



Steam Drawer

BDC7111B0

[pl]	Instrukcja obsługi i instrukcje montażu	Szufladę do gotowania na parze	2
[pt]	Manual do utilizador e instruções de instalação	Gaveta a vapor	34
[es]	Manual de usuario e instrucciones de montaje	Cajón de vapor	65

Bosch BetterFood app

Discover your new appliance with a thousand flexible recipes!

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

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





Spis treści

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1	Bezpieczeństwo	2
2	Unikanie uszkodzeń materiału	4
3	Ochrona środowiska i oszczędność	4
4	Poznanie urządzenia	5
5	Tryby pracy	6
6	Akcesoria	7
7	Przed pierwszym użyciem	8
8	Podstawowy sposób obsługi	9
9	Programy	10
10	Zabezpieczenie przed dziećmi	11

11	Ustawienia podstawowe	12
12	Home Connect	13
13	Czyszczenie i pielęgnacja	15
14	Usuwanie usterek	17
15	Utylizacja	19
16	Serwis	19
17	Informacje o oprogramowaniu wolnym i otwartym	20
18	Deklaracja zgodności	20
19	Tak to działa	21
20	INSTRUKCJA MONTAŻU	27
20.2	Bezpieczny montaż	27

1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

1.1 Wskazówki ogólne

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

1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- w prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych pomieszczeniach domowych.

1.3 Ograniczenie grupy użytkowników

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

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

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

1.4 Bezpieczne użytkowanie

OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Wyposażenie lub naczynie silnie nagrzewa się podczas pracy.

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

Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.

- Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji.

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

Podczas pracy powierzchnia pokrywy może się bardzo nagrzewać.

- ▶ Do otwierania należy zawsze używać uchwytu.

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

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

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

- ▶ Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika.

Po wyłączeniu urządzenia woda w misie parownika jest jeszcze gorąca.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

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

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

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą stanowić poważne zagrożenie.

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

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

Uszkodzona izolacja lub uszkodzony przewód sieciowy stanowią poważne zagrożenie.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo: oddziaływanie magnetyczne!

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!

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

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

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

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

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

2 Unikanie uszkodzeń materiału

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

UWAGA

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

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

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

3 Ochrona środowiska i oszczędność

3.1 Usuwanie opakowania

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

- ▶ Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

3.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa mniej prądu.

Urządzenie nagrzewać tylko wtedy, gdy jest to wyraźnie podane w przepisie lub w zalecanych ustawieniach → *Strona 21*.

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

W trakcie pracy jak najrzadziej otwierać drzwi urządzenia.

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

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

Naczynia należy rozmieszczać równomiernie.

- ✓ W celu zapewnienia dobrego rozprowadzania ciepła.

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

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

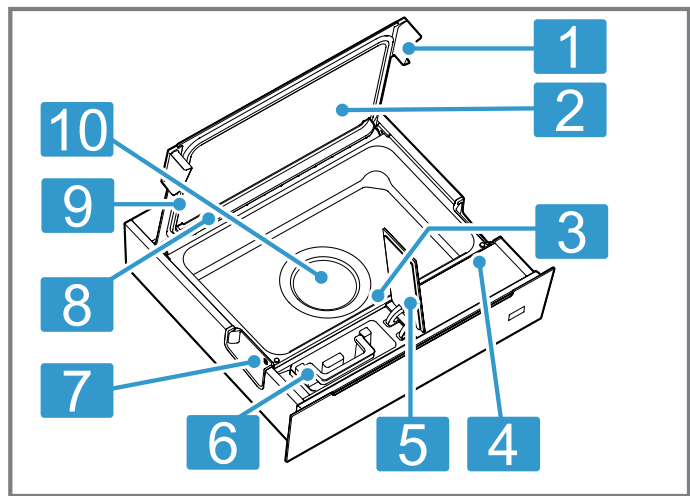
- Wykrywanie naciśnięcia przycisku dotykowego
- Monitorowanie otwarcia drzwi
- Edycja godziny (bez wyświetlacza)

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

4 Poznanawanie urzadzzenia

4.1 Urzadzanie

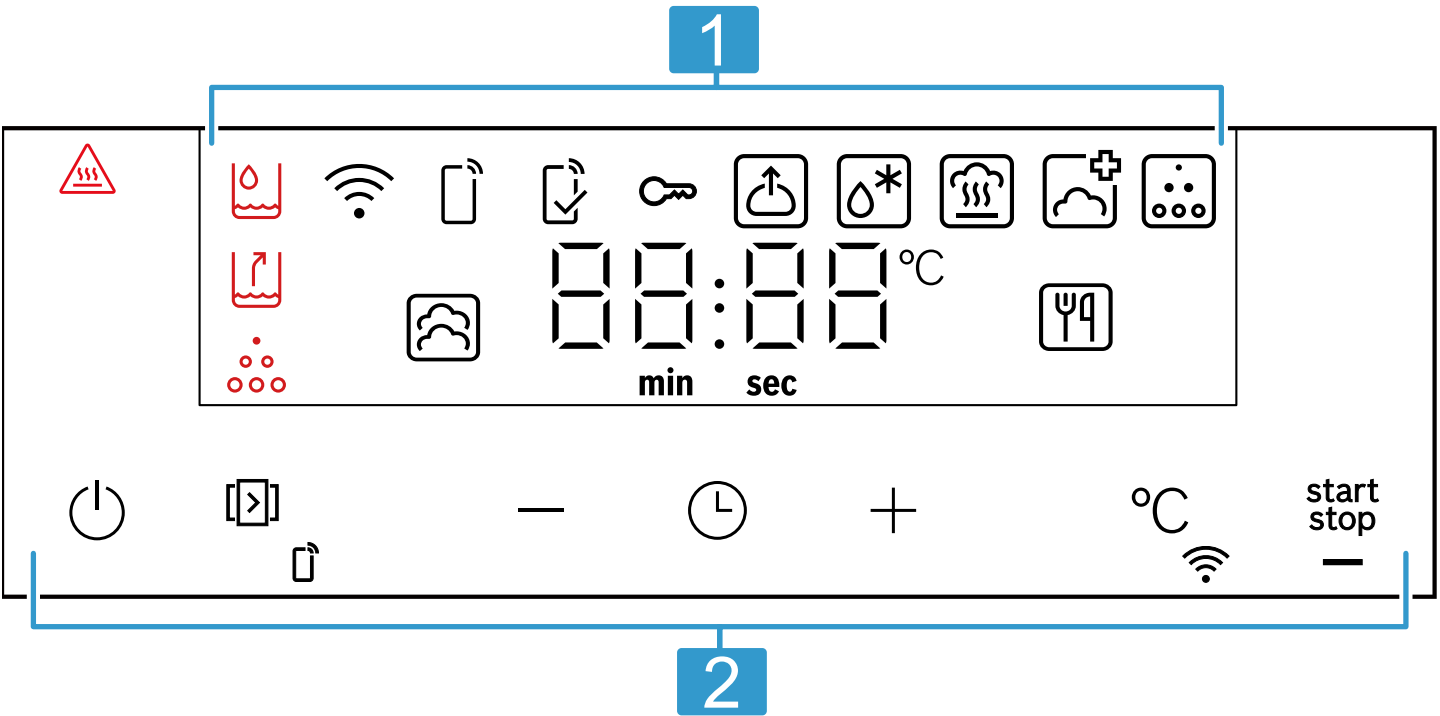
W tym miejscu mozna znalezc przeglad czesci urzadzienia.



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

4.2 Pulpity obslugi

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



1	Wyświetlacz Na wyświetlaczu widoczne są aktualne wartości ustawień, możliwości wyboru lub informacje i wskazówki. → "Wyświetlacz", Strona 5
2	Pola dotykowe Przyciski umożliwiają bezpośrednie nastawianie różnych funkcji. → "Przyciski", Strona 6

4.3 Wyświetlacz	
W tym miejscu znajduje się krótki opis różnych informacji widocznych na wyświetlaczu.	
Symbol	Wskazówki
⚠	Informacja dotycząca zabezpieczenia przed oparzeniem (świeci się, gdy temperatura w komorze piekarnika wynosi $\geq 60^{\circ}\text{C}$)

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

4.4 Przyciski

Przyciski umożliwiają bezpośredni wybór różnych funkcji.

Symbol	Wskazówki
	Włączanie lub wyłączanie urządzenia. → "Podstawowy sposób obsługi", Strona 9
	Krótkie naciśnięcie, aby wybrać program.
	Długie naciśnięcie w celu aktywowania/dezaktywowania funkcji zdalnego włączania.

Symbol	Wskazówki
—	Zmniejszanie nastawianych wartości.
	Nastawianie czasu trwania Aby przejść do ustawień podstawowych, przy wyłączonym urządzeniu nacisnąć i przytrzymać przez ok. 3 sekundy.
+	Zwiększyć wartość ustawienia.
	Krótkie naciśnięcie, aby wybrać temperaturę. → "Podstawowy sposób obsługi", Strona 9
	Długie naciśnięcie, aby uruchomić asystenta Home Connect. → "Home Connect", Strona 13
start stop	Włączyć lub wstrzymać tryb pracy.

4.5 Wskaźnik kontroli nagrzewania

Podczas nagrzewania urządzenia widoczny jest wskaźnik nagrzewania.

Jeśli podczas procesu nagrzewania urządzenia temperatura jest nadal niższa od ustawionej temperatury nagrzewania, na wyświetlaczu miga wskaźnik - - - -. Po osiągnięciu temperatury nagrzewania, na wyświetlaczu przestaje pokazywać wskaźnik nagrzewania i rozpoczyna się odliczanie czasu.

4.6 Tryb niskiego zużycia energii

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

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

5 Tryby pracy

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

5.1 Rodzaje grzania z użyciem pary

Poniżej zamieszczony jest przegląd rodzajów grzania z użyciem pary.

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

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

5.2 Pozostałe funkcje

W tym miejscu można znaleźć przegląd pozostałych funkcji urządzenia.

Symbol	Nazwa	Funkcja
	Odkamienianie	Aby urządzenie było sprawne, należy je regularnie odkamieniać. → "Odkamienianie", Strona 16
	Programy	Urządzenie oferuje 10 potraw do wyboru. → "Programy", Strona 10

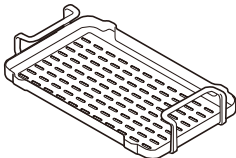
Home Connect

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

funkcje urządzenia. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w aplikacji.
→ "Home Connect", Strona 13

6 Akcesoria

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

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

6.1 Wskazówki dotyczące wyposażenia

Wkładka do gotowania na parze

Wkładka do gotowania na parze z tworzywa sztucznego zapewnia równomierną temperaturę powierzchni. Para unosi się przez otwory we wkładce do gotowania na parze i otacza potrawy.

Środek wkładki do gotowania na parze jest zamknięty. Wrząca woda pozostaje z dala od górnej części potrawy. Nie ma ryzyka poparzenia przez kapiącą wodę. Wzdłużne rowki służą do odprowadzania skroplonej wody. Po użyciu należy usunąć skroploną wodę.

→ "Gąbka do czyszczenia", Strona 15

Wyjąć wkładkę do gotowania na parze z komory piekarnika

OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

Podczas pracy powierzchnia pokrywy może się bardzo nagrzewać.

- Do otwierania należy zawsze używać uchwytu.

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

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

OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

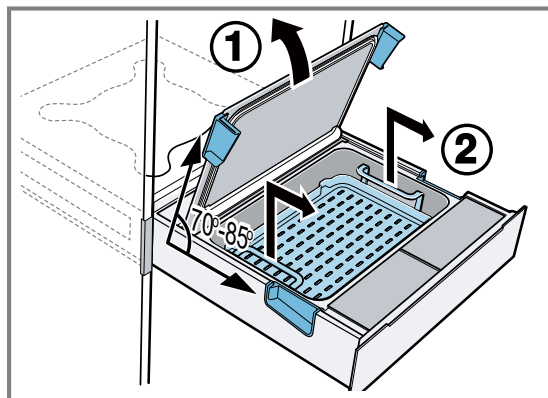
Wyposażenie lub naczynie silnie nagrzewa się podczas pracy.

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

Wymaganie: Urządzenie jest całkowicie otwarte.

→ "Otwieranie szuflady", Strona 9

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



7 Przed pierwszym użyciem

Przygotować urządzenie do użycia.

7.1 Ustawianie twardości wody

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

- ▶ Aby ustawić twardość wody, należy długo nacisnąć ①.
→ "Ustawienia podstawowe", Strona 12

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

Na wyświetlaczu pojawia się ④, aby ustawić stopień twardości wody.

7.2 Ustawianie wysokości nad poziomem morza

- ▶ Aby ustawić wysokość nad poziomem morza zgodnie z lokalizacją, należy nacisnąć i przytrzymać ①.
→ "Ustawienia podstawowe", Strona 12

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

7.3 Czyszczenie i nagrzewanie urządzenia przed pierwszym użyciem

Wymaganie: W urządzeniu nie znajdują się żadne przedmioty.

1. Nacisnąć przestonę przednią urządzenia.
- ✓ Urządzenie wyskakuje automatycznie. Pociągnąć za bok lub spód przestony przedniej, aby otworzyć urządzenie do pozycji środkowej lub całkowicie.
2. Urządzenie należy wyczyścić wilgotną ściereczką i neutralnym środkiem czyszczącym, takim jak płyn do mycia naczyń i wodą.
3. Napełnić pojemnik na wodę.
→ "Napełnianie pojemnika na wodę", Strona 9
- Wskazówka: Przed pierwszym użyciem należy koniecznie oczyścić zbiornik na wodę.
4. Nacisnąć ①.
5. Wprowadzić następujące ustawienia:

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

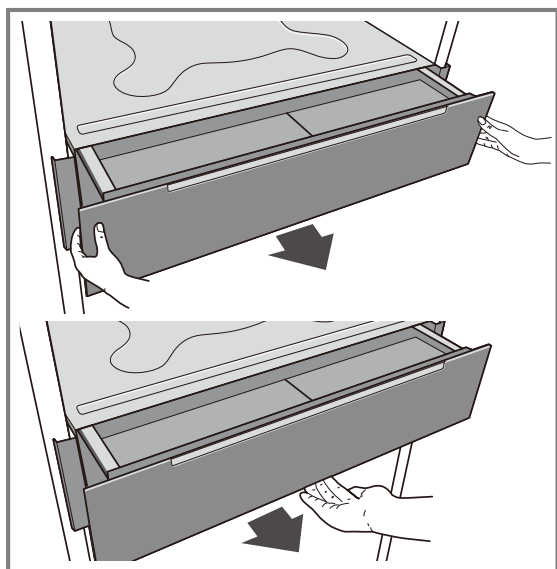
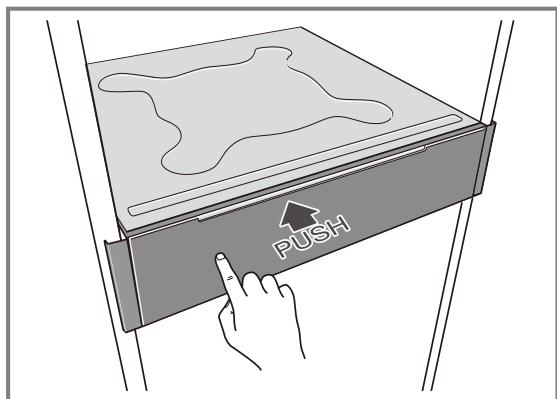
→ "Podstawowy sposób obsługi", Strona 9

6. W celu włączenia trybu pracy nacisnąć ^{start} ①.
7. Po zakończeniu programu pozostawić urządzenie do ostygnięcia i dokładnie wysuszyć komorę piekarnika.
8. Po ostygnięciu urządzenia wytrzeć wszystkie powierzchnie komory piekarnika płynem do mycia naczyń i wilgotną ściereczką, a następnie opróżnić zbiornik na wodę.

8 Podstawowy sposób obsługi

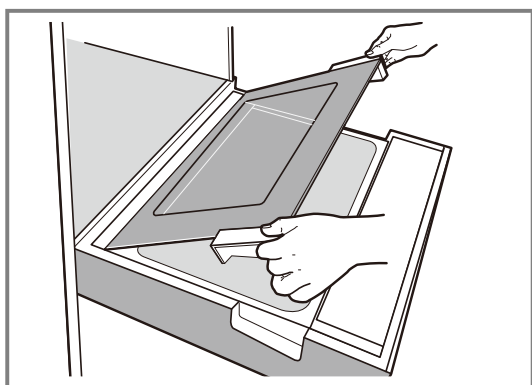
8.1 Otwieranie szuflady

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



8.2 Otwieranie pokrywy szuflady

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



8.3 Zamykanie pokryw szuflady

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

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

8.4 Włączanie i wyłączanie zasilania

- ▶ Nacisnąć .

8.5 Włączanie lub wstrzymywanie pracy

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

8.6 Napełnianie pojemnika na wodę

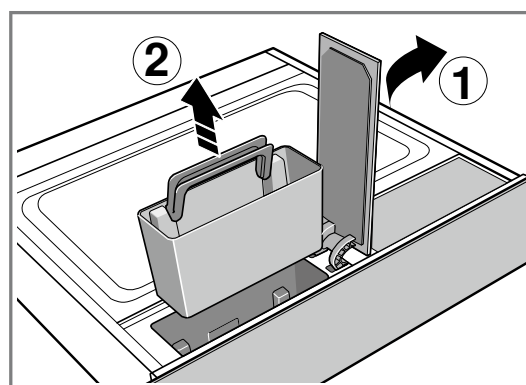
Przed każdym użyciem należy napełnić zbiornik na wodę oraz gdy podczas pracy na wyświetlaczu pojawi się .

UWAGA

Użycie nieodpowiednich płynów może spowodować uszkodzenie urządzenia.

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

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



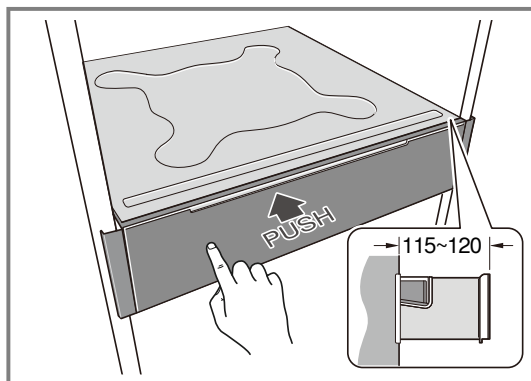
3. Chwycić uchwyt zbiornika na wodę i wyjąć zbiornik z komory zbiornika .
4. Napełnić zbiornik zimną wodą.
5. Napełniony zbiornik na wodę umieścić na miejscu w komorze zbiornika.
6. Zamknąć pokrywę zbiornika na wodę.
- ✓ Zbiornik na wodę jest napełniony i można rozpocząć pracę.

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

8.7 Dolewanie wody do zbiornika

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

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



Lekki opór wskazuje, że szuflada osiągnęła pozycję środkową.

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

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

8.8 Ustawianie rodzaju grzania i temperatury

1. Nacisnąć .

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

8.9 Zmiana ustawionego czasu trwania

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

8.10 Po każdym zastosowaniu trybu z użyciem pary

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

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

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

Uwagi

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

9 Programy

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

9.1 Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

Podczas gotowania należy pamiętać o następujących zaleceniach:

Po nagraniu rozpoczyna się odliczanie czasu gotowania.

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

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

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

Nie przekraczać maksymalnej wagi 3 kg.

Należy przestrzegać wskazówek dotyczących wyposażenia.

9.2 Ustawianie programu

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

9.3 Ryż, produkty zbożowe i warzywa strączkowe

Odważyć składniki i dodać odpowiednią ilość wody.

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

- Warzywa strączkowe: 1:2

9.4 Przegląd potraw

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

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

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

10 Zabezpieczenie przed dziećmi

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

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

Jeśli zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne, świeci się symbol .

10.1 Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

- Oprogramowanie użytkowe jest potrzebne do aktywacji zabezpieczenia przed dziećmi.

10.2 Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Wymaganie: Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne.

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

- ✓ Zabezpieczenie przed dziećmi jest nieaktywne.

11 Ustawienia podstawowe

Ustawienia podstawowe urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb.

11.1 Przegląd ustawień podstawowych

W tym miejscu znajduje się przegląd podstawowych ustawień urządzenia.

Wskazanie	Ustawienia podstawowe	Wartości nastawienia
c1	Twardość wody	00 = bardzo miękka 01 = miękka 02 = średnia 03 = twarda 04 = bardzo twarda ¹
c2	Wysokość nad poziomem morza	00 = 0-300 m ¹ 01 = 300-600 m 02 = 600 - 900 m 03 = 900 - 1200 m 04 = 1200 - 1500 m 05 = 1500 - 1800 m 06 = 1800 - 2100 m
c3	Przywracanie ustawień fabrycznych	00 = Nie ¹ 01 = Tak
c4	Zdalne włączanie	00 = dezaktywowano 01 = ręczne włączanie zdalne ¹ 02 = stałe włączanie zdalne
c5	Czas trwania sygnału	00 = bardzo krótko 01 = krótko 02 = średnia ¹ 03 = długo
c6	Przekroczenie czasu	01 = 3 s ¹ 02 = 6 s 03 = 10 s
c7	Dźwięk przycisków	00 = wył. 01 = wł. ¹
c8	Jasność wyświetlacza	01 = ciemna 02 = średnia ¹ 03 = jasna
c9	Zabezpieczenie przed dziećmi	00 = niedostępne 01 = dostępne ¹
cR	Czas pracy wentylatora po wyłączeniu	01 = krótko 02 = zalecany ¹ 03 = długo 04 = bardzo długo
cb	Wi-Fi	00 = wył. ¹ 01 = wł.

11.2 Zmiana ustawień podstawowych

Wymaganie: Urządzenie musi być wyłączone.

1. Nacisnąć i przytrzymać .

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

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

¹ Ustawienie fabryczne

Wskazówka: Ustawienia podstawowe można w każdej chwili zmienić.

Uwaga: Po awarii zasilania zmiany ustawień podstawowych pozostają zapisane.

12 Home Connect

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

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

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

Uwagi

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

12.1 Konfiguracja Home Connect

Wymagania

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



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

- Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi przez aplikację Home Connect.

12.2 Ustawienia Home Connect

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

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

Ustawienie podstawowe	Możliwe ustawienia	Objaśnienie
		W przypadku ustawienia zdalnego włączania na stałe można w każdej chwili uruchomić i obsługiwać urządzenie zdalnie. Jeśli urządzenie jest często obsługiwane zdalnie, warto ustawić zdalne włączanie start na stałe. → "Ustawienia podstawowe", Strona 12
cz - Wi-Fi	☐ I - Wł. ☐☐ - Wyl.	Wi-Fi umożliwia wyłączenie połączenia sieciowego urządzenia. Po pomyślnym nawiązaniu połączenia można dezaktywować Wi-Fi, nie tracąc zapisanych ustawień sieciowych. Po ponownej aktywacji Wi-Fi urządzenie połączy się automatycznie. → "Ustawienia podstawowe", Strona 12 Uwaga: W trybie czuwania przy podłączeniu do sieci urządzenie zużywa maksymalnie 2 W.

12.3 Obsługa urządzenia za pomocą aplikacji Home Connect

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

Wymagania

- Urządzenie jest włączone.
 - Urządzenie jest połączone z siecią domową oraz z aplikacją Home Connect.
 - Aby móc obsługiwać urządzenie za pomocą aplikacji, należy najpierw w ustawieniach podstawowych w sekcji Włączanie zdalne cz wybrać opcję ☐ I Ręczne włączanie zdalne lub ☐☐ Stałe włączanie zdalne.
→ "Ustawienia podstawowe", Strona 12
1. W celu aktywacji funkcji zdalnego uruchamiania nacisnąć ☐ I przytrzymać przez co najmniej 3 sekundy.
 2. Wprowadzić ustawienie w aplikacji i przesłać do urządzenia.

12.4 Aktualizacja oprogramowania

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

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

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

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

Uwagi

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

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

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

12.5 Zdalna diagnostyka

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

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

12.6 Ochrona danych

Należy się zapoznać z informacjami dotyczącymi ochrony danych.

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

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

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

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

13 Czyszczenie i pielęgnacja

13.1 Środek czyszczący

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

UWAGA

Nieodpowiednie środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnie urządzenia.

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

13.2 Gąbka do czyszczenia

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

Przed pierwszym użyciem gąbki należy ją dokładnie wypłukać.

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

13.3 Czyszczenie urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

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

Wymaganie: Urządzenie jest wyłączone.

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

13.8 Odpowiednie środki czyszczące

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

Front urządzenia

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

Wnętrze urządzenia

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

13.4 Czyszczenie pulpitu obsługi

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

13.5 Czyszczenie płyty szklanej

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

13.6 Czyszczenie pojemnika na wodę

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

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

13.7 Czyszczenie listwy na skondensowaną wodę

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

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

Pokrywa urządzenia

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

13.9 Odkamienianie

Aby urządzenie było sprawne, należy je regularnie odkamieniać.

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

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

Odkamienianie trwa łącznie około 32 minuty:

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

Przygotowanie odkamieniania

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

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

1. Przygotowanie roztworu odkamieniającego

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

2. Otworzyć urządzenie.

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

Uruchomienie programu odkamieniania

UWAGA

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

- ▶ Roztwór do odkamieniania należy natychmiast zmyć wodą.

Wymaganie:

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

Przeprowadzanie procesu płukania

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

4. Opróżnić i osuszyć zbiornik na wodę.
→ "Czyszczenie pojemnika na wodę", Strona 15

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

Przerwanie odkamieniania

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

UWAGA

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

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

14 Usuwanie usterek

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.
- ▶ Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać serwis.
→ "Serwis", Strona 19

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

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

14.1 Zakłócenia działania

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Urządzenie nie działa.	Wtyczka przewodu przyłączeniowego nie jest włożona. ▶ Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej. Przerwa w dostawie prądu. ▶ Sprawdzić, czy działają inne urządzenia i oświetlenie pomieszczenia. Wyłączył się bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. ▶ Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
Nie można obsługiwać podłączonego urządzenia, na wyświetlaczu pojawia się ☹	Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne. ▶ Nacisnąć jednocześnie – / + i przytrzymać je przez 3 sekundy, aż na wyświetlaczu zniknie ☹.
Urządzenie nie uruchamia się lub nie nagrzewa się po uruchomieniu	Szuflada nie została wsunięta na właściwą pozycję ▶ Wysunąć szufladę na właściwą pozycję. Aktywowany został tryb demo. ▶ W ciągu 5 minut od włączenia należy wywołać ustawienia, aby wyjść z trybu demonstracyjnego. → "Przegląd ustawień podstawowych", Strona 12
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „EXXX”.	Zakłócenie działania 1. Nacisnąć przycisk włączanie/wyłączanie, a komunikat E zniknie. ✓ Urządzenie uruchomi się ponownie automatycznie. 2. Jeśli komunikat pojawi się ponownie, należy skontaktować się z serwisem. Należy podać dokładny komunikat o usterek.
Urządzenie wyświetla komunikat o konieczności wyjęcia zbiornika na wodę.	Podczas procesu odkamieniania nastąpiła przerwa w zasilaniu lub urządzenie zostało wyłączone ▶ Po ponownym włączeniu urządzenie automatycznie uruchamia program płukania.

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Na wyświetlaczu miga symbol zabezpieczenia przed poparzeniem  .	Aktualna temperatura w komorze piekarnika wynosi ponad 60°C. ► Nie ma to wpływu na działanie urządzenia.
Pomimo napełnionego zbiornika na wodę w misie parownika nie ma wody.	Zbiornik na wodę nie jest prawidłowo wsunięty. ► Wsunąć zbiornik na wodę tak, aby wyraźnie zaskoczył na swoje miejsce. Poziom wody jest zbyt niski. ► Napełnić zbiornik wodą do maksymalnego poziomu. Przewód doprowadzający wodę do zbiornika wody lub pompa są zatkane. 1. Odkamienić urządzenie. 2. Sprawdzić i dopasować ustawiony zakres twardości wody.
Urządzenie wyświetla komunikat o konieczności napełnienia zbiornika na wodę, mimo że zbiornik nie jest jeszcze pusty lub urządzenie nie wyświetla komunikatu o konieczności napełnienia zbiornika na wodę, mimo że zbiornik jest pusty.	Zbiornik na wodę jest zanieczyszczony, a ruchome czujniki stanu wody są zaciśnięte. 1. Opróżnić i wyczyścić zbiornik na wodę. 2. Jeśli zaciśnięte elementy nie dają się poluzować, należy zamówić w serwisie nowy zbiornik na wodę. Zbiornik na wodę nie jest prawidłowo wsunięty. ► Wsunąć zbiornik na wodę tak, aby wyraźnie zaskoczył na swoje miejsce. Poziom wody jest zbyt niski. ► Napełnić zbiornik wodą do maksymalnego poziomu. System rozpoznawania nie działa. ► Wezwać serwis. Zabezpieczenie przed przegrzaniem generatora pary w komorze piekarnika. ► Otworzyć szklaną pokrywę i poczekać, aż temperatura w komorze piekarnika spadnie. Następnie ponownie uruchomić tryb z zastosowaniem pary.
Podczas pracy na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Uzupełnić wodę” lub miga symbol uzupełniania wody.	Zbiornik na wodę jest pusty ► Napełnić zbiornik na wodę.
Funkcja pary nie wytwarza pary	Zabezpieczenie przed przegrzaniem misy parownika w komorze piekarnika ► Otworzyć szklaną pokrywę i poczekać, aż temperatura w komorze piekarnika spadnie. Następnie ponownie uruchomić tryb z zastosowaniem pary. Brak wody w zbiorniku na wodę ► Napełnić zbiornik na wodę. Woda w zbiorniku nie dotarła do misy parownika ► Sprawdzić przewód doprowadzający wodę i skontaktować się z serwisem. Dopływ wody do komory piekarnika jest zatkany ► Oczyszczyć dopływ wody.
W trybie z zastosowaniem pary dochodzi do znacznego wycieku pary	Uszczelka komory piekarnika jest nierówna lub nie przylega całkowicie. ► Sprawdzić uszczelkę, wyrównać ją i upewnić się, że dokładnie przylega do urządzenia. Resztki jedzenia mogą znajdować się na uszczelce komory piekarnika lub uszczelka nie została całkowicie wyczyszczona. ► Wyczyścić uszczelkę. Podczas gotowania para wydostaje się przez szczelinę wentylacyjną. ► Jest to zjawisko normalne. Żadne specjalne środki nie są konieczne. Nieprawidłowe ustawienie wysokości nad poziomem morza ► Ustawić prawidłową wysokość nad poziomem morza. → <i>"Przegląd ustawień podstawowych", Strona 12</i>
Potrawa nie jest wystarczająco ugotowana	Temperatura jest zbyt niska lub ustawiono zbyt krótki czas ► Sprawdzić ustawienie temperatury i czasu. Użyć odpowiedniej temperatury i czasu. Należy zapoznać się z instrukcją obsługi. Nieprawidłowe ustawienie wysokości nad poziomem morza ► Ustawić prawidłową wysokość nad poziomem morza. → <i>"Przegląd ustawień podstawowych", Strona 12</i> Nieodpowiednie wyposażenie ► Należy używać wyłącznie wyposażenia dostarczonego w zestawie.

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

14.2 Brak dopływu prądu

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

Ponowne uruchomienie urządzenia po awarii zasilania

- Urządzenie należy uruchomić ponownie w normalny sposób.

15 Utylizacja

15.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

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



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

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

16 Serwis

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16.2 Dane techniczne

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

17 Informacje o oprogramowaniu wolnym i otwartym

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

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

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

Kod źródłowy jest udostępniany na żądanie.

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

Temat: „OSSREQUEST”

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

18 Deklaracja zgodności

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

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



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

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

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

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

¹ Zależnie od wyposażenia urządzenia

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

19 Tak to działa

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

19.1 Najlepszy sposób postępowania

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

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

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

Uwaga

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

- → "Bezpieczeństwo", Strona 2
- → "Ochrona środowiska i oszczędność", Strona 4

1. Wybrać odpowiednią potrawę z przeglądu potraw.

Uwagi

- Urządzenie ma zaprogramowane ustawienia umożliwiające przyrządzenie wielu potraw. W celu skorzystania z funkcji prowadzenia przez urządzenie należy użyć zaprogramowanych przepisów .
→ "Programy", Strona 10
 - Jeśli nie uda się znaleźć dokładnie takiej potrawy lub zastosowania, o jakie chodziło, należy sugerować się opisem przygotowania podobnej potrawy.
2. Wyjąć z komory piekarnika nieużywane elementy wyposażenia.
 3. Wybrać odpowiednie sztuczce.
Używać naczyń i elementów wyposażenia, które są podane w zalecanych ustawieniach.
 4. Urządzenie nagrzewać wyłącznie, gdy jest to wyraźnie podane w przepisie lub w zalecanych ustawieniach.
 5. Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.
 6. Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą start stop.

19.2 Przydatne informacje

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

Tabela ustawień parametrów pary i wskazówki dotyczące stosowania

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

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

Wyposażenie

Używać dostarczonego wyposażenia.

Pojemnik do gotowania

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

Czas gotowania oraz ilości gotowanej potrawy

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

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

Równomierne rozłożenie produktów

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

Gotowanie menu

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

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

Skropliny

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

19.3 Świeże warzywa

Warzywa należy umieścić bezpośrednio we wkładce do gotowania na parze.

Zalecane ustawienia dotyczące warzyw

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

19.4 Dodatki i warzywa strączkowe

Umieścić dodatki we wkładce do gotowania na parze.

Gotowanie dodatków i warzyw strączkowych

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

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

Zalecane ustawienia dotyczące dodatków i warzyw strączkowych

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

19.5 Drób i mięso

Zalecenia dotyczące ustawień do przygotowywania drobiu i mięsa.

Zalecane ustawienia dotyczące przyrządzania drobiu i mięsa

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

19.6 Ryby i owoce morza

Zalecenia dotyczące gotowania ryb i owoców morza.

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

Zalecane ustawienia dotyczące ryb i owoców morza

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

19.7 Zalecane ustawienia dotyczące pozostałych potraw

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

19.8 Desery, owoce prażone

Umieścić dodatki we wkładce do gotowania na parze.

Przygotowywanie owoców prażonych

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

Przygotowanie jogurtu

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

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

Przyrządzanie ryżu na mleku

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

Zalecane ustawienia dotyczące przygotowywania deserów i prażonych owoców

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

19.9 Odgrzewanie

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

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

Zalecane ustawienia dla odgrzewania

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

19.10 Rozmrażanie

Urządzenie rozmraża mrożonki delikatniej i bardziej równomiernie niż kuchenka mikrofalowa.

Rozmrażanie potraw

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

Uwagi

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

Zalecane ustawienia dla rozmrażania

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

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

19.11 Dezynfekcja

Urządzenie ma funkcję dezynfekcji.

Zalecane ustawienia funkcji dezynfekcji

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

19.12 Wyrastanie ciasta

W urządzeniu ciasto wyrasta znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej.

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

Zalecane ustawienia dotyczące ciasta drożdżowego

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

19.13 Produkty mrożone

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

Rozmrażanie i podgrzewanie zamrożonych potraw

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

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

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

19.14 Potrawy testowe

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

Zalecane ustawienia dotyczące potraw testowych

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

20 Instrukcja montażu

Należy przestrzegać tych informacji podczas montażu urządzenia.



20.1 Ogólne wskazówki dotyczące montażu

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

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

20.2 Bezpieczny montaż

Podczas montażu urządzenia należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa.

OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!

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

- ▶ Materiały z opakowania należy trzymać poza zasięgiem dzieci.

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

OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Uszkodzona izolacja lub uszkodzony przewód sieciowy stanowią poważne zagrożenie.

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

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!**

Używanie przedłużonego przewodu zasilającego i niezaaprobowanych adapterów stanowi zagrożenie.

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

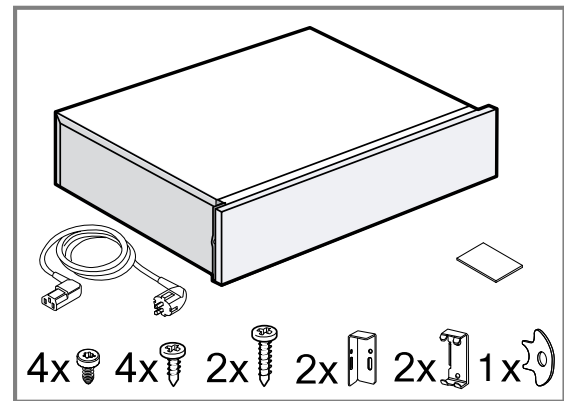
⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!**

Podczas montażu mogą być dostępne elementy o ostrych krawędziach.

- ▶ Nosić rękawice ochronne.

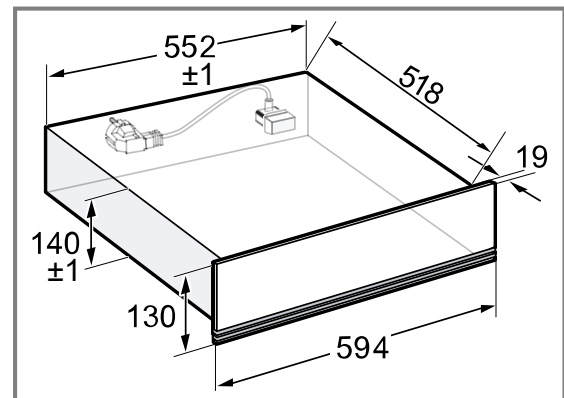
20.3 Zakres dostawy

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



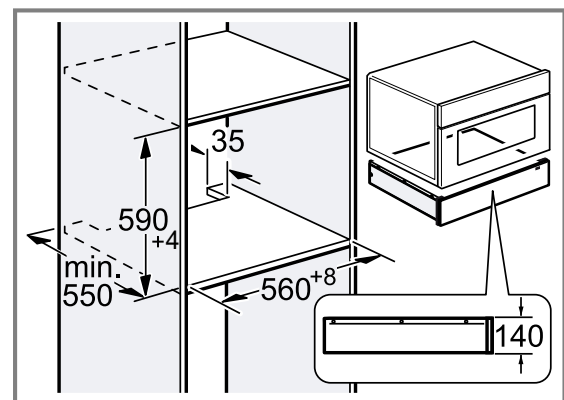
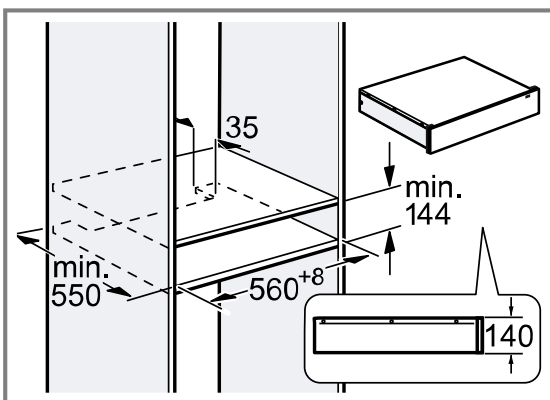
20.4 Wymiary urządzenia

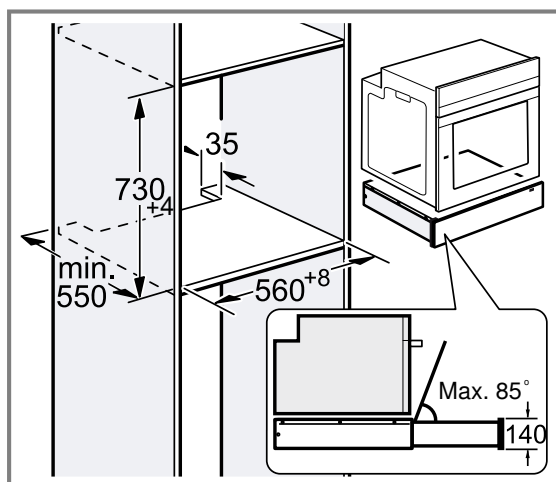
Tutaj podane są wymiary urządzenia.



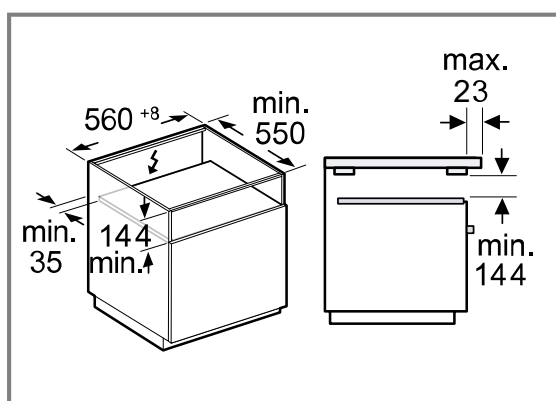
20.5 Zabudowa w szafce

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



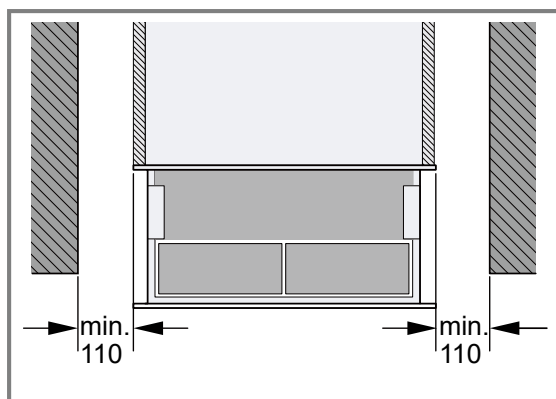


Montaż pod blatem roboczym



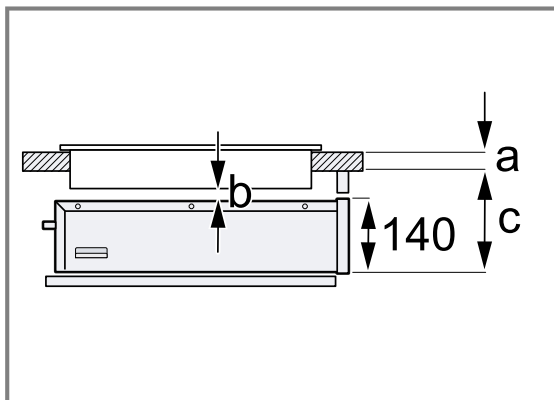
Uwaga: Możliwy jest większy występ do 50 mm, jednak w takim przypadku nie będzie można wyjąć zbiornika na wodę podczas pracy.

W przypadku montażu do ścian obok szafki:



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

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



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

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

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

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

Uwaga: Przestrzegać instrukcji montażu płyty grzewczej.

20.6 Łączenie szuflady do gotowania na parze z innymi urządzeniami

UWAGA

Podczas wsuwania urządzenia nie wolno uszkodzić pulpitu obsługi.

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

1. Ta szuflada do gotowania na parze nadaje się do wszystkich urządzeń Bosch serii 6 Fullsize Line oraz wszystkich urządzeń Bosch serii 8.
2. Należy łączyć tylko odpowiednie urządzenia tej samej marki i serii.
3. Najpierw należy zainstalować szufladę do gotowania na parze.
4. Wsunąć urządzenie do szafki montażowej nad szufladą do gotowania na parze.
5. Przestrzegać instrukcji montażu urządzenia.
6. Usunąć taśmę klejącą z górnej krawędzi szuflady do gotowania na parze.

Uwaga: W przypadku innych instalacji kombinowanych należy zastosować przegrodę.

20.7 Wskazówki dotyczące przyłącza elektrycznego

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

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

Przewody przyłączeniowe z różnymi typami wtyczek dostępne są w serwisie.

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

20.8 Wskazówki dotyczące przyłącza elektrycznego

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

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

20.9 Meble do zabudowy

Wskazówki dotyczące bezpiecznej instalacji można znaleźć tutaj.

UWAGA

Montaż za panelem dekoracyjnym może spowodować przegrzanie urządzenia.

- Urządzenia nie montować za listwą dekoracyjną.

Szafka do zabudowy nie może mieć tylnej ścianki.

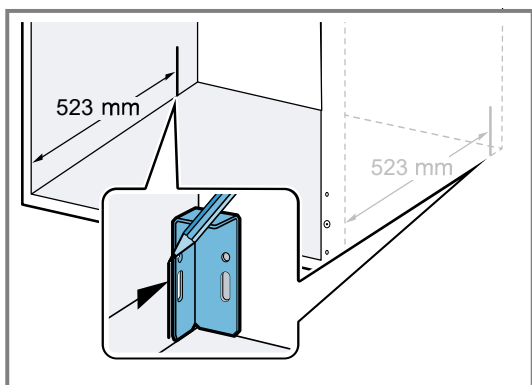
Między ścianą a spodem szafki lub tylną ścianką szafki znajdującej się nad urządzeniem należy zachować wymagany odstęp minimalny.

Przestrzegać instrukcji montażu urządzenia, które będzie zamontowane powyżej.

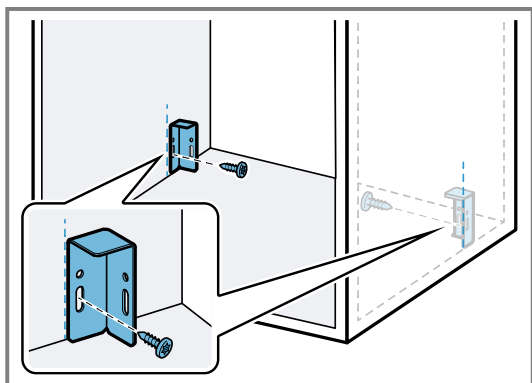
Jeżeli nad urządzeniem lub nad piekarnikiem nie ma możliwości zamontowania płyty przegradzającej, należy zamontować na urządzeniu zabezpieczenie przed przechyleniem. Odpowiednie zabezpieczenie przed przechyleniem można nabyć w serwisie, na naszej stronie internetowej lub w sklepie internetowym.

20.10 Montaż**Montaż zabezpieczeń przed przewróceniem**

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

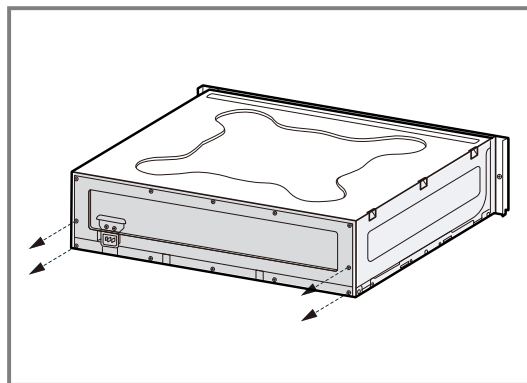


2. Po zaznaczeniu przykręcić oba kątowniki za pomocą 2 śrub M4*15 do otworów podłużnych.

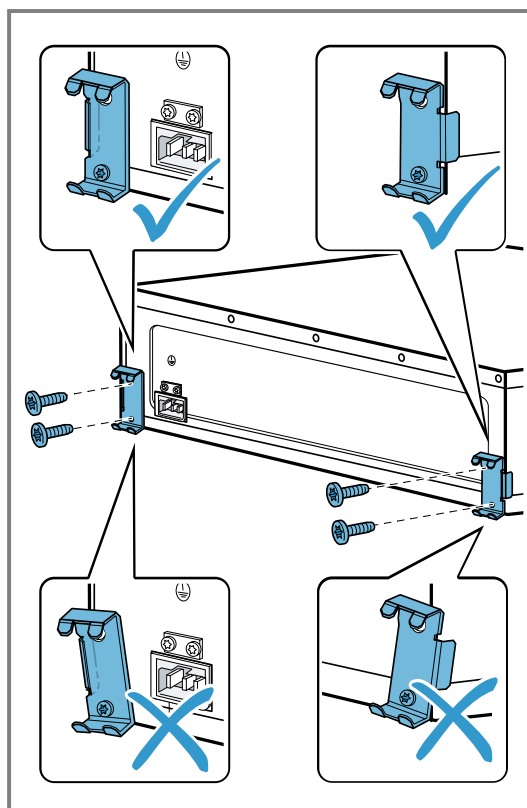


3. Położyć urządzenie na płaskiej powierzchni.

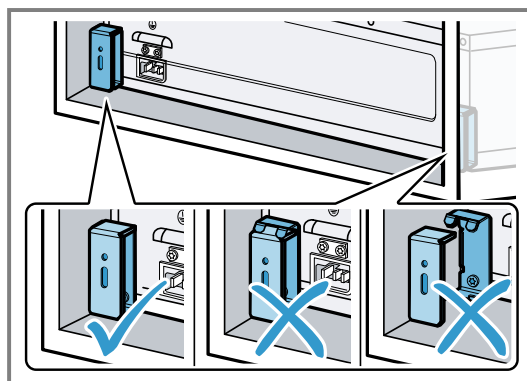
4. Odkręcić 4 dolne śruby z tyłu urządzenia.



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

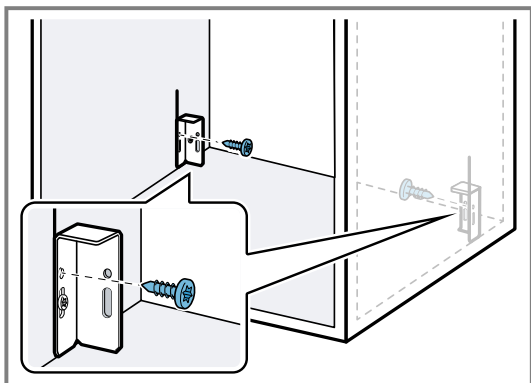


6. Wsunąć urządzenie do szafki do zabudowy i sprawdzić, czy zabezpieczenie przed przewróceniem jest zablokowane.



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

8. Na koniec przykręcić uchwyty do szafki wbudowanej.



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

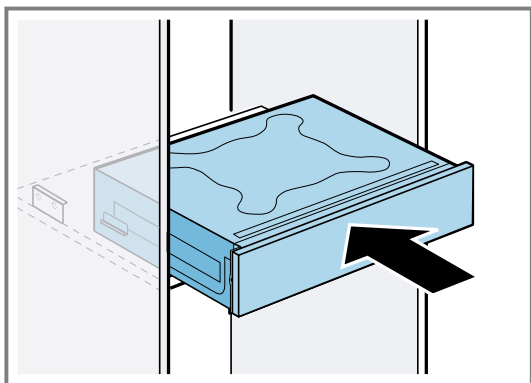
Montaż urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

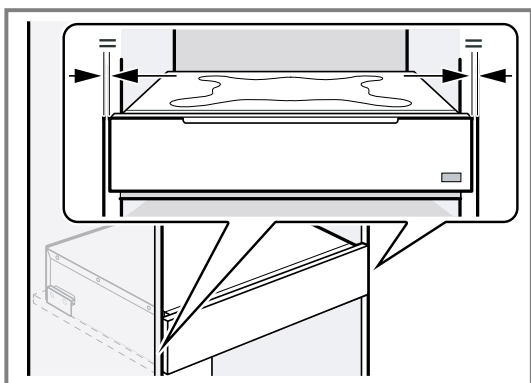
Urządzenie może przechylić się przy otwieraniu.

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

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

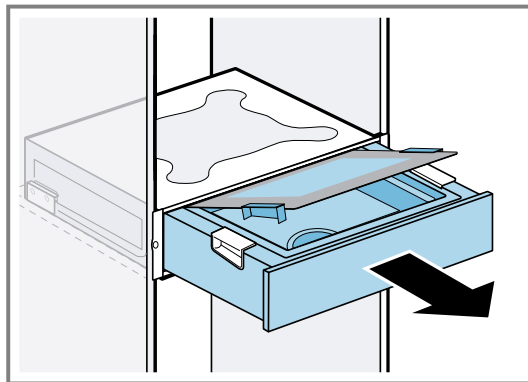


3. Ustawić urządzenie pośrodku.

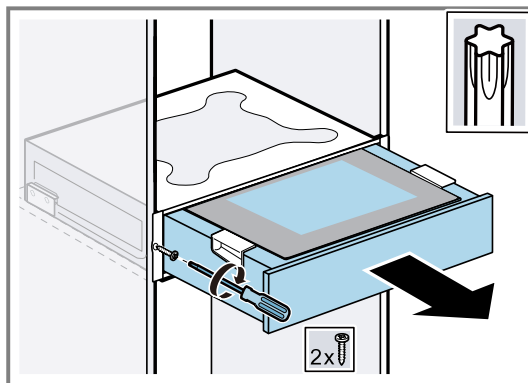


4. Usunąć pasek samoprzylepny z przedniego panelu urządzenia.

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



6. Przykręcić urządzenie do mebla.

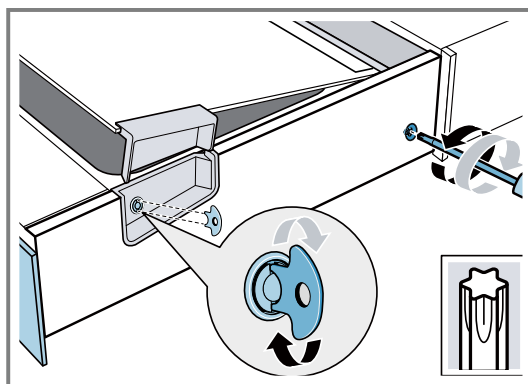


7. Włożyć przewód przyłączeniowy do sieci elektrycznej do gniazda z uziemieniem.
 Po zamontowaniu przewód zasilający nie może stykać się z tylną ani dolną częścią urządzenia.

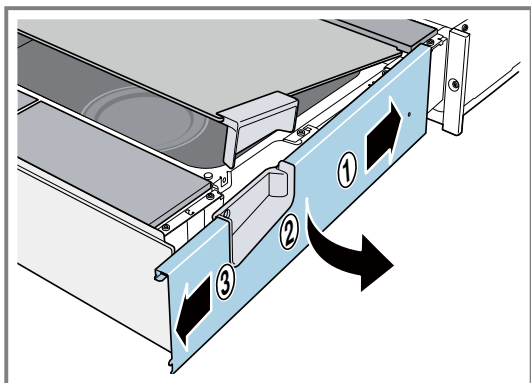
Ustawianie płyty frontowej urządzenia

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

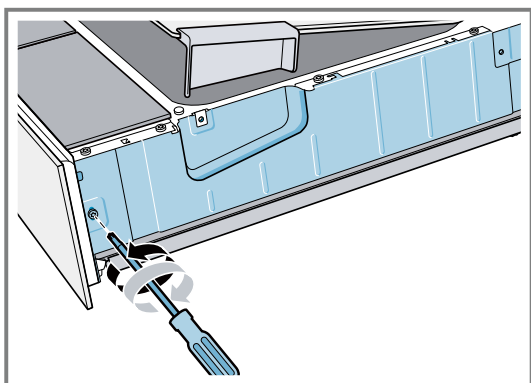
1. Wyciągnąć szufladę, otworzyć szklaną pokrywę.
 2. Za pomocą dołączonego narzędzia do demontażu odkręcić śrubę blokującą, schować narzędzie w odpowiednim miejscu i odkręcić śrubę płyty dekoracyjnej.



3. Zdjąć płytę okładzinową.



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



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

5. Dokręcić śruby i ponownie założyć płytę osłonową.

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



Índice

MANUAL DO UTILIZADOR

1	Segurança	34	11	Regulações base	43
2	Evitar os danos materiais	35	12	Home Connect	44
3	Proteção do meio ambiente e poupança	36	13	Limpeza e manutenção	46
4	Familiarização	36	14	Eliminar falhas	48
5	Modos de funcionamento	38	15	Eliminação	51
6	Acessórios	39	16	Assistência Técnica	51
7	Antes da primeira utilização	40	17	Informações sobre software livre e open source	51
8	Operação base	40	18	Declaração de conformidade	52
9	Programas	42	19	Como obter bons resultados	52
10	Fecho de segurança para crianças	43	20	INSTRUÇÕES DE MONTAGEM	59
			20.2	Montagem segura	59

1 Segurança

Respeite as seguintes indicações de segurança.

1.1 Indicações gerais

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

1.2 Utilização correta

Utilize o aparelho apenas:

- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos.

1.3 Limitação do grupo de utilizadores

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

As crianças não podem brincar com o aparelho.

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

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

1.4 Utilização segura

AVISO – Risco de queimaduras!

O acessório ou recipiente fica muito quente durante o funcionamento.

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

Durante o funcionamento, o aparelho fica quente.

- Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.

AVISO – Risco de escaldadura!

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

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

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

- Utilizar sempre a pega para abrir.

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

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

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

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

⚠ AVISO – Risco de incêndio!

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

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

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

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

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

Reparações indevidas podem ser perigosas.

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

É perigoso se o cabo elétrico tiver um isolamento danificado.

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

A infiltração de humidade pode provocar um choque elétrico.

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

⚠ AVISO – Perigo: magnetismo!

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

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

⚠ AVISO – Risco de asfixia!

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

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

As crianças podem inalar ou engolir peças pequenas e sufocar.

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

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

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

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

2 Evitar os danos materiais

Utilizar apenas recipientes resistentes ao calor e ao vapor.

ATENÇÃO

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

- ▶ Remover de imediato a solução anticalcário com água.

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

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

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

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

Uma manutenção incorreta pode provocar corrosão dentro do aparelho.

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

Uma acumulação de calor danifica o aparelho.

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

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

3 Proteção do meio ambiente e poupança

3.1 Eliminação da embalagem

Os materiais de embalagem são ecológicos e reutilizáveis.

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

3.2 Poupar energia

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

Pré-aquecer o aparelho apenas se a receita ou as recomendações de regulação → *Página 52* o determinarem.

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

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

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

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

Distribuir uniformemente os recipientes para cozinhar.

- ✓ Para garantir uma boa distribuição do calor.

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

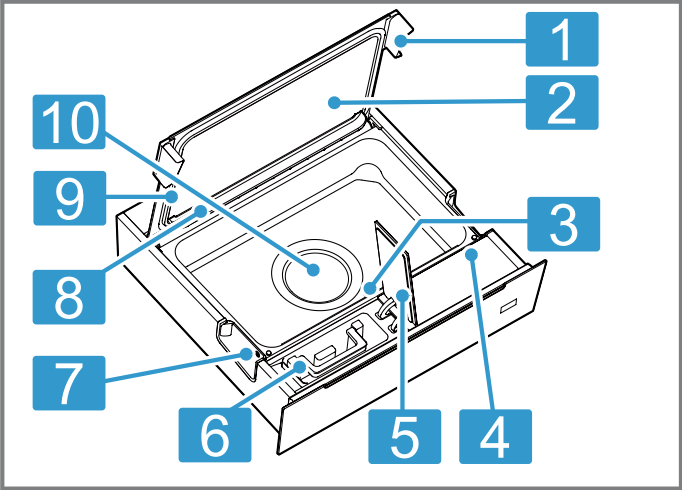
- deteção de acionamento dos comandos touch
- monitorização da abertura de porta
- processamento da hora (sem indicação)

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

4 Familiarização

4.1 Aparelho

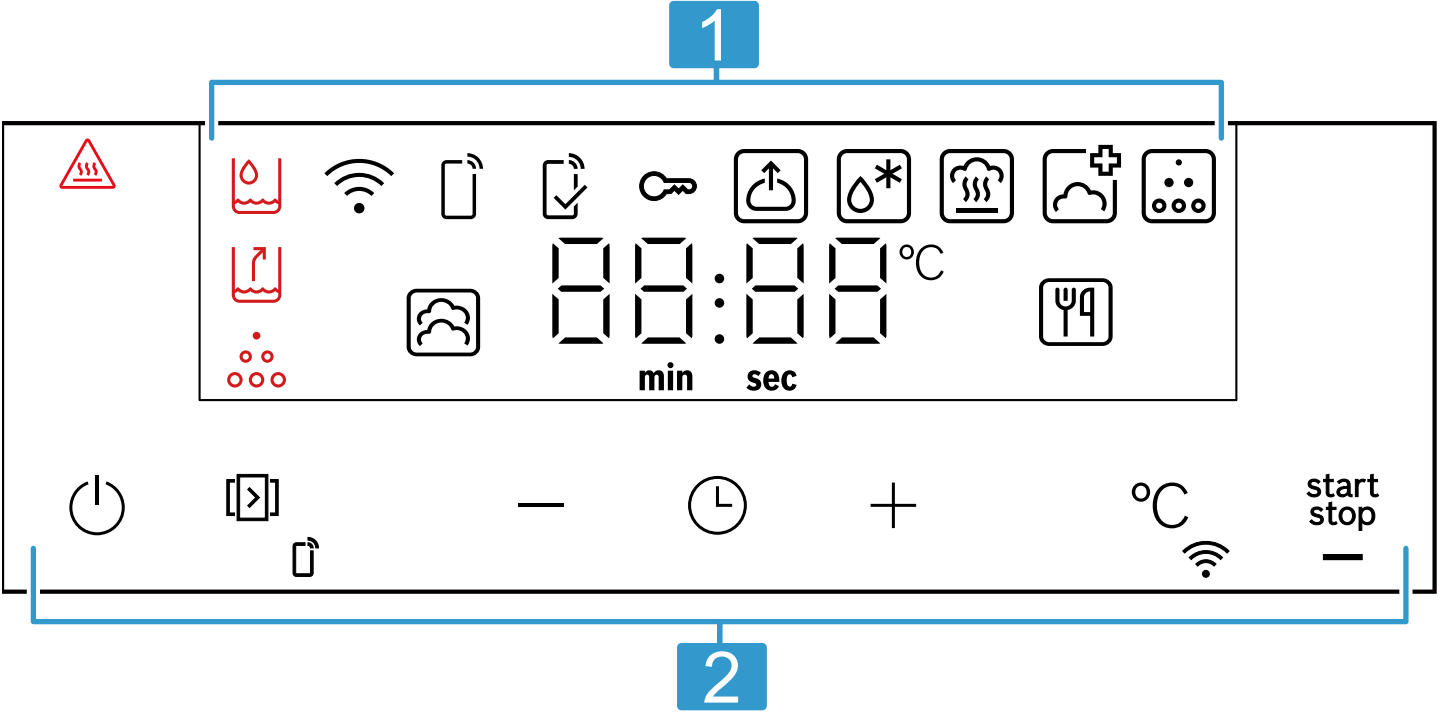
Aqui encontra uma vista geral dos componentes do seu aparelho.



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

4.2 Painéis de comandos

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



1	Visor No visor são apresentados os valores de regulação atuais, as opções possíveis ou textos informativos. → "Visor", Página 37
2	Campos táteis As teclas permitem-lhe regular diretamente diversas funções. → "Teclas", Página 38

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

4.3 Visor

Encontra aqui uma breve descrição das várias informações afixadas.

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

4.4 Teclas

As teclas permitem-lhe selecionar diretamente diversas funções.

Símbolo	Indicações
	Ligar ou desligar o aparelho. → "Operação base", Página 40
	Pressão breve para selecionar o programa.
	Pressão longa para ativar/desativar o início remoto.
	Reduzir os valores de regulação.
	Regule o tempo de duração.

Símbolo	Indicações
	Para aceder às regulações base, com o aparelho desligado, mantenha premido durante aprox. 3 segundos.
+	Aumentar valor de regulação.
	Pressão breve para selecionar a temperatura. → "Operação base", Página 40
	Pressão longa para iniciar o assistente Home Connect. → "Home Connect", Página 44
start stop	Iniciar ou colocar o funcionamento em pausa.

4.5 Controlo de aquecimento

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

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

4.6 Modo de baixo consumo energético

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

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

5 Modos de funcionamento

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

5.1 Modos de aquecimento a vapor

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

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

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

5.2 Outras funções

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

Símbolo	Nome	Utilização
	Descalcificar	Para que o seu aparelho se mantenha em boas condições de funcionamento, deverá descalcificá-lo com regularidade. → "Descalcificar", Página 48
	Programas	O aparelho propõe uma escolha de 10 pratos. → "Programas", Página 42

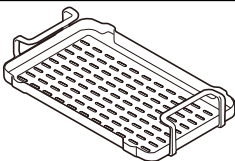
Home Connect

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

mais abrangentes para o seu aparelho. Pode encontrar informações sobre o assunto na aplicação.
→ "Home Connect", Página 44

6 Acessórios

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

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

6.1 Indicações referentes aos acessórios

Acessório para cozinhar a vapor

O acessório para cozinhar a vapor de plástico, garante uma temperatura de superfície uniforme. O vapor sobe através dos orifícios para o acessório de cozinhar a vapor e envolve os alimentos. O centro do acessório para cozinhar a vapor está fechado. A água a ferver mantém-se afastada do alimento a cozinhar em cima. São evitadas queimaduras causadas por pingos de água. As ranhuras longitudinais servem para recolher a água de condensação. Retirar a água de condensação acumulada após a utilização.
→ "Esponja de limpeza", Página 46

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

⚠ AVISO – Risco de escaldadura!

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

- Utilizar sempre a pega para abrir.

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

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

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

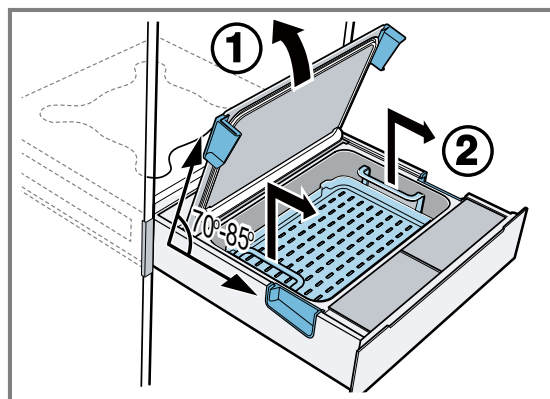
O acessório ou recipiente fica muito quente durante o funcionamento.

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

Requisito: O aparelho está completamente aberto.

→ "Abrir a gaveta", Página 40

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



7 Antes da primeira utilização

Prepare o aparelho para a utilização.

7.1 Ajustar a dureza da água

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

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

→ "Regulações base", Página 43

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

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

7.2 Regular a altitude

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

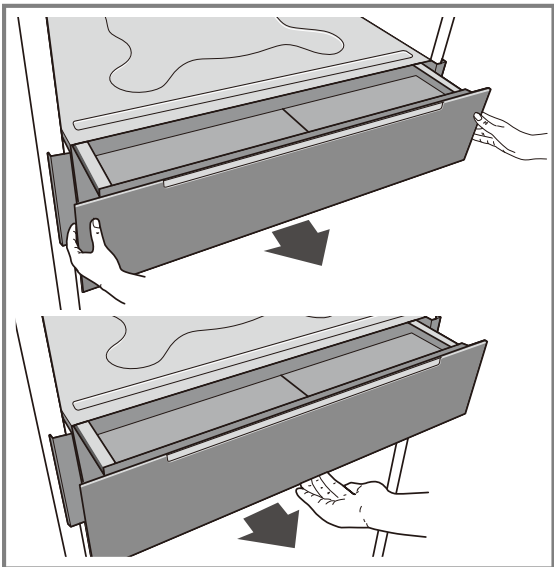
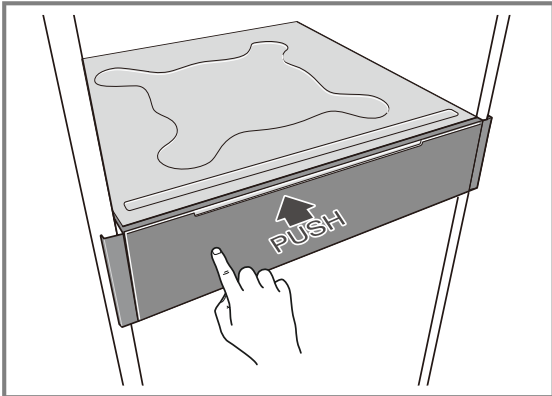
→ "Regulações base", Página 43

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

8 Operação base

8.1 Abrir a gaveta

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



7.3 Limpar e aquecer o aparelho antes da primeira utilização

- Requisito:** Não há objetos no interior do aparelho.
1. Prima o painel dianteiro do aparelho.
 - ✓ O aparelho salta automaticamente para fora. Puxar de lado ou no fundo do painel dianteiro, de modo a abrir o aparelho até à posição central ou por completo.
 2. Limpe o aparelho com um pano húmido e um produto de limpeza neutro, como detergente da loiça e água.
 3. Encher o depósito de água.
→ "Encher o depósito de água", Página 41
Nota: limpar sempre bem o depósito de água antes da primeira utilização.
 4. Prima ☹.
 5. Efetue as seguintes regulações:

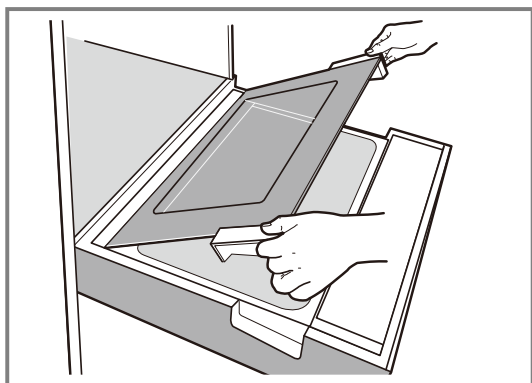
Tipo de aquecimento	Cozinhar a vapor ☹
Temperatura	100 °C
Tempo de duração	1 hora

→ "Operação base", Página 40

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

8.2 Abrir a tampa da gaveta

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



8.3 Fechar a tampa da gaveta

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

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

8.4 Ligar e desligar a alimentação elétrica

- ▶ Prima

8.5 Iniciar ou colocar o funcionamento em pausa

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

8.6 Encher o depósito de água

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

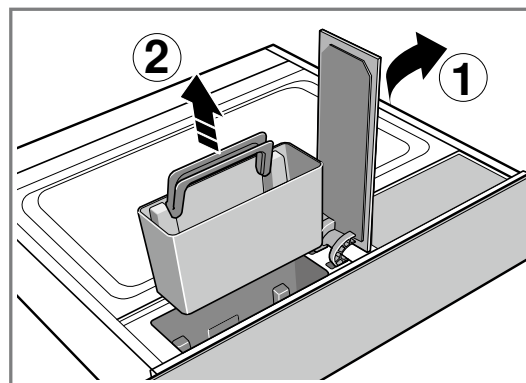
ATENÇÃO

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

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

1. Extrair a gaveta.

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



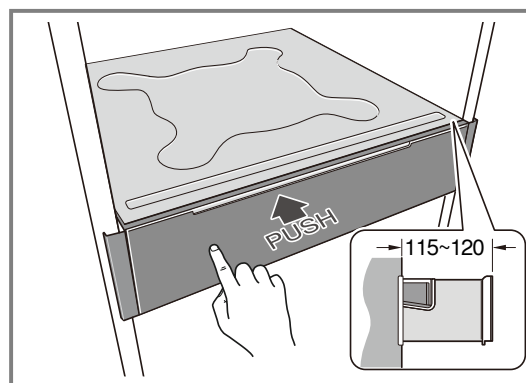
3. Agarrar a pega do depósito de água e retirar o depósito de água do respetivo compartimento .
 4. Encher o depósito de água com água fria.
 5. Voltar a colocar o depósito de água cheio no respetivo compartimento.
 6. Fechar a tampa do depósito de água.
- ✓ O depósito de água está cheio e agora é possível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

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

8.7 Atestar o depósito da água

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

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



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

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

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

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

8.8 Regular o tipo de aquecimento e a temperatura

1. Prima .

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

8.9 Alterar o tempo de duração

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

9 Programas

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

9.1 Indicações de preparação para refeições

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

9.4 Vista geral das refeições

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

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

8.10 Após cada funcionamento a vapor

⚠ AVISO – Risco de escaldadura!

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

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

Notas

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

9.2 Regular um programa

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

9.3 Arroz, cereais e leguminosas

Pese os ingredientes e adicione a quantidade correta de água.

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

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

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

10 Fecho de segurança para crianças

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

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

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

10.1 Ativar o fecho de segurança para crianças

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

10.2 Desativar o fecho de segurança para crianças

Requisito: O fecho de segurança para crianças está ativo.

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

11 Regulações base

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

11.1 Vista geral das regulações base

Encontra aqui uma vista geral das regulações base.

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

¹ Definições de fábrica

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

11.2 Alterar as regulações base

Requisito: O aparelho tem de estar desligado.

1. Mantenha ☺ premido.

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

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

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

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

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

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

12 Home Connect

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

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

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

Notas

- Respeite as indicações de segurança do presente manual do utilizador e certifique-se de que elas são respeitadas quando o aparelho é operado através da aplicação Home Connect.
→ "Segurança", Página 34
- A operação no aparelho tem sempre prioridade. Neste período de tempo, não é possível operar o aparelho através da aplicação Home Connect.
- No estado de vigília em rede, o aparelho necessita de, no máx., 2 W.

¹ Definições de fábrica

12.1 Configurar Home Connect

Requisitos

- O aparelho está ligado à rede elétrica e ligado.
- Tem um dispositivo móvel com uma versão atual do sistema operativo iOS ou Android, p. ex., um smartphone.
- O aparelho recebe, no local onde se encontra instalado, cobertura da rede doméstica WLAN (Wi-Fi).
- O dispositivo móvel e o aparelho estão dentro do alcance do sinal de Wi-Fi da sua rede doméstica.

1. Faça a leitura do seguinte código QR.



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

2. Seguir as instruções da aplicação Home Connect.

12.2 Regulações Home Connect

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

Regulação base	Possíveis regulações	Explicação
Assistente Home Connect	Iniciar	O aparelho está ligado. Mantenha $\odot$ premido durante aprox. 3 segundos, $\odot$ pisca, inicie o emparelhamento.
Repor a rede	Iniciar	Home Connect está configurado. O aparelho está ligado. 1. Mantenha $\odot$ premido durante 3 segundos; o aparelho passa para o modo de emparelhamento Home Connect e $\odot$ pisca no visor. 2. Solte a tecla e volte a manter $\odot$ premido durante 3 segundos para iniciar a reposição da rede.
$\odot$ 4 – Início remoto	$\odot$ 0 – Desativado $\odot$ 1 – Início remoto manual $\odot$ 2 – Início remoto permanente	Com o início remoto desativado só pode apresentar o estado operacional do aparelho na aplicação. Se mudar de Desativado ou Início remoto permanente para Início remoto manual, terá de ativar de cada vez o início remoto. Pode extrair a gaveta (aprox. 15 cm) nos 15 minutos a seguir à ativação do início remoto ou o fim de um funcionamento. Isso não faz com que o início remoto seja desativado. Passados os 15 minutos, o início remoto é desativado ao abrir gaveta (aprox. 15 cm). Com início remoto permanente, pode a qualquer momento iniciar e operar o aparelho remotamente. Se operar o aparelho frequentemente de forma remota, faz sentido ajustar o início remoto para permanente. → "Regulações base", Página 43
$\odot$ b – Wi-Fi	$\odot$ 1 – Ligado $\odot$ 0 – Desligado	Com Wi-Fi pode desligar a ligação à rede do seu aparelho. Uma vez estabelecida a ligação com sucesso, pode desativar o Wi-Fi sem perder as suas definições de rede guardadas. Assim que voltar a ativar o Wi-Fi, o aparelho conecta-se automaticamente. → "Regulações base", Página 43 Nota: No estado de vigília em rede, o aparelho necessita, no máximo, de 2 W.

12.3 Utilização do aparelho através da aplicação Home Connect

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

Requisitos

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

gulações base, a opção $\odot$ 1 Início remoto manual ou $\odot$ 2 Início remoto permanente.

→ "Regulações base", Página 43

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

12.4 Atualização do software

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

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

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

Notas

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

12.5 Diagnóstico remoto

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

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

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

12.6 Proteção de dados

Observe as indicações relativas à proteção de dados.

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

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

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

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

13 Limpeza e manutenção

13.1 Produtos de limpeza

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

ATENÇÃO

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

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

13.2 Esponja de limpeza

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

Lave bem a esponja de limpeza antes de a utilizar.

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

13.3 Limpar o aparelho

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

A penetração de humidade pode provocar choques elétricos.

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

Requisito: O aparelho está desligado.

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

13.4 Limpar o painel de comandos

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

13.5 Limpar placa de vidro

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

13.6 Limpe o depósito de água

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

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

13.7 Limpar o friso de condensação

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

13.8 Produtos de limpeza adequados

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

Frente do aparelho

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

Interior do aparelho

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

Tampa do aparelho

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

13.9 Descalcificar

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

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

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

Ao todo, a descalcificação demora aprox. 32 minutos:

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

Preparar descalcificação

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

1. Preparação da solução descalcificadora

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

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

Iniciar a descalcificação

ATENÇÃO

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

- ▶ Remover de imediato a solução anticalcário com água.

Requisito:

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

Executar o processo de lavagem

1. Abrir o aparelho e retirar o depósito de água.
2. Lave bem o depósito de água e encha-o com água.
3. Inserir o depósito de água e fechar a porta do aparelho.
 - ✓ Inicie o enxaguamento. O tempo de duração começa a decrescer no visor.
 - ✓ Assim que o processo de lavagem chega ao fim, soa um sinal.
4. Esvazie o depósito de água e seque-o.
→ "Limpe o depósito de água", Página 47

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

Descalcificação interrompida

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

ATENÇÃO

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

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

14 Eliminar falhas

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

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

AVISO – Risco de ferimentos!

Reparações indevidas são perigosas.

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

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

→ "Assistência Técnica", Página 51

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

Reparações indevidas são perigosas.

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

14.1 Falhas de funcionamento

Avaria	Causa e resolução de problemas
O aparelho não funciona.	A ficha do cabo de alimentação não está inserida. ▶ Ligue o aparelho à corrente elétrica. Faltou a alimentação elétrica. ▶ Verifique se a iluminação ambiente ou outros aparelhos no mesmo espaço estão a funcionar. O fusível na caixa de fusíveis foi acionado. ▶ Verifique o fusível na caixa de fusíveis.
Não é possível operar um aparelho ligado: no visor aparece 	O fecho de segurança para crianças está ativo. ▶ Manter pressionados simultaneamente — / + durante 3 segundos até que  se apague.
Não é possível ligar o aparelho ou não aquece depois de se ligar	A gaveta não foi empurrada para a posição correta ▶ Empurrar a gaveta para a sua posição. O modo de demonstração está ativado. ▶ Aceder às regulações nos 5 minutos depois de ligar o aparelho para sair do modo de demonstração. → "Vista geral das regulações base", Página 43
No visor aparece a mensagem "EXXX".	Falha de funcionamento 1. Prima a tecla "on/off" e a mensagem E desaparece. ✓ O aparelho reiniciar-se-á automaticamente. 2. Se a mensagem for novamente apresentada, contacte o serviço de assistência técnica. Indicar-lhes a mensagem de erro exata.
O aparelho solicita que se retire o depósito de água.	A alimentação elétrica foi interrompida ou o aparelho foi desligado durante o processo de descalcificação ▶ Ao voltar a ligá-lo, o aparelho inicia automaticamente o programa de lavagem.
O símbolo de proteção contra queimaduras  pisca no visor.	A temperatura atual no interior do aparelho é superior a 60 °C. ▶ Isto não afeta o funcionamento do aparelho.
Apesar de o depósito de água estar cheio, a água do recipiente de vaporização esgotou-se.	O depósito de água não está bem inserido. ▶ Insira o depósito de água até que seja perceptível o seu encaixe. Nível da água muito baixo. ▶ Encha o depósito de água até à capacidade máxima. A mangueira de alimentação de água ou a bomba ao depósito de água está entupida. 1. Descalcifique o aparelho. 2. Verifique o intervalo de dureza da água regulado e adapte o intervalo de dureza da água regulado.
O aparelho solicita o enchimento do depósito de água, apesar do depósito de água ainda não estar vazio ou o aparelho não solicita o enchimento, apesar do depósito de água estar vazio.	O depósito de água está sujo e os indicadores móveis do nível da água estão encravados. 1. Agite e limpe o depósito de água. 2. Se as peças encravadas não se soltarem, encomende um novo depósito de água junto do Serviço de Assistência Técnica. O depósito de água não está bem inserido. ▶ Insira o depósito de água até que seja perceptível o seu encaixe. Nível da água muito baixo. ▶ Encha o depósito de água até à capacidade máxima. O sistema de deteção não está a funcionar. ▶ Contacte o Serviço de Assistência Técnica. Proteção contra sobreaquecimento do gerador de vapor no interior do aparelho. ▶ Abra a tampa de vidro e aguarde que o interior do aparelho arrefeça. Depois, volte a iniciar o funcionamento a vapor.

Avaria	Causa e resolução de problemas
Durante o funcionamento aparece “Encher água” ou o símbolo de reenchimento pisca no visor.	Depósito de água está vazio ► Encha o depósito de água.
A função de cozinhar a vapor não tem vapor	Proteção contra sobreaquecimento para o recipiente de vaporização no interior do aparelho ► Abra a tampa de vidro e aguarde que o interior do aparelho arrefeça. Depois, volte a iniciar o funcionamento a vapor. Falta água no depósito de água ► Encha o depósito de água. A água no depósito de água não chegou ao recipiente de vaporização ► Verificar o tubo da água e contactar o serviço de apoio ao consumidor. A admissão de água ao interior do aparelho está entupida ► Limpar a admissão de água.
Durante o funcionamento a vapor produz-se uma fuga de vapor considerável	O vedante do interior do aparelho está irregular ou não encaixa completamente. ► Verificar o vedante, alinhá-lo e assegurar-se de que encaixa perfeitamente no aparelho. Podem encontrar-se restos de comida no vedante que rodeia o interior do aparelho ou o vedante não está completamente limpo. ► Limpe o vedante. Durante o processo de cozedura, o vapor escapa-se pela ranhura de ventilação. ► Isso é normal. Não é necessária nenhuma medida. Altitude mal regulada ► Regule corretamente a altitude. → <i>"Vista geral das regulações base", Página 43</i>
Os alimentos não estão bem cozidos	A temperatura é muito baixa ou o tempo regulado é muito curto ► Verificar a regulação da temperatura e do tempo. Utilizar a temperatura e o tempo corretos. Recomenda-se consultar o manual do utilizador. Altitude mal regulada ► Regule corretamente a altitude. → <i>"Vista geral das regulações base", Página 43</i> Acessório inadequado ► Utilize unicamente os acessórios fornecidos.
Os alimentos estão demasiado cozidos	A temperatura é muito baixa ou o tempo regulado é muito curto ► Verificar a regulação da temperatura e do tempo. Utilizar a temperatura e o tempo corretos. Recomenda-se consultar o manual do utilizador. Acessório inadequado ► Utilize unicamente os acessórios fornecidos.
O ventilador não deixou de funcionar depois da paragem do aquecimento	O ventilador continua a funcionar para evacuar o calor ► Não é necessária nenhuma operação
Tempo de pré-aquecimento excedido, não concluído	Erro do sensor de temperatura ► Contactar o serviço de assistência técnica.
O °C pisca depois de ativar um modo de funcionamento.	A temperatura atual no interior do aparelho é demasiado alta ► O funcionamento iniciar-se-á automaticamente assim que a temperatura tenha baixado para um valor inicial adequado. O aparelho não arrefeceu totalmente 1. Deixe arrefecer o aparelho. 2. Volte a definir um modo de funcionamento.
O Home Connect não funciona corretamente.	Há várias causas possíveis. ► Aceda a www.home-connect.com .
Não é possível abrir ou fechar o aparelho	Verificar se o aparelho está montado como se indica no manual do utilizador ► Para abrir o aparelho, pressionar o painel dianteiro não apenas no centro, mas também nos lados esquerdo e direito. ► Abra ou feche o aparelho um pouco mais devagar. ► Extrair completamente o aparelho e voltar a inseri-lo para o fechar.

14.2 Falha de corrente

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

Reiniciar o aparelho após uma falha de corrente

- Reiniciar normalmente o aparelho.

15 Eliminação

15.1 Eliminar o aparelho usado

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

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



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

16 Assistência Técnica

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

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

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

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

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

Encontra informações de acordo com o Regulamento (EU) 2023/826 online em www.bosch-home.com, na pá-

gina do produto e na página de serviço do seu aparelho no manual de instruções e documentos adicionais.

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

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

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

16.2 Dados técnicos

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

17 Informações sobre software livre e open source

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

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

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

¹ Conforme o equipamento do aparelho

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

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

18 Declaração de conformidade

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

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



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

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

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

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

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

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

19 Como obter bons resultados

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

19.1 Melhor modo de procedimento

⚠ AVISO – Risco de escaldadura!

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

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

Nota

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

- → "Segurança", Página 34
- → "Proteção do meio ambiente e poupança", Página 36

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

Notas

- O seu aparelho dispõe de regulações programadas para uma seleção de alimentos. Caso pretenda ser guiado pelo aparelho, utilize as receitas programadas.
→ "Programas", Página 42

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

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

19.2 O que importa saber

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

Tabela de regulação dos parâmetros de vapor e sugestões de utilização

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

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

Acessórios

Utilizar os acessórios fornecidos.

Recipiente de cozedura

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

Tempo de cozedura e quantidades de cozedura

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

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

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

Distribuir uniformemente os alimentos

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

Cozinhar menus

É possível cozinhar um menu completo numa única etapa.

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

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

Água de condensação

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

19.3 Legumes frescos

Colocar os legumes diretamente no acessório para cozinhar a vapor.

Recomendações de regulação para legumes

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

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

19.4 Acompanhamentos e leguminosas

Coloque os acompanhamentos no acessório para cozinhar a vapor.

Cozinhar acompanhamentos e leguminosas

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

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

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

Recomendações de regulação para acompanhamentos e leguminosas

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

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

19.5 Aves e carne

Recomendações de regulação para a preparação de aves e carne.

Recomendações de regulação para aves e carne

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

19.6 Peixe e frutos do mar

Recomendações de regulação para cozinhar peixe e mariscos.

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

Recomendações de regulação para peixe e mariscos

Alimento	Tamanho / quantidade	Acessório / recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em minutos
Truta, inteira	0,2 kg cada	Acessório para cozinhar a vapor		80-90	12-15
Dourada, inteira	0,3 kg cada	Acessório para cozinhar a vapor		80-90	15-25
Dourada, filete	0,15 kg cada	Acessório para cozinhar a vapor		80-90	10-20
Bacalhau, filete	0,15 kg cada	Acessório para cozinhar a vapor		80-90	10-14
Salmão, filete	0,15 kg cada	Acessório para cozinhar a vapor		100	8-10
Cantarilho, filete	0,15 kg cada	Acessório para cozinhar a vapor		80-90	10-20
Moluscos	1,5 kg	Acessório para cozinhar a vapor		100	10-15
Vieiras	-	Acessório para cozinhar a vapor		100	10-15
Camarões	-	Acessório para cozinhar a vapor		100	10-15

19.7 Recomendações de regulação para outros alimentos

Alimento	Tamanho / quantidade	Acessório / recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em minutos
Nhoques de semolina	-	Acessório para cozinhar a vapor		90-95	7-10
Ovos, bem cozidos	Tamanho M, máx. 1,8 kg	Acessório para cozinhar a vapor		100	10-12
Ovos, mal cozidos	Tamanho M, máx. 1 kg	Acessório para cozinhar a vapor		100	6-8

19.8 Sobremesas, compota

Coloque os acompanhamentos no acessório para cozinhar a vapor.

Preparar compota

1. Pesar as frutas.
2. Adicionar cerca de 1/3 da quantidade de água.
3. Adicione açúcar e especiarias a gosto.
4. Regule o aparelho em conformidade com as recomendações de regulação.

Preparar iogurte

1. Aqueça o leite na placa até 90°C. Deixe arrefecer o leite até 40 °C.
Se utilizar leite H, aqueça-o até aos 40 °C. Esta temperatura é suficiente para leite H.
2. Adicionar 150 g de iogurte (refrigerado) ao leite e misturar.

3. Deite a mistura em taças ou pequenos frascos e cubra com película aderente.
4. Colocar as taças ou os frascos no acessório para cozinhar a vapor.
5. Regule o aparelho em conformidade com as recomendações de regulação.
6. Após a preparação, coloque o iogurte no frigorífico para arrefecer.

Preparar arroz doce

1. Pesar o arroz.
2. Adicionar 2,5 vezes a quantidade de leite ao arroz.
3. Deitar o arroz e o leite numa taça até uma altura de 2,5 cm.
4. Regule o aparelho em conformidade com as recomendações de regulação.
5. Depois de cozinhar, mexer o arroz doce.

✓ O arroz doce absorve o leite restante.

Recomendações de regulação para sobremesas e compotas

Alimento	Tamanho / quantidade	Acessório / recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em minutos
Bolinhos de massa	-	Acessório para cozinhar a vapor		100	20-30
Crème caramel	Distribuir uniformemente em formas individuais	Acessório para cozinhar a vapor		85	25-35
Arroz doce	Utilizar recipientes adequados	Acessório para cozinhar a vapor		100	30-40
Iogurte	Caso o copo seja demasiado grande, é possível colocá-lo diretamente sobre a base no interior do aparelho, mas não sobre o recipiente de vaporização.	Acessório para cozinhar a vapor		40	300-360
Compota de frutas	Utilizar recipientes adequados	Acessório para cozinhar a vapor		100	10-15

19.9 Regenerar

Ao regenerar, os alimentos já cozinhados são aquecidos de forma delicada. Os alimentos ficam com um sa-

bor e aspeto, como se tivessem sido acabados de preparar.

Nota: Colocar os alimentos em pratos ou em recipientes adequados.

Regulações recomendadas para regeneração

Alimento	Tamanho / quantidade	Acessório / recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em minutos
Legumes, refrigerados	250 g	Acessório para cozinhar a vapor		100	10-15
Massas, batatas, arroz	-	Acessório para cozinhar a vapor		100	10-25
Prato pronto refrigerado, 1 dose	-	Acessório para cozinhar a vapor		100	10-20

19.10 Descongelar

O aparelho descongela os alimentos congelados de forma mais suave e uniforme que um micro-ondas.

Descongelar alimentos congelados

1. Retire os alimentos da sua embalagem antes de os descongelar.
2. Descongelar apenas a quantidade de alimentos que vai ser utilizada imediatamente.
3. Vire os alimentos a meio do tempo de descongelação.
4. Separar os alimentos congelados que tendem a aglomerar-se, como as bagas ou os pedaços de legumes.

Notas

- Ajustar o tempo da descongelação em função do tamanho, do peso e da forma dos alimentos congelados. Para reduzir o tempo de descongelação, congelar os alimentos planos ou separados.
- Os alimentos descongelados estragam-se mais facilmente que os alimentos frescos. Os alimentos devem ser processados imediatamente após serem descongelados e bem cozinhados.
- Não é necessário descongelar por completo o peixe. O peixe está suficientemente descongelado quando a sua superfície está suficientemente mole para absorver as especiarias. Cozinhá-lo de imediato.

Recomendações de regulação para descongelar

Alimento	Tamanho / quantidade	Acessório / recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em minutos
Fruta de baga	0,5 kg	Acessório para cozinhar a vapor		45-55	15-20
Legumes	0,5 kg	Acessório para cozinhar a vapor		40-50	15-20

19.11 Desinfetar

O seu aparelho dispõe de uma função de desinfecção.

Recomendações de regulação para desinfetar

Alimento	Tamanho / quantidade	Acessório / recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em minutos
Biberão	-	Acessório para cozinhar a vapor		100	30
Frasco de iogurte	-	Acessório para cozinhar a vapor		100	30

19.12 Deixar levedar a massa

Deixe levedar massa lêveda mais depressa dentro do aparelho do que à temperatura ambiente.

Nota: Forre o acessório para cozinhar a vapor com papel próprio para forno.

Recomendações de regulação para massa levedada

Alimento	Tamanho / quantidade	Acessório / recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em minutos
Bolinhos de massa levedada, doces	8 porções	Acessório para cozinhar a vapor		45	20-40
Pãezinhos	8 porções	Acessório para cozinhar a vapor		35	30-40

19.13 Produtos ultracongelados

Observe as indicações do fabricante na embalagem.
Os tempos de cozedura indicados são aplicáveis à introdução no aparelho frio.

Descongelar e aquecer alimentos ultracongelados

Nota: Utilizar recipientes ou adequados e colocá-los no acessório para cozinhar a vapor.

Alimento	Tamanho / quantidade	Acessório / recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em minutos
Truta, inteira	0,2 kg cada	Acessório para cozinhar a vapor		80-100	20-30
Salmão, filete	0,15 kg cada	Acessório para cozinhar a vapor		80-100	15-25
Camarões	-	Acessório para cozinhar a vapor		80-100	15-25
Brócolos, escaldados	-	Acessório para cozinhar a vapor		100	6-10
Couve-flor, escaldada	-	Acessório para cozinhar a vapor		100	5-8
Feijão, escaldado	-	Acessório para cozinhar a vapor		100	6-10
Ervilhas, escaldadas	-	Acessório para cozinhar a vapor		100	5-12
Cenouras, escaldadas	1 kg	Acessório para cozinhar a vapor		100	4-6
Mistura de legumes, escaldados	1 kg	Acessório para cozinhar a vapor		100	6-10
Couve-de-bruxelas, escaldada	1 kg	Acessório para cozinhar a vapor		100	5-10

19.14 Refeições de teste

As informações nesta secção orientam-se por institutos de ensaio, para facilitar a verificação do aparelho de acordo com a norma EN 60350-1.

Recomendações de regulação para refeições de teste

Alimento	Tamanho / quantidade	Acessório / recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em minutos
Brócolos, frescos	300 g	Acessório para cozinhar a vapor		100	7-9
Brócolos, frescos, no acessório para cozinhar a vapor	-	Acessório para cozinhar a vapor		100	7-9
Ervilhas, congeladas, no acessório para cozinhar a vapor	-	Acessório para cozinhar a vapor		100	A verificação termina quando se atinge uma temperatura de 85 °C no local mais frio.

20 Instruções de montagem

Respeite estas informações durante a instalação do aparelho.



20.1 Instruções gerais de montagem

Tenha em consideração estas indicações antes de começar com a montagem do aparelho.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detetados danos de transporte, não ligue o aparelho. Remova a embalagem e as películas autocolantes do interior do aparelho e da porta antes da colocação em funcionamento.

20.2 Montagem segura

Respeite estas indicações de segurança quando montar o aparelho.

AVISO – Risco de asfixia!

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

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

AVISO – Risco de choque elétrico!

É perigoso se o cabo elétrico tiver um isolamento danificado.

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

Instalações indevidas são perigosas.

- ▶ Nunca alimentar o aparelho através de um comutador externo, p. ex., temporizador ou telecomando.
- ▶ Assegurar que o cabo elétrico não fica entalado nem é danificado durante a instalação do aparelho.

AVISO – Risco de incêndio!

A utilização de extensões do cabo de alimentação e de adaptadores não homologados é perigosa.

- ▶ Não utilize cabos de extensão ou tomadas múltiplas.
- ▶ Utilize exclusivamente adaptadores e cabos elétricos homologados pelo fabricante.
- ▶ Se o cabo elétrico for demasiado curto e não estiver disponível um cabo elétrico mais comprido, contacte um especialista em eletricidade para adaptar a instalação doméstica.

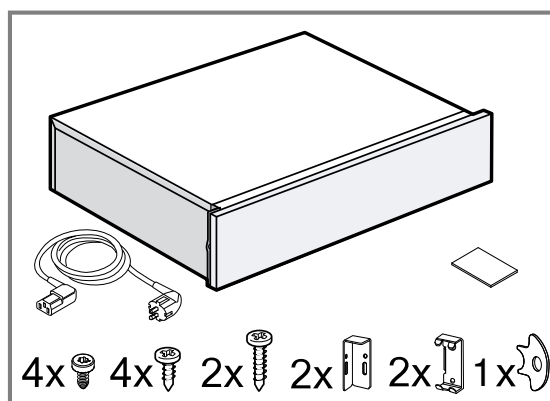
AVISO – Risco de ferimentos!

Durante a montagem podem ficar acessíveis peças com arestas afiadas.

- ▶ Use luvas de proteção.

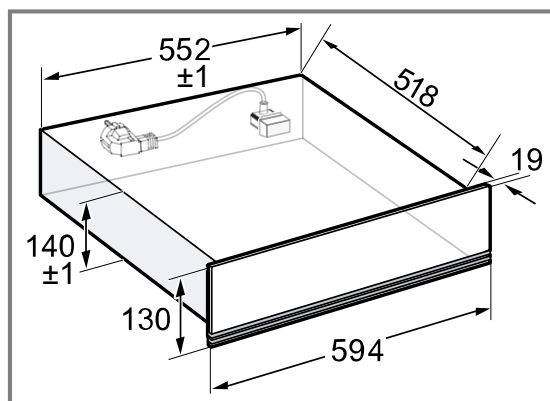
20.3 Âmbito de fornecimento

Depois de desembalar o aparelho, há que verificar todas as peças quanto a danos de transporte e se o material fornecido está completo.



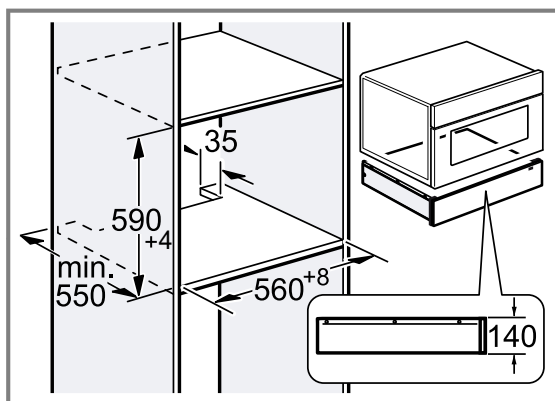
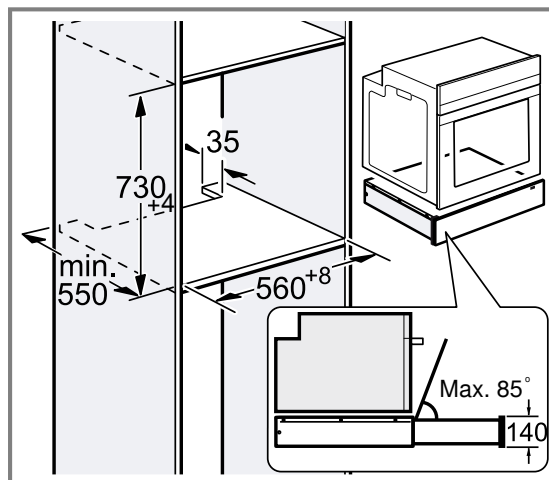
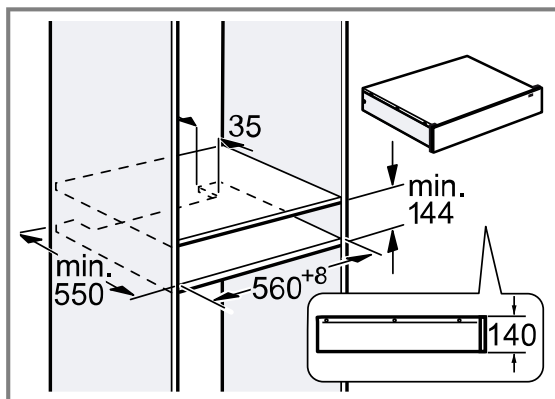
20.4 Dimensões do aparelho

Aqui encontra as medidas do aparelho.

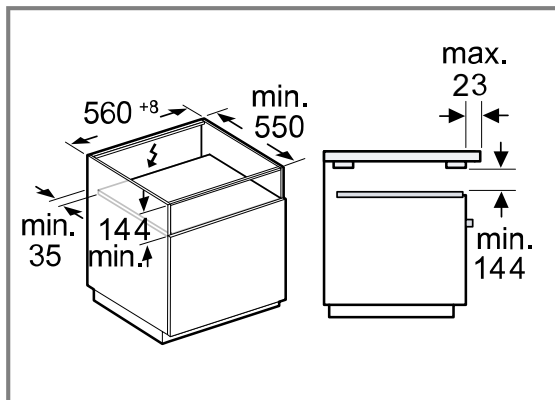


20.5 Montagem no armário

Respeite as medidas e as instruções de montagem ao montar no armário vertical.

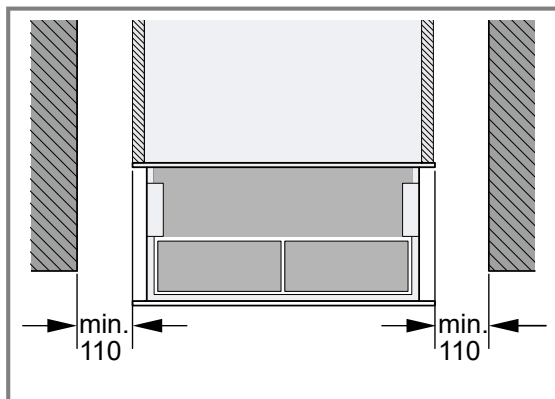


Instalação por baixo da bancada de trabalho



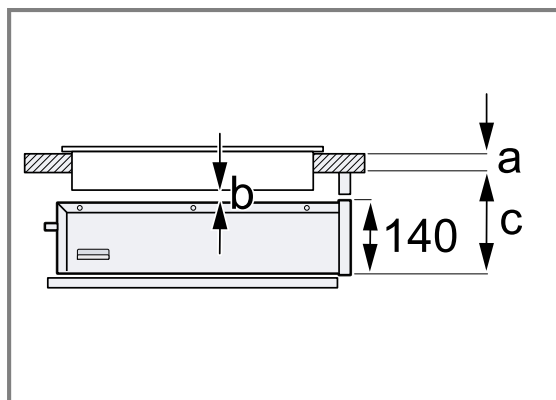
Nota: Uma saliência maior até 50 mm é permissível; no entanto, neste caso, não se poderá retirar o depósito de água durante o funcionamento.

Em caso de instalação em paredes junto a um armário:



Nota: Se a profundidade da parede, em ambos os lados do armário adjacente, for maior que a do armário, deve deixar-se uma distância mínima de 110 mm. Não respeitar esta distância mínima pode afetar a instalação do aparelho.

Respeitar as seguintes medidas se o aparelho for instalado sob uma bancada ou uma placa:



Unidade métrica: mm	a saliente ou plana à superfície	b	c saliente ou plana à superfície
Fogão de indução	30/30	5	200/201
Placa de indução total	40/40	5	210/211
Placa a gás	32/43	5	190/193
Fogão elétrico	30/30	5	190/197

a: Espessura da bancada de acordo com as recomendações nas instruções de montagem do fogão.

b: A distância necessária entre a placa e a gaveta a vapor.

c: A distância necessária entre o fundo da gaveta e a parte superior da bancada.

Nota: Respeite as instruções de montagem da placa de cozinhar.

20.6 Combinar a gaveta de vapor com outros aparelhos

ATENÇÃO

Não se deve danificar o painel de comandos ao inserir o aparelho.

- ▶ Não danificar o painel dianteiro da gaveta de vapor ao inserir o aparelho.
- ▶ Antes de montar outro aparelho, colocar fita adesiva ao longo da aresta superior da gaveta de vapor, para proteger o painel dianteiro da gaveta de vapor.

1. A gaveta de vapor é compatível com todos os aparelhos Bosch Serie 6 Fullsize Line e todos os aparelhos Bosch Serie 8.
2. Combine apenas aparelhos da mesma marca e da mesma série.
3. Instalar primeiro a gaveta de vapor.
4. Introduzir o aparelho no armário situado por cima da gaveta de vapor.
5. Respeite as instruções de montagem do aparelho.
6. Remover a fita adesiva da aresta superior da gaveta de vapor.

Nota: Para outras instalações combinadas, é necessário utilizar um fundo separador.

20.7 Indicações relativas à ligação elétrica

Para poder efetuar a ligação elétrica do aparelho em segurança, respeite estas indicações.

O aparelho só pode ser ligado com o cabo de ligação fornecido. Encaixe o cabo de ligação na parte de trás do aparelho.

Cabos de ligação com diferentes tipos de ficha estão disponíveis na Assistência Técnica.

Não utilize fichas ou adaptadores múltiplos nem extensões. Em caso de sobrecarga, existe perigo de incêndio.

20.8 Indicações relativas à ligação elétrica

Para a ligação elétrica do aparelho em segurança, respeite estas indicações.

- O aparelho deve ser ligado apenas a uma tomada de contacto de segurança instalada em conformidade com as normas. A instalação de uma tomada ou substituição do cabo de ligação só pode ser feita por um eletricitista credenciado, respeitando as normas aplicáveis.
- O aparelho só pode ser ligado com o cabo de ligação fornecido. Encaixe o cabo de ligação na parte de trás do aparelho.
- Cabos de ligação com diferentes tipos de ficha estão disponíveis na Assistência Técnica.
- Não utilize fichas ou adaptadores múltiplos nem extensões. Em caso de sobrecarga, existe perigo de incêndio.
- Se a ficha deixar de estar disponível após a montagem, na instalação elétrica fixa é necessário que esteja previsto um dispositivo de corte nas fases de acordo com as regras de instalação.

20.9 Móveis de encastrar

Aqui encontra indicações para uma instalação segura.

ATENÇÃO

Através da montagem atrás de um painel decorativo é possível ocorrer um sobreaquecimento do aparelho.

- Não monte o aparelho atrás de um painel decorativo.

O armário de embutir não deve possuir um painel traseiro por trás do aparelho.

Entre a parede e a base do armário ou a parede posterior do armário localizado por cima tem de ser respeitada uma distância mínima.

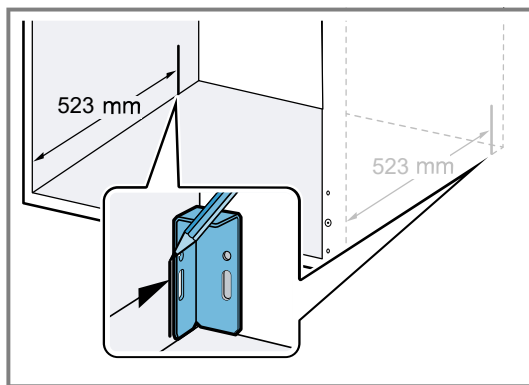
Respeite as instruções de montagem do aparelho que fica por cima deste.

Se não for possível qualquer fundo falso sobre o aparelho ou sobre o forno, montar uma proteção contra viragem no aparelho. Pode adquirir uma proteção contra viragem adequada no serviço de apoio ao consumidor, na nossa página web ou na loja online.

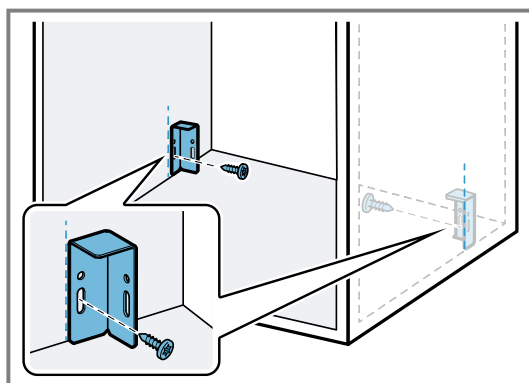
20.10 Montagem

Montagem de proteções contra tombamento

1. Medir 523 mm desde a aresta dianteira do armário e marcar ambos os lados do armário.

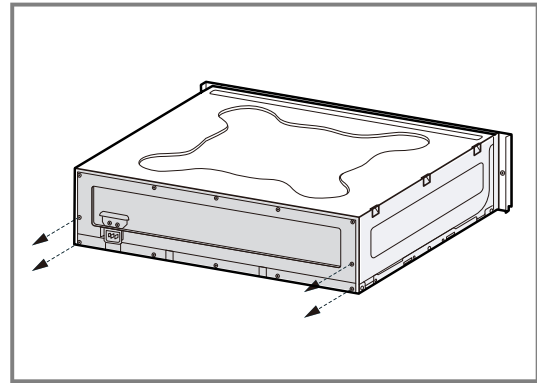


2. Depois de marcar, aparafusar ambos os esquadros com 2 parafusos M4*15 nos orifícios oblongos.



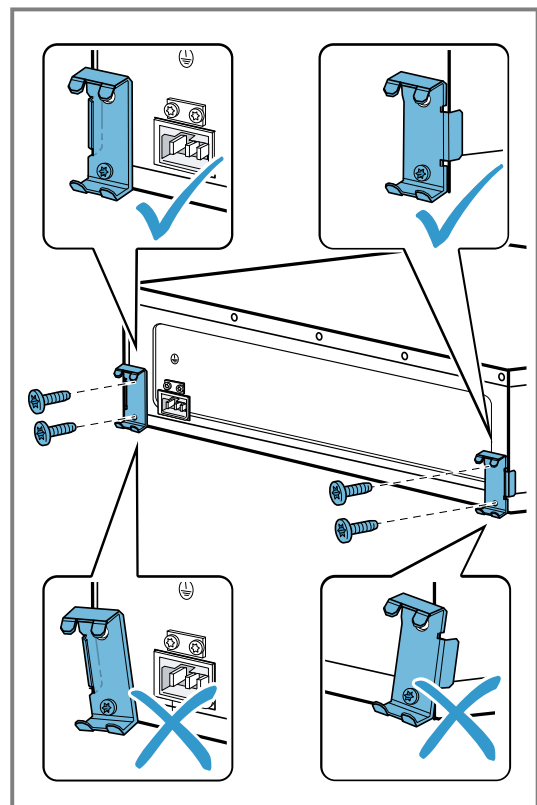
3. Coloque o aparelho sobre uma superfície lisa.

4. Soltar os 4 parafusos inferiores na parte de trás do aparelho.

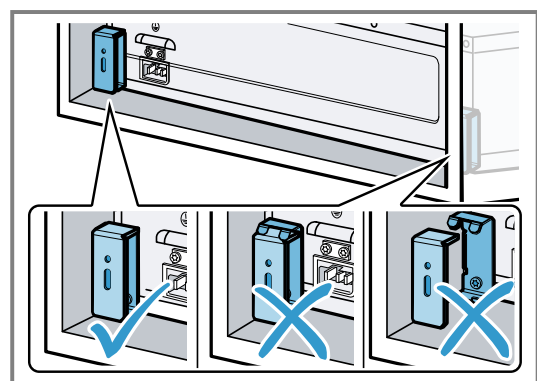


5. Fixar ambos os esquadros metálicos com 2 parafusos M4*9 à parte de trás do aparelho.

- Garanta que os suportes metálicos estão exatamente alinhados com o canto do aparelho.

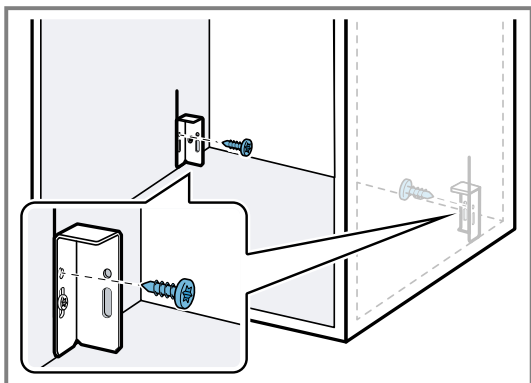


6. Inserir o aparelho no armário e verificar que a proteção contra tombamento está encaixada.



7. Se necessário, corrigir a posição dos suportes através dos orifícios oblongos.

8. Por último, aparafusar os suportes ao armário.



9. Encaixe o cabo de ligação à corrente por completo no aparelho.

10. Inserir o aparelho no móvel de encastrar.

11. Retire a fita adesiva no painel dianteiro.

12. Abra o aparelho com cuidado e verifique se a proteção contra viragem funciona.

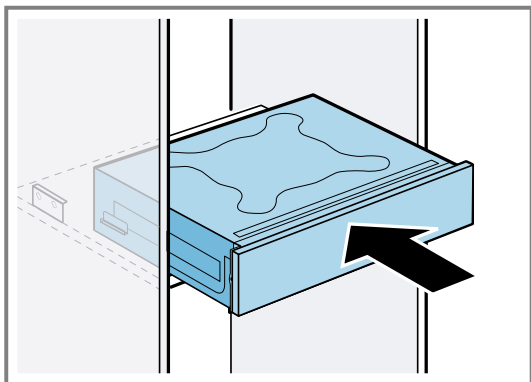
Montar o aparelho

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

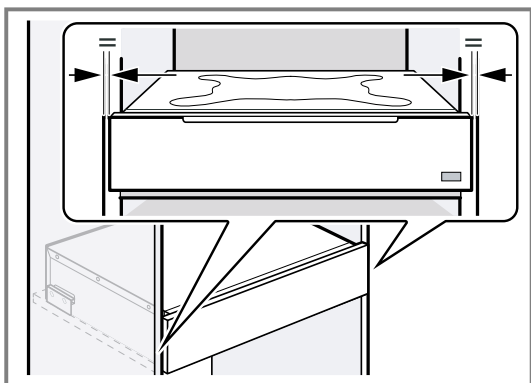
O aparelho pode tombar ao abrir.

- ▶ Ao efetuar a montagem sem fundo falso, antes de abrir, utilize um peso adequado para fazer peso sobre o aparelho.

1. Encaixe o cabo de ligação à corrente por completo no aparelho.
2. Empurre o aparelho para dentro do nicho de embutir.
 - ▶ Não entale o cabo de alimentação.

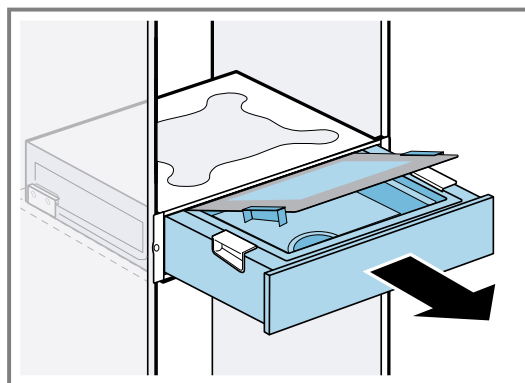


3. Alinhe o aparelho ao centro.

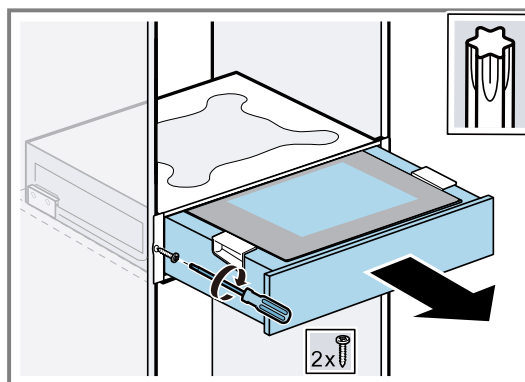


4. Retire a fita adesiva no painel dianteiro.

5. Para verificar a proteção contra viragem, abra a gaveta com cuidado.



6. Aparafuse o aparelho no móvel de encastrar.

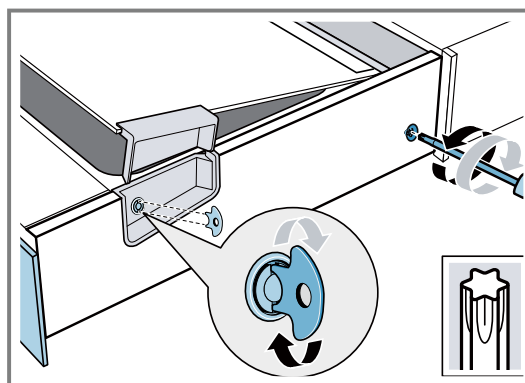


7. Encaixe o cabo de alimentação numa tomada com ligação à terra. Após a montagem, o cabo de ligação não deve tocar na parte de trás nem no fundo do aparelho.

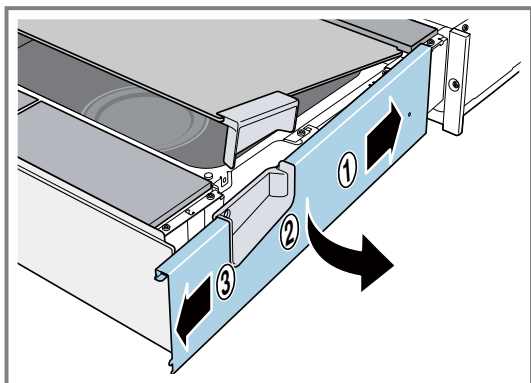
Ajustar o painel frontal do aparelho

Ajustar o painel frontal do aparelho para cima ou para baixo, conforme necessário.

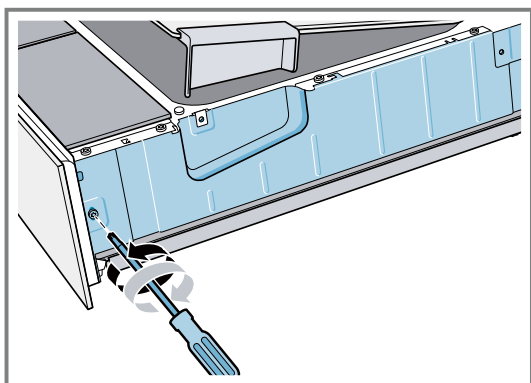
1. Extrair a gaveta, abrir a tampa de vidro.
2. Soltar o parafuso de bloqueio com a ferramenta de desmontagem fornecida, guardar bem a ferramenta e retirar um parafuso do painel decorativo.



3. Retirar o painel decorativo.



4. Afrouxar o parafuso do lado no painel dianteiro sem o desaparafusar completamente. Alinhar o painel dianteiro para cima ou para baixo.



O intervalo máximo de calibração situa-se entre -2 e +1 mm.

5. Apertar os parafusos e voltar a colocar o painel decorativo.

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



Índice

MANUAL DE USUARIO

1	Seguridad	65
2	Evitar los daños	67
3	Protección del medio ambiente y ahorro	67
4	Familiarizándose con el aparato	68
5	Modos de funcionamiento	69
6	Accesorios	70
7	Antes de usar el aparato por primera vez	71
8	Manejo básico	72
9	Programa	73
10	Seguro para niños	74

11	Ajustes básicos	75
12	Home Connect	76
13	Cuidados y limpieza	78
14	Solucionar pequeñas averías	80
15	Eliminación	82
16	Servicio de Asistencia Técnica	82
17	Informaciones referentes al software libre y de código abierto	83
18	Declaración de conformidad	83
19	Así se consigue	84
20	INSTRUCCIONES DE MONTAJE	90
20.2	Montaje seguro	90

1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

1.1 Advertencias de carácter general

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

1.2 Uso conforme a lo prescrito

Utilizar el aparato únicamente:

- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico.

1.3 Limitación del grupo de usuarios

Este aparato podrá ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de conocimientos o de experiencia, siempre que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidos previamente en su uso y hayan comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.

No deje que los niños jueguen con el aparato.

La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no podrán ser realizados por niños a no ser que tengan al menos 15 años de edad y que cuenten con la supervisión de una persona adulta.

Mantener a los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

1.4 Uso seguro

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

Los accesorios o los recipientes se calientan mucho durante el funcionamiento.

- Utilizar siempre guantes de cocina para retirar los accesorios o los recipientes del aparato.

El aparato se calienta durante el funcionamiento.

- Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

- No tocar nunca las partes calientes.
- Mantener fuera del alcance de los niños.

Durante el funcionamiento, la superficie de la tapa puede alcanzar temperaturas muy elevadas.

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

Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente.

- ▶ Nunca verter agua en el compartimento de cocción caliente.

El agua de la cubierta del evaporador todavía está caliente tras la desconexión.

- ▶ No vaciar nunca la cubierta del evaporador inmediatamente después de apagar el aparato.
- ▶ Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**

Los vapores de estos líquidos inflamables pueden incendiarse en el compartimento de cocción cuando las superficies están calientes (explosión). La tapa puede salir disparada debido a un fallo en el mecanismo de bloqueo. Pueden escaparse vapores calientes y llamas.

- ▶ No llenar el depósito de agua con líquidos inflamables (p. ej., bebidas alcohólicas).
- ▶ Llenar el depósito de agua exclusivamente con agua o con la solución descalcificadora recomendada.

El interior del aparato se calienta mucho, los materiales inflamables podrían prender fuego.

- ▶ Nunca introducir objetos o recipientes de plástico en el aparato.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**

Las reparaciones inadecuadas pueden ser peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.

- ▶ No utilizar alargaderas ni tomas de corriente múltiples.
- ▶ Durante el uso, asegurarse de que el enchufe esté completamente insertado en la toma de corriente y bien conectado.

Un aislamiento incorrecto del cable de conexión de red es peligroso.

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

Si penetra humedad, esta puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Peligro: magnetismo!**

En el panel de mando o en los propios mandos hay instalados imanes permanentes. Estos pueden repercutir en el correcto funcionamiento de implantes electrónicos como marcapasos o bombas de insulina.

- ▶ Los portadores de implantes electrónicos deben mantener una distancia mínima de 10 cm respecto al panel de mando.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!**

Los niños pueden ponerse el material de embalaje por encima de la cabeza, o bien enrollarse en él, y asfixiarse.

- ▶ Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con el embalaje.

Si los niños encuentran piezas de tamaño reducido, pueden aspirarlas o tragarlas y asfixiarse.

- ▶ Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**

Para evitar rayar la superficie de cristal y provocar su rotura:

- ▶ no utilizar productos de limpieza abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar la tapa de cristal del cajón de vapor.

2 Evitar los daños

Utilizar únicamente recipientes resistentes al vapor.

ATENCIÓN

Si la solución descalcificadora penetra en el panel de mando o en otras superficies delicadas, se podrían ocasionar daños.

- ▶ Eliminar la solución descalcificadora inmediatamente con agua.

El agua caliente del depósito de agua puede dañar el sistema de vapor.

- ▶ Llenar el depósito únicamente con agua fría.

La humedad acumulada en el compartimento de cocción durante un tiempo prolongado puede provocar corrosión.

- ▶ No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado.
- ▶ No conservar ningún alimento dentro del compartimento de cocción.

Un mantenimiento incorrecto puede provocar corrosión en el compartimento de cocción.

- ▶ Respetar las indicaciones para el cuidado y la limpieza.
- ▶ Cuando el aparato se haya enfriado, eliminar la suciedad del interior.

La condensación del calor daña el aparato.

- ▶ No colocar ningún accesorio, film, papel de hornear o recipiente en la base del compartimento de cocción.

- ▶ No cubrir nunca la base del compartimento de cocción con láminas de cualquier tipo.
- ▶ Mantener despejadas la base del compartimento de cocción y la cubierta del evaporador.
- ▶ Colocar siempre los recipientes en la bandeja con agujeros.

La falta de atención a la hora de usar el aparato puede provocar daños en este.

- ▶ Abrir y cerrar lentamente la cubierta de vidrio.
- ▶ No colocar objetos sobre la cubierta de vidrio.
- ▶ No utilizar el aparato como superficie de trabajo o de apoyo.
- ▶ Evitar que se caiga ningún objeto sobre la cubierta de vidrio.
- ▶ Extraer el cajón por completo al usarlo.
- ▶ Cerrar el cajón por completo después de usarlo.

Un peso excesivo o un manejo inadecuado pueden dañar el aparato.

- ▶ No apoyarse en el aparato ni colgarse de él.
- ▶ No mover el aparato con la tapa del depósito de agua abierta.
- ▶ No empujar la tapa del depósito de agua hacia la derecha con fuerza.
- ▶ Instalar y fijar el aparato en el mueble antes de utilizarlo.
- ▶ Fijar el mueble a la pared antes del uso.

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Eliminación del embalaje

Los materiales del embalaje son respetuosos con el medio ambiente y reciclables.

- ▶ Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

3.2 Ahorro de energía

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

Precalentar el aparato solo si así lo indican la receta o los ajustes recomendados → *Página 84*.

- ✓ Si no se precalienta el aparato, se ahorra hasta un 20 % de energía.

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

Si es realmente necesario abrir la tapa durante el funcionamiento, abrirla dos veces como máximo durante el menor tiempo posible.

- ✓ La temperatura del interior del aparato se mantendrá y no será necesario volver a calentarlo.

Colocar los recipientes de manera uniforme

- ✓ para garantizar una buena distribución del calor.

Nota: De acuerdo con el Reglamento 2023/826 sobre diseño ecológico de la UE, este aparato se encuentra en otro estado cuando está en modo desactivado. En adelante se denominará modo o estado de bajo consumo.

Incluso cuando la función principal no está activa, el aparato necesita energía para:

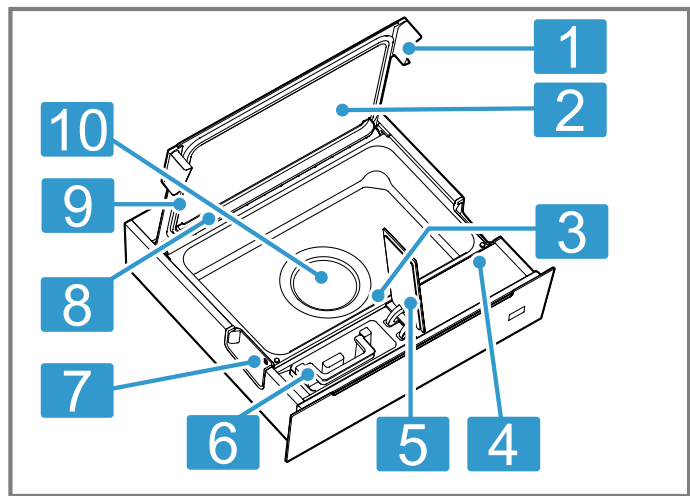
- Detección del manejo de las teclas táctiles
- Control de la apertura de la puerta
- Edición de la hora (sin indicador)

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

4 Familiarizándose con el aparato

4.1 Aparato

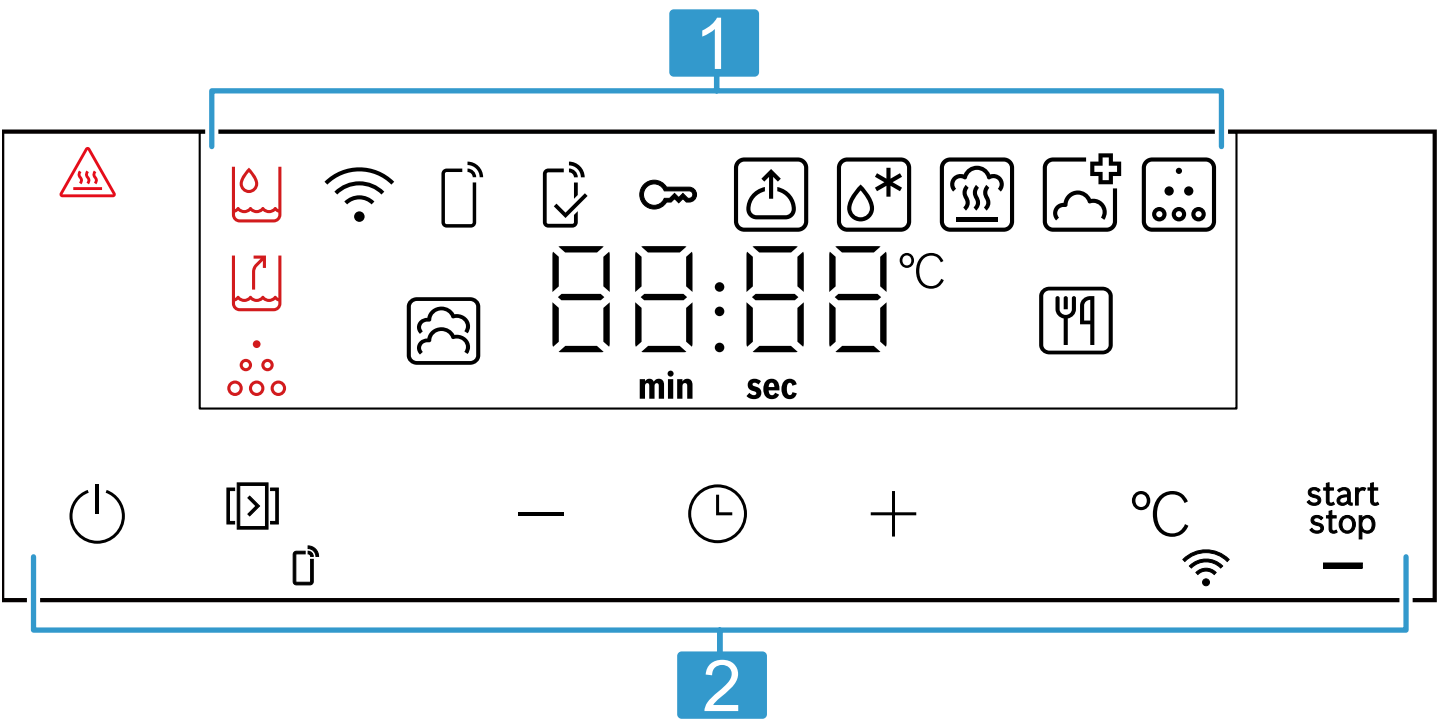
Aquí encontrará una vista general de los componentes de su aparato.



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

4.2 Paneles de mando

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



1	Panel indicador En el panel indicador se muestran los valores ajustados en ese momento, las posibilidades de selección o los textos con indicaciones. → "Indicador", Página 68
2	Campos táctiles Las teclas sirven para configurar directamente distintas funciones. → "Teclas", Página 69

4.3 Indicador

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

Símbolo	Consejos
⚠	Aviso de protección contra quemaduras (se ilumina cuando la temperatura en el compartimento de cocción es $\geq 60\text{ °C}$)

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

4.4 Teclas

Pueden seleccionarse distintas funciones directamente con las teclas.

Símbolo	Consejos
	Conectar o desconectar el aparato. → "Manejo básico", Página 72
	Pulsar brevemente para seleccionar el programa.

Símbolo	Consejos
	Mantener pulsado para activar o desactivar el inicio a distancia.
—	Reducir los valores configurados.
	Ajustar la duración. Para acceder a los ajustes básicos, mantener pulsado durante aprox. 3 segundos con el aparato apagado.
+	Aumentar el valor de ajuste.
	Pulsar brevemente para seleccionar la temperatura. → "Manejo básico", Página 72
	Mantener pulsado para iniciar el asistente de Home Connect. → "Home Connect", Página 76
	Iniciar o pausar el funcionamiento.

4.5 Control de precalentamiento

Mientras el aparato se calienta, se muestra una barra de calentamiento.

Si durante el proceso de calentamiento del aparato la temperatura sigue siendo inferior a la ajustada, parpadea el indicador - - - -.

Cuando se alcanza la temperatura de calentamiento, la pantalla deja de mostrar la barra de calentamiento y comienza la cuenta atrás.

4.6 Modo de bajo consumo

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

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

5 Modos de funcionamiento

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

5.1 Modos de calentamiento con vapor

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

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

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

5.2 Funciones adicionales

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

Símbolo	Nombre	Uso
	Descalcificación	Para que el aparato pueda seguir funcionando correctamente, debe descalcificarse con regularidad. → "Descalcificación", Página 79
	Programa	El aparato ofrece diez platos para seleccionar. → "Programa", Página 73

Home Connect

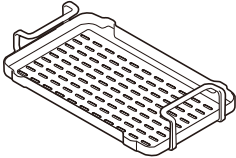
En función del tipo de aparato, hay diversas funciones (o con características más amplias) disponibles con la

aplicación Home Connect. Hay más información disponible en la aplicación.

→ "Home Connect", Página 76

6 Accesorios

Utilice accesorios originales. Están pensados para este aparato.

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

6.1 Consejos y advertencias sobre los accesorios

Cesta de cocción al vapor

La cesta de cocción al vapor de plástico garantiza una temperatura de la superficie uniforme.

El vapor sube por los orificios de la cesta de cocción al vapor y envuelve los platos.

El centro de la cesta de cocción al vapor está cerrado. El agua hirviendo permanece separada de los alimentos que se cocinan en la parte superior. Se evitan las quemaduras por goteo de agua.

Las ranuras longitudinales sirven para recoger el agua condensada. Eliminar las acumulaciones de agua condensada después de cada uso.

→ "Esponja de limpieza", Página 78

Retirar la cesta de cocción al vapor del compartimento de cocción

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

Durante el funcionamiento, la superficie de la tapa puede alcanzar temperaturas muy elevadas.

- Utilizar siempre el asa para abrirla.

Puede escaparse vapor caliente al abrir la tapa de cristal. Debido a su temperatura, el vapor puede ser invisible.

- Mantener una distancia suficiente al abrir la tapa de cristal.
- Abrir la tapa de cristal con cuidado.
- Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

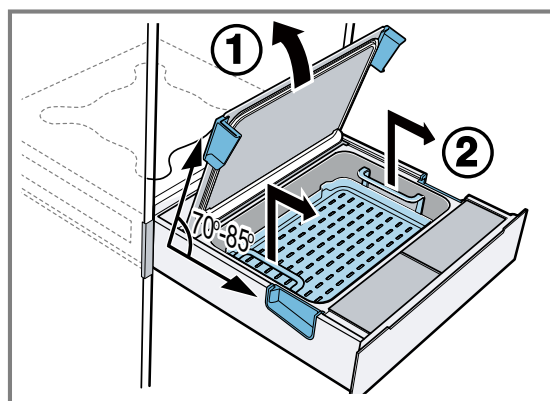
Los accesorios o los recipientes se calientan mucho durante el funcionamiento.

- Utilizar siempre guantes de cocina para retirar los accesorios o los recipientes del aparato.

Requisito: El aparato está completamente abierto.

→ "Abrir el cajón", Página 72

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



7 Antes de usar el aparato por primera vez

Preparar el aparato para el uso.

7.1 Ajustar la dureza del agua

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

- Para ajustar la dureza del agua, mantener pulsada la tecla ☉.

→ "Ajustes básicos", Página 75

Nota: Si el agua del grifo tiene un grado de dureza de 3 o 4, se recomienda emplear agua ablandada. Si aparece Ca^{2+} en el indicador, ajustar el grado de dureza del agua.

7.2 Ajustar la altura sobre el nivel del mar

- Mantener pulsado ☉ para ajustar la altura sobre el nivel del mar en función de la ubicación.

→ "Ajustes básicos", Página 75

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

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

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

1. Pulsar el panel frontal del aparato.
- ✓ El aparato sale automáticamente. Para abrir el aparato hasta la posición media o completamente, tirar del lateral o de la base del panel frontal.
2. Limpiar el aparato con un paño húmedo y un producto de limpieza neutro, como lavavajillas y agua.
3. Llenar el depósito de agua.

→ "Llenar el depósito de agua", Página 72

Nota: limpiar bien el depósito de agua antes de utilizarlo por primera vez.

4. Pulsar ☉.
5. Efectuar los siguientes ajustes:

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

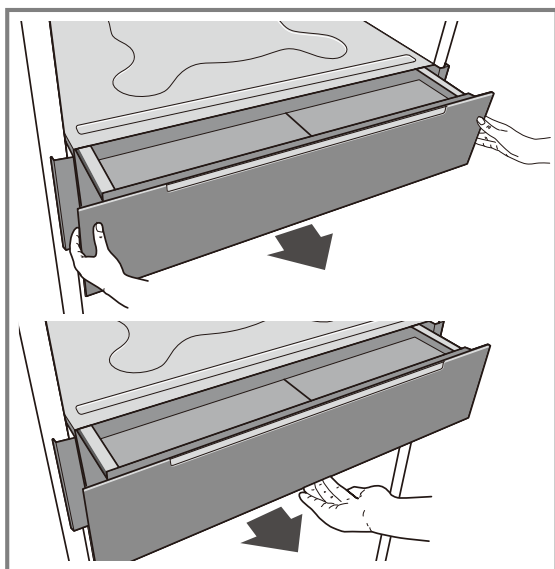
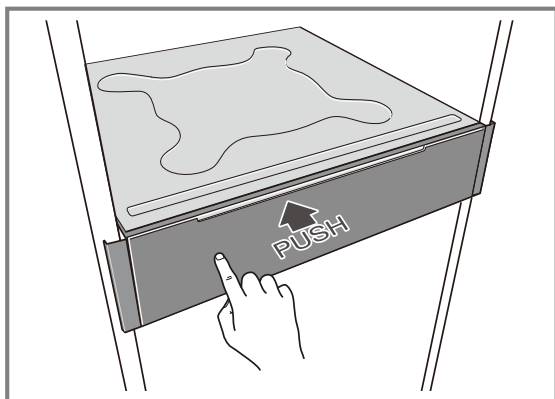
→ "Manejo básico", Página 72

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

8 Manejo básico

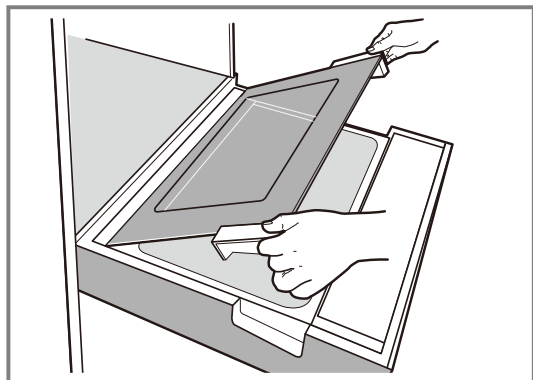
8.1 Abrir el cajón

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



8.2 Abrir la tapa del cajón

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



8.3 Cerrar la tapa del cajón

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

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

8.4 Activar y desactivar el suministro de corriente

- ▶ Pulsar .

8.5 Iniciar o pausar el funcionamiento

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

8.6 Llenar el depósito de agua

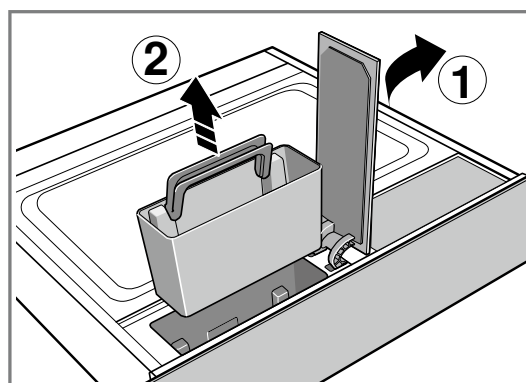
Llenar el depósito de agua antes de cada uso y cuando el indicador muestre  durante el funcionamiento.

ATENCIÓN

El uso de líquidos inadecuados puede dañar el aparato.

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

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



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

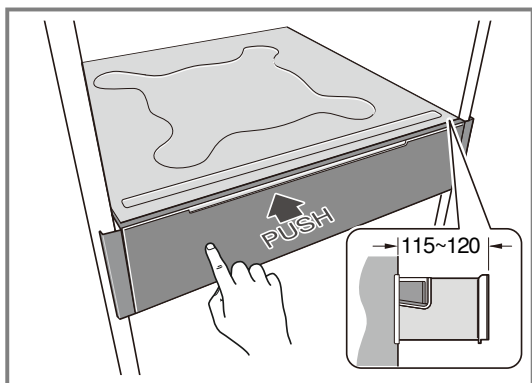
5. Volver a colocar el depósito de agua lleno en la cámara del depósito.
6. Cerrar la tapa del depósito de agua.
- ✓ El depósito de agua está lleno y ya puede comenzar el funcionamiento.

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

8.7 Rellenar el depósito de agua

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

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



Una ligera resistencia indica que el cajón ha alcanzado la posición central.

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

Nota: El cajón puede extraerse hasta la posición central.

La tapa del depósito de agua queda entonces completamente visible desde arriba.

La distancia de extracción es de aprox. 115-120 mm.

8.8 Ajustar el modo de calentamiento y la temperatura

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

8.9 Modificar la duración

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

8.10 Después de cada funcionamiento con vapor

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

Puede escaparse vapor caliente al abrir la tapa de cristal. Debido a su temperatura, el vapor puede ser invisible.

- ▶ Mantener una distancia suficiente al abrir la tapa de cristal.
- ▶ Abrir la tapa de cristal con cuidado.
- ▶ Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

Notas

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

9 Programa

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

9.1 Indicaciones de preparación para los platos

Tener en cuenta lo siguiente al cocinar:

Una vez finalizado el precalentamiento, comienza a descontarse el tiempo de cocción.

El tiempo de calentamiento depende de la cantidad de alimentos. Un mayor peso prolonga el tiempo de calentamiento.

El tiempo de cocción puede variar en función de la cantidad y la calidad de los ingredientes.

Para obtener un resultado uniforme, utilizar siempre trozos del mismo tamaño.

No superar el peso máximo de 3 kg.

Tener en cuenta las indicaciones sobre los accesorios.

Utilizar solo recipientes con la altura adecuada para que la tapa pueda cerrarse completamente.

9.2 Ajustar un programa

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

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

9.3 Arroz, cereales y legumbres

Pesar los ingredientes y añadir la cantidad correcta de agua.

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

9.4 Vista general de los platos

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

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

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

10 Seguro para niños

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

Nota: El seguro para niños solo se puede activar a través de un dispositivo móvil (por ejemplo, un teléfono móvil).

Si el símbolo  está iluminado, el seguro para niños está activado.

10.1 Activar el seguro para niños.

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

10.2 Desactivar el seguro para niños

Requisito: El seguro para niños está activado.

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

11 Ajustes básicos

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

11.1 Vista de los ajustes básicos

Aquí se indica una vista general de los ajustes básicos.

Indicación	Ajustes básicos	Valores de ajuste
c1	Dureza del agua	00 = muy blanda 01 = blanda 02 = medio 03 = dura 04 = muy dura ¹
c2	Altura sobre nivel del mar	00 = 0-300 m ¹ 01 = 300-600 m 02 = 600-900 m 03 = 900-1200 m 04 = 1200-1500 m 05 = 1500-1800 m 06 = 1800-2100 m
c3	Volver a los ajustes de fábrica	00 = no ¹ 01 = sí
c4	Inicio a distancia	00 = desactivado 01 = inicio a distancia manual ¹ 02 = inicio a distancia permanente
c5	Duración de la señal	00 = muy corta 01 = corta 02 = medio ¹ 03 = larga
c6	Tiempo de espera	01 = 3 s ¹ 02 = 6 s 03 = 10 s
c7	Tono de teclas	00 = desc. 01 = conect. ¹
c8	Brillo	01 = oscuro 02 = medio ¹ 03 = claro
c9	Seguro para niños	00 = no disponible 01 = disponible ¹
cR	Tiempo de funcionamiento posterior del ventilador	01 = corto 02 = recomendado ¹ 03 = largo 04 = muy largo
cb	Wi-Fi	00 = desc. ¹ 01 = conect.

11.2 Modificar los ajustes básicos

Requisito: El aparato debe estar apagado.

1. Mantener pulsado .
- ✓ En el panel indicador se muestra el primer ajuste básico, p. ej., c 00 00.
2. Para cambiar al siguiente ajuste básico, pulsar brevemente .
3. Para cambiar el valor de ajuste, pulsar +.
4. Para guardar la configuración básica y salir, mantener pulsado .

¹ Ajuste de fábrica

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

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

12 Home Connect

Este aparato tiene capacidad para conectarse a la red. Conecte su aparato con un dispositivo móvil para manejar las funciones a través de la aplicación Home Connect, adaptar los ajustes básicos o supervisar el estado de funcionamiento actual.

Los servicios Home Connect no están disponibles en todos los países. La disponibilidad de la función Home Connect depende de la disponibilidad de los servicios Home Connect en su país. Para obtener más información, consultar: www.home-connect.com.

La aplicación Home Connect le guiará durante todo el proceso de registro. Siga las instrucciones y observe las notas de la aplicación Home Connect.

Notas

- Tener en cuenta las indicaciones de seguridad de este manual y asegurarse de respetarlas también si utiliza el aparato mediante la aplicación Home Connect. → "Seguridad", Página 65
- Siempre tiene prioridad el manejo desde el propio aparato. En este momento, no es posible manejar el aparato a través de la aplicación Home Connect.
- Durante el funcionamiento activo conectado a la red, el aparato únicamente consume 2 W como máximo.

12.1 Ajustar Home Connect

Requisitos

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

1. Escanear el siguiente código QR.



Con el código QR, puede instalarse la aplicación Home Connect y conectar el aparato.

2. Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect.

12.2 Ajustes Home Connect

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

Ajuste básico	Ajustes posibles	Explicación
Asistente de Home Connect	Inicio	El aparato está conectado. Mantener pulsado °C durante 3 segundos; cuando parpadee  , iniciar el emparejamiento.
Restablecer la red	Inicio	Está configurado Home Connect. El aparato está conectado. 1. Mantener pulsado °C durante 3 segundos; el aparato pasa al modo de conexión Home Connect y  parpadea en el indicador. 2. Soltar la tecla y volver a mantener pulsado °C durante 3 segundos para restablecer la red.
⌚ - Inicio a distancia	 - Desactivado  1 - Inicio a distancia manual  2 - Inicio a distancia permanente	Si el inicio a distancia está desactivado, solo es posible mostrar en la aplicación el estado de funcionamiento del dispositivo. En caso de pasar del inicio a distancia permanente (o desactivado) al inicio a distancia manual, hay que activar el inicio a distancia cada vez. El cajón se puede extraer (aprox. 15 cm) en los 15 minutos siguientes a la activación del inicio a distancia o al final de un funcionamiento. Esto no desactivará el inicio a distancia. Al cabo de 15 minutos, el arranque remoto se desactiva al extraer el cajón (aprox. 15 cm). Con el inicio remoto permanente, el aparato puede iniciarse y utilizarse a distancia en cualquier momento. Si se maneja el aparato a distancia con frecuencia, es recomendable ajustar el inicio remoto como «permanente». → "Ajustes básicos", Página 75

Ajuste básico	Ajustes posibles	Explicación
cb - Wifi	01 = conect. 02 = desc.	La opción de wifi permite desactivar la conexión de red del aparato. Una vez que se haya establecido con éxito la conexión, se puede desactivar el wifi sin perder los ajustes de red almacenados. Al volver a activar el wifi, el aparato se conecta automáticamente. → "Ajustes básicos", Página 75 Nota: Durante el modo preparado en red, el aparato consume 2 W como máximo.

12.3 Manejar el aparato a través de la aplicación Home Connect

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

Requisitos

- El aparato está conectado.
 - El aparato está conectado a la red doméstica y a la aplicación Home Connect.
 - Para poder manejar el dispositivo a través de la aplicación, primero debe seleccionarse, en la sección de inicio a distancia 4 de los ajustes, la opción de inicio a distancia manual 01 o inicio a distancia permanente 02.
- "Ajustes básicos", Página 75
1. Para activar el inicio a distancia, pulsar 0 y mantenerlo pulsado durante al menos 3 segundos.
 2. Efectuar un ajuste en la aplicación y enviarlo al aparato.

12.4 Actualización de software

Con la función de actualización de software es posible actualizar el software del aparato, p. ej., optimización, subsanación de averías, actualizaciones relevantes para la seguridad o funciones y servicios adicionales.

Las condiciones previas necesarias son: ser un usuario registrado en Home Connect, tener la aplicación instalada en su dispositivo móvil y estar conectado al servidor Home Connect.

Tan pronto como haya una actualización de software disponible, se le informará mediante la aplicación Home Connect y podrá comenzar la actualización de software por medio de la aplicación. Después de descargarla correctamente, se puede ejecutar la actualización a través de la aplicación Home Connect si el usuario se encuentra en su red doméstica inalámbrica (wifi). Después de que se efectúe la instalación correctamente, se recibe la información mediante la aplicación Home Connect.

La versión actual del software se encuentra en la aplicación Home Connect, en la información del aparato correspondiente.

Notas

- La actualización de software consta de dos pasos.
 - En el primer paso, tiene lugar la descarga.
 - En el segundo paso, tiene lugar la instalación en el aparato.

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

12.5 Diagnóstico remoto

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

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

12.6 Protección de datos

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

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

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

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

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

13 Cuidados y limpieza

13.1 Productos de limpieza

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

ATENCIÓN

Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar la superficie del aparato.

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

13.2 Esponja de limpieza

Utilizar la esponja de limpieza absorbente solo para limpiar el compartimento de cocción y para eliminar los restos de agua de la cubierta del evaporador.

Lavar bien la esponja antes de usarla.

La esponja puede adquirirse en el servicio al cliente, en comercios especializados o en Internet.

13.3 Limpiar el aparato

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

Requisito: El aparato está desconectado.

13.8 Productos de limpieza adecuados

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

Parte frontal del aparato

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

Parte interior del aparato

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

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

13.4 Limpiar el panel de mando

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

13.5 Limpiar la placa de vidrio

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

13.6 Limpiar el depósito de agua

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

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

13.7 Limpiar el borde de condensación

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

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

Tapa del aparato

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

13.9 Descalcificación

Para que el aparato pueda seguir funcionando correctamente, debe descalcificarse con regularidad.

La frecuencia de la descalcificación del aparato depende de la dureza del agua usada. Cuando solo quedan cinco o menos ciclos de vapor, aparece un aviso de descalcificación en el indicador del aparato. Así, es posible preparar la descalcificación con tiempo.

La descalcificación consta de varios pasos. Deben completarse todos los pasos; solo entonces el aparato estará listo para volver a utilizarse.

La descalcificación dura unos 32 minutos en total:

- descalcificación: 30 minutos aprox.;
- ciclo de limpieza: 2 minutos

Preparar la descalcificación

El tiempo de actuación recomendado depende del descalcificador recomendado en cada caso. Los descalcificadores de otros tipos pueden dañar el aparato. Para el programa de descalcificación, solo debe utilizarse el descalcificador que nosotros recomendamos.

Si la solución de descalcificación entra en contacto con el panel de control u otras superficies sensibles, puede provocar daños. Retirar de inmediato la solución descalcificadora con agua.

1. Preparar la solución de descalcificación

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

2. Abrir el aparato.

3. Extraer el depósito de agua y llenarlo con solución de descalcificación.

4. Colocar el depósito lleno con solución de descalcificación.

5. Cerrar la puerta.

Iniciar la descalcificación

ATENCIÓN

Si la solución descalcificadora penetra en el panel de mando o en otras superficies delicadas, se podrían ocasionar daños.

- Eliminar la solución descalcificadora inmediatamente con agua.

Requisito:

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

Ejecutar el proceso de enjuague

1. Abrir el aparato y extraer el depósito de agua.
2. Enjuagar bien el depósito de agua y llenarlo de agua.
3. Introducir el depósito de agua y cerrar la puerta del aparato.
 - ✓ Comienza el aclarado. En el display aparecerá el tiempo transcurrido.
 - ✓ Cuando termina el proceso de enjuague, suena una señal.
4. Vaciar el depósito de agua y secarlo.
→ "Limpiar el depósito de agua", Página 78

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

Interrumpir la descalcificación

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

ATENCIÓN

Si la solución descalcificadora penetra en el panel de mando o en otras superficies delicadas, se podrían ocasionar daños.

- ▶ Eliminar la solución descalcificadora inmediatamente con agua.
- ▶ Pulsar ^{start}_{stop} para comenzar el proceso de enjuague.
- ✓ En la pantalla se indican los preparativos necesarios para efectuar el aclarado.
- ✓ Comienza el proceso de enjuague. En el display aparecerá el tiempo transcurrido.
- ✓ Cuando haya finalizado el enjuague, suena una señal.

14 Solucionar pequeñas averías

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

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

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Si el aparato está defectuoso, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.
→ "Servicio de Asistencia Técnica", Página 82

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.

14.1 Averías de funcionamiento

Avería	Causa y resolución de problemas
El aparato no funciona.	El enchufe del cable de conexión de red no está conectado. ▶ Conectar el aparato a la red eléctrica.
	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. ▶ Comprobar que la iluminación del compartimento u otros aparatos funciona en la habitación.
	El fusible de la caja de fusibles ha saltado. ▶ Comprobar el fusible de la caja de fusibles.
No se puede manejar un aparato conectado: en el indicador aparece  .	El seguro para niños está activado. ▶ Mantener presionadas simultáneamente las teclas -/+ durante aprox. 3 segundos hasta que aparezca  en el indicador.
El aparato no se enciende o no calienta después de encenderse.	El cajón no se ha colocado en la posición correcta. ▶ Colocar el cajón en su posición.
	El modo Demo está activado. ▶ Acceder a los ajustes en los 5 minutos posteriores al encendido para salir del modo de demostración. → "Vista de los ajustes básicos", Página 75
En el indicador aparece el siguiente mensaje: «EXXX».	Avería 1. Pulsar la tecla on/off y desaparecerá el aviso. ✓ El aparato se reiniciará automáticamente. 2. Si vuelve a aparecer el mensaje, ponerse en contacto con el servicio al cliente. Indicarles el mensaje de error concreto.
El aparato solicita que se retire el depósito de agua.	Durante la descalcificación, se ha interrumpido el suministro eléctrico o se ha desconectado el aparato. ▶ Al volver a encenderlo, el aparato inicia automáticamente el programa de lavado.

Avería	Causa y resolución de problemas
Parpadea en el indicador el símbolo de protección contra quemaduras  .	La temperatura actual del compartimento de cocción es superior a 60 °C. ► Esto no afecta al funcionamiento del aparato.
A pesar de que el depósito de agua está lleno, se ha agotado el agua de la cubeta del evaporador.	El depósito de agua no está bien introducido. ► Deslizar el depósito de agua hasta que encaje de forma audible.
	El nivel de agua es demasiado bajo. ► Llenar el depósito de agua hasta la capacidad máxima.
	Se ha obstruido el conducto de alimentación de agua o la bomba del depósito de agua. 1. Descalcificar el aparato. 2. Comprobar el rango de dureza del agua configurado y ajustarlo.
El aparato solicita que llene el depósito de agua aunque este no está vacío, o el aparato no solicita el llenado del depósito de agua cuando este está vacío.	El depósito de agua está sucio y los dispositivos móviles de aviso de nivel de agua están atascados. 1. Sacudir el depósito de agua y limpiarlo. 2. Si no se sueltan las partes atascadas, adquirir un nuevo depósito de agua del servicio al cliente.
	El depósito de agua no está bien introducido. ► Deslizar el depósito de agua hasta que encaje de forma audible.
	El nivel de agua es demasiado bajo. ► Llenar el depósito de agua hasta la capacidad máxima.
	El sistema de reconocimiento no funciona. ► Ponerse en contacto con el servicio al cliente.
	Protección contra sobrecalentamiento del generador de vapor en el compartimento de cocción. ► Abrir la tapa de cristal y esperar a que se enfríe el compartimento de cocción. Volver a iniciar el funcionamiento con vapor.
Durante el funcionamiento, aparece «Añadir agua» o el símbolo de rellenado parpadea en el indicador.	El depósito de agua está vacío. ► Llenar el depósito de agua.
La función de vapor no produce vapor.	Protección contra sobrecalentamiento de la cubeta del evaporador en el compartimento de cocción ► Abrir la tapa de cristal y esperar a que se enfríe el compartimento de cocción. Volver a iniciar el funcionamiento con vapor.
	No hay agua en el depósito. ► Llenar el depósito de agua.
	El agua del depósito de agua no ha llegado a la cubeta del evaporador ► Comprobar los conductos de agua y ponerse en contacto con el servicio al cliente.
	La entrada de agua al compartimento de cocción está obstruida. ► Limpiar la entrada de agua.
Durante el funcionamiento, con vapor se produce una fuga de vapor considerable.	La junta del compartimento de cocción está irregular o no encaja completamente. ► Comprobar la junta, alinearla y asegurarse de que encaje perfectamente en el aparato.
	Pueden quedar restos de comida en la junta que rodea la cavidad de cocción o la junta no está completamente limpia. ► Limpiar la junta.
	Durante el proceso de cocción sale vapor por la ranura de ventilación. ► Esto es normal. No es necesaria ninguna medida.
	La altura sobre el nivel del mar está mal ajustada. ► Ajustar correctamente la altura sobre el nivel del mar. → "Vista de los ajustes básicos", Página 75
Los alimentos no están bien cocidos.	La temperatura es muy baja o se ha ajustado un tiempo insuficiente. ► Comprobar los ajustes de temperatura y de tiempo. Aplicar la temperatura y el tiempo correctos. Se recomienda consultar el manual de instrucciones.

Avería	Causa y resolución de problemas
Los alimentos no están bien cocidos.	La altura sobre el nivel del mar está mal ajustada. ► Ajustar correctamente la altura sobre el nivel del mar. → "Vista de los ajustes básicos", Página 75 Accesorios inadecuados ► Utilizar únicamente los accesorios suministrados.
Los alimentos están demasiado hechos.	La temperatura es muy baja o se ha ajustado un tiempo insuficiente. ► Comprobar los ajustes de temperatura y de tiempo. Aplicar la temperatura y el tiempo correctos. Se recomienda consultar el manual de instrucciones. Accesorios inadecuados ► Utilizar únicamente los accesorios suministrados.
El ventilador no ha dejado de funcionar después de detener el calentamiento.	El ventilador funciona con retraso para disipar el calor. ► No se requiere ninguna operación.
Se ha superado el tiempo de precalentamiento o no se ha completado.	Error del sensor de temperatura ► Ponerse en contacto con el servicio al cliente.
Parpadea el símbolo de temperatura después de activar un símbolo de funcionamiento °C.	La temperatura de la cavidad interior actual es demasiado alta. ► El funcionamiento se iniciará automáticamente una vez que la temperatura haya bajado a un valor inicial adecuado. El aparato no se ha enfriado por completo 1. Dejar enfriar el aparato. 2. Volver a seleccionar un modo de funcionamiento.
Home Connect no funciona correctamente.	Hay diferentes causas posibles. ► Ir a www.home-connect.com .
El aparato no se abre o no se cierra.	Comprobar si el aparato está montado como se indica en las instrucciones de uso. ► Para abrir el aparato, presionar el panel frontal no solo por el centro, sino también por los lados izquierdo y derecho. ► Abrir o cerrar el aparato un poco más despacio. ► Extraer completamente el aparato y volver a introducirlo para cerrarlo.

14.2 En caso de corte en el suministro eléctrico

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

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

Reiniciar el aparato tras un corte del suministro eléctrico

- Reiniciar el aparato con normalidad.

15 Eliminación

15.1 Eliminación del aparato usado

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

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



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

16 Servicio de Asistencia Técnica

Las piezas de repuesto originales relevantes para el funcionamiento conforme al reglamento sobre diseño

ecológico se pueden adquirir en nuestro Servicio de Asistencia Técnica durante al menos 10 años a partir

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

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

Para obtener información detallada sobre el periodo de garantía y las condiciones de garantía en su país, utilizar el código QR del documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía, contactar con nuestro servicio al cliente, con su distribuidor o visitar nuestra página web.

Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.), el número de fabricación (FD) y el número de conteo (Z-Nr.) del aparato.

En el documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía o en nuestra página web figurarán los datos de contacto del servicio al cliente mediante el código QR.

La información conforme a los reglamentos (EU) 2023/826 se puede encontrar online en www.bosch-home.com en las secciones referentes al producto y servicio al cliente, en el área de manuales y documentos.

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

El número de producto (E-Nr.), el número de fabricación (FD) y el número de conteo (Z-Nr.) se encuentran en la placa de características del aparato.

Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

16.2 Características técnicas

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

17 Informaciones referentes al software libre y de código abierto

El presente producto contiene componentes de software que están licenciados como software libre y de código abierto por los derechos de autor.

Las informaciones de licencia correspondientes se encuentran memorizadas en el aparato. También se puede acceder a las informaciones de licencia correspondientes a través de la aplicación Home Connect: «Perfil -> Avisos legales -> Informaciones de licencia». ¹ Se puede descargar las informaciones de licencia en la página web de la marca del producto. (Buscar el modelo de aparato y demás documentos en la página web del producto). También se pueden solicitar las informacio-

nes correspondientes en ossrequest@bshg.com o BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

El código fuente se pondrá a disposición previo pedido. Envíe su solicitud a ossrequest@bshg.com o BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Asunto: „OSSREQUEST“

Los costes para el trámite de su solicitud le serán facturados. Esta oferta es válida por tres años a partir de la fecha de compra o, como mínimo, por el tiempo en el que ofrecemos asistencia técnica y recambios para el aparato correspondiente.

18 Declaración de conformidad

Por la presente, BSH Hausgeräte GmbH, certifica que el aparato con la funcionalidad Home Connect cumple con los requisitos básicos y el resto de disposiciones vigentes de la Directiva 2014/53/EU.

Hay una declaración de conformidad con RED detallada en www.bosch-home.com en la página web del producto correspondiente a su aparato dentro de la sección de documentos adicionales.



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

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



BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI

¹ Según el equipamiento del aparato

SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)		
WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: solo para uso en interiores.							
AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: solo para uso en interiores.							

19 Así se consigue

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

19.1 Mejor modo de proceder

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**

Puede escaparse vapor caliente al abrir la tapa de cristal. Debido a su temperatura, el vapor puede ser invisible.

- ▶ Mantener una distancia suficiente al abrir la tapa de cristal.
- ▶ Abrir la tapa de cristal con cuidado.
- ▶ Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

Nota

Si se utiliza el aparato por primera vez, debe tenerse en cuenta esta información básica:

- → "Seguridad", Página 65
- → "Protección del medio ambiente y ahorro", Página 67

1. Seleccionar un plato adecuado en el menú.

Notas

- El aparato dispone de ajustes programados para una selección de alimentos. Para dejarse guiar por el aparato, utilizar la opción programada «Recetas» .
→ "Programa", Página 73
 - Si no se encuentra exactamente el alimento que se desea preparar o la aplicación que se desea llevar a cabo, buscar un plato similar.
2. Retirar del compartimento de cocción los accesorios que no se utilicen.
 3. Utilizar los cubiertos apropiados.
Utilizar el recipiente y los accesorios que aparecen en los ajustes recomendados.
 4. Precalentar el aparato solo si así lo indican la receta o los ajustes recomendados.
 5. Ajustar el aparato siguiendo los ajustes recomendados.
 6. Cuando el plato esté cocinado, desconectar el aparato con start stop.

19.2 Es bueno saber...

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

Tabla para ajustar los parámetros de vapor y consejos de uso

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

Accesorios

Utilizar los accesorios suministrados.

Recipiente de cocción

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

Tiempo y cantidades de cocción

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

Distribuir uniformemente los alimentos

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

Cocción de menús

Es posible cocinar un menú completo de una sola vez. Introducir primero en el aparato los alimentos con el tiempo de cocción más largo y añadir el resto en el momento adecuado. De este modo, se pueden preparar diferentes platos al mismo tiempo.

Al preparar un menú, se alarga el tiempo total de cocción, ya que cada vez que se abre la tapa de cristal se escapa algo de vapor y es necesario volver a calentar.

Agua de condensación

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

19.3 Verduras frescas

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

Ajustes recomendados para verduras

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

19.4 Guarniciones y legumbres

Colocar las guarniciones en la cesta de cocción al vapor.

Cocción de guarniciones y legumbres

- 1. Añadir agua o líquido en la proporción indicada. Ejemplo: 1:1,5 = por cada 100 g de arroz, añadir 150 ml de líquido.
 - 2. Ajustar el aparato según el ajuste recomendado.
- Nota:** Se necesita un recipiente para preparar arroz, cereales y legumbres. Mezclar el arroz y el agua en la proporción indicada.

Ajustes recomendados para guarniciones y legumbres

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

19.5 Aves y carnes

Ajustes recomendados para preparar carnes y aves.

Ajustes recomendados para aves y carnes

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

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

19.6 Pescado y marisco

Ajustes recomendados para cocinar pescados y mariscos.

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

Ajustes recomendados para pescado y marisco

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

19.7 Ajustes recomendados para otros alimentos

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

19.8 Postres, compota

Colocar las guarniciones en la cesta de cocción al vapor.

Preparar compota

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

Preparar yogur

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

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

Preparar arroz con leche

- 1. Pesar el arroz.

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

Ajustes recomendados para postres y compota

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

19.9 Regenerar

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

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

Ajustes recomendados para regenerar

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

19.10 Descongelar

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

Descongelación de alimentos congelados

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

Notas

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

Ajustes recomendados para descongelar

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

19.11 Esterilizar

El aparato incluye una función de desinfección.

Ajustes recomendados para la desinfección

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

19.12 Dejar levar la masa

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

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

Ajustes recomendados para masas de levadura

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

19.13 Productos ultracongelados

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante que figuran en el embalaje. Los tiempos de cocción indica-

dos son válidos para la preparación de los alimentos con el horno sin precalentar.

Descongelar y calentar alimentos congelados

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

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

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

19.14 Recetas normalizadas

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

Ajustes recomendados para recetas normalizadas

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

20 Instrucciones de montaje

Tener en cuenta esta información para el montaje del aparato.



20.1 Indicaciones de montaje generales

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

20.2 Montaje seguro

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

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!

Los niños pueden ponerse el material de embalaje por encima de la cabeza, o bien enrollarse en él, y asfixiarse.

- Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con el embalaje.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Un aislamiento incorrecto del cable de conexión de red es peligroso.

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

Las instalaciones realizadas de forma incorrecta son peligrosas.

- No alimentar nunca el aparato a través de un dispositivo de conmutación externo, co-

mo por ejemplo, un reloj avisador o un mando a distancia.

- Al instalar el aparato en su emplazamiento definitivo, asegurarse de que el cable de conexión de red no quede aprisionado ni se dañe.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**

Es peligroso utilizar cables de conexión de red prolongados y adaptadores no autorizados.

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

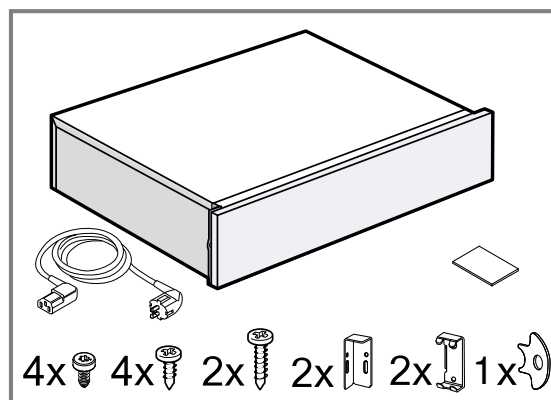
⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**

Durante el montaje, pueden quedar accesibles componentes con bordes afilados.

- Usar guantes de protección.

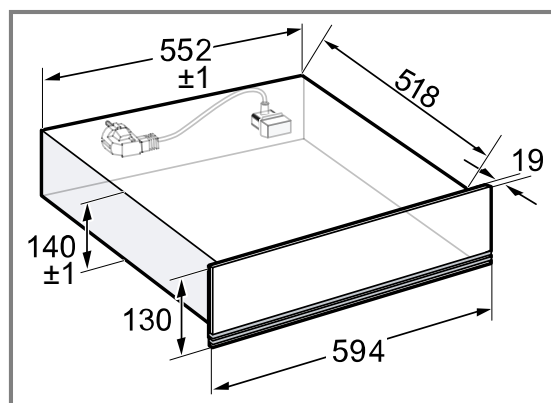
20.3 Volumen de suministro

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



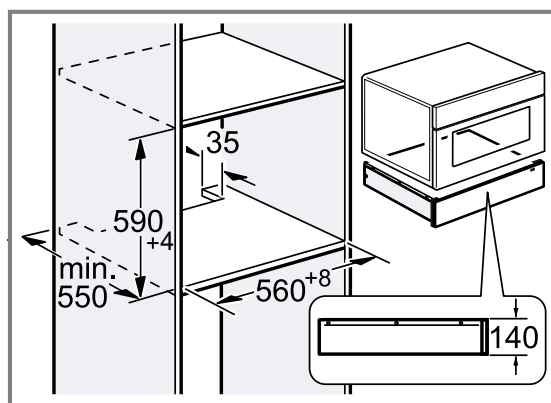
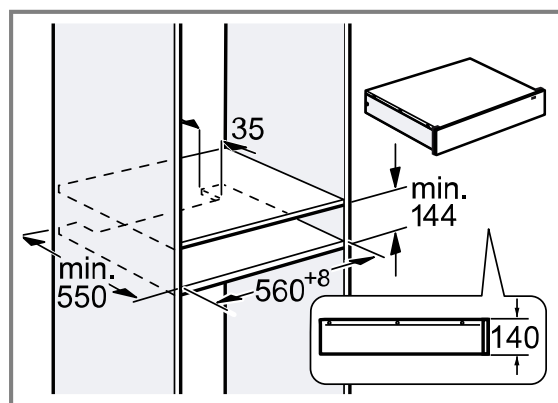
20.4 Dimensiones del aparato

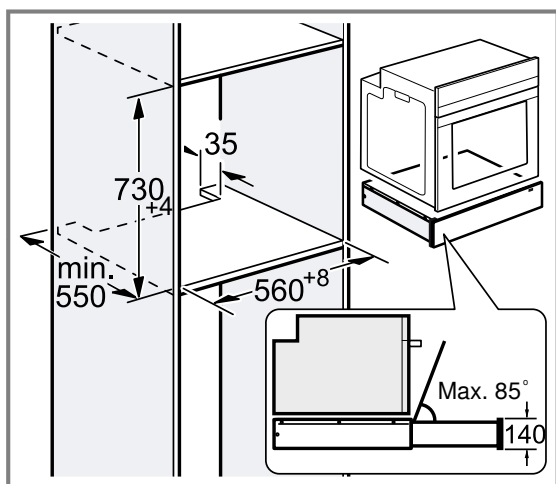
Aquí se pueden consultar las dimensiones del aparato.



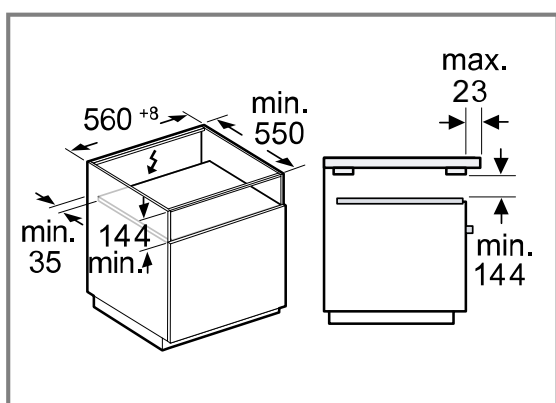
20.5 Montaje en armario

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



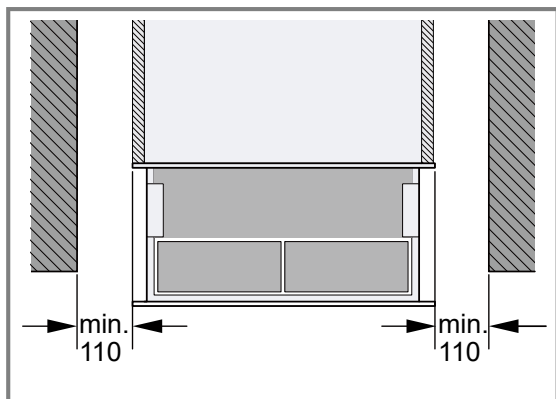


Montaje debajo de la encimera



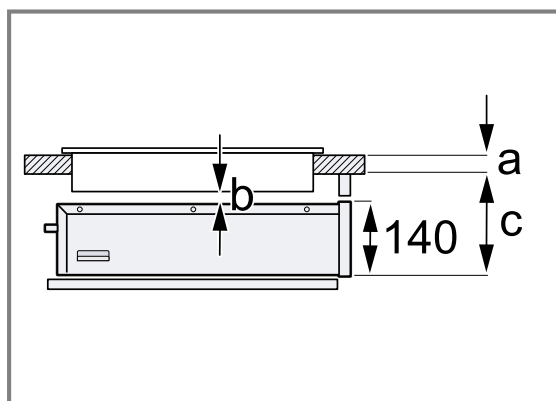
Nota: Se permite un saliente mayor de hasta 50 mm; sin embargo, en este caso, no se podrá extraer el depósito de agua durante el funcionamiento.

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



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

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



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

a: Grosor de la encimera según las recomendaciones de las instrucciones de montaje de la cocina.

b: Distancia necesaria entre la placa y el cajón de vapor.

c: Distancia necesaria entre el fondo del cajón y la parte inferior de la encimera.

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

20.6 Combinar el cajón de vapor con otros aparatos

ATENCIÓN

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

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

1. Este cajón de vapor es apto para todos los aparatos Bosch Serie 6 Fullsize Line y todos los aparatos Bosch Serie 8.
2. Combinar solo aparatos adecuados de la misma marca y de la misma serie.
3. Instalar primero el cajón de vapor.
4. Introducir el aparato en el armario empotrado situado encima del cajón de vapor.
5. Tener en cuenta las instrucciones de montaje del aparato.
6. Retirar la cinta adhesiva del borde superior del cajón de vapor.

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

20.7 Indicaciones relativas a la conexión eléctrica

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

El aparato solo puede conectarse con el cable de conexión suministrado. Conectar el cable de conexión en la parte posterior del aparato.

Pueden adquirirse cables de conexión con diversos tipos de conectores a través del Servicio de Asistencia Técnica.

No utilizar enchufes múltiples, regletas ni alargadores. Existe riesgo de incendio en caso de sobrecarga.

20.8 Advertencias para la conexión eléctrica

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

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

20.9 Muebles empotrados

Aquí se indican consejos para un montaje seguro.

ATENCIÓN

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

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

No debe haber ninguna placa posterior en el armario donde se aloje el aparato. Debe respetarse una distancia mínima entre la pared y el fondo del armario o la placa posterior del armario situado por encima.

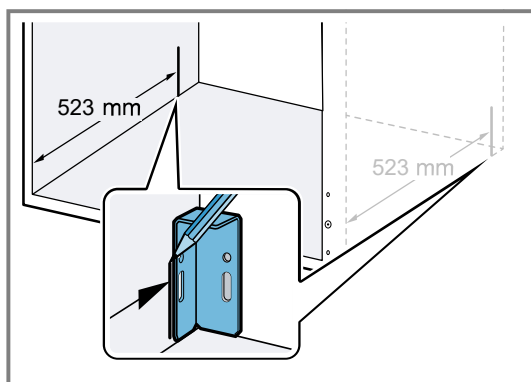
Es preciso tener en cuenta también las instrucciones de montaje del aparato situado encima.

Si no es posible colocar un panel intermedio por encima el aparato o del horno, colocar un seguro antivuelcos en el aparato. Se puede adquirir un seguro antivuelcos adecuado a través del Servicio de Asistencia Técnica, en nuestro sitio web o en nuestra tienda online.

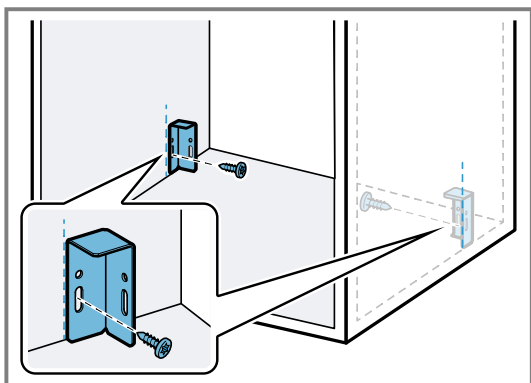
20.10 Montaje

Montaje de dispositivos antivuelco

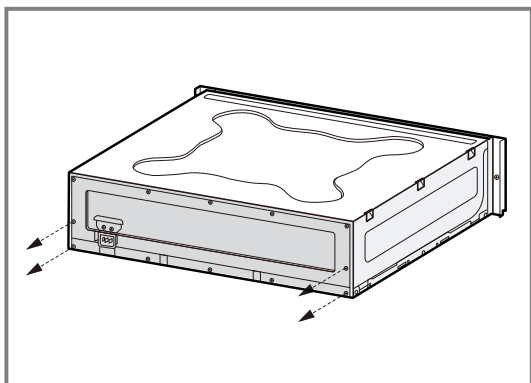
1. Medir 523 mm desde el borde delantero del hueco de encastre y marcar ambos lados del hueco.



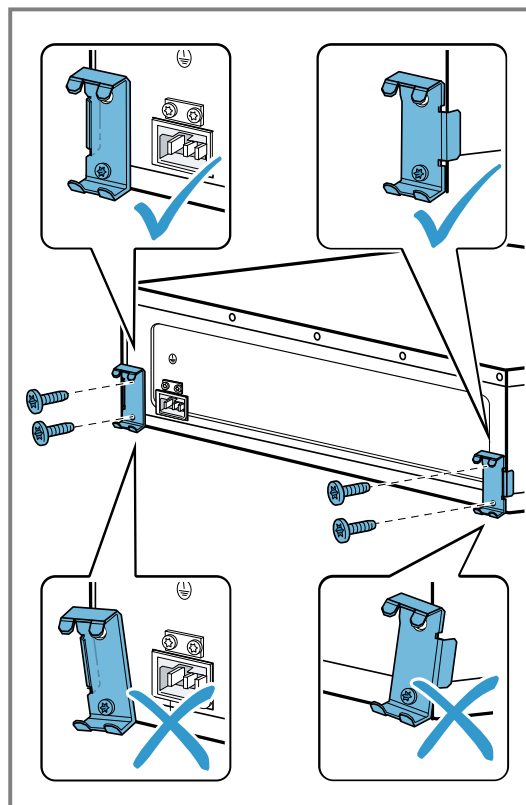
2. Después de marcar, atornillar las dos escuadras con 2 tornillos M4*15 en los orificios alargados.



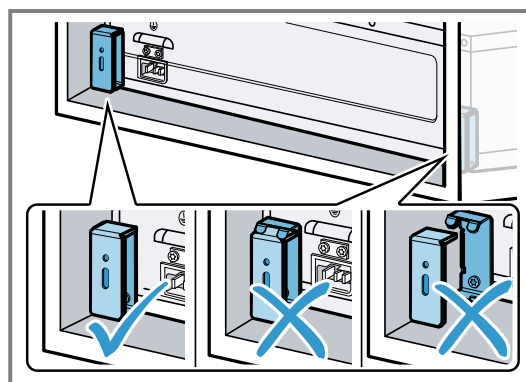
3. Colocar el aparato sobre una superficie plana.
4. Aflojar los 4 tornillos inferiores de la parte posterior del aparato.



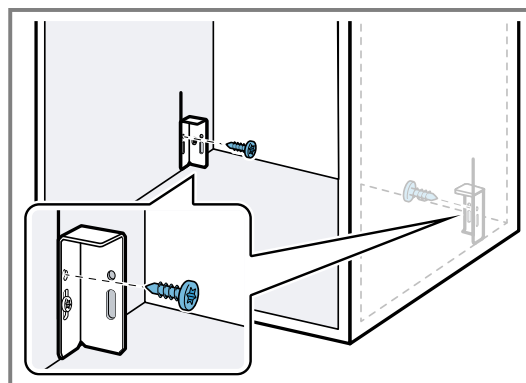
5. Fijar las dos escuadras metálicas con 2 tornillos M4*9 en la parte posterior del aparato.
 - Asegurarse de que los soportes metálicos estén correctamente alineados con el canto del aparato.



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



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



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

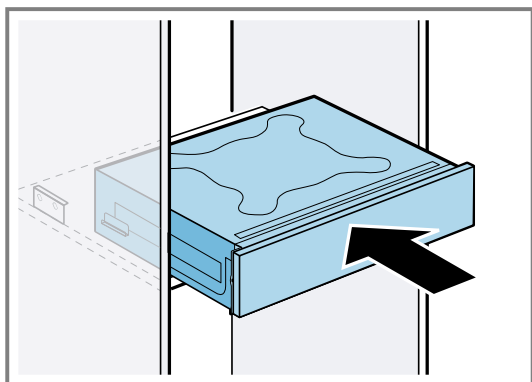
Montar el aparato

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**

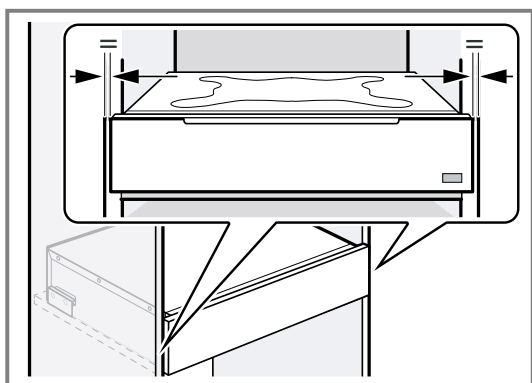
El aparato puede volcar al abrirlo.

- ▶ En caso de montaje sin panel intermedio, pesar el aparato con un peso apropiado antes de abrirlo.

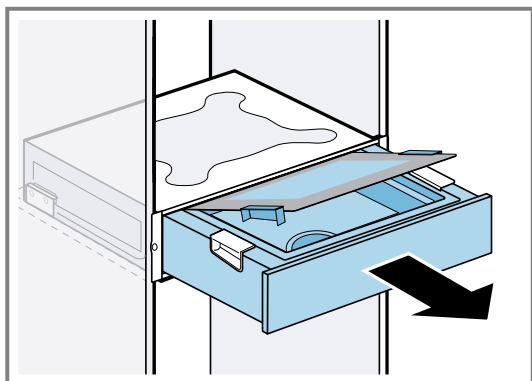
1. Conectar el cable de red al aparato.
2. Introducir el aparato en el hueco de encastre.
 - ▶ No aprisionar el cable de red.



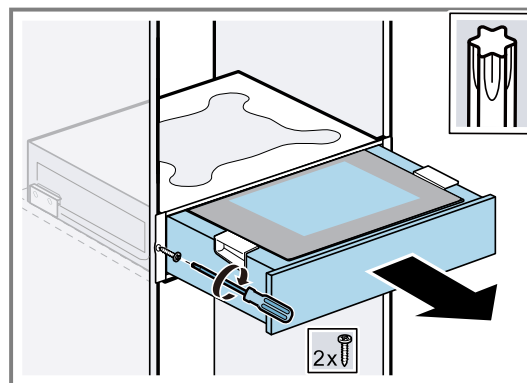
3. Centrar el aparato.



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



6. Atornillar firmemente el aparato al mueble empotrado.

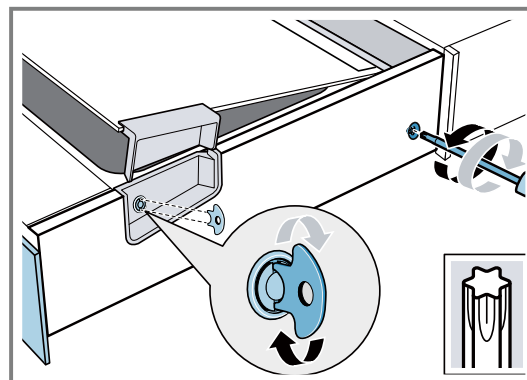


7. Conectar el cable de conexión a la red a un enchufe provisto de toma de tierra. Después de la instalación, el cable de red no debe tocar la parte posterior ni la base del aparato.

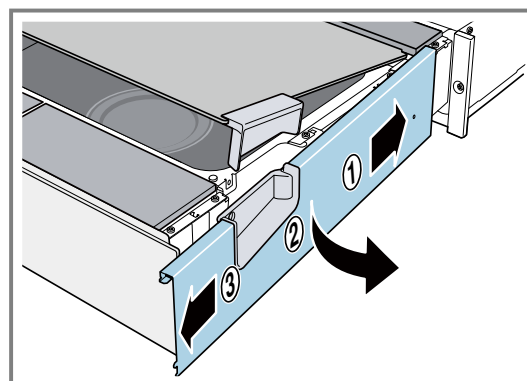
Ajustar el panel frontal del aparato

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

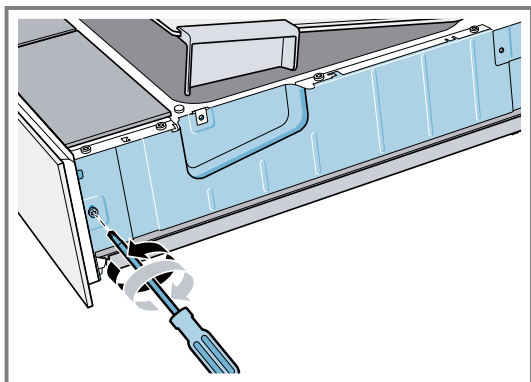
1. Extraer el cajón y abrir la tapa de cristal.
2. Soltar el tornillo de bloqueo con la herramienta de desmontaje suministrada, guardar bien la herramienta y retirar un tornillo del panel decorativo.



3. Retirar el panel decorativo.



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



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

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



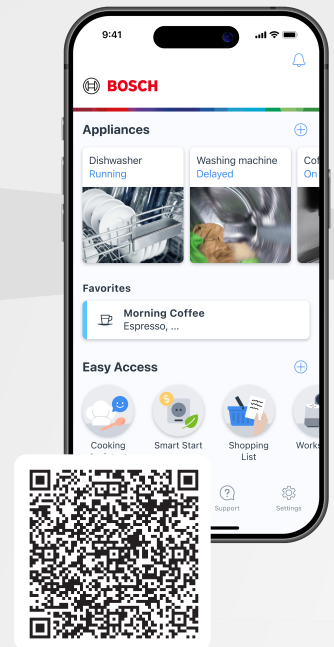
A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



Bosch Home Connect app

Connect your home appliance today and enjoy the following benefits:

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



BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Need some help? You can find it here.

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

Discover all the different ways Bosch can assist you:

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

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

A Bosch Company



8001354180 (051023) 01

pl, pt, es