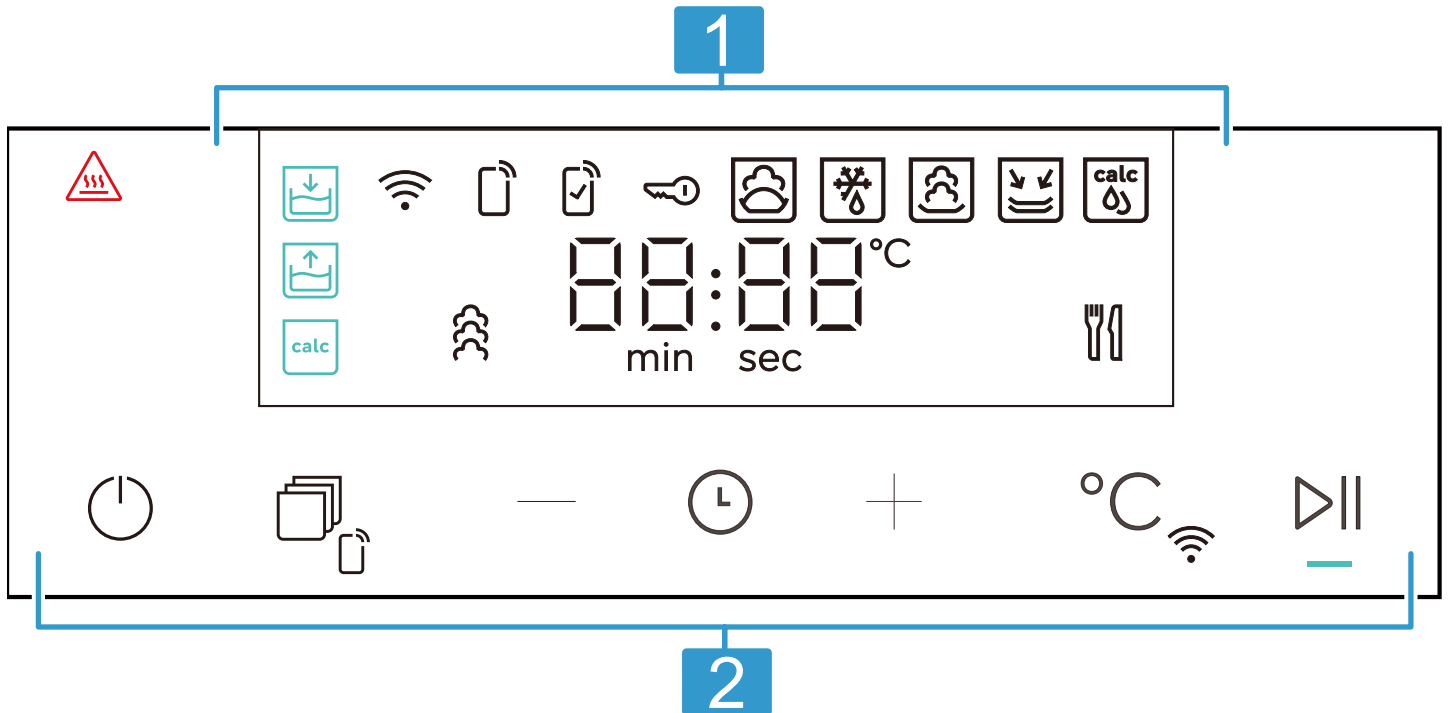
9 Seal

10 Evaporator dish

4.2 Control panel

You can use the control panel to configure all functions of your appliance and to obtain information about the operating status.

On certain models, specific details such as colour and shape may differ from those pictured.



- 1** Display
The display shows the current setting values, options or notes.
→ "Display", Page 35
- 2** Touch fields
Use the buttons to set the various functions.
→ "Touch fields", Page 35

4.3 Display

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

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

Symbol Explanation

🧼	Descaling
🍹	Steaming
🍴	Dishes

4.4 Touch fields

You can use the buttons to directly select various functions.

Symbol	Explanation
🔌	Switch the appliance on/off. → "Basic operation", Page 38
📱	Short press to select programme.
📱	Long press to activate/deactivate the remote start.
—	Decrease the set value.
🕒	Set the duration. To call up the basic settings, press and hold for approx. 3 seconds when the appliance is switched off.
+	Increase the set value.
°C 📶	Short press to select temperature. → "Basic operation", Page 38
°C 📶	Long press to start Home Connect assistant. → "Home Connect", Page 42
▶️	Start or pause operation.

4.5 Preheat

As long as the device is heating up, a heating indicator appears.

If the temperature is still below the set heating temperature during the heating process of the device, the display flashes - - - -.

When the temperature reaches the heating temperature, the display stops heating and the time begins to count down.

4.6 Power saving mode

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






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

5 Operating modes

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



5.1 Types of steam heating

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

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

5.2 Types of steam heating

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

Symbol	Name	Use
	Descaling	To ensure that your appliance continues to function properly, it must be descaled regularly. → "Descaling", Page 44
	Dishes	The appliance has 10 dishes to choose from. → "Dishes", Page 39

Home Connect

Depending on the appliance type, additional or more comprehensive functions are available for your appli-

ance with the Home Connect app. You can find more information about this in the app.
→ "Home Connect ", Page 42

6 Accessories

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

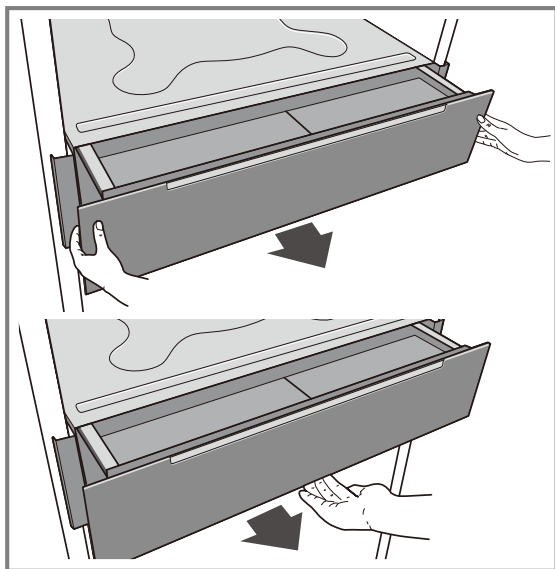
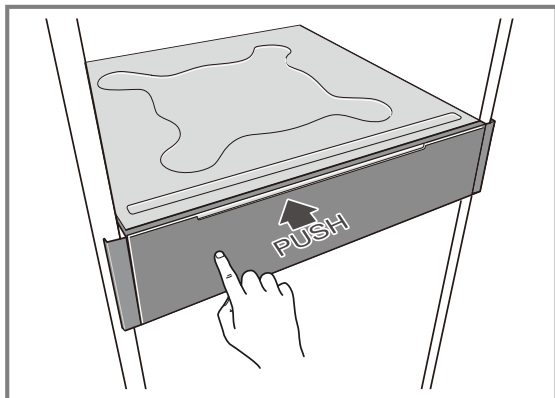
7. Wait until the end of operation. Allow the appliance to cool down and then dry the cooking compartment floor thoroughly.

8. Once the appliance has cooled down, clean all surfaces in the cooking compartment with a detergent solution and a damp cloth and Empty the water tank .

8 Basic operation

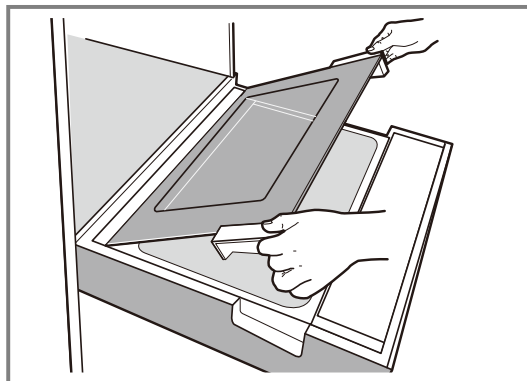
8.1 Opening the drawer

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



8.2 Opening the lid of the drawer

- ▶ To open the lid by touch the handle and guide it upwards till the lid is completely open.



8.3 Closing the lid of the drawer


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

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


8.4 Switching the power on or off

- ▶ Press .

8.5 Starting or pausing the appliance

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

8.6 Filling the water tank

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

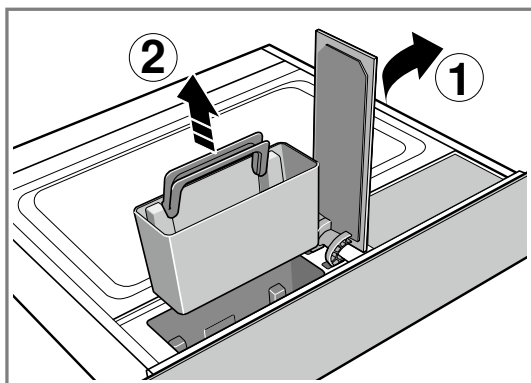
ATTENTION

Using unsuitable liquids may damage the appliance.

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

1. Pull out the drawer.

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



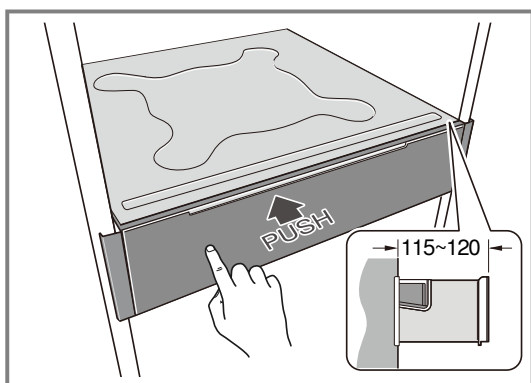
3. Grasp the water tank handle and remove the water tank from the water tank recess ②.
 4. Fill the water tank with cold water.
 5. Reinsert the filled water tank into the tank recess.
 6. Close the water tank lid.
- ✓ The tank is now filled and you can start using the oven.

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

8.7 Refilling the water tank during operation

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

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



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

2. Open the water tank lid.

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

Note: The drawer can be pulled out to the middle position.

The lid of the water tank is then fully visible from above. The pull-out distance is approximately 115-120 mm.

8.8 Setting the type of heating and temperature

1. Press .
2. Press to select a type of heating.
3. Press °C to change the temperature as desired.
✓ The temperature display lights up.
4. Press + or – to change the temperature.
✓ The temperature shown on the display will change.
5. Press to switch on the appliance.
6. Push the drawer inwards as far as it will go.
✓ The operating indicator light will come on and the appliance will heat up.

8.9 Changing the time

1. Press .
- ✓ The display shows the time, for example 20 minutes 00 seconds.
2. Press + or – to change the time.
✓ The minutes shown on the display will change.

8.10 After each use

⚠ WARNING – Risk of scalding!

Hot steam may escape when you open the lid. Steam may not be visible, depending on the temperature.

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

Notes

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

9 Dishes

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

9.1 Cooking instructions for Dishes

Please note the following when cooking:
After heating up, the cooking time countdown begins. The heating time depends on the amount of food. Heavier weight increases the heating time.

Cooking time may vary depending on the quantity and quality of the ingredients.


To achieve even cooking results, always use pieces of the same size.

Do not exceed the maximum weight of 3 kg.

Follow the instructions for the accessories.

Only use containers of suitable height so that the lid can be closed completely.

9.2 Setting dishes

1. Touch the  button.
- ✓ Automatic programme mode is selected. A programme number appears on the display.
2. Touch $- / +$ to change the dish programme.
3. Touch \gg
- ✓ The operation starts when the drawer is closed. After preheating is complete, the cooking time will appear on the display.

9.4 Overview of dishes

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


Programs	Food	Comment
<i>PD1</i>	Fish fillets	Use fillets that are equal in weight and thickness.
<i>PD2</i>	fresh vegetables in pieces/ rings/ florets	If you use thick pieces of vegetable, you may need to extend the cooking time. e.g. carrots, leek, peppers, broccoli.
<i>PD3</i>	whole vegetable	If you use very thick vegetables, you may need to extend the cooking time. e.g. carrots, corn, kohlrabi.
<i>PD4</i>	white asparagus	Use asparagus with the same thickness.
<i>PD5</i>	quartered boiled potatoes	Use a middle size of potatoes.
<i>PD6</i>	whole peeled potatoes	Use a middle size of potatoes.
<i>PD7</i>	Steamed rice	If your Rice are still too hard after steaming, extend the steaming time next time or use the continuous cooking option.
<i>PD8</i>	Dumplings sweet and savory	Yeast dumplings rise during steaming. Make sure that the size is specified so that the Yeast dumplings do not stick to the lid. We recommend a size of approx. 5-6 cm in diameter.
<i>PD9</i>	Cereals	If your Cereals are still too hard after steaming, extend the steaming time next time or use the continuous cooking option. e.g. Bulgur, Quinoa.
<i>PD10</i>	Legumes	If your Legumes are still too hard after steaming, extend the steaming time next time or use the continuous cooking option. e.g. Lentils, Chickpeas.

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

10 Child lock

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

Note: The child lock can only be activated using a mobile end device (e.g. mobile phone).

If the child lock is activated, the  icon will be illuminated.

9.3 Rice, Cereals and Legumes

Weight the food and add the correct ratio of water.


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

10.1 Activating the child lock

- ▶ Please activate the child lock using the mobile app.

10.2 Deactivating the child lock

Requirement: Childproof lock is activated

▶ Simultaneously press the — / + buttons for 3 seconds. The childproof lock icon  will go out.

✓ The childproof lock is deactivated.

11 Basic settings

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


11.1 Overview of the basic settings

You can find an overview of the basic settings here.


Display	Basic settings	Setting values
c1	Water hardness	00 = very soft 01 = soft 02 = medium 03 = hard 04 = very hard ¹
c2	Height above sea level	00 = 0-300 m ¹ 01 = 300-600 m 02 = 600 - 900 m 03 = 900 - 1200 m 04 = 1200 - 1500 m 05 = 1500 - 1800 m 06 = 1800 - 2100 m
c3	Restore the factory settings	00 = No ¹ 01 = Yes
c4	Remote start	00 = deactivated 01 = Manual remote start ¹ 02 = Permanent remote start
c5	Signal duration	00 = very short 01 = short 02 = medium ¹ 03 = long
c6	Timeout	01 = 3 s ¹ 02 = 6 s 03 = 10 s
c7	Button tone	00 = off 01 = on ¹
c8	Display brightness	01 = dark 02 = medium ¹ 03 = bright
c9	Childproof lock	00 = not available 01 = available ¹
cR	Cooling fan run-on time	01 = short 02 = recommended ¹ 03 = long 04 = very long
cb	WiFi	00 = off ¹ 01 = on

11.2 Changing the basic settings


Requirement: The appliance must be switched off.

1. Press and hold .

✓ The display shows the first basic setting, e.g. c 0000.

2. To switch to the next basic setting, tap .

3. To change a setting value, press +.

4. Press and hold  to save and exit basic settings.

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

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

¹ Factory setting

12 Home Connect

This appliance is network-capable. Connecting your appliance to a mobile device lets you control its functions via the Home Connect app, adjust its basic settings and monitor its operating status.

The Home Connect services are not available in every country. The availability of the Home Connect function depends on the availability of the Home Connect services in your country. You can find information about this at: www.home-connect.com.

The Home Connect app guides you through the entire login process. Follow the instructions, noting the information in the Home Connect app.

Notes

- Please note the safety precautions in this instruction manual and make sure that they are also observed when operating the appliance via the Home Connect app.
→ "Safety", Page 32
- Operating the appliance on the appliance itself always takes priority. During this time it is not possible to operate the appliance using the Home Connect app.
- In networked standby mode, the appliance requires a maximum of 2 W.

12.1 Setting up Home Connect

Requirements

- The appliance is connected to the power supply and is switched on.
 - You have a mobile device with a current version of the iOS or Android operating system, e.g. a smartphone.
 - The mobile device is near the appliance.
 - The mobile device and the appliance are within range of your home network's Wi-Fi signal.
1. Scan the following QR code.



You can install the Home Connect app and connect your appliance via the QR code.

2. Follow the instructions in the Home Connect app.

12.2 Home Connect settings





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

Basic setting	Possible settings	Explanation
Home Connect assistant	Start	The appliance is switched on. Press and hold °C for approx. 4 seconds, flashes, start pairing.
Reset network	Start	Home Connect is set up. The appliance is switched on. 1. Press and hold °C for 3 seconds, The device will enter Home Connect pairing mode and will flash on the display. 2. Release the button and press and hold °C again for 3 seconds to initiate the network reset.
z4 - Remote start	- Deactivated - Manual remote start - Permanent remote start	When remote start is deactivated, you can only view the operating status of the appliance in the app. If you convert from disabled or permanent remote start to manual remote start, you must activate the remote start each time. Within 15 minutes after activating the remote start or the end of an operation, you can pull out the drawer (approx. 15 cm). Remote start will not be deactivated by this. After 15 minutes, the remote start is deactivated by pulling out the drawer (approx. 15 cm). For permanent remote start, you can start and operate the appliance remotely at any time. If you often operate the appliance remotely, it is helpful to set the remote start to "Permanent". → "Basic settings", Page 41
cb - Wi-Fi	- On - Off	You can use the Wi-Fi to switch off the network connection for your appliance. When you have connected successfully once, you can deactivate the Wi-Fi and not lose your saved network settings. As soon as you activate Wi-Fi again, the appliance connects automatically. → "Basic settings", Page 41 Note: In networked standby mode, the appliance requires a maximum of 2 W.

12.3 Operating the appliance using the Home Connect app

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

Requirements

- Appliance is switched on.
 - The appliance is connected to your home network and the Home Connect app.
 - To operate the appliance using the app, first select Remote Start in the basic settings  then select  manual remote start or  permanent remote start. → "Basic settings", Page 41
1. To activate Remote Start, press and hold  for at least 3 seconds.
 2. Configure the settings in the app and send to the appliance.

12.4 Software update

Your appliance's software can be updated using the software update function, e.g. for the purposes of optimisation, troubleshooting or security updates.

To do this, you must be a registered Home Connect user, have installed the app on your mobile device and be connected to the Home Connect server.

As soon as a software update is available, you will be informed via the Home Connect app and will be able to start the software update via the app. Once the update has been successfully downloaded, you can start installing it via the Home Connect app if you are in your home network (Wi-Fi). The Home Connect app informs you once installation is successful.

The current software version can be found in the Home Connect app under the appliance information for the relevant home appliance.

Notes

- The software update consists of two steps.
 - The first step is the download.
 - The second step is the installation on your appliance.
- You can continue to use your appliance as normal while updates are downloading. Depending on your

personal settings in the app, software updates can also be set to download automatically.

- Installation takes a few minutes. You cannot use your appliance during installation.
- We recommend that you install security updates as soon as possible.

12.5 Remote diagnostics

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

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

12.6 Data protection

Please see the information on data protection.

The first time your appliance is registered on a home network connected to the Internet, your appliance will transmit the following types of data to the Home Connect server (initial registration):

- Unique appliance identification (consisting of appliance codes as well as the MAC address of the installed Wi-Fi communication module).
- Security certificate of the Wi-Fi communication module (to ensure a secure data connection).
- The current software and hardware version of your appliance.
- Status of any previous resetting to factory settings.

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

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

13 Cleaning and servicing

13.1 Cleaning products

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

ATTENTION

Unsuitable cleaning products may damage the surfaces of the appliance.

- ▶ Do not use harsh or abrasive detergents.
- ▶ Do not use cleaning products with a high alcohol content.
- ▶ Do not use hard scouring pads or cleaning sponges.
- ▶ Only use glass cleaners, glass scrapers or stainless steel care products if recommended in the cleaning instructions for the relevant part.
- ▶ Wash sponge cloths thoroughly before use.

13.2 Cleaning sponge

Use the absorbent cleaning sponge only for cleaning the cooking compartment and for removing residual water from the evaporator dish.

Wash the cleaning sponge thoroughly before use.

You can buy the cleaning sponge from customer service, from specialist retailers or online.

13.3 Cleaning the appliance

WARNING – Risk of electric shock!

An ingress of moisture can cause an electric shock.

- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.

Requirement: The appliance is switched off.

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

13.4 Cleaning the control panel

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

13.5 Cleaning the glass plate

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

13.8 Suitable cleaning agents

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

Front of the appliance

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

Appliance interior

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

Appliance top cover panel

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

13.9 Descaling

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

2. Dry with a soft cloth.

13.6 Cleaning the water tank

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

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

13.7 Cleaning the condensation bar

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

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

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

Descaling will take around 32 minutes in total:

- Descaling: approx. 30 minutes
- Rinse cycle: 2 minutes

Preparing for descaling

The duration of the descaling action depends on the descaling agent recommended for the product. Other descaling agents may damage the appliance. Only use the descaling agent recommended by the appliance manufacturer.

The descaling solution may cause damage to components if it comes into contact with the operating panel or other sensitive surfaces. If contact occurs, remove the solution immediately with clean water.

1. Prepare the descaling solution

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

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




Setting the descaling programme

ATTENTION

If descaling solution comes into contact with the control panel or other delicate surfaces, it will damage them.

- ▶ Remove descaling solution immediately with water.

Requirement:

1. Press , select Descaling.
 - ✓ The descaling symbol  lights up on the display.
 - ✓ The duration appears on the display. You cannot change the descaling duration.
2. Press  to start descaling.
 - ✓ A message appears on the display regarding the preparations required for the descaling function.
 - ✓ Descaling starts. The duration counts down on the display.
 - ✓ When the descaling time has elapsed, a signal sounds.

Rinsing

1. Open the appliance and remove the water tank.
2. Rinse out water tank thoroughly and fill with fresh water.
3. Reinsert the water tank and close the appliance door.
 - ✓ Rinsing starts. The duration counts down on the display.
 - ✓ When the rinsing time has elapsed, a signal sounds.
4. Empty and dry the water tank.
 - "Cleaning the water tank", Page 44


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

Descaling interrupted

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

ATTENTION

If descaling solution comes into contact with the control panel or other delicate surfaces, it will damage them.

- ▶ Remove descaling solution immediately with water.
- ▶ Press  to start rinsing.
 - ✓ A message appears on the display regarding the preparations required for rinsing.
 - ✓ Rinsing starts. The duration counts down on the display.
 - ✓ When the rinsing time has elapsed, a signal tone sounds.

14 Troubleshooting

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

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

WARNING – Risk of injury!

Improper repairs are dangerous.




- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ If the appliance is defective, call Customer Service.
 - "Customer Service", Page 48

WARNING – Risk of electric shock!

Improper repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.

14.1 Malfunctions

Fault	Cause and troubleshooting
The appliance is not working.	<p>The mains plug of the power cord is not plugged in.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Connect the appliance to the power supply. <hr/> <p>There has been a power cut.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Check whether the lighting in your room or other appliances are working. <hr/> <p>The circuit breaker in the fuse box has tripped.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Check the circuit breaker in the fuse box.
The connected appliance cannot be operated and the display shows 	<p>Childproof lock is activated</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Press and hold the -/+ buttons simultaneously for 3 seconds until  disappears from the display.
Machine won't start or doesn't preheat after starting	<p>Drawer not pushed into place</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Push the drawer into place. <hr/> <p>Demo mode is activated.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Within 5 minutes after power-on, enter settings and quit demo mode. <p>→ <i>"Overview of the basic settings", Page 41</i></p>
The message "EXXX" appears on the display.	<p>Malfunction</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Touch the power button and the E message disappears. ✓ The appliance restarts automatically. 2. If the message appears again, call the after-sales service. Please specify the exact error message when calling.
The appliance requires the water tank to be removed.	<p>The power supply is interrupted or the appliance is switched off during the descaling process</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ After the appliance is switched back on, it automatically runs the rinse programme.
The anti-scalding reminder icon  flashes on the display screen.	<p>The current cooking compartment temperature is above 60 °C.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ This does not affect operation of the appliance.
The water in the evaporator dish has run dry, even though the water tank is full.	<p>The water tank has not been pushed in correctly.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Push in the water tank until you feel it click into place. <hr/> <p>The water level is too low.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Fill with water to the maximum mark. <hr/> <p>The water supply hose to the water tank or the water pump is clogged.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Carry out descaling of the appliance. 2. Check the set water hardness range and adjust it.
The appliance prompts to fill the water tank when it is not empty, or does not prompt to fill the tank when it is empty.	<p>The water tank is dirty and the movable water level indicator is stuck.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Shake and clean the water tank. 2. If the stuck parts cannot be freed, purchase a new water tank from the Customer Service. <hr/> <p>The water tank has not been pushed in correctly.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Push in the water tank until you feel it click into place. <hr/> <p>The water level is too low.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Fill with water to the maximum mark. <hr/> <p>The fault detection system is not working.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Call the Customer Service. <hr/> <p>Overheating protection of steam generator in cooking compartment.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Open the glass cover and wait for the cooking compartment temperature to cool down, then restart the steaming function.
During operation, the message "Add water" appears on the display or the water filling icon flashes.	<p>Water tank is empty</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Fill the water tank.
Steaming function produces no steam	<p>Overheat protection of steam generator in cooking compartment</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Open the glass cover and wait for the cooking compartment temperature to cool down, then restart the steaming function. <hr/> <p>Water tank is low on water</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Fill the water tank. <hr/> <p>Water in the water tank does not reach the evaporator dish</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Check the water line, call customer service.

Fault	Cause and troubleshooting
Steaming function produces no steam	Water inlet to the cooking compartment is blocked ▶ Clean the water inlet.
Large quantity of steam escapes during steaming	Seal ring around the cooking compartment is not flat or not fully fitted. ▶ Check the seal ring and adjust it to make sure it fits the appliance perfectly. Parts of food got stuck in die seal ring around the cooking compartment or the seal ring is not completely clean. ▶ Clean the seal ring. Steam escapes from the ventilation slots during cooking. ▶ Normal process, no action required. Altitude set incorrectly ▶ Set the altitude correctly. → <i>"Overview of the basic settings", Page 41</i>
Food not cooked	Set temperature too low or time too short ▶ Check the temperature and time settings and use the correct settings. It is recommended to refer to the instruction manual. Altitude set incorrectly ▶ Set the altitude correctly. → <i>"Overview of the basic settings", Page 41</i> Accessories unsuitable. ▶ Use the accessories provided.
Food overcooked	Set temperature too low or time too short ▶ Check the temperature and time settings and use the correct settings. It is recommended to refer to the instruction manual. Accessories unsuitable. ▶ Use the accessories provided.
Fan keeps running after heating stops	Fan run-on circulates air to facilitate heat dissipation ▶ No action required
Preheating overruns without completing	Temperature sensor defect ▶ Call customer service.
The °C icon flashes after activating an operating mode.	Cooking compartment temperature is too high ▶ When the temperature drops to a suitable start temperature, it will automatically start running. The appliance has not cooled down sufficiently 1. Please let the appliance cool down. 2. Try setting an operating mode again.
Home Connect is not working correctly.	Different causes are possible. ▶ Go to www.home-connect.com .
The device cannot be opened or closed	Check if the device is installed as described in the user manual ▶ To open the device, press not only in the middle of the front panel but also on the left or right side. ▶ Open or close the device a bit more slowly. ▶ Pull the device out completely and then push it back in to close.

14.2 Power cut

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

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

Restart the appliance after a power cut

- ▶ Restart the appliance normally.

15 Disposal

15.1 Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be reused by recycling.

1. Unplug the appliance from the mains.

2. Cut through the power cord.
3. Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.
Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

16 Customer Service

Function-relevant genuine spare parts according to the corresponding Ecodesign Order can be obtained from Customer Service for a period of at least 10 years from the date on which your appliance was placed on the market within the European Economic Area.

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

Detailed information about the warranty period and the warranty conditions in your country is available via the QR code on the enclosed document on service contacts and warranty conditions, from our customer service or on our website.

If you contact Customer Service, you will require the product number (E-Nr.), the production number (FD) and the consecutive numbering (Z-Nr.) of your appliance.

You can find the contact details for our customer service via the QR code on the enclosed document on service contacts and warranty conditions or on our website. You can find the information required as per Regulation (EU) 2023/826 online at siemens-home.bsh-group.com on the product and service pages for your appliance, in the area of user manuals and additional documents.

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

You can find the product number (E-Nr.), the production number (FD) and the consecutive numbering (Z-Nr.) on the appliance's rating plate.

Make a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number to find them again quickly.

16.2 Technical data

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

17 Information regarding Free and Open Source Software

This product includes software components that are licensed by the copyright holders as free or open source software.

The applicable licence information is stored on your home appliance. You can also access the applicable licence information via your Home Connect app: "Profile -> Legal information -> Licence Information".¹ You can download the licence information on the brand product website. (Please search on the product website for your appliance model and additional documents). Alternatively, you can request the relevant information from oss-

request@bshg.com or BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 Munich, Germany.

The source code will be made available to you on request.

Please send your request to ossrequest@bshg.com or BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str.34, 81739 Munich, Germany.

Subject: „OSSREQUEST“

The cost of performing your request will be charged to you. This offer is valid for three years from the date of purchase or at least as long as we offer support and spare parts for the relevant appliance.

18 Declaration of Conformity

BSH Hausgeräte GmbH hereby declares that the appliance with Home Connect functionality conforms to the essential requirements and other relevant provisions of Directive 2014/53/EU.

A detailed RED Declaration of Conformity can be found online at siemens-home.bsh-group.com among the additional documents on the product page for your appliance.



¹ Depending on the appliance specifications

2.4 GHz band (2400–2483.5 MHz): Max. 100 mW

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

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

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

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

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

19 How it works

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

19.1 Best practices

WARNING – Risk of scalding!

Hot steam may escape when you open the lid. Steam may not be visible, depending on the temperature.

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

Note

When using this appliance for the first time, please note the following basic information:

- → "Safety", Page 32
- → "Environmental protection and saving energy", Page 34

1. Select an appropriate food from the foods list.

Notes

- Your appliance has programmed settings for selecting foods. If you want the appliance to guide you, use the programmed smart recipes .
→ "Dishes", Page 39
 - If you can't find exactly what you want to cook or which programme you want to use, then refer to similar recipes.
2. Remove unused accessories from the cooking compartment.
 3. Choose the right cookware.
Use only the cookware and accessories specified in the recommendations.
 4. Only preheat the appliance if specified in a recipe or the recommended settings.
 5. Set up the appliance according to the recommended settings.
 6. When the dish has finished cooking, switch off the appliance using \triangleright ||.

19.2 Notes

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

formation applies to inserting accessories when the appliance is cold.

Steaming settings table and tips

Steaming is a particularly gentle way of cooking food. The steam surrounds the dish, thereby preventing the loss of nutrients from the food. Cooking takes place without excess high pressure. As a result, the shape, colour and typical aroma of the dishes are retained. The tables contain a selection of dishes which are particularly suitable for your steam oven. You can find out which operating mode, accessories, temperature and cooking time are best to select. Unless otherwise stated, the information applies to inserting accessories when the appliance is cold.

Accessories

Use the accessories provided.

Ovenware

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

Cooking time and quantity

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

Distributing food evenly

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

Cooking a menu

You can cook a whole menu at once. Place the food with the longest cooking time in the appliance first and add the rest at the appropriate time. This way, different foods can be prepared at the same time.

The overall cooking time is extended with menu cooking, as a little steam escapes each time the lid is opened and the compartment has to be reheated.

Condensation

Condensation may form in the cooking compartment and on the glass lid during cooking. Condensation is

normal and will not affect the operation of the appliance. Wipe away the condensation after cooking.

19.3 Fresh vegetables

Place fresh vegetables in the steam tray.

Recommended settings for vegetables

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

19.4 Side dishes and legumes

Place side dishes in the steaming insert.

Cooking side dishes and legumes

1. Add water or liquid in the proportion indicated.
For example: 1:1.5 = add 150 ml liquid for every 100 g rice.

2. Use the recommended settings when configuring the appliance settings.

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

Recommended settings for side dishes and legumes

Dish	Size/quantity	Accessories/ cookware	Type of heating	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Boiled potatoes	whole	Steam tray	☒	100	35-45
Boiled potatoes	Quartered	Steam tray	☒	100	20-25
Chinese dumplings	-	Steam tray	☒	100	15-20
Brown rice	1:1.5	Steam tray	☒	100	35-40
Long grain rice	1:1.5	Steam tray	☒	100	20-30
Basmati rice	1:1.5	Steam tray	☒	100	15-25
Risotto	1:2	Steam tray	☒	100	30-40

Dish	Size/quantity	Accessories/ cookware	Type of heating	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Lentils	1:2	Steam tray	☒	100	30-40
Couscous	1:1	Steam tray	☒	100	6-10
Green spelt, crushed	1:2.5	Steam tray	☒	100	15-20
Millet, whole	1:2.5	Steam tray	☒	100	25-35
Bulgur	1:2	Steam tray	☒	100	25-35
Quinoa	1:2	Steam tray	☒	100	25-35
Pasta, fresh, chilled	-	Steam tray	☒	100	5-15

19.5 Poultry and meat

Recommended settings for cooking poultry and meat.

Recommended settings for poultry and meat

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

19.6 Fish and Seafood

Recommended settings for cooking fish and seafood.

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

Recommended settings for fish and seafood

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

19.7 Recommended settings for other food

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

19.8 Desserts, compote

Place side dishes in the steaming insert.

Making fruit compote

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

Preparing yoghurt






1. Heat milk to 90 °C on the cooktop. Then let the milk cool to 40 °C.
If using fresh milk, heat it to 40 °C. This temperature is sufficient for fresh milk.
2. Stir 150 g yoghurt (refrigerated temperature) into the milk.

3. Pour the mixture into a cup or small glass and cover with cling film.
4. Place the cup or glass in the steaming insert.
5. Set up the appliance according to the recommended settings.
6. After preparing it, place the yoghurt in the fridge to cool.

Cooking rice pudding

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

Recommended settings for desserts and fruit compotes




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

19.9 Reheating

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

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

Recommended settings for reheating

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

19.10 Defrosting

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



Defrosting food

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

Notes

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



Recommended settings for defrosting

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

19.11 Disinfecting

Your appliance has a disinfecting function.

Recommended settings for disinfection



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

19.12 Dough proving

Note: Please cover the steam tray with baking paper

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

Recommended settings for yeast dough











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

19.13 Frozen products

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

Defrosting and heating frozen food




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

Dish	Size/quantity	Accessories/ cookware	Type of heating	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Trout, whole	Per 0.2 kg	Steam tray		80-100	20-30
Salmon fillets	Per 0.15 kg	Steam tray		80-100	15-25
Shrimp	-	Steam tray		80-100	15-25
Broccoli, blanched	-	Steam tray		100	6-10
Cauliflower, blanched	-	Steam tray		100	5-8
Kidney beans, blanched	-	Steam tray		100	6-10
Peas, blanched	-	Steam tray		100	5-12
Carrots, blanched	1 kg	Steam tray		100	4-6
Mixed vegetables, blanched	1 kg	Steam tray		100	6-10
Brussels sprouts, blanched	1 kg	Steam tray		100	5-10

19.14 Test dishes

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

Recommended settings for test dishes

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

20 Installation instructions

Observe this information when installing the appliance.



20.1 General installation instructions

Follow these instructions before you start installing the appliance.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

Before starting up the appliance, remove any packaging material and adhesive film from the cooking compartment and the trim panel.

20.2 Safe installation

Follow these safety instructions when installing the appliance.

WARNING – Risk of suffocation!

Children may put packaging material over their heads or wrap themselves up in it and suffocate.

- ▶ Keep packaging material away from children.
- ▶ Do not let children play with packaging material.

WARNING – Risk of electric shock!

If the insulation of the power cord is damaged, this is dangerous.

- ▶ Never let the power cord come into contact with hot appliance parts or heat sources.
- ▶ Never let the power cord come into contact with sharp points or edges.
- ▶ Never kink, crush or modify the power cord.

Incorrect installation is dangerous.

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

WARNING – Risk of fire!

It is dangerous to use an extended power cord and non-approved adapters.

- ▶ Do not use extension cables or multiple socket strips.
- ▶ Only use adapters and power cords approved by the manufacturer.
- ▶ If the power cord is too short and a longer one is not available, please contact an electrician to have the domestic installation adapted.

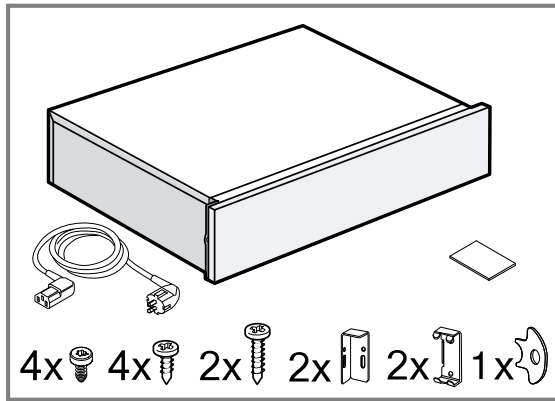
WARNING – Risk of injury!

Sharp-edged parts may be accessible during installation.

- ▶ Wear protective gloves.

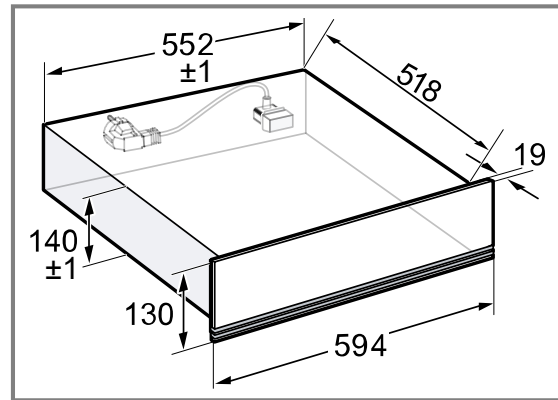
20.3 Packing list

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



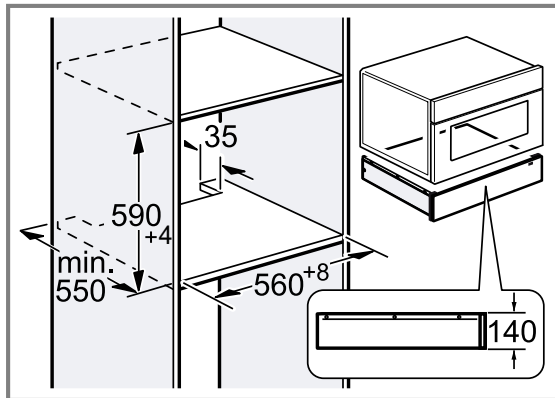
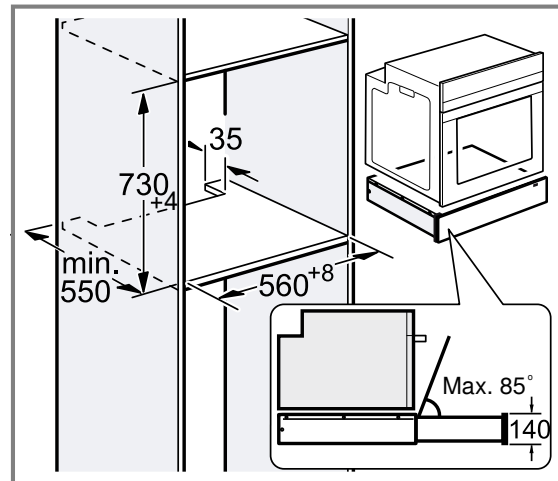
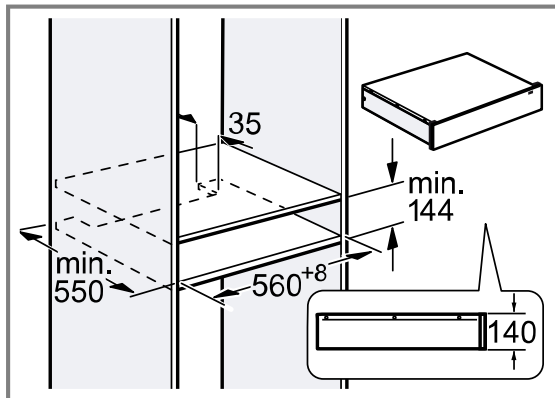
20.4 Appliance dimensions

You will find the dimensions of the appliance here

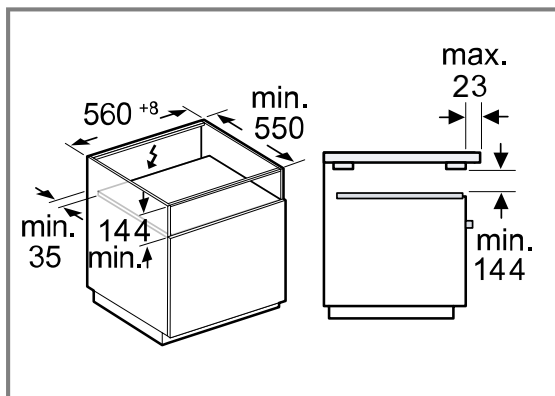


20.5 Installing in a cabinet

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

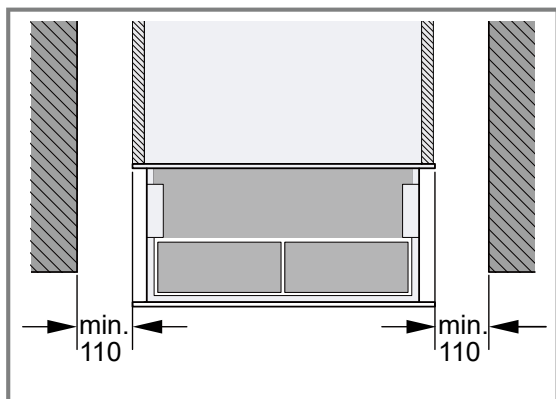


Installation below a worktop



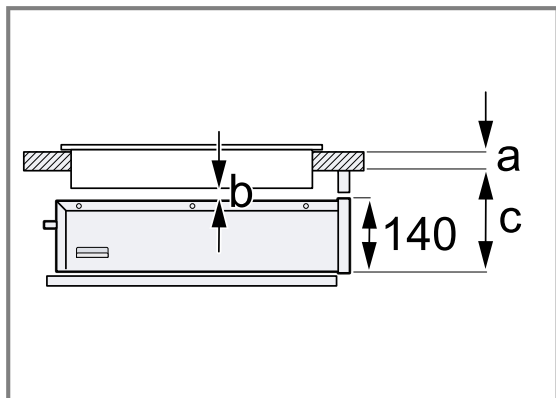
Note: A worktop overhang of up to 50mm over the drawer is possible, but then the removal of the water tank while the steam drawer is operating is not possible.

Installation on walls adjacent to a cabinet:



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

Please use the following dimensions when installing the appliance under a worktop or a hob:



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

a: Thickness of work surface recommended in the hob installation instructions.

b: Required distance between hob and steam drawer.

c: Required distance between drawer shelf and bottom of worktop.

Note: Pay attention to the hob installation instructions.

20.6 Combining the steam drawer with other appliances

ATTENTION

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

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

1. The steam drawer is suitable for all Siemens iQ500 full-size Studioline and all Siemens iQ700 appliances.
2. Only combine suitable appliances of the same brand and series.
3. First install the steam drawer.
4. Slide the appliance into the fitted unit above the steam drawer.
5. Observe the installation instructions for the appliance.
6. Remove the adhesive tape from the upper edge of the steam drawer.

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

20.7 Instructions for the electrical connection

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

The appliance must only be connected using the power cable provided. Connect the power cable to the back of the appliance.

Connecting cables with various plug types are available from customer service.

Do not use multi-socket adaptors, power strips or extension leads. Overloading causes a risk of fire.

20.8 Instructions for the electrical connection

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

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

20.9 Fitted units

This is where you can find information about safe installation.

ATTENTION

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

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

The fitted unit must not have a rear wall behind the appliance.

The minimum distance between the wall and the cabinet base or back wall of the cabinet that is situated above must be complied with.

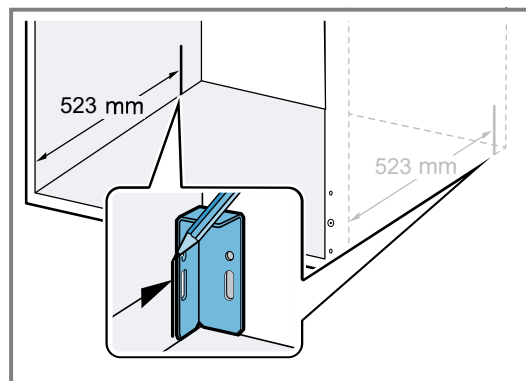
Observe the installation instructions for the appliance installed above.

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

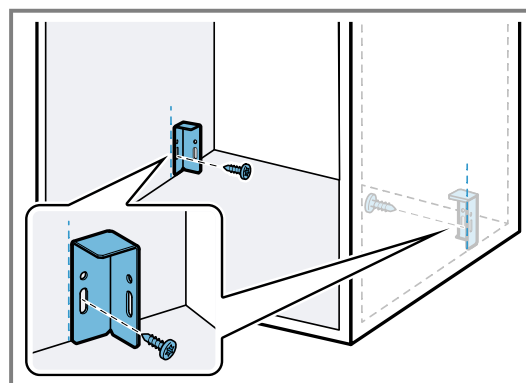
20.10 Installation

Installing anti-tip devices

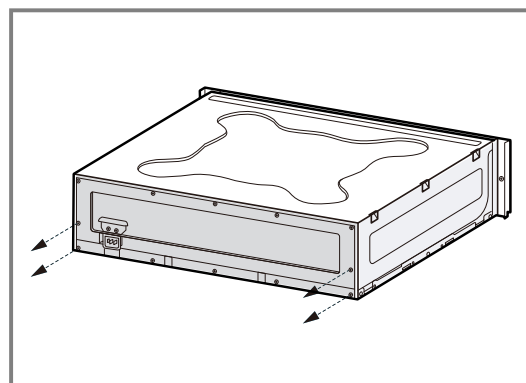
1. Measure 523 mm from the front edge of the fitted unit and mark the inside walls of the fitted unit on both sides.



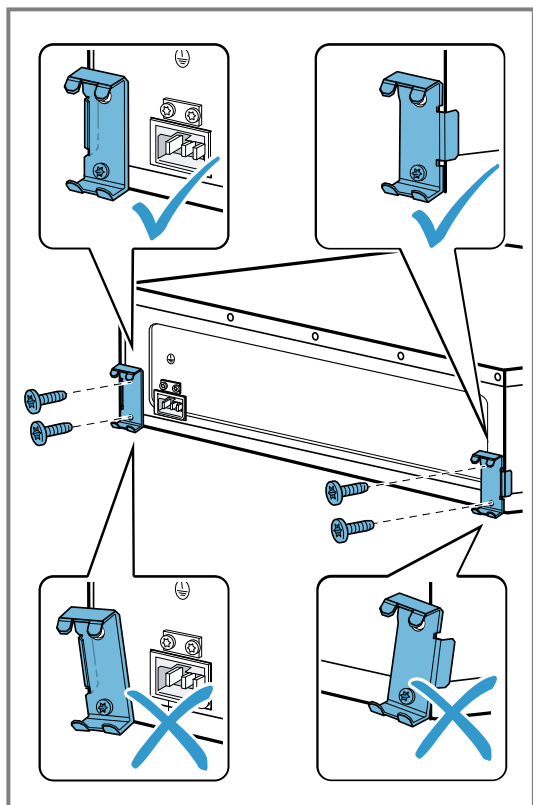
2. Screw into the two brackets behind the mark with two M4*15 screws through the slotted holes.



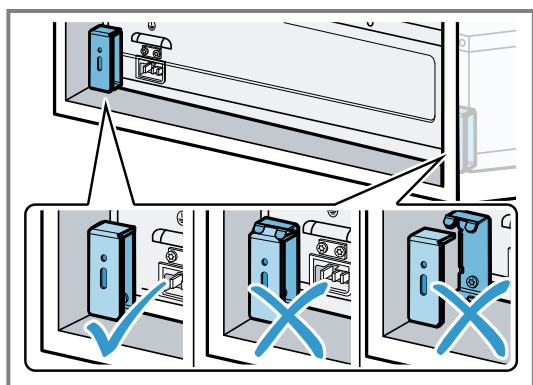
3. Place the appliance on a level surface.
4. Unscrew the four lower screws on the back of the appliance.



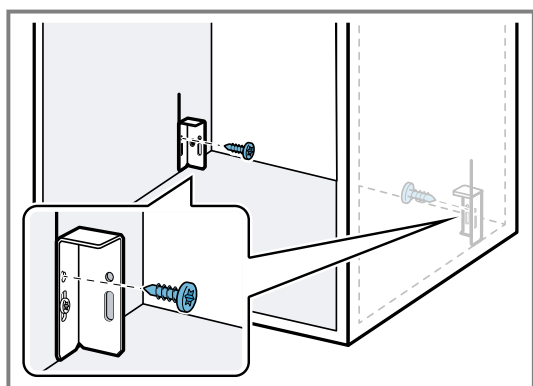
5. Fasten each of the two metal brackets to the back of the appliance with two M4*9 screws.
 - ▶ Make sure the metal brackets are aligned accurately with the edge of the appliance.



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



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



9. Plug the power cable fully into the appliance.

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

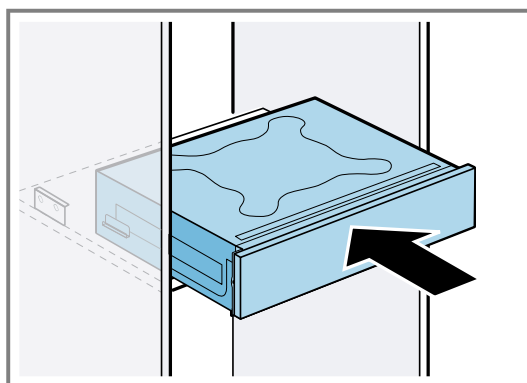
Installing the appliance

⚠ WARNING – Risk of injury!

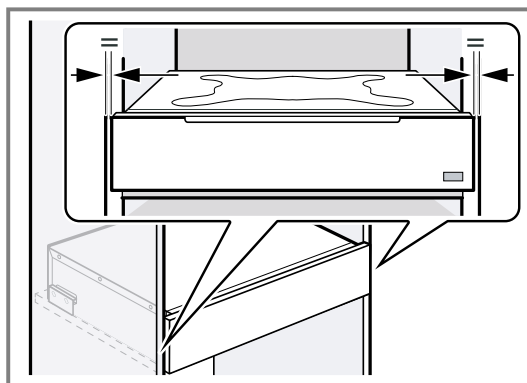
When the door is opened, the appliance may tip over.

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

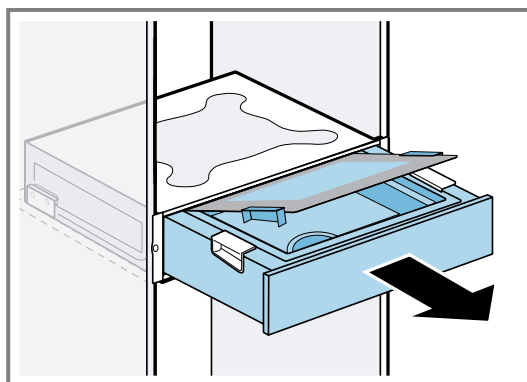
1. Plug the power cable fully into the appliance.
2. Push the appliance into the fitted unit.
 - ▶ Avoid pinching the power cable.



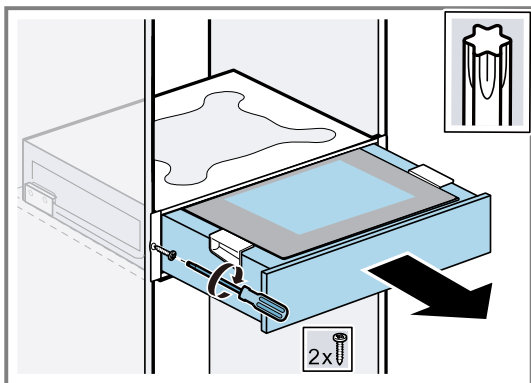
3. Centre the appliance.



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



- Screw the appliance into the fitted unit.

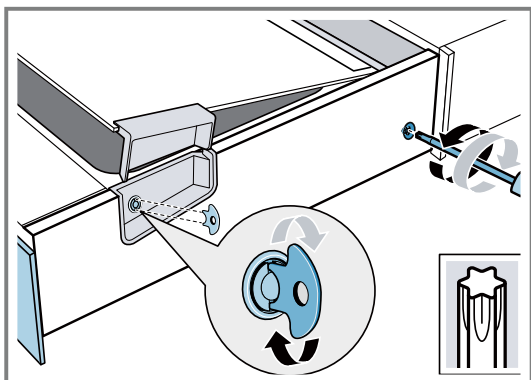


- Plug the power cable into a socket with protective contacts.
The power cable must not touch the back or bottom of the appliance after installation.

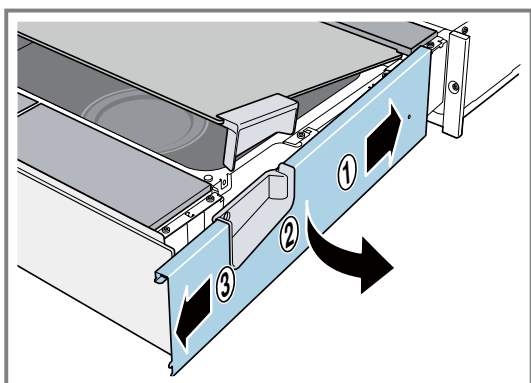
Adjusting the front panel of the appliance

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

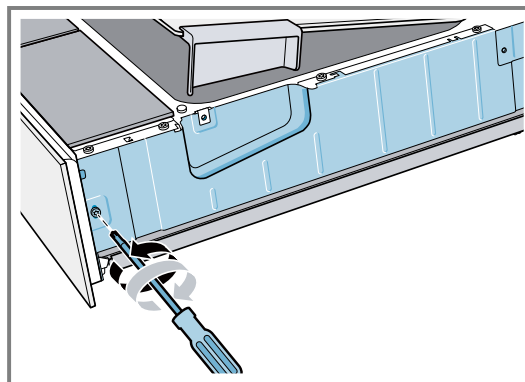
- pull out the drawer and open the lid.
- Remove the lid lock by screwing with the disassembling tool which is delivered together with the package (please store it), then unscrew one screw of the trim panel.



- Remove the trim panel.



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



- The maximum adjustment range is -2 to +1 mm.
- Tighten the screws and replace the trim panel.



Sisällysluettelo

KÄYTTÖOHJE

1	Turvallisuus	60	11	Perusasetukset	68
2	Esinevaurioiden välttäminen	61	12	Home Connect	69
3	Ympäristönsuojelu ja säästö	62	13	Puhdistus ja hoito	71
4	Tutustuminen	62	14	Toimintahäiriöiden korjaaminen	73
5	Käyttötavat	64	15	Hävittäminen	75
6	Varusteet	64	16	Huoltopalvelu	75
7	Ennen ensimmäistä käyttöä	65	17	Vapaisiin ja Open Source -ohjelmistoihin liittyviä tietoja	76
8	Käytön perusteet	66	18	Vaatimustenmukaisuusvakuutus	76
9	Ohjelmat	67	19	Näin onnistut	77
10	Lapsilukko	68	20	ASENNUSOHJE	83
			20.2	Turvallinen asennus	83

1 Turvallisuus

Noudata seuraavia turvallisuusohjeita.

1.1 Yleisiä ohjeita

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Säilytä ohjeet ja tuotetiedot myöhempiä käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.
- Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

1.2 Määräyksenmukainen käyttö

Käytä laitetta vain:

- yksityisissä kotitalouksissa ja kodinomaisen ympäristön suljetuissa tiloissa.

1.3 Käyttäjien rajoitukset

Kahdeksanvuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja sellaiset henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja/tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena tai kun heille on neuvottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteesta aiheutuvat vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat vähintään 15-vuotiaita ja aikuinen valvoo toimenpiteitä.

Pidä alle kahdeksanvuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon läheltä.

1.4 Turvallinen käyttö

VAROITUS – Palovammavaara!

Varusteet ja astiat kuumenevat käytön aikana hyvin kuumiksi.

- ▶ Käytä aina patalappuja, kun poistat kuumat varusteet tai astiat laitteesta.
- Laite kuumenee käytön aikana.
- ▶ Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.

VAROITUS – Palamisvaara!

Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä.

- ▶ Älä kosketa kuumia osia.
- ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Käytön aikana kannen pinta voi kuumentua huomattavasti.
- ▶ Käytä avaamiseen aina kahvaa.
- Laitteesta voi tulla ulos kuumaa höyryä, kun avaat lasikannen. Höyry voi olla lämpötilansa vuoksi näkymätöntä.
- ▶ Kun avaat lasikannen, pidä tarpeeksi etäisyyttä.
- ▶ Avaa lasikansi varovasti.
- ▶ Pidä pienet lapset loitolla laitteesta.

Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi.

- ▶ Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Höyrystinkaukalossa oleva vesi on laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen vielä kuumaa.
- ▶ Älä tyhjennä höyrystinkaukaloa heti laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen.
- ▶ Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.

⚠ **VAROITUS – Tulipalovaara!**

Uunitilan kuumat pinnat voivat sytyttää palavien nesteiden höyryt ja aiheuttaa räjähdysten. Kansi voi lukitusmekanismin pettäessä sinkoutua ilmaan. Laitteesta voi tulla ulos kuumaa höyryä ja liekkejä.

- ▶ Älä laita vesisäiliöön palavia nesteitä (esimerkiksi alkoholipitoisia juomia).
- ▶ Laita vesisäiliöön vain vettä tai suosittelemaamme kalkinpoistoliuosta. Laitteen sisäosa kuumenee hyvin kuumaksi, palavat materiaalit voivat syttyä palamaan.
- ▶ Älä säilytä palavia esineitä tai muoviasiotoita laitteessa.

⚠ **VAROITUS – Sähköiskun vaara!**

Epäasianmukaiset korjaukset voivat olla vaarallisia.

- ▶ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ▶ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- ▶ Älä käytä jatkojohtoja tai haaroitusrasioita.
- ▶ Kiinnitä laitetta käyttäessäsi huomiota siihen, että pistoke on kunnolla kiinni pistorasiassa ja pysyy siinä kiinni.

Verkkojohdon viallinen eristys on vaarallinen.

- ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske laitteen kuumiin osiin tai lämmönlähteisiin.

- ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske teräviin ulokkeisiin tai reunoihin.
- ▶ Verkkojohtoa ei saa taittaa, jättää puristuksiin eikä muuttaa. Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.
- ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

⚠ **VAROITUS – Vaara: Magnetismi!**

Ohjauspaneelissa tai valitsimissa on kestmagneetteja. Ne voivat vaikuttaa elektronisiin implanteihin, esimerkiksi sydämentahdistimiin tai insuliinipumppuihin.

- ▶ Henkilöiden, joilla on elektronisia implanteja, on pysyttävä vähintään 10 cm etäisyydellä laitteesta.

⚠ **VAROITUS – Tukehtumisvaara!**

Lapset saattavat leikkiessään esim. vetää pakkausmateriaaleja päähänsä tai kääriytyä niihin ja tukehtua.

- ▶ Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla. Lapset voivat vetää henkeen tai niellä pieniä osia ja tukehtua niihin.
- ▶ Pidä pienet osat poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä anna lasten leikkiä pienillä osilla.

⚠ **VAROITUS – Loukkaantumiswaara!**

Lasipinta voi naarmuuntua ja lasi murtua seuraavista syistä:

- ▶ Älä käytä höyrytyslaatikon lasikannen puhdistuksessa hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallikaapimia.

2 Esinevaurioiden välttäminen

Käytä vain kuumuuden- ja höyrykestäviä astioita.

HUOMIO

Jos kalkinpoistoaineliuosta pääsee ohjauspaneelille tai muille herkille pinnoille, ne vaurioituvat.

- ▶ Poista kalkinpoistoaineliuos heti vedellä. Vesisäiliössä oleva kuuma vesi voi vaurioittaa höyrytysjärjestelmää.
- ▶ Täytä vesisäiliö vain kylmällä vedellä. Uunitilaan pitkäksi aikaa jäävä kosteus aiheuttaa korroosiota.
- ▶ Älä säilytä kosteita elintarvikkeita suljetussa uunissa pitkään.
- ▶ Älä varastoi ruokia uunitilassa. Epäasianmukainen hoito voi aiheuttaa korroosiota uunitilassa.
- ▶ Noudata hoito- ja puhdistusohjeita.

- ▶ Kun laite on jäähtynyt, poista lika uunitilasta. Ylikuumentuminen vaurioittaa laitetta.
- ▶ Älä aseta varusteita, foliota, leivinpaperia tai astioita uunitilan pohjalle.
- ▶ Älä levitä minkään tyyppistä foliota uunitilan pohjalle.
- ▶ Uunitilan pohjan ja höyrystinkaukalon pitää olla tyhjiä.
- ▶ Aseta astia aina reiälliseen kypsennysastiaan. Varomaton käyttö voi vaurioittaa laitetta.
- ▶ Avaa ja sulje lasikansi hitaasti.
- ▶ Älä aseta tavaroita lasikannen päälle.
- ▶ Älä käytä laitetta työ- tai laskualustana.
- ▶ Älä päästä esineitä putoamaan lasikannen päälle.
- ▶ Vedä laatikko käytettäessä kokonaan ulos.
- ▶ Sulje laatikko kokonaan käytön jälkeen.

Liian suuri paino tai epäasianmukainen käsittely voi vaurioittaa laitetta

- ▶ Älä nojaa laitteeseen tai roiku siinä.
- ▶ Älä liikuta laitetta, kun vesisäiliön kansi on auki.

- ▶ Älä paina vesisäiliön kantta väkisin oikealle.
- ▶ Asenna ja kiinnitä laite asennustilaan ennen sen käyttöä.
- ▶ Kiinnitä kalusteet ennen käyttöä seinään.

3 Ympäristönsuojelu ja säästö

3.1 Pakkausmateriaalin hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätyskelpoisia.

- ▶ Hävitä yksittäiset osat lajiteltuina.

3.2 Energiansäästö

Laitteesi kuluttaa vähemmän sähköä, kun noudatat näitä ohjeita.

Esilämmitä laitetta vain, kun reseptissä tai suositusasetuksissa → *Sivu 77* kehoitetaan niin tekemään.

- ✓ Jos et esilämmitä laitetta, säästät energiaa jopa 20 %.

Avaa laitteen luukku käytön aikana mahdollisimman harvoin.

Jos käytön aikana on avattava kansi, tee se enintään kaksi kertaa, ja pidä kantta auki mahdollisimman lyhyen ajan.

- ✓ Lämpö säilyy uunitilassa eikä laitetta tarvitse lämmittää uudelleen.

Asettele astiat tasaisesti.

- ✓ Näin lämpö jakautuu hyvin.

Huomautus: EU:n ekosuunnitteluasetuksen 2023/826 mukaan tämä laite on toisessa tilassa ollessaan kytkettynä pois päältä. Sitä kutsutaan jatkossa säästökäyttöksi.

Myös silloin, kun laitteen päätoiminto ei ole aktiivisena, laite tarvitsee energiaa seuraaviin asioihin:

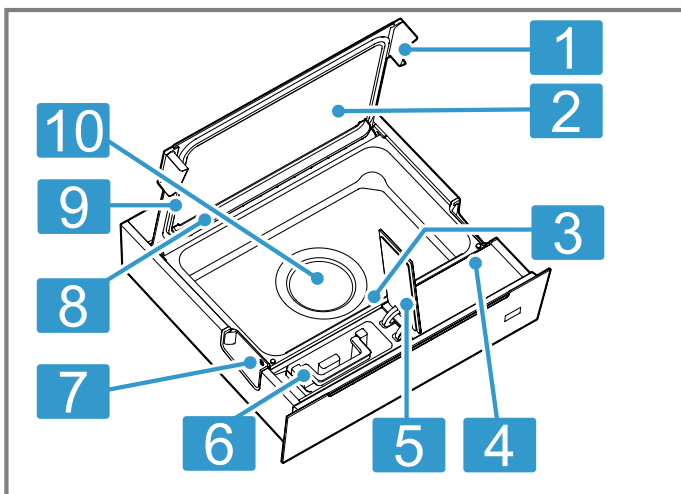
- Kosketusvalitsimien painamisen tunnistaminen
- Luukun avauksen valvonta
- Kellonajan käsittely (ilman näyttöä)

Näin ollen ei ole olemassa määritelmän mukaista "pois päältä -tilaa" eikä "valmiustilaa", minkä vuoksi käytetään nimeä säästökäyttö. Säästökäytön mittaamiseen tulisi käyttää normia EN IEC 60350-1:2023.

4 Tutustuminen

4.1 Laite

Tästä löydät yleiskuvan laitteen osista.

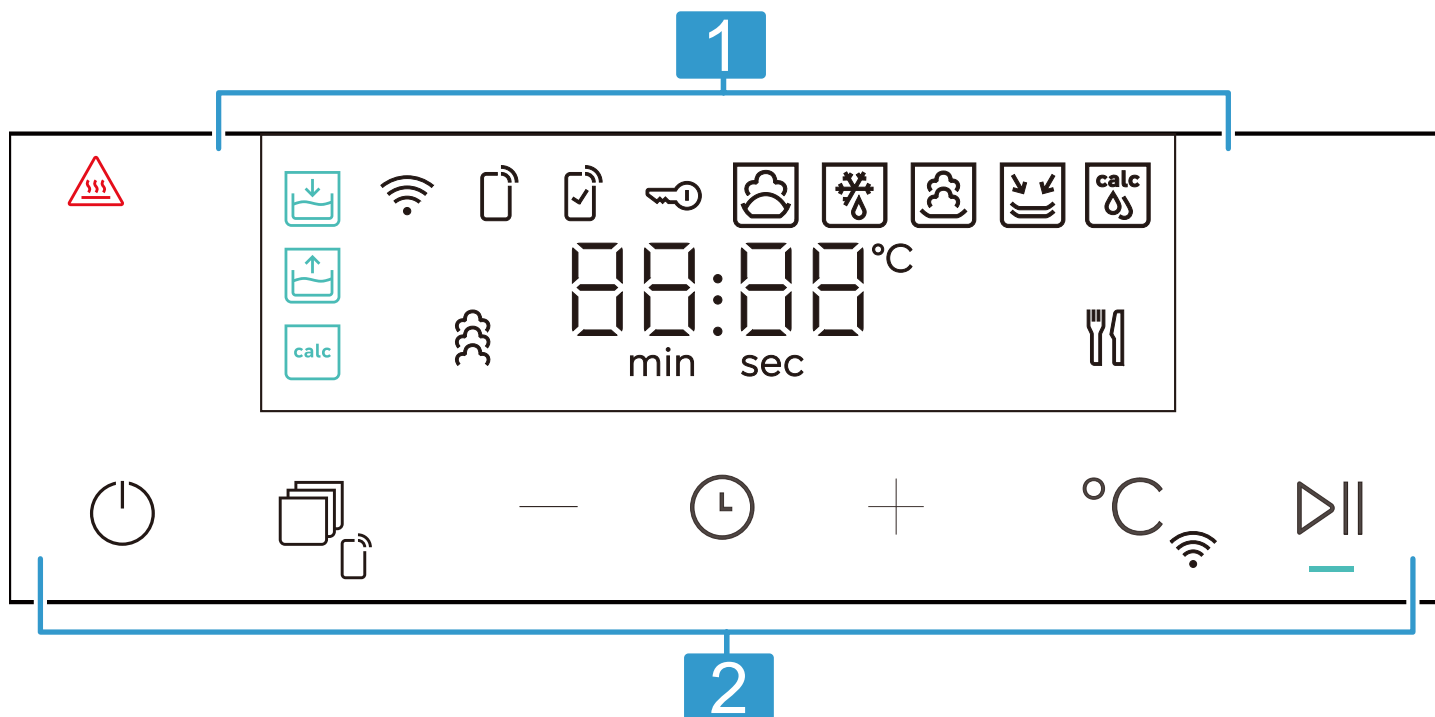


- | | |
|----|--------------------|
| 1 | Kannen kahva |
| 2 | Lasikansi |
| 3 | Lämpötilatunnistin |
| 4 | Ohjauspaneeli |
| 5 | Säiliön kansi |
| 6 | Vesisäiliön kahva |
| 7 | Lasikannen lukitus |
| 8 | Kondensaatiokisko |
| 9 | Tiiviste |
| 10 | Höyrystinkaukalo |

4.2 Valitsinkentät

Käyttöpaneelin avulla asetetaan laitteen toiminnot ja nähdään tiedot sen käyttötilasta.

Laitteen tyyppistä riippuen tietyt yksityiskohdat kuten väri ja muoto voivat poiketa kuvasta.



- 1** Näyttö
Näytössä näet senhetkiset asetusarvot, valintamahdollisuudet tai ohjetekstit.
→ "Näyttö", Sivu 63
- 2** Kosketuskentät
Valitsimilla asetat suoraan erilaiset toiminnot.
→ "Valitsimet", Sivu 63

4.3 Näyttö

Tässä on lyhyt kuvaus näytön eri tiedoista.

Symboli	Huomautukset
⚠	Polttamissuojan ilmoitus (syttyy, kun uunitilan lämpötila on $\geq 60\text{ °C}$)
📄	Vesisäiliön täyttö/tyhjennys
📄	Vesisäiliön tyhjennys
📄	Kalkinpoiston muistutus
📶	Symboli palaa: Wi-Fi on kytketty päälle ja laite on yhdistetty kotiverkkoon. Symboli vilkkuu: Verkkoa otetaan käyttöön.
🔌	Etäkäynnistyksen aktivointi
🔌	Tällä hetkellä käynnissä on Home Connect -sovelluksessa käynnistetty tila tai ohjelma, jota ei voida säätää suoraan laitteesta.
🔒	Lapsilukon aktivointi
🔥	Taikinan kohotus
🔥	Sulatus
🔥	Tuoreuttaminen
🧼	Desinfiointi
🧼	Kalkinpoisto
🧼	Höyrykypsennys
🍴	Ohjelmat

4.4 Valitsimet

Valitsimilla valitset suoraan eri toiminnot.

Symboli	Huomautukset
🔌	Laitteen kytkeminen päälle tai pois päältä. → "Käytön perusteet", Sivu 66
📄	Ohjelman valitseminen lyhyellä painalluksella.
📄	Pitkällä painalluksella aktivoidaan/deaktivoidaan kaukokäynnistys.
—	Säätöarvojen laskeminen.
🕒	Aseta toiminta-aika. Hae perusasetukset näyttöön pitämällä painettuna noin 3 sekunnin ajan laite pois päältä kytkettynä.
+	Säätöarvon nostaminen.
🌡	Lämpötilan valitseminen lyhyellä painalluksella. → "Käytön perusteet", Sivu 66
🌡	Home Connect -avustimen käynnistäminen pitkällä painalluksella. → "Home Connect", Sivu 69
▶	Käytön käynnistäminen tai pysäyttäminen.

4.5 Kuumenemisen osoitin


Laitteen kuumenemisen ajan näkyy kuumenemisnäyttö. Kun lämpötila on laitteen kuumennuksen aikana vielä asetetun kuumenemislämpötilan alapuolella, vilkkuu näyttö - - - -.

Kun lämpötila saavuttaa kuumenemislämpötilan, näyttö lopettaa kuumenemisnäytön ja toiminta-aika alkaa kulua.

4.6 Virransäästötila

Jos laitetta ei käytetä ennen käynnistystä tai uudelleen käytön päättymisen jälkeen tai jos laatikon luukkua ei

avata tai suljeta 13 minuutin kuluessa, laite vaihtaa automaattisesti valmiustilaan ja näyttö pysyy tummana.






Huomautus: Kun laite on yhteydessä Wi-Fi-verkkoon, palaa vain .

5 Käyttötavat

Tästä löydät yhteenvedon laitteesi käyttötavoista ja päätoiminnoista.



5.1 Höyryuunitoiminnot

Tästä löydät yhteenvedon höyryuunitoiminnoista.

Symboli	Nimi	Käyttö
	Höyrykypsennys	Kuuma vesihöyry ympäröi ruoat, ja elintarvikkeiden ravintoaineet säilyvät siten paremmin. Ruokien muoto, värit ja oma aromi pysyvät tällä valmistusmenetelmällä tallella.
	Tuoreuttaminen	Kypsennettyjen ruokien hellävarainen lämmitys.
	Taikinan kohotus	Hiivataikina kohoaa huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä eikä taikina kuivu – soveltuu hyvin yksittäisille leivonnaisille.
	Sulatus	Sulata pakasteita tai pakastettuja elintarvikkeita.
	Desinfiointi	Jatkuvat korkeat lämpötilat voivat tappaa useimmat bakteerit astioista.

5.2 Muut toiminnot

Tästä löydät yhteenvedon laitteen muista toiminnoista.

Symboli	Nimi	Käyttö
	Kalkinpoisto	Jotta laitteesi pysyy toimintakunnossa, siitä on poistettava säännöllisesti kalkki. → "Kalkinpoisto", Sivu 72
	Ohjelmat	Laitte tarjoo 10 ruokalajia valittaviksi. → "Ohjelmat", Sivu 67

Home Connect

Laitteen mallista riippuen käytettävissäsi on Home Connect -sovelluksella laitteen lisätoimintoja tai

entistä laajempia toimintoja. Tästä on lisätietoja sovelluksessa.

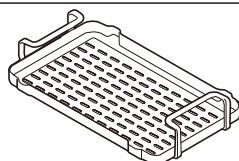
→ "Home Connect", Sivu 69

6 Varusteet

Käytä alkuperäisiä varusteita. Ne on suunniteltu laitettasi varten.

Lisätarvikkeet

Höyrykypsennysosa



Käyttö

- Ruoat voidaan laittaa suoraan höyrykypsennysosaan.
- Aseta höyrykypsennyksen soveltuva keittoastia höyrykypsennysosaan.

6.1 Varusteita koskevia huomautuksia

Höyrykypsennysosa

Muovista valmistettu höyrykypsennysosa tekee pintalämpötilasta tasaisen.

Höyry nousee ylös höyrykypsennysosan rei'istä ja ympäröi ruoat.

Höyrykypsennysosan keskiosa on umpinainen. Kiehuva vesi ei osu kypsennettävään tuotteeseen. Valuva kondenssivesi ei polta tuotetta.

Pitkittäisurat on tarkoitettu kondenssiveden keräämiseen. Poista käytön jälkeen kertynyt kondenssivesi.

→ "Puhdistussieni", Sivu 71

Höyrykypsennysosan poistaminen uunitilasta

⚠ VAROITUS – Palamisvaara!

Käytön aikana kannen pinta voi kuumentua huomattavasti.

- ▶ Käytä avaamiseen aina kahvaa.
- Laitteesta voi tulla ulos kuumaa höyryä, kun avaat lasikannen. Höyry voi olla lämpötilansa vuoksi näkymätöntä.
- ▶ Kun avaat lasikannen, pidä tarpeeksi etäisyyttä.
- ▶ Avaa lasikansi varovasti.
- ▶ Pidä pienet lapset loitolla laitteesta.

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

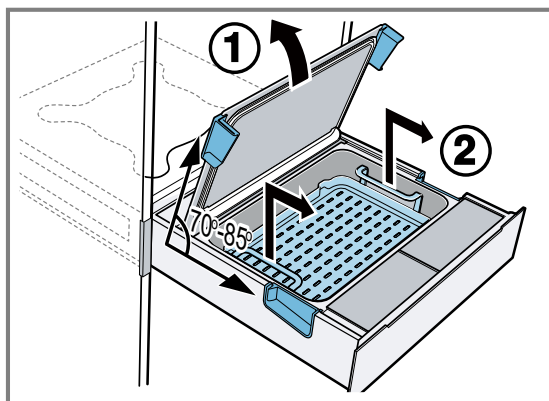
Varusteet ja astiat kuumenevat käytön aikana hyvin kuumiksi.

- ▶ Käytä aina patalappuja, kun poistat kuumat varusteet tai astiat laitteesta.

Vaatus: Laitte on kokonaan auki.

→ "Laatikon avaaminen", Sivu 66

1. Paina lasikannen molemmin puolin olevia kahvoja varovasti ylös, kunnes lasikansi pysyy paikallaan. ①
2. Tartu höyrykypsennysosan kahvoihin ja ota höyrykypsennysosa pois paikaltaan. ②



7 Ennen ensimmäistä käyttöä

Valmistele laite käyttöä varten.

7.1 Veden kovuuden asettaminen

Vaatus: Ennen kuin asetat veden kovuuden, tiedustele vesilaitokselta vesijohtoveden kovuutta. Jos ei käytetä vesijohtovettä vaan esim. pullovettä, tai saatavilla on vedensuodatusjärjestelmä, aseta veden kovuus vastaavasti.

- ▶ Aseta veden kovuus painamalla pitkään ☹.

→ "Perusasetukset", Sivu 68

Huomautus: Jos vesijohtoveden kovuustaso on 3 tai 4, suosittelemme käyttämään pehmennettyä vettä.

Jos näytössä näkyy $c \text{ } \mu\text{H}$, säädä veden kovuutta.

7.2 Korkeustason asettaminen

- ▶ Voit asettaa korkeustason sijainnin mukaan painamalla pitkään ☹.

→ "Perusasetukset", Sivu 68

Huomautus: Tehtaalla asetettu korkeusalue: 0–300 m.

7.3 Laitteen puhdistus ja kuumennus ennen ensimmäistä käyttöä

Vaatus: Laitteessa ei ole mitään esineitä.

1. Paina laitteen etulevyä.
- ✓ Laitte työntyy automaattisesti ulos. Vedä laite keskiasentoon tai kokonaan ulos vetämällä etulevyn sivulta tai alareunasta.
2. Puhdista laite kostealla liinalla ja neutraalilla puhdistusaineella kuten astianpesuaineella ja vedellä.
3. Täytä vesisäiliö.
→ "Vesisäiliön täyttäminen", Sivu 66
Huomautus: Puhdista vesisäiliö ehdottomasti ennen ensimmäistä käyttöä.
4. Paina ☹.
5. Tee seuraavat asetukset:

Uunitoiminto	Höyrykypsennys ☹
Lämpötila	100 °C
Toiminta-aika	1 tunti

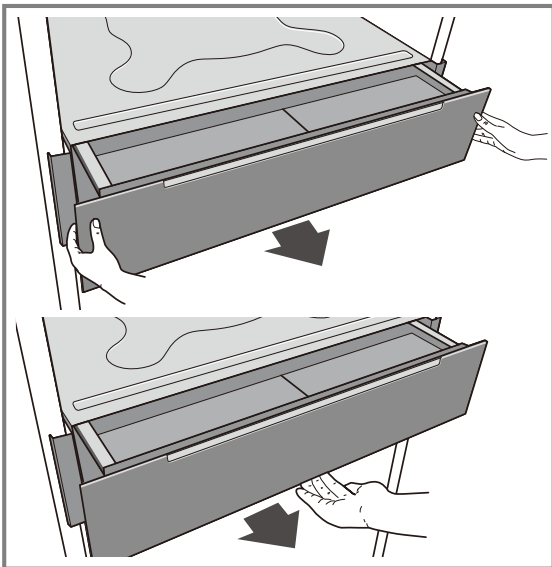
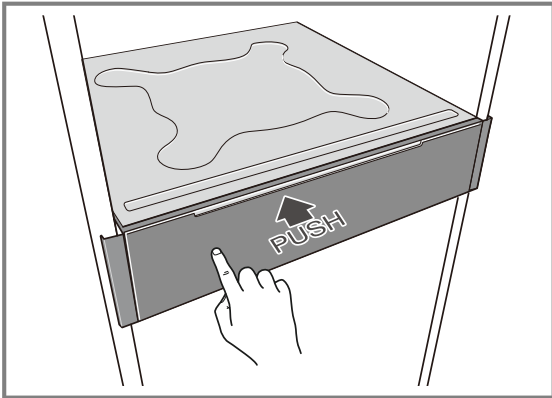
→ "Käytön perusteet", Sivu 66

6. Käynnistä toiminto painamalla ▶.
7. Kun ohjelma on päättynyt, anna laitteen jäähtyä ja kuivaa uunitila huolellisesti.
8. Kun laite on jäähtynyt, pyyhi kaikki uunitilan pinnat astianpesuaineella ja kostealla liinalla ja tyhjennä vesisäiliö.

8 Käytön perusteet

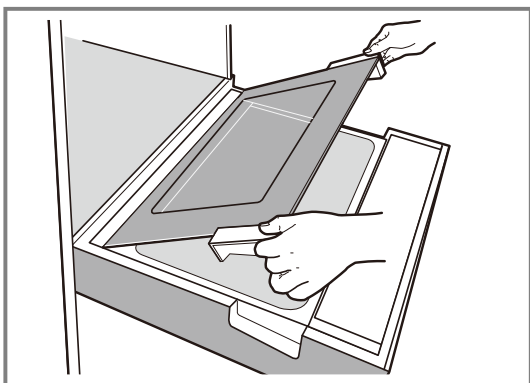
8.1 Laatikon avaaminen

- ▶ Paina laitteen etulevyä.
- ✓ Laite työntyy automaattisesti ulos. Vedä laite keskiasentoon tai kokonaan ulos vetämällä etulevyn sivulta tai alareunasta.



8.2 Laatikon kannen avaaminen

- ▶ Paina lasikannen molemmin puolin olevia kahvoja kevyesti ylös, kunnes lasikansi on täysin avautunut.



8.3 Laatikon kannen sulkeminen


1. Tartu molemmin puolin oleviin kahvoihin kevyesti ja paina hitaasti alas, kunnes lasikansi on täysin sulkeutunut.
2. Varmista, että kansi on lukittunut oikein paikalleen, painamalla kahvojen päältä.

Huomautus: Kun lopullinen asento on saavutettu, tunnet hieman vastusta.


8.4 Virransyötön kytkeminen päälle ja pois päältä

- ▶ Paina .

8.5 Käytön käynnistäminen tai pysäyttäminen

1. Käynnistä laite tai pysäytä se käytön aikana painamalla .
2. Jos laite avataan käytön aikana pidemmälle kuin keskiasentoon, käyttö pysähtyy. Jatka kypsennystä sulkemalla laite.


8.6 Vesisäiliön täyttäminen

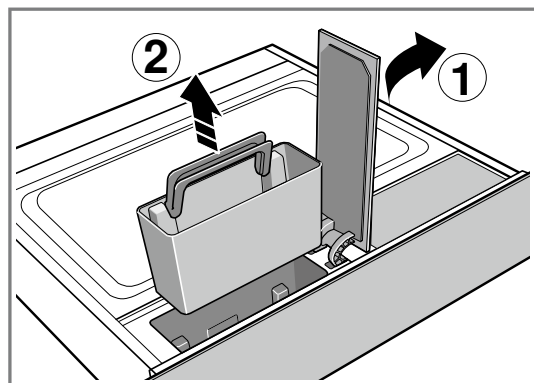
Täytä vesisäiliö ennen jokaista käyttöä ja kun näytössä näkyy käytön aikana .


HUOMIO

Soveltumattomien nesteiden käyttö voi vaurioittaa laitetta.

- ▶ Älä käytä erittäin klooripitoista vesijohtovettä (> 40 mg/l) tai muita nesteitä.
- ▶ Suosittelemme käyttämään puhdistettua vettä, mutta voit käyttää myös kylmää ja puhdasta vesijohtovettä tai pehmentettyä vettä.
- ▶ Laitteelle täytyy tehdä kalkinpoistoaineella säännöllisesti ohjeiden mukainen kalkinpoisto.

1. Vedä laatikko ulos.
2. Avaa vesisäiliön suojuksen etulevyn vasemmasta reunasta .



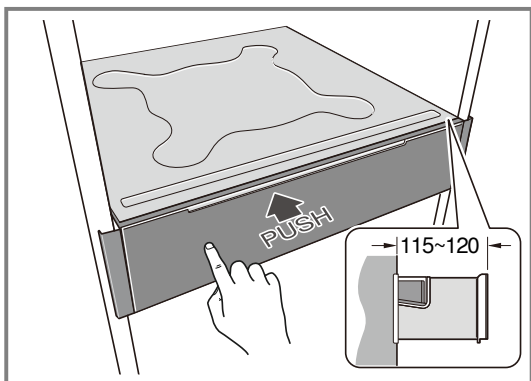
3. Tartu vesisäiliön kahvaan ja ota vesisäiliö lokeroistaan .
4. Täytä vesisäiliö kylmällä vedellä.
5. Aseta täytetty vesisäiliö takaisin paikalleen lokeroon.
6. Sulje vesisäiliön kansi.
- ✓ Vesisäiliö on täytetty, ja käyttö voidaan nyt aloittaa.

Huomautus: Jos laitetta vedetään ainoastaan keskiasentoon, käyttö jatkuu.

8.7 Veden lisääminen vesisäiliöön

Jos vesisäiliö tyhjenee toiminnon aikana, toiminto keskeytyy.

1. Paina höyrytyslaatikon etulevyä kevyesti ja vedä se hitaasti ulos.



Kun laatikko on saavuttanut keskiasennon, siinä tuntuu kevyt vastus.

2. Avaa vesisäiliön kansi.
3. Ota vesisäiliö pois paikaltaan ja täytä se vedellä. Täytön aikana höyrystinkaukalo voi jatkaa keskeytyksettä.
4. Aseta täytetty vesisäiliö paikalleen lokeroon.
5. Sulje höyrytyslaatikko.

Huomautus: Laatikko voidaan vetää ulos keskiasentoon.

Vesisäiliön kansi on silloin kokonaan näkyvissä ylhäältä päin.

Ulosvetomitta on noin 115–120 mm.

8.8 Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

1. Paina ☺.
2. Valitse uunitoiminto painamalla ☐.
3. Muuta lämpötilaa tarpeen mukaan painamalla °C.
- ✓ Lämpötilanäyttö syttyy.
4. Muuta lämpötilaa painamalla + tai –.
- ✓ Näytöllä näkyvä lämpötila muuttuu.
5. Käynnistä toiminto painamalla ▶▶.
6. Työnnä laatikko vasteeseen saakka.
- ✓ Käytön näyttö palaa ja laite kuumenee.

8.9 Toiminta-ajan muuttaminen

1. Paina ☺.
- ✓ Näytöllä näkyy kesto, esimerkiksi 20 minuuttia ja 00 sekuntia.
2. Muuta kestoja painamalla + tai –.
- ✓ Näytöllä näkyvät minuutit vaihtuvat.

8.10 Jokaisen höyrykäytön jälkeen

⚠ VAROITUS – Palamisvaara!

Laitteesta voi tulla ulos kuumaa höyryä, kun avaat lasikannen. Höyry voi olla lämpötilansa vuoksi näkymätöntä.

- ▶ Kun avaat lasikannen, pidä tarpeeksi etäisyyttä.
- ▶ Avaa lasikansi varovasti.
- ▶ Pidä pienet lapset loitolla laitteesta.

Huomautukset

- Käytön jälkeen uunitilaan jää kosteutta ja likaa. Kuivaa sen takia käytön jälkeen vesi lokeroista ja höyrystinsäiliöstä kuivalla liinalla tai paperilla. Tyhjennä lisäksi vesisäiliö käytön jälkeen.
- Suosittelemme, että toimenpiteen jälkeen kansi jätetään hieman auki kuivumisen helpottamiseksi ja jotta sitä ei tarvitse heti sulkea, kun elintarvikkeita on otettu pois.

9 Ohjelmat

Ohjelmien avulla voit valmistaa ruokia vaivattomasti. Ohjelma huolehtii optimaalisesta asetuksesta.

9.1 Ohjeita ruokien valmistukseen

Ota ruoanlaitossa huomioon seuraavaa: Kuumennuksen jälkeen alkaa kypsennysajan kuluminen. Kuumennusaika riippuu elintarvikkeiden määrästä. Suurempi paino pidentää kuumennusaikaa. Kypsennusaika voi vaihdella ainesosien määrän ja laadun mukaan.

Saat tasaisen kypsennystuloksen käyttämällä aina samankokoisia paloja.

Älä ylitä maksimipainoa 3 kg.

Noudata varusteita koskevia ohjeita.

Käytä vain sopivan korkuisia säiliöitä, jotta kansi voidaan sulkea kokonaan.

9.4 Yhteenveto ruoista

Yksittäiset käytettävissäsi olevat ohjelmat näkyvät laitteessasi. Ruokien valikoima riippuu laitteesi varustuksesta.

9.2 Ohjelman asetusten tekeminen

1. Paina valitsinta ☐.
- ✓ Automaattiohjelma on valittuna. Ohjelman numero näkyy näytöllä.
2. Muuta reseptiohjelmaa koskettamalla valitsinta – / +.
3. Paina ▶▶
- ✓ Kun laatikko suljetaan, laite käynnistyy. Kun esilämmitys on valmis, kypsennusaika näkyy näytössä.

9.3 Riisi, vilja ja palkokasvit

Punnitse ainesosat ja lisää sopiva määrä vettä.


- Riisi: 1:1,5
- Vilja: 1:1,5
- Palkokasvit: 1:2

Ohjelma	Ruokalaji	Huomautus
PO1	Kalafilee	Käytä samanpainoisia ja -paksuisia kalafileitä.
PO2	Tuoreet vihannekset paloina, renkaina, nuppuina	Paksummat vihannespalat voivat tarvita pidemmän kypsennysajan. Esimerkiksi: porkkanat, purjo, paprika, parsakaali
PO3	Kokonaiset vihannekset	Erittäin paksut vihannespalat voivat tarvita pidemmän kypsennysajan. Esimerkiksi: porkkanat, maissi, kyssäkaali.
PO4	Valkoinen parsaa	Käytä samanpaksuisia parsoja.
PO5	Kuoritut perunat, neljänneksinä	Käytä keskikokoisia perunoita.
PO6	Kuoriperunat, kokonaiset	Käytä keskikokoisia perunoita.
PO7	Riisi ja riisiruoat	Jos riisi on kypsennyksen jälkeen liian kovaa, pidennä seuraavalla kerralla kypsennysaikaa.
PO8	Mykyt ja knöödelit	Mykyt aukeavat kypsennyksen aikana. Noudata ilmoitettua kokoa, jotta ne eivät jää kiinni kanteen. Suositeltu halkaisija on noin 5–6 cm.
PO9	Viljat ja viljantapaiset valmisteet	Jos vilja on kypsennyksen jälkeen liian kovaa, pidennä seuraavalla kerralla kypsennysaikaa. Esimerkiksi: bulguri, kvinoa.
PO10	Palkovihannekset	Jos palkokasvit ovat kypsennyksen jälkeen liian kovia, pidennä seuraavalla kerralla kypsennysaikaa. Esimerkiksi: linssit, kikherneet.

Huomautus: Lisää ohjelmia voidaan valita Home Connect -sovelluksesta.

10 Lapsilukko

Lukitse laite, jotta lapset eivät voi kytkeä laitetta vahingossa päälle tai muuttaa asetuksia.


Huomautus: Lapsilukko voidaan aktivoida ainoastaan päätelaitteella (esim. matkapuhelimella). Kun lapsilukko on aktivoitu, näytössä palaa symboli .

10.1 Lapsilukon aktivointi

- ▶ Lapsilukon aktivointiin tarvitaan käyttöohjelmisto.

10.2 Lapsilukon deaktivointi

Vaatus: Lapsilukko on aktiivinen.












- ▶ Pidä valitsimia – / + samaan aikaan 3 sekunnin ajan painettuina. Lapsilukon symboli  sammuu.
- ✓ Lapsilukko on poistettu käytöstä.

11 Perusasetukset

Voit säätää laitteen perusasetukset tarpeidesi mukaisiksi.

11.1 Yhteenvedo perusasetuksista

Tästä löydät yhteenvedon perusasetuksista.

Näyttö	Perusasetukset	Asetukset
<i>ci</i>	Vedenkovuus	  = erittäin pehmeä   = pehmeä    = keskimääräinen     = kova

Näyttö	Perusasetukset	Asetukset
c2	Korkeus merenpinnasta	04 = erittäin kova ¹ 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	Palautus tehdasasetuksiin	00 = ei ¹ 01 = kyllä
c4	Kaukokäynnistys	00 = deaktivoitu 01 = manuaalinen kaukokäynnistys ¹ 02 = jatkuva kaukokäynnistys
c5	Äänimerkin kesto	00 = erittäin lyhyt 01 = lyhyt 02 = keskimääräinen ¹ 03 = pitkä
c6	Ajan ylittäminen	01 = 3 s ¹ 02 = 6 s 03 = 10 s
c7	Näppinääni	00 = pois 01 = päällä ¹
c8	Näytön kirkkaus	01 = himmeä 02 = keskimääräinen ¹ 03 = kirkas
c9	Lapsilukko	00 = ei käytettävissä 01 = käytettävissä ¹
cR	Jäähdytyspuhaltimen jälkikäyntiaika	01 = lyhyt 02 = suositeltu ¹ 03 = pitkä 04 = erittäin pitkä
cb	Wi-Fi	00 = pois ¹ 01 = päällä

11.2 Perusasetusten muuttaminen

Vaatus: Laitteen pitää olla pois päältä.

- Pidä ☺ painettuna.
- Näytössä näkyy ensimmäinen perusasetus, esim. c000.
- Siirry seuraavan perusasetuksen kohdalle painamalla lyhyesti ☺.

3. Muuta asetusarvoa painamalla +.

4. Tallenna perusasetukset ja poistu niistä pitämällä ☺ painettuna.

Ohje: Perusasetuksia voidaan muuttaa uudelleen milloin tahansa.

Huomautus: Perusasetuksiin tekemäsi muutokset pysyvät voimassa sähkökatkon sattuessa.

12 Home Connect

Tämä laite on verkotettavissa. Voit yhdistää laitteen mobiililaitteeseen ja sen avulla käyttää toimintoja Home Connect -sovelluksen kautta, muuttaa perusasetuksia tai valvoa laitteen käyttötilaa. Home Connect -palvelut eivät ole käytettävissä kaikissa maissa. Home Connect -toiminnon saatavuus riippuu kunkin maan Home Connect -palvelujen saatavuudesta. Lisätietoja löytyy kohdasta: www.home-connect.com. Home Connect -sovellus ohjaa sinut koko kirjautumisprosessin läpi. Noudata ohjeita ja huomioi Home Connect -sovelluksessa mainitut huomautukset.

Huomautukset

- Noudata tässä käyttöohjeessa olevia turvallisuusohjeita ja varmista, että niitä noudatetaan myös silloin, kun käytät laitetta Home Connect -sovelluksen kautta.
→ "Turvallisuus", Sivu 60
- Käyttö laitteesta käsin on aina etusijalla. Tänä aikana laitetta ei voida käyttää Home Connect -sovelluksen kautta.
- Laite kuluttaa verkossa ollessaan valmiustilassa enintään 2 W.

¹ Tehdasasetus

12.1 Home Connect -asetusten tekeminen

Vaatimukset

- Laite on liitetty sähköverkkoon ja kytketty päälle.
- Käytössäsi on mobiililaite, esimerkiksi älypuhelin, jossa on iOS- tai Android-käyttäjärjestelmän ajankohtainen versio.
- Mobiili päätelaite on laitteen lähellä.
- Mobiililaite ja laite ovat kotiverkon WLAN-signaalin toimintaetäisyydellä.

- Skannaa seuraava QR-koodi.



QR-koodin avulla voit asentaa Home Connect -sovelluksen ja yhdistää laitteesi.

- Noudata Home Connect -sovelluksen ohjeita.

12.2 Home Connect -asetukset

Voit muuttaa Home Connect -asetuksia ja verkkoasetuksia laitteesi perusasetuksissa.

Näytössä näkyvät asetukset riippuvat siitä, onko Home Connect -yhteys muodostettu ja onko laite yhdistetty kotiverkkoon.

Perusasetus	Mahdolliset asetukset	Selitys
Home Connect -avustin	Start	Laite on kytketty päälle. Pidä °C painettuna 3 sekunnin ajan, vilkkuu, käynnistä liitäntä.
Verkon nollaus	Start	Home Connect -sovelluksen asetukset on tehty. Laite on kytketty päälle. 1. Pidä °C painettuna 3 sekunnin ajan, laite vaihtaa Home Connect -laitteparinmuodostustilaan, vilkkuu näytössä. 2. Päästä valitsimesta irti ja pidä uudelleen painettuna °C 3 sekunnin ajan verkon nollauksen aloittamista varten.
⌘ - Kaukokäynnistys	- Deaktivoitu - Manuaalinen kaukokäynnistys - Jatkuva kaukokäynnistys	Kun kaukokäynnistys on deaktivoitu, voit hakea sovelluksessa näyttöön vain laitteen käyttötilan. Kun vaihdat deaktivoinnista tai jatkuvasta kaukokäynnistyksestä manuaaliseen kaukokäynnistykseen, kaukokäynnistys on aktivoitava joka kerta. 15 minuutin kuluessa kaukokäynnistykseen aktivoinnista tai käytön loppuksi voit vetää laatikkoa ulos (noin 15 cm). Etäkäynnistys ei deaktivoitu silloin. Kun 15 minuuttia on kulunut, laatikon vetäminen ulos (noin 15 cm) deaktivoi kaukokäynnistykseen. Pysyvän etäkäynnistykseen yhteydessä voit käynnistää laitteen ja käyttää sitä etäältä milloin tahansa. Jos käytät laitetta usein etäältä, etäkäynnistys kannattaa asettaa pysyväksi. → "Perusasetukset", Sivu 68
cb - Wi-Fi	- Päällä - Pois	Wi-Fillä voit kytkeä laitteen verkkoyhteyden pois päältä. Kun yhteys on kerran muodostettu, voit poistaa Wi-Fin käytöstä menettämättä tallennettuja verkkoasetuksia. Kun aktivoit Wi-Fin uudelleen, laite muodostaa yhteyden automaattisesti. → "Perusasetukset", Sivu 68 Huomautus: Laite kuluttaa verkossa ollessaan valmiustilassa enintään 2 W.

12.3 Laitteen käyttö Home Connect -sovelluksella

Laitteeseen voidaan tehdä Home Connect -sovelluksella etänä asetuksia, ja se voidaan käynnistää.

Vaatimukset

- Laite on kytketty päälle.
- Laite on yhdistetty kotiverkkoon ja Home Connect -sovellukseen.
- Jos haluat voida käyttää laitetta sovelluksella, valitse ensin perusasetusten Kaukokäynnistys-kohdassa ⌘ vaihtoehto Manuaalinen kaukokäynnistys tai Pysyvä kaukokäynnistys.

→ "Perusasetukset", Sivu 68

- Kun haluat aktivoida kaukokäynnistykseen, paina ja pidä painettuna vähintään 3 sekunnin ajan.
- Tee asetukset sovelluksessa ja lähetä se laitteeseen.

12.4 Ohjelmistopäivitys

Ohjelmiston päivitystoiminnolla päivitetään laitteen ohjelmisto, esimerkiksi optimointia, virheiden korjausta, turvallisuuspäivityksiä sekä lisätoimintoja ja -palveluja varten.

Edellytyksenä on, että olet rekisteröitynyt Home Connect -käyttäjäksi, olet asentanut sovelluksen

mobiililaitteeseen ja olet muodostanut yhteyden Home Connect -palvelimeen.

Kun käytettävissä on uusi ohjelmistopäivitys, saat siitä tiedon Home Connect -sovelluksen kautta ja voit asentaa ohjelmistopäivityksen sovelluksen kautta. Kun lataus on suoritettu, voit käynnistää asennuksen Home Connect -sovelluksessa, kun olet WLAN-kotiverkossa (Wi-Fi). Kun asennus on onnistunut, saat tiedon Home Connect -sovelluksen kautta.

Tämänhetkinen ohjelmistoversio näkyy Home Connect -sovelluksessa kunkin laitteen laitetiedoissa.

Huomautukset

- Ohjelmistopäivitykseen kuuluu kaksi vaihetta.
 - Ensimmäisessä vaiheessa lataus.
 - Toisessa vaiheessa asennus laitteeseesi.
- Laitetta voidaan käyttää latauksen aikana. Sovellukseen tehdyistä henkilökohtaisista asetuksista riippuen ohjelmistopäivitys voidaan ladata myös automaattisesti.
- Asennus kestää muutamia minutteja. Asennuksen aikana et voi käyttää laitetta.
- Jos kyseessä on turvallisuuspäivitys, suosittelemme asentamaan sen mahdollisimman nopeasti.

12.5 Etädiagnoosi

Huoltopalvelu voi päästä käsiksi laitteeseesi, kun esität huoltopalvelulle tätä koskevan toiveen, laitteesi on

yhdistetty Home Connect-palvelimeen ja etädiagnoosi on käytettävissä maassa, jossa käytät laitetta.

Ohje: Lisätietoja ja ohjeita etädiagnoosin käytettävyydestä maassanne löydät kohdasta Service/Support paikalliselta verkkosivulta: www.home-connect.com.

12.6 Tietosuoja

Ota huomioon tietosuojaa koskevat huomautukset.

Kun laite yhdistetään internetiin liitettyyn kotiverkkoon ensimmäistä kertaa, se välittää seuraavat tiedot Home Connect -palvelimelle (ensirekisteröinti):

- Yksiselitteinen laitetunniste (koostuu laiteavaimesta ja asennetun Wi-Fi-kommunikaatiomodulin MAC-osoitteesta).
- Wi-Fi-kommunikaatiomodulin turvallisuussertifikaatti (yhteyden tietoteknistä suojausta varten).
- Kodinkoneen ajankohtainen ohjelma- ja laiteversio.
- Aikaisemmin mahdollisesti tehdyn tehdasasetusten palautuksen tila.

Tämä ensirekisteröinti valmistele Home Connect -toimintojen käytön ja se pitää tehdä vasta sitten, kun haluat käyttää Home Connect -toimintoja ensimmäistä kertaa.

Huomautus: Ota huomioon, että Home Connect -toimintoja voidaan käyttää vain Home Connect -sovelluksen yhteydessä. Tietosuojaa koskevat tiedot löytyvät Home Connect -sovelluksesta.

13 Puhdistus ja hoito

13.1 Puhdistusaineet

Tarkoitukseen sopivia puhdistusaineita on saatavana huoltopalvelusta tai verkkokaupasta.

HUOMIO

Soveltumattomat puhdistusaineet voivat vahingoittaa laitteen pintoja.

- ▶ Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- ▶ Älä käytä vahvasti alkoholipitoisia puhdistusaineita.
- ▶ Älä käytä kovia hankaustyynyjä tai puhdistussieniä.
- ▶ Käytä lasinpuhdistusainetta, lasinpuhdistuslastaa tai teräksen puhdistusainetta vain, kun niitä suositellaan kyseisen osan puhdistusohjeessa.
- ▶ Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

13.2 Puhdistussieni

Käytä imukykyistä puhdistussientä vain uunitilan puhdistamiseen ja jäännösveden poistamiseen höyrystinkaukalosta.

Huuhtelee puhdistussieni huolellisesti ennen käyttöä. Puhdistussienien voit hankkia huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

13.3 Laitteen puhdistus

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

Vaatus: Laite on kytketty pois päältä.

1. Puhdista laite kostealla liinalla ja neutraalilla puhdistusaineella kuten astianpesuaineella ja vedellä.
2. Kuivaa pehmeällä liinalla.

13.4 Ohjauspaneelin puhdistus

1. Puhdista ohjauspaneeli kostealla liinalla ja neutraalilla puhdistusaineella kuten astianpesuaineella ja vedellä.
 - ▶ Älä käytä naarmuttavia hankaussieniä tai lasinpuhdistuslastaa.
2. Kuivaa pehmeällä liinalla.

13.5 Lasilevyn puhdistus

1. Puhdista lasilevy lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.
 - ▶ Älä käytä naarmuttavia hankaussieniä tai lasinpuhdistuslastaa.
2. Kuivaa pehmeällä liinalla.

13.6 Vesisäiliön puhdistus

Täytä vesisäiliö ennen jokaista käyttöä puhtaalla vedellä. Tyhjennä ja puhdista vesisäiliö käytön jälkeen.

1. Avaa laite.
2. Avaa säiliön kansi.
3. Ota vesisäiliö pois paikaltaan.
4. Tyhjennä vesisäiliö, pese se astianpesuaineella ja huuhtelee huolellisesti puhtaalla vedellä.
5. Kuivaa kaikki osat pehmeällä liinalla.

6. Anna vesisäiliön kuivua.
7. Aseta vesisäiliö paikalleen ja kytke laite pois päältä.

13.7 Kondenssivesilistan puhdistus

- Pyyhi vesi pois puhtaalla liinalla tai talouspaperilla tai jätä kansi auki ilmakuivausta varten.

13.8 Soveltuvat puhdistusaineet

Käytä laitteen eri pinnoille vain tarkoitukseen soveltuvia puhdistusaineita.

Laitteen etusivu

Pinta	Puhdistusaine	Huomautukset
Lasi	Lasipuhdistusaine	Kuivaa pinta puhdistuksen jälkeen pehmeällä liinalla.

Laitteen sisäpuoli

Pinta	Puhdistusaine	Huomautukset
Uunitila ja höyrystinkaukalo	Kuuma astianpesuaineliuos Etikkavesi	Käytä kuumalla astianpesuaineliuksella tai etikkavedellä puhdistukseen mukana toimitettua puhdistussientä tai pehmeää astianpesuharjaa.
Varusteet	Kuuma astianpesuaineliuos Etikkavesi	Liota varuste kuumassa astianpesuaineliuksessa ja puhdista harjalla tai sienellä. Pese varuste vaihtoehtoisesti astianpesukoneessa. Varusteen alaosaan voi kertyä kalkkia. Jos kalkkia on kertynyt paljon, puhdista varuste etikkaliuksella.
Vesisäiliö	Astianpesuaineliuos	Älä puhdista vesisäiliötä astianpesukoneessa.
Vesisäiliön lokero		Hankaa kuivaksi jokaisen käytön jälkeen.
Lämpötilatunnistin		Kiinnitä uunitilaa puhdistaessasi huomiota siihen, ettet paina lämpötilasensoria.

Laitekansi

Pinta	Puhdistusaine	Huomautukset
Laitekannen lasi	Lasipuhdistusaine	Kuivaa pinta puhdistuksen jälkeen pehmeällä liinalla.
Kannen tiiviste	Kuuma astianpesuaineliuos	Puhdista talousliinalla. Älä irrota tai hankaa. Älä käytä puhdistukseen metallikaavinta tai lasinpuhdistuslastaa.

13.9 Kalkinpoisto

Jotta laitteesi pysyy toimintakunnossa, siitä on poistettava säännöllisesti kalkki. Tarpeellinen kalkinpoistoväli riippuu käytetyn veden kovuudesta. Jos höyrykypsennyksiä on mahdollista tehdä enää enintään viisi, laitteen näyttöön tulee kalkinpoistonäyttö. Siten kalkinpoisto voidaan valmistella hyvissä ajoin. Kalkinpoistoon kuuluu useita vaiheita. Kaikki vaiheet on suoritettava kokonaan. Vasta sen jälkeen laite on käyttövalmis.

Kalkinpoisto kestää yhteensä noin 32 minuuttia:

- Kalkinpoisto: noin 30 minuuttia

- Puhdistus: 2 minuuttia

Kalkinpoiston alkuvalmistelu

Suositteltu vaikutusaika riippuu suositellusta kalkinpoistoaineesta. Muut kalkinpoistoaineet voivat vaurioittaa laitetta. Kalkinpoisto-ohjelmaan saa käyttää ainoastaan meidän suosittelemaamme kalkinpoistoainetta.

Jos kalkinpoistoainetta joutuu ohjauspaneelille tai muille herkille pinnoille, ne voivat vaurioitua. Poista kalkinpoistoaine heti vedellä.

1. Kalkinpoistoaineliuksen valmistaminen

Pullon sisältö	Kalkinpoistoaine en määrä	Vesimäärä
250 ml	125 ml	250 ml
500 ml	60 ml	300 ml

2. Avaa laite.
3. Ota vesisäiliö pois paikaltaan ja kaada kalkinpoistoliuos säiliöön.
4. Aseta kalkinpoistoliuksella täytetty vesisäiliö paikalleen.
5. Sulje luukku.




Kalkinpoiston käynnistäminen

HUOMIO

Jos kalkinpoistoaineliuosta pääsee ohjauspaneelille tai muille herkille pinnoille, ne vaurioituvat.

- Poista kalkinpoistoaineliuos heti vedellä.

Vaatus:

1. Valitse kalkinpoisto painamalla .
 - ✓ Kalkinpoistonäyttö  syttyy.
 - ✓ Näyttöön ilmestyy toiminta-aika. Kalkinpoiston toiminta-aikaa ei voi muuttaa.
2. Käynnistä kalkinpoisto painamalla .
 - ✓ Näyttöön ilmestyy huomautus tarvittavista kalkinpoiston ennakovalmisteluista.
 - ✓ Kalkinpoisto käynnistyy. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.
 - ✓ Kun kalkinpoisto on päättynyt, kuuluu äänimerkki.

Huuhtelun tekeminen

1. Avaa laite ja ota vesisäiliö pois laitteesta.
2. Huuhtele vesisäiliö huolellisesti ja täytä se vedellä.
3. Aseta vesisäiliö paikalleen ja sulje laitteen luukku.
- ✓ Huuhtelu käynnistyy. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.
- ✓ Kun huuhtelu on päättynyt, kuuluu äänimerkki.
4. Tyhjennä ja kuivaa vesisäiliö.
→ "Vesisäiliön puhdistus", Sivu 71


Huomautus: Pyyhi uunitila huuhtelua ennen ja sen jälkeen.

Kalkinpoisto keskeytynyt

Jos kalkinpoisto keskeytetään, et voi asettaa enää mitään toimintoa. Kun laite on kytketty uudelleen päälle, on sille tehtävä huuhtelu, jotta jäljellä oleva kalkinpoistoaine saadaan pois ja laite on taas käyttövalmis.

HUOMIO

Jos kalkinpoistoaineliuosta pääsee ohjauspaneelille tai muille herkille pinnoille, ne vaurioituvat.

- Poista kalkinpoistoaineliuos heti vedellä.
- Käynnistä huuhtelu painamalla .
- ✓ Näyttöön ilmestyy huomautus tarvittavista huuhtelun ennakovalmisteluista.
- ✓ Huuhteluprosessi käynnistyy. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.
- ✓ Kun huuhtelu on päättynyt, kuuluu äänimerkki.

14 Toimintahäiriöiden korjaaminen

Voit poistaa itse laitteen pienet toimintahäiriöt. Tutustu häiriöiden korjaamisesta annettuihin ohjeisiin ennen kuin otat yhteyden huoltopalveluun. Näin vältät turhia kustannuksia.

Ohje: Yhdistä laitteesi pysyvästi Home-Connect-sovellukseen, jotta saat ohjelmistopäivitykset automaattisesti. Ne korjaavat vikoja, tehostavat toimintaa ja tarjoavat uusia toimintoja.

VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.



- Varsinaisia korjaustöitä saa suorittaa vain alan ammattihenkilöstö.
- Jos laite on rikki, ota yhteys huoltopalveluun.
→ "Huoltopalvelu", Sivu 75

VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.

14.1 Toimintahäiriöt

Vika	Syy ja vianhaku
Laite ei toimi.	Verkkoyhteyden pistoke ei ole liitetty. ► Liitä laite sähköverkkoon.
	Virransaanti on katkennut. ► Tarkista, toimivatko huoneen valot tai muut huoneessa olevat laitteet.
	Sulake on luennut sulakerasiassa. ► Tarkasta sulakerasiassa oleva sulake.
Liitettyä laitetta ei voida käyttää, näytöllä näkyy 	Lapsilukko on aktiivinen. ► Pidä – / + samaan aikaan painettuna 3 sekunnin ajan, kunnes näytössä sammuu  .

Vika	Syy ja vianhaku
Laite ei käynnisty tai ei kuumenna käynnistyksen jälkeen	<p>Laatikkoa ei työnnetty oikeaan asentoon</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Työnnä laatikko paikalleen. <p>Esittelytila on aktivoitu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Avaa 5 minuutin kuluttua päällekytkennästä asetukset, jotta voit poistua esittelykäytöstä. <p>→ "Yhteenveto perusasetuksista", Sivu 68</p>
Näyttöön ilmestyy viesti "EXXX".	<p>Toimintahäiriö</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Paina päälle/pois-kytkintä, niin E-viesti katoaa näytöstä. ✓ Laite käynnistyy automaattisesti uudelleen. 2. Jos viesti näkyy uudelleen, ota yhteys huoltopalveluun. Ilmoita tällöin tarkka virheilmoitus.
Laite kehottaa ottamaan vesisäiliön pois paikaltaan.	<p>Kalkinpoiston aikana tapahtui sähkökatko tai laite kytkettiin pois päältä</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kun laite käynnistyy uudelleen, se käynnistää automaattisesti huuhteluohjelman.
Palamissymboli  vilkkuu näytössä.	<p>Uunitilan senhetkinen lämpötila on yli 60 °C.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Se ei vaikuta laitteen käyttöön.
Täytetystä vesisäiliöstä huolimatta höyrystinkaukalon vesi loppuu.	<p>Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Työnnä vesisäiliö paikalleen siten, että lukittuu tuntuvasti. <p>Vedenpinta liian matalalla.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Täytä vesisäiliö maksimimäärään saakka. <p>Vesisäiliön tulovesiputki tai pumppu on tukossa.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Poista laitteesta kalkki. 2. Tarkasta asetettu veden kovuustaso ja muuta veden kovuustasoa.
Laite kehottaa täyttämään vesisäiliön, vaikka vesisäiliö ei ole vielä tyhjä, tai laite ei kehota täyttämään vesisäiliötä, vaikka vesisäiliö on tyhjä.	<p>Vesisäiliö on likaantunut ja liikkuvat vesimäärän ilmaisimet ovat jumittuneet.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ravista vesisäiliötä ja puhdista se. 2. Jos jumittuneet osat eivät irtoa, tilaa huoltopalvelusta uusi vesisäiliö. <p>Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Työnnä vesisäiliö paikalleen siten, että lukittuu tuntuvasti. <p>Vedenpinta liian matalalla.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Täytä vesisäiliö maksimimäärään saakka. <p>Tunnistinjärjestelmä ei toimi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Soita huoltopalveluun. <p>Höyrytimen ylikuumenemissuoja uunitilassa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Avaa lasikansi ja odota, kunnes uunitilan lämpötila on jäähtynyt. Käynnistä sen jälkeen höyrytyskäyttö uudelleen.
Käytön aikana näyttöön tulee viesti veden lisäämisestä tai täyttösymboli vilkkuu näytöllä.	<p>Vesisäiliö on tyhjä</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Täytä vesisäiliö.
Höyrytystoiminnossa ei ole höyryä	<p>Höyrystinkaukalon ylikuumenemissuoja uunitilassa</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Avaa lasikansi ja odota, kunnes uunitilan lämpötila on jäähtynyt. Käynnistä sen jälkeen höyrytyskäyttö uudelleen. <p>Vesisäiliössä ei ole vettä</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Täytä vesisäiliö. <p>Vesisäiliön vesi ei yllä höyrystinkaukaloon</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tarkista vesijohto ja ota yhteys huoltopalveluun. <p>Uunitilan tulovesiliitännä on tukossa</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Puhdista tulovesiliitännä.
Höyrytyskäytön aikana tulee merkittävä höyryvuoto	<p>Uunitilan tiiviste on epätasainen tai ei ole täysin kiinni reunassa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tarkista tiiviste, kohdista se ja varmista, että se on täsmälleen laitetta vasten. <p>Uunitilan tiivisteessä voi olla ruoan jäämiä tai tiivistettä ei ole puhdistettu kunnolla.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Puhdista tiiviste. <p>Kypsennyksen aikana tuuletusurasta tihkuu höyryä.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Se on normaalia. Toimenpiteitä ei tarvita. <p>Korkeustaso asetettu väärin</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Säädä korkeustaso oikeaksi. <p>→ "Yhteenveto perusasetuksista", Sivu 68</p>

Vika	Syy ja vianhaku
Ruoat eivät ole täysin kypsyneitä	Lämpötila on liian alhainen tai aika asetettu liian lyhyeksi <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tarkista lämpötila- ja aika-asetus. Käytä oikeaa lämpötilaa ja aikaa. Ohjeiden katsomista käyttöohjeesta suositellaan.
	Korkeustaso asetettu väärin <ul style="list-style-type: none"> ▶ Säädä korkeustaso oikeaksi. → "Yhteenveto perusasetuksista", Sivu 68
	Soveltumaton varuste <ul style="list-style-type: none"> ▶ Käytä vain laitteen mukana toimitettuja varusteita.
Ruoat ovat ylikypsiä	Lämpötila on liian alhainen tai aika asetettu liian lyhyeksi <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tarkista lämpötila- ja aika-asetus. Käytä oikeaa lämpötilaa ja aikaa. Ohjeiden katsomista käyttöohjeesta suositellaan.
	Soveltumaton varuste <ul style="list-style-type: none"> ▶ Käytä vain laitteen mukana toimitettuja varusteita.
Tuuletin ei lakannut lämmityksen lopettamisen jälkeen toimimasta	Tuuletin toimii viiveellä ja poistaa lämpöä <ul style="list-style-type: none"> ▶ Muokkaamista ei tarvita
Esilämmityksen ajan ylitys, ei päättynyt	Lämpötilasensorivirhe <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ota yhteys huoltopalveluun.
Käyttötavan aktivoinnin jälkeen °C vilkkuu.	Uunitilan senhetkinen lämpötila on liian korkea <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kun lämpötila on laskenut sopivaan lähtölämpötilaan, käyttö käynnistetään automaattisesti.
	Laite ei ole kokonaan jäähtynyt <ol style="list-style-type: none"> 1. Anna laitteen jäähtyä. 2. Aseta käyttötapa uudelleen.
Home Connect ei toimi asianmukaisesti.	Mahdollisia syitä on useita. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Mene sivulle www.home-connect.com.
Laitetta ei saa avattua tai suljettua	Tarkista, onko laite asennettu käyttöohjeen mukaisesti <ul style="list-style-type: none"> ▶ Avaa laite painamalla etulevyä keskiosan lisäksi vasemmasta ja oikeasta reunasta ja avaamalla sen. ▶ Avaa tai sulje laite hieman hitaammin. ▶ Vedä laite kokonaan ulos ja sulje työntämällä uudelleen sisään.

14.2 Sähkökatko

Laite kestää muutaman sekunnin sähkökatkon. Toiminto jatkuu.

Jos sähkökatko on pidempi, käyttö keskeytetään. Näyttö on sammunut.

Laitteen käynnistäminen uudelleen sähkökatkon jälkeen

- ▶ Käynnistä laite normaalisti uudelleen.

15 Hävittäminen

15.1 Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

Ympäristön huomioivan hävittämisen avulla arvokkaita raaka-aineita voidaan käyttää uudelleen.

1. Irrota verkkojohdon pistoke pistorasiasta.
2. Katkaise verkkojohto.
3. Hävitä laite ympäristöystävällisesti.
Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

16 Huoltopalvelu

Ekosuunnittelua koskevan asetuksen mukaisia toiminnan kannalta oleellisia osia on saatavilla huoltopalvelumme kautta vähintään 10 vuoden ajan

laitteen markkinoille saattamisen jälkeen Euroopan talousalueella.

Huomautus: Huoltopalvelu on valmistajan takuun puitteissa maksuton.

Lisätietoja käyttömaan takuuajasta ja takuuehdoista saat QR-koodista, joka on mukana olevassa huoltoyhteystietoja ja takuuehtoja koskevassa dokumentissa, huoltopalvelustamme, kauppiaallesi tai verkkosivultamme.

Kun otat yhteyden huoltopalveluun, tarvitset laitteen mallinumeron (E-Nr.), valmistusnumeron (FD) ja laskentanumeron (Z-Nr.).

Huoltopalvelun yhteystiedot saat QR-koodista, joka on mukana olevassa huoltoyhteystietoja ja takuuehtoja koskevassa dokumentissa, tai verkkosivultamme. Asetuksen (EU) 2023/826 mukaiset tiedot löytyvät verkosta osoitteesta [siemens-home.bsh-group.com](https://www.siemens-home.bsh-group.com) laitteesi tuotesivulta ja huoltosivulta käyttöohjeen ja lisädokumenttien kohdasta.

16.1 Mallinumero (E-Nr.), valmistusnumero (FD) ja laskentanumero (Z-Nr.)

Mallinumero (E-Nr.), valmistusnumero (FD) ja laskentanumero (Z-Nr.) on merkitty laitteen tyyppikilpeen.

Merkitse laitteen tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumero muistiin, niin löydät ne taas nopeasti.

16.2 Tekniset tiedot

Nimellisjännite	220 V~240 V
Taajuus	50/60 Hz
Liitäntäteho	1700 W
Laitteen mitat (leveys x korkeus x syvyys)	594 x 140 x 534 mm
Uunitilan mitat (leveys x korkeus x syvyys)	454,6 x 86,7 x 278,5 mm

17 Vapaisiin ja Open Source -ohjelmistoihin liittyviä tietoja

Tämä tuote sisältää ohjelmistokomponentteja, jotka tekijänoikeuden haltijat ovat lisensoineet vapaiksi tai Open Source -ohjelmistoina. Vastaavat lisenssitiedot on tallennettu kodinkoneeseen. Lisenssitiedot löytyvät myös Home Connect -sovelluksen kautta: "Profiili -> Oikeudelliset tiedot -> Lisenssitiedot".¹ Voit ladata lisenssitiedot tuotesivustolta. (Etsi tuotesivustolta käytössäsi oleva laitemalli ja muita asiakirjoja.) Voit pyytää vastaavat tiedot myös osoitteella ossrequest@bshg.com tai BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Lähdekoodi toimitetaan käyttöön pyydettyäessä.

Lähetä pyyntö osoitteeseen ossrequest@bshg.com tai BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Aihe: „OSSREQUEST“

Sinulle lähetetään lasku lähettämästäsi pyynnöstä aiheutuvista kustannuksista. Tämä tarjous on voimassa kolme vuotta ostopäivästä tai vähintään niin kauan kuin tarjoamme kyseiselle laitteelle tukea ja varaosia.

18 Vaatimustenmukaisuusvakuutus

BSH Hausgeräte GmbH vahvistaa täten, että Home Connect -toiminnoilla varustettu laite vastaa direktiivin 2014/53/EU perusuonteisia vaatimuksia ja muita asiaankuuluvia määräyksiä.

Täydellinen RED vaatimustenmukaisuusvakuutus löytyy internetistä sivulta [siemens-home.bsh-group.com](https://www.siemens-home.bsh-group.com) laitteen tuotesivulta lisädokumenttien kohdasta.



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

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

5 GHz WLAN (Wi-Fi): käyttö vain sisätiloissa.

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

5 GHz WLAN (Wi-Fi): käyttö vain sisätiloissa.

¹ Laitteen varustuksesta riippuen

19 Näin onnistut

Tästä löydät ohjeet sopivista asetuksista ja parhaista varusteista ja astioista eri ruokia varten. Suositukset on sovitettu optimaalisesti laitettasi varten.

19.1 Parhaat toimintatavat

VAROITUS – Palamisvaara!

Laitteesta voi tulla ulos kuumaa höyryä, kun avaat lasikannen. Höyry voi olla lämpötilansa vuoksi näkymätöntä.

- ▶ Kun avaat lasikannen, pidä tarpeeksi etäisyyttä.
- ▶ Avaa lasikansi varovasti.
- ▶ Pidä pienet lapset loitolla laitteesta.


Huomautus

Kun käytät laitetta ensimmäisen kerran, ota huomioon nämä perustiedot:

- → "Turvallisuus", Sivu 60
- → "Ympäristönsuojelu ja säästö", Sivu 62

1. Valitse ruokien listalta sopiva ruoka.

Huomautukset

- Laitteessa on ohjelmoidut asetukset lukuisille ruoille. Jos haluat antaa laitteen ohjata toimintaa, käytä ohjelmoituja reseptejä .
→ "Ohjelmat", Sivu 67
 - Jos et löydä juuri tiettyä ruokaa tai käyttötapaa, jonka haluat valmistaa tai jota haluat käyttää, käytä ohjeena samantapaista ruokaa.
2. Poista käyttämättömät varusteet uunitilasta.
3. Valitse sopiva aterin.
Käytä astiaa ja varustetta, joka on annettu suositusasetuksissa.
4. Esilämmitä laitetta vain, kun reseptissä tai suositusasetuksissa kehoitetaan niin tekemään.
5. Tee laitteen asetukset suositusasetusten mukaan.
6. Kun ruoka on kypsennetty, sammuta laite valitsemalla .

19.2 Hyvä tietää

Taulukoista löydät joukon ruokia; nämä ruoat sopivat hyvin laitteessa valmistettaviksi. Löydät ohjeet sopivan uunitoiminnon, varusteen ja lämpötilan ja kypsennysajan valinnasta. Jos ohjeessa ei ole muuta mainittu, tiedot pätevät, kun elintarvike laitetaan kylmään laitteeseen.

Höyrytysominaisuuksien asetustaulukko ja käyttövinkkejä

Höyrykypsennys on erityisen hellävarainen tapa kypsentää ruokaa. Höyry ympäröi ruoan ja estää siten ravintoaineiden menetyksen. Kypsennys tapahtuu tavallisessa paineessa, ei korkeapaineessa. Ruokien

Suositusasetukset vihanneksille

Ruokalaji	Koko / määrä	Varusteet / astia	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kypsennysaika min
Artisokat	Kokonainen	Höyrykypsennysosa		100	20-35
Kukkakaali	Nuppuina	Höyrykypsennysosa		100	10-15

muoto, värit ja oma aromi pysyvät siten tallella. Asetustaulukossa on ruokia, jotka soveltuvat erityisen hyvin höyrytyslaatikkoon. Taulukosta voit katsoa kuhunkin ruokalajiin sopivan käyttötavan, varusteet, lämpötilan ja kypsennysajan. Jos muuta ei ole ilmoitettu, tiedot koskevat varusteen laittamista kylmään laitteeseen.

Varusteet

Käytä mukana toimitettuja varusteita.

Kypsennysastia

Jos käytät keittoastioita, aseta ne ohjeiden mukaisesti varusteelle, ei suoraan höyrystinkaukaloon. Keittoastioiden pitää olla kuumuutta ja höyryä kestäviä. Kun käytetään paksuja keittoastioita, kypsennysaika pitenee.

Kypsennysaika ja -määrät

Noudata asetustaulukossa ilmoitettuja yksikkömääriä. Pienempien kappaleiden kohdalla kypsennysaika lyhenee, suurempien kohdalla pitenee. Keittoaikaan vaikuttavat myös elintarvikkeen paino ja kypsäysaste. Taulukossa annetut arvot ovat siksi vain viitteellisiä.

Jaa elintarvikkeet tasaisesti

Jaa ruoat mahdollisimman tasaisesti. Jos ruoat ovat eripaksuisia, kypsennystuloksesta tulee epätasainen.

Menu-kypsennys

Voit kypsentää kokonaisen menun kerralla. Laita laitteeseen ensin elintarvikkeet, joiden kypsennysaika on pisin, ja sen jälkeen sopivaan aikaan loput elintarvikkeet. Näin voidaan valmistaa eri ruokalajeja samaan aikaan. Kun valmistetaan menu, kokonaiskypsennysaika pitenee, sillä jokaisella lasikannen avauksella laitteesta poistuu hiukan höyryä, ja sitä on kuumennettava uudelleen.

Kondenssivesi

Kypsennyksen aikana uunitilaan ja lasikanteen voi muodostua kondenssivettä. Kondenssivesi on normaalia, eikä se vaikuta laitteen toimintaan. Pyyhi kondenssivesi kypsennyksen jälkeen pois.

19.3 Tuoreet vihannekset

Aseta tuoreet vihannekset suoraan höyrykypsennysosaan.

Ruokalaji	Koko / määrä	Varusteet / astia	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kypsennysaika min
Parsakaali	Nuppuina	Höyrykypsennyso sa	☒	100	8-10
Herneet	-	Höyrykypsennyso sa	☒	100	5-10
Fenkoli	Viipaleina	Höyrykypsennyso sa	☒	100	10-14
Vihreät pavut	Kokonainen	Höyrykypsennyso sa	☒	100	15-25
Porkkanat	Viipaleina	Höyrykypsennyso sa	☒	100	10-20
Kyssäkaali	Viipaleina	Höyrykypsennyso sa	☒	100	15-25
Purjo	Viipaleina	Höyrykypsennyso sa	☒	100	6-9
Maissintähkät	Kokonainen	Höyrykypsennyso sa	☒	100	25-35
Mangoldi	Suikaleina	Höyrykypsennyso sa	☒	100	8-10
Vihreä parsaa	Kokonainen	Höyrykypsennyso sa	☒	100	7-12
Valkoinen parsaa	Kokonainen	Höyrykypsennyso sa	☒	100	10-15
Pinaatti	-	Höyrykypsennyso sa	☒	100	2-3
Romanesco	Nuppuina	Höyrykypsennyso sa	☒	100	8-12
Ruusukaali	Nuppuina	Höyrykypsennyso sa	☒	100	10-20
Pak choi	Halkaistu	Höyrykypsennyso sa	☒	100	8-10
Punajuuri	Kokonainen	Höyrykypsennyso sa	☒	100	40-50
Punakaali	Suikaleina	Höyrykypsennyso sa	☒	100	25-35
Valkokaali	Suikaleina	Höyrykypsennyso sa	☒	100	25-35
Kesäkurpitsa	Viipaleina	Höyrykypsennyso sa	☒	100	3-4
Sokeriherneet	-	Höyrykypsennyso sa	☒	100	8-12

19.4 Lisukkeet ja palkovihannekset

Laita lisukkeet höyrykypsennysosaan.

Lisukkeiden ja palkovihannesten kypsennys

1. Lisää vettä tai nestettä ilmoitetussa suhteessa.
Esimerkki: 1:1,5 = lisää 100 g:aan riisiä 150 ml nestettä.

2. Säädä laite suositusasetusten mukaan.

Huomautus: Riisille, viljalle ja palkokasveille tarvitaan astia. Sekoita riisi ja vesi ilmoitetussa suhteessa.

Suositusasetukset lisukkeille ja palkovihanneksille

Ruokalaji	Koko / määrä	Varusteet / astia	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kypsennysaika min
Kuoriperunat	Kokonainen	Höyrykypsennyso sa	☒	100	35-45

Ruokalaji	Koko / määrä	Varusteet / astia	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kypsennysaika min
Kuoritut perunat	Neljänneksinä	Höyrykypsennyso sa		100	20-25
Pyörökät	-	Höyrykypsennyso sa		100	15-20
Villiriisi	1:1,5	Höyrykypsennyso sa		100	35-40
Pitkäjyväinen riisi	1:1,5	Höyrykypsennyso sa		100	20-30
Basmatiriisi	1:1,5	Höyrykypsennyso sa		100	15-25
Risotto	1:2	Höyrykypsennyso sa		100	30-40
Linssit, kuorimattomat	1:2	Höyrykypsennyso sa		100	30-40
Kuskus	1:1	Höyrykypsennyso sa		100	6-10
Speltti, rouhittu	1:2,5	Höyrykypsennyso sa		100	15-20
Hirssi, kokonainen	1:2,5	Höyrykypsennyso sa		100	25-35
Bulguri	1:2	Höyrykypsennyso sa		100	25-35
Kvinoa	1:2	Höyrykypsennyso sa		100	25-35
Pastat, tuoreet, viileät	-	Höyrykypsennyso sa		100	5-15

19.5 Linnut ja liha

Suositusasetukset linnunlihalle ja muulle lihalle.

Suositusasetukset linnunlihalle ja muulle lihalle

Ruokalaji	Koko / määrä	Varusteet / astia	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kypsennysaika min
Broilerin rintafilee	à 0,15 kg	Höyrykypsennyso sa		100	20-30
Ankanrinta	à 0,35 kg Ruskista höyrykypsennyksen jälkeen nopeasti kuumalla pannulla.	Höyrykypsennyso sa		100	12-18
Porsaan kylkipalat	Viipaleina	Höyrykypsennyso sa		100	15-20
Nakkimakkarat	-	Höyrykypsennyso sa		80-90	12-18
Weißwurst- makkarat	-	Höyrykypsennyso sa		80-90	20-25

19.6 Kala ja äyriäiset

Suositusasetukset kalan ja äyriäisten kypsennykseen.

Huomautus: Aseta hygieniasyistä kala sopivaan keittoastiaan, ja astia höyrykypsennysosaan.

Suositusasetukset kalalle ja äyriäisille

Ruokalaji	Koko / määrä	Varusteet / astia	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kypsennysaika min
Purotaimen, kokonainen	à 0,2 kg	Höyrykypsennysosa		80-90	12-15
Kultaotsa-ahven, kokonainen	à 0,3 kg	Höyrykypsennysosa		80-90	15-25
Kultaotsa-ahven, filee	à 0,15 kg	Höyrykypsennysosa		80-90	10-20
Turska, filee	à 0,15 kg	Höyrykypsennysosa		80-90	10-14
Lohi, filee	à 0,15 kg	Höyrykypsennysosa		100	8-10
Punasimppu, filee	à 0,15 kg	Höyrykypsennysosa		80-90	10-20
Simpukat	1,5 kg	Höyrykypsennysosa		100	10-15
Kampasimpukat	-	Höyrykypsennysosa		100	10-15
Katkaravut	-	Höyrykypsennysosa		100	10-15

19.7 Suositukset muille tuotteille

Ruokalaji	Koko / määrä	Varusteet / astia	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kypsennysaika min
Klimpit	-	Höyrykypsennysosa		90-95	7-10
Kananmunat, kovat	Koko M, enint. 1,8 kg	Höyrykypsennysosa		100	10-12
Kananmunat, pehmeät	Koko M, enint. 1 kg	Höyrykypsennysosa		100	6-8

19.8 Jälkiruoat, hillokkeet

Laita lisukkeet höyrykypsennysosaan.

Hillokkeen valmistus

1. Punnitse hedelmät.
2. Lisää joukkoon vettä n. 1/3 hedelmien määrästä.
3. Lisää sokeria ja mausteita makusi mukaan.
4. Tee laitteen asetukset suositusasetusten mukaan.

Jogurtin valmistus

1. Kuumenna maito keittotasolla lämpötilaan 90 °C. Anna maidon jäähtyä lämpötilaan 40 °C. Jos käytät iskukuumennettua maitoa, lämmitä se lämpötilaan 40 °C. Tämä lämpötila on iskukuumennetulle maidolle riittävä.

2. Sekoita maitoon 150 g jogurtia (viileänä).
3. Jaa seos kuppeihin tai pieniin lasihin ja peitä tuorekelmulla.
4. Aseta kupit tai lasit höyrykypsennysosaan.
5. Tee laitteen asetukset suositusasetusten mukaan.
6. Anna jogurtin jäähtyä jääkaapissa valmistuksen jälkeen.

Riisipuuron valmistus

1. Punnitse riisi.
2. Lisää 2,5-kertainen määrä maitoa.
3. Kaada maitoa ja riisiä enintään 2,5 cm:n korkeudelle vuokaan.
4. Tee laitteen asetukset suositusasetusten mukaan.
5. 5. Sekoita riisipuuroa kypsennyksen jälkeen.
- ✓ Loppu maito imeytyy riisipuuroon.

Suositusasetukset jälkiruoille ja hillokkeelle

Ruokalaji	Koko / määrä	Varusteet / astia	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kypsennysaika min
Hiivataikinapalle rot	-	Höyrykypsennysosa		100	20-30
Crème caramel	Jaa tasaisesti annosvuokiin	Höyrykypsennysosa		85	25-35

Ruokalaji	Koko / määrä	Varusteet / astia	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kypsennysaika min
Riisipuuro	Käytä tarkoitukseen soveltuvia astioita	Höyrykypsennys osa		100	30-40
Jogurtti	Jos lasiastia on liian korkea, se voidaan laittaa suoraan uunin pohjalle – mutta ei höyrystinkaukalo.	Höyrykypsennys osa		40	300-360
Hedelmähilloke	Käytä tarkoitukseen soveltuvia astioita	Höyrykypsennys osa		100	10-15

19.9 Tuoreuttaminen

Tuoreuttaminen kuumentaa jo kypsennetyt ruoat hellävaraisesti. Ruoat maistuvat ja näyttävät vasta valmistetuilta.

Huomautus: Aseta ruoat lautaselle tai tarkoitukseen sopivaan astiaan.

Suositusasetukset tuoreutukseen

Ruokalaji	Koko / määrä	Varusteet / astia	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kypsennysaika min
Kasvikset, kylmä	250 g	Höyrykypsennysosa		100	10-15
Pasta, perunat, riisi	-	Höyrykypsennysosa		100	10-25
Annosruoka, kylmä, 1 annos	-	Höyrykypsennysosa		100	10-20

19.10 Sulatus

Laitte sulattaa pakasteet hellävaraisemmin ja tasaisemmin kuin mikroaaltouuni.

Pakastettujen ruokien sulatus

- Poista elintarvike pakkauksesta ennen sulatusta.
- Sulata vain sen verran elintarvikkeita kuin tarvitaan välittömästi.
- Käännä elintarvikkeita, kun puolet sulatusajasta on kulunut.
- Irrota toisistaan yhteen tarttuvat pakasteet, kuten marjat tai vihannespalat.

Huomautukset

- Valitse sulatusaika pakasteen koon, painon ja muodon perusteella. Voit lyhentää sulatusaika pakastamalla elintarvikkeet matalina annoksina tai yksitellen.
- Sulaneet elintarvikkeet voivat pilaantua helpommin kuin tuoreet elintarvikkeet. Elintarvikkeet on käsiteltävä heti sulatuksen jälkeen, ja ne on kypsennettävä hyvin.
- Kalaa ei tarvitse sulattaa aivan kokonaan. Kala on sulanut tarpeeksi, kun sen pinta on sen verran pehmeä, että mausteet imeytyvät pintaan. Kypsennä heti sen jälkeen.

Suositusasetukset sulatukseen


Ruokalaji	Koko / määrä	Varusteet / astia	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kypsennysaika min
Marjat	0,5 kg	Höyrykypsennysosa		45-55	15-20
Vihannekset	0,5 kg	Höyrykypsennysosa		40-50	15-20

19.11 Desinfiointi

Laitteessa on desinfiointitoiminto.

Suositusasetukset desinfiointille

Ruokalaji	Koko / määrä	Varusteet / astia	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kypsennysaika min
Vauvan pullo	-	Höyrykypsennysosa		100	30



Ruokalaji	Koko / määrä	Varusteet / astia	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kypsennysaika min
Jogurttikuppi	-	Höyrykypsennyso sa		100	30

19.12 Taikinan kohotus

Huomautus: Laita höyrykypsennysosaan leivinpaperi.

Hiivataikina kohoaa laitteessa nopeammin kuin huoneenlämmössä.

Suositusasetukset hiivataikinalle


Ruokalaji	Koko / määrä	Varusteet / astia	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kypsennysaika min
Pikkupullat, makeat	8 annosta	Höyrykypsennyso sa		45	20-40
Sämpylät	8 annosta	Höyrykypsennyso sa		35	30-40

19.13 Pakasteet

Noudata pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita. Annetut kypsennysajat pätevät, kun elintarvike laitetaan kylmään uuniin.

Pakastettujen ruokien sulatus ja lämmittäminen

Huomautus: Käytä sopivaa astiaa tai kulhoa ja laita höyrykypsennysosaan.

Ruokalaji	Koko / määrä	Varusteet / astia	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kypsennysaika min
Purotaimen, kokonainen	à 0,2 kg	Höyrykypsennyso sa		80-100	20-30
Lohi, filee	à 0,15 kg	Höyrykypsennyso sa		80-100	15-25
Katkaravut	-	Höyrykypsennyso sa		80-100	15-25
Parsakaali, ryöpätty	-	Höyrykypsennyso sa		100	6-10
Kukkakaali, ryöpätty	-	Höyrykypsennyso sa		100	5-8
Pavut, ryöpätyt	-	Höyrykypsennyso sa		100	6-10
Herneet, ryöpätyt	-	Höyrykypsennyso sa		100	5-12
Porkkanat, ryöpätyt	1 kg	Höyrykypsennyso sa		100	4-6
Sekavihannekset, ryöpätyt	1 kg	Höyrykypsennyso sa		100	6-10
Ruusukaali, ryöpätty	1 kg	Höyrykypsennyso sa		100	5-10

19.14 Testiruoat

Tämän kappaleen tiedot koskevat tarkastuslaitoksia, ja tiedot on tarkoitettu helpottamaan laitteen tarkastusta normin EN 60350-1 mukaan.

Suositusasetukset testiruoille

Ruokalaji	Koko / määrä	Varusteet / astia	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kypsennysaika min
Parsakaali, tuore	300 g	Höyrykypsennysosa	☒	100	7-9
Parsakaali, tuore, höyrykypsennysosa	-	Höyrykypsennysosa	☒	100	7-9
Herneet, pakaste, höyrykypsennysosa	-	Höyrykypsennysosa	☒	100	Tarkastus on päättynyt, kun kylmimmässä kohdassa on saavutettu 85 °C.

20 Asennusohje

Ota laitteen asennuksen yhteydessä huomioon seuraavat tiedot.



20.1 Yleiset asennusohjeet

Ota nämä ohjeet huomioon ennen kuin aloitat laitteen asennuksen.

Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön. Poista paikkausmateriaali ja liimakalvot uunitilasta ja luukusta ennen laitteen käyttöönottoa.

20.2 Turvallinen asennus

Noudata näitä turvallisuusohjeita, kun asennat laitteen.

VAROITUS – Tukehtumisvaara!

Lapset saattavat leikkiessään esim. vetää pakkausmateriaaleja päähänsä tai kääriytyä niihin ja tukehtua.

- ▶ Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Verkkojohdon viallinen eristys on vaarallinen.

- ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske laitteen kuumiin osiin tai lämmönlähteisiin.
- ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske teräviin ulokkeisiin tai reunoihin.
- ▶ Verkkajohtoa ei saa taittaa, jättää puristuksiin eikä muuttaa.

Epäasianmukaiset asennukset ovat vaarallisia.

- ▶ Älä syötä laitteeseen virtaa ulkoisella kytkentälaitteella, esimerkiksi kellokytkimellä tai kauko-ohjaimella.
- ▶ Laitetta asentaessasi varmista, että verkkojohto ei jää puristuksiin eikä vahingoitu.

VAROITUS – Tulipalovaara!

Jatkojohdon ja hyväksymättömän adapterin käyttö on vaarallista.

- ▶ Älä käytä jatkojohtoja tai haaroitusrasioita.
- ▶ Käytä vain valmistajan hyväksymiä adaptoreita ja verkkojohtoja.
- ▶ Jos verkkojohto on liian lyhyt eikä pidempää johtoa ole saatavilla, ota yhteyttä sähköalan erikoisliikkeeseen talon sähköasennusten muuttamista varten.

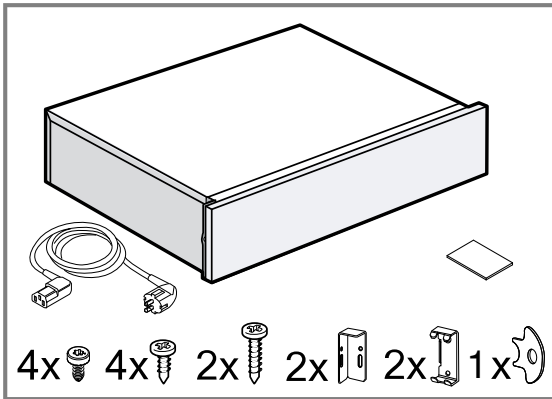
VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Asennuksen yhteydessä voi tulla esiin teräväreunaisia osia.

- ▶ Käytä suojakäsineitä.

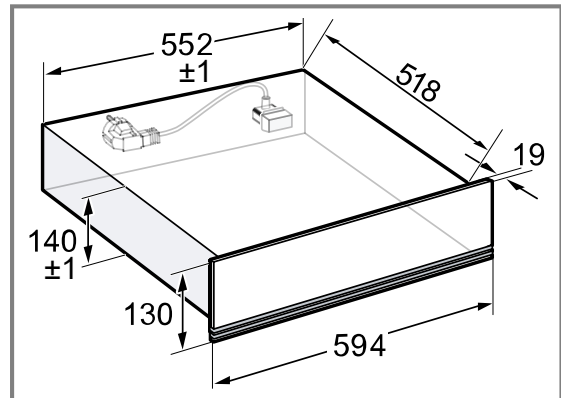
20.3 Toimitussisältö

Kun olet poistanut kaikki osat pakkauksesta, tarkista ettei niissä ole kuljetusvaurioita ja että kaikki osat ovat mukana.



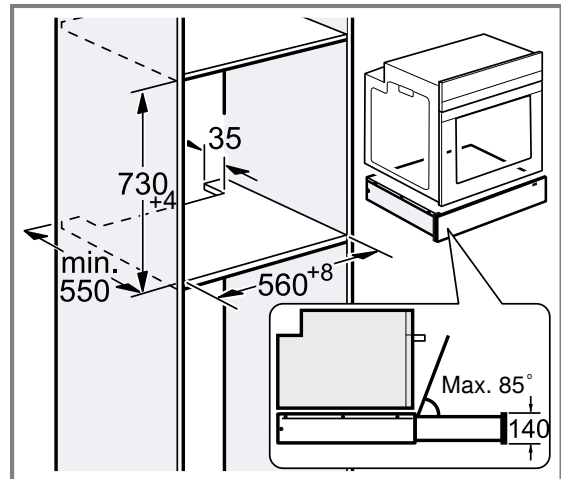
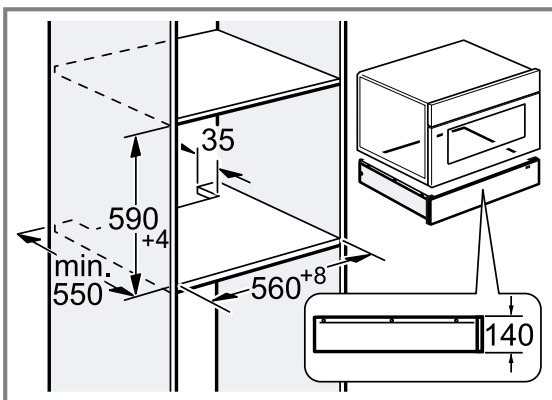
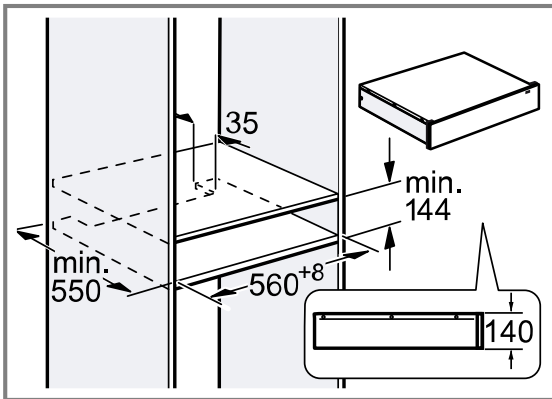
20.4 Laitemitat

Tästä löydät laitteen mitat.

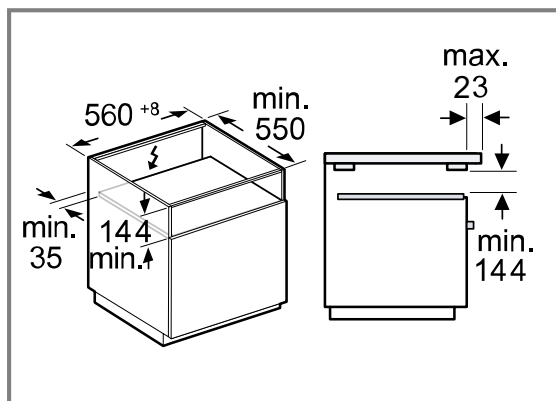


20.5 Asennus kaappiin

Noudata korkeaan kaappiin asennettaessa asennusmittoja ja asennusohjeita.

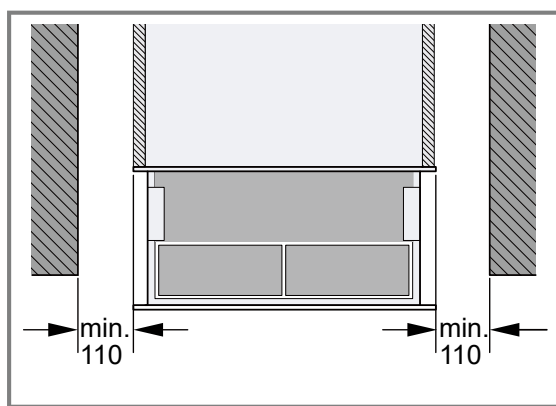


Asennus työtason alle



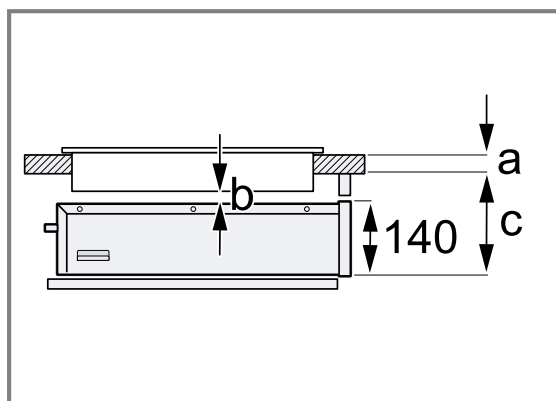
Huomautus: Suurempi, enintään 50 mm:n etäisyys on mahdollinen, mutta silloin vesisäiliötä ei voida ottaa käytön aikana pois.

Kun asennus tehdään seinille kaapin viereen:



Huomautus: Jos seinän syvyys on molemmissa viereisissä kaapeissa suurempi kuin kaapin, on noudatettava vähintään 110 mm:n etäisyyttä. Tämän etäisyyden alittaminen voi haitata laitteen asennusta.

Noudata seuraavia mittoja, kun laite asennetaan työtason tai keittotason alle:



Mittayksikkö: mm	a päälle asennettu tai samantasoinen asennus	b	c päälle asennettu tai samantasoinen asennus
Induktioliesi	30/30	5	200/201
Täysipintainen induktiokeittotaso	40/40	5	210/211
Kaasukeittotaso	32/43	5	190/193
Sähköliesi	30/30	5	190/197

a: Työtason paksuus liedien asennusohjeen suositusten mukaisesti.

b: Tarvittava keittotason ja höyrytyslaatikon välinen etäisyys.

c: Tarvittava laatikon pohjan ja työtason alapuolen välinen etäisyys.

Huomautus: Noudata keittotason asennusohjetta.

20.6 Höyrytyslaatikon ja muiden laitteiden yhdistäminen

HUOMIO

Ohjauspaneeli ei saa vaurioitua, kun laite työnnetään paikalleen.

- ▶ Varo vaurioittamasta höyrytyslaatikon etulevyä, kun työnnetät laitteen paikalleen.
- ▶ Ennen kuin asennat toisen laitteen, kiinnitä teippi höyrytyslaatikon yläreunaan höyrytyslaatikon etulevyn suojaamiseksi.

1. Tämä höyrytyslaatikko soveltuu kaikille täysikokoisille Siemens iQ500 studioLine -malleille ja kaikille Siemens iQ700 -laitteille.
2. Yhdistä vain saman merkin ja saman sarjan tarkoitukseen sopivat laitteet.
3. Asenna ensin höyrytyslaatikko.
4. Työnnä laite asennustilaan höyrytyslaatikon yläpuolelle.
5. Noudata laitteen asennusohjetta.
6. Poista teippi höyrytyslaatikon yläreunasta.

Huomautus: Muihin asennusyhdistelmiin on käytettävä välipohjaa.

20.7 Sähköliitintää koskevia ohjeita

Jotta laitteen sähköliitäntä on turvallinen, noudata seuraavia ohjeita.

Laitteen saa liittää vain mukana toimitetun liitäntäjohdon kanssa. Kytke liitäntäjohto laitteen takasivulle. Huoltopalvelusta on saatavana liitäntäjohtoja eri pistoketyypeille.

Älä käytä moninapapistoketta, pistokelista tai jatkojohtoja. Ylikuormitus aiheuttaa palovaaran.

20.8 Sähköliitintää koskevia ohjeita

Jotta laitteen sähköliitäntä on turvallinen, noudata seuraavia ohjeita.

- Laitteen saa liittää ainoastaan määräystenmukaisesti asennettuun maadoitettuun pistorasiaan. Pistorasian paikan muuttaminen tai liitäntäjohdon vaihto on sallittua vain ammattimaiselle sähköasentajalle, jonka on noudatettava asianomaisia määräyksiä.
- Laitteen saa liittää vain mukana toimitetun liitäntäjohdon kanssa. Kytke liitäntäjohto laitteen takasivulle.
- Huoltopalvelusta on saatavana liitäntäjohtoja eri pistoketyypeille.
- Älä käytä moninapapistoketta, pistokelista tai jatkojohtoja. Ylikuormitus aiheuttaa palovaaran.
- Jos pistokkeeseen ei pääse asennuksen jälkeen enää käsiksi, kiinteä sähköliitäntä on varustettava asennusmääräysten mukaisella vaihejohtojen katkaisimella.

20.9 Kaluste

Tästä löydät ohjeita turvalliseen asennukseen.

HUOMIO

Jos laite asennetaan somistelevyn taakse, laite voi ylikuumentua.

- ▶ Älä asenna laitetta somistelevyn taakse.

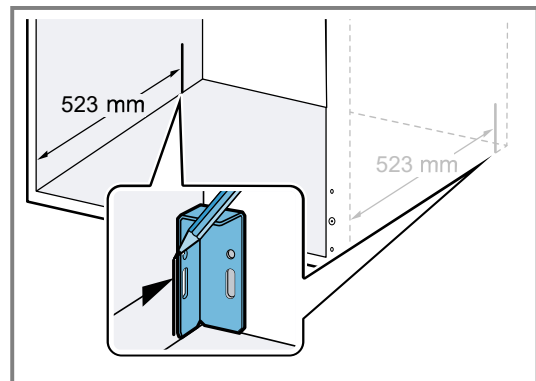
Kaapissa, johon laite asennetaan, ei saa olla takaseinää laitteen takana.

Seinän ja yläpuolella olevan kaapin pohjan tai takaseinän välillä tulee noudattaa vähimmäisetäisyyttä. Ota huomioon yläpuolella olevan laitteen asennusohje. Jos laitteen yläpuolelle tai uunin yläpuolelle ei voi asentaa välipohjaa, asenna laitteeseen kallistussuojia. Sopivan kallistussuojan voit hankkia huoltopalvelusta, nettisivujemme kautta tai verkkokaupasta.

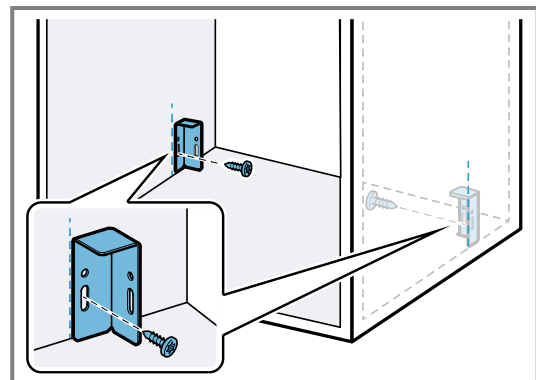
20.10 Asennus

Kallistussuojien asennus

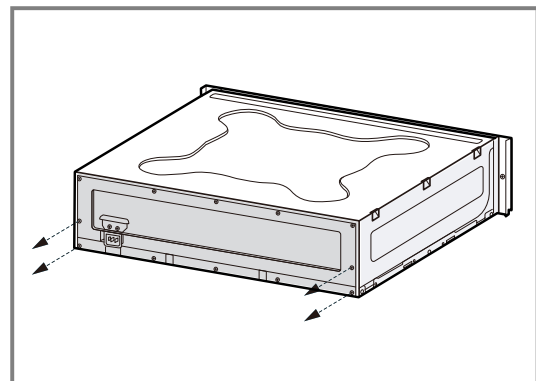
1. Mittaa 523 mm asennustilan etureunasta ja merkitse asennustilan molemmat reunat.



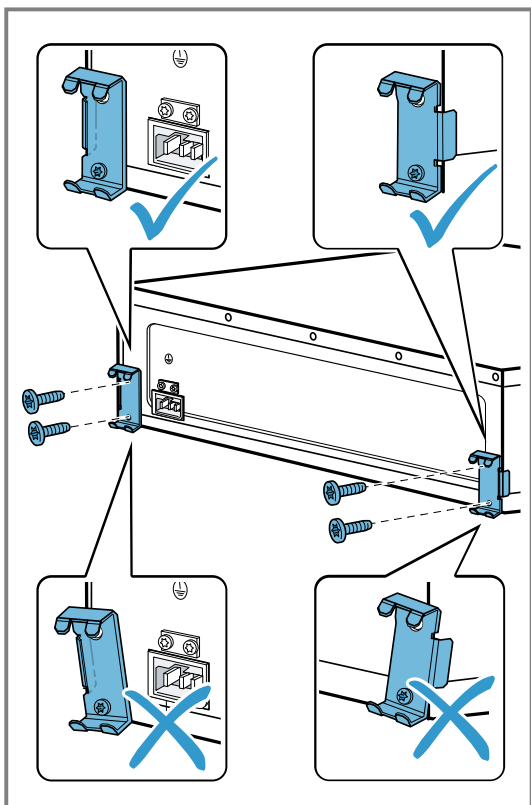
2. Ruuvaa merkitsemisen jälkeen molemmat kulmavälyt kahdella M4*15-ruuvilla pitkittäisreikiin.



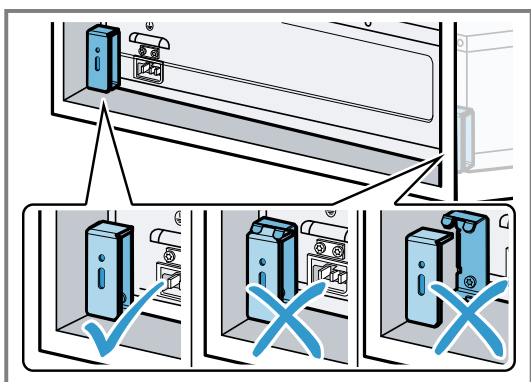
3. Aseta laite tasaiselle alustalle.
4. Löystytä 4 laitteen taustapuolella olevaa ruuvia.



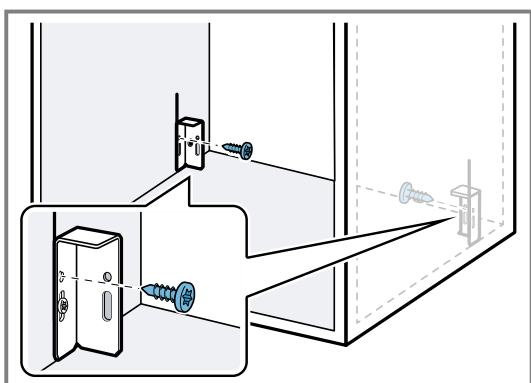
5. Kiinnitä molemmat metallikulmat kahdella M4*9-ruuvilla laitteen takaosaan.
- Varmista, että metallipidikkeet ovat täsmällisesti kohdakkain laitteen reunan kanssa.



6. Työnnä laite asennustilaan ja tarkista, että kallistussuoja lukittuu paikalleen.



7. Korjaa tarvittaessa pidikkeiden asentoa pitkittäisreikien avulla.
8. Ruuvaa sen jälkeen kiinnikkeet asennustilaan.



9. Liitä verkkoliitäntäjohto laitteeseen.

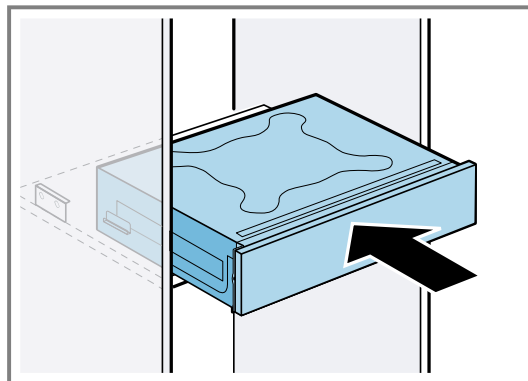
10. Työnnä laite paikalleen asennustilaan.
11. Poista liimanauha etulevystä.
12. Avaa laite varovasti ja tarkasta, toimiiko kallistumissuoja.

Laitteen asentaminen

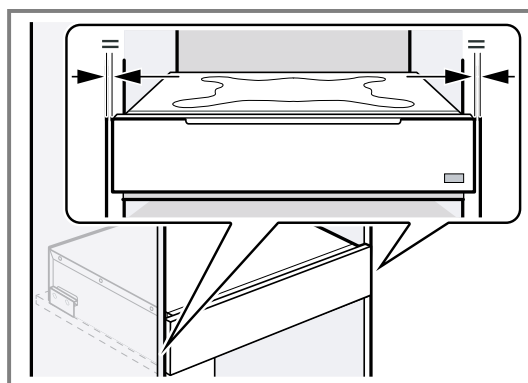
⚠ **VAROITUS – Loukkaantumisvaara!**
Laitte voi kallistua avattaessa.

- Jos laite asennetaan ilman välipohjaa, kuormita laitetta ennen avaamista sopivalla painolla.

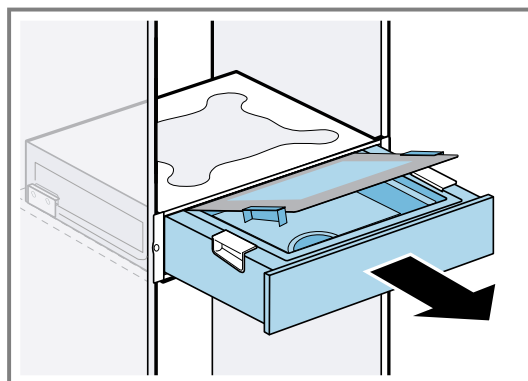
1. Liitä verkkoliitäntäjohto laitteeseen.
2. Työnnä laite paikalleen asennustilaan.
 - Älä jätä verkkoliitäntäjohtoa puristuksiin.



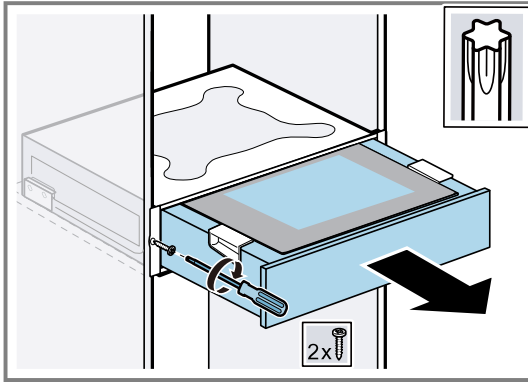
3. Kohdista laite keskelle.



4. Poista liimanauha etulevystä.
5. Tarkasta kallistumissuoja avaamalla laatikko varovasti.



6. Kiinnitä laite ruuveilla kalusteeseen.

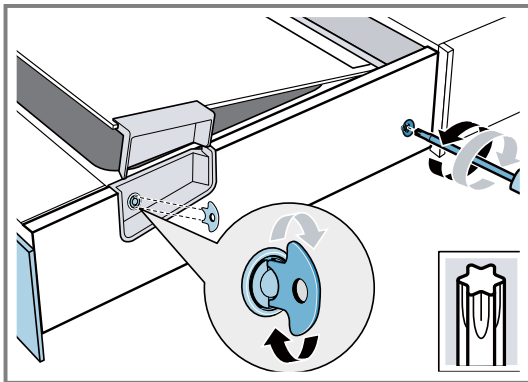


7. Liitä verkkoliitäntäjohto maadoitettuun pistorasiaan. Verkkojohto ei saa asennuksen jälkeen koskettaa laitteen takasivua eikä pohjaa.

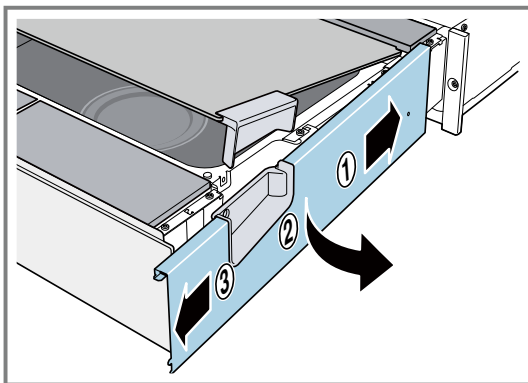
Laitteen etulevyn säätö

Säädä laitteen etulevyä tarpeen mukaan ylös- tai alaspäin.

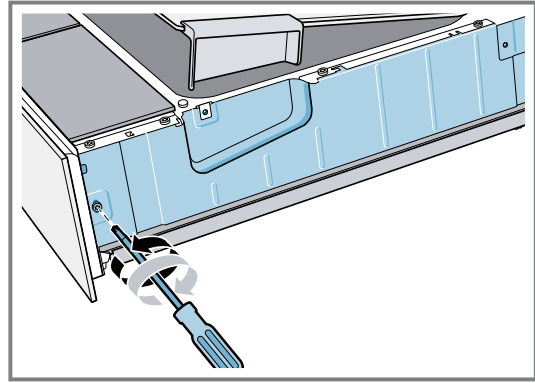
1. Vedä laatikko ulos ja avaa lasikansi.
2. Löysää laitteen mukana toimitetulla irrotustyökalulla lukitusruuvi, laita työkalu talteen ja irrota ruuvi koristelevystä.



3. Irrota peittolevy.



4. Löysytä etulevyn sivulla oleva ruuvi irrottamalla sitä kokonaan. Siirrä etulevyä ylös- tai alaspäin.



Maksimikalibrointialue on -2 ja +1 mm välillä.

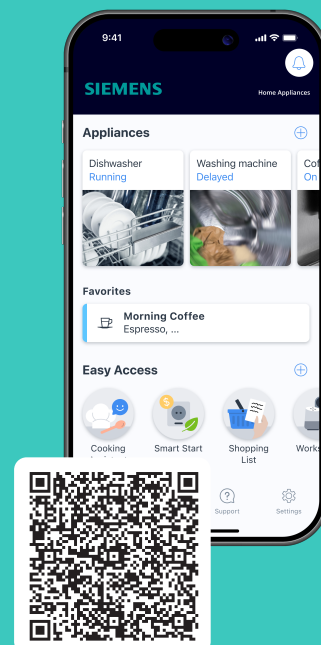
5. Kiristä ruuvit ja aseta peittolevy takaisin paikalleen.



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.**



DA Fremstillet af BSH Hausgeräte GmbH under varemærkelicens fra Siemens AG

EN Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under the trademark licence of Siemens AG

FI BSH Hausgeräte GmbH:n Siemens AG:n rekisteröimän tavaramerkkilisenssin alaisena valmistama

Valid within Great Britain:

Imported to Great Britain by

BSH Home Appliances Ltd.

Grand Union House

Old Wolverton Road

Wolverton, Milton Keynes

MK12 5PT

United Kingdom

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

siemens-home.bsh-group.com



8001354179 (051023) 01

da, en, fi