

SIEMENS

Mit Ihrem neuer Dampfgarer können Sie Ihre Gerichte schonend und fettarm zubereiten.

Damit Sie alle technischen Vorzüge nutzen können, lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung.

Sie erhalten wichtige Informationen zur Sicherheit. Sie lernen die einzelnen Teile Ihres Dampfgarers näher kennen. Und wir zeigen Ihnen Schritt für Schritt wie Sie einstellen.

In den Tabellen finden Sie eine Auswahl an Speisen, das geeignete Zubehör und die Garzeiten mit den passenden Temperaturen - natürlich alles in unserem Kochstudio getestet.

Und falls einmal eine Störung auftritt - hier finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben.

Ein ausführliches Inhaltsverzeichnis hilft Ihnen, sich schnell zurechtzufinden.

Und nun - viel Spaß beim Dampfgaren.

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten wählen Sie unsere Info-Nummer:

D Family Line 01805/2223 (EUR 0,12/Min.)

<http://www.siemens-hausgeraete.de>

Gebrauchsanweisung	1-24
Instruction manual	25-49
Mode d'emploi	50-75
Gebruiksaanwijzing	76-99
Istruzioni per l'uso	100-120

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	3
Ihr neuer Dampfgarer	4
Das Bedienfeld	4
Zubehör	5
Der Wasserbehälter	6
Uhrzeit	7
Uhrzeit einstellen	7
Anzeige dimmen	8
Kindersicherung	9
Dampfgaren	10
So funktioniert das Garen	10
Vorbereitung	10
Temperaturen	11
Aufheizzeit	11
So stellen Sie ein	12
Das Gerät schaltet automatisch ein und aus	14
Nach dem Garen	15
Hinweise	16
Tabellen	16
Pflege und Reinigung	20
Gerät außen	20
Garraum innen	20
Zubehör	21
Eine Störung, was tun?	21
Lampe auswechseln	22
Kundendienst	23
Verpackung und Altgerät	24

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Benutzen Sie den Dampfgarer ausschließlich zum Garen von Speisen.

Heißer Garraum



Das Gerät wird beim Garen heiß. Die Gerätetür vorsichtig öffnen, es entweicht heißer Dampf. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern. Verbrühungsgefahr!

Nie brennbare Gegenstände im Gerät aufbewahren. Brandgefahr!

Reparaturen



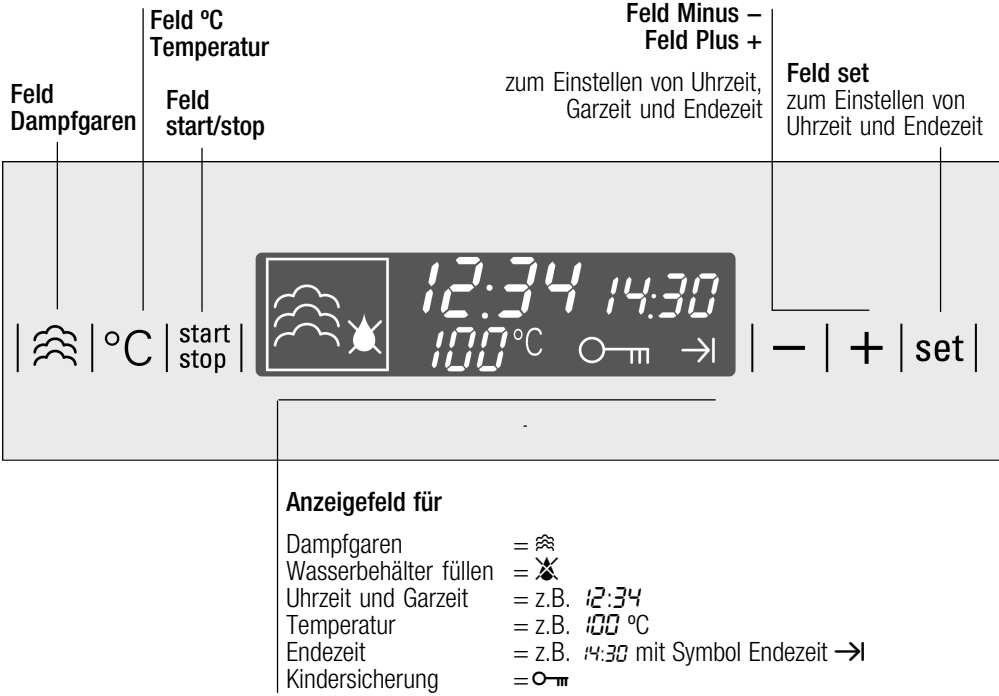
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Stromschlag-Gefahr!

Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

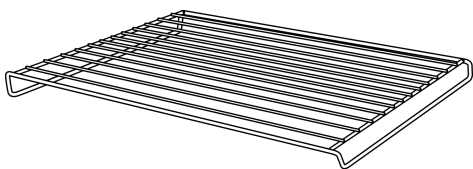
Wenn das Gerät defekt ist, den Netzstecker ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Rufen Sie den Kundendienst.

Ihr neuer Dampfgarer

Das Bedienfeld

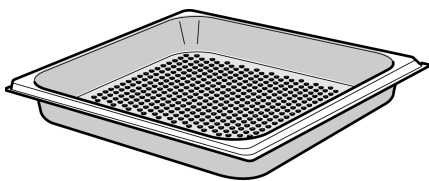


Zubehör



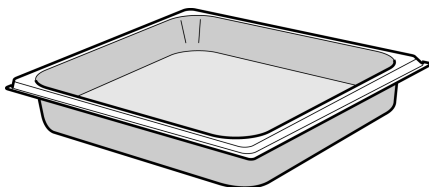
Rost

aus Edelstahl. Der Rost muss immer eingeschoben werden.



Siebeinsatz

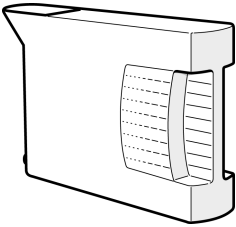
zum Garen von Speisen.
Setzen Sie den Siebeinsatz immer in die Auffangschale.



Auffangschale

zum Auffangen von Kondenswasser oder
zum Garen von Speisen.

Der Wasserbehälter



Der Behälter sitzt rechts im Gerät, wenn Sie die Tür öffnen.

Er muss vor jedem Garen bis zur Stellung MAXI mit Wasser gefüllt werden. Ist Ihr Leitungswasser sehr kalkhaltig, verwenden Sie am besten Wasser ohne Kohlensäure aus dem Handel. Benutzen Sie kein destilliertes Wasser.

Der Behälter muss ganz eingeschoben werden. Dabei rastet er über eine Einkerbung ein.

Entleeren Sie den Behälter nach jedem Garen. Trocknen Sie die Halterung im Gerät gut ab.

Wasser auffüllen

Nehmen Sie den Dampfgarer nie ohne gefüllten Wasserbehälter in Betrieb.

Wenn in der Anzeige das Symbol  blinkt und ein Signal ertönt, ist im Wasserbehälter zu wenig Wasser. Öffnen Sie vorsichtig die Gerätetür. Füllen Sie den Wasserbehälter und setzen Sie ihn wieder ein.

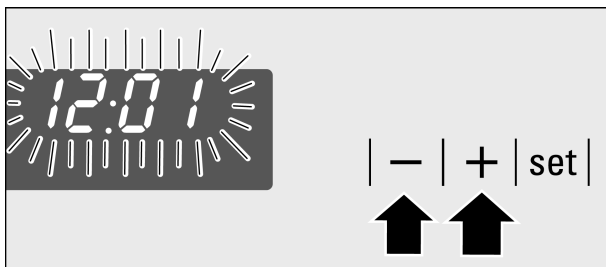
Uhrzeit

Nach dem ersten Anschluss oder einem Stromausfall blinkt in der Anzeige **12:00** eine Minute lang. Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.

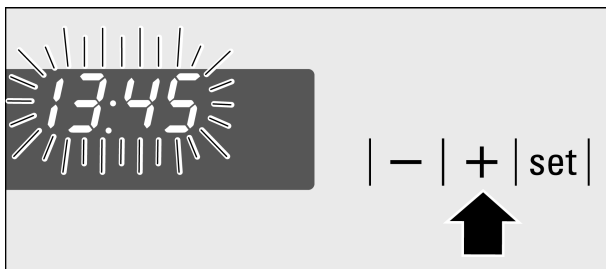
Uhrzeit einstellen

Beispiel: 13:45 Uhr

1. Plus + und Minus – gleichzeitig berühren. Die Uhrzeit blinkt.

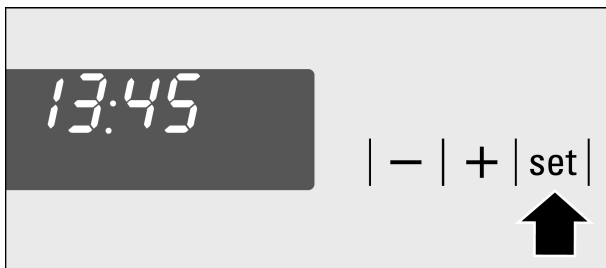


1. Mit Plus + oder Minus – die Uhrzeit aktualisieren.



3. Feld set berühren.

Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit übernommen.



**Ändern z.B. von Sommer-
auf Winterzeit**

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 3 beschrieben.

Uhrzeit ausblenden

Sie können die Uhrzeit ausblenden.

- 1.** Plus + und Minus – gleichzeitig berühren.
Die Uhrzeit blinkt.
- 2.** Plus + und Minus – gleichzeitig 5 Sekunden lang berühren.

Die Uhrzeit läuft im Hintergrund weiter.

Uhrzeit wieder einblenden

- 1.** Plus + und Minus – gleichzeitig berühren.
Die Uhrzeit in der Anzeige blinkt.
- 2.** Feld set berühren.

Hinweise

Wenn Sie Plus + oder Minus – gedrückt halten, läuft die Uhrzeit-Anzeige schneller ab.

Zwischen 22:00 und 6:00 Uhr leuchtet die Uhrzeit halbhell. Wenn Sie in dieser Zeit den Dampfgarer benutzen wird die Anzeige wieder hell.

Anzeige dimmen

Sie können die Anzeige dunkler stellen.

Voraussetzung: In der Anzeige steht nur die Uhrzeit
Berühren Sie Minus – bis die gewünschte Helligkeit erreicht ist.

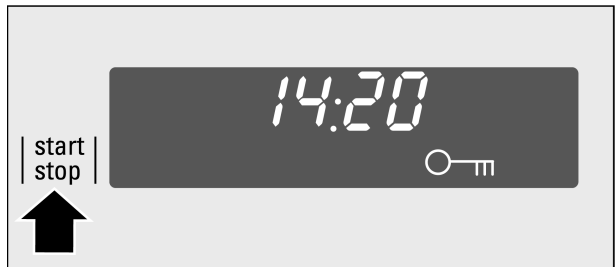
Die dunkelste Einstellung entspricht der halbhellen Anzeige zwischen 22:00 und 6:00 Uhr. Mit Plus + können Sie die Anzeige wieder heller stellen.

Kindersicherung

Damit Kinder das Gerät nicht bedienen können oder das Gerät bei der Reinigung nicht versehentlich eingeschaltet wird, können Sie das Bedienfeld verriegeln.

Bedienfeld verriegeln

Berühren Sie das Feld start/stop ca. vier Sekunden lang, bis in der Anzeige das Symbol  Kindersicherung erscheint.



Bedienfeld entriegeln

Berühren Sie wieder das Feld start/stop, bis das Symbol  Kindersicherung erlischt.

Hinweis

Die Kindersicherung kann nicht eingestellt werden, während der Dampfgarer in Betrieb ist.

Nach einem Stromausfall bleibt die Kindersicherung aktiv.

Dampfgaren

Mit diesem Gerät können Sie besonders schonend garen. Der Dampf umschließt die Speisen und verhindert so Nährstoffverluste der Lebensmittel. Sie garen ohne Überdruck. Form und typisches Aroma der Speisen bleiben erhalten.

Unterschiedliche Speisen zusammen gegart, wie z.B. Fisch, Beilage und Obst behalten ihren Eigengeschmack.

So funktioniert das Garen

Das Wasser aus dem vollen Behälter gelangt über das Kunststoffröhrchen auf die Heizplatte im Garraum-boden. Dort verdampft das Wasser und ermöglicht so ein echtes Dampfgaren.

Vorbereitung

Nehmen Sie den Wasserbehälter aus dem Gerät.

Füllen Sie ihn grundsätzlich nur mit Wasser, bis zur Markierung MAXI. Wenn Ihr Leitungswasser sehr kalkhaltig ist, empfehlen wir Wasser ohne Kohlensäure aus dem Handel. Verwenden Sie nie destilliertes Wasser.

Schieben Sie den Wasserbehälter in den Dampfgarer ein. Er muss einrasten.

Stellen Sie das passende Zubehör mit den Speisen auf den Rost und schließen Sie die Gerätetür.

Temperaturen

Sie können für Ihr Gericht verschiedene Temperaturen einstellen.

Temperatur	geeignet für
100 °C	Gemüse, Fleisch
90 °C	Fisch, Klöße
80 °C	Fischfilet dünn, Brühwürste
70 °C	gegarte Beilagen
60 °C	Babynahrung

Aufheizzeit

Das Gerät heizt vor dem Garen auf. Im Garraum entsteht dabei die benötigte Dampfatmosphäre. Erst nach dem Aufheizen läuft die eingestellte Garzeit ab. Die Aufheizzeit variiert je nach Art, Ausgangstemperatur und Menge der Lebensmittel. Sie ist abhängig von der eingestellten Temperatur.

Temperatur	Aufheizzeit
100 °C	7 bis 15 Minuten
90 °C / 80 °C	4 bis 8 Minuten
70 °C / 60 °C	ca. 2 Minuten

So stellen Sie ein

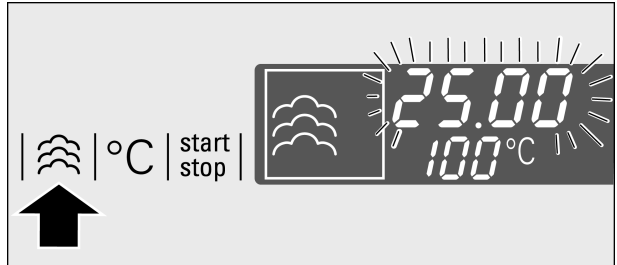
Sie können eine Zeit von 5 bis 60 Minuten einstellen.

Beispiel: 30 Minuten, Temperatur 90 °C.

Bitte beachten Sie:

Der Dampfgarer heizt zuerst auf, deshalb dauert das Gericht etwas länger.

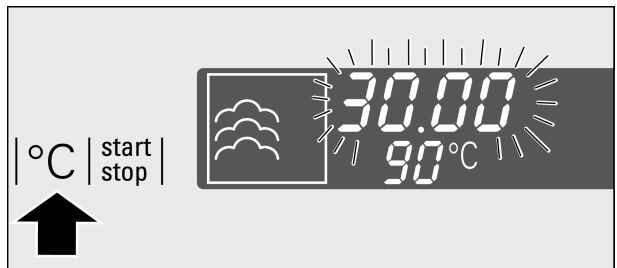
1. Das Feld Dampfgaren  berühren.
In der Anzeige blinkt als Vorschlagszeit 25.00 Minuten. Als Vorschlagstemperatur erscheint 100 °C.



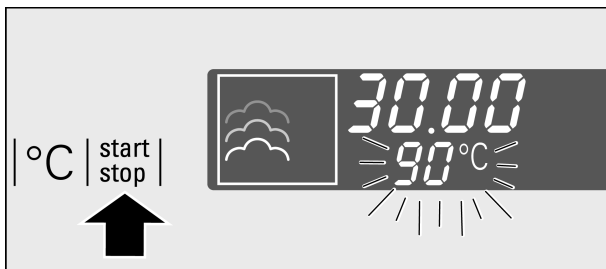
2. Mit Plus + oder Minus – die gewünschte Garzeit einstellen.



3. Falls Sie eine andere Temperatur benötigen
Feld °C antippen, bis die gewünschte Temperatur erscheint.



4. Feld start/stop berühren.



Das Gerät heizt auf

Während der Aufheizzeit blinkt die Temperatur-Anzeige, die Dampf-Anzeige bewegt sich. Die Garzeit läuft noch nicht ab.

Garen

Ist die Aufheizzeit beendet hören Sie ein Signal. Die Garzeit läuft ab. Die Temperatur-Anzeige hört auf zu blinken. Hin und wieder entweicht stoßartig Dampf, das ist normal.

Nach Ablauf der Garzeit

In der Anzeige steht **00.00** und ein Signal ist zu hören. Gerätetür öffnen. Die Uhrzeit erscheint wieder.

Garzeit nach dem Start ändern

Mit Plus + oder Minus – die Garzeit ändern. Die Temperatur können Sie nicht verändern. In den letzten drei Minuten ist eine Änderung nicht mehr möglich.

Löschen vor dem Start

Feld Dampf-garen  berühren.

Löschen nach dem Start

In der ersten Minute nach dem Start:
Feld start/stop berühren. Die Uhrzeit erscheint.

Später:

Feld start/stop berühren. Die Anzeige geht zurück auf **03.00** Minuten.

In den nächsten 3 Minuten entweicht überschüssiger Dampf. Vorsicht, wenn Sie die Gerätetür gleich öffnen, kommt Ihnen ein Dampfschwall entgegen.

Das Gerät schaltet automatisch ein und aus

Sie können das Garzeitende verschieben. Das Gerät startet automatisch zum richtigen Zeitpunkt.

Bitte beachten Sie: Das Gerät rechnet zur Endezeit automatisch die Aufheizzeit dazu. Deshalb wird das Gericht etwas später fertig.

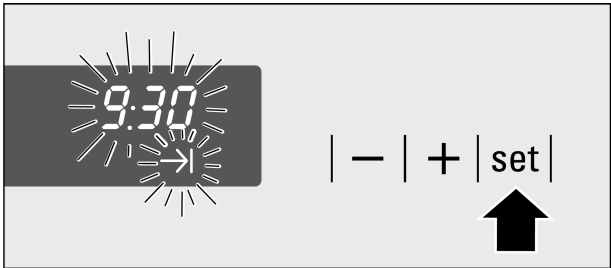
Aufheizzeiten

Temperatur	Aufheizzeit
100 °C	7 bis 15 Minuten
90 °C / 80 °C	4 bis 8 Minuten
70 °C / 60 °C	ca. 2 Minuten

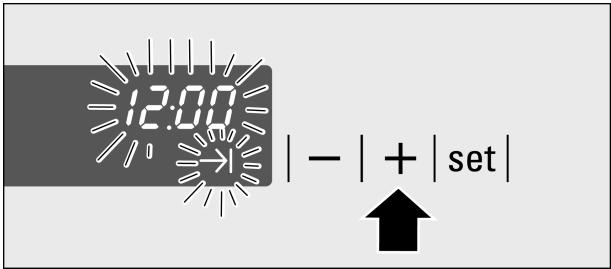
Beispiel:
Es ist 9:00 Uhr. Sie haben wichtige Termine und müssen weg. Ihr Gericht dauert 30 Minuten bei 90 °C. Es soll um ca. 12:00 Uhr fertig sein.

Füllen Sie den Wasserbehälter und geben Sie das Gericht in den Dampfgarer.
Stellen Sie ein wie in Punkt 1 bis 3 beschrieben.
Starten Sie das Dampfgarer noch nicht.

4. Feld set berühren.
In der kleinen Anzeige blinkt die Endezeit. Das ist der Zeitpunkt, zu dem das Gericht fertig ist.

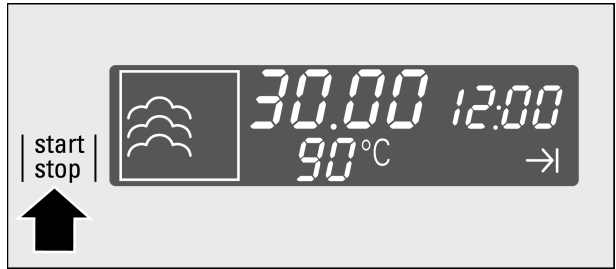


5. Mit Plus + die Endezeit auf später verschieben.



6. Feld start/stop berühren.

Die Einstellung steht in der Anzeige, bis der Betrieb automatisch startet.



Nach dem Aufheizen hören Sie ein Signal. Die Aufheizzeit wird automatisch zur Endezeit dazu gerechnet. Die Garzeit läuft ab.

Nach Ablauf der Garzeit

In der Anzeige erscheint **00:00** und ein Signal ist zu hören. Gerätetür öffnen. Die Uhrzeit erscheint wieder.

Einstellung ändern

Vor dem Start:

Feld set einmal drücken = Garzeit und Temperatur ändern

Feld set zweimal drücken = Endezeit ändern.

Nach dem Start:

Eine Änderung ist nicht möglich.

Einstellung löschen

Vor dem Start:

Feld start/stop berühren. Die Uhrzeit erscheint wieder.

Nach dem Start:

Feld start/stop berühren. Wenn das Gerät bereits Dampf erzeugt, geht die Uhr-Anzeige zurück auf drei Minuten.

Nach dem Garen

Wischen Sie den Garraum und die Auffangrinne am Gerät nach jedem Dampfgaren gut trocken.

Leeren Sie den Wasserbehälter nach dem Garen immer aus.

Hinweise

Im Normalfall sollten Sie die Gerätetür während des Garens nicht öffnen.

Ausnahmen gibt es bei bestimmten Rezepten, z.B. beim Menügaren oder wenn die Anzeige  Wasserbehälter füllen erscheint.

Öffnen Sie vorsichtig die Gerätetür. Dampf entweicht! Die Garzeit stoppt.

Gehen Sie vor wie im Rezept beschrieben bzw. füllen Sie den Wasserbehälter und setzen Sie ihn ein.

Schließen Sie die Gerätetür. Ist die eingestellte Temperatur wieder erreicht, läuft die Garzeit weiter.

Während des Garens entweicht hin und wieder stoßartig Dampf, das ist normal.

Die letzten drei Minuten der Garzeit benötigt das Gerät, damit der Dampf durch den Lüftungsschlitz über der Tür entweichen kann.

Tabellen

In den Tabellen finden Sie eine Auswahl an Speisen, die Sie gut im Dampfgarofen zubereiten können. Hier lesen Sie nach, welches Zubehör geeignet ist und welche Garzeiten Sie am besten wählen.

Zubehör und Geschirr

Stellen Sie immer den Rost in den Dampfgarofen und darauf das Zubehör oder ein geeignetes Geschirr.

Für die meisten Gerichte eignet sich die Auffangschale mit dem Siebeinsatz. Sie können aber auch Schüsseln aus Glas oder Porzellan verwenden. Stellen Sie die Schüssel direkt auf den Rost.

Decken Sie Lebensmittel, die normalerweise im Wasserbad zubereitet werden, immer ab.

Verteilen Sie die Lebensmittel immer gleichmäßig im Geschirr bzw. im Zubehör. Bei unterschiedlichen Schichthöhen garen die Lebensmittel ungleichmäßig.

Garzeit

Die Garzeit ist unabhängig von der Menge, aber abhängig von Art, Qualität und Stückgröße der Lebensmittel. Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Orientieren Sie sich an der angegebenen Stückgröße. Möchten Sie kleinere Stücke zubereiten, verkürzt sich die Garzeit. Wenn Sie größere Stücke verwenden, verlängert sich die Garzeit entsprechend.

Gesamtdauer

Die Gesamtdauer setzt sich aus der eingestellten Garzeit (siehe Tabellen) und der Aufheizzeit zusammen.

Gemüse

	Stückgröße	Rost und	Temperatur °C	Garzeit Minuten
Artischocken	im Ganzen	Auffangschale, Siebeinsatz	100	35
Bohnen, grüne	ca. 5 cm Länge	Auffangschale, Siebeinsatz	100	30
Blumenkohl	1 kg im Ganzen	Auffangschale, Siebeinsatz	100	30
Blumenkohl	Röschen	Auffangschale, Siebeinsatz	100	25
Brokkoli	im Ganzen	Auffangschale, Siebeinsatz	100	20
Brokkoli	Röschen	Auffangschale, Siebeinsatz	100	15
Pellkartoffeln	Ø 2 - 3 cm	Auffangschale, Siebeinsatz	100	35
Kartoffeln	in Stücke	Auffangschale, Siebeinsatz	100	25
Karotten	ca. 1 cm dicke Scheiben	Auffangschale, Siebeinsatz	100	30
Karotten	im Ganzen Ø 2,5 cm	Auffangschale, Siebeinsatz	100	35
Kohlrabi	ca. ½ cm dicke Scheiben	Auffangschale, Siebeinsatz	100	25
Reis*	–	Schüssel	100	30
Rosenkohl	ganze Röschen	Auffangschale, Siebeinsatz	100	25
Porree/Lauch	ca. 1 cm dicke Scheiben	Auffangschale, Siebeinsatz	100	20
Rotkohl/Blaukraut	in Streifen	Auffangschale, Siebeinsatz	100	35
Spinat	Blätter	Auffangschale, Siebeinsatz	100	10
Spargel	Ø 1,5 cm	Auffangschale, Siebeinsatz	100	30
Weißkohl/Kraut	in Streifen	Auffangschale, Siebeinsatz	100	35

* pro Person ca. 60 g Reis und 100 ml Wasser in eine Schüssel geben

Fleisch

	Stückgröße	Rost und	Tempera- tur °C	Garzeit Minuten
Hähnchenbrust	im Ganzen	Auffangschale, Siebeinsatz	100	25
Kasseler Rippchen*	in Scheiben	Auffangschale, Siebeinsatz	100	30
Roastbeef, medium**	7-9 cm hoch	Auffangschale, Siebeinsatz	100	35
Schweinefilet*	im Ganzen	Auffangschale, Siebeinsatz	100	30
Schweinemedallions	in Scheiben ca. 3-4 cm hoch	Auffangschale, Siebeinsatz	100	10
Wiener Würstchen	–	Auffangschale, Siebeinsatz	80	

* Kasseler Rippchen und Schweinefilet in Alufolie einwickeln.

** Vorher von allen Seiten kräftig anbraten. Nach dem Dampfgaren in Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen.

Fisch

	Stückgröße	Rost und	Tempera- tur °C	Garzeit Minuten
Forelle	ca. 300 g im Ganzen	Auffangschale, Siebeinsatz	90	20
Lachssteak	ca. 250 g	Auffangschale, Siebeinsatz	100	20
Seezunge	Filet	Auffangschale, Siebeinsatz	80	30
Seeteufel	Filet	Auffangschale, Siebeinsatz	90	10
Lachsterrine*	ca. 5 cm hoch	Kastenform	100	45

* Mit Mikrowellenfolie abdecken.

Eier und Eierspeisen

	Stückgröße	Rost und	Tempera- tur °C	Garzeit Minuten
Eier, hart	M	Auffangschale, Siebeinsatz	100	10
Eier, weich	M	Auffangschale, Siebeinsatz	100	5
Eiercreme	125 ml pro Form	Souffléförmchen*	100	10

* Förmchen mit Mikrowellenfolie abdecken.

Auftauen und Erhitzen bzw. Garen

	Stückgröße	Rost und	Tempera- tur °C	Garzeit Minuten
Erbsen	—	Schüssel	100	10
Forellen	im Ganzen	Auffangschale, Siebeinsatz	100	40
grüne Bohnen	ca. 5 cm Länge	Auffangschale, Siebeinsatz	100	35
Lauch	in Scheiben	Auffangschale, Siebeinsatz	100	30
Rosenkohl	ganze Röschen	Auffangschale, Siebeinsatz	100	25
Blattspinat*	ca. 350 g	Schüssel	100	35
TK-Menü*	ca. 400 g	Menüschale/Teller	100	40

* Schüssel oder Menüschale/Teller mit Mikrowellenfolie abdecken.

Erwärmen

	Stückgröße	Rost und	Temperatur °C	Garzeit Minuten
Tellergericht*	—	Menüschale/Teller	70	20
Babynahrung	ein Glas	Glas	60	15
Beilagen		Geschirr	80	

* Schüssel oder Menüschale/Teller mit Mikrowellenfolie abdecken.

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie grundsätzlich keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler!

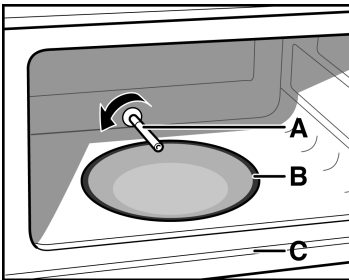
Gerät außen

Zum Reinigen des Bedienfeldes schalten Sie am besten die Kindersicherung ein.

Es genügt, wenn Sie das Gerät feucht abwischen. Ist es stärker verschmutzt, geben Sie einige Tropfen Spülmittel zum Reinigungswasser. Wischen Sie das Gerät mit einem trockenen Lappen nach.

Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, sonst entstehen matte Stellen. Sollte so ein Mittel an das Gehäuse gelangen, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

Garraum innen



Wischen Sie den Garraum, die Gerätetür und die Auffangrinne nach jedem Garen trocken.

Drehen Sie das Kunststoffröhrchen zum Reinigen heraus. Das Kunststoffröhrchen und die Heizplatte am Garraumboden lassen sich am besten mit Essigwasser reinigen.

A = Kunststoffröhrchen

B = Heizplatte

C = Auffangrinne

Reinigen Sie den Wasserbehälter mit Essigwasser. Den Deckel können Sie abnehmen.

Zubehör

Am besten weichen Sie das Zubehör gleich nach dem Gebrauch mit einem Spülmittel ein. Speisereste können dann ganz leicht mit einer Bürste oder einem Schwammtuch entfernt werden. Das gesamte Zubehör kann mit Essigwasser oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise:

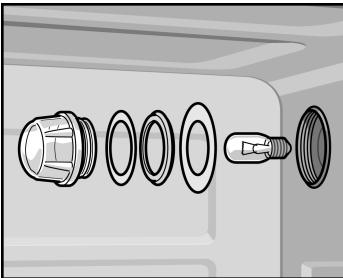
Störung	Mögliche Ursache	Hinweise / Abhilfe
Die Wasseranzeige  blinkt, obwohl der Behälter voll ist.	Der Behälter ist nicht richtig eingeschoben.	Vergewissern Sie sich, dass der Behälter eingerastet ist.
	Das Erkennungssystem funktioniert nicht.	Rufen Sie den Kundendienst.
Das Anzeigefeld ist dunkel.	Stromausfall	Überprüfen Sie die Stromversorgung.
	Die Elektronik ist defekt.	Rufen Sie den Kundendienst.
Die Uhrzeit ist nicht aktuell.	Stromausfall	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Die Lampe im Gerät leuchtet nicht.	Die Lampe ist defekt.	Wechseln Sie die Lampe aus. Sehen Sie dazu unter “Lampe auswechseln” nach.
Während des Garens kommt Dampf aus dem Lüftungsschlit.		Das ist normal.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise / Abhilfe
Beim Garen gibt es ein "Plopp"-Geräusch.	Kalt/Warm-Effekt bei Tiefkühlkost, bedingt durch den Wasserdampf.	Das ist normal.
Das Gerät lässt sich nicht einstellen.	Die Kindersicherung ist aktiv. (Symbol  im Anzeigefeld)	Die Kindersicherung ausschalten.

Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen.

Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Lampe auswechseln



Ist die Lampe ausgefallen, so muss sie ausgetauscht werden. Das können Sie selber tun. Temperaturbeständige Ersatzlampen erhalten Sie im Fachhandel.

Technische Daten der Lampe:
15 - 25 W, 220/240 V, 300 °C, Lampensockel E14.

So gehen Sie vor:

1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten oder Netzstecker ziehen.
2. Die Abdeckung nach links herausdrehen.
3. Die Lampe ebenfalls nach links herausschrauben.
4. Die Lampe durch den gleichen Lampentyp mit gleicher Wattzahl ersetzen.
5. Lampe und Abdeckung wieder einschrauben. Achten Sie auf die richtige Position der Dichtungen.
6. Gerät wieder ans Stromnetz anschließen und die Uhrzeit neu einstellen.

Kundendienst

E-Nummer und FD-Nummer

Muss Ihr Gerät repariert werden, ist unser Kundendienst für Sie da. Die Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

Geben Sie dem Kundendienst immer die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) Ihres Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen. Damit Sie im Störfall nicht lange suchen müssen, tragen Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes ein.

E-Nr.	FD
Kundendienst ☎	

Technische Daten

Stromversorgung:	220-240 V, 50 Hz/60 Hz
Gesamt-Anschlusswert:	1770 W
Absicherung	10 A

Verpackung und Altgerät

Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

SIEMENS

With your new steam oven, you can prepare healthy, low-fat dishes.

Please read the instruction manual to ensure that you make use of all the technical advantages the steam oven has to offer.

It will provide you with important safety information. You will then be familiarised with the individual components of your steam oven. And we will show you how to make settings step by step.

The tables contain a selection of dishes, the appropriate accessories and the cooking times with the appropriate temperatures, all of which have, of course, been tested in our cooking studio.

In the unlikely event of a fault, look here for information on how to rectify minor faults yourself.

A detailed table of contents will help you to find your way around quickly.

And now - enjoy cooking with your steam oven!

Table of contents

Safety information	27
Your new steam oven	28
The control panel	28
Accessories	29
The water container	30
Time	31
Setting the time	31
Dimming the display	32
Childproof lock	33
Steaming	34
How the oven works	34
Preparation	34
Temperatures	35
Time taken to heat up	35
Setting procedure	36
The steam oven switches on and off automatically .	38
After cooking	39
Notes	40
Tables	40
Care and cleaning	45
Oven exterior	45
Inside the cooking compartment	45
Accessories	45
Troubleshooting	46
Changing the bulb	47
After-sales service	48
Packaging and old appliances	49

Safety information

Hot cooking compartment



This appliance is intended only for domestic use.
Only use the steam oven for cooking food.

The steam oven becomes hot during cooking. Open the steam oven door carefully as hot steam will escape.

Children must be kept at a safe distance from the appliance. Risk of scalding

Never store combustible items in the steam oven.
Risk of fire

Repairs



Incorrect repairs are dangerous. There is a risk of electrocution.

Repairs may only be carried out by one of our experienced after-sales engineers.

If the appliance is faulty, disconnect the appliance at the mains or remove the fuse from the fuse box.
Call after-sales service.

Your new steam oven

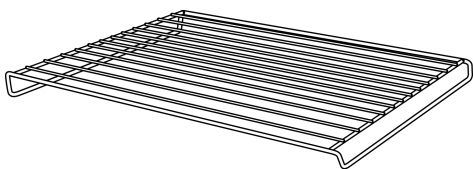
The control panel



Display panel for

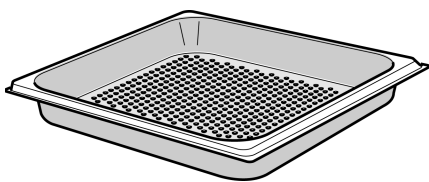
- Steaming =
- Filling the water container =
- Time and cooking time = e.g. 12:34
- Temperature = e.g. 100 °C
- End time = e.g. 14:30 with end time symbol →
- Childproof lock =

Accessories



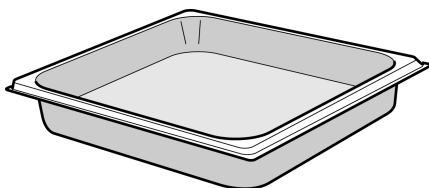
Wire rack

made of stainless steel. The wire rack must always be inserted.



Perforated cooking tray

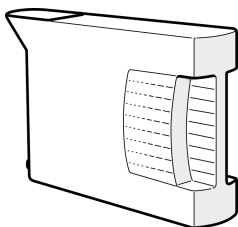
for cooking food.
Always insert the perforated cooking tray into the collection tray.



Collection tray

for collecting condensation or cooking food.

The water container



The container is inside the oven on the right as you open the door.

It must always be filled with water to the MAXI mark each time the steam oven is used. If your water supply is very chalky, we recommend that you use still bottled water. Do not use distilled water.

The container must be pushed all the way in. Then it engages in a recess.

Empty the container after each use of the steam oven. Ensure that the bracket inside the oven is dried properly.

Filling with water

Never use the steam oven unless the water container is full.

If the  symbol flashes in the display and a signal sounds, there is insufficient water in the water container. Open the oven door carefully. Fill the water container and put it back in.

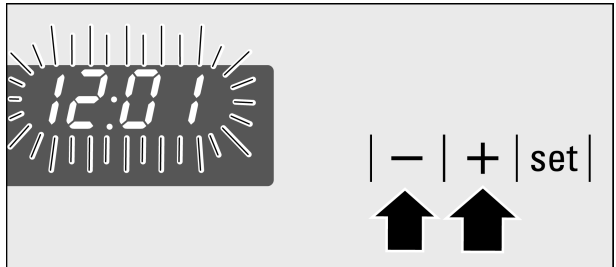
Time

When the oven is first connected, or following a power cut, 12:00 flashes in the display for one minute. Set the correct time.

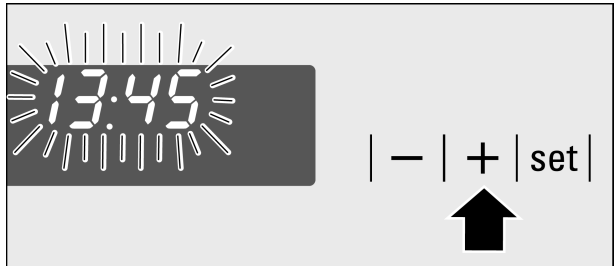
Setting the time

Example: 13:45

1. Touch + and – at the same time. The time flashes.

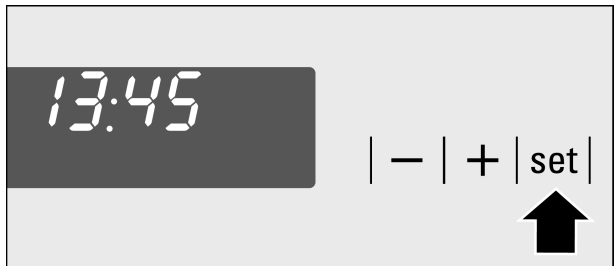


2. Use + or – to set the correct time.



3. Touch set.

The time selected is adopted after a few seconds.



Changing the time e.g. from summer time to winter time

Set as described in steps 1 to 3.

Hiding the time

You can hide the time.

1. Touch + and – at the same time.
The time flashes.
2. Touch + and – at the same time for 5 seconds.
The time continues running in the background.

Displaying the time again

1. Touch + and – at the same time.
The time flashes in the display.
2. Touch set.

Notes

Holding down + or – makes the time in the display advance more quickly.

The time display is lit at half brightness between 22:00 and 6:00. The display appears brighter again if you use the steam oven during this time.

Dimming the display

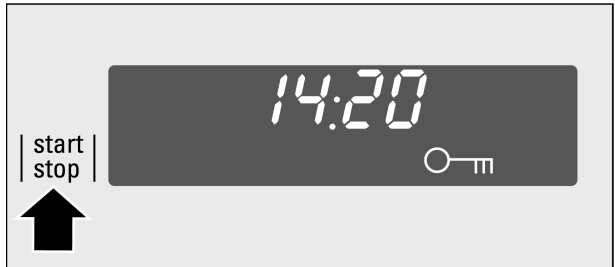
You can make the display darker. Prerequisite: Only the time appears in the display Touch – until the required brightness is reached.
The darkest setting is the display shown between 22:00 and 6:00 when it is at half brightness. You can make the display brighter again using +.

Childproof lock

The control panel can be locked to prevent children from operating the oven or to prevent the oven from being accidentally switched on during cleaning.

Locking the control panel

Touch start/stop for approximately four seconds until the  childproof lock symbol appears in the display.



Unlocking the control panel

Touch start/stop again until the  childproof lock symbol disappears.

Note

The childproof lock cannot be set when the steam oven is in operation.

The childproof lock remains active after a power cut.

Steaming

You can cook particularly healthy food using this oven. The steam surrounds the food and therefore prevents loss of nutrients from the food. You are cooking without overpressure. The food retains its shape and typical aroma.

Different foods cooked simultaneously, e.g. fish, side dishes and fruit, each retain their own distinct tastes.

How the oven works

The water from the full container flows through the small plastic pipe to the hotplate in the base of the cooking compartment. The water evaporates here, allowing true steam cooking.

Preparation

Remove the water container from the oven.

Always fill it with water only, and up to the MAXI mark. If your water supply is very chalky, we recommend that you use still bottled water. Never use distilled water.

Push the water container into the steam oven. It must engage.

Place the suitable accessories with the food on the wire rack and close the oven door.

Temperatures

You can set different temperatures for your dish.

Temperature	suitable for
100 °C	Vegetables, meat
90 °C	Fish, dumplings
80 °C	Thin fillet of fish, boiled sausages
70 °C	Cooked side dishes
60 °C	Baby food

Time taken to heat up

The oven heats up before cooking. The steam atmosphere required forms in the cooking compartment. The set cooking time does not count down until the oven has heated up. The time taken to heat up varies according to the type, starting temperature and amount of food. It depends on the set temperature.

Temperature	Time to heat up
100 °C	7 - 15 minutes
90 °C / 80 °C	4 - 8 minutes
70 °C / 60 °C	approx. 2 minutes

Setting procedure

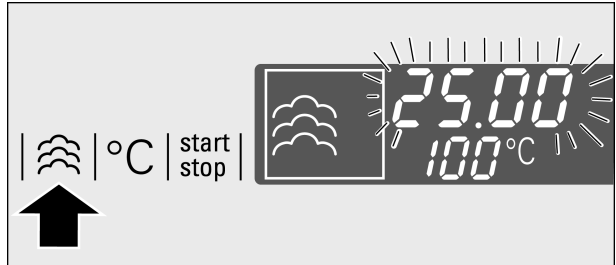
You can set any time between 5 and 60 minutes.

Example: 30 minutes, temperature 90 °C.

Please note:

The steam oven must heat up first so the meal will take longer to cook.

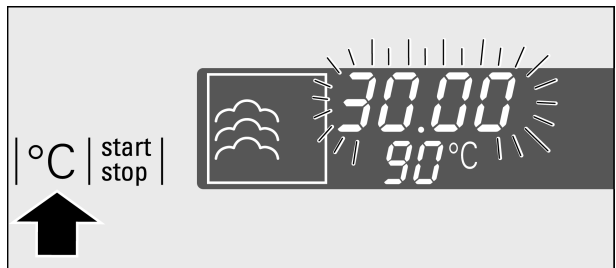
1. Touch the  steaming symbol.
A default value of 25.00 minutes flashes in the display. 100 °C appears as the default temperature.



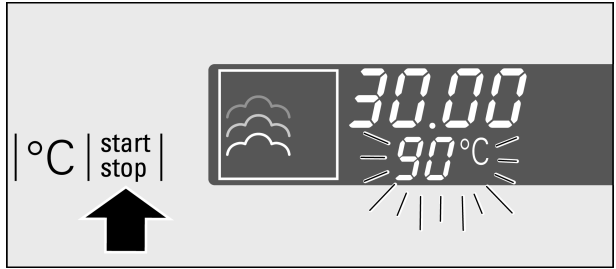
2. Use + or – to set the required cooking time.



3. If you require a different temperature, touch °C until the required temperature appears.



4. Touch start/stop.



The oven heats up

During the time taken to heat up, the temperature display flashes, the steam display moves. The cooking time does not yet start to count down.

Cooking

When the oven has finished heating up, you will hear a signal. The cooking time counts down. The temperature display stops flashing. It is normal for steam to escape now and then.

When the cooking time has elapsed

00.00 appears in the display and a signal sounds. Open the oven door. The clock reappears in the display.

Changing the cooking time after the oven has started

Use + or – to change the cooking time. It is no longer possible to make a change in the last three minutes.

Cancelling before starting the oven

Touch the ⌂ steaming symbol.

Cancelling after starting the oven

In the first minute after starting:
Touch start/stop. The time will appear.

Later:

Touch start/stop. The display returns to 03.00 minutes.

Excess steam escapes in the next 3 minutes. Take care when opening the oven door as a rush of steam will escape.

The steam oven switches on and off automatically

You can change the end of the cooking time. The oven switches on automatically at the appropriate time.

Please note: The oven automatically includes the heating up time when calculating the end time. The dish will therefore take a bit longer.

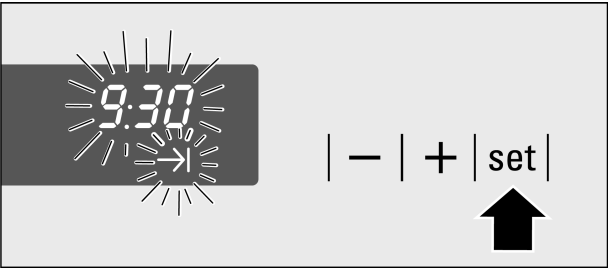
Times taken to heat up

Temperature	Time taken to heat up
100 °C	7 - 15 minutes
90 °C / 80 °C	4 - 8 minutes
70 °C / 60 °C	approx. 2 minutes

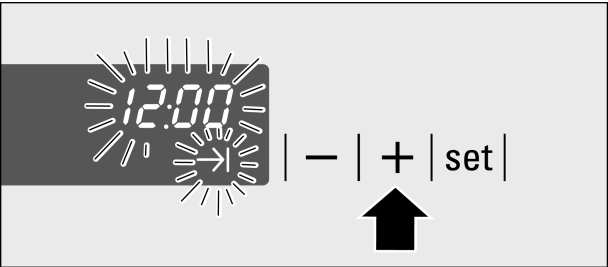
Example:
It is 9:00. You have important appointments to keep and have to leave. Your dish takes 30 minutes at a temperature of 90 °C. It must be ready by 12:00 noon.

Fill the water container and place the dish in the steam oven.
Make the settings as described in steps 1 to 3. Do not start the steaming process yet.

- 4. Touch set.
The end time flashes in the small display. This is the time at which the dish will be ready.

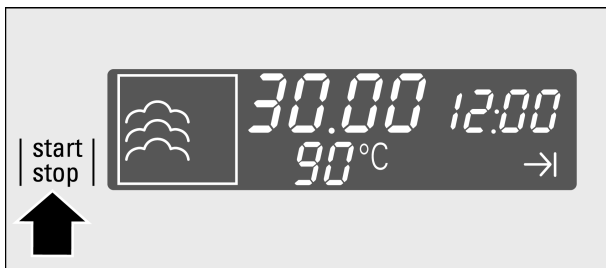


- 5. Use + to set a later end time.



6. Touch start/stop.

The display shows the setting until the oven switches on automatically.



After heating up, you will hear a signal. The heating up time is automatically included when the end time is calculated. The cooking time counts down.

When the cooking time has elapsed

00:00 appears in the display and a signal sounds. Open the oven door. The clock reappears in the display.

Changing the setting

Before the start:

Press set once = changes the cooking time and temperature

Press set twice = changes the end time.

After the start:

A change is not possible.

Cancelling the setting

Before the start:

Touch start/stop. The clock reappears in the display.

After the start:

Touch start/stop. If the oven is already creating steam, the clock display shows three minutes again.

After cooking

Wipe the cooking compartment and dry the collection channel in the steam oven after every use.

Always empty the water container when you have finished cooking.

Notes

If possible, do not open the oven door while the food is cooking.

There are exceptions for particular recipes, e.g. during menu cooking or when the ✕ indicator for filling the water container appears.

Open the oven door carefully. Steam will escape. The cooking time stops.

Proceed as is specified in the recipe/fill the water container and replace it. Close the oven door. Once the set temperature is reached again, the cooking time continues to count down.

It is normal for steam to escape now and then during cooking.

The oven needs the last three minutes of the cooking time for the steam to escape through the air vent above the door.

Tables

The tables contain a selection of dishes which are particularly suitable for your steam oven. In this section you will learn which accessories to use and the optimum cooking times.

Accessories and ovenware

Always insert the wire rack in the steam oven and place the accessories or suitable ovenware on top.

The collection tray used with the perforated cooking tray is adequate for most dishes. You may also use glass or porcelain bowls. Place the bowl directly on the wire rack.

Food which would normally be prepared in a bain-marie should always be covered.

Always distribute the food evenly in the ovenware or accessories. The food will not cook evenly if the layers are different heights.

Cooking time

The cooking time does not depend on the quantity, but does depend on the type, quality and size of the food. The times specified in the tables are only guidelines. Use the sizes indicated as a guide. If you are cooking smaller items, shorten the cooking time correspondingly. If you are cooking larger items, extend the cooking time correspondingly.

Total cooking time

The total cooking time includes the set cooking time (see the tables) and the time taken for the oven to heat up.

Vegetables

	Size	Wire rack and	Tempera- ture in °C	Cooking time in minutes
Artichokes	Whole	Collection tray, perforated cooking tray	100	35
Beans, green	Approx. 5 cm long	Collection tray, perforated cooking tray	100	30
Cauliflower	1 kg, whole	Collection tray, perforated cooking tray	100	30
Cauliflower	Florets	Collection tray, perforated cooking tray	100	25
Broccoli	Whole	Collection tray, perforated cooking tray	100	20
Broccoli	Florets	Collection tray, perforated cooking tray	100	15
Potatoes in their skins	Ø 2 - 3 cm	Collection tray, perforated cooking tray	100	35
Potatoes	In pieces	Collection tray, perforated cooking tray	100	25
Carrots	Slices, approx. 1 cm thick	Collection tray, perforated cooking tray	100	30
Carrots	Whole Ø 2.5 cm	Collection tray, perforated cooking tray	100	35
Kohlrabi	Slices, approx. ½ cm thick	Collection tray, perforated cooking tray	100	25

	Size	Wire rack and	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Rice*	—	Bowl	100	30
Brussels sprouts	Whole	Collection tray, perforated cooking tray	100	25
Leeks	Slices, approx. 1 cm thick	Collection tray, perforated cooking tray	100	20
Red cabbage	Shredded	Collection tray, perforated cooking tray	100	35
Spinach	Leaves	Collection tray, perforated cooking tray	100	10
Asparagus	Ø 1.5 cm	Collection tray, perforated cooking tray	100	30
White cabbage	Shredded	Collection tray, perforated cooking tray	100	35
* Place approx. 60 g rice and 100 ml water per person in a bowl				

Meat

	Size	Wire rack and	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Chicken breast	Whole	Collection tray, perforated cooking tray	100	25
Lightly smoked pork ribs*	Sliced	Collection tray, perforated cooking tray	100	30
Roast beef, medium**	7 - 9 cm in height	Collection tray, perforated cooking tray	100	35
Pork fillet*	Whole	Collection tray, perforated cooking tray	100	30
Pork médaillons	Slices, approx. 3-4 cm thick	Collection tray, perforated cooking tray	100	10

	Size	Wire rack and	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Wiener sausage	—	Collection tray, perforated cooking tray	80	

* Wrap the ribs and pork fillet in aluminium foil.

** Prior to steaming, vigorously fry all sides of the joint. After steaming, wrap the roast beef in aluminium foil and leave to stand for 5 minutes.

Fish

	Size	Wire rack and	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Trout	Whole, approx. 300 g	Collection tray, perforated cooking tray	90	20
Salmon steak	Approx. 250 g	Collection tray, perforated cooking tray	100	20
Sole	Fillet	Collection tray, perforated cooking tray	80	30
Monkfish	Fillet	Collection tray, perforated cooking tray	90	10
Salmon terrine*	Approx. 5 cm in height	Cake tin	100	45

* Cover with microwave foil.

Eggs and egg dishes

	Size	Wire rack and	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Hard-cooked eggs	M	Collection tray, perforated cooking tray	100	10
Soft-cooked eggs	M	Collection tray, perforated cooking tray	100	5
Egg custard	125 ml per dish	Soufflé dishes*	100	10

* Cover the dishes with microwave foil.

Defrosting and heating or cooking

	Size	Wire rack and	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Peas	—	Bowl	100	10
Trout	Whole	Collection tray, perforated cooking tray	100	40
Green beans	Approx. 5 cm long	Collection tray, perforated cooking tray	100	35
Leeks	Sliced	Collection tray, perforated cooking tray	100	30
Brussels sprouts	Whole	Collection tray, perforated cooking tray	100	25
Spinach leaves*	approx. 350 g	Bowl	100	35
Frozen ready meal*	Approx. 400 g	Meal tray/plate	100	40
* Cover bowl or meal tray/plate with microwave foil.				

Heating

	Size	Wire rack and	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Ready meal*	—	Meal tray/plate	70	20
Baby food	One jar	Jar	60	15
Side dishes		Ovenware	80	
* Cover bowl or meal tray/plate with microwave foil.				

Care and cleaning

Never use high-pressure cleaners or steam jets.

Oven exterior

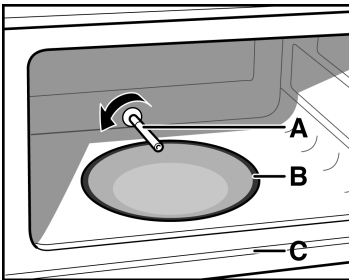
It is best to activate the childproof features if you wish to clean the control panel.

Simply wipe the oven with a damp cloth. Add a few drops of washing-up liquid to the water if the dirt is difficult to remove. Wipe it dry with a dry cloth.

Never use strong or abrasive cleaning agents as these can leave parts of the surfaces looking dull. If you spill a cleaning agent on the housing, wipe it away with water immediately.

Inside the cooking compartment

Wipe the cooking compartment, oven door and the collection channel in the steam oven dry after every use.



Twist out the small plastic pipe to clean it. The small plastic pipe and the hotplate in the base of the cooking compartment are best cleaned with vinegar solution.

A = Small plastic pipe

B = Hotplate

C = Collection channel

Clean the water container with a vinegar solution. You can remove the lid.

Accessories

It is best to soak the accessories in a detergent solution immediately after use. Food residue can then be easily removed with a washing-up brush or sponge. All the accessories can be cleaned with a vinegar solution or in the dishwasher.

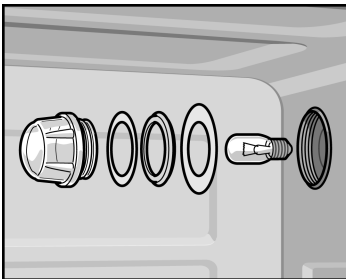
Troubleshooting

Malfunctions often have simple explanations. Please read the following instructions before calling the after-sales service:

Problem	Possible cause	Comments/remedy
The  water display is flashing even though the container is full.	The container has not been pushed in properly.	Make sure that the container has engaged.
	The recognition system is not working.	Call after-sales service.
The display panel is blank.	Power cut	Check the power supply.
	The electronics are defective.	Call after-sales service.
The time is not correct.	Power cut	Reset the time.
The oven lamp is not working.	The bulb is faulty.	Change the bulb. See the “Changing the bulb” section.
Steam or water escapes from the air vent during cooking.		This is normal.
There is a “plop” noise during cooking.	Cold/warm effect of frozen food, caused by the steam.	This is normal.
The oven cannot be set.	The childproof lock is active. ( symbol in the display field)	Deactivate the childproof lock.

Repairs may only be carried out by fully trained after-sales service technicians.

Incorrect repairs may result in serious injury to the user.



The bulb must be replaced if it fails. You can do this yourself. Heat-resistant replacement bulbs can be obtained from a specialist store.

Technical data about bulbs:

15 - 25 watts, 220/240 V, 300 °C, lamp socket E14.

Method:

1. Switch off the fuse in the fuse box or unplug the oven at the mains.
2. Twist the cover anti-clockwise to remove.
3. Unscrew the bulb anti-clockwise.
4. Replace the bulb with one of the same type and wattage.
5. Screw the bulb and the cover back on. Ensure that the seals are in the correct position.
6. Reconnect the oven and reset the time.

After-sales service

E number and production number

Our after-sales service is there for you if your oven should need to be repaired. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service centre in the phone book. The after-sales service centres listed will also be happy to advise you of a service point in your local area.

When contacting the after-sales service, always specify the product number (E no.) and the production number (FD no.) of your oven. The rating plate bearing these numbers can be found by opening the oven door. Make a note of these numbers in the space below to save time in the event of your oven malfunctioning.

E no.	FD no.
After-sales service ☎	

Technical data

Power supply:	220-240 V, 50 Hz/60 Hz
Total connected load:	1770 W
Fuse protection:	10 A

Packaging and old appliances

Disposing in an environmentally-responsible manner

Unpack the appliance and dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.



This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EG concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

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

SIEMENS

Avec votre nouveau four à la vapeur, vous pouvez préparer vos plats de manière diététique et sans graisse.

Pour profiter de tous ses avantages techniques, veuillez lire attentivement la notice d'utilisation.

La notice contient des informations importantes relatives à la sécurité. Vous apprendrez à connaître votre four à vapeur en détail. Nous vous montrons étape par étape comment le régler.

Dans les tableaux vous trouverez un choix de plats, l'accessoire adéquat et les temps de cuisson avec les températures correspondante - tout cela testé auparavant dans notre laboratoire.

Si un incident devait survenir, vous trouverez ici des informations qui vous permettront de remédier aux petites pannes.

Une table des matières détaillée vous aidera à vous orienter rapidement.

Et maintenant, à vous le plaisir de cuisiner à la vapeur.

Table de matières

Consignes de sécurité	52
Votre nouveau four à vapeur	53
Le bandeau de commande	53
Accessoires	54
Le réservoir d'eau	55
Heure	56
Réglage de l'heure	56
Régler l'intensité de l'affichage	57
Sécurité-enfants	58
Cuisson à la vapeur	59
La cuisson fonctionne de la manière suivante	59
Préparatifs	59
Températures	60
Temps de préchauffage	60
Réglages	61
L'appareil démarre et s'arrête automatiquement ..	63
Après la cuisson	65
Remarques	65
Tableaux	65
Entretien et nettoyage	70
Extérieur de l'appareil	70
Enceinte de cuisson	71
Accessoires	71
Incidents et dépannage	72
Remplacer la lampe	73
Service après-vente	74
Emballage et appareil usagé	75

Consignes de sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Utilisez le four à vapeur uniquement pour la cuisson d'aliments.

Enceinte de cuisson chaude



Lors de la cuisson, l'appareil devient chaud. Ouvrez prudemment la porte de l'appareil, de la vapeur chaude s'échappe.

Eloignez impérativement les enfants. Risque de s'ébouillanter !

Ne jamais conserver des objets inflammables dans l'appareil. Risques d'incendie !

Réparations



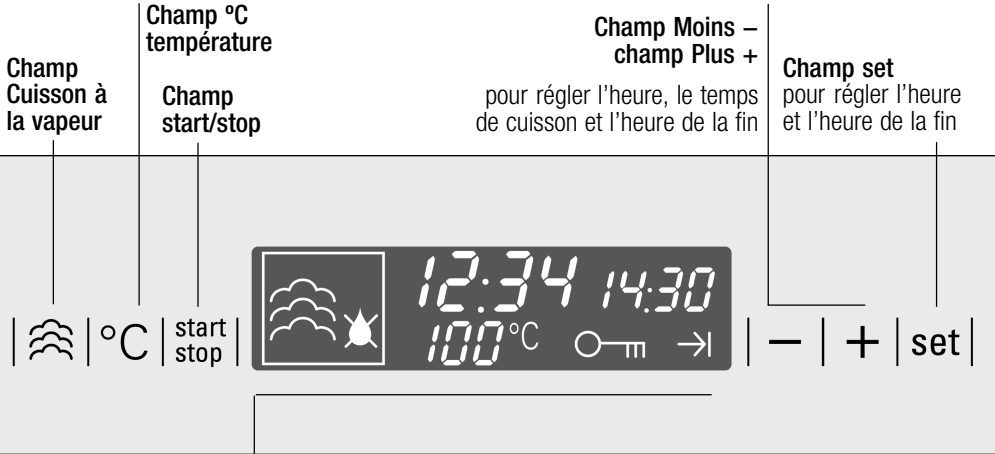
Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution !

Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Si l'appareil est défectueux, retirez la fiche de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

Votre nouveau four à vapeur

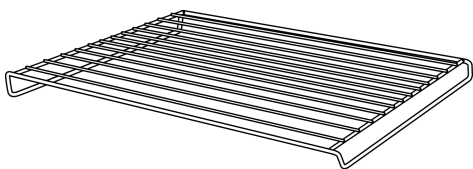
Le bandeau de commande



Zone d'affichage pour

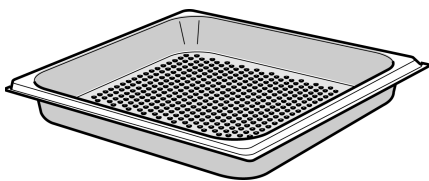
- Cuisson à la vapeur = ☁
- Remplir le réservoir d'eau = ⚡
- Heure et temps de cuisson = p.ex. 12:34
- Température = p.ex. 100 °C
- Heure de la fin = p.ex. 14:30 avec le symbole heure de la fin →
- Sécurité-enfants = ⚡

Accessoires



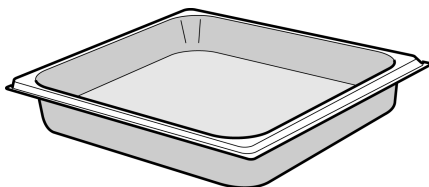
Grille

en inox. La grille doit toujours être enfournée.



Plateau perforé

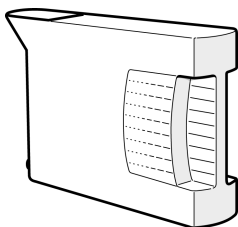
Pour faire cuire des mets.
Placez le plateau perforé toujours dans le récipient collecteur.



Récipient collecteur

pour récupérer l'eau de condensation ou
pour cuire des mets.

Le réservoir d'eau



Le réservoir se trouve, en ouvrant la porte, à droite dans l'appareil.

Avant chaque cuisson, il doit être rempli d'eau jusqu'au niveau MAXI. Si votre eau du robinet est très calcaire, utilisez de préférence de l'eau sans acide carbonique du commerce. N'utilisez pas d'eau distillée.

Le réservoir doit être engagé complètement. Il s'enclenche par une encoche.

Videz le réservoir après chaque cuisson. Séchez soigneusement la fixation dans l'appareil.

Remplir d'eau

N'utilisez jamais le four à vapeur sans réservoir d'eau rempli.

Si le symbole  clignote à l'affichage et un signal retentit, le réservoir d'eau n'est pas suffisamment rempli. Ouvrez prudemment la porte. Remplissez le réservoir d'eau et remettez-le en place.

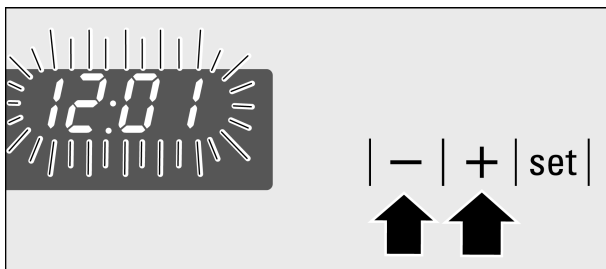
Heure

Après avoir branché l'appareil pour la première fois ou après une coupure de courant, l'affichage **12:00** clignote pendant une minute. Réglez l'heure actuelle.

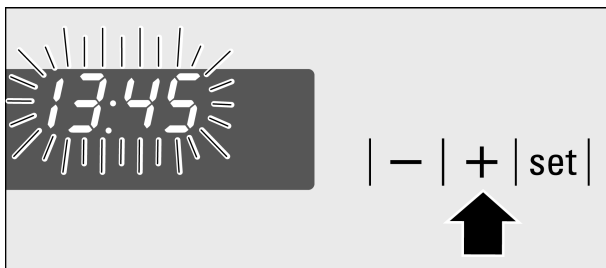
Réglage de l'heure

Exemple: 13:45 h

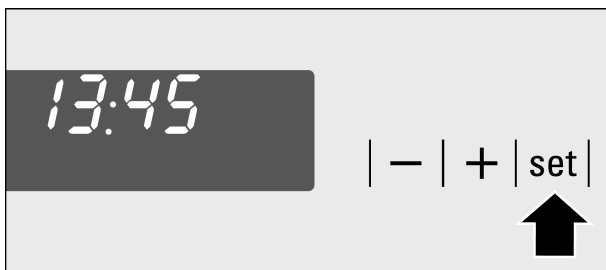
1. Effleurer simultanément les champs Plus + et Moins -. L'heure clignote.



2. Actualiser l'heure au moyen des champs Plus + ou Moins -.



3. Effleurer le champ set. L'heure est validée après quelques secondes.



Modifier l'heure par ex. passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver

Réglez suivant la description aux points 1 à 3.

Masquer l'heure

Vous pouvez masquer l'heure.

1. Effleurer simultanément les champs Plus + et Moins –.
L'heure clignote.
2. Effleurer simultanément les champs Plus + et Moins – pendant 5 secondes.

L'heure continue de marcher à l'arrière-plan.

Réafficher l'heure

1. Effleurer simultanément les champs Plus + et Moins –.
L'heure clignote à l'affichage.
2. Effleurer le champ set.

Remarques

Si vous maintenez enfoncé le champ Plus + ou Moins –, l'affichage de l'heure passe plus vite.

Entre 22:00 h et 6:00 h, l'heure est allumée avec moins de luminosité. Si vous utilisez le four à vapeur pendant ce temps, l'affichage redevient lumineux.

Régler l'intensité de l'affichage

Vous pouvez régler l'affichage plus sombre.

Condition: A l'affichage est affichée uniquement l'heure. Effleurez le champ Moins – jusqu'à obtenir la luminosité souhaitée.

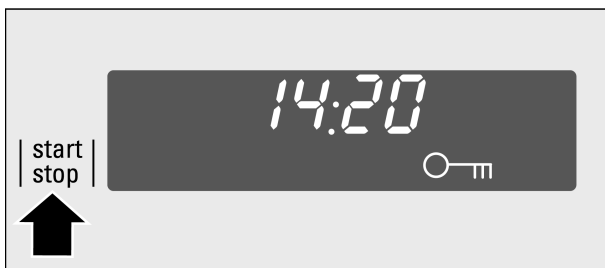
Le réglage le plus sombre correspond à l'affichage mi-lumineux entre 22:00 et 6:00. Vous pouvez augmenter à nouveau la luminosité de l'affichage au moyen du champ Plus +.

Sécurité-enfants

Pour empêcher que des enfants utilisent l'appareil ou que celui-ci soit mis en marche par mégarde lors du nettoyage, vous pouvez verrouiller le bandeau de commande.

Verrouiller le bandeau de commande

Effleurez le champ start/stop env. quatre secondes, jusqu'à ce que le symbole  sécurité-enfants apparaisse à l'affichage.



Déverrouiller le bandeau de commande

Effleurez à nouveau le champ start/stop, jusqu'à ce que le symbole  sécurité-enfants s'éteigne.

Remarque

La sécurité-enfants ne peut pas être activée pendant que le four à vapeur est en marche.

La sécurité-enfants reste activée après une panne de courant.

Cuisson à la vapeur

Cet appareil permet une cuisson particulièrement diététique. La vapeur enveloppe les mets et empêche ainsi la perte de substances nutritives des aliments. Ils cuisent sans surpression. La forme et l'arôme typique des aliments sont conservés.

Les différents aliments cuits ensemble, tels que poisson, garniture et fruits, conservent leur goût propre.

La cuisson fonctionne de la manière suivante

L'eau du récipient rempli arrive par le tube en plastique sur la plaque chauffante placée dans le fond de l'enceinte de cuisson. Ici l'eau s'évapore, ce qui permet une véritable cuisson à la vapeur.

Préparatifs

Enlevez le réservoir d'eau de l'appareil.

Remplissez-le toujours exclusivement avec de l'eau, jusqu'au repère MAXI. Si votre eau du robinet est très calcaire, nous recommandons d'utiliser de l'eau sans acide carbonique du commerce. N'utilisez jamais de l'eau distillée.

Introduisez le réservoir d'eau dans le four à vapeur. Il doit s'enclencher.

Placez l'accessoire approprié avec les aliments sur la grille et fermez la porte de l'appareil.

Températures

Vous pouvez régler différentes températures pour votre plat.

Température	convient pour
100 °C	Légumes, viande
90 °C	Poisson, quenelles
80 °C	Filet de poisson peu épais, saucisses à bouillir
70 °C	Accompagnements cuits
60 °C	Aliments pour bébé

Temps de préchauffage

L'appareil préchauffe avant la cuisson. Dans l'enceinte de cuisson se forme alors la vapeur nécessaire. Le temps de cuisson réglé s'écoule seulement après le préchauffage. Le temps de préchauffage varie selon la nature, la température de départ et la quantité des aliments. Il dépend de la température réglé.

Température	Temps de préchauffage
100 °C	7 à 15 min.
90 °C / 80 °C	4 à 8 min.
70 °C / 60 °C	env. 2 min.

Réglages

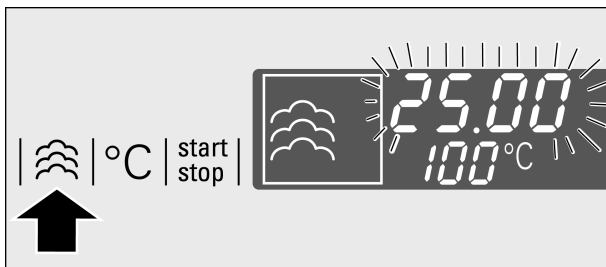
Vous pouvez régler une durée de 5 à 60 minutes.

Exemple : 30 minutes, température 90 °C.

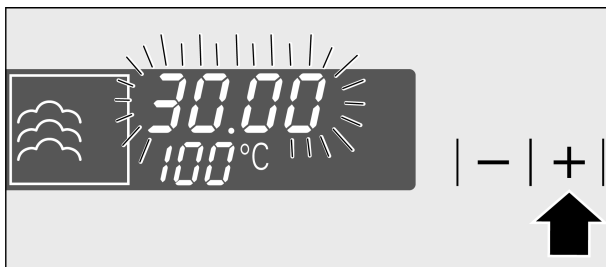
A prendre en compte :

Le four à vapeur préchauffe d'abord, la cuisson du plat est donc un peu plus longue.

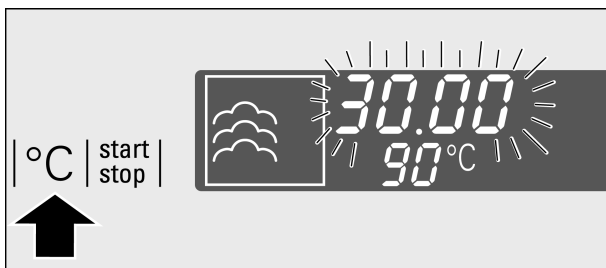
1. Effleurer le champ
Cuisson à la vapeur 
A l'affichage clignote
25.00 comme temps de
référence. Comme
température de référence
apparaît 100 °C.



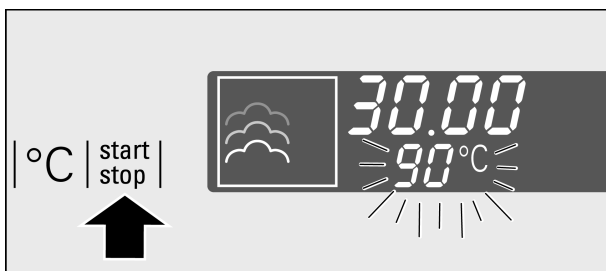
2. Régler le temps de
cuisson souhaitée au
moyen de Plus + ou
Moins -.



3. Si vous avez besoin d'une
autre température,
effleurez le champ °C
jusqu'à apparition de la
température souhaitée.



4. Effleurer le champ start/stop.



L'appareil chauffe

Pendant le temps de préchauffage l'affichage de la température clignote, l'affichage de la vapeur bouge. Le temps de cuisson ne s'écoule pas encore.

Cuire

A la fin du temps de préchauffage vous entendrez un signal. Le temps de cuisson s'écoule. L'affichage de la température cesse de clignoter. De temps en temps, de la vapeur s'échappe par à-coups, c'est normal.

Après écoulement du temps de cuisson

A l'affichage apparaît **00.00** et un signal retentit. Ouvrir la porte de l'appareil. L'heure se réaffiche.

Modifier le temps de cuisson après la mise en marche

Modifier le temps de cuisson au moyen de Plus + ou Moins -. Une modification n'est plus possible dans les trois dernières minutes.

Annulation avant la mise en marche

Effleurer le champ Cuisson à la vapeur .

Annulation après la mise en marche

Dans la première minute après la mise en marche:
Effleurer le champ start/stop. L'heure s'affiche.

Plus tard:

Effleurer le champ start/stop. L'affichage se remet à **03.00** minutes.

La vapeur excédentaire s'échappe dans les 3 minutes suivantes. Prudence, un flot de vapeur vient sur vous si vous ouvrez immédiatement la porte de l'appareil.

L'appareil démarre et s'arrête automatiquement

Vous pouvez reporter la fin du temps de cuisson. L'appareil se met automatiquement en marche au moment approprié.

A prendre en compte : L'appareil ajoute automatiquement le temps de préchauffage à l'heure de la fin. C'est pourquoi le plat sera prêt un peu plus tard.

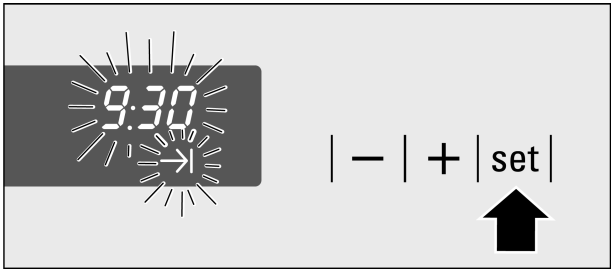
Temps de préchauffage

Température	Temps de préchauffage
100 °C	7 à 15 min.
90 °C / 80 °C	4 à 8 min.
70 °C / 60 °C	env. 2 min.

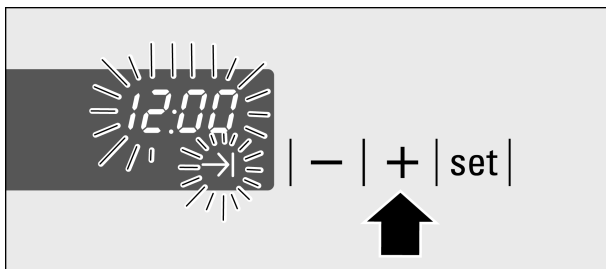
Exemple :
Il est 9:00 h. Vous avez des rendez-vous importants et devez vous absenter. Votre plat demande une durée de cuisson de 30 minutes à 90 °C. Il doit être prêt à env. 12:00 h.

Remplissez le réservoir d'eau et placez le plat dans le four à vapeur.
Réglez comme décrit aux points 1 à 3. Ne démarrez pas encore la cuisson à la vapeur.

4. Effleurer le champ set. L'heure de la fin clignote dans le petit affichage. C'est le moment où le mets sera prêt.

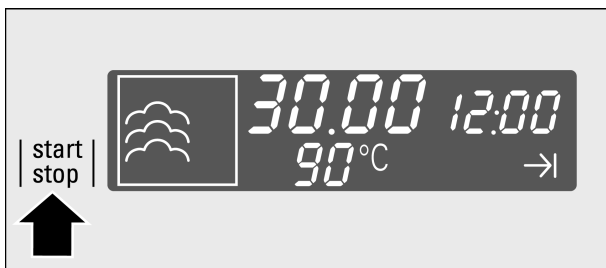


5. Reporter l'heure de la fin au moyen de Plus +.



6. Effleurer le champ start/stop.

Le réglage reste affiché jusqu'à ce que le fonctionnement démarre automatiquement.



Après le préchauffage vous entendrez un signal. Le temps de préchauffage est automatiquement ajouté à l'heure de la fin. Le temps de cuisson s'écoule.

Après écoulement du temps de cuisson

A l'affichage apparaît 00.00 et un signal retentit. Ouvrir la porte de l'appareil. L'heure se réaffiche.

Modifier le réglage

Avant le démarrage :

Appuyer une fois sur le champ set = modifier le temps de cuisson et la température

Appuyer deux fois sur le champ set = modifier l'heure de la fin.

Après le démarrage :

Une modification n'est pas possible.

Annuler le réglage

Avant le démarrage :

Effleurer le champ start/stop. L'heure se réaffiche.

Après le démarrage :

Effleurer le champ start/stop. Si l'appareil produit déjà de la vapeur, l'affichage de l'heure se remet à trois minutes.

Après la cuisson

Après chaque cuisson à la vapeur, essuyez soigneusement l'enceinte de cuisson et la rigole collectrice.

Videz toujours le réservoir d'eau après la cuisson.

Remarques

Normalement vous ne devez pas ouvrir la porte de l'appareil pendant la cuisson.

Il y a des exceptions pour certaines recettes, p.ex. en cas de cuisson d'un menu ou en cas d'apparition de l'affichage ✖. Remplir le réservoir d'eau.

Ouvrez prudemment la porte. De la vapeur s'échappe! le temps de cuisson s'arrête.

Procédez comme décrit dans la recette ou bien remplissez le réservoir d'eau et mettez-le en place.

Fermez la porte de l'appareil. Le temps de cuisson continue lorsque la température réglée est à nouveau atteinte.

Pendant la cuisson, de la vapeur s'échappe de temps en temps par à-coups, c'est normal.

L'appareil utilise les trois dernières minutes du temps de cuisson pour que la vapeur puisse s'échapper par la fente de ventilation au-dessus de la porte.

Tableaux

Dans les tableaux, vous trouverez un choix de plats que vous pouvez facilement préparer dans votre four à vapeur. Ils vous indiquent également quel accessoire est approprié aux différents plats ainsi que les temps de cuisson recommandés.

Accessoires et vaisselle

Placez toujours la grille dans le four à vapeur et placez l'accessoire ou la vaisselle appropriée sur la grille.

Le récipient collecteur avec le plateau perforé est approprié pour la plupart des plats. Mais vous pouvez également utiliser des récipients en verre ou en porcelaine. Placez le récipient directement sur la grille.

Recouvrez toujours les aliments qui normalement se préparent au bain-marie.

Répartissez toujours les aliments uniformément dans la vaisselle ou l'accessoire. Si les couches sont de hauteur différente, les aliments ne cuisent pas régulièrement.

Temps de cuisson

Le temps de cuisson ne dépend pas de la quantité, mais de la nature, la qualité et la taille des aliments. Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Orientez-vous sur la taille des pièces indiquée. Si vous souhaitez préparer des pièces plus petites, le temps de cuisson est plus court. Si vous utilisez des pièces plus grosses, le temps de cuisson augmente en proportion.

Durée totale

La durée totale se compose du temps de cuisson réglé (voir les tableaux) et du temps de préchauffage.

Légumes

	Taille des pièces	Grille et	Température °C,	Temps de cuisson en minutes
Artichauts	entiers	Récipient collecteur, plateau perforé	100	35
Haricots verts	env. 5 cm de longueur	Récipient collecteur, plateau perforé	100	30
Chou-fleur	1 kg en entier	Récipient collecteur, plateau perforé	100	30
Chou-fleur	bouquets	Récipient collecteur, plateau perforé	100	25
Brocolis	entier	Récipient collecteur, plateau perforé	100	20
Brocolis	bouquets	Récipient collecteur, plateau perforé	100	15
Pommes de terre en robe des champs	Ø 2 - 3 cm	Récipient collecteur, plateau perforé	100	35

	Taille des pièces	Grille et	Température °C,	Temps de cuisson en minutes
Pommes de terre	en morceaux	Récipient collecteur, plateau perforé	100	25
Carottes	rondelles d'env. 1 cm d'épaisseur	Récipient collecteur, plateau perforé	100	30
Carottes	entières Ø 2,5 cm	Récipient collecteur, plateau perforé	100	35
Chou-rave	rondelles d'env. ½ cm d'épaisseur	Récipient collecteur, plateau perforé	100	25
Riz*	—	Saladier	100	30
Choux de Bruxelles	choux entiers	Récipient collecteur, plateau perforé	100	25
Poireaux	rondelles d'env. 1 cm d'épaisseur	Récipient collecteur, plateau perforé	100	20
Chou rouge	en lanières	Récipient collecteur, plateau perforé	100	35
Epinards	branches	Récipient collecteur, plateau perforé	100	10
Asperges	Ø 1,5 cm	Récipient collecteur, plateau perforé	100	30
Chou blanc	en lanières	Récipient collecteur, plateau perforé	100	35

* par personne, verser env. 60 g de riz et 100 ml d'eau dans un saladier

Viande

	Taille des pièces	Grille et	Température °C	Temps de cuisson en minutes
Blanc de poulet	entier	Récipient collecteur, plateau perforé	100	25
Carré de porc fumé*	en tranches	Récipient collecteur, plateau perforé	100	30

	Taille des pièces	Grille et	Tempé- rature °C	Temps de cuisson en minutes
Rosbif, médium**	7-9 cm d'épaisseur	Récipient collecteur, plateau perforé	100	35
Filet mignon de porc*	entier	Récipient collecteur, plateau perforé	100	30
Médallions de porc	en tranches env. 3-4 cm d'épaisseur	Récipient collecteur, plateau perforé	100	10
Saucisses viennoises	—	Récipient collecteur, plateau perforé	80	

* Envelopper le carré de porc fumé et le filet de porc dans une feuille alu.

** Faire bien saisir au préalable de tous les côtés. Après la cuisson à la vapeur, envelopper dans du film alu et laisser reposer 5 minutes.

Poisson

	Taille des pièces	Grille et	Tempé- rature °C	Temps de cuisson en minutes
Truite	env. 300 g, entière	Récipient collecteur, plateau perforé	90	20
Steak de saumon	250 g env.	Récipient collecteur, plateau perforé	100	20
Sole	filet	Récipient collecteur, plateau perforé	80	30
Lotte	filet	Récipient collecteur, plateau perforé	90	10
Terrine de saumon*	env. 5 cm de haut	Moule à cake	100	45

* Recouvrir d'une feuille micro-ondable.

Oeufs et plats aux oeufs

	Taille des pièces	Grille et	Tempé- rature °C	Temps de cuisson en minutes
Œufs, durs	m	Récipient collecteur, plateau perforé	100	10
Œufs, mollets	m	Récipient collecteur, plateau perforé	100	5
Crème aux œufs	125 ml par ramequin	Ramequin*	100	10

* Recouvrir les ramequins d'une feuille micro-ondable.

Décongeler et chauffer ou cuire

	Taille des pièces	Grille et	Tempé- rature °C	Temps de cuisson en minutes
Petits pois	—	Saladier	100	10
Truites	entières	Récipient collecteur, plateau perforé	100	40
Haricots verts	env. 5 cm de longueur	Récipient collecteur, plateau perforé	100	35
Poireaux	en rondelles	Récipient collecteur, plateau perforé	100	30
Choux de Bruxelles	choux entiers	Récipient collecteur, plateau perforé	100	25
Epinards en branches*	350 g env.	Saladier	100	35
Menu surgelé*	400 g env.	Barquette/assiette	100	40

* Recouvrir le saladier ou la barquette/assiette d'une feuille micro-ondable.

Réchauffer

	Taille des pièces	Grille et	Tempé- rature °C	Temps de cuisson en minutes
Plateau-repas*	—	Barquette/assiette	70	20
Aliments pour bébé	un pot	Pot	60	15
Accompagnements		Vaisselle	80	

* Recouvrir le saladier ou la barquette/assiette d'une feuille micro-ondable.

Entretien et nettoyage

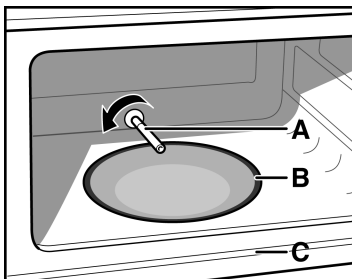
N'utilisez jamais de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à jet de vapeur.

Extérieur de l'appareil

Pour nettoyer le bandeau de commande, il est préférable d'activer la sécurité-enfants. Il suffit d'essuyer l'appareil avec un chiffon humide. S'il est plus sale, ajoutez quelques gouttes de produit à vaisselle dans l'eau de nettoyage. Ensuite, essuyez l'appareil avec un chiffon sec.

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou récurants car cette opération ferait apparaître des taches mates. Si de tels produits entrent en contact avec l'appareil, essuyez-les immédiatement.

Enceinte de cuisson



Après chaque cuisson, essuyez l'enceinte de cuisson, la porte de l'appareil et la rigole collectrice.

Pour le nettoyage, dévissez le tube en plastique. Le tube en plastique et la plaque chauffante au fond de l'enceinte de cuisson se nettoient le mieux avec de l'eau au vinaigre.

A = Tube en plastique

B = plaque chauffante

C = Rigole collectrice

Nettoyez le réservoir d'eau avec de l'eau au vinaigre. Vous pouvez enlever le couvercle.

Accessoires

Après l'utilisation, mettez immédiatement les accessoires à tremper dans de l'eau additionnée de produit à vaisselle. Vous pourrez ensuite facilement les débarrasser des résidus d'aliments à l'aide d'une brosse ou d'une lavette éponge. Tous les accessoires peuvent être nettoyés avec de l'eau au vinaigre ou au lave-vaisselle.

Incidents et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez respecter les consignes suivantes :

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'indicateur d'eau  clignote bien que le réservoir soit plein.	Le réservoir est mal introduit.	Assurez-vous que le réservoir est enclenché.
	Le système de détection ne fonctionne pas.	Appelez le service après-vente.
La zone d'affichage est noire.	Panne de courant	Contrôlez l'alimentation électrique.
	La commande électronique est défectueuse.	Appelez le service après-vente.
L'heure n'est pas actuelle.	Panne de courant	Réglez l'heure à nouveau.
La lampe dans l'appareil ne s'allume pas.	L'ampoule est défectueuse.	Remplacez l'ampoule. A cet effet, voir sous «Remplacer la lampe».
Pendant la cuisson, de la vapeur s'échappe de la fente de ventilation.		C'est normal.
Un bruit «Plopp» se fait entendre pendant la cuisson.	Il s'agit d'un effet froid/chaud en cas de produit surgelé, dû à la vapeur d'eau.	C'est normal.
L'appareil ne peut pas être réglé.	La sécurité-enfants est active. (Symbole  dans la zone d'affichage)	Désactivez la sécurité-enfants.

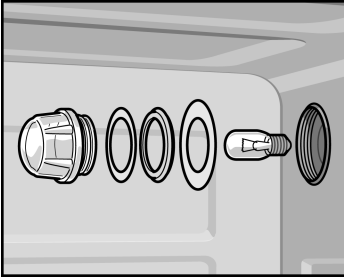
Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations.

Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Remplacer la lampe

Si l'ampoule a grillé, vous devez la changer. Vous pourrez la remplacer vous-même. Vous pouvez vous procurer des ampoules de rechange résistantes aux températures élevées dans le commerce spécialisé.

Données techniques de l'ampoule:
15 - 25 W, 220/240 V, 300 °C, culot E14.



Procédure:

1. Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles ou retirez le connecteur du secteur.
2. Dévisser le cache vers la gauche.
3. Dévisser l'ampoule aussi vers la gauche.
4. Remplacer l'ampoule par un type d'ampoule identique ayant le même nombre de watts.
5. Revisser l'ampoule et le cache. Veiller à la position correcte des joints.
6. Rebrancher l'appareil sur le secteur et régler de nouveau l'heure.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez dans l'annuaire téléphonique l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. Aussi, les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Numéros de produit E et de fabrication FD

Indiquez toujours au service après-vente les numéros E (numéro de produit) et FD (numéro de fabrication) de votre appareil. Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de panne, vous pouvez reporter les données de l'appareil dans l'encadré ci-dessous.

N° E	FD
------	----

Service après-vente ☎

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique : 220-240 V, 50 Hz/60 Hz
Puissance connectée
au total : 1770 W
Protection : 10 A

Emballage et appareil usagé

Élimination écologique



Déballer l'appareil et éliminer l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

SIEMENS

Met uw nieuwe stoomapparaat kunt u uw gerechten op een gezonde en vetarme manier klaarmaken.

Om gebruik te kunnen maken van alle technische voordelen, raden wij u aan om eerst deze gebruiksaanwijzing te lezen.

U krijgt belangrijke informatie over de veiligheid. U maakt kennis met de onderdelen van uw stoomapparaat. En wij laten u stap voor stap zien hoe u instelt.

In de tabellen vindt u een keur aan gerechten, de geschikte toebehoren en de bereidingstijden met de bijbehorende temperatuur - en natuurlijk is alles getest in onze kookstudio.

En mocht er toch een storing optreden, dan vindt u hier informatie over de manier waarop u kleine storingen zelf kunt verhelpen.

De uitgebreide inhoudsopgave helpt u snel u weg te vinden.

En nu - veel plezier bij de bereiding met stoom.

Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften	78
Uw nieuwe apparaat voor de bereiding met stoom	79
Het bedieningspaneel	79
Toebehoren	80
Het waterreservoir	81
Tijd	82
Tijd instellen	82
Indicatie dimmen	83
Kinderslot	84
Bereiden met stoom	85
Bij de bereiding gaat u als volgt te werk	85
Voorbereiding	85
Temperaturen	85
Opwarmtijd	86
Zo stelt u in	86
Het apparaat wordt automatisch in- en uitgeschakeld	88
Na de bereiding	90
Aanwijzingen	90
Onderhoud en reiniging	94
Buitenzijde apparaat	94
Binnenzijde apparaat	95
Toebehoren	95
Wat te doen bij storingen?	96
Lamp vervangen	97
Klantenservice	98
De verpakking en uw oude apparaat	99

Veiligheidsvoorschriften

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Gebruik het stoomapparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

Hete ovenruimte



Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Sluit de deur voorzichtig, er komt hete stoom naar buiten. Houd kinderen uit de buurt. Kans op verbrandingen!

Nooit brandbare voorwerpen in het apparaat bewaren. Brandgevaar!

Reparaties



Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Risico van elektrische schokken!

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Als het apparaat defect is, trekt u de stekker uit het stopcontact of schakelt u de zekering in de meterkast uit.

Neem contact op met de klantenservice.

Uw nieuwe apparaat voor de bereiding met stoom

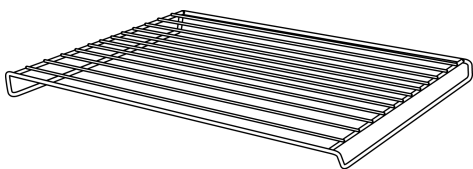
Het bedieningspaneel



Indicatieveld voor

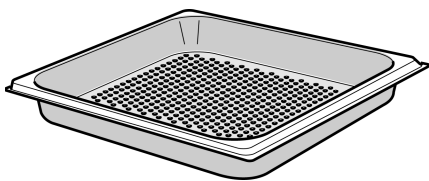
- bereiden met stoom =
- waterreservoir vullen =
- dagtijd en bereidingstijd = bijv. 12:34
- temperatuur = bijv. 100 °C
- eindtijd = bijv. 14:30 met het symbool Eindtijd →
- kinderslot =

Toebehoren



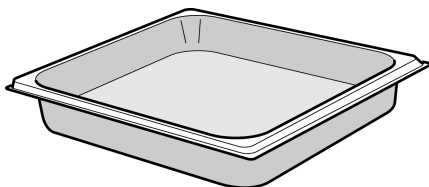
Rooster

van roestvrij staal. Het rooster moet altijd worden ingeschoven.



Zeefbakje

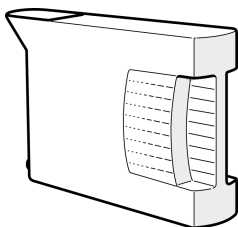
voor het bereiden van gerechten. Plaats het zeefbakje altijd in de opvangschaal.



Opvangschaal

voor het opvangen van condenswater of het bereiden van gerechten.

Het waterreservoir



Vullen met water

Wanneer u de deur opent, bevindt het reservoir zich rechts in het apparaat.

Het dient bij de bereiding van gerechten altijd tot de aanduiding MAXI met water gevuld te zijn. Bevat het leidingwater zeer veel kalk, dan kunt u het beste water zonder koolzuur uit de winkel gebruiken. Gebruik geen gedestilleerd water.

Het reservoir dient helemaal te worden ingeschoven. Hierbij klikt het in de inkeping.

Maak het reservoir na de bereiding altijd leeg. Droog de houder in het apparaat goed af.

Gebruik het stoomapparaat nooit zonder dat het waterreservoir gevuld is.

Wanneer op het display het symbool  knippert en een signaal klinkt, is er te weinig water in het reservoir. De deur voorzichtig openen. Vul het waterreservoir en plaats dit weer terug.

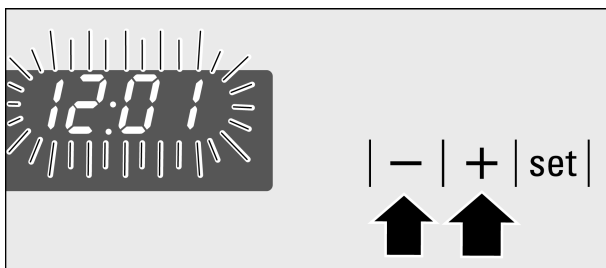
Tijd

Na de eerste aansluiting of een stroomuitval knippert **12:00** een minuut lang op het display. Stel de juiste dagtijd in.

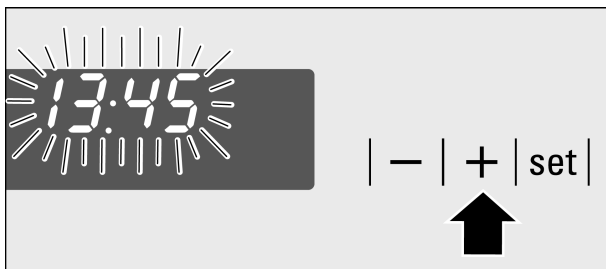
Tijd instellen

Voorbeeld: 13:45 uur

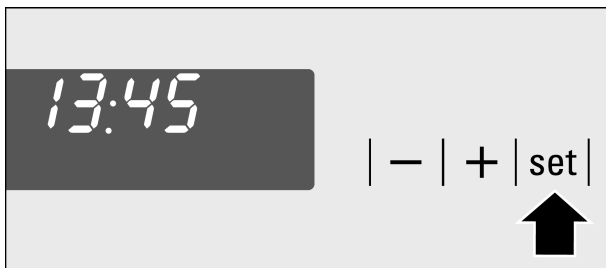
1. Plus + en Min – gelijktijdig aanraken. De dagtijd knippert.



2. Met Plus + of Min – de dagtijd actualiseren.



3. Het veld set aanraken.
Na enkele seconden wordt de tijd overgenomen.



Wijzigen van bijv. zomer- in wintertijd

Stel in zoals in punt 1 tot 3 beschreven.

Dagtijd niet weergeven

U kunt ervoor kiezen de tijd niet meer weer te geven.

1. Plus + en Min – gelijktijdig aanraken.
De dagtijd knippert.
2. Plus + 5 en Min – gelijktijdig 5 seconden lang aanraken.

De dagtijd loopt op de achtergrond verder.

Dagtijd opnieuw weergeven

1. Plus + en Min – gelijktijdig aanraken.
Op het display knippert de dagtijd.
2. Het veld set aanraken.

Aanwijzingen

Wanneer u Plus + of Min – ingedrukt houdt, loopt de dagtijdweergave sneller af.

Tussen 22:00 en 6:00 uur brandt de tijdsindicatie slechts op halve lichtsterkte. Wanneer u het stoomapparaat gedurende deze tijd gebruikt, licht de indicatie weer op.

Indicatie dimmen

U kunt de indicatie donkerder instellen. Voorwaarde: op het display staat alleen de dagtijd. Raak Min aan tot de gewenste lichtsterkte bereikt is.

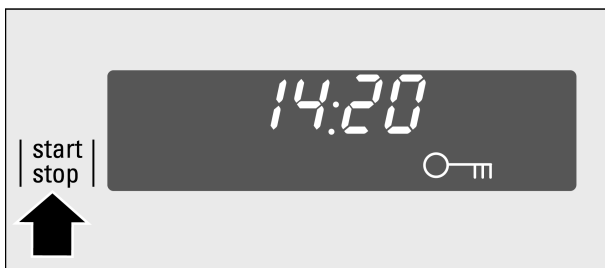
De donkerste instelling komt overeen met de indicatie op halve lichtsterkte tussen 22:00 en 6:00 uur. Met Plus + kunt u het display weer lichter instellen.

Kinderslot

Om te voorkomen dat kinderen het apparaat gebruiken of dat het tijdens het schoonmaken per ongeluk wordt ingeschakeld, kunt u het bedieningsveld vergrendelen.

Bedieningsveld vergrendelen

Raak het veld start/stop ca. vier seconden lang aan, tot op het display  Kinderslot verschijnt.



Bedieningsveld ontgrendelen

Raak opnieuw het veld start/stop aan, tot het symbool  Kinderslot verdwijnt.

N.B.

Het kinderslot kan niet worden ingesteld terwijl het stoomapparaat in gebruik is.

Na een stroomuitval blijft het kinderslot actief.

Bereiden met stoom

Met dit apparaat kunt u uitstekend koken. De stoom omsluit de gerechten en voorkomt het verlies van voedingsstoffen bij de levensmiddelen. Er wordt geen gebruikt gemaakt van overdruk. De vorm en het typische aroma van de gerechten blijven behouden.

Bij het tegelijkertijd bereiden van verschillende gerechten, zoals vis, bijgerechten en fruit, blijft de eigen smaak behouden.

Bij de bereiding gaat u als volgt te werk

Het water uit het volle reservoir komt via het kunststofbuisje bij de verwarmingsplaat op de bodem van de ovenruimte. Daar verdampt het water, waardoor de gerechten werkelijk met stoom kunnen worden bereid.

Vorbereitung

Neem het waterreservoir uit het apparaat.

Vul dit absoluut alleen met water, tot de markering MAXI. Bevat het leidingwater zeer veel kalk, dan kunt u het beste water zonder koolzuur uit de winkel gebruiken. Gebruik nooit gedestilleerd water.

Schuif het waterreservoir in het stoomapparaat. Het moet inklikken.

Zet nu de juiste toebehoren met de gerechten op het rooster en sluit de deur.

Temperaturen

U kunt verschillende temperaturen instellen voor uw gerecht.

Temperatuur	geschikt voor
100 °C	Groente, vlees

90 °C	Vis, knoedels
80 °C	Visfilet dun, gekookte worst
70 °C	Gegaarde bijgerechten
60 °C	Babyvoeding

Opwarmtijd

Het apparaat warmt eerst op. In de oven ontstaan hiermee de vereiste stoomatmosfeer. Pas na het opwarmen loopt de ingestelde bereidingstijd af. De opwarmtijd varieert al naar gelang de aard en de uitgangstemperatuur van de levensmiddelen en de gebruikte hoeveelheid. Deze is afhankelijk van de ingestelde temperatuur.

Temperatuur	Opwarmtijd
100 °C	7 tot 15 minuten
90 °C / 80 °C	4 tot 8 minuten
70 °C / 60 °C	Ca. 2 minuten

Zo stelt u in

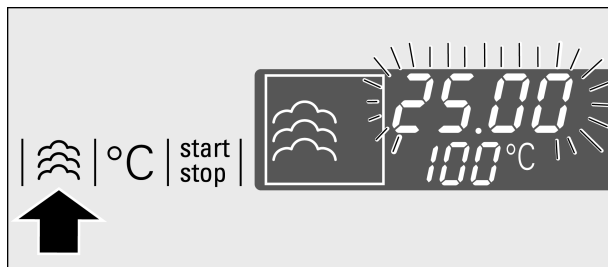
U kunt een tijdsduur van 5 tot 60 minuten instellen.

Voorbeeld: 30 minuten, temperatuur 90 °C.

Let op:

Het stoomapparaat warmt eerst op, daarom duurt het iets langer voor het gerecht klaar is.

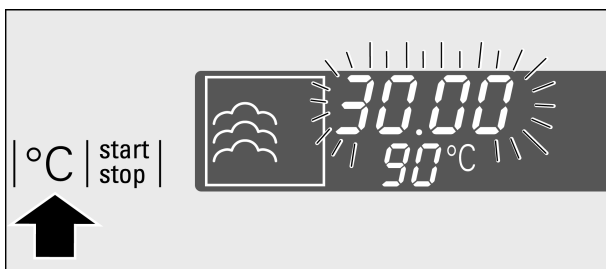
1. Het veld Bereiden met stoom  aanraken. Op het display knippert als voorgestelde tijd **25.00** min. Als voorgestelde temperatuur verschijnt **100 °C**.



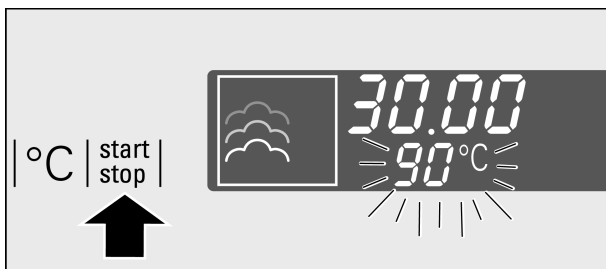
2. Met Plus + of Min – de gewenste bereidingstijd instellen.



3. Wilt u een andere temperatuur kiezen, tip dan veld °C aan tot de gewenste temperatuur verschijnt.



4. Het veld start/stop aanraken.



Het apparaat warmt op

Tijdens de opwarmtijd knippert de temperatuurindicatie, de stoomindicatie verandert. De bereidingstijd loopt nog niet af.

Bereiden

Als de opwarmtijd afgelopen is, hoort u een signaal. De bereidingstijd loopt af. De temperatuurindicatie knippert niet meer. Nu en dan komen er wat stoomstoten vrij. Dit is normaal.

Aan het einde van de bereidingstijd

Op het display staat **00:00** en er is een signaal te horen. De deur van het apparaat openen. De tijd wordt opnieuw weergegeven.

Bereidingstijd na de start wijzigen

Met Plus + of Min – de bereidingstijd veranderen. In de laatste drie minuten is een wijziging niet meer mogelijk.

Wissen voor de start

Wissen na de start

Het veld Bereiden met stoom  aanraken.

In de eerste minuut na de start:
Het veld start/stop aanraken. De tijd verschijnt.

Later:
Het veld start/stop aanraken. De indicatie gaat terug naar **03.00** minuten.
In de volgende 3 minuten komt overtollig stoom vrij. Voorzichtig, wanneer u meteen de deur opent, komt u een stoomwolk tegemoet.

Het apparaat wordt automatisch in- en uitgeschakeld

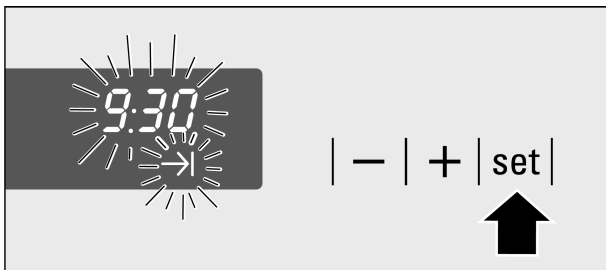
U kunt het einde van de bereidingstijd verschuiven. Het apparaat start automatisch op het juiste tijdstip.
Let op: de opwarmtijd wordt automatisch bij de eindtijd gerekend. Daarom is het gerecht wat later klaar.

Opwarmtijden

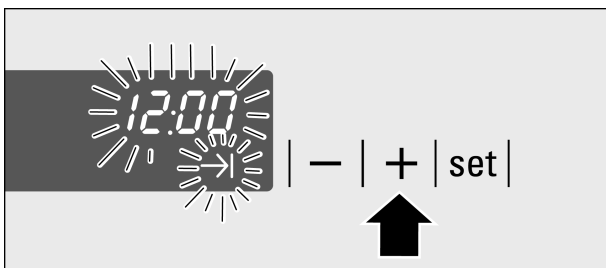
Temperatuur	Opwarmtijd
100 °C	7 tot 15 min.
90 °C / 80 °C	4 tot 8 min.
70 °C / 60 °C	Ca. 2 min.

Voorbeeld:
Het is 9:00 uur. U heeft belangrijke afspraken en moet weg. Het duurt 30 minuten tot uw gerecht bij 90 °C klaar is. Het moet om ca. 12:00 uur klaar zijn.
Vul het waterreservoir en doe het gerecht in het stoomapparaat.
Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 tot 3. Start de bereiding met stoom nog niet.

4. Het veld set aanraken.
Op het kleine display knippert de eindtijd. Dit is het tijdstip waarop het gerecht klaar is.

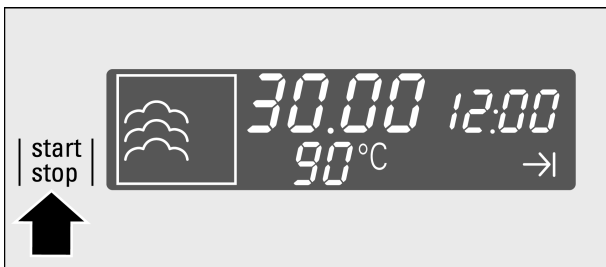


5. Met Plus + de eindtijd naar later verschuiven.



6. Het veld start/stop aanraken.

De instelling staat op het display tot het apparaat automatisch start.



Na het opwarmen hoort u een signaal. De opwarmtijd wordt automatisch bij de eindtijd gerekend. De bereidingstijd loopt af.

Aan het einde van de bereidingstijd

Op het display verschijnt **00.00** en er is een signaal te horen. Deur van het apparaat openen. De tijd wordt opnieuw weergegeven.

Instelling wijzigen

Voor de start:

Het veld set eenmaal indrukken = bereidingstijd en temperatuur wijzigen

Het veld set twee maal indrukken = eindtijd wijzigen.

Na de start:

Een verandering is niet mogelijk.

Instelling wissen

Voor de start:

Het veld start/stop aanraken. De tijd wordt opnieuw weergegeven.

Na de start:

Het veld start/stop aanraken. Wanneer het apparaat al stoom produceert, gaat de tijdsindicatie terug naar drie minuten.

Na de bereiding

Maak de binnenruimte en de opvanggeul van het apparaat na de bereiding met stoom steeds goed droog.

Leeg het waterreservoir altijd na het koken.

Aanwijzingen

Normaal gesproken mag u de deur tijdens de bereiding niet openen.

Bij bepaalde recepten zijn er uitzonderingen, bijv. bij het menugaren of wanneer de indicatie ✕

Waterreservoir vullen verschijnt.

De deur voorzichtig openen. Er komt stoom vrij! De bereidingstijd stopt.

Ga te werk zoals beschreven in het recept of vul het waterreservoir en zet dit in het apparaat. Sluit de deur. Wanneer de ingestelde temperatuur weer bereikt is, loopt de bereidingstijd verder.

Tijdens de bereiding komen er nu en dan wat stoomstoten vrij. Dit is normaal.

De laatste drie minuten van de bereidingstijd zijn nodig om de stoom door de ventilatiespleet via de deur te laten ontsnappen.

Tabellen

In de tabellen vindt u een grote verscheidenheid aan gerechten die u goed in de stoomoven kunt klaarmaken. Hier kunt u nalezen welke toebehoren geschikt zijn en welke bereidingstijden u het beste kunt kiezen.

Toebehoren en servies

Plaats altijd het rooster in de stoomoven en daarop de toebehoren of geschikt servies.

Voor de meeste gerechten is de opvangschaal met het zeefbakje geschikt. U kunt echter ook schalen van porselein of glas gebruiken. Plaats de schaal direct op het rooster.

Dek levensmiddelen die normaal au bain-marie worden klaargemaakt altijd af.

Verdeel de levensmiddelen altijd gelijkmatig in het servies of de toebehoren. Als de hoogte van de lagen verschillend is, verloopt de bereiding van de levensmiddelen ongelijkmatig.

Bereidingstijd

De bereidingstijd is niet afhankelijk van de hoeveelheid maar wel van de aard, de kwaliteit en de stuksgrootte van de levensmiddelen. De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Houd de aangegeven stuksgrootte aan. Mocht u kleinere stukken klaarmaken, dan wordt de bereidingstijd korter. Gebruikt u grotere stukken, dan wordt de bereidingstijd in overeenstemming hiermee langer.

Totale duur

De totale duur wordt bepaald op basis van de ingestelde bereidingstijd (zie de tabellen) in combinatie met de opwarmtijd.

Groente

	Stuksgrootte	Rooster en	Tempera- tuur °C	Bereidings- tijd minuten
Artisjokken	heel	Opvangschaal, zeefbakje	100	35
Bonen, groene	ca. 5 cm lengte	Opvangschaal, zeefbakje	100	30
Bloemkool	1 kg, heel	Opvangschaal, zeefbakje	100	30
Bloemkool	roosjes	Opvangschaal, zeefbakje	100	25
Broccoli	heel	Opvangschaal, zeefbakje	100	20
Broccoli	roosjes	Opvangschaal, zeefbakje	100	15
Aardappels in de schil	Ø 2 - 3 cm	Opvangschaal, zeefbakje	100	35
Aardappels	in stukken	Opvangschaal, zeefbakje	100	25

	Stuksgrootte	Rooster en	Tempera- tuur °C	Bereidings- tijd minuten
Wortels	ca. 1 cm dikke plakjes	Opvangschaal, zeefbakje	100	30
Wortels	heel Ø 2,5 cm	Opvangschaal, zeefbakje	100	35
Koolrabi	ca. ½ cm dikke plakjes	Opvangschaal, zeefbakje	100	25
Rijst*	—	Schaal	100	30
Spruitjes	hele spruitjes	Opvangschaal, zeefbakje	100	25
Prei/look	ca. 1 cm dikke plakjes	Opvangschaal, zeefbakje	100	20
Rodekool	in repen	Opvangschaal, zeefbakje	100	35
Spinazie	bladen	Opvangschaal, zeefbakje	100	10
Asperges	Ø 1,5 cm	Opvangschaal, zeefbakje	100	30
Witte kool, zuurkool	in repen	Opvangschaal, zeefbakje	100	35
* per persoon ca. 60 g rijst en 100 ml water in een schaal doen				

Vlees

	Stuksgrootte	Rooster en	Tempera- tuur °C	Bereidings- tijd minuten
Kipfilet	heel	Opvangschaal, zeefbakje	100	25
Casselerrib*	in plakjes	Opvangschaal, zeefbakje	100	30
Rosbief, medium**	7-9 cm hoog	Opvangschaal, zeefbakje	100	35
Varkensfilet*	heel	Opvangschaal, zeefbakje	100	30
Varkensmedaillons	in plakjes ca. 3-4 cm hoog	Opvangschaal, zeefbakje	100	10
Weense worstjes	—	Opvangschaal, zeefbakje	80	

* Casselerrib en varkensfilet in aluminiumfolie wikkelen.

** Eerst aan alle kanten krachtig aanbraden. Na de bereiding met stoom in aluminiumfolie wikkelen en 5 minuten laten rusten.

Vis

	Stuksgrootte	Rooster en	Tempera- tuur °C	Bereidings- tijd minuten
Forel	ca. 300 g, heel	Opvangschaal, zeefbakje	90	20
Zalmsteak	ca. 250 g	Opvangschaal, zeefbakje	100	20
Zeetong	Filet	Opvangschaal, zeefbakje	80	30
Zeeduivel	Filet	Opvangschaal, zeefbakje	90	10
Zalmterraine*	ca. 5 cm hoog	Rechthoekige bakvorm	100	45

* Met magnetronfolie afdekken.

Eieren en eiergerechten

	Stuksgrootte	Rooster en	Tempera- tuur °C	Bereidings- tijd minuten
Eieren, hard	m	Opvangschaal, zeefbakje	100	10
Eieren, zacht	m	Opvangschaal, zeefbakje	100	5
Eiercrème	125 ml per vorm	Soufflévormpjes*	100	10

* Vormpjes met magnetronfolie afdekken.

Ontdooien en verwarmen of garen

	Stuksgrootte	Rooster en	Tempera- tuur °C	Bereidings- tijd minuten
Erwten	—	Schaal	100	10
Forellen	heel	Opvangschaal, zeefbakje	100	40
Groene bonen	ca. 5 cm lengte	Opvangschaal, zeefbakje	100	35
Prei	in plakjes	Opvangschaal, zeefbakje	100	30
Spruitjes	hele spruitjes	Opvangschaal, zeefbakje	100	25
Bladspinazie*	ca. 350 g	Schaal	100	35
DV-menu*	ca. 400 g	Menuschaal/bord	100	40

* Schaal of menuschaal/bord afdekken met aluminiumfolie.

Opwarmen

	Stuksgrootte	Rooster en	Temperatuur °C	Bereidings- tijd minuten
Schotel*	—	Menuschaal/bord	70	20
Babyvoeding	een potje	Potje	60	15
Bijgerechten		Servies	80	

* Schaal of menuschaal/bord afdekken met magnetronfolie.

Onderhoud en reiniging

Gebruik beslist geen hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

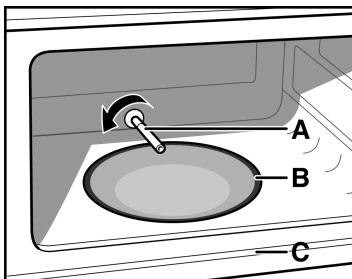
Buitenzijde apparaat

Voor het reinigen van het bedieningsveld kunt u het beste het kinderslot inschakelen.

Het is voldoende wanneer u het apparaat schoonmaakt met een vochtige doek. Bij hardnekkig vuil doet u een paar druppels afwasmiddel in het water. Neem het apparaat hierna af met een droge doek.

Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen, anders ontstaan er matte plekken. Wanneer zo'n middel op de buitenkant terecht komt, neem het dan direct af met water.

Binnenzijde apparaat



Neem de ovenruimte, de deur en de opvanggeul van het apparaat na de bereiding altijd af met een droge doek.

Draai het kunststofbuisje eruit om het te reinigen. Het kunststofbuisje en de verwarmingsplaat op de bodem van de ovenruimte kunnen het beste worden schoongemaakt met water en azijn.

A = kunststofbuisje

B = verwarmingsplaat

C = opvanggeul

Reinig het waterreservoir met water met een beetje azijn. U kunt het deksel eraf nemen.

Toebehoren

Na gebruik kunt u de toebehoren het beste laten weken in water met wat afwasmiddel. U kunt resten vuil dan heel gemakkelijk met een borstel of vaatdoekje verwijderen. Alle toebehoren kunnen met water met azijn of in de vaatwasmachine worden gereinigd.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in acht voor u de klantenservice belt.

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
De waterindicatie  knippert, hoewel het reservoir vol is.	Het reservoir is niet goed ingeschoven.	Controleer of het reservoir is ingeklikt.
	Het herkenningssysteem werkt niet.	Neem contact op met de klantenservice.
Het displayveld is donker.	Stroomuitval	Controleer de stroomtoevoer.
	De elektronica is defect.	Neem contact op met de klantenservice.
De dagtijd is niet actueel.	Stroomuitval	Stel de tijd opnieuw in.
De lamp in het apparaat brandt niet.	De lamp is defect.	Vervang de lamp. Lees hierover "Lamp vervangen" na.
Tijdens de bereiding komt er stoom uit de ventilatiespleet.		Dit is normaal.
Tijdens de bereiding hoort u een "plop"-geluid.	Koud/warmte-effect bij diepvriesgerechten, ontstaat door de waterdamp.	Dit is normaal.
Het apparaat kan niet worden ingesteld.	Het kinderslot is actief. (Symbool  in het indicatieveld)	Het kinderslot uitschakelen.

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

U kunt aanzienlijk gevaar lopen als gevolg van ondeskundige reparaties.

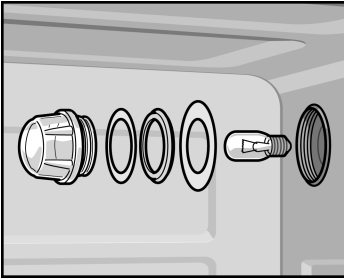
Lamp vervangen

Als de lamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Dit kunt u zelf doen.

Temperatuurbestendige reservelampen zijn verkrijgbaar bij de afdeling onderdelen of uw speciaalzaak.

Technische gegevens van de lamp:

15 - 25 W, 220/240 V, 300 °C, lampvoet E14.



U gaat als volgt te werk:

1. De zekering in de zekeringkast uitschakelen of de stekker uit het stopcontact halen.
2. De afdekking er naar links uitdraaien.
3. Ook de lamp er naar links uitdraaien.
4. De lamp vervangen door dezelfde soort lamp met een gelijk aantal watt.
5. De lamp en afdekking er weer inschroeven. Let op de juiste positie van de dichtingen.
6. Het apparaat weer aansluiten op het elektriciteitsnet en de tijd opnieuw instellen.

Klantenservice

U kunt het apparaat laten repareren door onze klantenservice. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde servicedienst vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicediensten kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

E-nummer en FD-nummer

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op. Wanneer u de deur van het apparaat opent, vindt u het typeplaatje met de nummers. Om in het geval van een storing niet te lang te hoeven zoeken, kunt u hier de gegevens van uw apparaat invullen.

E-nr.	FD
-------	----

Klantenservice 
--

Technische gegevens

Stroomaansluiting:	220-240 V, 50 Hz/60 Hz
Totale aansluitwaarde:	1770 W
Zekering:	10 A

De verpakking en uw oude apparaat

Milieuvriendelijk afvoeren



Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

SIEMENS

Con il nuovo dispositivo di cottura a vapore è possibile preparare pietanze in modo delicato e senza grassi.

Per poter usufruire di tutti i vantaggi tecnici offerti, è importante leggere le istruzioni per l'uso.

Vengono fornite importanti informazioni sulla sicurezza e si potranno conoscere meglio i singoli componenti del nuovo dispositivo. Inoltre vengono illustrate passo dopo passo le singole fasi di impostazione.

Le tabelle contengono una scelta di pietanze, nonché gli accessori appropriati e i tempi di cottura con i valori di temperatura corrispondenti - il tutto naturalmente è frutto dei test effettuati presso il nostro laboratorio di cucina.

E qualora dovessero verificarsi anomalie, sono qui fornite informazioni utili per eliminare da soli i piccoli guasti.

Un indice accurato consente di trovare rapidamente gli argomenti desiderati.

Ora non resta che augurarvi buon divertimento in cucina!

Indice

Norme di sicurezza	102
Il nuovo apparecchio per la cottura a vapore ..	103
Pannello comandi	103
Accessori	104
Contenitore dell'acqua	105
Ora	106
Impostazione dell'ora	106
Regolazione luminosa del display	107
Sicurezza bambino	108
Cottura a vapore	109
Funzionamento della cottura	109
Preparazione	109
Temperature	109
Tempo di riscaldamento	110
Regolazione	110
L'apparecchio si attiva e si disattiva automaticamente	112
In seguito alla cottura	114
Avvertenze	114
Cura e manutenzione	119
Esterno dell'apparecchio	119
Interno del vano cottura	119
Accessori	120
Cosa fare in caso di guasto?	120
Sostituzione della lampada	121
Servizio di assistenza tecnica	122
Imballaggio e apparecchio dismesso	123

Norme di sicurezza

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente ai fini di un uso privato. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la cottura degli alimenti.

Vano di cottura caldo



Durante la cottura l'apparecchio si surriscalda. Aprendo la porta del forno, fuoriesce il vapore caldo. Tenere lontano i bambini. Pericolo di bruciature!

Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno dell'apparecchio. Pericolo di incendio!

Riparazioni



Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Rischio di scosse elettriche!

Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito da parte del servizio assistenza clienti.

Se l'apparecchio è difettoso, disattivare il fusibile o staccare la spina.

Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Il nuovo apparecchio per la cottura a vapore

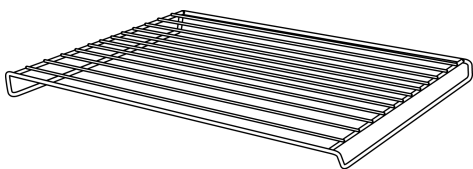
Pannello comandi



Display per

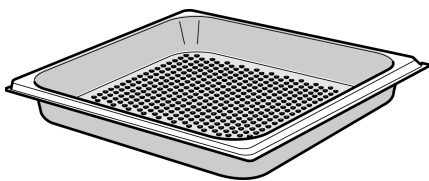
- Cottura al vapore =
- Riempimento del contenitore dell'acqua =
- Ora attuale e durata di cottura = per esempio 12:34
- Temperatura = per esempio 100 °C
- Ora di fine cottura = per esempio 14:30 con il simbolo di ora di fine cottura →
- Sicurezza bambino =

Accessori



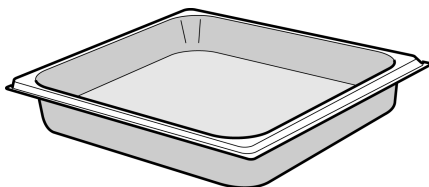
Griglia

in acciaio legato. La griglia deve essere sempre inserita.



Filtro

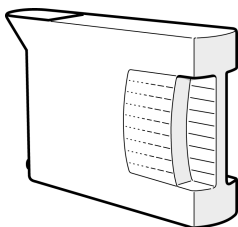
per la cottura degli alimenti.
Posizionare sempre il setaccio nella
vaschetta.



Vaschetta di raccolta

per la raccolta della condensa o per la
cottura degli alimenti.

Contenitore dell'acqua



Quando si apre la porta, il contenitore si trova a destra all'interno dell'apparecchio.

Prima di ogni fase di cottura, deve essere riempito d'acqua sino al raggiungimento del riferimento MAXI. Nel caso in cui l'acqua del rubinetto sia molto calcarea, si consiglia di utilizzare preferibilmente l'acqua senza acido carbonico disponibile in commercio. Non utilizzare acqua distillata.

Il contenitore deve essere sempre inserito completamente. In questo modo si innesta in posizione attraverso un apposito intaglio.

Una volta terminata la cottura, svuotare sempre il contenitore dell'acqua. Asciugare con cura il supporto all'interno dell'apparecchio.

Aggiunta di acqua

Non mettere mai in funzione l'apparecchio di cottura a vapore senza averlo prima riempito d'acqua.

Se sul display lampeggia il simbolo  e se risuona un segnale acustico, la quantità di acqua all'interno del contenitore è insufficiente. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Riempire il contenitore dell'acqua e riportarlo in posizione.

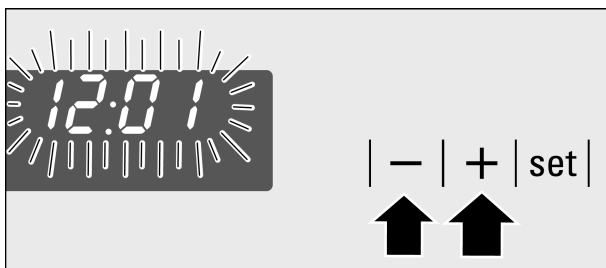
Ora

Dopo il primo allacciamento o in caso di caduta di corrente, sul display lampeggia 12:00 per un minuto. Impostare l'ora.

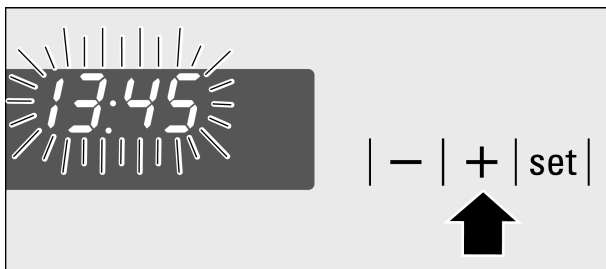
Impostazione dell'ora

Per esempio: h. 13:45

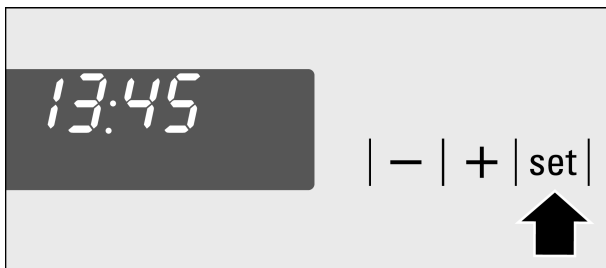
1. Sfiare contemporaneamente i simboli + e -. L'ora lampeggia.



2. Servendosi di Più + o Meno -, impostare l'ora attuale.



3. Azionare il campo Set. Dopo alcuni secondi l'ora viene acquisita.



Modifica dell'ora, per esempio per il passaggio dall'ora legale all'ora solare

Effettuare l'impostazione come descritto ai punti 1 - 3.

Nascondere l'ora

L'ora può essere oscurata.

1. Sfiare contemporaneamente i simboli + e -.
L'ora lampeggia.
2. Tenere premuti contemporaneamente per 5 secondi Più + e Meno -.

In questo modo l'ora continua a scorrere in background.

Visualizzare nuovamente l'ora

1. Azionare contemporaneamente Più + e Meno -.
Sul display lampeggia l'ora.
2. Azionare il campo Set.

Avvertenze

Tenendo premuto il campo Più + o il campo Meno -, l'ora scorre più rapidamente sul display.

Tra le h. 22:00 e le h. 6:00 l'intensità luminosa dell'ora visualizzata è dimezzata. Se si utilizza l'apparecchio di cottura al vapore durante questo intervallo di tempo, il display si illumina nuovamente.

Regolazione luminosa del display

Il display può essere oscurato. Condizione indispensabile: sul display deve essere visualizzata esclusivamente l'ora. Azionare Meno -, finché non si raggiunge il grado di luminosità desiderato.

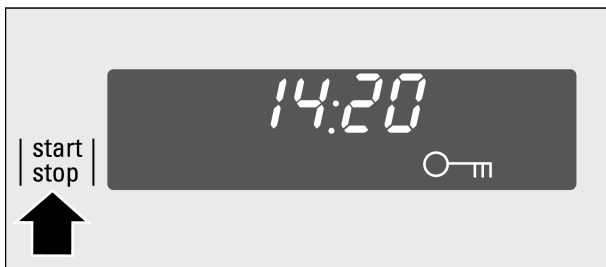
Il maggiore oscuramento possibile corrisponde alla luminosità dimezzata, prevista per l'intervallo di tempo tra le h. 22:00 e le h. 6:00. Con il campo Più + è possibile aumentare nuovamente la luminosità del display.

Sicurezza bambino

Affinché l'apparecchio non possa essere messo in funzione dai bambini o per evitare che venga attivato accidentalmente durante gli interventi di pulizia, è possibile bloccare il pannello di comando.

Bloccaggio del pannello di comando

Azionare il campo start/stop per ca. quattro secondi, finché sul display non viene visualizzato il simbolo  Sicurezza bambino.



Sbloccaggio del pannello di comando

Azionare nuovamente il campo start/stop, finché il simbolo  Sicurezza bambino non scompare.

Avvertenza

La sicurezza bambino non può essere impostata durante il funzionamento dell'apparecchio a vapore.

In seguito a una caduta di corrente, la funzione "sicurezza bambino" resta attiva.

Cottura a vapore

Questo apparecchio consente di cucinare in modo delicato. Il vapore avvolge le pietanze e impedisce quindi la perdita delle sostanze nutritive. Gli alimenti cuociono senza sovrappressione. La forma e l'aroma tipico dei cibi restano inalterati.

Anche cuocendo contemporaneamente alimenti differenti, per esempio pesce, contorno e frutta, i cibi conservano il loro specifico sapore caratteristico.

Funzionamento della cottura

L'acqua del contenitore raggiunge la piastra di riscaldamento sul fondo del vano di cottura attraverso il tubetto in materiale plastico. Qui l'acqua evapora, rendendo possibile una perfetta cottura al vapore.

Preparazione

- Estrarre il contenitore dell'acqua dall'apparecchio.
- Riempirlo soltanto con acqua sino al raggiungimento del riferimento MAXI. Nel caso in cui l'acqua del rubinetto sia molto calcarea, si consiglia di utilizzare l'acqua naturale senza anidride carbonica disponibile in commercio. Non utilizzare acqua distillata.
- Inserire il contenitore dell'acqua nell'apparecchio di cottura a vapore, in modo che si innesti in posizione.
- Posizionare l'accessorio corrispondente con gli alimenti sulla griglia, quindi chiudere la porta dell'apparecchio.

Temperature

Possono essere impostati diversi valori di temperatura.

Temperatura	ideale per
100 °C	Verdure, carne

90 °C	Pesce, gnocchi
80 °C	Filetto di pesce sottile, salami in brodo
70 °C	Contorni cotti
60 °C	Alimenti per neonati

Tempo di riscaldamento

L'apparecchio si riscalda prima della fase di cottura. Nel vano di cottura si crea l'atmosfera di cottura necessaria. Una volta completato il riscaldamento, il tempo di cottura impostato inizia a scorrere. Il tempo di cottura varia in funzione del tipo di alimenti, della temperatura iniziale e della quantità di cibo in oggetto. Dipende dalla temperatura impostata.

Temperatura	Tempo di riscaldamento
100 °C	7 - 15 minuti
90 °C / 80 °C	4 - 8 minuti
70 °C / 60 °C	ca. 2 minuti

Regolazione

E' possibile impostare un parametro di tempo compreso tra 5 e 60 minuti.

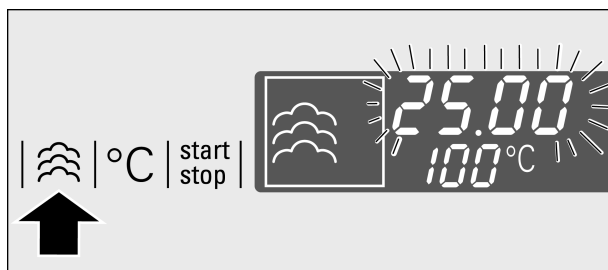
Esempio: 30 minuti, temperatura 90 °C.

Attenzione:

poiché l'apparecchio di cottura a vapore deve prima riscaldarsi, la durata aumenta.

1. Azionare il campo Cottura a vapore .

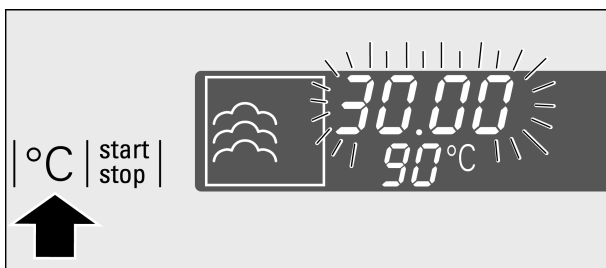
Sul display lampeggia il tempo di 25.00 minuti. Viene inoltre proposta la temperatura di 100 °C.



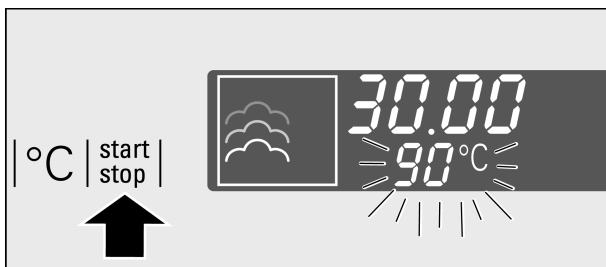
2. Con il campo Meno – oppure Più + impostare la durata di cottura desiderata.



3. Se si necessita di una temperatura differente, azionare il campo °C, finché non viene visualizzata la temperatura desiderata.



4. Azionare il campo start/stop.



L'apparecchio si riscalda

Durante la fase di riscaldamento, il display della temperatura lampeggia e l'indicatore del vapore si muove. Il tempo di cottura non inizia ancora a scorrere.

Cottura

Al termine dell'intervallo di riscaldamento si ode un segnale acustico. Il tempo di cottura scorre. Il display della temperatura smette di lampeggiare. La fuoriuscita di parte del vapore è un fenomeno normale.

Al termine del tempo di cottura

Sul display viene visualizzato **00.00** e si ode un segnale acustico. Aprire la porta dell'apparecchio. L'ora ricompare.

Modifica del tempo di cottura dopo l'avvio

Servendosi dei campi Più + o Meno –, modificare il tempo di cottura. Negli ultimi tre minuti non è più possibile apportare alcuna modifica.

Cancellazione prima dell'avvio

Azionare il campo “Cottura a vapore” ☁.

Cancellazione dopo l'avvio

Nel corso del primo minuto dopo l'avvio: azionare il campo start/stop. Viene così visualizzata l'ora.

Più tardi:
azionare il campo start/stop. Il display torna al valore di 03.00 minuti.
Nei successivi 3 minuti si verifica una fuoriuscita del vapore in eccesso. Attenzione: se si apre immediatamente la porta dell'apparecchio, si è investiti da un getto di vapore.

L'apparecchio si attiva e si disattiva automaticamente

L'ora di fine cottura può essere modificata.
L'apparecchio entrerà in funzione in corrispondenza dell'ora corretta.

Attenzione: l'apparecchio somma automaticamente all'ora di fine cottura il tempo di riscaldamento. Per questo motivo la pietanza sarà pronta più tardi.

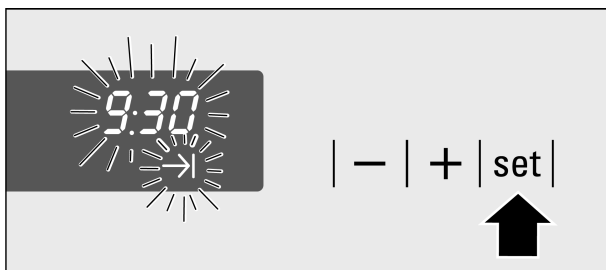
Tempi di riscaldamento

Temperatura	Tempo di riscaldamento
100 °C	7 - 15 minuti
90 °C / 80 °C	4 - 8 minuti
70 °C / 60 °C	ca. 2 minuti

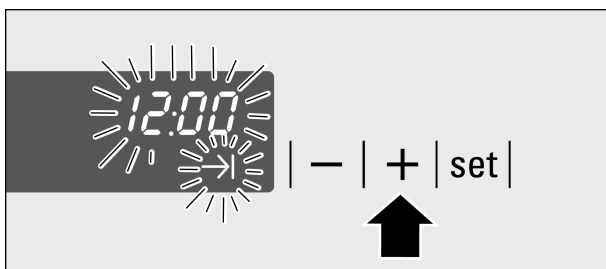
Esempio:
sono le h. 9:00. Si hanno importanti appuntamenti e si deve uscire di casa. La preparazione della pietanza dura 30 minuti a una temperatura di 90 °C. Dovrà essere ultimata ca.per le h. 12:00.

Riempire il contenitore dell'acqua e mettere la pietanza nell'apparecchio a vapore.
Effettuare l'impostazione come descritto ai punti 1 - 3.
Non attivare ancora l'apparecchio a vapore.

4. Azionare il campo Set.
L'ora di fine cottura lampeggia sul display piccolo indicando l'ora entro la quale la pietanza sarà pronta.

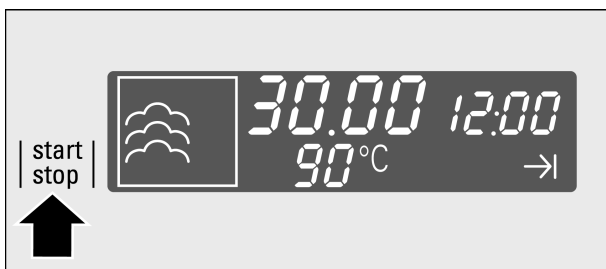


5. Servendosi del campo Più +, posticipare l'ora di fine cottura.



6. Azionare il campo start/stop.

L'impostazione è indicata sul display finché l'apparecchio non entra in funzione automaticamente.



In seguito alla fase di riscaldamento risuona un segnale acustico. Il tempo del riscaldamento viene sommato automaticamente all'ora di fine cottura. Il tempo di cottura scorre.

Al termine del tempo di cottura

Sul display viene visualizzato **00.00** e si ode un segnale acustico. Aprire la porta dell'apparecchio. L'ora ricompare.

Modifica dell'impostazione

Prima dell'avvio:
premere una volta il campo Set = modifica del tempo di cottura e della temperatura premere due volte il campo Set = modifica dell'ora di fine cottura.

In seguito all'avvio:
non è possibile apportare alcuna modifica.

Cancellazione dell'impostazione

Prima dell'avvio:
azionare il campo start/stop. L'ora ricompare.

In seguito all'avvio:
azionare il campo start/stop. Se l'apparecchio produce già del vapore, il display dell'ora torna a visualizzare tre minuti.

In seguito alla cottura

Ogni volta che si utilizza l'apparecchio, è necessario pulire e quindi asciugare il vano cottura e il canaletto di raccolta dell'apparecchio.

Svuotare sempre il contenitore dell'acqua una volta terminata la cottura.

Avvertenze

Di norma si consiglia di non aprire la porta dell'apparecchio durante la cottura.

A eccezione di alcune ricette, quali la preparazione di menu o nel caso in cui il display  indichi con un messaggio di riempire il contenitore dell'acqua.

Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

Fuoriuscita di vapore! Il tempo di cottura si arresta.

Procedere come descritto nella ricetta e riempire il contenitore dell'acqua, quindi riporlo in posizione.

Chiudere la porta dell'apparecchio. Quando si raggiunge nuovamente la temperatura impostata, il tempo di cottura riprende a scorrere.

La fuoriuscita di parte del vapore durante la cottura è un fenomeno normale.

Gli ultimi tre minuti sono necessari ai fini della fuoriuscita del vapore attraverso la fessura di aerazione al di sopra della porta.

Tabelle

Le tabelle contengono una scelta di alimenti che possono essere preparati nell'apparecchio di cottura a vapore. E indicano gli accessori appropriati e i tempi di cottura preferenziali.

Accessori e pentole

Inserire sempre la griglia nell'apparecchio di cottura a vapore e adagiarvi quindi l'accessorio o la pentola adatti.

Per la maggior parte delle pietanze è ideale la vaschetta di raccolta con il filtro. È tuttavia possibile utilizzare anche vassoi in vetro o in porcellana. Disporre i vassoi direttamente sulla griglia.

Coprire sempre gli alimenti generalmente preparati a bagnomaria.

Distribuire uniformemente gli ingredienti nella pentola o nell'accessorio. Qualora gli strati presenti abbiano dimensioni differenti, la cottura non potrà essere uniforme.

Tempo di cottura

Il tempo di cottura è indipendente dalla quantità di cibo, ma varia in funzione del tipo, della qualità e delle dimensioni degli alimenti. I parametri di tempo indicati nelle tabelle sono valori orientativi. Fare riferimento alle dimensioni indicate. Se si desidera preparare porzioni di dimensioni inferiori, il tempo di cottura diminuisce. Utilizzando per contro porzioni di maggiori dimensioni, il tempo di cottura aumenta.

Durata complessiva

La durata di cottura complessiva risulta dalla somma del tempo di cottura impostato (si veda quanto riportato dalle tabelle) e dal tempo di riscaldamento.

Verdure

	Dimensioni delle porzioni	Griglia e	Temperatura in °C	Tempo di cottura in minuti
Carciofi	interi	Vaschetta di raccolta, filtro	100	35
Fagioli verdi	ca. 5 cm di lunghezza	Vaschetta di raccolta, filtro	100	30
Cavolfiore	1 kg, intero	Vaschetta di raccolta, filtro	100	30
Cavolfiore	Rosette	Vaschetta di raccolta, filtro	100	25
Broccoli	interi	Vaschetta di raccolta, filtro	100	20
Broccoli	Rosette	Vaschetta di raccolta, filtro	100	15

	Dimensioni delle porzioni	Griglia e	Temperatura in °C	Tempo di cottura in minuti
Patate lesse con buccia	Ø 2 - 3 cm	Vaschetta di raccolta, filtro	100	35
Patate	a fette	Vaschetta di raccolta, filtro	100	25
Carote	fette dica. 1 cm di spessore	Vaschetta di raccolta, filtro	100	30
Carote	intere Ø 2,5 cm	Vaschetta di raccolta, filtro	100	35
Cavolo rapa	fette con uno spessore dica. ½ cm	Vaschetta di raccolta, filtro	100	25
Riso*	—	Ciotola	100	30
Cavolo di Bruxelles	Rosette intere	Vaschetta di raccolta, filtro	100	25
Porri	fette con uno spessore dica. 1 cm	Vaschetta di raccolta, filtro	100	20
Cavolo rosso	a strisce	Vaschetta di raccolta, filtro	100	35
Spinaci	Foglie	Vaschetta di raccolta, filtro	100	10
Asparagi	Ø 1,5 cm	Vaschetta di raccolta, filtro	100	30
Cavolo bianco	a strisce	Vaschetta di raccolta, filtro	100	35

* per ogni persona, mettere ca. 60 g di riso e 100 ml di acqua in una ciotola

Carne

	Dimensioni delle porzioni	Griglia e	Temperatura in °C	Tempo di cottura in minuti
Petto di pollo	intero	Vaschetta di raccolta, filtro	100	25
Costoletta di maiale in salamoia*	a fette	Vaschetta di raccolta, filtro	100	30
Roast-beef medio**	con uno spessore di 7-9 cm	Vaschetta di raccolta, filtro	100	35
Filetto di maiale*	intero	Vaschetta di raccolta, filtro	100	30

	Dimensioni delle porzioni	Griglia e	Temperatura in °C	Tempo di cottura in minuti
Medaglioni di maiale	a fette con uno spessore di ca. 3-4 cm	Vaschetta di raccolta, filtro	100	10
Salsicciotti viennesi	—	Vaschetta di raccolta, filtro	80	

* Avvolgere con una pellicola di alluminio la costoletta di maiale in salamoia e il filetto di maiale.

** Fare prima arrostitire bene su tutti i lati. Dopo la cottura a vapore, avvolgere con una pellicola in alluminio e lasciare riposare per 5 minuti.

Pesce

	Dimensioni delle porzioni	Griglia e	Temperatura in °C	Tempo di cottura in minuti
Trota	ca. 300 g, intera	Vaschetta di raccolta, filtro	90	20
Bistecca di salmone	ca. 250 g	Vaschetta di raccolta, filtro	100	20
Sogliola	Filetto	Vaschetta di raccolta, filtro	80	30
Rana pescatrice	Filetto	Vaschetta di raccolta, filtro	90	10
Terrina di salmone*	ca. 5 cm di spessore	Stampo rettangolare	100	45

* Coprire con una pellicola per forno a microonde.

Uova e pietanze a base di uova

	Dimensioni delle porzioni	Griglia e	Temperatura in °C	Tempo di cottura in minuti
Uova sode	M	Vaschetta di raccolta, filtro	100	10
Uova à la coque	M	Vaschetta di raccolta, filtro	100	5
Crema alle uova	125 ml per ogni stampo	Stampini per soufflé*	100	10

* Coprire gli stampini con una pellicola per forno a microonde.

**Scongelamento,
riscaldamento e cottura**

	Dimensioni delle porzioni	Griglia e	Tempera- tura in °C	Tempo di cottura in minuti
Piselli	—	Ciotola	100	10
Trote	intere	Vaschetta di raccolta, filtro	100	40
Fagioli verdi	ca. 5 cm di lunghezza	Vaschetta di raccolta, filtro	100	35
Porri	a fette	Vaschetta di raccolta, filtro	100	30
Cavolo di Bruxelles	Rosette intere	Vaschetta di raccolta, filtro	100	25
Spinaci*	ca. 350 g	Ciotola	100	35
Menu*	ca. 400 g	Vassoio/piatto per menu	100	40

* Coprire il vassoio o la ciotola/il piatto con una pellicola per forno a microonde.

Riscaldare

	Dimensioni delle porzioni	Griglia e	Temperatura in °C	Tempo di cottura in minuti
Pietanza*	—	Vassoio/piatto per menu	70	20
Alimenti per neonati	Un bicchiere	Bicchiere	60	15
Contorni		Stoviglie	80	

* Coprire il vassoio o la ciotola/il piatto con una pellicola per forno a microonde.

Cura e manutenzione

Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Esterno dell'apparecchio

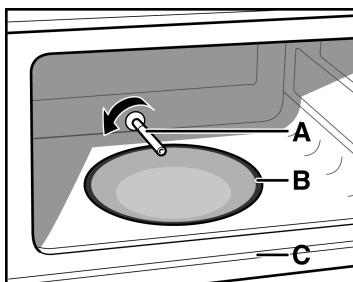
Per la pulizia del pannello di comando, si raccomanda di attivare la sicurezza bambino.

E' sufficiente strofinare l'apparecchio con un panno umido. In caso di sporco resistente, aggiungere del detergente all'acqua. Asciugare poi l'apparecchio con un panno ben asciutto.

Non usare detergenti corrosivi o abrasivi, poiché si formano zone opache. Se uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con l'apparecchio, pulirlo immediatamente con acqua.

Interno del vano cottura

Ogni volta che si utilizza l'apparecchio, è necessario pulire e quindi asciugare la porta dell'apparecchio e il canaletto di raccolta.



Estrarre il tubetto di plastica per poterlo pulire. Per la pulizia del tubetto in materiale plastico e della piastra di cottura sul fondo del vano cottura è preferibile l'utilizzo di acqua e aceto.

A = tubetto in materiale plastico

B = piastra di riscaldamento

C = canaletto di raccolta

Pulire il contenitore dell'apparecchio con acqua e aceto. Rimuovere il coperchio.

Accessori

Subito dopo aver utilizzato l'apparecchio, si consiglia di immergere gli accessori in acqua e detersivo. In questo modo è possibile rimuovere facilmente i residui di cibo con una spazzola o una spugna. Tutti gli accessori possono essere lavati con acqua e aceto o nella lavastoviglie.

Cosa fare in caso di guasto?

Quando si verifica un malfunzionamento, si tratta spesso di una sciocchezza. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza clienti, tener presenti le seguenti avvertenze:

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'indicatore dell'acqua ✖ lampeggia sebbene il contenitore sia pieno.	Il contenitore non è stato inserito correttamente.	Accertarsi che il contenitore sia stato innestato correttamente in posizione.
	Il sistema di rilevamento non funziona.	Rivolgersi al servizio assistenza tecnica.
Il display è scuro	Calo di corrente.	Controllare l'alimentazione di corrente.
	Il comando elettronico è guasto.	Rivolgersi al servizio assistenza tecnica.
L'ora non è aggiornata.	Calo di corrente.	Impostare nuovamente l'ora.
La luce dell'apparecchio non si accende.	La luce è guasta.	Sostituire la luce. Consultare a questo proposito la sezione "Sostituzione della luce".

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
Durante la cottura, fuoriesce del vapore dalla fessura di aerazione.		Si tratta di un comportamento normale.
Durante la cottura si ode un rumore.	Effetto di freddo/caldo nei surgelati, a causa della formazione di vapore acqueo.	Si tratta di un comportamento normale.
Non è possibile impostare l'apparecchio.	La sicurezza bambino è attiva. (Simbolo  sul display)	Disattivare la sicurezza bambino

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici del servizio assistenza clienti adeguatamente qualificati.

Interventi di riparazione non conformi possono causare gravi pericoli.

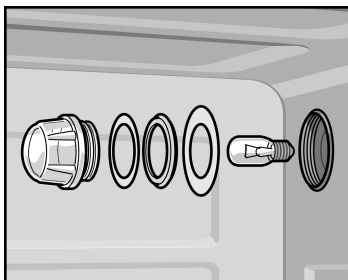
Sostituzione della lampada

In caso di guasto, la lampada deve essere sostituita. Si tratta di un'operazione che è possibile fare da sé. Le lampade di ricambio termostabili sono disponibili presso il proprio rivenditore specializzato.

Dati tecnici relativi alla lampada:
15 - 25 W, 220/240 V, 300 °C, zoccolo E14.

Procedere nel seguente modo:

1. Disattivare il fusibile nella relativa scatola o staccare la spina.
2. Ruotare il coperchio verso sinistra.
3. Svitare la lampada facendola ruotare a sua volta verso sinistra.
4. Sostituire la lampada con una nuova dello stesso modello e con la medesima potenza.
5. Avvitare nuovamente la lampada e il coperchio. Prestare attenzione alla posizione delle guarnizioni.
6. Collegare nuovamente l'apparecchio all'alimentazione e procedere a una nuova impostazione dell'ora.



Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica resta a disposizione per qualunque tipo di riparazione dell'apparecchio. L'indirizzo e il numero telefonico del centro più vicino del servizio di assistenza tecnica sono riportati nella guida telefonica. Anche i centri di assistenza citati sono disponibili a fornire informazioni circa il punto di assistenza più vicino.

Sigla del prodotto e numero FD

Indicare sempre il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. Per accedere alla targhetta con i codici, aprire la porta dell'apparecchio. Per evitare di dover cercare a lungo i dati necessari in caso di anomalia, annotare subito qui i codici relativi all'apparecchio.

Sigla del prodotto	Numero FD
Servizio di assistenza tecnica ☎	

Dati tecnici

Alimentazione di corrente: 220-240 V, 50 Hz/60 Hz
Potenza allacciata complessiva: 1770 W
Fusibile: 10 A

Imballaggio e apparecchio dismesso

Smaltimento conforme alle normative per la tutela ambientale



Disimballare l'apparecchio e provvedere a smaltire l'imballaggio conformemente alle normative vigenti in materia di tutela ambientale.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

[illegible]