

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

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

Am Anfang der Gebrauchsanweisung sagen wir Ihnen einige wichtige Dinge zur Sicherheit. Sie lernen dann die einzelnen Teile Ihres Dampfgarofens näher kennen. Wir zeigen Ihnen, was er alles kann und wie Sie ihn bedienen.

In den Tabellen finden Sie eine Auswahl an Speisen, das passende Zubehör und die Garzeiten dazu - natürlich alles in unserem Kochstudio getestet.

Damit Ihr Dampfgarofen lange Zeit schön bleibt, geben wir Ihnen Tipps zur Pflege und Reinigung. Und falls einmal eine Störung auftreten sollte - auf den letzten Seiten finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben können.

Haben Sie Fragen? Schlagen Sie immer zuerst im Inhaltsverzeichnis nach. Dann finden Sie sich schnell zurecht.

Und nun - viel Spaß beim Dampfaren.

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

Family Line
01805/2223
0,12 EUR/Min.
Siemens-Hausgeräte

Gebrauchsanweisung	1-19
Instruction manual	20-38
Mode d'emploi	39-58
Gebruiksaanwijzing	59-77
Istruzioni per l'uso	78-100

Inhaltsverzeichnis

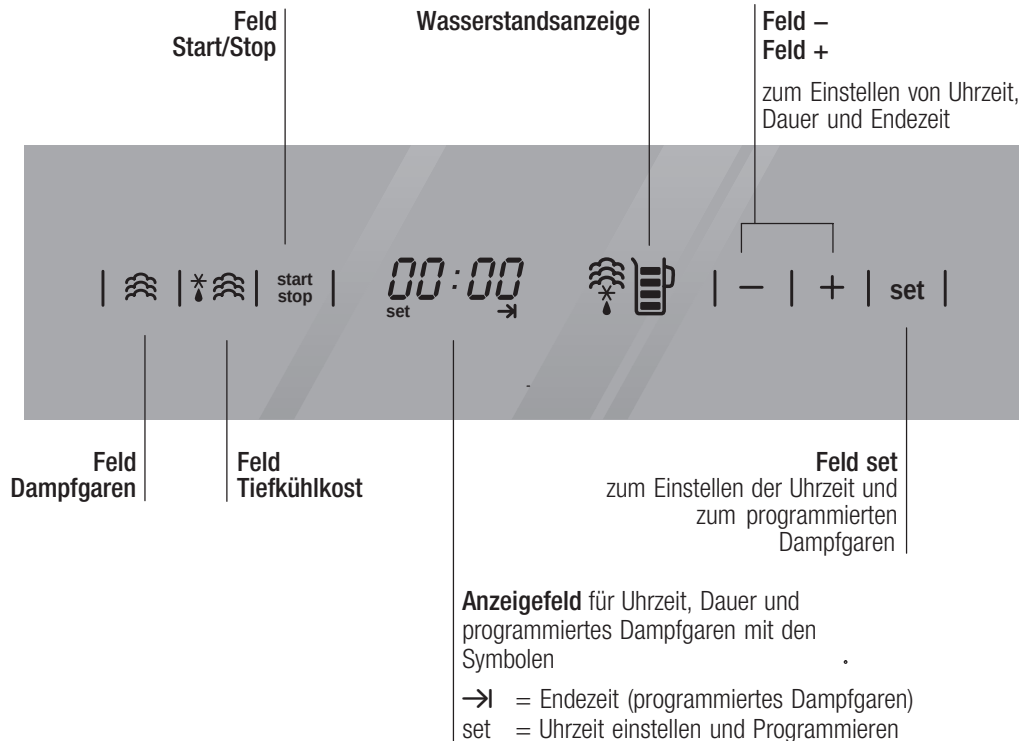
Sicherheitshinweise	3
Ihr neuer Dampfgarer	4
Das Bedienfeld	4
Zubehör	5
Der Wasserbehälter	6
Nach dem Anschluss	7
Uhrzeit einstellen	7
Kindersicherung	8
Dampfgaren	9
So funktioniert das Garen	9
Vorbereitung	9
So stellen Sie ein	10
Dampfgaren programmieren	12
Tabellen	13
Pflege und Reinigung	16
Gerät außen	16
Garraum innen	16
Zubehör	16
Eine Störung, was tun?	17
Lampe auswechseln	18
Kundendienst	19
Technische Daten	19

Sicherheitshinweise

- ❑ Dieses Gerät entspricht den Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur von Kundendienst-Technikern durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.
- ❑ Ist das Gerät beschädigt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen.
- ❑ Das Gerät wird beim Garen heiß. Wenn Sie die Gerätetür öffnen, entweicht heißer Dampf. Halten Sie Kinder fern. Verbrühungsgefahr!
- ❑ Bewahren Sie in Ihrem Gerät keine brennbaren Gegenstände auf. Verbrennungsgefahr!
- ❑ Ist das Gerät defekt, schalten Sie die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten aus oder ziehen Sie den Netzstecker. Rufen Sie den Kundendienst.
- ❑ Benutzen Sie das Gerät nur für das Garen von Speisen.

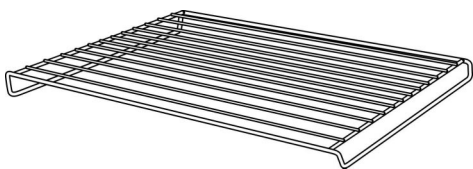
Ihr neuer Dampfgarer

Das Bedienfeld



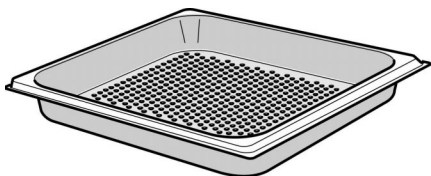
Beim Berühren eines Feldes hören Sie einen Piepton.

Zubehör



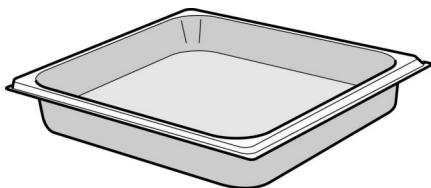
Rost

aus Edelstahl. Der Rost muss immer eingeschoben werden.



Siebeinsatz

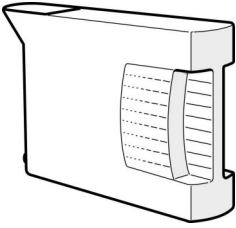
Geben Sie die Speisen in den Siebeinsatz. So wird verhindert, dass die Nahrungsmittel mit dem Kondenswasser in Berührung kommen.



Auffangschale zum Auffangen von Kondenswasser oder zum Garen von Speisen.

Setzen Sie den Siebeinsatz immer in die Auffangschale.

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.

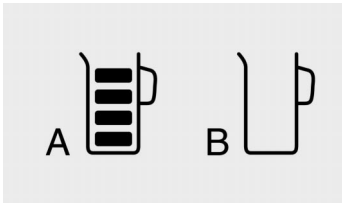
Der Behälter muss ganz eingeschoben werden. Dabei rastet er über eine Einkerbung ein.

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

Achtung! Nehmen Sie den Dampfgarer nie ohne gefüllten Wasserbehälter in Betrieb.

- A = Behälter voll
- B = Behälter leer

Im Wasserbehälter befindet sich eine bewegliche Wasserstandsanzeige. Wenn Sie den Behälter schütteln, klappert dieses Teil. Das ist normal.

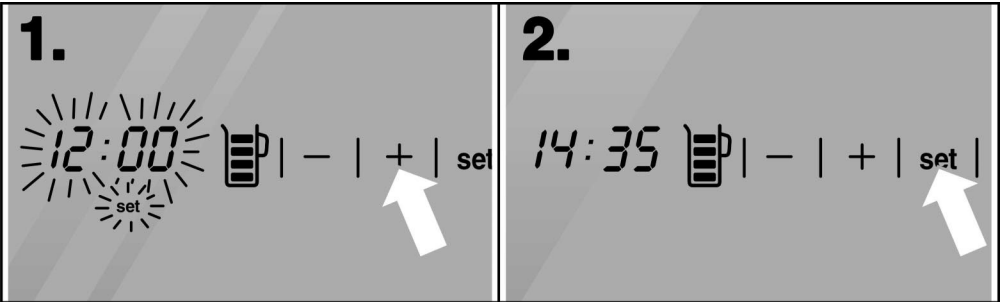


Nach dem Anschluss

Uhrzeit einstellen

Nachdem das Gerät angeschlossen wurde, blinkt in der Anzeige 12:00 und das Symbol set.

Stellen Sie die Uhrzeit ein.



1. Mit dem Feld Plus + oder dem Feld – die Uhrzeit einstellen.

2. Feld set berühren.
Die Uhrzeit ist eingestellt.

Ändern der Uhrzeit (z.B. von Sommer- auf Winterzeit)

1. Feld set berühren, die Uhrzeit blinkt.
2. Mit Plus + oder Minus – die Uhrzeit aktualisieren.
3. Feld set nochmals berühren.

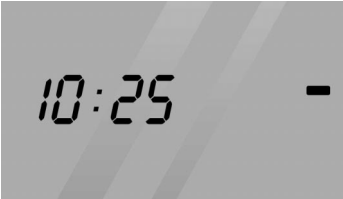
Hinweise

- ☐ Der Doppelpunkt in der Uhrzeit blinkt immer.
- ☐ Wenn Sie das Feld Plus + oder Minus – gedrückt halten, läuft die Zeit in der Anzeige schneller ab.

Kindersicherung

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

Anzeigefeld verriegeln



Berühren Sie das Feld Start/Stop 5 Sekunden lang, bis ein Piepton zu hören ist. In der Anzeige erscheint das Symbol ■ Kindersicherung.

Anzeigefeld entriegeln

Berühren Sie wieder das Feld Start/Stop 5 Sekunden lang. Das Symbol ■ Kindersicherung erlischt.

Dampfgaren

Mit diesem Gerät können Sie besonders schonend garen. Der Dampf umschließt die Speisen und verhindert so Nährstoffverluste der Lebensmittel. Sie garen ohne Überdruck bei etwa 100 °C. Form, Farbe 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 wird dosiert durch einen Schlauch gepumpt. Über das Kunststoffröhrchen gelangt es auf die Heizplatte im Garraumboden. 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 kein destilliertes Wasser.

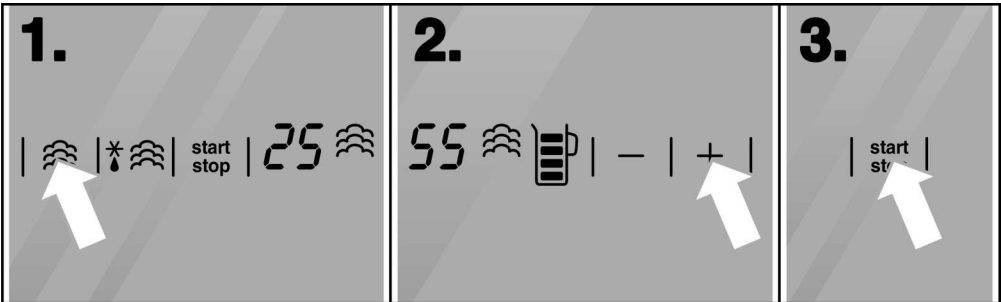
Schieben Sie den Wasserbehälter in den Dampfgarofen ein. Er muss hinten anstehen und fest sitzen.

Stellen Sie den Siebeinsatz mit den Speisen und der Auffangschale auf den Rost und schließen Sie die Gerätetür.

So stellen Sie ein

Für Ihre frischen Speisen stellen Sie Dampfgaren ☁ ein. Tiefgefrorene Speisen garen oder erhitzen Sie mit Tiefkühlkost ❄☁.

Dampfgaren

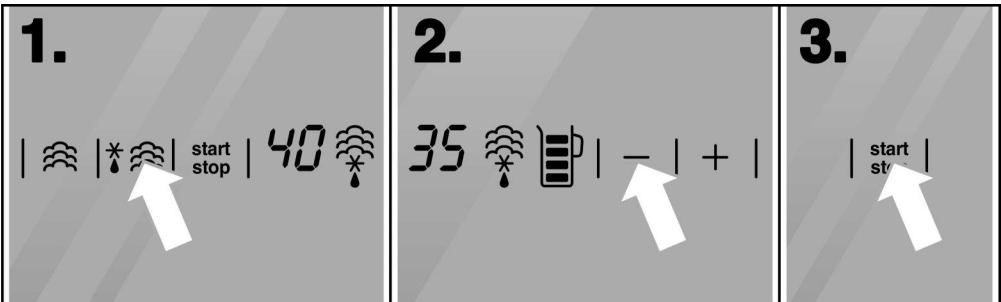


1. Das Feld Dampfgaren ☁ berühren. In der Anzeige erscheint als Vorschlagszeit 25 Minuten.

2. Mit dem Feld Plus + oder Minus – die gewünschte Zeit einstellen.

3. In der nächsten Minute das Feld Start/Stop berühren.

Tiefgefrorene Speisen auftauen und garen, bzw. erhitzen



1. Das Symbol Tiefkühlkost ❄☁ berühren. In der Anzeige erscheint als Vorschlagszeit 40 Minuten.

2. Mit dem Feld Plus + oder Minus – die gewünschte Zeit einstellen.

3. In der nächsten Minute das Feld Start/Stop berühren.

Nach Ablauf der Zeit

erscheint in der Anzeige 0:00 und ein Signal ist zu hören.

Signal löschen und Gerät ausschalten

Öffnen Sie die Tür oder berühren Sie das Feld Start/Stop.

Wenn Sie das Gerät nicht ausschalten, bleibt die Heizplatte ohne Wasserzufuhr noch etwa eine Stunde in Betrieb.

So können Sie Speisen warm halten.

Korrektur

Die Zeit kann mit dem Feld Plus + oder dem Feld Minus – auch nach dem Start geändert werden.

Einstellung löschen

Berühren Sie das Feld Start/Stop.

Wenn das Gerät bereits Dampf erzeugt, geht die Uhranzeige auf 3 Minuten zurück und schaltet erst nach dieser Zeit aus. Dies ist notwendig, damit das Gerät innen trocknen kann.

Hinweise

- ☐ Sie können 10 bis 60 Minuten einstellen.
- ☐ Wenn Sie die Einstellung zu spät starten, erscheint die Uhrzeit wieder. Stellen Sie noch einmal ein.
- ☐ In den letzten 3 Minuten der Garzeit wird der Innenraum getrocknet. Durch den Lüftungsschlitze über der Tür entweicht Wasserdampf.
- ☐ Damit das Gerät innen trocknet, läuft das Gebläse noch eine bestimmte Zeit nach.
- ☐ Öffnen Sie die Gerätetür nicht während des Garens. Es entweicht eine Dampf Wolke und das Garergebnis könnte verfälscht werden. Der Innenraum wird nicht getrocknet, deshalb kann Wasser aus dem Gerät laufen und eventuell die Küchenmöbel beschädigen.
- ☐ Wischen Sie den Garraum und die Auffangrinne am Gerät nach jedem Garen trocken.
- ☐ Wird der Wasserbehälter während des Garens leer, erscheint die Anzeige "Behälter leer" und ein Signal ist zu hören. Füllen Sie den Behälter und schließen Sie die Gerätetür wieder. Der eingestellte Vorgang läuft weiter.
- ☐ Leeren Sie den Wasserbehälter nach dem Garen immer aus.

Dampfgaren programmieren

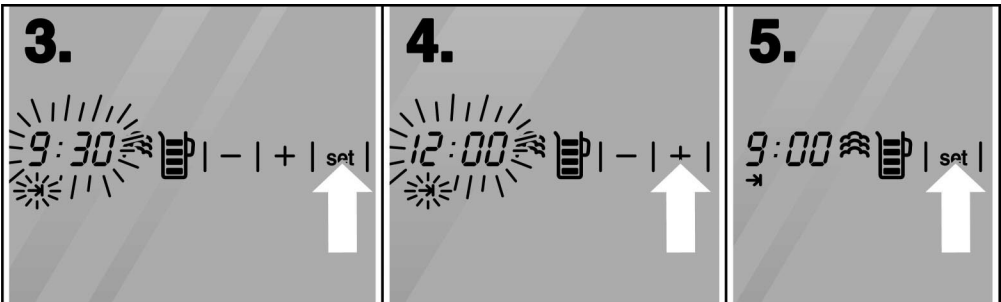
Sie können die Zeit für das Dampfgaren programmieren. Das heißt: Sie stellen das Gerät so ein, dass es zu einer bestimmten Zeit ein- und zum gewünschten Zeitpunkt ausschaltet.

Tiefkühlkost können Sie nicht programmieren.

Beispiel:

Es ist 9:00 Uhr, Sie haben wichtige Termine und müssen weg. Ihr Gericht dauert 30 Minuten und soll um 12:00 Uhr fertig sein.

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 und 2 beschrieben.



3. Das Feld set berühren. Die Endezeit blinkt in der Anzeige.

4. Mit dem Feld Plus + die gewünschte Endezeit einstellen.

3. Das Feld set noch einmal berühren.

Die Uhrzeit erscheint wieder. Das Gerät startet um 11.30 Uhr und schaltet um 12.00 Uhr aus.

Nach Ablauf der Zeit

erscheint in der Anzeige 0:00 und ein Signal ist zu hören.

Programmierung löschen oder korrigieren

Bevor das Dampfgaren startet, können Sie die Programmierung mit dem Feld Start/Stop löschen. In der Anzeige erscheint die Dampfgarzeit. Sie können jetzt ganz normal Dampfgaren, wenn Sie Start/Stop berühren, oder neu programmieren.

Die ganze Einstellung löschen

Dreimal Feld Start/Stop berühren.

Hinweis

- ☐ Sie können die Garzeit und Endezeit vor dem Dampfgaren abrufen. Berühren Sie dazu das Feld Dampfgaren. Garzeit und Ende erscheinen nacheinander für ein paar Sekunden.

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 zum Garen immer den Rost in den Dampfgarofen und darauf das Zubehör oder das Geschirr.

Für die meisten Gerichte eignet sich die Auffangschale mit dem Siebeinsatz.

Wollen Sie den Speisen bestimmte Gewürze zufügen, oder z. B. Fisch im Gemüsebett zubereiten, verwenden Sie eine flache Schüssel aus Glas oder Porzellan. Stellen Sie die Schüssel direkt auf den Rost.

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

Garzeit

Die Garzeit ist 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.

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

Gemüse

	Stückgröße	Zubehör	Garzeit in Minuten
Artischocken	im Ganzen	Rost, Auffangschale, Siebeinsatz	40
Bohnen, grüne	ca. 5 cm Länge	Rost, Auffangschale, Siebeinsatz	35
Blumenkohl	1 kg im Ganzen	Rost, Auffangschale, Siebeinsatz	35
Blumenkohl	Röschen	Rost, Auffangschale, Siebeinsatz	30
Brokkoli	im Ganzen	Rost, Auffangschale, Siebeinsatz	25
Brokkoli	Röschen	Rost, Auffangschale, Siebeinsatz	20
Kartoffeln	Ø 2 - 3 cm	Rost, Auffangschale, Siebeinsatz	40

	Stückgröße	Zubehör	Garzeit in Minuten
Karotten	ca. 1 cm dicke Scheiben	Rost, Auffangschale, Siebeinsatz	30
Karotten	im Ganzen Ø 2,5 cm	Rost, Auffangschale, Siebeinsatz	35
Kohlrabi	ca. 1 cm dicke Scheiben	Rost, Auffangschale, Siebeinsatz	25
Reis*	–	Rost, Schüssel	30
Rosenkohl	ganze Röschen	Rost, Auffangschale, Siebeinsatz	30
Porree/Lauch	ca. 1 cm dicke Scheiben	Rost, Auffangschale, Siebeinsatz	25
Rotkohl/Blaukraut	in Streifen	Rost, Auffangschale, Siebeinsatz	35
Spinat	Blätter	Rost, Auffangschale, Siebeinsatz	20
Spargel	Ø 1,5 cm	Rost, Auffangschale, Siebeinsatz	35
Weißkohl/Kraut	in Streifen	Rost, Auffangschale, Siebeinsatz	35
* pro Person ca. 60 g Reis und 100 ml Wasser in eine Schüssel geben			

Fleisch

	Stückgröße	Zubehör	Garzeit in Minuten
Hähnchenbrust	im Ganzen	Rost, Auffangschale, Siebeinsatz	25
Hähnchenterrine*	ca. 5 cm hoch	Rost, Kastenform	30
Kasseler Rippchen*	in Scheiben	Rost, Auffangschale, Siebeinsatz	35
Roastbeef, medium**	7 - 9 cm hoch	Rost, Auffangschale, Siebeinsatz	40
Schweinefilet*	im Ganzen	Rost, Auffangschale, Siebeinsatz	45
Schweinemedallions	in Scheiben	Rost, Auffangschale, Siebeinsatz	20
Wiener Würstchen		Rost, Auffangschale, Siebeinsatz	20
* Hähnchenterrine mit Alufolie abdecken, 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	Zubehör	Garzeit in Minuten
Forelle	ca. 300 g im Ganzen	Rost, Auffangschale, Siebeinsatz	30
Lachs	Filet, ca. 250 g	Rost, Auffangschale, Siebeinsatz	25
Seezunge	Filet	Rost, Auffangschale, Siebeinsatz	30
Seeteufel	Filet	Rost, Auffangschale, Siebeinsatz	10

Eier und Eierspeisen

	Stückgröße	Zubehör	Garzeit in Minuten
Eier, hart	M	Rost, Auffangschale, Siebeinsatz	20
Eier, weich	M	Rost, Auffangschale, Siebeinsatz	16
Eiercreme	125 ml pro Form	Rost, Souffléförmchen*	27

* Förmchen mit Alufolie abdecken.

Auftauen und Erhitzen bzw. Garen

	Stückgröße	Zubehör	Garzeit in Min.
Erbsen	—	Rost, Schüssel	25
Forellen	im Ganzen	Rost, Auffangschale, Siebeinsatz	40
grüne Bohnen	ca. 5 cm Länge	Rost, Auffangschale, Siebeinsatz	35
Lauch	in Scheiben	Rost, Auffangschale, Siebeinsatz	30
Rosenkohl	ganze Röschen	Rost, Auffangschale, Siebeinsatz	25
Blattspinat*	ca. 350 g	Schüssel	35

* Schüssel mit Alufolie 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 Geschirrspülmittel in das 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 nach jedem Garen trocken. Nehmen Sie dazu den Dampfverteiler heraus.

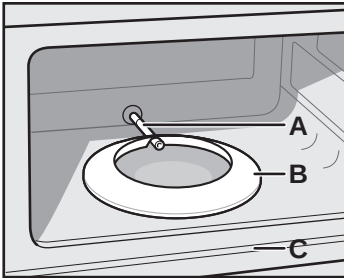
Das Entkalken des Gerätes ist nicht erforderlich.

Ziehen Sie das Kunststoffröhrchen zum Reinigen heraus. Den Dampfverteiler, das Kunststoffröhrchen und die Heizplatte am Garraumboden lassen sich am besten mit Essigwasser reinigen.

A = Kunststoffröhrchen

B = Dampfverteiler

C = Auffangrinne



Den Wasserbehälter können Sie ebenfalls mit Essigwasser reinigen.

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?

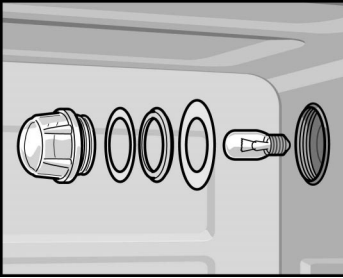
Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise:

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 ganz hinten im Gerät sitzt.
	Das Erkennungssystem funktioniert nicht.	Rufen Sie den Kundendienst.
Das Gargut ist noch roh, obwohl das Gerät schon abgeschaltet hat.	Der Behälter ist nicht richtig eingeschoben.	Vergewissern Sie sich, dass der Behälter bis zum Anschlag eingeschoben ist, und starten Sie neu.
Das Anzeigefeld ist dunkel	Stromausfall	Überprüfen Sie die Stromversorgung.
	Die Elektronik ist defekt.	Rufen Sie den Kundendienst.
Die Uhranzeige blinkt.	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 oder Wasser aus dem Türbereich.	Die Gerätetür ist nicht richtig geschlossen.	Tür schließen.
	Die Türdichtung ist beschädigt.	Rufen Sie den Kundendienst.
Während des Dampfgarens ist immer wieder ein "Brummen" zu hören.	Die Pumpe für die Wasserversorgung ist in Betrieb.	Das ist normal.
Das Gerät funktioniert nicht.	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 Garraumtür öffnen, rechts unten. Damit Sie im Störfall nicht lange suchen müssen, tragen Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes ein.

E-Nr.	FD
Kundendienst ☎	

Technische Daten

Stromversorgung:	230 V, 50 Hz
Gesamt-Anschlusswert:	2030 W
Absicherung	10 A

Your new steam oven allows you to prepare healthy, low-fat dishes.

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

The start of the instruction manual contains a number of important notes relating to safety. You will then be introduced to the individual components of your steam oven. This section will tell you all you need to know about the cooker functions and operation.

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

The manual also contains tips on care and cleaning to ensure that your steam oven continues to look good for a long time. In the unlikely event of a malfunction, the last few pages contain information on how to rectify minor faults yourself.

Should you have any questions, always refer to the table of contents first. This will help you find the right section quickly. And now - enjoy cooking with your steam oven.

Table of contents

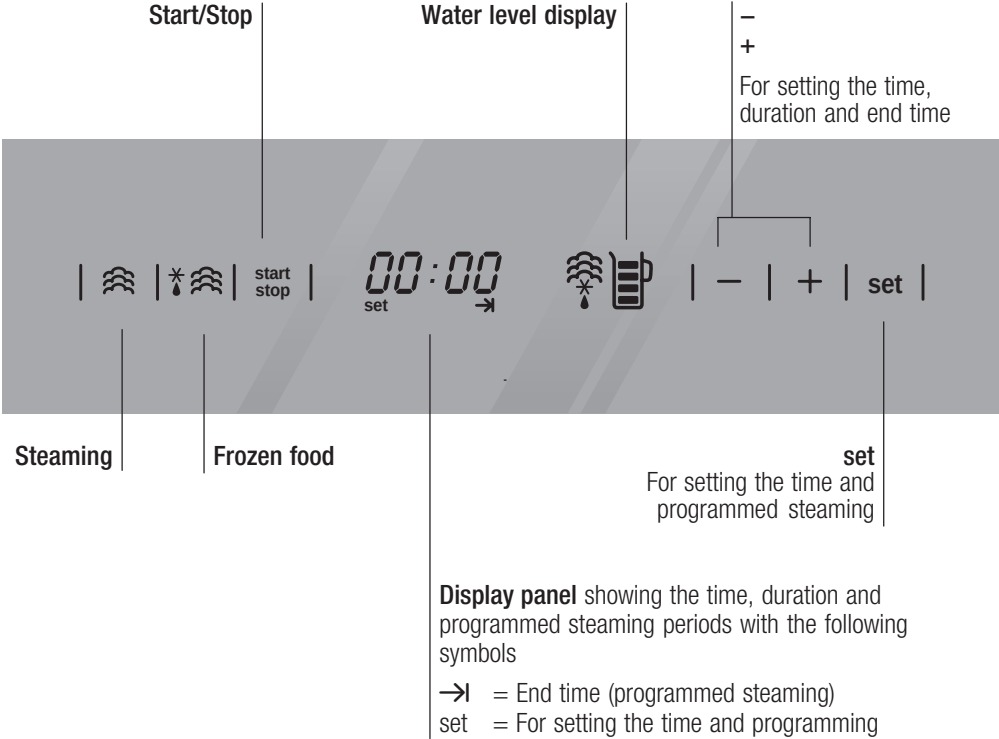
Safety information	22
Your new steam oven	23
The control panel	23
Accessories	24
The water container	25
After connection	26
Setting the clock	26
Childproof lock	27
Steaming	28
How the oven works	28
Preparation	28
Setting procedure	29
Programming the steam settings	31
Tables	32
Care and cleaning	35
Oven exterior	35
Inside the cooking compartment	36
Accessories	36
Troubleshooting	36
Changing the bulb	37
After-sales service	38
Technical data	38

Safety information

- ❑ This oven complies with all the relevant safety regulations for electrical appliances. Repairs may only be carried out by after-sales service technicians who have been fully trained by the manufacturer. Improper repairs run the risk of causing serious injury to the user.
- ❑ Do not switch on the oven if it is damaged.
- ❑ The oven becomes hot during cooking. Hot steam escapes when you open the oven door. Keep children at a safe distance. Risk of scalding!
- ❑ Never store combustible items in your oven. Risk of burning!
- ❑ If the oven is defective, switch off the corresponding fuse in the fuse box or pull out the plug. Call after-sales service.
- ❑ This oven must only be used for cooking food.

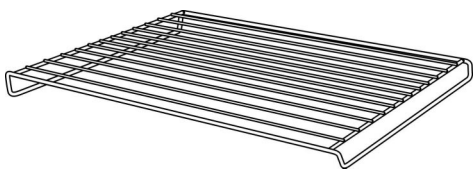
Your new steam oven

The control panel



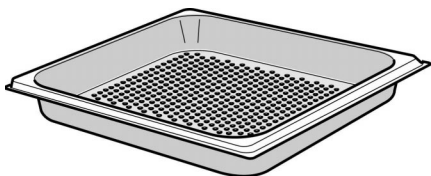
You will hear a beep when you touch a panel.

Accessories



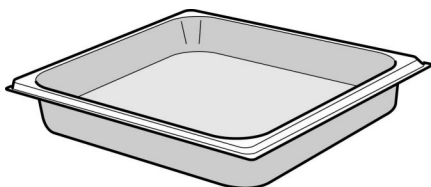
Wire grill

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



Perforated cooking tray

Place the food in the perforated cooking tray. This prevents the food from coming into contact with the condensation water.

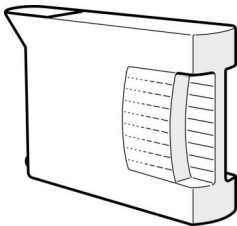


Collection tray

for collecting the condensation water or cooking food.

Always insert the perforated cooking tray into the collection tray.

The water container



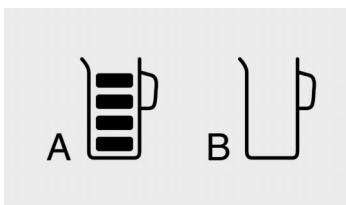
The container is inside the oven on the right as you open the door.

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.

Water level indicator



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

A = Container full

B = Container empty

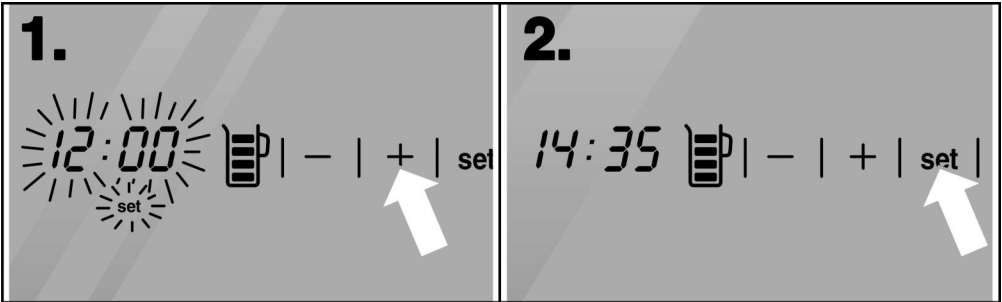
There is a moving water level indicator in the water container. This part may rattle if you shake the container. This is normal.

After connection

Setting the clock

When the oven is first connected, 12:00 and the set symbol flash in the display.

Set the time.



1. Use the plus + or minus – button to set the time.

2. Touch set.
The time is now set.

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

- 1.** Touch set. The time flashes.
- 2.** Use the plus + or minus – button to set the correct time.
- 3.** Touch set again.

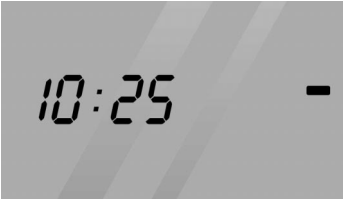
Notes

- ☐ The two dots in the time display flash constantly.
- ☐ Holding down the plus + or minus – button makes the time in the display advance more quickly.

Childproof lock

The display 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 display panel



Touch Start/Stop for 5 seconds until a beep sounds. The ■ symbol appears in the display.

Unlocking the display panel

Touch Start/Stop again for 5 seconds. The ■ symbol disappears.

Steaming

You can cook particularly healthy food using this oven. The steam surrounds the food, thus preventing it from losing its nutrients. You can cook at temperatures of up to 100 °C without a risk of overpressure. The food retains its shape, colour and typical aroma.

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

How the oven works

The water from the full container is pumped through a pipe in measured amounts. The water flows through the small plastic pipe to the heating plate in the base of the cooking compartment. The water evaporates here, allowing genuine steam cooking.

Preparation

Remove the water container from the oven.

Only ever fill the container with water and this should not exceed the MAXI mark. If your water supply is very chalky, we recommend that you use still bottled water. Do not use distilled water.

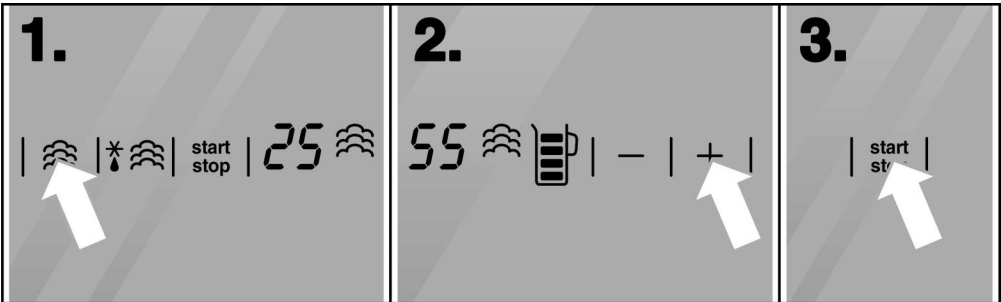
Insert the water container into the steam oven. It must engage at the rear and sit securely in place.

Place the perforated pan with the food and the collection dish on the wire rack and close the oven door.

Setting procedure

For fresh food, select the  steam setting symbol. Select the  frozen food symbol to cook or heat up frozen food.

Steaming

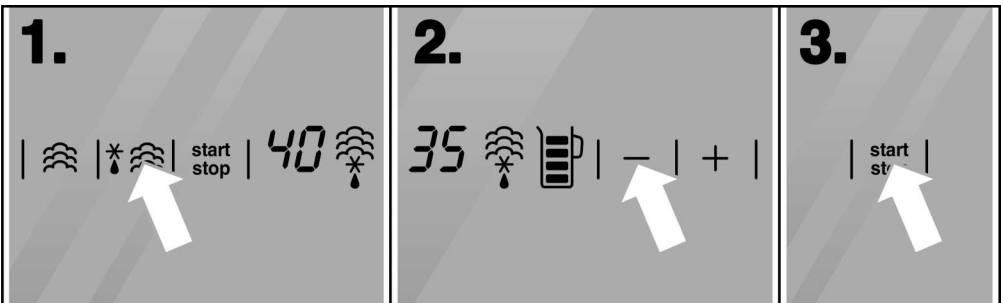


1. Touch the  steam setting symbol. A suggested value of 25 minutes appears in the display.

2. Use the plus + or minus – buttons to set the required time.

3. Touch Start/Stop within 60 seconds.

Defrosting, cooking and heating up frozen foods



1. Press the  frozen food symbol. A suggested value of 40 minutes appears in the display.

2. Use the plus + or minus – buttons to set the required time.

3. Touch Start/Stop within 60 seconds.

When the cooking time has elapsed

0:00 appears in the display and a signal sounds when the time has elapsed.

Cancelling the signal and switching off the oven

Open the door or touch Start/Stop.

If you do not switch off the appliance, the heating plate remains in operation without a water supply for approximately one hour.

This allows you to keep food warm.

Correcting the time

The time set can be altered even once the oven has been started by touching the + plus or – minus symbol.

Cancelling the setting

Touch Start/Stop.

If the oven is already generating steam, three minutes will be added to the clock display and the oven will only switch off after this time. This is necessary to allow the oven to dry inside.

Notes

- ☐ You can set a time of between 10 and 60 minutes.
- ☐ If you do not make the settings quickly enough, the time will appear again. Make the settings again.
- ☐ The last three minutes of the cooking time are for drying the inside of the oven. Steam escapes through the air vent above the door.
- ☐ The fan continues to run for a specified time afterwards to allow the inside of the oven to dry.
- ☐ Do not open the oven door while the food is cooking. This causes a cloud of steam to escape which could affect the cooking results. The oven interior is not dried. This means that water can run out of the appliance and could damage kitchen fittings.
- ☐ Wipe the cooking compartment and dry the collection channel in the steam oven after every use.
- ☐ If the water container becomes empty during cooking, the “Container empty” display will appear and a signal will sound. Fill the container and close the oven door again. The procedure will continue as set.
- ☐ Always empty the water container when you have finished cooking.

Programming the steam settings

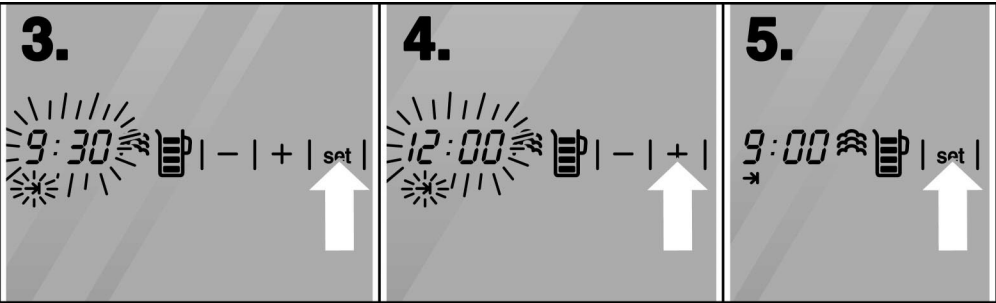
Example:

You can program the steaming time. This involves setting the oven so that it switches on and off at certain times.

It is not possible to program times for frozen food.

It's 9 am, you have important appointments to keep and have to leave. Your meal will take 30 minutes to cook and must be ready at 12 noon.

Make settings as described in points 1 and 2.



3. Touch set. The end time flashes in the display.

4. Use the + plus button to set the end time.

5. Touch set once more.

The clock reappears in the display. The oven will switch on at 11.30 am and will switch off at 12 noon.

When the time has elapsed

0:00 appears in the display and a signal sounds when the time has elapsed.

Cancelling or correcting programming

The programming can be cancelled using Start/Stop provided the oven has not been started. The steaming time appears in the display. You can now touch Start/Stop or reprogram the time and proceed in the normal way.

Delete all the settings

Press Start/Stop three times.

Note

- ☐ You can call up the cooking time and the end time before starting to use your steam oven. To do this, touch the steam symbol on the control panel. The cooking time and the end time will appear one after the other for a few seconds.

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

When cooking, always insert the wire grill into the steam oven and place the accessories or ovenware on top.

The collection dish used with the perforated cooking tray is adequate for most dishes.

If you wish to add particular herbs or spices to the food, or cook fish on a bed of vegetables, for example, use a shallow glass or china bowl. Place the bowl directly on the wire grill.

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

Cooking time

The cooking time depends on the type, quality and size of the food. The specifications in the tables are provided as guidelines only. 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.

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

Vegetables

	Size	Accessories	Cooking time in minutes
Artichokes	Whole	Wire grill, collection dish, perforated cooking tray	40
Beans, green	Approx. 5 cm long	Wire grill, collection dish, perforated cooking tray	35
Cauliflower	1 kg, whole	Wire grill, collection dish, perforated cooking tray	35
Cauliflower	Florets	Wire grill, collection dish, perforated cooking tray	30
Broccoli	Whole	Wire grill, collection dish, perforated cooking tray	25
Broccoli	Florets	Wire grill, collection dish, perforated cooking tray	20

	Size	Accessories	Cooking time in minutes
Potatoes	Ø 2-3 cm	Wire grill, collection dish, perforated cooking tray	40
Carrots	Slices, approx. 1 cm thick	Wire grill, collection dish, perforated cooking tray	30
Carrots	Whole Ø 2.5 cm	Wire grill, collection dish, perforated cooking tray	35
Kohlrabi	Slices, approx. 1 cm thick	Wire grill, collection dish, perforated cooking tray	25
Rice*	—	Wire grill, bowl	30
Brussels sprouts	Whole florets	Wire grill, collection dish, perforated cooking tray	30
Leeks	Slices, approx. 1 cm thick	Wire grill, collection dish, perforated cooking tray	25
Red cabbage	Strips	Wire grill, collection dish, perforated cooking tray	35
Spinach	Leaves	Wire grill, collection dish, perforated cooking tray	20
Asparagus	Ø 1.5 cm	Wire grill, collection dish, perforated cooking tray	35
White cabbage	Strips	Wire grill, collection dish, perforated cooking tray	35
* Place approx. 60 g rice and 100 ml water per person in a bowl			

Meat

	Size	Accessories	Cooking time in minutes
Chicken breast	Whole	Wire grill, collection dish, perforated cooking tray	25
Chicken terrine*	Approx. 5 cm in height	Wire grill, baking tin	30
Lightly smoked pork ribs*	Slices	Wire grill, collection dish, perforated cooking tray	35
Roast beef, medium**	7-9 cm in height	Wire grill, collection dish, perforated cooking tray	40
Pork fillet*	Whole	Wire grill, collection dish, perforated cooking tray	45

	Size	Accessories	Cooking time in minutes
Pork médaillons	Slices	Wire grill, collection dish, perforated cooking tray	20
Wiener sausage		Wire grill, collection dish, perforated cooking tray	20
* Cover the chicken terrine with aluminium foil; wrap the ribs and the 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	Accessories	Cooking time in minutes
Trout	Whole, approx. 300 g	Wire grill, collection dish, perforated cooking tray	30
Salmon	Fillet, approx. 250 g	Wire grill, collection dish, perforated cooking tray	25
Sole	Fillet	Wire grill, collection dish, perforated cooking tray	30
Monkfish	Fillet	Wire grill, collection dish, perforated cooking tray	10

Eggs and egg dishes

	Size	Accessories	Cooking time in minutes
Hard-cooked eggs	M	Wire grill, collection dish, perforated cooking tray	20
Soft-cooked eggs	M	Wire grill, collection dish, perforated cooking tray	16
Egg custard	125 ml per dish	Wire grill, casseroles*	27
* Cover dishes with aluminium foil.			

Defrosting and heating
or cooking

	Size	Accessories	Cooking time in mins
Peas	—	Wire grill, bowl	25
Trout	Whole	Wire grill, collection dish, perforated cooking tray	40
Green beans	Approx. 5 cm long	Wire grill, collection dish, perforated cooking tray	35
Leeks	Sliced	Wire grill, collection dish, perforated cooking tray	30
Brussels sprouts	Whole florets	Wire grill, collection dish, perforated cooking tray	25
Spinach, Leaves*	Approx. 350 g	Bowl	35
* Cover bowl with aluminium foil.			

Care and cleaning

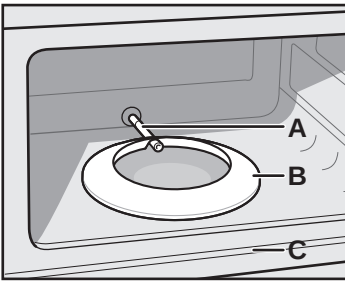
Do not under any circumstances use a highpressure
or steam cleaner.

Oven exterior

It is best to activate the childproof features if you wish
to clean the control panel.
Simply wipe the appliance with a damp cloth. Add a
few drops of washing-up liquid to the water if the dirt
is more 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 dry after each use. You should also remove the steam distributor.

It is not necessary to descale the oven.

Pull out the small plastic pipe to clean it. The steam distributor, the small plastic pipe and the hotplate on the base of the cooking compartment are best cleaned with a solution of vinegar.

A = Small plastic pipe

B = Steam distributor

C = Collection channel

The water container can also be cleaned with a solution of vinegar.

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 solution of vinegar or in the dishwasher.

Troubleshooting

Should a malfunction occur, it is often only due to a minor fault. Please read the following instructions before calling the after-sales service:

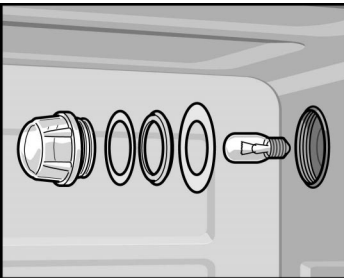
Problem	Possible cause	Comments/remedy
The water display is flashing even though the container is full.	The container has not been pushed in properly.	Ensure that the container is pushed fully back in the oven.
	The recognition system is not working.	Contact the after-sales service.
The cooked product is still raw, although the appliance has already switched off.	The container has not been pushed in properly.	Make sure that the container is pushed in fully and restart.
The display is blank.	Power cut.	Check the power supply.

Problem	Possible cause	Comments/remedy
	There is a fault in the electronics.	Contact the after-sales service.
The clock display flashes.	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 door during cooking.	The oven door is not closed properly.	Close the door.
	The door seal is damaged.	Contact the after-sales service.
You can hear a buzzing noise while the steam oven is being used.	The water supply pump is in operation.	This is normal.
The oven does not work.	The child-proof 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.

Changing the bulb



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

Our after-sales service is there for you in the event that your oven needs 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.

E number and FD number

When contacting the after-sales service, always specify the product number (E no.) and the production number (FD no.) of your appliance. You will see the rating plate containing these numbers on the bottom right-hand side when you open the oven door. Make a note of these numbers in the space below to save time in the event of your appliance malfunctioning.

E no.	FD no.
After-sales service ☎	

Technical data

Power supply:	230 V, 50 Hz
Total connected load:	2030 watts
Fuse	10 A

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

Pour profiter de toutes ses qualités techniques, veuillez lire attentivement sa notice d'utilisation.

En début de notice figurent d'importants conseils de sécurité. Ensuite, vous apprenez à connaître votre four à la vapeur en détails. Nous vous montrons tout ce qu'il est capable de faire et la façon dont vous devez l'utiliser.

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

Pour que votre four de cuisson à la vapeur garde longtemps l'aspect du neuf, nous vous donnons des conseils d'entretien et de nettoyage. Si un incident devait survenir, vous trouverez dans les dernières pages des informations qui vous permettront de remédier vous-mêmes aux petites pannes.

Vous avez des questions? Consultez toujours la table des matières. Vous vous y retrouverez très facilement.

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

Table de matières

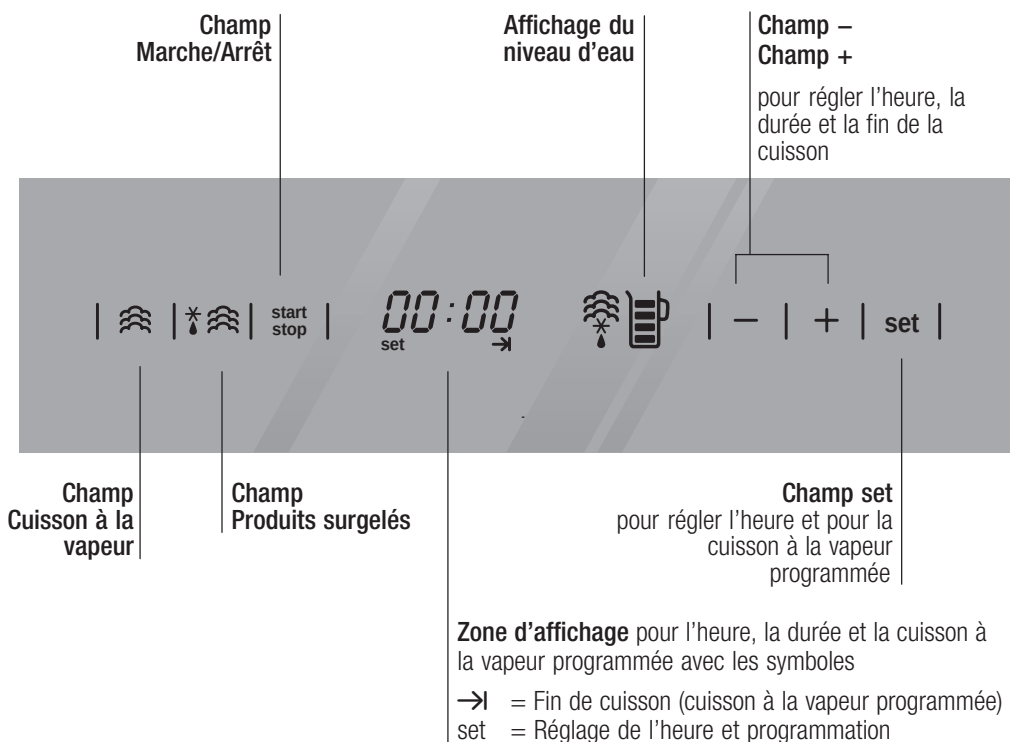
Consignes de sécurité	41
Votre nouveau four de cuisson à la vapeur	42
Le bandeau de commande	42
Accessoires	43
Le réservoir d'eau	44
Après le raccordement	45
Réglage de l'heure	45
Sécurité-enfants	46
Cuisson à la vapeur	47
La cuisson fonctionne de la manière suivante	47
Préparatifs	47
Réglages	48
Programmer la cuisson à la vapeur	50
Tableaux	51
Entretien et nettoyage	55
Extérieur de l'appareil	55
Enceinte de cuisson	55
Accessoires	55
Incidents et dépannage	56
Remplacer la lampe	57
Service après-vente	58
Caractéristiques techniques	58

Consignes de sécurité

- ❑ Cet appareil est conforme aux dispositions de sécurité applicables aux appareils électriques. 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.
- ❑ Ne mettez pas l'appareil en service s'il est endommagé.
- ❑ Lors de la cuisson, l'appareil devient chaud. De la vapeur chaude s'échappe lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. Eloignez les enfants. Risque de s'ébouillanter!
- ❑ Ne stockez pas de matières inflammables dans votre appareil. Risque de brûlures!
- ❑ Si l'appareil est défectueux, coupez le fusible correspondant dans le boîtier à fusibles ou retirez le connecteur du secteur. Appelez le service après-vente.
- ❑ Utilisez l'appareil uniquement pour cuire des aliments.

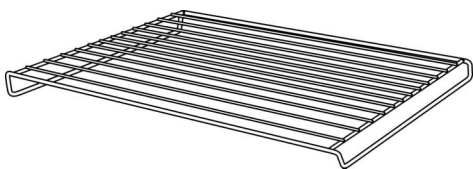
Votre nouveau four de cuisson à la vapeur

Le bandeau de commande



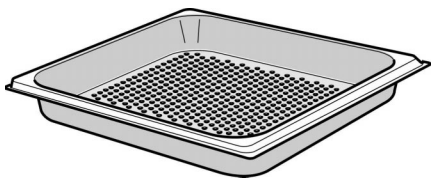
Lorsque vous effleurez un champ, vous entendrez un son bip.

Accessoires



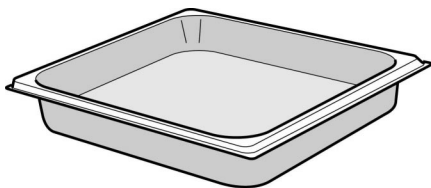
Grille

en inox. La grille doit toujours être enfournée.



Plateau perforé

Mettez les aliments dans le plateau perforé. Ceci évite que les aliments entrent en contact avec de l'eau de condensation.

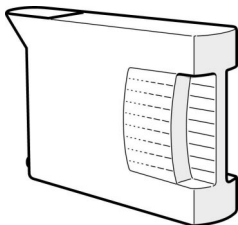


Récipient collecteur

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

Placez le plateau perforé toujours dans le récipient collecteur.

Le réservoir d'eau



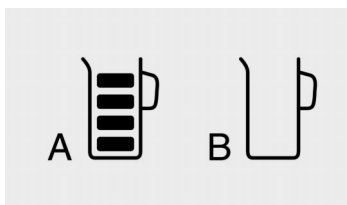
Le réservoir se trouve, en ouvrant la porte, à droite dans l'appareil.

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.

Affichage du niveau d'eau



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

A = réservoir plein

B = réservoir vide

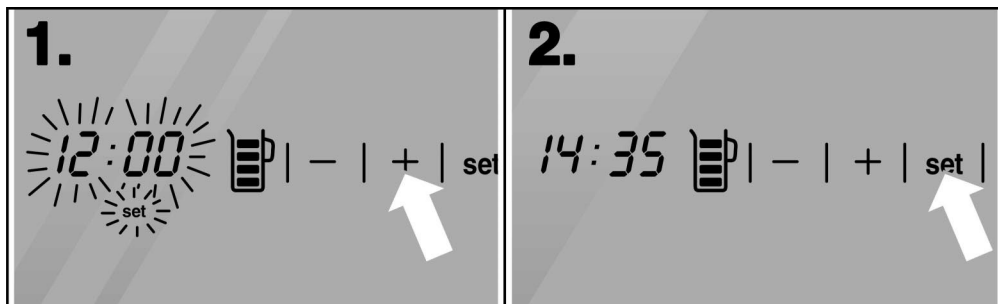
Le réservoir d'eau contient un indicateur mobile du niveau d'eau. Cette pièce tape, lorsque vous secouez le réservoir. C'est tout à fait normal.

Après le raccordement

Réglage de l'heure

Après le branchement de l'appareil, 12:00 et le symbole set clignotent à l'affichage.

Régalez l'heure.



1. Régler l'heure au moyen du champ Plus + ou du champ –.

2. Effleurer le champ set.
L'heure est réglée.

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

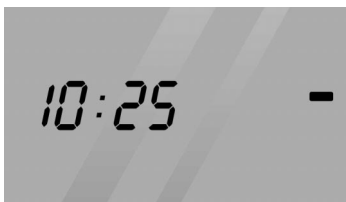
1. Effleurer le champ set, l'heure clignote.
2. Actualiser l'heure au moyen du champ Plus + ou du champ Moins –.
3. Effleurer de nouveau le champ set.

Remarques

- ☐ Les deux points (:) dans l'heure clignotent toujours.
- ☐ Si vous maintenez enfoncé le champ Plus + ou Moins –, l'heure dans l'affichage s'écoule plus vite.

Sécurité-enfants

Verrouiller la zone d'affichage



Déverrouiller la zone d'affichage

Pour empêcher que des enfants utilisent l'appareil ou que celui-ci soit mis en marche par mégarde lors du nettoyage, vous pouvez verrouiller la zone d'affichage.

Effleurez le champ Marche/Arrêt pendant 5 secondes, jusqu'au retentissement d'un bip. A l'affichage apparaît le symbole ■.

Effleurez de nouveau le champ Marche/Arrêt pendant 5 secondes. Le symbole ■ s'éteint.

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 à environ 100 °C. La forme, la couleur 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 réservoir plein est pompée dosée à travers un flexible. Par le tube en plastique elle arrive sur la plaque de chauffage située dans le fond du compartiment 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 pas d'eau distillée.

Poussez le réservoir d'eau dans le four à vapeur. Il doit toucher à l'arrière du four et être bien fixé.

Placez le plateau perforé avec les aliments et le récipient collecteur sur la grille et fermez la porte du four.

Réglages

Pour vos aliments frais, réglez sur Cuisson à la vapeur ☁. Pour cuire ou chauffer des aliments surgelés, réglez sur Produits surgelés ❄☁.

Cuisson à la vapeur

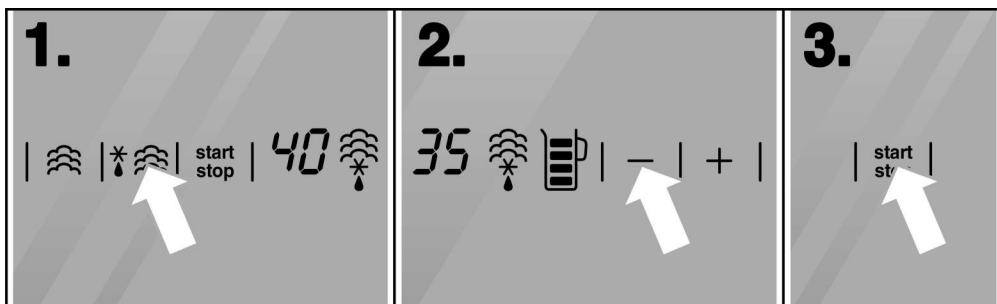


1. Effleurer le champ Cuisson à la vapeur ☁. A l'affichage apparaît un temps de référence de 25 minutes.

2. Régler la durée souhaitée au moyen du champ Plus + ou Moins -.

3. Dans la minute suivante, effleurer le champ Marche/Arrêt.

Décongeler et cuire ou chauffer des aliments surgelés



1. Effleurer le symbole Produits surgelés ❄☁. A l'affichage apparaît un temps de référence de 40 minutes.

2. Régler la durée souhaitée au moyen du champ Plus + ou Moins -.

3. Dans la minute suivante, effleurer le champ Marche/Arrêt.

Après l'écoulement du temps

apparaît 0:00 à l'affichage et un signal sonore retentit.

Effacer le signal et arrêter l'appareil

Ouvrez la porte du four ou effleurez le champ Marche/Arrêt.

Si vous n'éteignez pas l'appareil, la plaque de chauffage reste encore environ une heure en service sans arrivée d'eau.

Ainsi, vous pouvez maintenir les mets au chaud.

Correction

Il est également possible de modifier le temps après la mise en marche, au moyen du champ Plus + ou du champ Moins –.

Effacer le réglage

Effleurez le champ Marche/Arrêt.

Si l'appareil produit déjà de la vapeur, l'affichage de l'heure se remet à 3 minutes et s'éteint seulement après ce temps. Ceci est nécessaire pour que l'appareil puisse sécher à l'intérieur.

Remarques

- ☐ Vous pouvez régler une durée de 10 à 60 minutes.
- ☐ Si vous démarrez le réglage trop tard, l'heure se réaffiche. Réglez de nouveau.
- ☐ L'intérieur du four sera séché dans les 3 dernières minutes du temps de cuisson. De la vapeur d'eau s'échappe par la fente d'aération au-dessus de la porte.
- ☐ Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que l'appareil sèche à l'intérieur.
- ☐ N'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant la cuisson. Il s'échappe un nuage de vapeur et le résultat de cuisson pourrait être faussé. L'intérieur ne sera pas séché, de l'eau peut alors s'écouler de l'appareil et abîmer des meubles de cuisine.
- ☐ Après chaque cuisson, essuyez l'enceinte de cuisson et la rigole collectrice.
- ☐ Si le réservoir d'eau se vide pendant la cuisson, il apparaît le message «Réservoir vide» et un signal retentit. Remplissez le réservoir et refermez la porte de l'appareil. Le processus réglé continue de se dérouler.
- ☐ Videz toujours le réservoir d'eau après la cuisson.

Programmer la cuisson à la vapeur

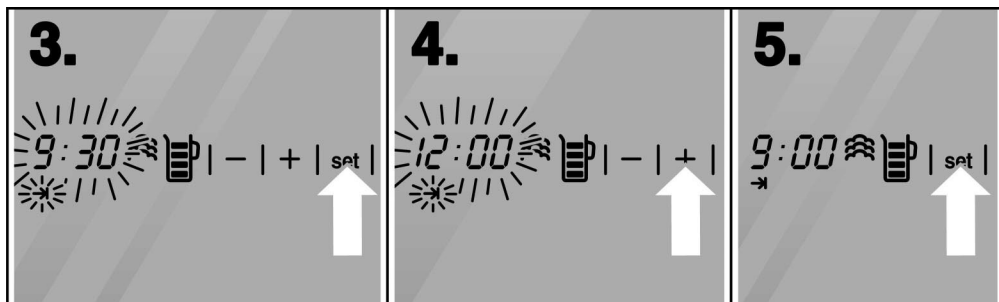
Vous pouvez programmer le temps pour la cuisson à la vapeur. A savoir: Vous réglez l'appareil de sorte qu'il se mette en marche à une certaine heure et s'arrête au moment voulu.

Vous ne pouvez pas programmer Produits surgelés.

Exemple:

Il est 09H00, vous avez des rendez-vous importants et devez vous absenter. Votre plat dure 30 minutes et doit être prêt à 12H00.

Procédez au réglage en suivant les instructions des points 1 et 2.



3. Effleurer le champ set.
L'heure de fin de cuisson clignote à l'affichage.

4. Régler l'heure de fin de cuisson souhaitée au moyen du champ Plus +.

5. Effleurer de nouveau le champ set.

L'heure se réaffiche. L'appareil se met en marche à 11H30 et s'arrête à 12H00.

Après l'écoulement du temps

apparaît 0:00 à l'affichage et un signal sonore retentit.

Annuler ou corriger la programmation

Avant le démarrage de la cuisson à la vapeur, vous pouvez annuler la programmation au moyen du champ Marche/Arrêt. A l'affichage apparaît le temps de cuisson à la vapeur. Maintenant, vous pouvez faire cuire à la vapeur normalement en effleurant le champ Marche/Arrêt ou reprogrammer.

Annuler tout le réglage

Effleurer trois fois le champ Marche/Arrêt.

Remarque

- ❑ Vous pouvez appeler le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson avant de faire cuire à la vapeur. A cet effet, effleurez le champ Cuisson à la vapeur. Le temps de cuisson et la fin apparaissent successivement pendant quelques secondes.

Tableaux

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

Accessoires et vaisselle

Pour la cuisson, placez toujours la grille dans le four à la vapeur et ensuite l'accessoire ou la vaisselle sur la grille.

Le récipient collecteur avec le plateau perforé est approprié pour la plupart des plats.

Si vous souhaitez ajouter certaines épices aux plats, ou p.ex.préparer du poisson sur un lit de légumes, utilisez un récipient peu profond en verre ou en porcelaine. Placez le récipient directement sur la grille.

Couvrez toujours avec un film aluminium les aliments qui normalement se préparent au bain-marie.

Temps de cuisson

Le temps de cuisson est fonction de la nature, la qualité et la taille des aliments. Les temps indiqués dans les tableaux sont des valeurs 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.

Répartissez toujours les aliments uniformément dans la vaisselle ou le plateau perforé. Si les couches sont de hauteur différente, les aliments ne cuisent pas régulièrement.

Légumes

	Taille des pièces	Accessoires	Temps de cuisson en minutes
Artichauts	entier	Grille, récipient collecteur, plateau perforé	40
Haricots verts	env. 5 cm de longueur	Grille, récipient collecteur, plateau perforé	35
Chou-fleur	1 kg en entier	Grille, récipient collecteur, plateau perforé	35
Chou-fleur	bouquets	Grille, récipient collecteur, plateau perforé	30
Brocolis	entier	Grille, récipient collecteur, plateau perforé	25
Brocolis	bouquets	Grille, récipient collecteur, plateau perforé	20
Pommes de terre	Ø 2 - 3 cm	Grille, récipient collecteur, plateau perforé	40
Carottes	rondelles de 1 cm d'épaisseur	Grille, récipient collecteur, plateau perforé	30
Carottes	entier Ø 2,5 cm	Grille, récipient collecteur, plateau perforé	35
Chou-rave	rondelles de 1 cm d'épaisseur	Grille, récipient collecteur, plateau perforé	25
Riz*	—	Grille, saladier	30
Choux de Bruxelles	choux entiers	Grille, récipient collecteur, plateau perforé	30
Poireaux	rondelles d'env. 1 cm d'épaisseur	Grille, récipient collecteur, plateau perforé	25
Chou rouge	en lanières	Grille, récipient collecteur, plateau perforé	35
Epinards	branches	Grille, récipient collecteur, plateau perforé	20
Asperges	Ø 1,5 cm	Grille, récipient collecteur, plateau perforé	35
Chou blanc	en lanières	Grille, récipient collecteur, plateau perforé	35
* par personne, verser env. 60 g de riz et 100 ml d'eau dans un saladier			

Viande

	Taille des pièces	Accessoires	Temps de cuisson en minutes
Blanc de poulet	entier	Grille, récipient collecteur, plateau perforé	25
Terrine de poulet*	env. 5 cm de hauteur	Grille, moule à cake	30
Carré de porc fumé*	en tranches	Grille, récipient collecteur, plateau perforé	35
Roastbeef, à point**	7 - 9 cm de hauteur	Grille, récipient collecteur, plateau perforé	40
Filet de porc*	entier	Grille, récipient collecteur, plateau perforé	45
Médallions de filet mignon de porc	en tranches	Grille, récipient collecteur, plateau perforé	20
Saucisses viennoises		Grille, récipient collecteur, plateau perforé	20

* Couvrir la terrine de poulet avec du film alu, envelopper les carrés de porc, filet de porc dans du film 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	Accessoires	Temps de cuisson en minutes
Truite	en un seul morceau d'env. 300 g	Grille, récipient collecteur, plateau perforé	30
Saumon	filet, env. 250 g	Grille, récipient collecteur, plateau perforé	25
Sole	filet	Grille, récipient collecteur, plateau perforé	30
Lotte	filet	Grille, récipient collecteur, plateau perforé	10

Œufs et plats aux œufs

Taille des pièces		Accessoires	Temps de cuisson en minutes
Œufs, durs	M	Grille, récipient collecteur, plateau perforé	20
Œufs, mollet	M	Grille, récipient collecteur, plateau perforé	16
Crème aux œufs	125 ml par moule	Grille, ramequins*	27

* Couvrir les ramequins avec du film aluminium.

Décongeler et chauffer ou cuire

Taille des pièces		Accessoires	Temps de cuisson en min.
Petits pois	—	Grille, saladier	25
Truites	entier	Grille, récipient collecteur, plateau perforé	40
Haricots verts	env. 5 cm de longueur	Grille, récipient collecteur, plateau perforé	35
Poireaux	en rondelles	Grille, récipient collecteur, plateau perforé	30
Choux de Bruxelles	choux entiers	Grille, récipient collecteur, plateau perforé	25
Epinards, branches*	env. 350 g	Saladier	35

* Couvrir les saladier avec du film aluminium.

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. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit pour la 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 à l'aide d'un chiffon. Pour ce faire, enlevez le distributeur de vapeur.

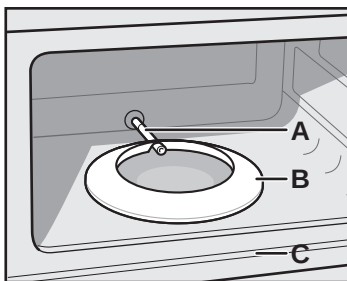
Il n'est pas nécessaire de détartre l'appareil.

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

A = Tube en plastique

B = Distributeur de vapeur

C = Rigole collectrice



Le réservoir d'eau peut aussi être nettoyé avec de l'eau au vinaigre.

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:

Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'indicateur d'eau clignote malgré que le réservoir soit plein.	Le réservoir est mal introduit.	Vérifiez si le réservoir se trouve bien au fond de l'appareil.
	Le système de détection ne fonctionne pas.	Appelez le service après-vente.
L'aliment à cuire est encore cru, bien que l'appareil se soit déjà éteint.	Le réservoir est mal introduit.	Vérifiez si le réservoir est introduit jusqu'en butée et remettez l'appareil en marche.
La zone d'affichage est noire.	Panne de courant.	Contrôlez l'alimentation électrique.
	La commande électronique est défectueuse.	Appelez le service après-vente.
L'affichage de l'heure clignote.	Panne de courant.	Réglez l'heure à nouveau.
La lampe dans l'appareil ne s'allume pas.	La lampe est défectueuse.	Remplacez l'ampoule. A cet effet, voir sous «Remplacer la lampe».
Pendant la cuisson, de la vapeur ou de l'eau s'échappe au niveau de la porte.	La porte de l'appareil est mal fermée.	Fermez la porte.
	Le joint de porte est endommagé.	Appelez le service après-vente.
Pendant la cuisson, un «ronronnement» est audible.	La pompe pour l'alimentation en eau est en marche.	C'est tout à fait normal.
L'appareil ne fonctionne pas.	La sécurité-enfants est active. (Symbole à l'affichage)	Désactivez la sécurité-enfants.

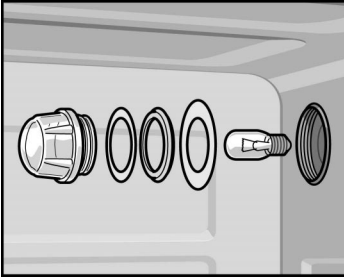
Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations.

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 l'adresse et le numéro de téléphone du SAV le plus proche dans l'annuaire téléphonique. Les centres de SAV indiqués vous renseigneront également volontiers sur le bureau de SAV le plus proche de votre domicile.

Numéro E et numéro FD

Indiquez toujours au service après-vente les numéros E (numéro de produit) et FD (numéro de fabrication) de votre appareil. En ouvrant la porte de l'appareil, vous trouverez en bas à droite la plaque signalétique comportant ces numéros. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de panne, reportez de suite ces numéros dans l'encadré ci-dessous.

E-n°	FD
Service après-vente 🏠	

Caractéristiques techniques

Alimentation en courant:	230 V, 50 Hz
Puissance totale connectée:	2030 W
Protection	10 A

Met uw nieuwe stoomapparaat kunt u uw gerechten uitstekend en vetarm klaarmaken.

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

In het begin van de gebruiksaanwijzing vertellen wij enkele belangrijke zaken over veiligheid. Daarna maakt u kennis met de onderdelen van uw nieuwe stoomapparaat. U krijgt informatie over de mogelijkheden ervan en hoe u het bedient.

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

Om uw stoomapparaat langer mooi te houden, geven wij u tips voor het onderhoud en de reiniging. En mocht er toch een storing optreden - op de laatste pagina's vindt u informatie over de manier waarop u kleine storingen zelf kunt verhelpen.

Hebt u vragen? Kijk altijd eerst in de inhoudsopgave. Dan vindt u snel wat u zoekt.

En nu - veel plezier bij het bereiden met stoom.

Inhoudsopgave

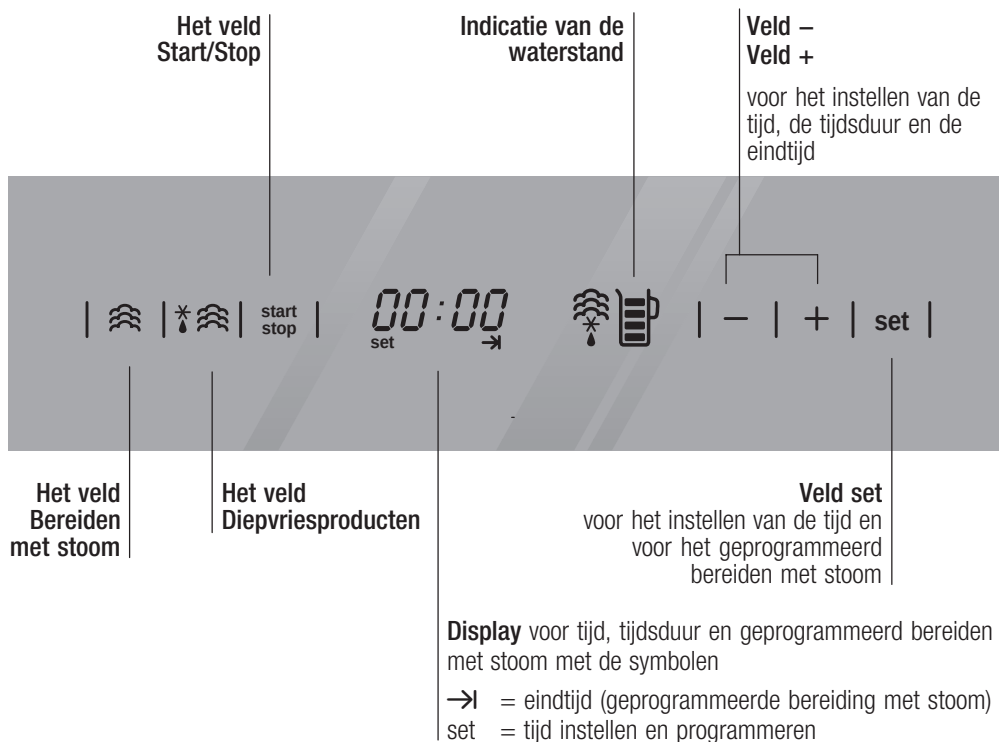
Veiligheidsaanwijzingen	61
Uw nieuwe oven voor de bereiding met stoom .	62
Het bedieningspaneel	62
Toebehoren	63
Het waterreservoir	64
Na het aansluiten	65
Tijd instellen	65
Kinderslot	66
Bereiden met stoom	67
Bij de bereiding gaat u als volgt te werk	67
Voorbereiding	67
Zo stelt u in	68
Bereiden met stoom programmeren	70
Tabellen	71
Onderhoud en reiniging	74
Buitenzijde apparaat	74
Binnenzijde apparaat	74
Toebehoren	74
Wat te doen bij storingen?	75
Lamp vervangen	76
Klantenservice	77
Technische gegevens	77

Veiligheidsaanwijzingen

- ❑ Deze apparaten voldoen aan de veiligheidsvoorschriften voor elektroapparatuur. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de fabrikant. Ondeskundige reparaties kunnen leiden tot aanzienlijke gevaren voor u.
- ❑ Als het apparaat beschadigd is, mag u het niet gebruiken.
- ❑ Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Als u de deur opent, komt er hete stoom vrij. Houd kinderen uit de buurt. Gevar voor verbranding!
- ❑ Bewaar geen brandbare voorwerpen in de het apparaat. Verbrandingsgevaar!
- ❑ Als het defect is, schakelt u de betreffende zekering in de zekeringkast uit of trekt u de stekker uit het stopcontact. Neem telefonisch contact op met de klantenservice.
- ❑ Gebruik het apparaat alleen voor het klaarmaken van gerechten.

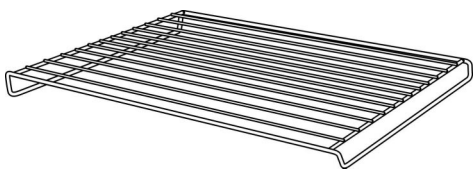
Uw nieuwe oven voor de bereiding met stoom

Het bedieningspaneel



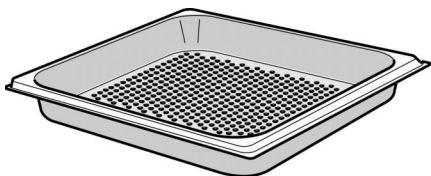
Wanneer u een veld aanraakt, hoort u een pieptoon.

Toebehoren



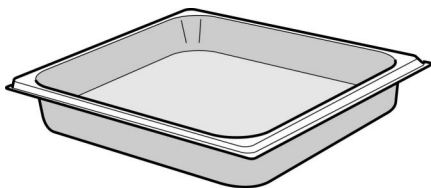
Rost

van roestvrijstaal. Het rooster moet altijd worden ingeschoven.



Zeefbakje

Doe de gerechten altijd in het zeefbakje. Zo wordt voorkomen dat de voedingsmiddelen met het condenswater in aanraking komen.

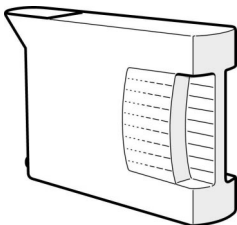


Opvangschaal

voor het opvangen van condenswater of het bereiden van gerechten.

Plaats het zeefbakje altijd in de opvangschaal.

Het waterreservoir



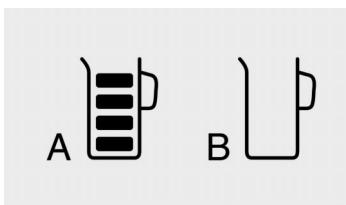
Wanneer u de deur opent, bevindt het reservoir zich rechts in het apparaat.

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 in.

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

Indicatie van de waterstand



Attentie! Gebruik het stoomapparaat nooit zonder dat het waterreservoir gevuld is.

A = reservoir vol

B = reservoir leeg

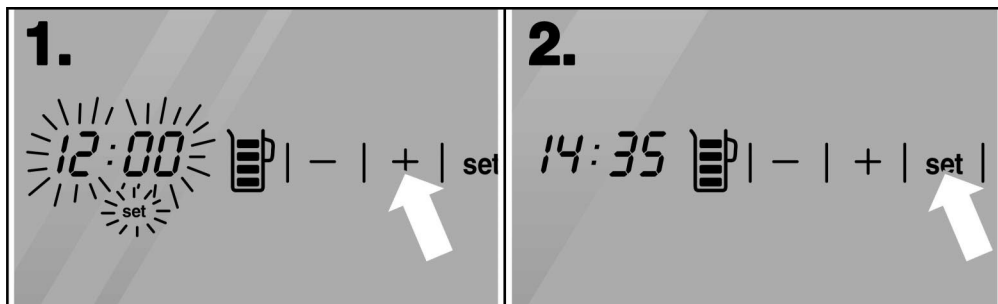
In het waterreservoir bevindt zich een beweegbare indicatie van de waterstand. Als u aan het reservoir schudt, klappert dit onderdeel. Dit is normaal.

Na het aansluiten

Tijd instellen

Nadat het apparaat is aangesloten, knippert 12:00 op het display en het symbool Set.

Stel de tijd in.



1. Met het veld Plus + of Min – de tijd instellen.

2. Druk op veld Set.
De tijd is ingesteld.

Wijzigen van de tijd (bijv. van zomer- naar wintertijd)

1. Op veld Set drukken, de tijd knippert.
2. Met Plus + of Min – de tijd actualiseren.
3. Nogmaals op veld Set drukken.

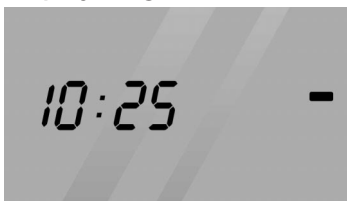
Aanwijzingen

- ☐ De dubbele punt in de tijd knippert voortdurend.
- ☐ Wanneer u het veld Plus + of Min – ingedrukt houdt, loopt de tijd op het display sneller af.

Kinderslot

U kunt het display vergrendelen, zodat het apparaat niet door kinderen kan worden gebruikt of bij het schoonmaken per ongeluk wordt ingeschakeld.

Display vergrendelen



Druk gedurende 5 seconden op het veld Start/Stop, tot u een pieptoon hoort. Op het display verschijnt het symbool ■.

Display ontgrendelen

Druk opnieuw gedurende 5 seconden op het veld Start/Stop. Het symbool ■ verdwijnt.

Bereiden met stoom

Met dit apparaat kunt u uitstekend koken. De stoom omsluit de gerechten en voorkomt zo dat de levensmiddelen voedingsstoffen verliezen. Ze koken zonder overdruk bij ongeveer 100 °C. De vorm, de kleur 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 wordt gedoseerd door een slang gepompt. Via een kunststofbuisje bereikt het de verwarmingsplaat op de bodem van de oven. Daar verdampt het water, waardoor de gerechten werkelijk met stoom kunnen worden bereid.

Voorbereiding

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 geen gedestilleerd water.

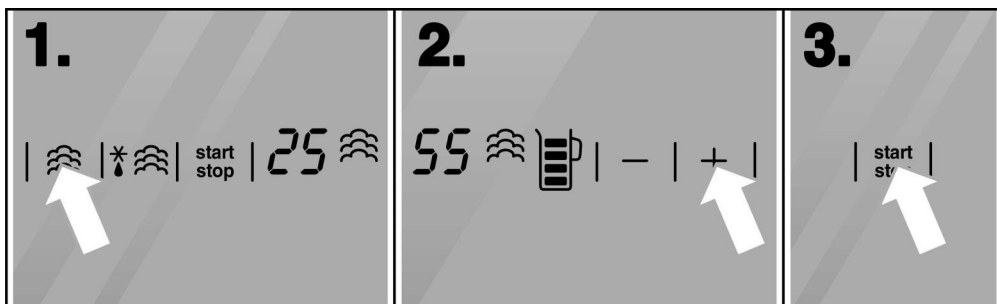
Schuif het waterreservoir in het stoomapparaat. Dit moet van achteren aansluiten en goed bevestigd zijn.

Zet het zeefbakje met de gerechten en de opvangschaal op het rooster en sluit de deur van het apparaat.

Zo stelt u in

Stel voor verse gerechten 'bereiden met stoom' ☁ in.
Diepvriesgerechten bereidt of verwarmt u met
Diepvriesproducten ❄☁.

Bereiden met stoom

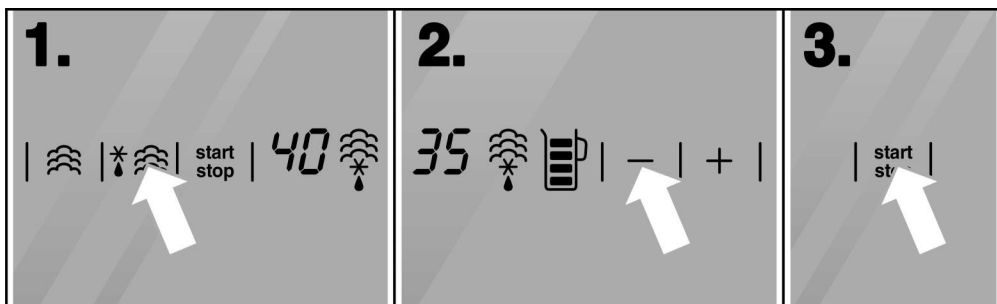


1. Het veld Bereiden met stoom ☁ aantikken. Op het display verschijnt 25 minuten als voorgestelde tijd.

2. Met het veld Plus + of Minus – de gewenste tijd instellen.

3. In de volgende minuut op het veld Start/Stop drukken.

Diepvriesgerechten ontdooien en bereiden of verwarmen



1. Op het symbool Diepvriesproducten ❄☁ drukken. Op het display verschijnt 40 minuten als voorgestelde tijd.

2. Met het veld Plus + of Minus – de gewenste tijd instellen.

3. In de volgende minuut op het veld Start/Stop drukken.

Aan het einde van de ingestelde tijd

verschijnt 0:00 op het display en hoort u een signaal.

Het signaal wissen en het apparaat uitschakelen

Open de deur of druk opnieuw op het veld Start/Stop. Wanneer u het apparaat niet uitschakelt, blijft de verwarmingsplaat zonder watertoevoer nog ongeveer een uur in werking.

Zo kunt u gerechten warm houden.

Corrigeren

De tijd kan met het veld Plus + of het veld Min – ook na de start worden veranderd.

Instelling wissen

Druk op het veld Start/Stop.

Als het apparaat al stoom produceert, gaat de indicatie van de elektronische klok 3 minuten terug en gaat pas na deze tijd uit. Dit is noodzakelijk, omdat het apparaat zo van binnen kan drogen.

Aanwijzingen

- ☐ U kunt een tijdsduur van 10 tot 60 minuten instellen.
- ☐ Wanneer u de instelling te laat start, verschijnt de tijd opnieuw. Stel deze nogmaals in.
- ☐ In de laatste 3 minuten van de bereidingstijd wordt de binnenruimte gedroogd. De waterdamp komt vrij via de ventilatiesleuf boven de deur.
- ☐ De ventilator loopt nog een bepaalde tijd na, zodat het apparaat van binnen goed droogt.
- ☐ Open, indien mogelijk, de deur van het apparaat niet tijdens de bereiding. Anders komt er een stoomwolk vrij en kan het kookresultaat verkeerd worden weergegeven. De binnenruimte wordt niet gedroogd, daarom kan er water uit het apparaat lopen en het keukenmeubilair eventueel beschadigen.
- ☐ Maak de ovenruimte en de opvanggeul van het apparaat na het gebruik altijd droog.
- ☐ Raakt het waterreservoir tijdens het koken leeg, dan verschijnt de indicatie “Reservoir leeg” en hoort u een signaal. Vul het reservoir en sluit de deur van het apparaat weer. Het ingestelde proces gaat weer verder.
- ☐ Leeg het waterreservoir altijd na het koken.

Bereiden met stoom programmeren

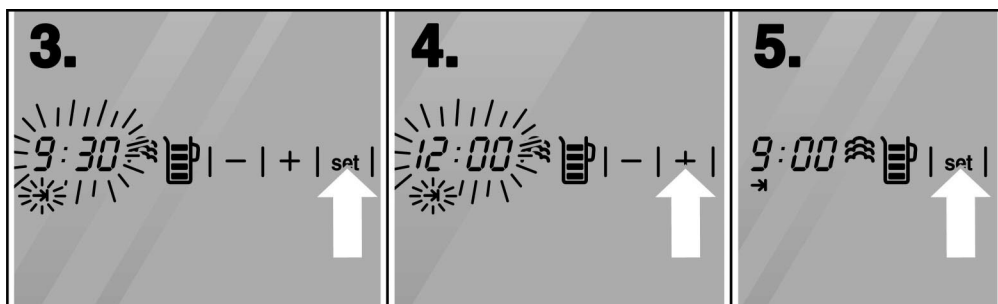
Voorbeeld:

U kunt de tijd voor de bereiding met stoom programmeren. Dit betekent dat u het apparaat zo instelt dat het op een bepaald tijdstip in- en op een ander tijdstip wordt uitgeschakeld.

Diepvriesproducten kunt u niet programmeren.

Het is 9:00 uur, u heeft belangrijke afspraken en moet weg. Het duurt 30 minuten voor uw gerecht klaar is en het moet om 12:00 uur klaar zijn.

Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 en 2.



3. Op het veld Set drukken. Op het display verschijnt de eindtijd.

4. Met het veld Plus + de gewenste eindtijd instellen.

5. Nog eenmaal op het veld Set drukken.

De tijd wordt opnieuw weergegeven. Het apparaat start om 11.30 uur en schakelt om 12.00 uur uit.

Aan het einde van de ingestelde tijd

verschijnt 0:00 op het display en hoort u een signaal.

Programmering wissen of corrigeren

Voor het bereiden met stoom van start gaat, kunt u de programmering wissen met het veld Start/Stop. Op het display verschijnt de bereidingstijd. U kunt nu heel normaal gerechten bereiden met stoom, door op Start/Stop te drukken, of opnieuw programmeren.

De hele instelling wissen

Drie keer op Start/Stop drukken.

N.B.

- ☐ U kunt de bereidingstijd en eindtijd voor de bereiding met stoom selecteren. Druk op het veld Bereiden met stoom. Na elkaar verschijnen gedurende een paar seconden de bereidings- en de eindtijd.

Tabellen

Toebehoren en servies

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

Stel voor het koken altijd het rooster in het stoomapparaat en daarop de toebehoren of het servies.

Voor de meeste gerechten is de opvangschaal met het zeefbakje geschikt.

Wilt u bepaalde kruiden aan de gerechten toevoegen, of bijv. vis in een groentebedje klaarmaken, gebruik dan een lage schaal van glas of porselein. Plaats de vorm altijd direct op het rooster.

Dek de levensmiddelen die gewoonlijk au-bain marie worden bereid altijd af met aluminiumfolie.

Bereidingstijd

De bereidingstijd is afhankelijk van de soort, de kwaliteit en stuksgrootte van de levensmiddelen. De tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Richt u op de aangegeven stuksgrootte. Wilt u kleinere stukken klaarmaken, dan is de bereidingstijd korter. Als u grotere stukken gebruikt, is de bereidingstijd in overeenstemming hiermee langer.

Verdeel de ingrediënten altijd gelijkmatig in het servies, bijv. in het zeefbakje. Als de hoogte van de lagen verschillend is, worden de levensmiddelen ongelijkmatig gekookt.

Groente

	Stuksgrootte	Toebehoren	Bereidingstijd in minuten
Artisjokken	in totaal	Rooster, opvangschaal, zeefbakje	40
Bonen, groene	ca. 5 cm lengte	Rooster, opvangschaal, zeefbakje	35
Bloemkool	1 kg in totaal	Rooster, opvangschaal, zeefbakje	35
Bloemkool	Roosjes	Rooster, opvangschaal, zeefbakje	30
Broccoli	in totaal	Rooster, opvangschaal, zeefbakje	25
Broccoli	Roosjes	Rooster, opvangschaal, zeefbakje	20
Aardappels	Ø 2 - 3 cm	Rooster, opvangschaal, zeefbakje	40

	Stuksgrootte	Toebehoren	Bereidingstijd in minuten
Wortels	ca. 1 cm dikke plakken	Rooster, opvangschaal, zeefbakje	30
Wortels	in totaal Ø 2,5 cm	Rooster, opvangschaal, zeefbakje	35
Koolrabi	ca. 1 cm dikke plakken	Rooster, opvangschaal, zeefbakje	25
Rijst*	—	Rooster, schaal	30
Spruitjes	hele roosjes	Rooster, opvangschaal, zeefbakje	30
Prei	ca. 1 cm dikke plakken	Rooster, opvangschaal, zeefbakje	25
Rodekool	in reepjes	Rooster, opvangschaal, zeefbakje	35
Spinazie	Bladeren	Rooster, opvangschaal, zeefbakje	20
Asperges	Ø 1,5 cm	Rooster, opvangschaal, zeefbakje	35
Wittekool/kool	in reepjes	Rooster, opvangschaal, zeefbakje	35

* per persoon ca. 60 g rijst en 100 ml water in een schaal doen

Vlees

	Stuksgrootte	Toebehoren	Bereidingstijd in minuten
Kipfilets	in totaal	Rooster, opvangschaal, zeefbakje	25
Kipterrine*	ca. 5 cm hoog	Rooster, rechthoekige bakvorm	30
Casselerrib*	in plakken	Rooster, opvangschaal, zeefbakje	35
Rosbief, medium**	7 - 9 cm hoog	Rooster, opvangschaal, zeefbakje	40
Varkenshaas*	in totaal	Rooster, opvangschaal, zeefbakje	45
Varkensmedaillons	in plakken	Rooster, opvangschaal, zeefbakje	20
Weense worstjes		Rooster, opvangschaal, zeefbakje	20

* Kipterrine afdekken met aluminiumfolie, Casselerrib en Varkenshaas in aluminiumfolie wikkelen.

** Van te voren aan alle kanten goed aanbraden. Na de bereiding met stoom in aluminiumfolie wikkelen en 5 minuten laten rusten.

Vis

	Stuksgrootte	Toebehoren	Bereidingstijd in minuten
Forel	ca. 300 g in totaal	Rooster, opvangschaal, zeefbakje	30
Zalm	Filet, ca. 250 g	Rooster, opvangschaal, zeefbakje	25
Zeetong	Filet	Rooster, opvangschaal, zeefbakje	30
Zeeduivel	Filet	Rooster, opvangschaal, zeefbakje	10

Eieren en eiergerechten

	Stuksgrootte	Toebehoren	Bereidingstijd in minuten
Eieren, hard	M	Rooster, opvangschaal, zeefbakje	20
Eieren, zacht	M	Rooster, opvangschaal, zeefbakje	16
Eiercrème	125 ml per vorm	Rooster, soufflévormpjes*	27

* Vormpjes met aluminiumfolie afdekken.

Ontdooien en verwarmen,
of koken

	Stuksgrootte	Toebehoren	Bereidingstijd in minuten
Erwten	—	Rooster, schaal	25
Forellen	in totaal	Rooster, opvangschaal, zeefbakje	40
Groene bonen	ca. 5 cm lengte	Rooster, opvangschaal, zeefbakje	35
Prei	in plakken	Rooster, opvangschaal, zeefbakje	30
Spruitjes	hele roosjes	Rooster, opvangschaal, zeefbakje	25
Spinazie, Bladeren*	ca. 350 g	Schaal	35

* Schaal met aluminiumfolie afdekken.

Onderhoud en reiniging

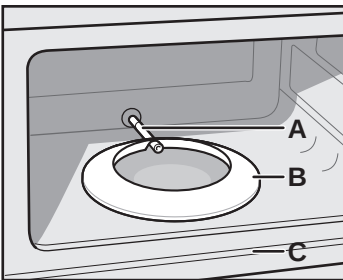
Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

Buitenzijde apparaat

Om het bedieningspaneel schoon te maken kunt u het beste het kinderslot inschakelen. Het is voldoende als u het apparaat schoonveegt met een vochtige doek. Bij hardnekkig vuil doet u een beetje afwasmiddel in het water. Veeg daarna het apparaat af met een droge doek.

Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen, anders ontstaan er matte plekken. Als dit soort middelen op het apparaat terechtkomen, veeg ze dan direct af met water.

Binnenzijde apparaat



Maak de ovenruimte altijd droog nadat u een gerecht heeft bereid. Verwijder daarvoor de stoomverdeler.

Het apparaat hoeft niet te worden ontkalkt.

Om het apparaat schoon te maken trekt u het kunststofbuisje eruit. De stoomverdeler, het kunststofbuisje en de verwarmingsplaat op de bodem van de ovenruimte kunnen het beste worden schoongemaakt met water en azijn.

A = kunststofbuisje

B = stoomverdeler

C = opvanggeul

U kunt ook het waterreservoir met water en azijn schoonmaken.

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 en azijn of in de vaatwasmachine worden gereinigd.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Lees de volgende aanwijzingen voordat u contact opneemt met de klantenservice:

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
De waterindicatie knippert, hoewel het reservoir vol is.	Het reservoir is er niet goed ingeschoven.	Zorg ervoor dat het reservoir helemaal achter in het apparaat zit.
	Het herkenningssysteem functioneert niet.	Neem contact op met de klantenservice.
Het gerecht is nog niet gaar, hoewel het apparaat al uitgeschakeld is.	Het reservoir is er niet goed ingeschoven.	Zorg ervoor dat het reservoir tot de aanslag is ingeschoven en start opnieuw.
Het display is donker.	Stroomuitval	Controleer de stroomtoevoer.
	De elektronica is defect.	Neem contact op met de klantenservice.
De tijdsindicatie knippert.	Stroomuitval	Stel de tijd opnieuw in.
De lamp in het apparaat brandt niet.	De lamp is defect.	Vervang de lamp. Zie daarvoor "Lamp vervangen."
Tijdens de bereiding komt er stoom of water bij de deur vandaan.	De deur van het apparaat is niet goed gesloten.	De deur sluiten.
	De deurdichting is beschadigd.	Neem contact op met de klantenservice.
Tijdens de bereiding met stoom is steeds weer een "gebrom" te horen.	De pomp voor de watertoevoer is in werking.	Dit is normaal.
Het apparaat werkt niet	Het kinderslot is actief. (Symbool op het display)	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.

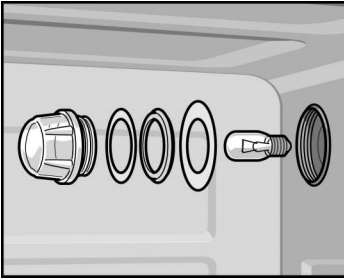
Lamp vervangen

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 klantenservice vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicecentra 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. Het typeplaatje met de nummers vindt u rechtsonder, wanneer u de ovendeur opent. 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

Stroomvoorziening: 230 V, 50 Hz
Totale aansluitingswaarde: 2030 W
Zekering 10 A

Il forno di cottura a vapore consente di preparare le proprie pietanze senza grassi e conservando le loro caratteristiche peculiari.

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

All'inizio delle istruzioni per l'uso sono fornite alcune importanti informazioni ai fini della sicurezza. Si imparerà in questo modo a conoscere meglio i singoli componenti del forno di cottura a vapore. Viene qui illustrato tutto ciò che è in grado di offrire e le modalità di utilizzo.

Le tabelle indicano una serie di alimenti con i relativi accessori e i tempi di cottura più appropriati - naturalmente tutto è stato direttamente testato presso il nostro laboratorio di cucina.

Affinché sia possibile conservare a lungo il forno di cottura a vapore in buone condizioni, vengono qui forniti alcuni consigli per la pulizia e la manutenzione. Qualora dovessero verificarsi dei guasti, le ultime pagine forniscono informazioni utili per eliminare da sé le piccole anomalie.

Vi sono domande? In questo caso, per prima cosa consultare sempre l'indice in modo da orientarsi rapidamente.

Non ci resta quindi che augurar. Le buon divertimento!

Indice

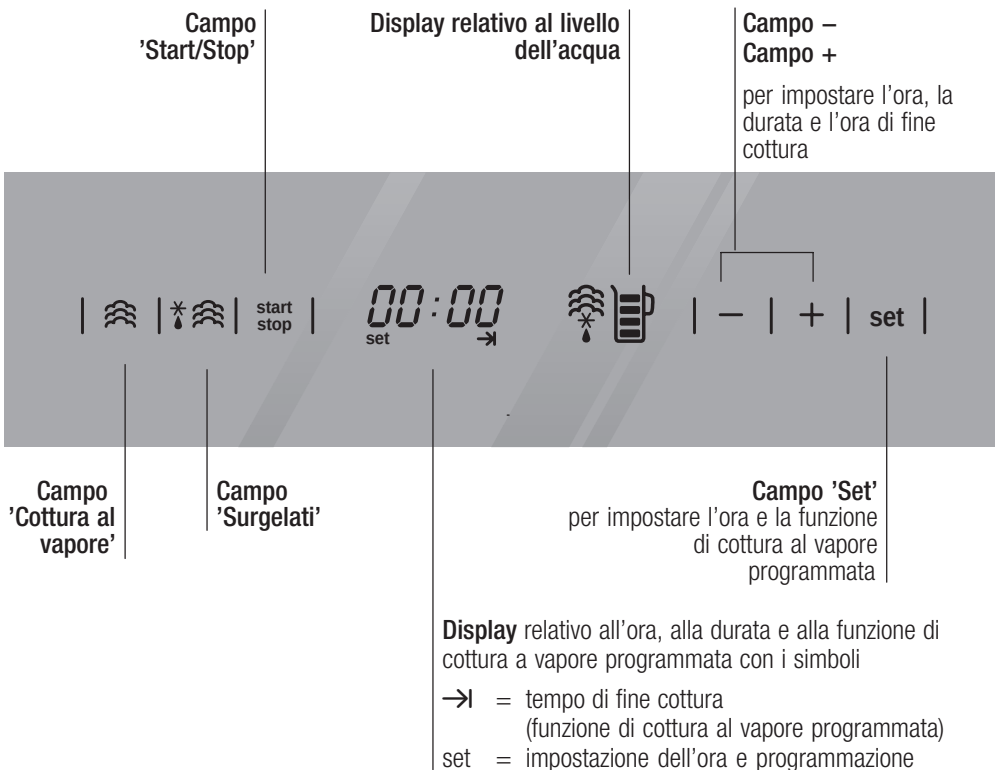
Norme di sicurezza	80
Il nuovo forno di cottura al vapore	81
Pannello comandi	81
Accessori	82
Contenitore dell'acqua	83
In seguito all'allacciamento	84
Regolazione dell'ora	84
Sicurezza bambino	85
Cottura a vapore	86
Funzionamento della cottura	86
Preparazione	86
Regolazione	87
Programmazione della cottura a vapore	89
Tabelle	90
Manutenzione e pulizia	94
Esterno dell'apparecchio	94
Interno del vano cottura	94
Accessori	94
Cosa fare in caso di guasto?	95
Sostituzione della lampada	96
Servizio di assistenza tecnica	97
Dati tecnici	97

Norme di sicurezza

- ❑ Questo apparecchio è conforme alle norme di sicurezza per gli apparecchi elettrici. Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici del servizio di assistenza qualificati. Gli interventi eseguiti in modo non conforme possono portare a pericoli considerevoli.
- ❑ Non mettere in funzione l'apparecchio qualora sia danneggiato.
- ❑ L'apparecchio si surriscalda durante la cottura. Aprendo la porta del forno, fuoriesce il vapore caldo. Tenere i bambini a distanza di sicurezza. Pericolo di scottature!
- ❑ Non conservare oggetti infiammabili all'interno dell'apparecchio. Pericolo di scottature!
- ❑ Nel caso in cui l'apparecchio sia difettoso, disattivare il fusibile corrispondente nella scatola o staccare la spina. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
- ❑ Utilizzare l'apparecchio solo per la cottura di alimenti.

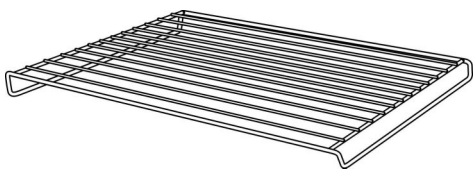
Il nuovo forno di cottura al vapore

Pannello comandi



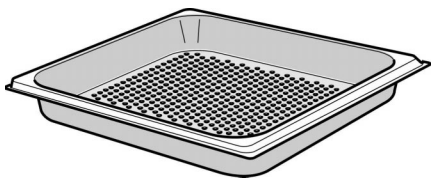
Allorché si sfiora uno dei campi, risuona un segnale acustico.

Accessori



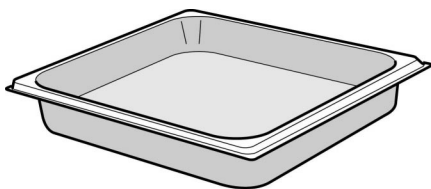
Griglia

in acciaio legato. La griglia deve essere sempre inserita.



Setaccio

Mettere sempre gli alimenti nel setaccio. Questo impedisce ai cibi di venire a contatto con la condensa.

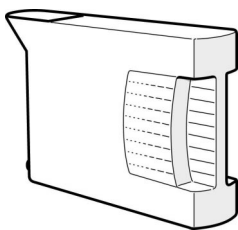


Vaschetta di raccolta

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

Posizionare sempre il setaccio nella vaschetta.

Contenitore dell'acqua



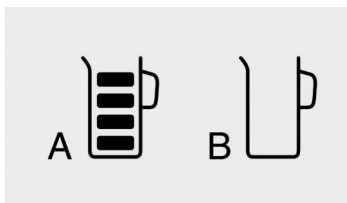
Quando si apre la porta, il contenitore si trova a destra all'interno dell'apparecchio.

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

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

Svuotare sempre il contenitore dell'acqua una volta terminata la cottura. Asciugare con cura il supporto all'interno dell'apparecchio.

Display relativo al livello dell'acqua



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

A = contenitore pieno

B = contenitore vuoto

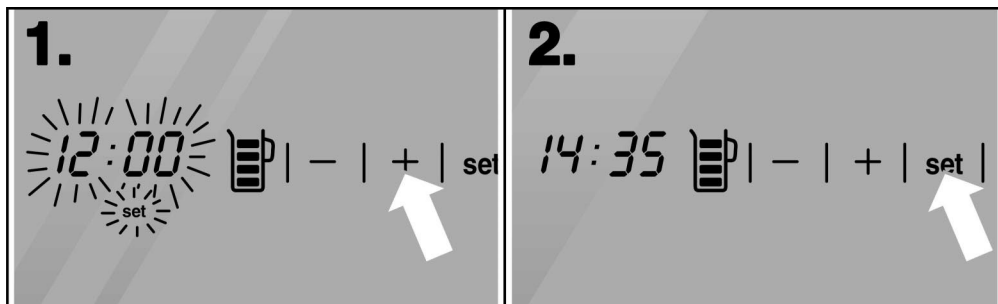
All'interno del contenitore dell'acqua si trova un display mobile del livello dell'acqua. Se si scuote il contenitore, questo componente sbatte. Si tratta di un comportamento normale.

In seguito all'allacciamento

Regolazione dell'ora

Dopo che l'apparecchio è stato collegato, sul display lampeggia l'indicazione 12:00 nonché il simbolo set.

Impostare l'ora.



1. Impostare l'ora desiderata mediante il campo Più + oppure Meno -.

2. Sfiare il campo Set. L'ora è impostata.

Modifica dell'ora (per esempio con la commutazione dall'ora legale all'ora solare)

- 1.** Sfiare il campo Set, l'ora inizia a lampeggiare.
- 2.** Servendosi di Più + o di Meno -, aggiornare l'ora.
- 3.** Sfiare nuovamente il campo Set.

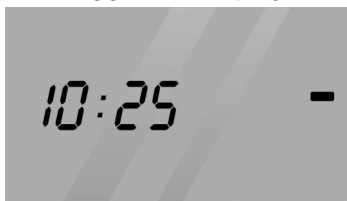
Avvertenze

- ☐ I due punti all'interno dell'ora lampeggiano sempre.
- ☐ Tenendo premuto il campo Più + o il campo Meno -, il tempo scorre più rapidamente sul 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 display.

Bloccaggio del display



Azionare per 5 secondi il campo Start/Stop, finché non risuona un segnale acustico. Il display visualizza il simbolo ■.

Sbloccaggio del display

Azionare nuovamente per 5 secondi il campo Start/Stop. Il simbolo ■ scompare.

Cottura a vapore

Questo apparecchio consente di cucinare in modo delicato. Il vapore avvolge le pietanze e impedisce così che gli alimenti perdano le sostanze nutritive. Gli alimenti cuociono senza sovrappressione a una temperatura di circa 100 °C. La forma, il colore e l'aroma tipico dei cibi restano inalterati.

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

Funzionamento della cottura

L'acqua del contenitore pieno viene pompata attraverso un apposito tubo flessibile in modo dosato, per essere poi convogliata attraverso il tubetto in materiale plastico sulla piastra riscaldante al fondo del vano cottura. 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 dell'acqua naturale senza anidride carbonica disponibile in commercio. Non utilizzare acqua distillata.

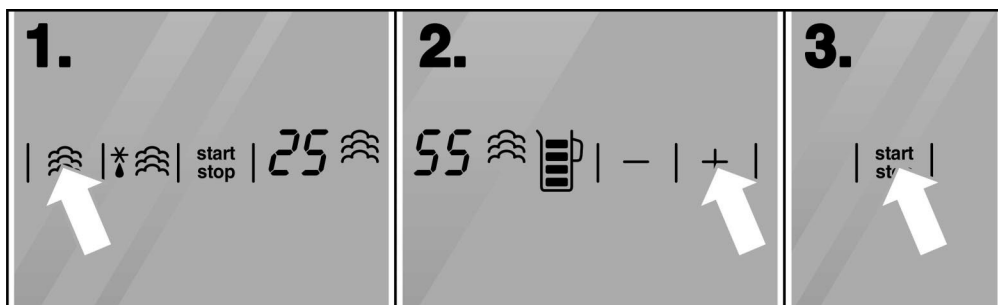
Inserire il contenitore dell'acqua nel forno per cottura a vapore, in modo che venga a trovarsi sul lato posteriore e sia ben innestato in posizione.

Posizionare sulla griglia il setaccio con gli alimenti e la vaschetta di raccolta, quindi chiudere la porta dell'apparecchio.

Regolazione

Per gli alimenti freschi, si consiglia di impostare la funzione di cottura a vapore 🌀. Per gli alimenti surgelati utilizzare la funzione “Surgelati” 🌀❄️.

Cottura a vapore

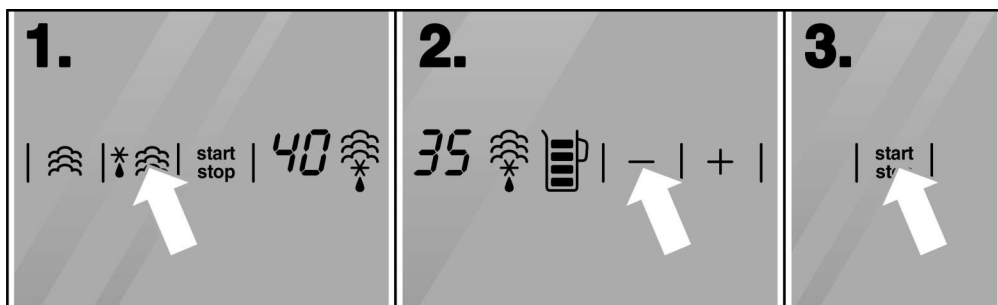


1. Toccare il campo “Cottura a vapore” 🌀. Il display propone il valore di 25 minuti.

2. Impostare il tempo desiderato mediante i campi Più + o Meno –.

3. Nel minuto successivo azionare il campo Start/Stop.

Scongelamento e cottura o riscaldamento degli alimenti surgelati



1. Toccare il simbolo “Surgelati” 🌀❄️. Il display propone il valore di 40 minuti.

2. Impostare il tempo desiderato mediante i campi Più + o Meno –.

3. Nel minuto successivo azionare il campo Start/Stop.

Trascorso il tempo impostato

il display visualizza 0:00 e risuona un segnale acustico.

Eliminazione del segnale acustico e disattivazione dell'apparecchio

Aprire la porta o azionare il campo Start/Stop. Se non si disattiva l'apparecchio, la piastra di riscaldamento resta in funzione ancora per un'ora senza alimentazione d'acqua. In questo modo è possibile mantenere calde le pietanze.

Correzione

Il parametro temporale può essere modificato anche dopo l'avvio mediante i campi Più + oppure Meno –.

Cancellazione dell'impostazione

Azionare il campo Start/Stop. Nel caso in cui l'apparecchio generi già del vapore, il display dell'orologio retrocede a 3 minuti e si attiva soltanto una volta trascorso questo intervallo di tempo. Questo è necessario affinché l'interno dell'apparecchio possa asciugarsi.

Avvertenze

- ☐ E' possibile impostare un parametro temporale compreso tra 10 e 60 minuti.
- ☐ Qualora si attivi l'impostazione in ritardo, viene nuovamente visualizzata l'ora. Procedere a una nuova impostazione.
- ☐ Negli ultimi 3 minuti del tempo di cottura, l'interno dell'apparecchio viene asciugato. Il vapore acqueo fuoriesce attraverso la feritoia di ventilazione al di sopra della porta.
- ☐ Affinché l'apparecchio si asciughi adeguatamente al suo interno, il ventilatore resta in funzione ancora per un certo intervallo di tempo dopo la disattivazione.
- ☐ Possibilmente non aprire la porta del forno durante la fase di cottura. In caso contrario, il vapore fuoriesce e il risultato della cottura a vapore potrebbe risultare compromesso. Il vano interno non viene asciugato. Di conseguenza, l'acqua può fuoriuscire dall'apparecchio e danneggiare eventualmente i mobili della cucina.
- ☐ Ogniqualvolta si utilizza l'apparecchio, è necessario pulire e quindi asciugare il vano cottura e il canaletto di raccolta dell'apparecchio.

- ❑ Se il contenitore dell'acqua si svuota durante la fase di cottura, il display visualizza il messaggio "Contenitore vuoto" e risuona un segnale acustico. Riempire il contenitore e chiudere nuovamente la porta dell'apparecchio. La procedura impostata prosegue quindi come programmato.
- ❑ Svuotare sempre il contenitore dell'acqua una volta terminata la cottura.

Programmazione della cottura a vapore

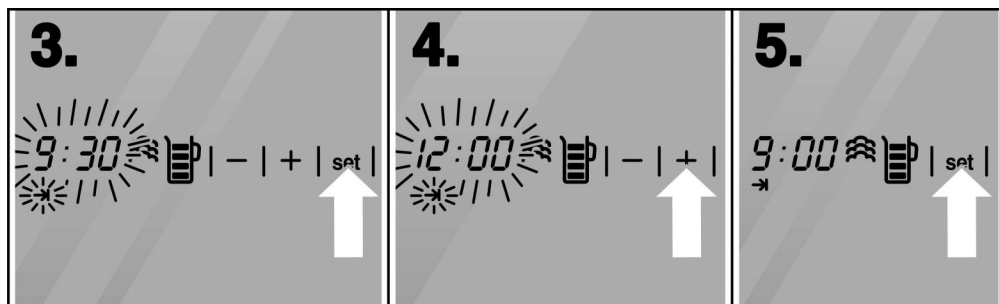
E' possibile impostare il tempo relativo alla cottura a vapore. In altri termini, si può impostare l'apparecchio in modo che si attivi e si disattivi automaticamente all'ora desiderata.

Per gli alimenti surgelati non è possibile effettuare alcuna programmazione.

Esempio:

Sono le 9:00, si hanno importanti appuntamenti e si deve uscire di casa. La preparazione del pranzo dura 30 minuti e deve essere pronta alle 12:00.

Effettuare l'impostazione conformemente a quanto descritto ai punti 1 e 2.



3. Sfiore il campo Set. L'ora di fine cottura lampeggia sul display.

4. Impostare l'ora di fine cottura desiderata servendosi del campo Più +.

5. Sfiore nuovamente il campo Set.

L'ora attuale ricompare. L'apparecchio si attiva alle 11.30 per disattivarsi poi nuovamente alle 12.00.

Scaduto il tempo impostato

il display visualizza 0:00 e risuona un segnale acustico.

Eliminazione o correzione della programmazione

Prima di avviare la fase di cottura a vapore, è possibile eliminare la programmazione mediante il campo Start/Stop. Il tempo della cottura a vapore viene visualizzato sul display. E' ora possibile procedere normalmente alla cottura a vapore, azionando Start/Stop o effettuando una nuova programmazione.

Eliminazione dell'intera impostazione

Azionare tre volte il campo Start/Stop.

Avvertenza

- ❑ Prima di avviare la cottura a vapore, è possibile visualizzare il tempo di cottura e l'ora di fine cottura. A questo scopo, sfiorare il campo Cottura a vapore. Il tempo di cottura e l'ora di fine cottura verranno in questo modo visualizzati in successione per alcuni secondi.

Tabelle

Le tabelle indicano una serie di pietanze che si possono preparare con il forno per cottura a vapore. Consultarle per individuare gli accessori adatti e i tempi di cottura più appropriati.

Stoviglie e accessori

Ai fini della cottura è necessario posizionare sempre la griglia nel forno per cottura a vapore per poi adagiarvi sopra gli accessori o le stoviglie corrispondenti.

Per la maggior parte delle pietanze è appropriato l'uso della vaschetta di raccolta e del setaccio.

Qualora si desideri aggiungere alle pietanze determinati aromi o nel caso in cui si intenda preparare, per esempio, del pesce su uno strato di verdure, si consiglia di utilizzare un vassoio piano in vetro o in porcellana. Posizionare il vassoio direttamente sulla griglia.

Coprire sempre con una pellicola di alluminio gli alimenti generalmente preparati a bagnomaria.

Tempo di cottura

Il tempo di cottura dipende dal tipo, dalla qualità e dalle dimensioni degli alimenti preparati. I parametri di tempo forniti dalle tabelle hanno un valore puramente indicativo. Si consiglia di fare riferimento alle dimensioni delle porzioni. Se si desidera preparare delle porzioni più piccole, è necessario ridurre il tempo di cottura. Se si desidera invece preparare porzioni più grandi, il tempo di cottura deve essere incrementato di conseguenza.

Distribuire sempre uniformemente gli ingredienti nella pentola o nel setaccio. Qualora gli strati presenti abbiano dimensioni differenti, la cottura non potrà essere uniforme.

Verdura

	Dimensioni delle porzioni	Accessori	Tempo di cottura in minuti
Carciofi	Complessivamente	Griglia, recipiente di raccolta, setaccio	40
Fagioli, verdi	ca. 5 cm di lunghezza	Griglia, recipiente di raccolta, setaccio	35
Cavolfiore	1 kg complessivamente	Griglia, recipiente di raccolta, setaccio	35
Cavolfiore	Rosette	Griglia, recipiente di raccolta, setaccio	30
Broccoli	Complessivamente	Griglia, recipiente di raccolta, setaccio	25
Broccoli	Rosette	Griglia, recipiente di raccolta, setaccio	20
Patate	Ø 2 - 3 cm	Griglia, recipiente di raccolta, setaccio	40
Carote	Fette spesse ca. 1 cm	Griglia, recipiente di raccolta, setaccio	30
Carote	Complessivamente Ø 2,5 cm	Griglia, recipiente di raccolta, setaccio	35
Cavolo rapa	fette spesse ca. 1 cm	Griglia, recipiente di raccolta, setaccio	25
Riso*	-	Griglia, ciotola	30
Cavolini di Bruxelles	Rosette intere	Griglia, recipiente di raccolta, setaccio	30
Porri/aglio	Fette spesse ca. 1 cm	Griglia, recipiente di raccolta, setaccio	25
Cavolo rosso/erba aromatica	A strisce	Griglia, recipiente di raccolta, setaccio	35

	Dimensioni delle porzioni	Accessori	Tempo di cottura in minuti
Spinaci	Foglie	Griglia, recipiente di raccolta, setaccio	20
Asparagi	Ø 1,5 cm	Griglia, recipiente di raccolta, setaccio	35
Cavolo bianco/erba aromatica	A strisce	Griglia, recipiente di raccolta, setaccio	35

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

Carne

	Dimensioni delle porzioni	Accessori	Tempo di cottura in minuti
Petto di pollo	Complessivamente	Griglia, recipiente di raccolta, setaccio	25
Terrina di pollo*	ca. 5 cm di altezza	Griglia, stampo rettangolare per dolci	30
Cotoletta di maiale in salamoia*	A fette	Griglia, recipiente di raccolta, setaccio	35
Roastbeef, medio**	7 - 9 cm di altezza	Griglia, recipiente di raccolta, setaccio	40
Filetto di maiale*	Complessivamente	Griglia, recipiente di raccolta, setaccio	45
Medaglioni di maiale	A fette	Griglia, recipiente di raccolta, setaccio	20
Salsicciotti viennesi		Griglia, recipiente di raccolta, setaccio	20

* Utilizzare la pellicola di alluminio per coprire la terrina di pollo e per avvolgere le cotolette, Filetto di maiale.

** Prima fare arrostitire bene su tutti i lati. Una volta terminata la cottura a vapore, avvolgere in una pellicola di alluminio e lasciare riposare per 5 minuti.

Pesce

	Dimensioni delle porzioni	Accessori	Tempo di cottura in minuti
Trota	ca. 300 g complessivamente	Griglia, recipiente di raccolta, setaccio	30
Salmone	Filetto, ca. 250 g	Griglia, recipiente di raccolta, setaccio	25

	Dimensioni delle porzioni	Accessori	Tempo di cottura in minuti
Sogliola	Filetto	Griglia, recipiente di raccolta, setaccio	30
Rana pescatrice	Filetto	Griglia, recipiente di raccolta, setaccio	10

Uova e piatti a base di uova

	Dimensioni delle porzioni	Accessori	Tempo di cottura in minuti
Uova, sode	M	Griglia, recipiente di raccolta, setaccio	20
Uova, tenere	M	Griglia, recipiente di raccolta, setaccio	16
Crema all'uovo	125 ml per ogni stampo	Griglia, stampini per soufflé*	27

* Coprire gli stampini con una pellicola di alluminio.

Scongellare e riscaldare o cuocere

	Dimensioni delle porzioni	Accessori	Tempo di cottura in minuti
Piselli	-	Griglia, ciotola	25
Trote	Complessivamente	Griglia, recipiente di raccolta, setaccio	40
Fagioli verdi	ca. 5 cm di lunghezza	Griglia, recipiente di raccolta, setaccio	35
Aglio	A fette	Griglia, recipiente di raccolta, setaccio	30
Cavolini di Bruxelles	Rosette intere	Griglia, recipiente di raccolta, setaccio	25
Spinaci, Foglie*	ca. 350 g	Ciotola	35

* Coprire gli ciotola con una pellicola di alluminio.

Manutenzione e pulizia

Evitare assolutamente l'uso di idropulitrici ad alta pressione o di pulitrici 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 forte imbrattamento, aggiungere alcune gocce di detergente per stoviglie nell'acqua. Asciugare poi l'apparecchio con un panno asciutto.

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

Interno del vano cottura

Pulire e asciugare il vano cottura dopo ogni utilizzo dell'apparecchio. Estrarre anche il collettore di vapore.

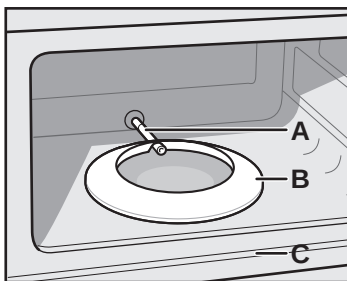
Non è necessario effettuare la decalcificazione dell'apparecchio.

Estrarre il tubicino di plastica per poterlo pulire. Per la pulizia del collettore di vapore, del tubicino di plastica e della piastra di riscaldamento sulla base del vano di cottura, si consiglia di utilizzare acqua e aceto.

A = Tubicino di plastica

B = Collettore di vapore

C = Canaletto di raccolta



Anche il contenitore dell'acqua può essere pulito con acqua e aceto.

Accessori

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

Cosa fare in caso di guasto?

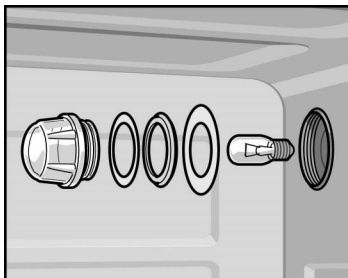
Quando si verifica qualche malfunzionamento, si tratta spesso di una sciocchezza. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza clienti, tener presenti le seguenti avvertenze:

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'indicatore dell'acqua lampeggia anche se il contenitore è pieno.	Il contenitore non è stato inserito correttamente.	Accertarsi che il contenitore si trovi ben posizionato sul lato posteriore dell'apparecchio.
	Il sistema di rilevamento non funziona.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
La pietanza è ancora cruda sebbene l'apparecchio si sia già disattivato.	Il contenitore non è stato inserito correttamente.	Accertarsi che il contenitore sia stato inserito sino al dispositivo di arresto, quindi riattivare l'apparecchio.
Il display è scuro.	Calo di corrente.	Controllare l'alimentazione di corrente.
	Il dispositivo elettronico è guasto.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Il display dell'ora lampeggia.	Calo di corrente.	Impostare nuovamente l'ora.
La lampada dell'apparecchio non si accende.	La lampada è guasta.	Sostituire la lampada. Consultare a questo proposito la sezione "Sostituzione della lampada".
Durante la cottura fuoriesce vapore o acqua dalla porta.	La porta dell'apparecchio non è stata chiusa correttamente.	Chiudere la porta.
	La guarnizione della porta è danneggiata.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Durante la cottura a vapore si sente un costante ronzio.	La pompa di alimentazione dell'acqua è in funzione.	Si tratta di un comportamento normale.
L'apparecchio non funziona.	La sicurezza bambino è attiva. (Simbolo sul display)	Disattivare la sicurezza bambino

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici del servizio di 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

Sigla del prodotto e numero di fabbricazione

Se l'apparecchio deve essere riparato, rivolgersi al nostro servizio di assistenza tecnica. L'indirizzo ed il numero telefonico del più vicino centro di assistenza tecnica è indicato nell'elenco telefonico. Anche i centri di assistenza citati sono disponibili a fornire informazioni circa il punto di assistenza più vicino.

Comunicare sempre al centro di assistenza tecnica la sigla del prodotto e il numero di fabbricazione relativi al proprio apparecchio. Aprendo la porta del vano cottura, la targhetta con i numeri in questione si trova in basso a destra. Per evitare di perdere tempo in ricerche in caso di malfunzionamento, si consiglia di riportare qui subito i dati relativi al proprio apparecchio.

Sigla del prodotto	Numero di fabbricazione
Servizio di assistenza tecnica ☎	

Dati tecnici

Alimentazione di energia elettrica: 230 V, 50 Hz
Potenza allacciata complessiva: 2030 W
Protezione 10 A

[illegible]

This image shows a full page of blank white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

[illegible]