

[de]	Gebrauchsanleitung	3
[fr]	Notice d'utilisation	24
[it]	Istruzioni per l'uso	47



HB24D.52.

Dampfgarofen
Four à vapeur
Vaporiera

SIEMENS

Wichtige Sicherheitshinweise	3	Türscheiben reinigen	15
Ursachen für Schäden	5	Gestelle reinigen	16
Ihr neues Gerät	5	Eine Störung, was tun?	16
Bedienfeld	5	Garraumlampe wechseln	17
Betriebsarten	6	Türdichtung austauschen	18
Automatische Kalibrierung	6	Kundendienst	18
Ihr Zubehör	6	E-Nummer und FD-Nummer	18
Zubehör	6	Umweltschutz	18
Zubehör einschieben	6	Umweltgerecht entsorgen	18
Garraum	7	Tipps zum Energiesparen	18
Sonderzubehör	7	Tabellen und Tipps	18
Vor dem ersten Benutzen	7	Zubehör	18
Uhrzeit einstellen	7	Geschirr	18
Wasserhärtebereich einstellen	7	Garzeit und -menge	19
Erste Inbetriebnahme	7	Lebensmittel gleichmäßig verteilen	19
Zubehör vorreinigen	8	Druckempfindliche Lebensmittel	19
Gerät bedienen	8	Menügarne	19
Wassertank füllen	8	Gemüse	19
Gerät einschalten	8	Beilagen und Hülsenfrüchte	19
Gerät ausschalten	8	Geflügel und Fleisch	20
Nach jedem Betrieb	9	Fisch	20
Zeitfunktionen	9	Suppeneinlagen, Sonstiges	21
Wecker einstellen	9	Desserts, Kompott	21
Dauer einstellen	9	Speisen regenerieren	21
Endezeit verschieben	9	Auftauen	21
Uhrzeit einstellen	10	Teig gehenlassen	22
Programmautomatik	10	Entsaften	22
Programm einstellen	10	Einkochen	22
Hinweise zu den Programmen	11	Tiefkühlprodukte	22
Programmtabellen	11		
Kindersicherung	12		
Kindersicherung aktivieren	12		
Kindersicherung deaktivieren	12		
Grundeinstellungen	12		
Pflege und Reinigung	13		
Reinigungsmittel	13		
Entkalken	14		
Gerätetür aus- und einhängen	15		

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.siemens-home.com** und Online-Shop: **www.siemens-eshop.com**

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter **Tel.: 0180 5 2223*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com**

*) 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. *Siehe Beschreibung Zubehör* in der Gebrauchsanleitung.

Brandgefahr!

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Während des Betriebs kann heißer Dampf austreten. Die Lüftungsöffnungen nicht berühren. Kinder fernhalten.

Verbrühungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.

- Das Wasser in der Verdampferschale ist auch nach dem Ausschalten noch heiß. Verdampferschale nicht sofort nach dem Ausschalten entleeren. Gerät vor Reinigung abkühlen lassen.
- Beim Herausnehmen der Garbehälter kann heiße Flüssigkeit überschwappen. Heiße Garbehälter nur mit Ofenhandschuh vorsichtig herausnehmen.

Verletzungsgefahr!

- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Brennbare Flüssigkeiten können sich im heißen Garraum entzünden (Verpuffung). Keine brennbaren Flüssigkeiten (z. B. alkoholhaltige Getränke) in den Wassertank füllen. Ausschließlich Wasser oder die von uns empfohlene Entkalkerlösung in den Wassertank füllen.

Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Stellen Sie nichts direkt auf den Garraumboden. Legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus. Ein Hitzestau kann das Gerät beschädigen.
Der Garraumboden und die Verdampferschale müssen immer frei bleiben. Stellen Sie Geschirr immer in einen gelochten Garbehälter oder auf einen Rost.
- Alufolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen. Es können dauerhafte Verfärbungen an der Türscheibe entstehen.
- Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein.
- Verwenden Sie kein Geschirr mit Roststellen. Bereits kleinste Flecken können zur Korrosion im Garraum führen.
- Schieben Sie beim Dämpfen mit einem gelochten Garbehälter immer das Backblech oder den ungelochten Garbehälter darunter ein. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.

- Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Sie können zu Korrosion im Garraum führen.
- Wenn die Türdichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Türdichtung immer sauber halten und ggf. austauschen.
- Nichts auf die offene Gerätetür stellen. Das Gerät kann beschädigt werden.
- Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.
- Der Garraum Ihres Gerätes besteht aus hochwertigem Edelstahl. Durch falsche Pflege kann Korrosion im Garraum entstehen. Beachten Sie die Pflege- und Reinigungshinweise in der Gebrauchsanleitung. Entfernen Sie Schmutz im Garraum gleich nachdem das Gerät abgekühlt ist.

Ihr neues Gerät

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- das Bedienfeld
- die Heizarten
- die automatische Kalibrierung

Bedienfeld



Bedienelement		Verwendung
Betriebsartenwähler		Betriebsart wählen
Funktionstasten		Kurz drücken: Zeitfunktion wählen (siehe Kapitel: Zeitfunktionen) Lang drücken bei ausgeschaltetem Gerät: Grundeinstellungen wählen (siehe Kapitel: Grundeinstellungen)
		Werte für Uhrzeit, Dauer, Gewicht etc. ändern
		Gewicht des Garguts für ein Programm wählen (siehe Kapitel: Programmautomatik)
		Kindersicherung ein- und ausschalten (siehe Kapitel: Kindersicherung)
Taste Start/Stop		Kurz drücken: Garbetrieb starten und unterbrechen (Pause) Lang drücken: Garbetrieb beenden
Temperaturwähler		Temperatur einstellen (siehe Kapitel: Gerät einschalten)

Versenkbare Bedienknebel

Die Betriebsarten- und Temperaturregler sind versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den jeweiligen Bedienknebel.

Betriebsarten

Mit dem Betriebsartenwähler können Sie unterschiedliche Anwendungen für Ihr Gerät einstellen.

Betriebsart	Anwendung
 Dampfen 35 - 100 °C	Für Gemüse, Fisch, Beilagen, zum Entsaften von Obst und zum Blanchieren. Zum Gehenlassen von Teig (bei 35 °C). Die Speisen sind vollständig von Dampf umgeben
 Auftauen 35 - 60 °C	Für Gemüse, Fleisch, Fisch und Obst. Durch die Feuchtigkeit wird die Wärme schonend auf die Speisen übertragen. Die Speisen trocknen nicht aus und verformen sich nicht
 Entkalken	Zum Entkalken des Wassersystems und der Verdampferschale (siehe Kapitel: Entkalken)
 Programmautomatik	Programm wählen (siehe Kapitel: Programmautomatik)

Automatische Kalibrierung

Die Siedetemperatur von Wasser ist vom Luftdruck abhängig. Beim Kalibrieren stellt sich das Gerät auf die Druckverhältnisse am Aufstellort ein. Das geschieht automatisch während der ersten Inbetriebnahme (siehe Kapitel: Erste Inbetriebnahme). Es entwickelt sich mehr Dampf als sonst.

Wichtig dabei ist, dass das Gerät für 20 Minuten bei 100 °C ohne Unterbrechung dampft. Öffnen Sie in dieser Zeit nicht die Gerätetür.

Konnte sich das Gerät nicht automatisch kalibrieren (z.B. weil die Gerätetür geöffnet wurde), dann wird die Kalibrierung beim nächsten Garbetrieb erneut durchgeführt.

Nach einem Umzug

Damit sich das Gerät wieder automatisch an den neuen Aufstellort anpasst, stellen Sie das Gerät zurück auf die Werkseinstellungen (siehe Kapitel: Grundeinstellungen) und wiederholen Sie die erste Inbetriebnahme (siehe Kapitel: Erste Inbetriebnahme).

Nach einem Stromausfall

Das Gerät speichert die Einstellungen der Kalibrierung auch bei Stromausfall oder Netztrennung. Es muss sich nicht neu kalibrieren.

Ihr Zubehör

Ihr mitgeliefertes Zubehör ist für viele Gerichte geeignet. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

Zubehör

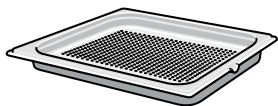
Verwenden Sie nur das mitgelieferte oder beim Kundendienst erhältliche Zubehör. Es ist speziell auf Ihr Gerät angepasst.

Ihr Gerät ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:



Garbehälter, ungelocht, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm tief

zum Auffangen von abtropfender Flüssigkeit beim Dämpfen und zum Kochen von Reis, Hülsenfrüchten und Getreide



Garbehälter, gelocht, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm tief

zum Dämpfen von ganzem Fisch oder größeren Mengen Gemüse, zum Entsaften von Beeren usw.

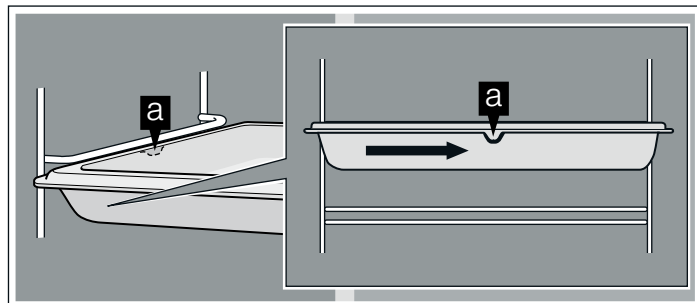
Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen.

Zubehör einschieben

Das Zubehör ist mit einer Rastfunktion ausgestattet. Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Das Zubehör muss richtig in den Garraum eingeschoben werden, damit der Kippschutz funktioniert.

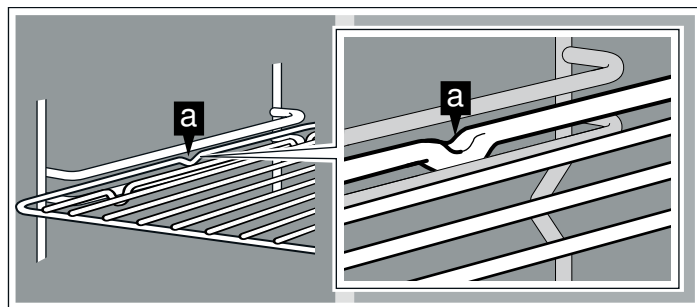
Hinweis: Je nach Geräteausstattung liegt Ihrem Gerät unterschiedliches Zubehör bei.

Achten Sie beim Einschieben des Garbehälters darauf, dass die Rastnase (a) nach unten zeigt.



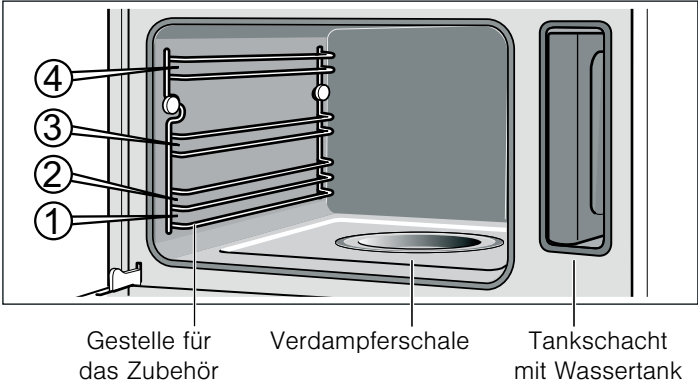
Achten Sie beim Einschieben des Rostes darauf,

- dass die Rastnase (a) nach unten zeigt
- dass der Sicherheitsbügel des Rostes hinten und oben ist.



Garraum

Der Garraum hat vier Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.



Achtung!

- Stellen Sie nichts direkt auf den Garraumboden. Legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus. Ein Hitzestau kann das Gerät beschädigen.
Der Garraumboden und die Verdampferschale müssen immer frei bleiben. Stellen Sie Geschirr immer in einen gelochten Garbehälter oder auf einen Rost.
- Schieben Sie kein Zubehör zwischen die Einschubhöhen, sonst kann es kippen.

Sonderzubehör

Weiteres Zubehör erhalten Sie im Fachhandel:

Zubehör	Bestellnr.
Garbehälter, ungelocht, GN 2/3, 40 mm tief	HZ36D543
Garbehälter, gelocht, GN 2/3, 40 mm tief	HZ36D543G
Garbehälter, ungelocht, GN 2/3, 28 mm tief (Backblech)	HZ36D542
Garbehälter, ungelocht, GN 1/3, 40 mm tief	HZ36D513
Garbehälter, gelocht, GN 1/3, 40 mm tief	HZ36D513G
Porzellanbehälter, ungelocht, GN 2/3	HZ36D533P
Porzellanbehälter, ungelocht, GN 1/3	HZ36D513P
Rost	HZ36DR4
Reinigungsschwamm	643 254
Entkalker	311 138
Microfasertuch mit Wabenstruktur	460 770

Vor dem ersten Benutzen

In diesem Kapitel lesen Sie, welche Schritte vor dem ersten Benutzen notwendig sind:

- die Uhrzeit einstellen
- den Wasserhärtebereich einstellen
- die erste Inbetriebnahme starten
- das Zubehör vorreinigen

Uhrzeit einstellen

Nach dem elektrischen Anschluss leuchtet in der Anzeige das Symbol und 0:00. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Taste drücken.
In der Anzeige erscheint die Uhrzeit 12:00.
2. Mit Taste + oder - die Uhrzeit einstellen.
Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

Wasserhärtebereich einstellen

Entkalken Sie Ihr Gerät in regelmäßigen Abständen. Nur so können Sie Schäden vermeiden.

Ihr Gerät zeigt automatisch an, wenn es entkalkt werden muss. Es ist auf Wasserhärtebereich "mittel" voreingestellt. Ändern Sie den Wert, wenn Ihr Wasser weicher oder härter ist.

Sie können die Wasserhärte mit den beiliegenden Teststreifen prüfen oder bei Ihrem Wasserwerk erfragen.

Ist Ihr Wasser stark kalkhaltig, empfehlen wir Ihnen, enthärtetes Wasser zu verwenden.

Nur wenn Sie ausschließlich enthärtetes Wasser verwenden, entfällt das Entkalken. Ändern Sie in diesem Fall den Wasserhärtebereich auf "enthärtet".

Den Wasserhärtebereich können Sie in den Grundeinstellungen ändern, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

1. Ggf. Betriebsartenwähler auf 0 drehen, um das Gerät auszu-schalten.
2. Taste gedrückt halten, bis 2 in der Anzeige erscheint.
3. Taste so oft drücken, bis 2 erscheint (Wasserhärtebereich "mittel").
4. Taste + oder - drücken, um den Wasserhärtebereich zu ändern.
Mögliche Werte:

0	enthärtet	-
1	weich	I
2	mittel	II
3	hart	III
4	sehr hart	IV

5. Taste gedrückt halten, um die Grundeinstellungen zu ver-lassen.
Die Änderung ist gespeichert.

Erste Inbetriebnahme

Heizen Sie das leere Gerät vor dem ersten Benutzen für 20 Minuten auf 100 °C mit Dämpfen auf. Öffnen Sie in die-ser Zeit nicht die Gerätetür. Das Gerät wird automatisch kalib-riert (siehe Kapitel: Automatische Kalibrierung).

1. Wassertank füllen und einschieben (siehe Kapitel: Wasser-tank füllen).
Befeuchten Sie vor dem ersten Benutzen die Dichtung im Tankdeckel mit etwas Wasser.
2. Betriebsartenwähler auf Dämpfen drehen.
3. Temperaturwähler auf 100 °C drehen.

4. Taste ^{start}_{stop} drücken.

Das Gerät heizt auf 100 °C auf. Die Dauer von 20 Minuten beginnt erst abzulaufen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Öffnen Sie in dieser Zeit nicht die Gerätetür.

Der Garbetrieb wird automatisch beendet und ein Signal ertönt.

5. Betriebsarten- und Temperaturwähler auf 0 drehen, um das Gerät auszuschalten.

Lassen Sie die Gerätetür einen Spalt breit geöffnet, bis das Gerät abgekühlt ist.

Zubehör vorreinigen

Reinigen Sie das Zubehör vor dem ersten Benutzen gründlich mit Spüllauge und einem Spültuch.

Gerät bedienen

In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie den Wassertank füllen
- wie Sie das Gerät ein- und ausschalten
- was Sie nach jedem Garbetrieb beachten sollten

Wassertank füllen

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, sehen Sie rechts den Wassertank.

Achtung!

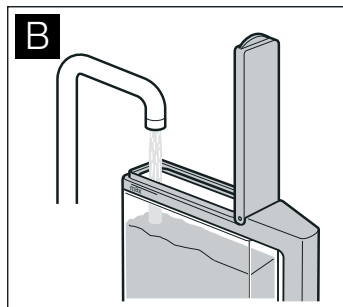
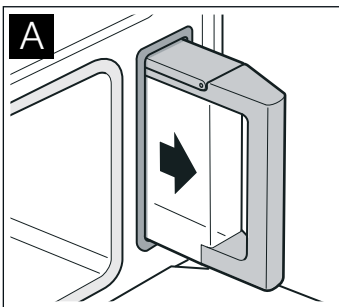
Geräteschäden durch Verwendung ungeeigneter Flüssigkeiten

- Verwenden Sie ausschließlich frisches Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure.
- Ist Ihr Leitungswasser sehr kalkhaltig, empfehlen wir Ihnen enthärtetes Wasser.
- Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, kein stark chloridhaltiges Leitungswasser (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten.

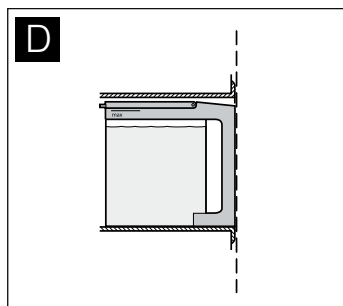
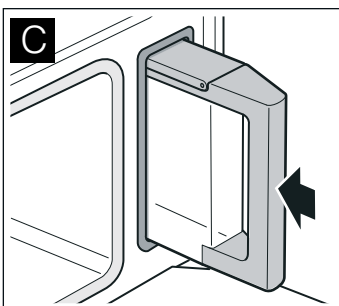
Informationen zu Ihrem Leitungswasser erhalten Sie bei Ihrem Wasserwerk. Die Wasserhärte können Sie mit den beiliegenden Teststreifen prüfen.

Füllen Sie den Wassertank vor jedem Betrieb:

1. Gerätetür öffnen und Wassertank entnehmen (Bild A).
2. Wassertank bis zur Markierung "max" mit kaltem Wasser füllen (Bild B).



3. Tankdeckel schließen, bis er merklich einrastet.
4. Wassertank vollständig bis zum Anschlag einschieben (Bild C).



Der Tank muss bündig mit dem Tankschacht sein (Bild D).

Gerät einschalten

1. Betriebsartenwähler auf die gewünschte Betriebsart drehen.
2. Temperaturwähler drehen, um die Temperatur einzustellen.

Betriebsart	Temperaturbereich	Vorschlagsdauer
Dämpfen	35 - 100 °C	20 Min
Auftauen	35 - 60 °C	30 Min

In der Anzeige erscheint eine Vorschlagsdauer.

3. Mit Taste + oder – die Dauer einstellen.

4. Taste ^{start}_{stop} drücken.

Das Gerät heizt.

Das Symbol leuchtet, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist und bei jedem Nachheizen.

Bei der Betriebsart Dämpfen läuft die Dauer erst nach der Aufheizzeit ab.

Temperatur ändern

Sie können jederzeit die Temperatur ändern. Drehen Sie dazu am Temperaturwähler.

Pause

Taste ^{start}_{stop} kurz drücken, um den Garbetrieb zu unterbrechen (Pause). Das Kühlgebläse kann weiterlaufen. Zum Starten Taste ^{start}_{stop} drücken.

Wenn Sie während des Garbetriebs die Gerätetür öffnen, wird der Betrieb unterbrochen. Zum Starten die Gerätetür schließen und Taste ^{start}_{stop} drücken.

Wenn Sie die Grundeinstellung "Weiter nach Tür schließen" eingeschaltet haben, entfällt das erneute Starten (siehe Kapitel: Grundeinstellungen).

Anzeige

Wenn der Wassertank leer ist, ertönt ein Signal und das Symbol (Wassertank füllen) erscheint. Der Garbetrieb wird unterbrochen.

1. Gerätetür vorsichtig öffnen.
Es entweicht heißer Dampf!
2. Wassertank entnehmen, bis zur Markierung "max" füllen und wieder einschieben.
3. Taste ^{start}_{stop} drücken.

Gerät ausschalten

⚠ Verbrühungsgefahr!

Heißer Dampf kann beim Öffnen der Gerätetür entweichen. Während oder nach dem Garbetrieb die Gerätetür vorsichtig öffnen. Beim Öffnen nicht über die Gerätetür beugen. Beachten Sie, dass Dampf je nach Temperatur nicht sichtbar ist.

Taste ^{start}_{stop} lang drücken, um den Garbetrieb zu beenden.

Wenn die Dauer abgelaufen ist, wird der Garbetrieb automatisch beendet. Ein Signal ertönt. Taste drücken, um das Signal zu beenden.

Betriebsarten- und Temperaturwähler auf Stellung 0 zurückdrehen, um das Gerät auszuschalten.

Das Kühlgebläse kann weiterlaufen, wenn Sie die Gerätetür öffnen.

Nach jedem Betrieb

Wassertank leeren

1. Gerätetür vorsichtig öffnen.
Es entweicht heißer Dampf!
2. Wassertank entnehmen und leeren.
3. Dichtung im Tankdeckel und den Tankschacht im Gerät gut abtrocknen.

Achtung!

Trocknen Sie den Wassertank nicht im heißen Garraum. Der Wassertank wird beschädigt.

Garraum trocknen

⚠ Verbrühungsgefahr!

Das Wasser in der Verdampferschale kann heiß sein. Lassen Sie es vor dem Auswischen abkühlen.

1. Gerätetür einen Spalt breit geöffnet lassen, bis das Gerät abgekühlt ist.
2. Den abgekühlten Garraum und die Verdampferschale mit dem beiliegenden Reinigungsschwamm auswischen und mit einem weichen Tuch gut nachtrocknen.
3. Schmutz im Garraum gleich nachdem das Gerät abgekühlt ist entfernen.
4. Möbel oder Griffe trockenwischen, falls sich dort Kondenswasser gebildet hat.

Zeitfunktionen

Ihr Gerät hat verschiedene Zeitfunktionen. Mit Taste  rufen Sie das Menü auf und wechseln zwischen den einzelnen Funktionen.

Solange Sie einstellen können, leuchten alle Zeitsymbole. Der Pfeil  zeigt Ihnen, bei welcher Zeitfunktion Sie sich befinden.

Eine bereits eingestellte Zeitfunktion können Sie direkt mit Taste **+** oder **-** ändern, wenn vor dem Zeitsymbol der Pfeil  steht.

Zeitfunktion abfragen

Taste  so oft drücken, bis der Pfeil  vor dem jeweiligen Symbol steht. Der Wert dazu erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

Wecker einstellen

Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Er läuft unabhängig vom Garbetrieb. Der Wecker hat ein eigenes Signal. So hören Sie, ob der Wecker oder eine Dauer abgelaufen ist.

1. Taste  drücken.
In der Anzeige leuchten die Zeitsymbole, der Pfeil  steht vor .
2. Mit Taste **+** oder **-** die Weckerzeit einstellen.
Vorschlagswert Taste **+** = 10 Minuten
Vorschlagswert Taste **-** = 5 Minuten
Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Zeit übernommen. Der Wecker startet. Das Symbol  für den Wecker und die ablaufende Zeit werden angezeigt.

Weckerzeit ändern

Mit Taste **+** oder **-** die Weckerzeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Nach Ablauf der Weckerzeit

Ein Signal ertönt. In der Anzeige erscheint **0:00**. Mit Taste  den Wecker ausschalten.

Weckerzeit löschen

Mit Taste **-** die Weckerzeit zurück auf **0:00** stellen. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

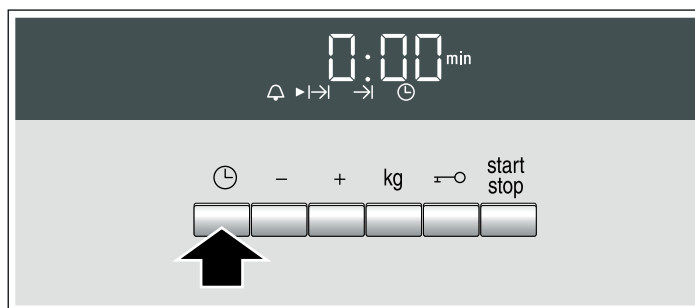
Dauer einstellen

Mit der Dauer stellen Sie die Gardauer für Ihr Gericht ein. Wenn die Dauer abgelaufen ist, wird der Garbetrieb automatisch beendet.

Beispiel im Bild:
Dauer 45 Minuten.

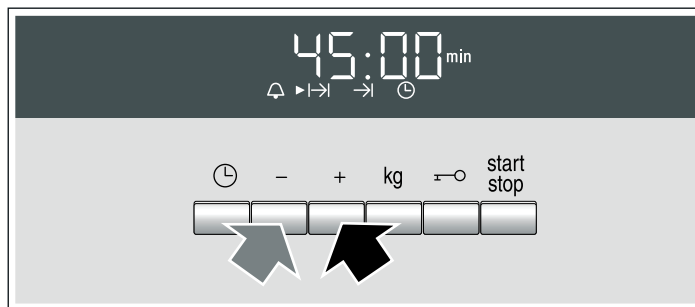
Voraussetzung:
Eine Betriebsart und Temperatur sind eingestellt.

1. Taste  so oft drücken, bis der Pfeil  vor der Dauer  steht.



Die Zeitsymbole leuchten. In der Anzeige erscheint **0:00**.

2. Mit Taste **+** oder **-** die Dauer einstellen.
Vorschlagswert Taste **+** = 30 Minuten
Vorschlagswert Taste **-** = 10 Minuten



3. Taste  drücken.
Das Gerät heizt. Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab. Das Symbol  leuchtet.
Bei der Betriebsart Dämpfen  läuft die Dauer erst nach der Aufheizzeit ab.

Dauer ändern

Mit Taste **+** oder **-** die Dauer ändern. Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste .

Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Das Gerät heizt nicht mehr. Taste  drücken, um das Signal zu beenden. Betriebsarten- und Temperaturwähler auf 0 zurückdrehen, um das Gerät auszuschalten. Gerätetür vorsichtig öffnen. Es entweicht heißer Dampf.

Endezeit verschieben

Sie können die Zeit, zu der ihr Gericht fertig sein soll, verschieben. Das Gerät startet automatisch und ist zum gewünschten Zeitpunkt fertig. Sie können z.B. morgens Ihr Gericht in den Garraum geben und so einstellen, dass es mittags fertig ist.

Achten Sie darauf, dass Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen und verderben.

Bei einigen Programmen ist das Verschieben der Endezeit nicht möglich.

Bei der Betriebsart Dämpfen  läuft die Dauer erst nach der Aufheizzeit ab. Die eingestellte Endezeit verschiebt sich also um die Aufheizzeit.

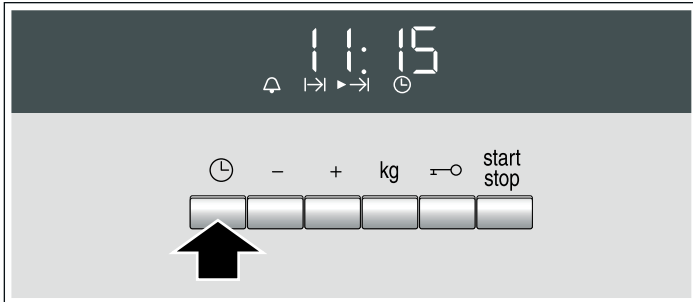
Beispiel im Bild:

Es ist 10:30 Uhr, das Gericht dauert 45 Minuten, soll aber erst um 12:30 Uhr fertig sein.

Voraussetzung:

Eine Betriebsart und Temperatur sind eingestellt.

1. Taste  so oft drücken, bis der Pfeil vor der Dauer  steht.
2. Mit Taste **+** oder **-** die Dauer einstellen.
3. Taste  drücken.



Der Pfeil  steht vor  (Endezeit). Es erscheint die Uhrzeit, zu der das Gericht fertig ist.

4. Mit Taste **+** die Endezeit auf später verschieben.



5. Taste  drücken.

Das Gerät schaltet in Warteposition. In der Anzeige wird die Endezeit  angezeigt. Der Garbetrieb startet zum richtigen Zeitpunkt. Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

Endezeit ändern

Mit Taste **+** oder **-** die Endezeit ändern. Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste  so oft, bis der Pfeil vor der Endezeit  steht.

Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Ändern Sie die Endezeit nicht, wenn die Dauer bereits abläuft.

Das Garergebnis würde nicht mehr stimmen.

Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Das Gerät heizt nicht mehr. Taste  drücken, um das Signal zu beenden. Betriebsarten- und Temperaturwähler auf  zurückdrehen, um das Gerät auszuschalten. Gerätetür vorsichtig öffnen. Es entweicht heißer Dampf.

Endezeit löschen

Mit Taste **-** die Endezeit auf die aktuelle Uhrzeit zurückstellen.

Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste  so oft, bis der Pfeil vor der Endezeit  steht.

Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Die eingestellte Dauer läuft sofort ab.

Uhrzeit einstellen

Beispiel:

Uhrzeit ändern von Sommer- auf Winterzeit.

Es darf keine andere Zeitfunktion eingestellt sein.

1. Taste  so oft drücken, bis der Pfeil vor der Uhrzeit  steht.
 2. Mit Taste **+** oder **-** die Uhrzeit einstellen.
- Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

Nach einem Stromausfall

Nach einem Stromausfall leuchtet in der Anzeige das Symbol  und . Taste  drücken. Mit Taste **+** oder **-** die Uhrzeit einstellen. Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

Uhrzeit ausblenden

Sie können die Uhrzeit ausblenden. So ist sie nur sichtbar, wenn das Gerät in Betrieb ist (siehe Kapitel: Grundeinstellungen).

Programmautomatik

Sie können mit 20 verschiedenen Programmen ganz einfach Speisen zubereiten.

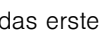
In diesem Kapitel lesen Sie

- wie Sie ein Programm aus der Programmautomatik einstellen
- Hinweise und Tipps zu den Programmen
- welche Programme Sie einstellen können

Programm einstellen

Wählen Sie aus der Programmtabelle das passende Programm. Beachten Sie die Hinweise zu den Programmen.

1. Betriebsartenwähler auf  drehen.

Im Anzeigefeld erscheint das erste Programm .



2. Mit Taste **+** oder **-** das Programm einstellen.

3. Taste kg drücken.

In der Anzeige erscheint ein Vorschlagsgewicht.

Für einige Programme müssen Sie kein Gewicht eingeben. In diesem Fall erscheint 0.00 kg.



4. Mit Taste + oder – das Gewicht des Garguts eingeben.

5. Taste ^{start} stop drücken.

Die Dauer des Programms läuft sichtbar in der Anzeige ab.

Endezeit verschieben

Sie können die Endezeit für einige Programme verschieben. Das Programm wird später gestartet und endet zur gewünschten Uhrzeit (siehe Kapitel: Zeitfunktionen).

Programm abbrechen

Taste ^{start} stop lang drücken und Betriebsartenwähler auf 0 zurückdrehen.

Programmende

Ein Signal ertönt. Der Garbetrieb wird beendet. Betriebsartenwähler auf 0 zurückdrehen, um das Gerät auszuschalten.

⚠ Verbrühungsgefahr!

Heißer Dampf kann beim Öffnen der Gerätetür entweichen. Während oder nach dem Garbetrieb die Gerätetür vorsichtig öffnen. Beim Öffnen nicht über die Gerätetür beugen. Beachten Sie, dass Dampf je nach Temperatur nicht sichtbar ist.

Hinweise zu den Programmen

Alle Programme sind für das Garen auf einer Ebene ausgerichtet.

Das Garergebnis kann je nach Größe und Qualität der Speisen variieren.

Geschirr

Verwenden Sie das vorgeschlagene Geschirr. Alle Gerichte wurden damit erprobt. Wenn Sie anderes Geschirr verwenden, kann sich das Garergebnis ändern.

Beim Garen im gelochten Garbehälter schieben Sie zusätzlich den ungelochten Garbehälter in Höhe 1 ein. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.

Menge/Gewicht

Geben Sie die Speisen maximal 4 cm hoch in das Zubehör.

Die Programmautomatik benötigt das Gewicht der Speise. Das Gesamtgewicht muss innerhalb des vorgegebenen Gewichtsbereiches liegen.

Garzeit

Nach Programmstart wird die Garzeit angezeigt. Sie kann sich

während der ersten 10 Minuten ändern, da die Aufheizzeit u.a. von der Temperatur des Garguts und des Wassers abhängt.

Gemüse zubereiten P1 - P6

Würzen Sie das Gemüse erst nach dem Garen.

Getreideprodukte/Linsen zubereiten P7 - P10

Wiegen Sie das Gargut ab und geben Sie im richtigen Verhältnis Wasser hinzu:

Basmatireis 1:1,5

Couscous 1:1

Naturreis 1:1,5

Tellerlinsen 1:2

Geben Sie das Gewicht ohne Flüssigkeit an.

Rühren Sie Getreideprodukte nach dem Garen um. So wird das restliche Wasser schnell aufgesogen.

Hähnchenbrust dämpfen P11

Legen Sie Hähnchenbrüste nicht übereinander in das Geschirr.

Fisch dämpfen P12 - P13

Fetten Sie beim Zubereiten von Fisch den gelochten Garbehälter ein.

Legen Sie die Fischfilets nicht übereinander. Geben Sie das Gewicht des schwersten Filets an und wählen Sie möglichst gleich große Stücke.

Früchtekompott zubereiten P14

Das Programm ist nur für Stein- und Kernobst geeignet. Wiegen Sie die Früchte ab, geben Sie ca. 1/3 der Menge an Wasser und nach Geschmack Zucker mit Gewürzen zu.

Milchreis zubereiten P15

Wiegen Sie den Reis ab und geben Sie die 2,5-fache Menge an Milch zu. Füllen Sie Reis und Milch max. 2,5 cm hoch in das Zubehör. Geben Sie das Milchreisgewicht ohne Flüssigkeit an. Rühren Sie nach dem Garen um. Die restliche Milch wird schnell aufgesogen.

Joghurt zubereiten P16

Erhitzen Sie die Milch auf dem Kochfeld auf 90 °C. Anschließend auf 40 °C abkühlen lassen. Bei H-Milch entfällt das Erhitzen.

Rühren Sie pro 100 ml Milch ein bis zwei Teelöffel Naturjoghurt oder die entsprechende Menge Joghurtferment unter die Milch. Füllen Sie die Mischung in saubere Gläser und verschließen Sie diese.

Nach der Zubereitung Gläser im Kühlschrank abkühlen lassen.

Fläschchen desinfizieren P18

Säubern Sie die Fläschchen immer direkt nach dem Trinken mit einer Flaschenbürste. Anschließend in der Spülmaschine reinigen.

Stellen Sie die Fläschchen so in den gelochten Garbehälter, dass sie sich nicht berühren.

Trocknen Sie die Fläschchen nach dem Desinfizieren mit einem sauberen Tuch. Der Vorgang entspricht dem herkömmlichen Auskochen.

Eier garen P19 - P20

Stechen Sie die Eier vor dem Garen ein. Legen Sie die Eier nicht übereinander. Größe M entspricht einem Stückgewicht von ca. 50 g.

Programmtabellen

Beachten Sie die Hinweise zu den Programmen.

Programm	Anmerkungen	Zubehör	Höhe
P 1*	Blumenkohlröschen dämpfen	gleichgroße Röschen	
		gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
P 2*	Brokkoliröschen dämpfen	gleichgroße Röschen	
		gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1

* Sie können die Endezeit für dieses Programm verschieben

Programm	Anmerkungen	Zubehör	Höhe
P 3* Grüne Bohnen dämpfen	-	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
P 4* Karotten in Scheiben dämpfen	ca. 3 mm dicke Scheiben	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
P 5 Gefrorenes Mischgemüse dämpfen	-	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
P 6* Pellkartoffeln	mittelgroß, Ø 4 - 5 cm	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
P 7 Basmatireis	max. 0,75 kg	ungelochter Garbehälter	2
P 8 Naturreis	max. 0,75 kg	ungelochter Garbehälter	2
P 9 Couscous	max. 0,75 kg	ungelochter Garbehälter	2
P 10 Tellerlinsen	max. 0,55 kg	ungelochter Garbehälter	2
P 11 Frische Hähnchenbrust dämpfen	Gesamtgewicht 0,2 - 1,5 kg	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
P 12 Frischer Fisch im Ganzen dämpfen	0,3 - 2 kg	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
P 13 Frisches Fischfilet dämpfen	max. 2,5 cm dick	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
P 14* Früchtekompott	-	ungelochter Garbehälter	2
P 15 Milchreis	-	ungelochter Garbehälter	2
P 16 Joghurt in Gläsern	-	Gläser + ungelochter Garbehälter	2
P 17* Gegarte Beilagen regenerieren		ungelochter Garbehälter	2
P 18* Fläschchen desinfizieren		gelochter Garbehälter	2
P 19* Hartgekochte Eier	Eier Größe M, max. 1,8 kg	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
P 20* Weichgekochte Eier	Eier Größe M, max. 1 kg	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1

* Sie können die Endezeit für dieses Programm verschieben

Kindersicherung

Damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder eine Einstellung verändern, hat es eine Kindersicherung.

Kindersicherung aktivieren

Taste  ca. 4 Sekunden gedrückt halten, bis das Symbol  erscheint.

Das Bedienfeld ist gesperrt.

Sie können trotz aktiver Kindersicherung das Gerät ausschalten, das Signal mit Taste  beenden, den Garbetrieb mit Taste Stop anhalten und den Wecker einstellen.

Kindersicherung deaktivieren

Taste  gedrückt halten, bis das Symbol  erlischt. Sie können wieder einstellen.

Grundeinstellungen

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen, die werkseitig voreingestellt sind. Sie können jedoch diese Grundeinstellungen nach Bedarf ändern.

Wenn Sie alle Änderungen rückgängig machen wollen, können Sie die Werkseinstellung wiederherstellen.

1. Ggf. Betriebsartenwähler auf 0 drehen, um das Gerät auszuschalten.
2. Taste  gedrückt halten, bis  in der Anzeige erscheint.
3. Taste  so oft drücken, bis die gewünschte Grundeinstellung erscheint.
4. Taste  oder  drücken, um die Grundeinstellung zu ändern.
5. Taste  gedrückt halten, um die Grundeinstellungen zu verlassen.
Die Änderung ist gespeichert.

Folgende Grundeinstellungen können Sie ändern:

Grundeinstellung	Funktion	Mögliche Einstellungen
c0 2	Display-Helligkeit	c0 1 = dunkel c0 2 = mittel c0 3 = hell
c1 2	Signalton Dauer: Länge des Signaltons bei Betriebsende einstellen	c1 1 = kurz (10 Sekunden) c1 2 = mittel (2 Minuten) c1 3 = lang (5 Minuten)
c2 1	Uhr bei ausgeschaltetem Gerät anzeigen	c2 0 = aus c2 1 = ein
c3 1	Weiter nach Tür schließen. Erneutes Starten nach dem Öffnen der Gerätetür entfällt	c3 0 = aus c3 1 = ein
c4 2	Zeit bis zum automatischen Speichern von Änderungen	c4 1 = kurz (2 Sekunden) c4 2 = mittel (5 Sekunden) c4 3 = lang (10 Sekunden)
c5 2	Wasserhärtebereich für Entkalkungsanzeige einstellen	c5 0 = enthärtet c5 1 = weich (I) c5 2 = mittel (II) c5 3 = hart (III) c5 4 = sehr hart (IV)
c6 0	Aufheizsignal Dämpfen	c6 0 = aus c6 1 = ein
c7 0	Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen: ■ alle Änderungen in den Grundeinstellungen werden gelöscht ■ Automatische Kalibrierung wird neu durchgeführt	c7 0 = nicht zurücksetzen c7 1 = zurücksetzen

Pflege und Reinigung

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- Pflege und Reinigung Ihres Gerätes
- das Entkalken

Kurzschlussgefahr!

Verwenden Sie keinen Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler zum Reinigen Ihres Gerätes.

Achtung!

Oberflächenschäden: Verwenden Sie

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel
- keine Backofenreiniger
- keine ätzenden, chlorhaltigen oder aggressiven Reiniger
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel

Wenn so ein Mittel auf die Vorderfront gelangt, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

Achtung!

Oberflächenschäden: Wenn Entkalker auf die Vorderfront oder auf andere empfindliche Oberflächen gelangt, wischen Sie ihn sofort mit Wasser ab.

Entfernen Sie Schmutz im Garraum gleich nachdem das Gerät abgekühlt ist.

Salze sind sehr aggressiv und können Roststellen verursachen. Entfernen Sie Reste von scharfen Soßen (Ketchup, Senf) oder gesalzenen Speisen gleich nach dem Abkühlen aus dem Garraum.

Verwenden Sie keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme.

Reinigungsmittel

Gerät außen (mit Alufont)	Spüllauge – mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Mildes Fenster-Reinigungsmittel – mit einem weichen Fenstertuch oder einem fusselfreien Microfasertuch waagrecht und ohne Druck über die Alufont wischen.
Gerät außen (mit Edelstahlfront)	Spüllauge – mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort entfernen. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich.
Garraum innen mit Verdampferschale	Heiße Spüllauge oder Essigwasser – den beiliegenden Reinigungsschwamm oder eine weiche Spülbürste verwenden. Achtung! Der Garraum kann rosten: Keine Stahl- oder Scheuerschwämme benutzen.
Wassertank	Spüllauge – Nicht im Geschirrspüler reinigen!
Tankschacht	Nach jedem Betrieb trockenreiben

Dichtung im Wassertankdeckel	Nach jedem Betrieb gut trocknen
Gestelle	siehe Kapitel: Gestelle reinigen
Türscheiben	siehe Kapitel: Türscheiben reinigen
	Achtung! Oberflächenschäden: Wischen Sie nach dem Reinigen mit Glasreiniger die Türscheiben trocken nach. Es können sonst Flecken entstehen, die sich nicht mehr entfernen lassen.
Türdichtung	Heiße Spüllauge
Zubehör	In heißer Spüllauge einweichen. Mit einer Bürste oder einem Spülschwamm säubern oder im Geschirrspüler reinigen. Bei Verfärbungen durch stärkehaltige Lebensmittel (z.B. Reis) mit Essigwasser reinigen.

Reinigungsschwamm

Der beiliegende Reinigungsschwamm ist sehr saugfähig. Verwenden Sie den Reinigungsschwamm nur zum Reinigen des Garraums und zum Entfernen des Restwassers aus der Verdampferschale.

Waschen Sie den Reinigungsschwamm vor der ersten Verwendung gründlich aus. Sie können den Reinigungsschwamm in der Waschmaschine (Kochwäsche) mitwaschen.

Microfasertuch

Das Microfasertuch mit Wabenstruktur ist besonders geeignet für die Reinigung von empfindlichen Oberflächen wie Glas, Glaskeramik, Edelstahl oder Aluminium (Bestellnr. 460 770, auch online im eShop erhältlich). Es entfernt in einem Arbeitsgang wässrigen und fetthaltigen Schmutz.

Entkalken

Damit Ihr Gerät funktionsfähig bleibt, müssen Sie es in bestimmten Abständen entkalken. Die Anzeige **calc** erinnert Sie daran.

Nur wenn Sie ausschließlich enthärtetes Wasser verwenden, entfällt das Entkalken.

Das Entkalken besteht aus:

- Entkalken (ca. 30 Minuten), füllen Sie anschließend den Wassertank neu und leeren Sie die Verdampferschale
- 1. Spülen (20 Sekunden), leeren Sie anschließend die Verdampferschale
- 2. Spülen (20 Sekunden), entfernen Sie anschließend das Restwasser

Es müssen alle drei Schritte vollständig abgelaufen sein. Erst nach dem 2. Spülen ist das Gerät wieder betriebsbereit.

Entkalker

Verwenden Sie zum Entkalken ausschließlich den vom Kundendienst empfohlenen flüssigen Entkalker (Bestellnr. 311 138, auch online im eShop erhältlich). Andere Entkalkungsmittel können Schäden am Gerät verursachen.

1. 300 ml Wasser und 60 ml flüssigen Entkalker zu einer Entkalkerlösung mischen.
2. Wassertank leeren und mit der Entkalkerlösung füllen.

Achtung!

Oberflächenschäden: Wenn Entkalker auf die Vorderfront oder auf andere empfindliche Oberflächen gelangt, wischen Sie ihn sofort mit Wasser ab.

Entkalken starten

Der Garraum muss vollständig abgekühlt sein.

1. Betriebsartenwähler auf Entkalken  drehen.
2. Wassertank mit Entkalkerlösung einschieben und Gerätetür schließen.
3. Taste  drücken.
Das Entkalken läuft ab. Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet.

Verdampferschale leeren und Wassertank neu füllen

Nach ca. 30 Minuten ertönt ein Signal. Das Symbol  (Wassertank füllen) und   0:40 min erscheinen.

1. Gerätetür öffnen.
2. Wassertank gründlich ausspülen, mit Wasser füllen und wieder einschieben.

Das Symbol  (Verdampferschale leeren) erscheint.

3. Die Entkalkerlösung mit dem beiliegenden Reinigungsschwamm aus der Verdampferschale entfernen.
4. Gerätetür schließen.

1. Spülen

Taste  drücken.
Das Gerät spült.

Verdampferschale leeren

Nach 20 Sekunden erscheinen  (Verdampferschale leeren) und   0:20 min.

1. Gerätetür öffnen.
2. Reinigungsschwamm gründlich auswaschen.
3. Restwasser mit dem Reinigungsschwamm aus der Verdampferschale entfernen.
4. Gerätetür schließen.

2. Spülen

Taste  drücken.
Das Gerät spült.

Restwasser entfernen

Nach 20 Sekunden erscheinen  (Verdampferschale leeren) und 0:00.

1. Gerätetür öffnen.
2. Restwasser mit dem Reinigungsschwamm aus der Verdampferschale entfernen.
3. Garraum mit dem Reinigungsschwamm auswischen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen.
4. Betriebsartenwähler auf 0 zurückdrehen, um das Gerät auszuschalten.
Das Entkalken ist beendet.

Entkalken abbrechen

Hinweis: Sie müssen nach einem Abbruch das Gerät zweimal spülen. Bis zum Ende des zweiten Spülvorgangs wird das Gerät für andere Anwendungen gesperrt.

1. Taste  lang drücken, um das Entkalken abzubrechen.
In der Anzeige erscheint   0:40 min.
Damit keine Entkalkerlösung im Gerät zurückbleibt, müssen Sie nach einem Abbruch zweimal spülen.
2. Taste  drücken.
Das Symbol  (Wassertank füllen) erscheint.
Gehen Sie nun wie im Abschnitt "Verdampferschale leeren und Wassertank neu füllen" vor.

Nur Verdampferschale entkalken

Wenn Sie nicht das ganze Gerät, sondern nur die Verdampferschale im Garraum entkalken möchten, können Sie ebenfalls die Betriebsart Entkalken  verwenden.

Einziger Unterschied:

1. 100 ml Wasser und 20 ml flüssigen Entkalker zu einer Entkalterlösung mischen.
2. Verdampferschale komplett mit Entkalterlösung füllen.
3. Wassertank nur mit Wasser füllen.
4. Betriebsart Entkalken  wie beschrieben starten.

Sie können die Verdampferschale auch manuell entkalken.

Gerätetür aus- und einhängen

Zur besseren Reinigung können Sie die Gerätetür aushängen.

Verletzungsgefahr!

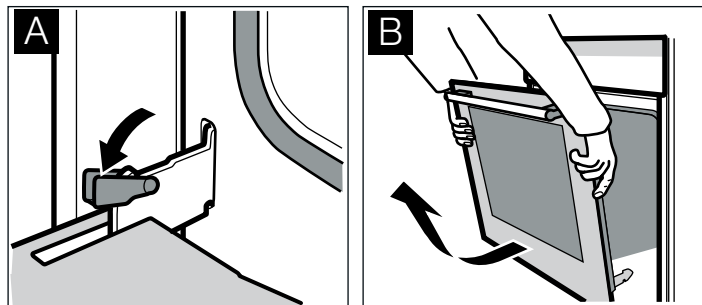
Die Scharniere der Gerätetür können mit großer Kraft zurückklappen. Klappen Sie die Sperrhebel der Scharniere zum Aushängen der Gerätetür immer ganz auf und nach dem Einhängen wieder ganz zu. Greifen Sie nicht ins Scharnier.

Verletzungsgefahr!

Hat sich die Gerätetür einseitig ausgehängt, greifen Sie nicht ins Scharnier. Das Scharnier kann mit großer Kraft zurückklappen. Rufen Sie den Kundendienst.

Gerätetür aushängen

1. Gerätetür ganz öffnen.
2. Sperrhebel links und rechts ganz aufklappen (Bild A).
Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuklappen.
3. Gerätetür so weit schließen, bis Sie einen Widerstand spüren.
4. Mit beiden Händen links und rechts anfassen, etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).

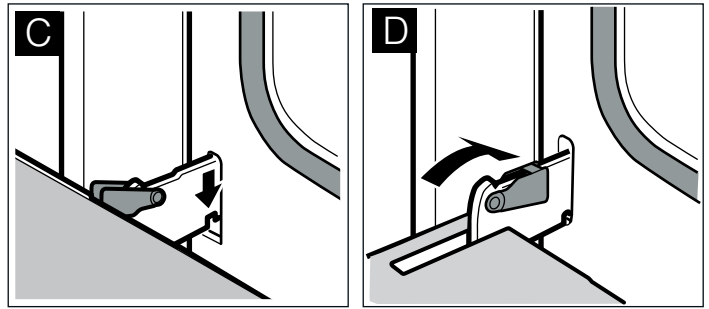


Gerätetür einhängen

Die Gerätetür nach der Reinigung wieder einbauen.

1. Scharniere in die Halterungen links und rechts einsetzen (Bild C).
Die Kerbe an beiden Scharnieren muss einrasten.
2. Gerätetür ganz öffnen.

3. Sperrhebel links und rechts ganz zuklappen (Bild D).



Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht mehr ausgehängt werden.

4. Gerätetür schließen.

Türscheiben reinigen

Zur besseren Reinigung können Sie die innere Türscheibe der Gerätetür ausbauen.

Verletzungsgefahr!

Die Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein. Sie könnten sich Schnittverletzungen zufügen. Tragen Sie Schutzhandschuhe.

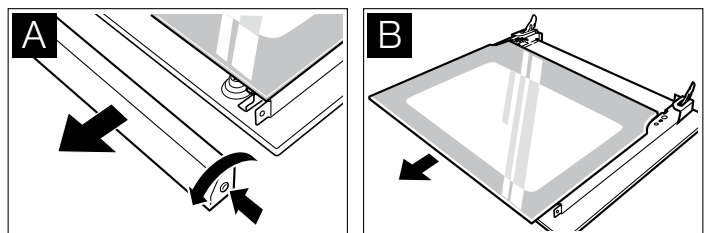
Verletzungsgefahr!

Benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn Türscheiben und Gerätetür ordnungsgemäß eingebaut sind.

Türscheibe ausbauen

Hinweis: Merken Sie sich vor dem Ausbau, in welcher Position die Türscheibe eingebaut ist, damit Sie sie später nicht falsch herum einbauen.

1. Gerätetür aushängen und mit der Vorderseite nach unten auf eine weiche, saubere Unterlage legen (siehe Kapitel: Gerätetür aus- und einhängen).
2. Abdeckung an der Gerätetür oben links und rechts los-schrauben und abnehmen (Bild A).
3. Türscheibe anheben und herausziehen (Bild B).



Reinigen

Reinigen Sie die Türscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

Achtung!

Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel und keinen Glasschaber. Das Glas kann beschädigt werden.

Türscheibe einbauen

1. Türscheibe bis zum Anschlag einschieben.
2. Abdeckung aufsetzen und anschrauben.
3. Gerätetür wieder einbauen.

Gestelle reinigen

Die Gestelle können Sie zum Reinigen herausnehmen.

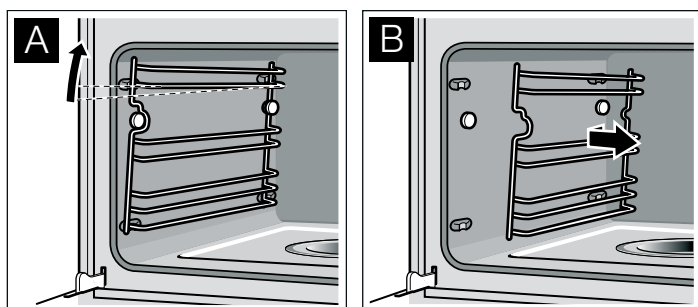
⚠ Verbrennungsgefahr durch heiße Teile im Garraum!

Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.

Gestelle aushängen

Hinweis: Das Gestell vorne maximal bis zum Widerstand ausschwenken, da sonst die Seitenwand des Gerätes verbogen werden kann.

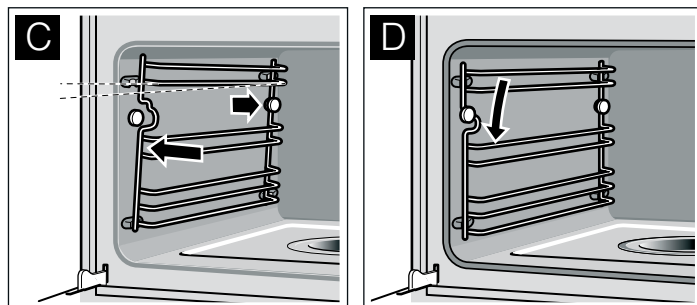
1. Gestell vorne vorsichtig nach oben drücken, bis es ausgerastet ist, und seitlich aus der Aufhängung lösen (Bild A).
2. Gestell aus der Aufhängung ausrasten und entnehmen (Bild B).



3. Gestelle mit Spülmittel und Spülschwamm/Bürste reinigen oder Gestelle im Geschirrspüler mitreinigen.

Gestelle einhängen

1. Gestell mit den Ausbuchtungen nach oben ausrichten.
2. Gestell hinten einhängen und nach hinten schieben, bis es einrastet (Bild C).
3. Gestell vorne an der Aufhängung einhängen und nach unten drücken, bis es einrastet und wieder waagrecht im Gerät befestigt ist (Bild D).



Die Gestelle passen jeweils nur auf einer Seite.

Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Achten Sie auf die folgenden Hinweise, bevor Sie den Kundendienst rufen.

Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen. Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

⚠ Stromschlaggefahr!

- Arbeiten an der Geräteelektronik dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden.
- Bei Arbeiten an der Geräteelektronik Gerät unbedingt stromlos machen. Sicherungsautomatik betätigen oder Sicherung im Sicherungskasten Ihrer Wohnung herausdrehen.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Gerät funktioniert nicht	Stecker ist nicht eingesteckt	Gerät am Stromnetz anschließen
	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren
	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
	Fehlbedienung	Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten ausschalten und nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten
Gerät lässt sich nicht starten. In der Anzeige erscheint ►I→ 0:40 min	Entkalken wurde abgebrochen	Betriebsartenwähler auf drehen und Gerät 2x spülen (s. Kapitel Entkalken abbrechen)
Gerät lässt sich nicht starten	Gerätetür ist nicht ganz geschlossen	Gerätetür schließen
Gerät ist nicht in Betrieb. In der Anzeige steht eine Dauer	Ein Bedienknebel wurde versehentlich betätigt	Taste ^{start} / _{stop} lang drücken
	Nach dem Einstellen wurde die Taste ^{start} / _{stop} nicht gedrückt	Taste ^{start} / _{stop} kurz drücken, um den Garbetrieb zu starten oder Taste ^{start} / _{stop} lang drücken, um die Einstellung zu löschen
In der Anzeige leuchten ⌚ und 0:00	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen (s. Kapitel Zeitfunktionen)
Anzeige erscheint, obwohl der Wassertank voll ist	Wassertank ist nicht richtig eingeschoben	Wassertank einschieben, bis er einrastet
	Erkennungssystem funktioniert nicht	Kundendienst rufen

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Anzeige  erscheint, obwohl der Wassertank noch nicht leer ist bzw. Wassertank ist leer, aber Anzeige  erscheint nicht	Wassertank ist verschmutzt. Die beweglichen Wasserstandsmelder sind verklemmt	Wassertank schütteln und reinigen. Lassen sich die Teile nicht lösen, neuen Wassertank beim Kundendienst besorgen
Wassertank entleert sich ohne erkennbaren Grund. Verdampferschale läuft über	Wassertank wurde nicht richtig geschlossen	Deckel schließen, bis er merklich einrastet
	Dichtung im Tankdeckel ist verschmutzt	Dichtung reinigen
	Dichtung im Tankdeckel ist defekt	Neuen Wassertank beim Kundendienst besorgen
Verdampferschale ist leergekocht, obwohl der Wassertank voll ist	Wassertank ist nicht richtig eingeschoben	Wassertank bis zur Rastung einschieben
	Zuleitung ist verstopft	Gerät entkalken. Prüfen, ob der Wasserhärtebereich richtig eingestellt ist
Anzeige  erscheint	Gerät wurde mindestens 2 Tage lang nicht benutzt und der Wassertank ist voll	Wassertank leeren und reinigen. Wassertank nach dem Garbetrieb immer leeren
Beim Garen gibt es ein "Plopp"-Geräusch	Kalt/Warm-Effekt bei Tiefkühlkost, bedingt durch den Wasserdampf	Das ist normal
Beim Dämpfen entsteht extrem viel Dampf	Gerät wird automatisch kalibriert	Das ist normal
Beim Dämpfen entsteht wiederholt extrem viel Dampf	Gerät kann sich bei zu kurzen Garzeiten nicht automatisch kalibrieren	Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen (s. Kapitel Grundeinstellungen). Dann für 20 Minuten bei 100 °C Dämpfen starten
Beim Garen entweicht Dampf aus den Lüftungsschlitzen		Das ist normal
Gerät dämpft nicht mehr richtig	Das Gerät ist verkalkt	Entkalken starten (s. Kapitel: Entkalken)
In der Anzeige erscheint die Fehlermeldung E011	Eine Taste wurde zu lange gedrückt oder hat sich verklemmt	Taste  drücken, um Fehlermeldung zu löschen. Alle Tasten einzeln drücken und prüfen, ob sie sauber sind
In der Anzeige erscheint eine Fehlermeldung E...	Technischer Defekt	Taste  drücken, um Fehlermeldung zu löschen, ggf. Uhrzeit neu einstellen. Erscheint die Fehlermeldung erneut, Kundendienst rufen
Gerät heizt nicht mehr. In der Anzeige blinkt der Doppelpunkt	Tastenkombination wurde betätigt	Betriebsart Dämpfen bei 35 °C einstellen, dann Taste  gedrückt halten, bis ein Signalton ertönt. Taste  noch einmal kurz drücken

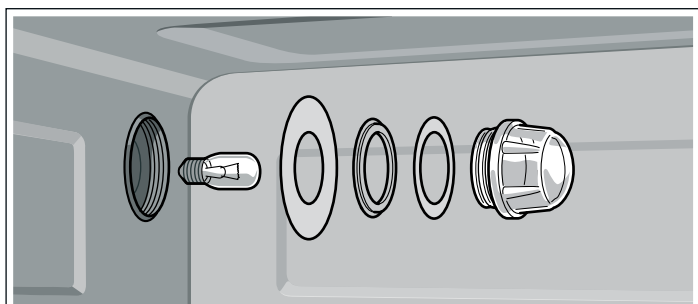
Garraumlampe wechseln

Temperaturbeständige Lampen 25 W, 220/240 V, Lampensockel E14 und die Dichtungen dazu erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Verbrennungsgefahr!

Lassen Sie Garraum und Garraumlampe abkühlen, bevor Sie die Garraumlampe wechseln.

1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten oder Netzstecker ziehen.
2. Die Abdeckung nach links herausdrehen.
3. Die Lampe nach links herausschrauben und durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
4. Die neuen Dichtungen und den Klemmring in der richtigen Reihenfolge auf die Glasabdeckung schieben.



5. Die Glasabdeckung mit den Dichtungen wieder einschrauben.

6. Gerät ans Stromnetz anschließen und die Uhrzeit neu einstellen.

Das Gerät nie ohne Glasabdeckung und ohne Dichtungen betreiben!

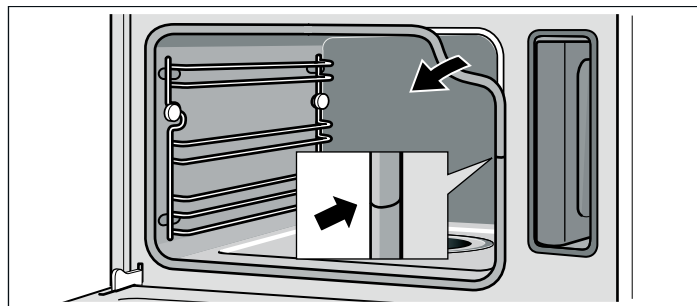
Glasabdeckung oder Dichtungen auswechseln

Eine beschädigte Glasabdeckung bzw. beschädigte Dichtungen müssen Sie auswechseln. Geben Sie beim Kundendienst bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Türdichtung austauschen

Ist die Türdichtung außen am Garraum defekt, muss sie ausgetauscht werden. Ersatzdichtungen für Ihr Gerät erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

1. Gerätetür öffnen.
2. Alte Türdichtung abziehen.
3. Neue Türdichtung an einer Stelle einschieben und ringsherum einziehen. Die Stoßstelle muss seitlich sein.
4. Den Sitz der Türdichtung vor allem in den Ecken noch einmal überprüfen.



Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen, an der linken Seite unten.

Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	FD-Nr.
Kundendienst ☎	

Beachten Sie, dass der Besuch des Servicetechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 522

D 01801 22 33 66
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

Umweltschutz

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EG über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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

Tipps zum Energiesparen

- Heizen Sie das Gerät nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür während eines Garvorgangs möglichst selten.
- Beim Dämpfen können Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig garen. Bei Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten schieben Sie die Speise mit der längsten Zeit zuerst ein.

Tabellen und Tipps

Dämpfen ist eine besonders schonende Art Speisen zu garen. Der Dampf umschließt die Speise und verhindert so Nährstoffverluste der Lebensmittel. Das Garen funktioniert ohne Überdruck. So bleiben Form, Farbe und das typische Aroma der Speisen erhalten.

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

Zubehör

Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör.

Schieben Sie beim Dämpfen im gelochten Garbehälter immer den ungelochten Garbehälter darunter ein. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.

Geschirr

Wenn Sie Geschirr verwenden, stellen Sie es immer in die Mitte des gelochten Garbehälters.

Das Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein. Durch dickwandiges Geschirr verlängern sich die Garzeiten.

Decken Sie Lebensmittel, die normalerweise im Wasserbad zubereitet werden, mit Folie ab (z.B. beim Schmelzen von Schokolade).

Garzeit und -menge

Die Garzeiten beim Dämpfen sind abhängig von der Stückgröße, aber unabhängig von der Gesamtmenge. Das Gerät kann maximal 2 kg Speise dämpfen.

Beachten Sie die in den Tabellen angegebenen Stückgrößen. Bei kleineren Stücken verkürzt sich die Garzeit, bei größeren verlängert sie sich. Qualität und Reifegrad haben ebenfalls Einfluss auf die Garzeit. Daher können die angegebenen Werte nur als Richtlinie dienen.

Lebensmittel gleichmäßig verteilen

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

Lebensmittel	Stückgröße	Zubehör	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Artischocken	im Ganzen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	30 - 35
Blumenkohl	im Ganzen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	30 - 40
Blumenkohl	Röschen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	10 - 15
Brokkoli	Röschen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	8 - 10
Erbsen	-	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	5 - 10
Fenchel	Scheiben	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	10 - 14
Gemüseflan	-	Wasserbadform 1,5 l + gelochter Garbehälter in Höhe 2	Dämpfen	100	50 - 70
Grüne Bohnen	-	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	20 - 25
Karotten	Scheiben	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	10 - 20
Kohlrabi	Scheiben	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	15 - 20
Lauch	Scheiben	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	4 - 6
Mais	im Ganzen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	25 - 35
Mangold*	Streifen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	8 - 10
Spargel, grün*	im Ganzen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	7 - 12
Spargel, weiß*	im Ganzen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	10 - 15
Spinat*	-	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	2 - 3
Romanesco	Röschen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	8 - 10
Rosenkohl	Röschen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	20 - 30
Rote Bete	ganz	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	40 - 50
Rotkohl/Blaukraut	in Streifen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	30 - 35
Weißkohl/Kraut	in Streifen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	25 - 35
Zucchini	Scheiben	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	2 - 3
Zuckerschoten	-	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	8 - 12

* Gerät vorheizen

Druckempfindliche Lebensmittel

Schichten Sie druckempfindliche Lebensmittel nicht zu hoch in den Garbehälter. Verwenden Sie besser zwei Behälter.

Menügaren

Im Dampf können Sie komplette Menüs ohne Geschmacksübertragung gleichzeitig garen. Stellen Sie die Speise mit der längsten Garzeit zuerst in das Gerät und schieben Sie die restlichen zum passenden Zeitpunkt nach. So werden alle Speisen gleichzeitig fertig.

Die Gesamtgarzeit verlängert sich beim Menügaren, da nach jedem Öffnen der Gerätetür etwas Dampf entweicht und neu aufgeheizt werden muss.

Gemüse

Gemüse in den gelochten Garbehälter geben und in Höhe 3 einschieben. Den ungelochten Garbehälter darunter auf Höhe 1 einschieben. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.

Beilagen und Hülsenfrüchte

Wasser bzw. Flüssigkeit im angegebenen Verhältnis zugeben. Beispiel: 1:1,5 = je 100 g Reis 150 ml Flüssigkeit zugeben.

Die Einschubhöhe für den ungelochten Garbehälter können Sie frei wählen.

Lebensmittel	Verhältnis	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Pellkartoffeln (mittlere Größe)	-	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	35 - 45
Salzkartoffeln (geviertelt)	-	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	20 - 25
Naturreis	1:1,5	ungelocht	-	Dämpfen	100	30 - 40
Langkornreis	1:1,5	ungelocht	-	Dämpfen	100	20 - 30
Basmatireis	1:1,5	ungelocht	-	Dämpfen	100	20 - 30

Lebensmittel	Verhältnis	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Parboiled Reis	1:1,5	ungelocht	-	Dämpfen	100	15 - 20
Risotto	1:2	ungelocht	-	Dämpfen	100	30 - 35
Tellerlinsen	1:2	ungelocht	-	Dämpfen	100	30 - 45
weiße Bohnenkerne, vorgeweicht	1:2	ungelocht	-	Dämpfen	100	65 - 75
Couscous	1:1	ungelocht	-	Dämpfen	100	6 - 10
Grünkern, geschrotet	1:2,5	ungelocht	-	Dämpfen	100	15 - 20
Hirse, ganz	1:2,5	ungelocht	-	Dämpfen	100	25 - 35
Weizen, ganz	1:1	ungelocht	-	Dämpfen	100	60 - 70
Klöße	-	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	95	20 - 25

Geflügel und Fleisch

Geflügel

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Hähnchenbrust	je 0,15 kg	ungelocht	2	Dämpfen	100	15 - 25
Entenbrust*	je 0,35 kg	ungelocht	2	Dämpfen	100	12 - 18

* vorher anbraten und in Folie einwickeln

Rindfleisch

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
flaches Roastbeef, medium*	1 kg	ungelocht	2	Dämpfen	100	25 - 35
hohes Roastbeef, medium*	1 kg	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	30 - 40

* vorher anbraten und in Folie einwickeln

Schweinefleisch

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Schweinefilet*	0,5 kg	ungelocht	2	Dämpfen	100	10 - 12
Schweinemedallions*	ca. 3 cm dick	ungelocht	2	Dämpfen	100	10 - 12
Kasseler Rippchen	in Scheiben	ungelocht	2	Dämpfen	100	15 - 20

* vorher anbraten und in Folie einwickeln

Würste

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Wiener Würstchen	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	80 - 90	12 - 18
Weißwürste	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	80 - 90	15 - 20

Fisch

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Dorade, ganz	je 0,3 kg	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	80 - 90	15 - 25
Doradenfilet	je 0,15 kg	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	80 - 90	10 - 20
Fischterriner	Wasserbad-form 1,5 l	ungelocht	2	Dämpfen	70 - 80	40 - 80
Forelle, ganz	je 0,2 kg	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	80 - 90	12 - 15
Kabeljaufilet	je 0,15 kg	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	80 - 90	10 - 14

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Lachsfilet	je 0,15 kg	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	8 - 10
Muscheln	1,5 kg	ungelocht	2	Dämpfen	100	10 - 15
Rotbarschfilet	je 0,15 kg	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	80 - 90	10 - 20
Seezungenröllchen, gefüllt		gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	80 - 90	10 - 20

Suppeneinlagen, Sonstiges

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Eierstich	ungelocht	2	Dämpfen	90	15 - 20
Grießnockerl	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	90 - 95	7 - 10
Hartgekochte Eier (Größe M, max. 1,8 kg)	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	10 - 12
Weichgekochte Eier (Größe M, max. 1 kg)	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	6 - 8

Desserts, Kompott

Kompott

Wiegen Sie die Früchte ab, geben Sie ca. 1/3 der Menge an Wasser und nach Geschmack Zucker mit Gewürzen zu.

Milchreis

Wiegen Sie den Reis ab und geben Sie die 2,5-fache Menge an Milch zu. Füllen Sie Reis und Milch max. 2,5 cm hoch in das Zubehör. Rühren Sie nach dem Garen um. Die restliche Milch wird schnell aufgesogen.

Joghurt

Erhitzen Sie die Milch auf dem Kochfeld auf 90 °C. Anschließend auf 40 °C abkühlen lassen. Bei H-Milch entfällt das Erhitzen.

Rühren Sie pro 100 ml Milch ein bis zwei Teelöffel Naturjoghurt oder die entsprechende Menge Joghurtferment unter die Milch. Füllen Sie die Mischung in saubere Gläser und verschließen Sie diese.

Nach der Zubereitung Gläser im Kühlschrank abkühlen lassen.

Lebensmittel	Zubehör	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Germknödel	ungelocht	Dämpfen	100	20 - 25
Crème caramel	Förmchen + gelocht	Dämpfen	90 - 95	15 - 20
Milchreis*	ungelocht	Dämpfen	100	25 - 35
Joghurt*	Portionsgläser + gelocht	Dämpfen	40	300 - 360
Apfelkompott	ungelocht	Dämpfen	100	10 - 15
Birnenkompott	ungelocht	Dämpfen	100	10 - 15
Kirschkompott	ungelocht	Dämpfen	100	10 - 15
Rhabarberkompott	ungelocht	Dämpfen	100	10 - 15
Zwetschgenkompott	ungelocht	Dämpfen	100	15 - 20

* Sie können auch das passende Programm verwenden (siehe Kapitel: Programmautomatik)

Speisen regenerieren

Beim Regenerieren werden Gerichte schonend wieder erhitzt. Sie schmecken und sehen aus wie frisch zubereitet.

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Gemüse	ungelochter Garbehälter	3	Dämpfen	100	12 - 15
Nudeln, Kartoffeln, Reis	ungelochter Garbehälter	3	Dämpfen	100	5 - 10

Auftauen

Frieren Sie die Lebensmittel möglichst flach und portionsgerecht bei -18 °C ein. Frieren Sie keine zu großen Mengen ein. Aufgetautes ist nicht mehr so haltbar und verdirbt schneller als frische Ware.

Die Speise im Gefrierbeutel, auf dem Teller oder im gelochten Garbehälter auftauen. Darunter immer den ungelochten Garbehälter einschieben. So bleiben die Lebensmittel nicht im Auftauwasser liegen und der Garraum bleibt sauber.

Verwenden Sie die Betriebsart Auftauen.

Wenn nötig, die Speise zwischendurch zerteilen bzw. bereits aufgetaute Stücke aus dem Gerät nehmen.

Lebensmittel nach dem Auftauen noch 5 - 15 Minuten zum Temperatúrausgleich stehen lassen.

Gesundheitsrisiko!

Beim Auftauen von tierischen Lebensmitteln müssen Sie unbedingt die Auftauflüssigkeit entfernen. Sie darf nie mit anderen

Lebensmitteln in Kontakt kommen. Keime könnten übertragen werden.

Betreiben Sie den Dampfgarofen nach dem Auftauen für 15 Minuten bei 100 °C Dämpfen.

Fleisch auftauen

Fleischstücke, die paniert werden sollen, soweit auftauen, dass Gewürz und Panade haften bleiben.

Geflügel auftauen

Vor dem Auftauen aus der Verpackung nehmen. Die Auftauflüssigkeit unbedingt weggippen.

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Hähnchenkeulen	0,25 kg	gelocht + ungelocht	3 1	45 - 50	55 - 60
Beerenobst	0,5 kg	gelocht + ungelocht	3 1	50 - 55	15 - 20
Fischfilet	0,4 kg	gelocht + ungelocht	3 1	40 - 45	50 - 55

Teig gehenlassen

Mit der Betriebsart Dämpfen geht Teig deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur.

Sie können die Einschubhöhe für den gelochten Garbehälter frei wählen.

Teigschüssel in den gelochten Garbehälter stellen. Den Teig nicht abdecken.

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Hefeteig	1 kg	Schüssel + gelochter Garbehälter	35	20 - 30
Sauerteig	1 kg	Schüssel + gelochter Garbehälter	35	20 - 30

Entsaften

Die Beeren vor dem Entsaften in eine Schüssel geben und zuckern. Mindestens eine Stunde stehen lassen damit sie Saft ziehen.

Die Beeren in den gelochten Garbehälter füllen und in Höhe 3 einschieben. Zum Auffangen des Saftes den ungelochten Garbehälter in Höhe 1 einschieben.

Zum Schluss die Beeren in ein Tuch füllen und den restlichen Saft auspressen.

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in min
Himbeeren	gelochter + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	30 - 45
Johannisbeeren	gelochter + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	40 - 50

Einkochen

Lebensmittel möglichst frisch einkochen. Eine längere Lagerung vermindert den Vitamingehalt und die Lebensmittel gären leichter.

Nur einwandfreies Obst und Gemüse verwenden.

Folgende Lebensmittel können Sie nicht mit Ihrem Gerät einkochen:

Inhalt von Blechdosen, Fleisch, Fisch oder Pastetenmasse.

Einmachgläser, Gummiringe, Klammern und Federn prüfen.

Gummiringe und Gläser gründlich mit heißem Wasser reinigen. Zum Reinigen der Gläser ist auch das Programm "Fläschchen desinfizieren" geeignet.

Die Gläser in den gelochten Garbehälter stellen. Sie dürfen sich nicht berühren.

Nach der angegebenen Garzeit die Gerätetür öffnen.

Die Einmachgläser erst aus dem Gerät nehmen, wenn sie vollständig abgekühlt sind.

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Gemüse	1 Liter-Einmachgläser	2	Dämpfen	100	30 - 120
Steinobst	1 Liter-Einmachgläser	2	Dämpfen	100	25 - 30
Kernobst	1 Liter-Einmachgläser	2	Dämpfen	100	25 - 30

Tiefkühlprodukte

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die angegebenen Garzeiten gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Teigwaren, frisch, gekühlt*	ungelocht	2	Dämpfen	100	5 - 10
Forelle	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	80 - 100	20 - 25

* etwas Flüssigkeit zugeben

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Lachsfilet	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	80 - 100	20 - 25
Brokkoli	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	4 - 6
Blumenkohl	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	5 - 8
Bohnen	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	4 - 6
Erbsen	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	4 - 6
Karotten	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	3 - 5
Mischgemüse	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	4 - 8
Rosenkohl	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	5 - 10

* etwas Flüssigkeit zugeben

Précautions de sécurité importantes.....	24	Décrocher et accrocher la porte de l'appareil.....	36
Causes de dommages	26	Nettoyage des vitres de la porte	37
Votre nouvel appareil.....	26	Nettoyage des supports	37
Bandeau de commande.....	26	Incidents et dépannage.....	38
Modes de fonctionnement	27	Changer l'ampoule dans le compartiment de cuisson	39
Etalonnage automatique.....	27	Remplacement du joint de porte.....	39
Vos accessoires.....	27	Service après-vente.....	39
Accessoire.....	27	Numéros de produit E et de fabrication FD	39
Introduction de l'accessoire.....	28	Protection de l'environnement	40
Compartiment de cuisson.....	28	Elimination écologique	40
Accessoire en option	28	Conseils pour économiser de l'énergie	40
Avant la première utilisation.....	28	Tableaux et conseils.....	40
Réglage de l'heure	28	Accessoire	40
Réglage de la classe de dureté de l'eau.....	28	Récipients	40
Première mise en service.....	29	Temps de cuisson et quantité à cuire	40
Nettoyage préalable des accessoires	29	Répartir les aliments uniformément.....	40
Utilisation de l'appareil.....	29	Aliments sensibles à la pression.....	40
Remplir le réservoir d'eau.....	29	Cuisson simultanée de plusieurs plats.....	40
Mise en service de l'appareil.....	30	Légumes.....	41
Mettre l'appareil hors service	30	Garnitures et légumes secs.....	42
Après chaque utilisation	30	Volaille et viande.....	42
Fonctions temps.....	30	Poisson	43
Réglage du minuteur.....	30	Garniture de potage, divers	43
Réglage de la durée	31	Desserts, compote	43
Différer l'heure de la fin	31	Réchauffer des mets.....	44
Réglage de l'heure	32	Décongélation	44
Programmes automatiques.....	32	Laisser lever de la pâte.....	45
Réglage du programme	32	Extraire le jus	45
Remarques concernant les programmes	32	Mise en conserve	45
Tableaux des programmes.....	33	Produits surgelés.....	45
Sécurité-enfants.....	34		
Activer la sécurité-enfants	34		
Désactiver la sécurité-enfants	34		
Réglages de base	34		
Entretien et nettoyage	35		
Nettoyants	35		
Détartrage.....	35		

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.siemens-home.com** et la boutique en ligne : **www.siemens-eshop.com**

Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter la notice spéciale de montage.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des

personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Toujours insérer les accessoires à l'endroit dans le four. *Voir la description des accessoires* dans la notice d'utilisation.

Risque d'incendie !

Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.

Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors du fonctionnement. Ne pas toucher les orifices d'aération. Eloigner les enfants.

Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser

d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

- De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.
- Même après l'arrêt de l'appareil, l'eau dans la coupelle d'évaporation est encore chaude. Ne pas vider la coupelle d'évaporation immédiatement après l'arrêt. Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Du liquide chaud peut déborder lors de l'enlèvement des bacs de cuisson. Retirer les bacs de cuisson chauds prudemment avec des gants isolants.

Risque de blessure !

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les liquides inflammables peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud (déflagration). Ne pas remplir le réservoir d'eau de liquides inflammables (p.ex. boissons alcoolisées). Remplir le réservoir d'eau exclusivement d'eau ou de solution détartrante que nous recommandons.

Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le

fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.

- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Causes de dommages

Attention !

- Ne placez rien à même le fond du compartiment de cuisson. Ne le couvrez pas de film alu. Une accumulation de chaleur risque d'endommager l'appareil.
Le fond du compartiment de cuisson et la coupelle d'évaporation doivent toujours rester dégagés. Placez toujours la vaisselle dans un bac de cuisson perforé ou sur une grille.
- Une feuille alu placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela peut

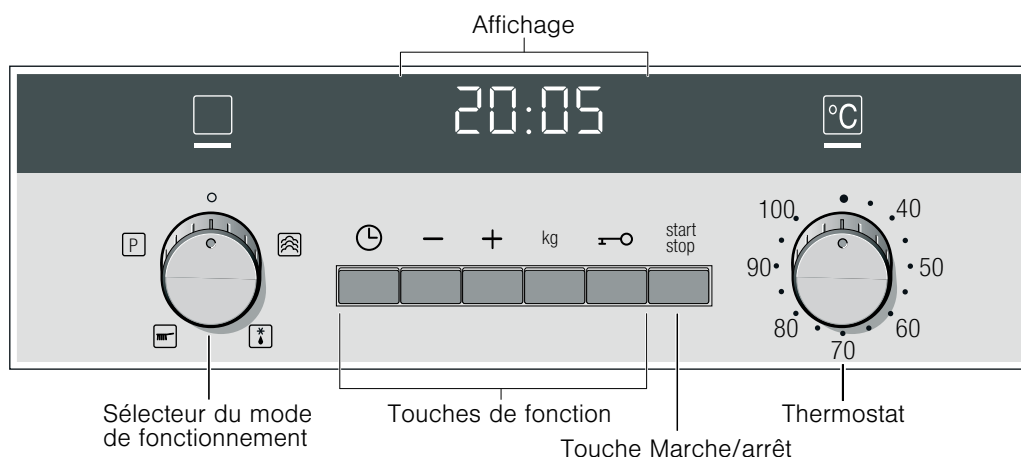
- conduire à des décolorations définitives sur la vitre de la porte
- La vaisselle doit résister à la chaleur et à la vapeur.
- N'utilisez pas de vaisselle présentant des taches de rouille. Même des taches infimes peuvent occasionner de la rouille dans le compartiment de cuisson.
- Lors de la cuisson à la vapeur avec un bac de cuisson perforé, insérez toujours en-dessous la plaque à pâtisserie ou le bac de cuisson non perforé. Cela permet de recueillir le liquide qui s'égoutte.
- Ne pas conserver des aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ils peuvent occasionner de la rouille dans le compartiment de cuisson.
- Si le joint de la porte est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne fermera plus correctement. Les façades des meubles voisins peuvent être endommagées. Garder toujours le joint de porte propre et le remplacer, le cas échéant.
- Ne rien déposer sur la porte ouverte de l'appareil. L'appareil risque d'être endommagé.
- Ne pas transporter ou porter l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et peut se casser.
- Le compartiment de cuisson de votre appareil est en acier inoxydable de qualité supérieure. Si le compartiment de cuisson est mal entretenu, la corrosion peut y apparaître. Respectez les indications d'entretien et de nettoyage figurant dans la notice d'utilisation. Éliminez les salissures dans le compartiment de cuisson, dès que l'appareil a refroidi.

Votre nouvel appareil

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- le bandeau de commande
- les modes de cuisson
- l'étalonnage automatique

Bandeau de commande



Élément de réglage		Utilisation
Sélecteur du mode de fonctionnement		Sélectionner le mode de cuisson
Touches de fonction		Pression brève : Sélectionner une fonction de temps (voir le chapitre: Fonctions de temps) Pression longue lorsque l'appareil est éteint : Sélectionner les réglages de base (voir le chapitre : Réglages de base)
	- +	Modifier les valeurs pour l'heure, la durée, le poids etc.
	kg	Sélectionner le poids de l'aliment à cuire pour un programme (voir le chapitre : Programmes automatiques)
		Activer et désactiver la sécurité-enfants (voir le chapitre : Sécurité-enfants)
Touche Start/Stop		Pression brève : démarrer et interrompre la cuisson (pause) Pression longue : terminer le mode de cuisson
Thermostat		Régler la température (voir le chapitre : Mise en service de l'appareil)

Manettes de commande escamotables

Les sélecteurs du mode de fonctionnement et de la

température sont escamotables. Appuyez sur la manette de commande respective pour l'enclencher et la désenclencher.

Modes de fonctionnement

Avec le sélecteur du mode de fonctionnement vous pouvez régler différentes utilisations pour votre appareil.

Mode de fonctionnement		Utilisation
Cuisson à la vapeur	35 - 100 °C	Pour des légumes, du poisson, des garnitures, pour extraire le jus de fruits et pour blanchir. Pour laisser lever de la pâte (à 35 °C). Les mets sont entièrement entourés de vapeur.
Décongélation	35 - 60 °C	Pour des légumes, de la viande, du poisson et des fruits. L'humidité transmet la chaleur sur les aliments en les ménageant. Les mets ne se dessèchent pas et ne se déforment pas
Détartrage		Pour détartrer le système d'eau et la coupelle d'évaporation (voir chapitre : Détartrage)
Programmes automatiques		Sélectionner un programme (voir le chapitre : Programmes automatiques)

Étalonnage automatique

La température d'ébullition de l'eau dépend de la pression atmosphérique. Lors de l'étalonnage, l'appareil se règle aux conditions atmosphériques régnant sur le lieu d'installation. Cela a lieu automatiquement lors de la première mise en service (voir le chapitre: Première mise en service). Il se produira plus de vapeur que d'habitude.

Il est ici important que l'appareil émette de la vapeur pendant 20 minutes à 100 °C sans interruption. N'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant ce temps.

Si l'appareil ne pouvait pas s'étalonner automatiquement (p.ex. parce que la porte de l'appareil a été ouverte), l'étalonnage

sera effectué de nouveau lors du fonctionnement de cuisson suivant.

Après un déménagement

Afin que l'appareil se réadapte automatiquement au nouveau lieu, remettez l'appareil aux réglages usine (voir le chapitre : Réglages de base) et répétez les opérations de la première mise en service (voir le chapitre : Première mise en service).

Après une coupure de courant

L'appareil mémorise les réglages de l'étalonnage, même en cas de panne de courant ou de séparation du secteur. Un nouvel étalonnage n'est pas nécessaire.

Vos accessoires

Vos accessoires fournis sont adaptés à de nombreux récipients. Assurez-vous d'insérer les accessoires toujours dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.

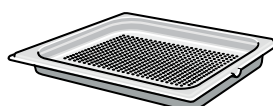
Accessoire

Utilisez uniquement les accessoires livrés ou fournis par le service après-vente. Ils sont spécialement adaptés à votre appareil.

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :



Bac de cuisson, non perforé, GN 2/3, 40 mm de profondeur
pour récupérer le liquide qui s'égoutte pendant la cuisson à la vapeur et pour cuire du riz, des légumes secs et des céréales



Bac de cuisson, perforé, GN 2/3, 40 mm de profondeur
pour cuire à la vapeur du poisson entier ou des grandes quantités de légumes, pour extraire le jus de baies etc.

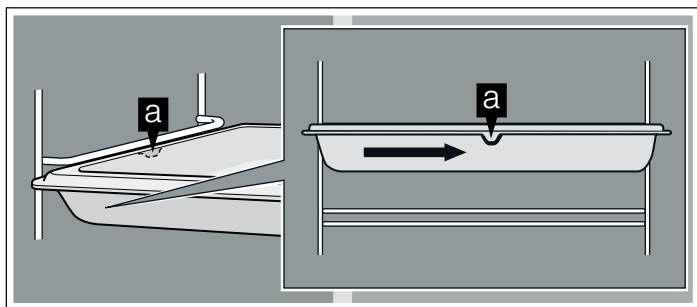
Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet.

Introduction de l'accessoire

L'accessoire est doté d'une fonction d'arrêt. La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction. L'accessoire doit être correctement introduit dans le compartiment de cuisson, afin que la sécurité anti-basculement fonctionne.

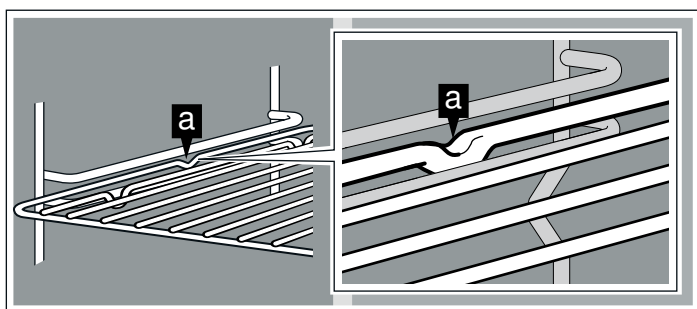
Remarque : Selon l'équipement de votre appareil, il est livré avec des accessoires différents.

En enfournant le bac de cuisson, veuillez à ce que le taquet d'arrêt (a) soit orienté vers le bas.



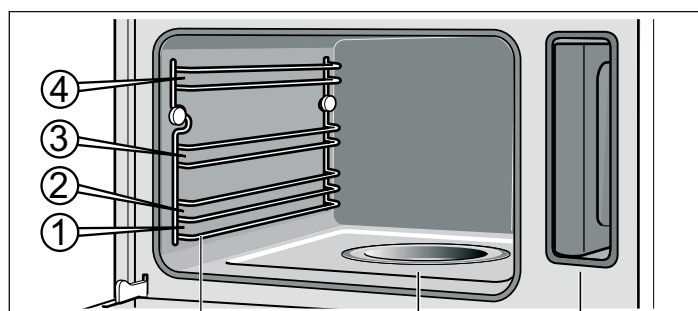
En enfournant la grille, veuillez à ce que

- le taquet d'arrêt (a) soit orienté vers le bas
- l'étrier de sécurité de la grille soit à l'arrière et en haut.



Compartiment de cuisson

Le compartiment de cuisson possède quatre niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent du bas vers le haut.



Supports pour les accessoires

Coupelle d'évaporation

Logement du réservoir avec réservoir d'eau

Attention !

- Ne placez rien à même le fond du compartiment de cuisson. Ne le couvrez pas de film alu. Une accumulation de chaleur risque d'endommager l'appareil. Le fond du compartiment de cuisson et la coupelle d'évaporation doivent toujours rester dégagés. Placez toujours la vaisselle dans un bac de cuisson perforé ou sur une grille.
- N'insérez pas d'accessoire entre les niveaux d'enfournement, il risque de basculer.

Accessoire en option

D'autres accessoires sont en vente dans le commerce spécialisé :

Accessoire	Référence
Bac de cuisson, non perforé, GN 2/3, 40 mm de profondeur	HZ36D543
Bac de cuisson, perforé, GN 2/3, 40 mm de profondeur	HZ36D543G
Bac de cuisson, non perforé, GN 2/3, 28 mm de profondeur (plaque à pâtisserie)	HZ36D542
Bac de cuisson, non perforé, GN 1/3, 40 mm de profondeur	HZ36D513
Bac de cuisson, perforé, GN 1/3, 40 mm de profondeur	HZ36D513G
Récipient en porcelaine, non perforé, GN 2/3	HZ36D533P
Récipient en porcelaine, non perforé, GN 1/3	HZ36D513P
Grille	HZ36DR4
Eponge de nettoyage	643 254
Détartrant	311 138
Chiffon microfibras alvéolé	460 770

Avant la première utilisation

Dans ce chapitre vous apprenez quelles opérations sont nécessaires avant la première utilisation :

- régler l'heure
- régler la classe de dureté de l'eau
- démarrer la première mise en service
- nettoyer les accessoires au préalable

Réglage de l'heure

Après le raccordement électrique, le symbole ⌚ et 0:00 s'allument dans l'affichage. Réglez l'heure.

1. Appuyer sur la touche ⌚.

L'heure 12:00 apparaît dans l'affichage.

2. Régler l'heure à l'aide de la touche + ou -.

L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

Réglage de la classe de dureté de l'eau

Déterminez régulièrement votre appareil. Ce n'est qu'ainsi que vous pouvez éviter des dommages.

Votre appareil affiche automatiquement en temps utile qu'il doit être détartré. Il est pré-réglé à la classe de dureté de l'eau "moyenne". Modifiez la valeur si votre eau est plus douce ou plus dure.

Vous pouvez vérifier la dureté de l'eau au moyen des rubans testeurs joints ou la demander à votre compagnie des eaux.

Si votre eau est très calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.

Le détartrage n'est pas nécessaire si vous utilisez exclusivement de l'eau adoucie. Dans ce cas, modifiez la classe de dureté de l'eau sur "adoucie".

Vous pouvez modifier la classe de dureté de l'eau dans les réglages de base lorsque l'appareil est éteint.

- 1. Le cas échéant, régler le sélecteur du mode de fonctionnement sur O, pour éteindre l'appareil.
 - 2. Maintenir la touche  appuyée, jusqu'à ce que  apparaisse dans l'affichage.
 - 3. Appuyer répétitivement sur la touche , jusqu'à ce que  apparaisse (dureté de l'eau "moyenne").
 - 4. Appuyer sur la touche  ou , pour modifier la classe de dureté de l'eau.
- Valeurs possibles :

 0	adoucie	-
 1	douce	I
 2	moyenne	II
 3	dure	III
 4	très dure	IV

- 5. Maintenir la touche  appuyée pour quitter les réglages de base.
- La modification est mémorisée.

Première mise en service

Avant la première utilisation, chauffez l'appareil vide pendant 20 minutes à 100 °C avec le mode Cuisson à la vapeur . N'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant ce temps. L'appareil sera automatiquement calibré (voir le chapitre : Etalonnage automatique).

- 1. Remplir le réservoir d'eau et l'introduire (voir chapitre : Remplir le réservoir d'eau).
Avant la première utilisation, humidifiez avec un peu d'eau le joint dans le couvercle du réservoir.
- 2. Régler le sélecteur du mode de fonctionnement sur Cuisson à la vapeur .
- 3. Régler le thermostat sur 100 °C.
- 4. Appuyer sur la touche .
L'appareil chauffe à 100 °C. La durée de 20 minutes commence uniquement à s'écouler lorsque la température réglée est atteinte. N'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant ce temps.
Il est automatiquement mis fin à la cuisson et un signal retentit.
- 5. Régler le sélecteur du mode de fonctionnement et de la température sur O, pour éteindre l'appareil.
Laissez la porte de l'appareil entrebâillée jusqu'à ce que l'appareil soit refroidi.

Nettoyage préalable des accessoires

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.

Utilisation de l'appareil

- Dans ce chapitre, vous apprendrez
- comment remplir le réservoir d'eau
 - comment allumer et éteindre l'appareil
 - ce que vous devez respecter après chaque cuisson

Remplir le réservoir d'eau

En ouvrant la porte de l'appareil, le réservoir d'eau se situe à droite.

Attention !

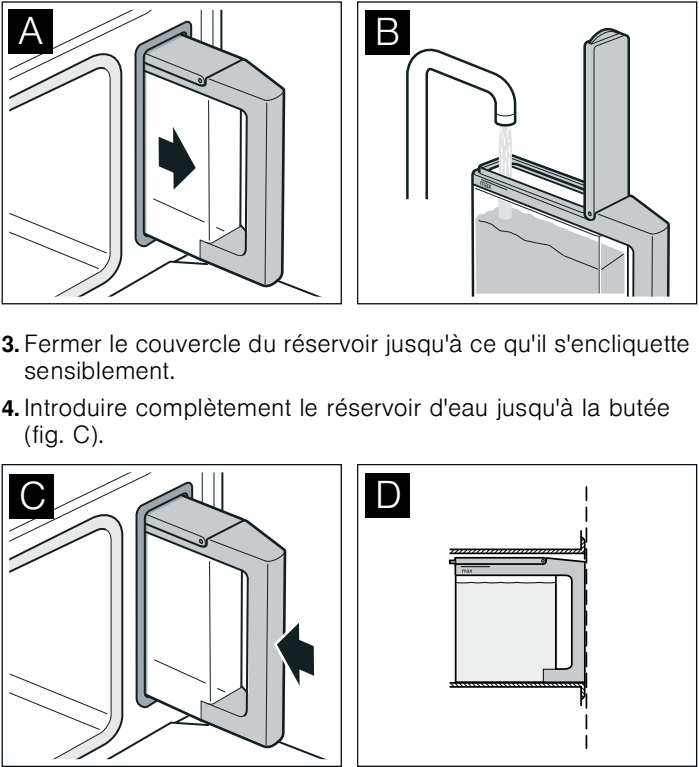
Dommages de l'appareil dus à l'utilisation de liquides non appropriés

- Utilisez exclusivement de l'eau fraîche du robinet, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.
- Si votre eau du robinet est très calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.
- N'utilisez pas d'eau distillée, pas d'eau du robinet fortement chlorée (> 40 mg/l) ni d'autres liquides.

Votre compagnie des eaux peut vous renseigner sur votre eau du robinet. Vous pouvez vérifier la dureté de l'eau au moyen des rubans testeurs joints.

Remplissez le réservoir d'eau avant chaque utilisation :

- 1. Ouvrir la porte de l'appareil et retirer le réservoir d'eau (fig. A).
- 2. Remplir le réservoir d'eau froide jusqu'au repère "max" (fig. B).



- 3. Fermer le couvercle du réservoir jusqu'à ce qu'il s'encliquette sensiblement.
- 4. Introduire complètement le réservoir d'eau jusqu'à la butée (fig. C).

Le réservoir doit être au même niveau que son logement (fig. D).

Mise en service de l'appareil

1. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement sur le mode de fonctionnement désiré.
2. Tourner le thermostat pour régler la température.

Mode de fonctionnement	Plage de température	Durée de référence
 Cuisson à la vapeur	35 - 100 °C	20 min
 Décongélation	35 - 60 °C	30 min

Une durée de référence apparaît dans l'affichage.

3. Régler la durée au moyen de la touche **+** ou **-**.

4. Appuyer sur la touche .

L'appareil chauffe.

Le symbole  est allumé, jusqu'à l'atteinte de la température réglée et après chaque réchauffement.

Lors du mode de fonctionnement Cuisson à la vapeur , la durée s'écoule seulement après le temps de chauffe.

Modifier la température

Vous pouvez modifier à tout moment la température. Pour ce faire, tournez le thermostat.

Pause

Appuyer brièvement sur la touche , pour interrompre le mode de cuisson (pause). Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner. Pour démarrer, appuyer sur la touche .

Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant la cuisson, le fonctionnement sera interrompu. Pour démarrer, fermer la porte de l'appareil et appuyer sur la touche .

Si vous avez activé le réglage de base "Continuer après fermeture porte", vous n'avez pas besoin de redémarrer (voir chapitre : Réglages de base).

Affichage

Lorsque le réservoir d'eau est vide, un signal retentit et le symbole  (remplir le réservoir d'eau) apparaît. La cuisson est interrompue.

1. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil.
De la vapeur chaude s'échappe !
2. Enlever le réservoir d'eau, le remplir jusqu'au repère "max" et le réintroduire.
3. Appuyer sur la touche .

Mettre l'appareil hors service

Risque de s'ébouillanter !

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Pendant ou après la cuisson, ouvrir la porte de l'appareil avec prudence. Lors de l'ouverture, ne pas se pencher au-dessus de la porte de l'appareil. Tenez compte du fait que, selon la température, la vapeur n'est pas visible.

Exercer une pression longue sur la touche , pour terminer la cuisson.

La cuisson s'arrête automatiquement lorsque la durée est écoulée. Un signal retentit. Appuyer sur la touche  pour arrêter le signal.

Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement et de la température sur la position **O**, pour éteindre l'appareil.

Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil.

Après chaque utilisation

Vider le réservoir d'eau

1. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil.
De la vapeur chaude s'échappe !
2. Enlever le réservoir d'eau et le vider.
3. Sécher soigneusement le joint dans le couvercle du réservoir et le logement du réservoir dans l'appareil.

Attention !

Ne séchez pas le réservoir d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Le réservoir d'eau sera endommagé.

Sécher le compartiment de cuisson

Risque de s'ébouillanter !

L'eau dans la coupelle d'évaporation peut être chaude. Laissez-la refroidir avant d'essuyer l'eau.

1. Laisser la porte de l'appareil entrebâillée jusqu'à ce que l'appareil soit refroidi.
2. Essuyer le compartiment de cuisson et la coupelle d'évaporation avec l'éponge de nettoyage fournie et sécher soigneusement avec un chiffon doux.
3. Éliminer les salissures dans le compartiment de cuisson, dès que l'appareil est refroidi.
4. Essuyer les meubles ou les poignées si de l'eau de condensation s'y est formée.

Fonctions temps

Votre appareil possède différentes fonctions de temps. La touche  sert à appeler le menu et à commuter entre les différentes fonctions.

Les symboles de temps sont allumés aussi longtemps que vous pouvez régler. La flèche  vous indique sur quelle fonction de temps vous êtes positionné.

Avec la touche **+** ou **-** vous pouvez modifier directement une fonction de temps déjà réglée, si la flèche  précède le symbole de temps.

Interroger la fonction de temps

Appuyer répétitivement sur la touche  jusqu'à ce que la flèche  précède le symbole respectif. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes dans l'affichage.

Réglage du minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur comme minuteur de cuisine. Il fonctionne indépendamment de la cuisson. Le minuteur émet un signal sonore spécifique. De la sorte, vous pouvez distinguer si c'est le minuteur ou une durée qui est écoulé.

1. Appuyer sur la touche .
- Dans l'affichage, les symboles de temps s'allument, la flèche  précède .
2. Régler le temps du minuteur au moyen de la touche **+** ou **-**.
Valeur de référence touche **+** = 10 minutes
Valeur de référence touche **-** = 5 minutes
Le temps réglé est validé au bout de quelques secondes. Le minuteur se met en marche. Le symbole  pour le minuteur et le temps qui s'écoule s'affichent.

Modifier le temps du minuteur

Modifier le temps du minuteur au moyen de la touche **+** ou **-**. La modification sera validée après quelques secondes.

Après écoulement du temps du minuteur

Un signal retentit. **0:00** apparaît dans l'affichage. Désactiver le minuteur au moyen de la touche **⏸**.

Annuler la durée réglée du minuteur

Au moyen de la touche **-**, ramener le temps du minuteur sur **0:00**. La modification sera validée après quelques secondes.

Réglage de la durée

Avec la fonction Durée vous pouvez régler la durée de cuisson pour votre plat. La cuisson s'arrête automatiquement lorsque la durée est écoulée.

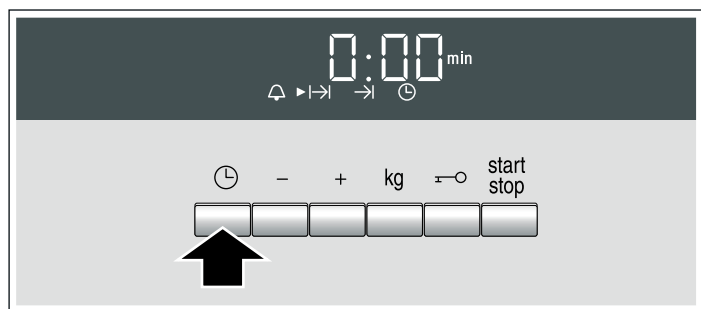
Exemple dans l'illustration :

Durée 45 minutes.

Condition préalable :

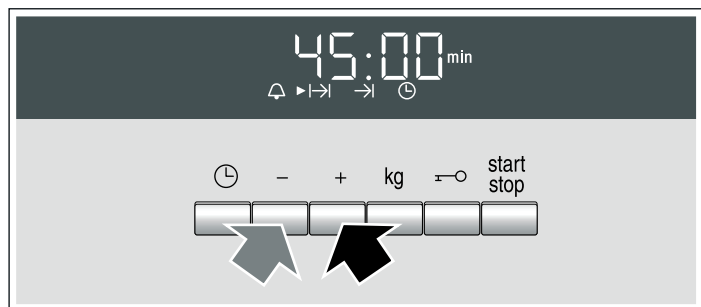
Un mode de fonctionnement et une température sont réglés.

1. Appuyer répétitivement sur la touche **⏸** jusqu'à ce que la flèche **▶→|** précède la durée **▶→|**.



Les symboles de temps s'allument. **0:00** apparaît dans l'affichage.

2. Régler la durée au moyen de la touche **+** ou **-**.
Valeur de référence touche **+** = 30 minutes
Valeur de référence touche **-** = 10 minutes



3. Appuyer sur la touche **start stop**.

L'appareil chauffe. La durée s'écoule visiblement dans l'affichage. Le symbole **▶→|** s'allume.

Lors du mode de fonctionnement Cuisson à la vapeur , la durée s'écoule seulement après le temps de chauffe.

Modifier la durée

Modifier la durée au moyen de la touche **+** ou **-**. Si le minuteur est réglé, appuyez auparavant sur la touche **⏸**. La modification sera validée après quelques secondes.

La durée est écoulée

Un signal retentit. L'appareil ne chauffe plus. Appuyer sur la touche **⏸** pour arrêter le signal. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement et de la température sur **0**, pour éteindre l'appareil. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. De la vapeur chaude s'échappe.

Différer l'heure de la fin

Vous pouvez différer l'heure à laquelle votre mets doit être prêt. L'appareil démarre automatiquement et la cuisson sera terminée au moment voulu. Vous pouvez p.ex. enfourner le mets le matin et régler de telle manière qu'il sera prêt à midi.

Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson et se gâtent.

Lors de certains programmes il n'est pas possible de différer l'heure de la fin.

Lors du mode de fonctionnement Cuisson à la vapeur , la durée s'écoule seulement après le temps de chauffe. L'heure de la fin réglée se reportera donc du temps de chauffe.

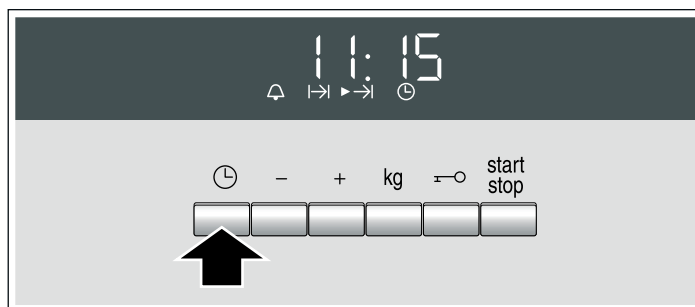
Exemple dans l'illustration :

Il est 10:30 h, la cuisson du plat demande 45 minutes, mais le plat doit seulement être prêt à 12:30 h.

Condition préalable :

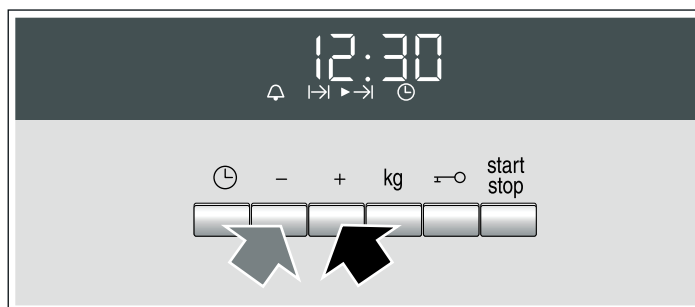
Un mode de fonctionnement et une température sont réglés.

1. Appuyer répétitivement sur la touche **⏸** jusqu'à ce que la flèche précède la durée **▶→|**.
2. Régler la durée au moyen de la touche **+** ou **-**.
3. Appuyer sur la touche **⏸**.



La flèche **▶** précède **→|** (heure de la fin). Dans l'affichage apparaît l'heure à laquelle le mets sera prêt.

4. Différer l'heure de la fin au moyen de la touche **+**.



5. Appuyer sur la touche **start stop**.

L'appareil se met en attente. L'heure de la fin **▶→|** est affichée. La cuisson démarrera au moment approprié. La durée s'écoule visiblement dans l'affichage.

Modifier l'heure de la fin

Modifier l'heure de la fin au moyen de la touche **+** ou **-**. Si le minuteur est réglé, appuyez au préalable répétitivement sur la touche **⏸** jusqu'à ce que la flèche précède l'heure de la fin **▶→|**.

La modification sera validée après quelques secondes. Ne modifiez plus l'heure de la fin si la durée s'écoule déjà. Le résultat de cuisson ne correspondra plus.

La durée est écoulée

Un signal retentit. L'appareil ne chauffe plus. Appuyer sur la touche **⏸** pour arrêter le signal. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement et de la température sur **0**, pour éteindre l'appareil. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. De la vapeur chaude s'échappe.

Annuler l'heure de la fin

Remettre l'heure de la fin à l'heure actuelle au moyen de la touche **-**. Si le minuteur est réglé, appuyez au préalable répétitivement sur la touche **⏸** jusqu'à ce que la flèche précède l'heure de la fin **▶→|**.

La modification sera validée après quelques secondes. La durée réglée s'écoule immédiatement.

Réglage de l'heure

Exemple :

Modifier l'heure de l'heure d'été à l'heure d'hiver

Aucune autre fonction de temps ne doit avoir été réglée.

1. Appuyer répétitivement sur la touche  jusqu'à ce que la flèche précède l'heure .
2. Régler l'heure à l'aide de la touche **+** ou **-**.
L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

Après une coupure de courant

Après une coupure de courant, le symbole  et **0:00** sont allumés dans l'affichage. Appuyer sur la touche . Régler l'heure ou moyen de la touche **+** ou **-**. L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

Masquer l'heure

Vous pouvez masquer l'heure. Elle sera ainsi uniquement visible lorsque l'appareil est en marche (voir le chapitre : Réglages de base).

Programmes automatiques

Avec 20 programmes différents vous pouvez facilement préparer des mets.

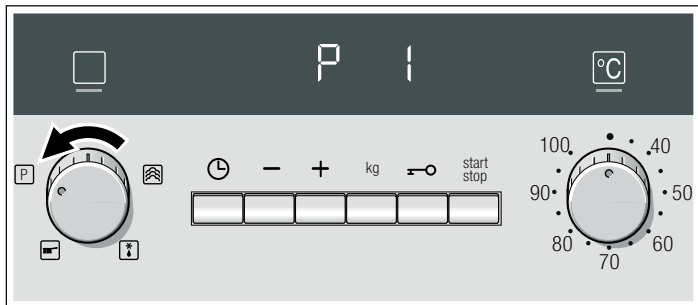
Dans ce chapitre, vous pouvez lire

- comment régler un programme des programmes automatiques
- des indications et des conseils concernant les programmes
- quels programmes vous pouvez régler

Réglage du programme

Sélectionnez le programme adapté dans le tableau des programmes. Respectez les indications pour les programmes.

1. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement sur .
Le premier programme **P 1** apparaît dans l'affichage.

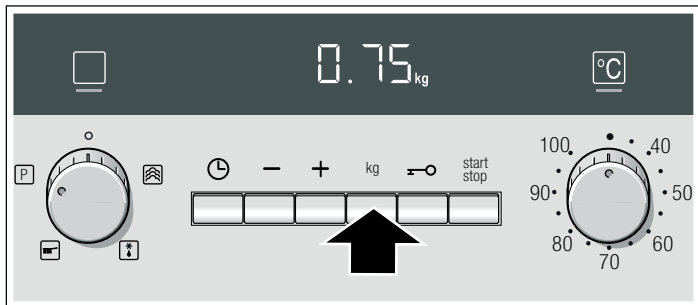


2. Régler le programme au moyen de la touche **+** ou **-**.

3. Appuyer sur la touche **kg**.

Un poids de référence apparaît dans l'affichage.

Pour certains programmes il n'est pas nécessaire de programmer un poids. Dans ce cas, l'affichage indique **0.00 kg**.



4. Programmer le poids de l'aliment à cuire à l'aide de la touche **+** ou **-**.

5. Appuyer sur la touche .

La durée du programme s'écoule visiblement dans l'affichage.

Différer l'heure de la fin

Vous pouvez différer l'heure de la fin pour certains programmes. Le programme démarrera plus tard et finira à l'heure désirée (voir le chapitre : Fonctions de temps).

Annuler le programme

Exercer une pression longue sur la touche  et ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur **O**.

Fin du programme

Un signal retentit. La cuisson est terminée. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur **O**, pour éteindre l'appareil.

⚠ Risque de s'ébouillanter !

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Pendant ou après la cuisson, ouvrir la porte de l'appareil avec prudence. Lors de l'ouverture, ne pas se pencher au-dessus de la porte de l'appareil. Tenez compte du fait que, selon la température, la vapeur n'est pas visible.

Remarques concernant les programmes

Tous les programmes sont conçus pour la cuisson sur un niveau.

Le résultat de cuisson peut varier selon la taille et la qualité des aliments.

Récipients

Utilisez les récipients indiqués. Tous les plats ont été testés avec ces récipients. Le résultat de cuisson peut être différent si vous utilisez un autre récipient.

Lors de la cuisson dans le bac de cuisson perforé, enfournez toujours en plus le bac de cuisson non perforé au niveau 1. Cela permet de recueillir le liquide qui s'égoutte.

Quantité/ poids

Placez les aliments dans l'accessoire sans dépasser une hauteur de 4 cm.

La commande des programmes automatiques doit connaître le poids de l'aliment. Le poids total doit se situer à l'intérieur de la fourchette de poids prédéfinie.

Temps de cuisson

Après le démarrage du programme, le temps de cuisson s'affiche. Il peut changer pendant les 10 premières minutes, car le temps de chauffe dépend entre autres de la température de l'aliment et de l'eau.

Préparer des légumes P1 - P6

Assaisonnez les légumes seulement après la cuisson.

Préparer des produits céréaliers/lentilles P7 - P10

Pesez l'aliment et ajoutez de l'eau dans les proportions appropriées :

Riz Basmati 1:1,5

Couscous 1:1

Riz complet 1:1,5

Lentilles 1:2

Indiquez le poids sans liquide.

Remuez les produits céréaliers après la cuisson. L'eau restante sera ainsi rapidement absorbée.

Cuire du blanc de poulet à la vapeur P11

Ne superposez pas les blancs de poulet dans le récipient.

Cuire du poisson à la vapeur P12 - P13

Pour préparer du poisson, graissez le bac de cuisson perforé.

Ne superposez pas les filets de poisson. Indiquez le poids du filet le plus lourd et choisissez si possible des pièces de même taille.

Préparer de la compote de fruits P14

Le programme convient uniquement pour des fruits à noyau et des fruits à pépins. Pesez les fruits, ajoutez de l'eau (env. 1/3 de la quantité de fruits) et du sucre et des épices à convenance.

Préparer du riz au lait P15

Pesez le riz et ajoutez le lait (pour 1 volume de riz, env. 2,5 volumes de lait). Mettez le riz et le lait dans l'accessoire sans dépasser une hauteur de max. 2,5 cm. Indiquez le poids du riz sans liquide. Remuez après la cuisson. Le lait résiduel sera ainsi rapidement absorbé.

Préparer du yaourt P16

Chauffez le lait sur la table de cuisson à 90 °C. Laissez-le

ensuite refroidir à 40 °C. En cas de lait de conservation, il n'est pas nécessaire de le chauffer.

Pour 100 ml de lait, ajoutez une à deux cuillerées à café de yaourt nature ou la quantité correspondante de ferments lactiques. Versez le mélange dans des pots propres et fermez-les.

Après la préparation, laissez refroidir les pots au réfrigérateur.

Stériliser des biberons P18

Nettoyez toujours les biberons directement après la tétée avec un goupillon. Lavez-les ensuite au lave-vaisselle.

Disposez les biberons dans le bac de cuisson perforé, de sorte qu'ils ne se touchent pas.

Après la stérilisation, séchez les biberons avec un torchon propre. Le processus correspond à la stérilisation classique à l'eau bouillante.

Cuire des œufs P19 - P20

Piquez les œufs avant de les faire cuire. Ne superposez pas les œufs. Le calibre M correspond à un poids unitaire d'env. 50 g.

Tableaux des programmes

Respectez les indications pour les programmes.

Programme		Remarques	Accessoire	Niveau
P 1*	Bouquets de chou-fleur à la vapeur	Bouquets de taille identique	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
P 2*	Fleurs de brocoli à la vapeur	Fleurs de taille identique	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
P 3*	Haricots verts cuits à la vapeur	-	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
P 4*	Carottes rondell., à la vapeur	Rondelles d'env. 3 mm d'épaisseur	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
P 5	Macédoine de légumes surgelée, à la vap.	-	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
P 6*	Pommes de terre en robe des champs	Taille moyenne, Ø 4 - 5 cm	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
P 7	Riz Basmati	max. 0,75 kg	bac de cuisson non perforé	2
P 8	Riz complet	max. 0,75 kg	bac de cuisson non perforé	2
P 9	Couscous	max. 0,75 kg	bac de cuisson non perforé	2
P 10	Lentilles	max. 0,55 kg	bac de cuisson non perforé	2
P 11	Blanc de poulet, frais, à la vapeur	Poids total 0,2 - 1,5 kg	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
P 12	Poisson frais entier à la vap.	0,3 - 2 kg	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
P 13	Filet de poisson frais à la vapeur	max. 2,5 cm d'épaisseur	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
P 14*	Compote de fruits	-	bac de cuisson non perforé	2
P 15	Riz au lait	-	bac de cuisson non perforé	2
P 16	Yaourt en pots	-	Pots + bac de cuisson non perforé	2
P 17*	Réchauffer des garnitures cuites		bac de cuisson non perforé	2
P 18*	Stériliser des biberons		Bac de cuisson perforé	2
P 19*	Oeufs durs	Oeufs de calibre M, max. 1,8 kg	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1
P 20*	Oeufs à la coque	Oeufs de calibre M, max. 1 kg	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1

* Vous pouvez différer l'heure de la fin pour ce programme

Sécurité-enfants

L'appareil est équipé d'une sécurité-enfants, afin que les enfants ne puissent pas le mettre en marche ou modifier un réglage par mégarde.

Activer la sécurité-enfants

Maintenir la touche  appuyée pendant env. 4 secondes, jusqu'à ce que le symbole  apparaisse.

Le bandeau de commande est verrouillé.

Même si la sécurité-enfants est activée, vous pouvez éteindre l'appareil, couper le signal au moyen de la touche , arrêter la cuisson au moyen de la touche Stop et régler le minuteur.

Désactiver la sécurité-enfants

Maintenir la touche  appuyée jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne. Vous pouvez régler de nouveau.

Réglages de base

Votre appareil possède différents réglages de base qui sont pré-réglés en usine. Mais vous pouvez modifier ces réglages de base selon vos besoins.

Si vous désirez annuler toutes les modifications, vous pouvez restaurer les réglages usine.

1. Le cas échéant, régler le sélecteur du mode de fonctionnement sur 0, pour éteindre l'appareil.
2. Maintenir la touche  appuyée, jusqu'à ce que  apparaisse dans l'affichage.
3. Appuyer répétitivement sur la touche  jusqu'à ce que le réglage de base désirée apparaisse.
4. Appuyer sur la touche  ou , pour modifier le réglage de base.
5. Maintenir la touche  appuyée pour quitter les réglages de base.
La modification est mémorisée.

Vous pouvez modifier les réglages de base suivants :

Réglage de base	Fonction	Réglages possibles
 2	Luminosité de la visualisation	 1 = sombre  2 = moyenne  3 = intense
 2	Durée du signal : Réglage de la durée du signal sonore à la fin du fonctionnement	 1 = courte (10 secondes)  2 = moyenne (2 minutes)  3 = longue (5 minutes)
 1	Affichage de l'heure lorsque l'appareil est éteint	 0 = désactivé  1 = activé
 1	Continuer le fonctionnement après la fermeture de la porte. Pas besoin de remettre en marche après l'ouverture de la porte de l'appareil	 0 = désactivé  1 = activé
 2	Temps jusqu'à la mémorisation automatique des modifications	 1 = court (2 secondes)  2 = moyen (5 secondes)  3 = long (10 secondes)
 2	Réglage de la classe de dureté de l'eau pour l'indication de détartrage	 0 = adoucie  1 = douce (I)  2 = moyenne (II)  3 = dure (III)  4 = très dure (IV)
 0	Signal de chauffe cuisson vapeur	 0 = désactivé  1 = activé
 0	Remettre l'appareil aux réglages usine : ■ toutes les modifications effectuées dans les réglages de base seront effacées ■ Un nouvel étalonnage automatique a lieu	 0 = ne pas réinitialiser  1 = réinitialiser

Entretien et nettoyage

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- l'entretien et le nettoyage de votre appareil
- le détartrage

Risque de court-circuit !

N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à jet de vapeur pour nettoyer votre appareil.

Attention !

Dommages de la surface : N'utilisez pas de

- produits agressifs ou récurant
- produits de nettoyage pour four
- nettoyeurs caustiques, agressifs ou contenant du chlore
- nettoyeurs fortement alcoolisés

Si un tel produit arrive sur la façade, essuyez-le immédiatement avec de l'eau.

Attention !

Dommages de la surface : Si du détartrant arrive sur la façade ou sur d'autres surfaces délicates, essuyez-le immédiatement avec de l'eau.

Éliminez les salissures dans le compartiment de cuisson, dès que l'appareil a refroidi.

Les sels sont très agressifs et peuvent occasionner des taches de rouille. Éliminez dans le compartiment de cuisson les résidus de sauces piquantes (ketchup, moutarde) ou de mets salés, immédiatement après le refroidissement.

N'utilisez pas de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant.

Nettoyants

Extérieur de l'appareil (avec façade en alu)	Eau additionnée de produit à vaisselle : séchez avec un chiffon doux. Nettoyant non agressif pour vitres – passer horizontalement et sans pression sur la façade en alu avec un chiffon doux pour vitres ou un chiffon microfibras non pelucheux.
Extérieur de l'appareil (avec façade en inox)	Eau additionnée de produit à vaisselle : séchez avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. Des nettoyants spéciaux pour inox sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.
Intérieur du compartiment de cuisson avec coupelle d'évaporation	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau au vinaigre – utiliser l'éponge de nettoyage fournie ou une brosse douce. Attention ! Le compartiment de cuisson peut rouiller : Ne pas utiliser d'éponges en acier ni à dos récurant.
Réservoir d'eau	Eau additionnée de produit à vaisselle – Ne pas nettoyer au lave-vaisselle !
Logement du réservoir	Sécher après chaque utilisation
Joint dans le couvercle du réservoir d'eau	Bien sécher après chaque utilisation
Supports	voir chapitre : Nettoyage des supports
Vitres de la porte	voir chapitre : Nettoyage des vitres de la porte Attention ! Dommages de la surface : Après avoir nettoyé les vitres de porte avec un nettoyant pour vitres, essuyez-les pour les sécher. Sinon, des taches définitives peuvent survenir.
Joint de porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle
Accessoire	Faire tremper dans de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Nettoyer avec une brosse ou une éponge à vaisselle ou au lave-vaisselle. En cas de décolorations dues à des féculents (p.ex. du riz), nettoyer à l'eau vinaigrée.

Eponge de nettoyage

L'éponge de nettoyage jointe est très absorbante. Utilisez l'éponge de nettoyage uniquement pour nettoyer le compartiment de cuisson et pour éliminer l'eau résiduelle dans la coupelle d'évaporation.

Lavez soigneusement l'éponge de nettoyage avant la première utilisation. Vous pouvez passer l'éponge de nettoyage au lave-linge (lessive à 95°).

Chiffon microfibras

Le chiffon microfibras alvéolé est idéal pour le nettoyage des surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium (référence 460 770, également en vente dans notre boutique en ligne). Il élimine en une seule opération de travail les salissures aqueuses et graisseuses.

Détartrage

Afin de garantir que votre appareil continue de fonctionner correctement, vous devez le détartrer régulièrement. L'affichage **calc** vous le rappellera.

Le détartrage n'est pas nécessaire si vous utilisez exclusivement de l'eau adoucie.

Le détartrage est constitué de :

- Détartrage (env. 30 minutes), remplissez ensuite de nouveau le réservoir d'eau et videz la coupelle d'évaporation
- 1er rinçage (20 secondes), videz ensuite la coupelle d'évaporation
- 2ème rinçage (20 secondes), éliminez ensuite l'eau restante

Les trois étapes doivent être complètement achevées. Ce n'est qu'après le 2ème rinçage que l'appareil est de nouveau opérationnel.

Détartrant

Pour le détartrage, utilisez exclusivement le détartrant liquide recommandé par le service après-vente (référence 311 138, également en vente dans la boutique en ligne). Les autres détartrants risquent d'endommager l'appareil.

1. Mélanger 300 ml d'eau et 60 ml de détartrant liquide de façon à obtenir une solution détartrante.
2. Vider le réservoir d'eau et le remplir de la solution détartrante.

Attention !

Dommages de la surface : Si du détartrant arrive sur la façade ou sur d'autres surfaces délicates, essuyez-le immédiatement avec de l'eau.

Démarrer le détartrage

Le compartiment de cuisson doit être complètement refroidi.

1. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement sur Détartrage .
2. Introduire le réservoir d'eau contenant la solution détartrante et fermer la porte de l'appareil.
3. Appuyer sur la touche .
Le détartrage se déroule. La lampe dans le compartiment de cuisson reste éteinte.

Vider la coupelle d'évaporation et remettre de l'eau dans le réservoir d'eau

Un signal retentit au bout d'env. 30 minutes. Le symbole  (vider le réservoir d'eau) et  0:40 min apparaissent.

1. Ouvrir la porte de l'appareil.
2. Rincer soigneusement le réservoir d'eau, le remplir d'eau et le remettre en place.

Le symbole  (vider la coupelle d'évaporation) apparaît.

3. Eliminer la solution détartrante de la coupelle d'évaporation à l'aide de l'éponge de nettoyage fournie.
4. Fermer la porte de l'appareil.

1er rinçage

Appuyer sur la touche .
L'appareil se rince.

Vider la coupelle d'évaporation

 (vider la coupelle d'évaporation) et  0:20 min. apparaissent au bout de 20 secondes.

1. Ouvrir la porte de l'appareil.
2. Rincer soigneusement l'éponge de nettoyage.
3. Avec l'éponge de nettoyage, enlever l'eau restant dans la coupelle d'évaporation.
4. Fermer la porte de l'appareil.

2ème rinçage

Appuyer sur la touche .
L'appareil se rince.

Eliminer l'eau résiduelle

 (vider la coupelle d'évaporation) et  0:00 apparaissent au bout de 20 secondes.

1. Ouvrir la porte de l'appareil.
2. Avec l'éponge de nettoyage, enlever l'eau restant dans la coupelle d'évaporation.
3. Essuyer le compartiment de cuisson avec l'éponge de nettoyage et sécher avec un chiffon doux.
4. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur 0, pour éteindre l'appareil.
Le détartrage est terminé.

Annuler le détartrage

Remarque : Après une annulation, vous devez rincer l'appareil deux fois. Jusqu'à la fin du deuxième processus de rinçage, l'appareil est verrouillé pour d'autres utilisations.

1. Exercer une pression longue sur la touche , pour annuler le détartrage.
 0:40 min. apparaît dans l'affichage.
Afin que de la solution détartrante ne reste pas dans l'appareil, vous devez rincer deux fois après une annulation.

2. Appuyer sur la touche .

Le symbole  (remplir le réservoir d'eau) apparaît.

Procédez maintenant comme décrit dans le paragraphe "Vider la coupelle d'évaporation et remettre de l'eau dans le réservoir".

Détartrer uniquement la coupelle d'évaporation

Si vous ne désirez pas détartrer l'appareil complet, mais uniquement la coupelle d'évaporation dans le compartiment de cuisson, vous pouvez également utiliser le mode de fonctionnement Détartrage .

Seule différence :

1. Mélanger 100 ml d'eau et 20 ml de détartrant liquide de façon à obtenir une solution détartrante.
2. Remplir complètement la coupelle d'évaporation de solution détartrante.
3. Remplir le réservoir d'eau uniquement d'eau.
4. Démarrer le mode de fonctionnement Détartrage  comme décrit.

Vous pouvez aussi détartrer la coupelle d'évaporation manuellement.

Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez décrocher la porte de l'appareil.

Risque de blessure !

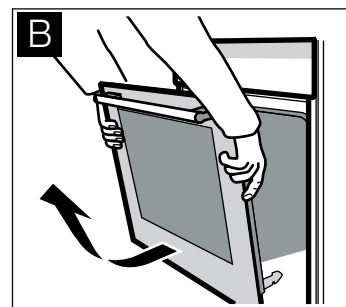
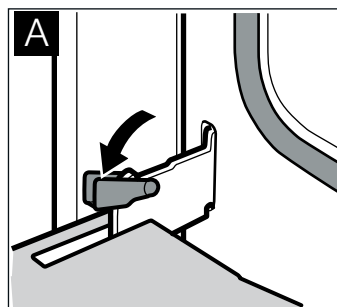
Les charnières de la porte de l'appareil peuvent repivoter avec une grande force. Pour décrocher la porte de l'appareil, ouvrez toujours complètement les leviers de verrouillage des charnières et refermez-les toujours complètement après l'accrochage de la porte. Ne mettez pas les mains dans la charnière.

Risque de blessure !

Si la porte s'est décrochée d'un côté, ne mettez pas la main dans la charnière. La charnière peut repivoter avec une grande force. Appelez le service après-vente.

Décrocher la porte de l'appareil

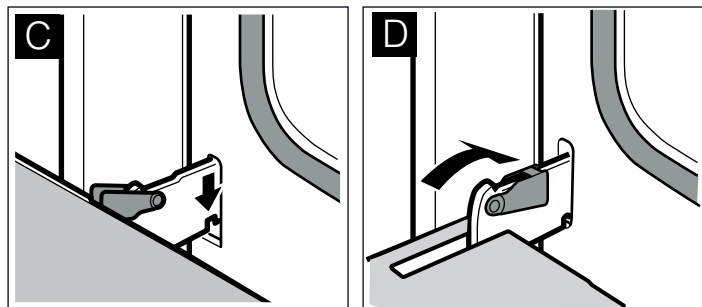
1. Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
2. Ouvrir complètement les leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
Les charnières sont verrouillées et ne pourront pas se fermer.
3. Fermer la porte, jusqu'à ce qu'une résistance soit perceptible.
4. Avec les deux mains, tenir la porte à gauche et à droite, refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



Accrocher la porte de l'appareil

Remonter la porte de l'appareil après le nettoyage.

1. Introduire les charnières dans les fixations à gauche et à droite (fig. C).
L'encoche dans les deux charnières doit s'enclencher.
2. Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
3. Fermer complètement les leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. D).



La porte de l'appareil est bloquée et ne pourra plus être décrochée.

4. Fermer la porte de l'appareil.

Nettoyage des vitres de la porte

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez démonter la vitre intérieure de la porte de l'appareil.

⚠ Risque de blessure !

Les éléments dans la porte de l'appareil peuvent avoir des arêtes vives. Vous pourriez vous couper. Portez des gants de protection.

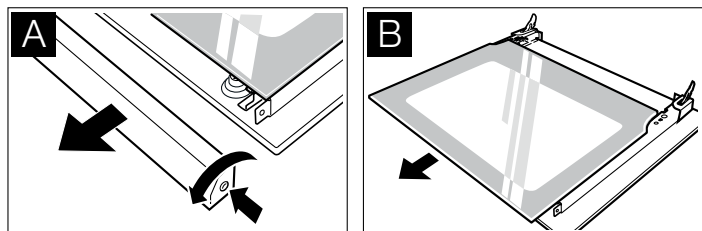
⚠ Risque de blessure !

Réutilisez l'appareil seulement lorsque les vitres de la porte de l'appareil et la porte de l'appareil sont correctement montées.

Dépose de la vitre de porte

Remarque : Avant la dépose, notez la position de montage de la vitre de porte, afin de ne pas la remonter à l'envers ultérieurement.

1. Décrocher la porte de l'appareil et la placer sur un support doux et propre, la façade côté support (voir le chapitre : Décrocher et accrocher la porte de l'appareil).
2. Dévisser la baguette supérieure de la porte de l'appareil à gauche et à droite et la retirer (fig. A).
3. Soulever la vitre de la porte et la retirer (fig. B).



Nettoyage

Nettoyez les vitres de porte avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

Attention !

N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants ni de racloir à verre. Le verre peut être endommagé.

Pose de la vitre de porte

1. Introduire la vitre de la porte jusqu'en butée.
2. Poser le recouvrement et le visser.
3. Remonter la porte de l'appareil.

Nettoyage des supports

Vous pouvez enlever les supports pour les nettoyer.

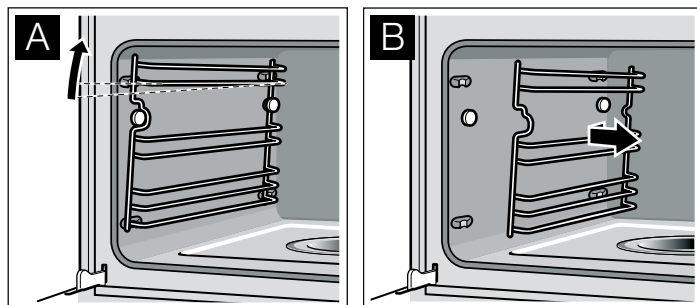
⚠ Risque de brûlure dû aux pièces chaudes de le compartiment de cuisson !

Attendez que le compartiment de cuisson soit refroidi.

Décrocher les supports

Remarque : Pivoter le support à l'avant au maximum jusqu'à la butée, sinon la paroi latérale de l'appareil risque d'être tordue.

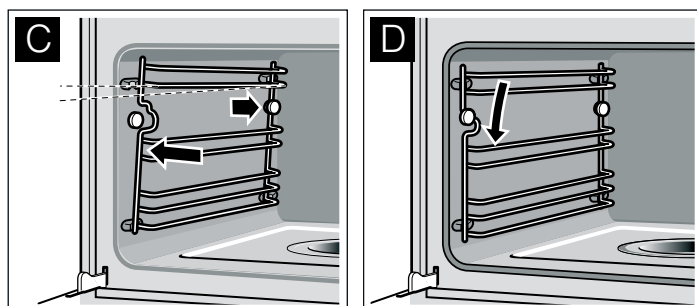
1. Pousser le support à l'avant délicatement vers le haut jusqu'à ce qu'il se désenclenche et le détacher de la suspension latérale (fig. A).
2. Décrocher le support de la suspension et l'enlever (fig. B).



3. Nettoyer les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle/brosse ou nettoyer les supports au lave-vaisselle.

Accrocher les supports

1. Orienter le support les indentations vers le haut.
2. Accrocher le support à l'arrière et le pousser vers l'arrière, jusqu'à ce qu'il s'enclenche (fig. C).
3. Accrocher le support à l'avant dans la suspension et l'appuyer vers le bas, jusqu'à ce qu'il s'enclenche et qu'il soit à nouveau fixé horizontalement dans l'appareil (fig. D).



Les supports ne s'adaptent respectivement que d'un côté.

Incidents et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Observez les indications suivantes, avant d'appeler le service après-vente.

Seuls les techniciens spécialisés du service après-vente sont habilités à effectuer des réparations. Des réparations incorrectes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Risque de choc électrique !

- Les travaux sur l'électronique de l'appareil doivent uniquement être effectués par un spécialiste.
- Couper impérativement l'alimentation de l'appareil avant de procéder aux travaux de réparation sur la commande électronique. Actionnez le coupe-circuit automatique ou retirez le fusible dans le tableau de fusibles de votre domicile.

Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'est pas connectée.	Connecter l'appareil au secteur
	Panne de courant	Vérifier si d'autres appareils de cuisine fonctionnent
	Fusible défectueux	Vérifier dans le coffret à fusibles, si le fusible pour l'appareil est en bon état
	Fausse manœuvre	Couper le fusible pour l'appareil dans le boîtier à fusibles et le réarmer après env. 10 secondes
L'appareil ne peut pas être mis en marche.  0:40 min apparaît dans l'affichage.	Le détartrage a été annulé	Régler le sélecteur du mode de fonctionnement sur  et rincer l'appareil 2x (v. le chapitre Annuler le détartrage)
L'appareil ne peut pas être mis en marche	La porte de l'appareil n'est pas complètement fermée	Fermer la porte de l'appareil
L'appareil n'est pas en marche. Une durée est affichée	Une manette de commande a été actionnée par mégarde	Exercer une pression longue sur la touche 
	La touche  n'a pas été pressée après le réglage	Appuyer brièvement sur la touche  , pour démarrer la cuisson ou exercer une pression longue sur la touche  , pour annuler le réglage
Les symboles  et  sont allumés dans l'affichage	Panne de courant	Régler l'heure de nouveau (v. chapitre Fonctions de temps)
L'affichage  apparaît, bien que le réservoir d'eau soit plein	Le réservoir d'eau est mal introduit	Introduire le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'encliquette
	Le système de détection ne fonctionne pas	Appeler le service après-vente
L'affichage  apparaît bien que le réservoir d'eau ne soit pas encore vide ou alors le réservoir d'eau est vide, mais l'affichage  n'apparaît pas	Le réservoir d'eau est encrassé. Les indicateurs mobiles du niveau d'eau sont bloqués	Secouer le réservoir d'eau et le nettoyer. Si les particules ne peuvent pas être détachées, acheter un réservoir d'eau neuf auprès du service après-vente
Le réservoir d'eau se vide sans raison apparente. La coupelle d'évaporation déborde	Le réservoir d'eau est mal fermé	Fermer le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche sensiblement
	Le joint dans le couvercle du réservoir est encrassé	Nettoyage du joint
	Le joint dans le couvercle du réservoir est défectueux	Acheter un réservoir d'eau neuf auprès du service après-vente
La coupelle d'évaporation est vide, bien que le réservoir d'eau soit plein	Le réservoir d'eau est mal introduit	Introduire le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche
	La conduite d'alimentation est bouchée	Détartrer l'appareil. Vérifier si la classe de dureté de l'eau est correctement réglée
L'affichage  apparaît	L'appareil n'a pas été utilisé depuis au moins 2 jours et le réservoir d'eau est plein	Vider le réservoir d'eau et le nettoyer. Vider toujours le réservoir d'eau après la cuisson
Un bruit "Plopp" se fait entendre pendant la cuisson	Il s'agit d'un effet froid/chaud en cas de produit surgelé, dû à la vapeur d'eau	C'est normal
Il y a une très forte production de vapeur lors de la cuisson à la vapeur	L'appareil est étalonné automatiquement	C'est normal
Il y a à nouveau une très forte production de vapeur lors de la cuisson à la vapeur	L'appareil ne peut pas s'étalonner automatiquement lors de courtes durées de cuisson	Remettre l'appareil aux réglages usine (v. chapitre Réglages de base). Démarrer ensuite la cuisson à la vapeur pour 20 minutes à 100 °C
De la vapeur s'échappe des fentes d'aération pendant la cuisson		C'est normal

Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne produit plus correctement de la vapeur	L'appareil est entartré	Démarrer le détartrage (v. chapitre : Détartrage)
Le message d'erreur EO apparaît dans l'affichage	Une touche a été pressée trop longtemps ou est bloquée	Appuyer sur la touche ⏻ , pour effacer le message d'erreur. Appuyer sur toutes les touches l'une après l'autre et vérifier si elles sont propres
Un message d'erreur E ... apparaît dans l'affichage	Défaillance technique	Appuyer sur la touche ⏻ pour effacer le message d'erreur, régler l'heure de nouveau, le cas échéant. Si le message d'erreur réapparaît, appeler le service après-vente
L'appareil ne chauffe plus. Le deux-points clignote dans l'affichage.	Une combinaison de touches a été actionnée	Régler le mode de fonctionnement Cuisson vapeur à 35 °C, maintenir ensuite la touche ↔ appuyée jusqu'au retentissement d'un signal sonore. Réappuyer brièvement sur la touche ↔

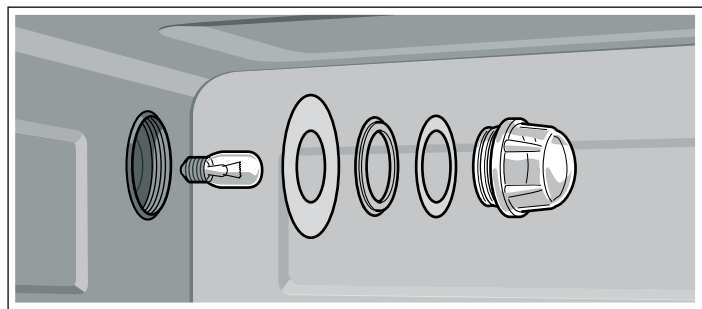
Changer l'ampoule dans le compartiment de cuisson

Vous pouvez vous procurer des ampoules thermostables 25 W, 220/240 V, le culot E14 et les joints correspondants, auprès de notre service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

⚠ Risque de brûlure !

Laissez refroidir le compartiment de cuisson et la lampe dans le compartiment de cuisson avant de changer l'ampoule dans le compartiment de cuisson.

1. Enlever le fusible dans le boîtier à fusibles ou débrancher la fiche secteur.
2. Dévisser le cache en le tournant vers la gauche.
3. Dévisser l'ampoule en la tournant à gauche et la remplacer par un type d'ampoule identique.
4. Glisser les joints neufs et la bague de serrage sur le cache en verre, en respectant l'ordre correct.



5. Revisser le cache en verre avec les joints.

6. Brancher l'appareil sur le secteur et régler de nouveau l'heure.

Ne jamais utiliser l'appareil sans le cache en verre et les joints !

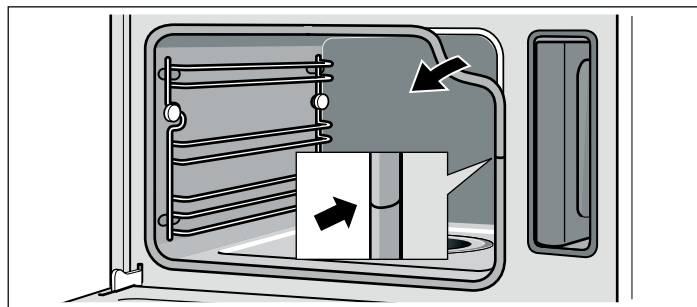
Changer le cache en verre ou les joints

Si le cache en verre est défectueux ou bien si les joints sont défectueux, vous devez le/les remplacer. Veuillez indiquer au service après-vente les numéros E et FD de votre appareil.

Remplacement du joint de porte

Si le joint de porte à l'extérieur du compartiment de cuisson est défectueux, il doit être remplacé. Des joints de rechange pour votre appareil sont en vente auprès du service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

1. Ouvrir la porte de l'appareil.
2. Enlever l'ancien joint de porte.
3. Enfiler à un endroit le joint de porte neuf et le rentrer tout autour. Les extrémités du joint doivent se joindre sur le côté.
4. Vérifier en particulier dans les angles si le joint de porte est correctement en place.



Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

Numéros de produit E et de fabrication FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), afin que nous puissions vous apporter une assistance qualifiée. En ouvrant la porte de l'appareil, vous trouverez en bas sur le côté gauche la plaque signalétique comportant ces numéros.

Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E

N° FD

Service après-vente ☎

Tenez compte du fait que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 142
FR 01 40 10 12 00
CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des

techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

Protection de l'environnement

Elimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Conseils pour économiser de l'énergie

- Préchauffez l'appareil seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Ouvrez le plus rarement possible la porte de l'appareil pendant la cuisson.
- Lors de la cuisson à la vapeur vous pouvez faire cuire simultanément sur plusieurs niveaux. En cas de mets avec des temps de cuisson différents, enfournez d'abord le mets demandant le temps le plus long.

Tableaux et conseils

La cuisson à la vapeur est une façon particulièrement diététique pour cuire des mets. La vapeur enveloppe le mets et empêche ainsi la perte de substances nutritives des aliments. La cuisson a lieu sans surpression. La forme, la couleur et l'arôme typique des mets sont conservés.

Dans les tableaux suivants, vous trouverez une sélection de plats qui se préparent facilement au four à vapeur. Ils vous indiquent quel mode de fonctionnement, quel accessoire et quelle température et quel temps de cuisson vous devez choisir de préférence. Les indications sont valables pour un enfournement dans l'appareil froid, sauf indication contraire.

Accessoire

Utilisez les accessoires fournis avec l'appareil.

Lors de la cuisson à la vapeur dans le bac de cuisson perforé, insérez toujours le bac de cuisson non perforé en dessous. Cela permet de recueillir le liquide qui s'égoutte.

Récipients

Si vous utilisez un récipient, placez-le toujours au milieu du bac de cuisson perforé.

Le récipient doit résister à la chaleur et à la vapeur. Si les récipients sont épais, les temps de cuisson sont plus longs.

Recouvrez d'une feuille alu les aliments qui normalement se préparent au bain-marie (p.ex. pour faire fondre du chocolat).

Temps de cuisson et quantité à cuire

Les temps de cuisson lors de la cuisson à la vapeur dépendent de la taille des pièces, mais sont indépendants de la quantité totale. L'appareil peut cuire à la vapeur au maximum 2 kg d'aliments.

Respectez les tailles des pièces indiquées dans les tableaux. En cas de pièces plus petites, le temps de cuisson est plus court, il est plus long si les pièces sont plus grosses. Le temps de cuisson est également influencé par la qualité et le degré de maturation. C'est pourquoi les valeurs dans les tableaux ne sont qu'indicatives.

Répartir les aliments uniformément

Répartissez toujours les aliments uniformément dans le récipient. Si les couches sont de hauteur différente, ils ne cuisent pas régulièrement.

Aliments sensibles à la pression

Les aliments sensibles à la pression ne doivent pas être déposés en couches trop hautes dans le bac de cuisson. Il est préférable d'utiliser deux bacs.

Cuisson simultanée de plusieurs plats

Vous pouvez cuire à la vapeur des menus complets simultanément, sans un transfert de goût. Enfouez en premier le mets demandant la durée de cuisson la plus longue et ajoutez les autres au moment approprié. Tous les mets seront ainsi prêts en même temps.

La durée de cuisson totale s'allonge lors de la multicuisson, car de la vapeur s'échappe lors de chaque ouverture de la porte de l'appareil et l'appareil doit être chauffé de nouveau.

Légumes

Placer les légumes dans le bac de cuisson perforé et enfourner au niveau 3. Enfourner en-dessous le bac de cuisson non

perforé, au niveau 1. Cela permet de recueillir le liquide qui s'égoutte.

Aliment	Taille des pièces	Accessoire	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Artichauts	Entiers	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	30 - 35
Chou-fleur	Entier	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	30 - 40
Chou-fleur	Bouquets	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	10 - 15
Brocolis	Fleurs	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	8 - 10
Petits pois	-	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	5 - 10
Fenouil	Rondelles	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	10 - 14
Flan de légumes	-	Moule de bain-marie 1,5 l + bac de cuisson perforé au niveau 2	Cuisson à la vapeur	100	50 - 70
Haricots verts	-	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	20 - 25
Carottes	Rondelles	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	10 - 20
Chou-rave	Rondelles	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	15 - 20
Poireaux	Rondelles	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	4 - 6
Maïs	Entiers	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	25 - 35
Bettes*	Bâtonnets	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	8 - 10
Asperges, vertes*	Entières	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	7 - 12
Asperges, blanches*	Entières	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	10 - 15
Epinards*	-	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	2 - 3
Romanesco	Fleurs	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	8 - 10
Choux de Bruxelles	Choux	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	20 - 30
Betterave rouge	Entière	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	40 - 50
Chou rouge	En lanières	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	30 - 35
Chou blanc	En lanières	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	25 - 35
Courgettes	Rondelles	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	2 - 3
Pois mange-tout	-	Perforé + non perforé	Cuisson à la vapeur	100	8 - 12

* Préchauffer l'appareil

Garnitures et légumes secs

Ajouter de l'eau ou du liquide dans les proportions indiquées.
Exemple : 1:1,5 = pour 100 g de riz, ajouter 150 ml de liquide.

Vous pouvez choisir librement le niveau d'enfournement du bac de cuisson non perforé.

Aliment	Proportions	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Pommes de terre en robe des champs (taille moyenne)	-	Perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	100	35 - 45
Pommes de terre à l'anglaise (en quartiers)	-	Perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	100	20 - 25
Riz complet	1:1,5	non perforé	-	Cuisson à la vapeur	100	30 - 40
Riz long grain	1:1,5	non perforé	-	Cuisson à la vapeur	100	20 - 30
Riz Basmati	1:1,5	non perforé	-	Cuisson à la vapeur	100	20 - 30
Riz précuit	1:1,5	non perforé	-	Cuisson à la vapeur	100	15 - 20
Risotto	1:2	non perforé	-	Cuisson à la vapeur	100	30 - 35
Lentilles	1:2	non perforé	-	Cuisson à la vapeur	100	30 - 45
Haricots blancs, trempés	1:2	non perforé	-	Cuisson à la vapeur	100	65 - 75
Couscous	1:1	non perforé	-	Cuisson à la vapeur	100	6 - 10
Blé vert, moulu	1:2,5	non perforé	-	Cuisson à la vapeur	100	15 - 20
Millet, entier	1:2,5	non perforé	-	Cuisson à la vapeur	100	25 - 35
Blé, entier	1:1	non perforé	-	Cuisson à la vapeur	100	60 - 70
Quenelles	-	Perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	95	20 - 25

Volaille et viande

Volaille

Aliment	Quantité	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Blanc de poulet	de 0,15 kg	non perforé	2	Cuisson à la vapeur	100	15 - 25
Magret de canard*	de 0,35 kg	non perforé	2	Cuisson à la vapeur	100	12 - 18

* saisir au préalable et envelopper dans une feuille

Bœuf

Aliment	Quantité	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Rosbif peu épais, médium*	1 kg	non perforé	2	Cuisson à la vapeur	100	25 - 35
Rosbif épais, médium*	1 kg	Perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	100	30 - 40

* saisir au préalable et envelopper dans une feuille

Porc

Aliment	Quantité	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Filet mignon de porc*	0,5 kg	non perforé	2	Cuisson à la vapeur	100	10 - 12
Médallions de porc*	env. 3 cm d'épaisseur	non perforé	2	Cuisson à la vapeur	100	10 - 12
Travers de porc fumé	en tranches	non perforé	2	Cuisson à la vapeur	100	15 - 20

* saisir au préalable et envelopper dans une feuille

Saucisses

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Saucisses viennoises	Perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	80 - 90	12 - 18
Saucisses blanches	Perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	80 - 90	15 - 20

Poisson

Aliment	Quantité	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Dorade, entière	de 0,3 kg	Perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	80 - 90	15 - 25
Filet de dorade	de 0,15 kg	Perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	80 - 90	10 - 20
Terrine de poisson	Moule de bain-marie 1,5 l	non perforé	2	Cuisson à la vapeur	70 - 80	40 - 80
Truite, entière	de 0,2 kg	Perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	80 - 90	12 - 15
Filet de cabillaud	de 0,15 kg	Perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	80 - 90	10 - 14
Filet de saumon	de 0,15 kg	Perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	100	8 - 10
Moules	1,5 kg	non perforé	2	Cuisson à la vapeur	100	10 - 15
Filet de sébaste	de 0,15 kg	Perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	80 - 90	10 - 20
Paupiettes de sole, farcies		Perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	80 - 90	10 - 20

Garniture de potage, divers

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Royale	non perforé	2	Cuisson à la vapeur	90	15 - 20
Boulettes de semoule	Perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	90 - 95	7 - 10
Oeufs durs (calibre M, max. 1,8 kg)	Perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	100	10 - 12
Oeufs à la coque (calibre M, max. 1 kg)	Perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	100	6 - 8

Desserts, compote

Compote

Pesez les fruits, ajoutez de l'eau (env. 1/3 de la quantité de fruits) et du sucre et des épices à convenance.

Riz au lait

Pesez le riz et ajoutez le lait (pour 1 volume de riz, env. 2,5 volumes de lait). Mettez le riz et le lait dans l'accessoire sans

dépasser une hauteur de max. 2,5 cm. Remuez après la cuisson. Le lait résiduel sera ainsi rapidement absorbé.

Yaourt

Chauffez le lait sur la table de cuisson à 90 °C. Laissez-le ensuite refroidir à 40 °C. En cas de lait de conservation, il n'est pas nécessaire de le chauffer.

Pour 100 ml de lait, ajoutez une à deux cuillerées à café de yaourt nature ou la quantité correspondante de ferments

lactiques. Versez le mélange dans des pots propres et fermez-les.

Après la préparation, laisser refroidir les pots au réfrigérateur.

Aliment	Accessoire	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Grosses brioches fourrées	non perforé	Cuisson à la vapeur	100	20 - 25
Crème caramel	Ramequins + perforé	Cuisson à la vapeur	90 - 95	15 - 20
Riz au lait*	non perforé	Cuisson à la vapeur	100	25 - 35
Yaourt*	Pots individuels + perforé	Cuisson à la vapeur	40	300 - 360
Compote de pommes	non perforé	Cuisson à la vapeur	100	10 - 15
Compote de poires	non perforé	Cuisson à la vapeur	100	10 - 15
Compote de cerises	non perforé	Cuisson à la vapeur	100	10 - 15
Compote de rhubarbe	non perforé	Cuisson à la vapeur	100	10 - 15
Compote de quetsches	non perforé	Cuisson à la vapeur	100	15 - 20

* Vous pouvez également utiliser le programme approprié (voir le chapitre : Programmes automatiques)

Réchauffer des mets

Avec le mode Réchauffer, les mets seront délicatement réchauffés. Ils ont un goût et un aspect comme fraîchement préparés.

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Légumes	bac de cuisson non perforé	3	Cuisson à la vapeur	100	12 - 15
Pâtes, pommes de terre, riz	bac de cuisson non perforé	3	Cuisson à la vapeur	100	5 - 10

Décongélation

Congelez les produits alimentaires si possible à plat et par portion, à -18 °C. Ne congelez pas de grosses quantités. Des aliments décongelés se conservent moins bien et périssent plus rapidement que des aliments frais

Décongelez les mets dans le sac de congélation, dans l'assiette ou dans le bac de cuisson perforé. Enfournier toujours en-dessous le bac de cuisson non perforé. Ainsi, les aliments ne resteront pas dans l'eau de décongélation et le compartiment de cuisson reste propre.

Utilisez le mode de fonctionnement Décongélation.

Si nécessaire, séparez les aliments entre-temps ou bien retirez de l'appareil les morceaux déjà décongelés.

Après la décongélation, laisser l'aliment encore reposer pendant 5 - 15 minutes afin que la température s'égalise à l'intérieur.

Risque pour la santé !

Lors de la décongélation d'aliments d'origine animale, enlevez impérativement le liquide de décongélation. Il ne doit jamais entrer en contact avec d'autres aliments. Des germes pourraient être transmis.

Après la décongélation, faire fonctionner le four à vapeur pendant 15 minutes avec le mode Cuisson à la vapeur à 100 °C.

Décongeler de la viande

Les morceaux de viande devant être panés doivent décongeler jusqu'à ce que les épices et la panure adhèrent.

Décongeler de la volaille

L'enlever de l'emballage avant la décongélation. Jeter impérativement le liquide produit lors de la décongélation.

Aliment	Quantité	Accessoire	Niveau	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Cuisses de poulet	0,25 kg	Perforé + non perforé	3 1	45 - 50	55 - 60
Baies	0,5 kg	Perforé + non perforé	3 1	50 - 55	15 - 20
Filet de poisson	0,4 kg	Perforé + non perforé	3 1	40 - 45	50 - 55

Laisser lever de la pâte

Avec le mode de fonctionnement Cuisson à la vapeur, la pâte monte nettement plus rapidement qu'à la température ambiante.

Vous pouvez choisir librement le niveau d'enfournement du bac de cuisson perforé.

Placer le récipient avec la pâte dans le bac de cuisson perforé. Ne pas couvrir la pâte.

Aliment	Quantité	Accessoire	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Pâte à la levure du boulanger	1 kg	Saladier + bac de cuisson perforé	35	20 - 30
Levain	1 kg	Saladier + bac de cuisson perforé	35	20 - 30

Extraire le jus

Avant d'extraire le jus, placer les baies dans un saladier et saupoudrer de sucre. Laisser reposer au moins une heure pour laisser le jus s'installer.

Placer les baies dans le bac de cuisson perforé et enfourner au niveau 3. Pour recueillir le jus, insérer le bac de cuisson non perforé au niveau 1.

A la fin, verser les baies dans un torchon et presser le jus restant.

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min
Framboises	Perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	100	30 - 45
Groseilles	Perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	100	40 - 50

Mise en conserve

Mettre en conserves des aliments frais, si possible. Un stockage assez long réduit la teneur en vitamines et les aliments fermentent facilement.

Utiliser uniquement des fruits et légumes de première qualité.

Avec votre appareil, vous ne pouvez pas mettre en conserve les aliments suivants :
Le contenu de boîtes en fer-blanc, de la viande, du poisson ou de la préparation de pâté.

Vérifier les bocaux, les joints en caoutchouc, les agrafes et les ressorts.

Nettoyer soigneusement les joints en caoutchouc et les bocaux à l'eau chaude. Le programme "Stériliser des biberons" est également approprié pour nettoyer les bocaux.

Placez les bocaux dans le bac de cuisson perforé. Ils ne doivent pas se toucher.

Ouvrir la porte de l'appareil après le temps de cuisson indiqué.

Enlever les bocaux de conserves uniquement de l'appareil lorsqu'ils sont complètement refroidis.

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Légumes	bocaux de 1 litre	2	Cuisson à la vapeur	100	30 - 120
Fruits à noyau	bocaux de 1 litre	2	Cuisson à la vapeur	100	25 - 30
Fruits à pépins	bocaux de 1 litre	2	Cuisson à la vapeur	100	25 - 30

Produits surgelés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

Les temps de cuisson indiqués s'appliquent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Pâtes, fraîches, du frigo*	non perforé	2	Cuisson à la vapeur	100	5 - 10
Truite	Perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	80 - 100	20 - 25
Filet de saumon	Perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	80 - 100	20 - 25
Brocolis	Perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	100	4 - 6

* ajouter un peu de liquide

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Chou-fleur	Perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	100	5 - 8
Haricots	Perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	100	4 - 6
Petits pois	Perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	100	4 - 6
Carottes	Perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	100	3 - 5
Macédoine de légumes	Perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	100	4 - 8
Choux de Bruxelles	Perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	100	5 - 10

* ajouter un peu de liquide

Importanti avvertenze di sicurezza.....	47	Smontaggio e montaggio della porta.....	59
Cause dei danni.....	49	Pulizia dei pannelli della porta.....	59
Il nuovo apparecchio.....	49	Pulizia dei supporti.....	60
Pannello comandi.....	49	Che cosa fare in caso di guasto?	60
Modalità di funzionamento.....	50	Sostituzione della lampadina nel vano di cottura.....	62
Calibratura automatica.....	50	Sostituzione della guarnizione della porta.....	62
Gli accessori.....	50	Servizio di assistenza tecnica.....	62
Accessori.....	50	Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD).....	62
Inserimento degli accessori.....	50	Tutela dell'ambiente.....	62
Vano di cottura.....	51	Smaltimento ecocompatibile.....	62
Accessori speciali.....	51	Consigli per il risparmio energetico.....	63
Prima del primo utilizzo.....	51	Tabelle e consigli.....	63
Impostazione dell'ora.....	51	Accessori.....	63
Impostazione della durezza dell'acqua.....	51	Stoviglie.....	63
Prima messa in funzione.....	52	Tempi di cottura e quantità.....	63
Pulizia preliminare degli accessori.....	52	Distribuzione regolare degli alimenti.....	63
Comandi dell'apparecchio.....	52	Alimenti sensibili alla pressione.....	63
Riempire il serbatoio dell'acqua.....	52	Un menù completo.....	63
Attivazione dell'apparecchio.....	52	Verdure.....	63
Disattivazione dell'apparecchio.....	53	Contorni e legumi.....	64
Dopo ogni utilizzo.....	53	Pollame e carne.....	65
Funzioni durata.....	53	Pesce.....	65
Impostazione del contaminuti.....	53	Paste da brodo, altro.....	66
Impostazione della durata.....	53	Dolci, composta.....	66
Rinvio dell'ora di fine cottura.....	54	Rigenerazione degli alimenti.....	66
Impostazione dell'ora.....	54	Scongelamento.....	67
Programmazione automatica.....	55	Lievitazione dell'impasto.....	67
Impostazione del programma.....	55	Centrifuga.....	67
Avvertenze sui programmi.....	55	Sterilizzazione.....	67
Tabelle dei programmi.....	56	Prodotti surgelati.....	68
Sicurezza bambino.....	56		
Attivazione della sicurezza bambino.....	56		
Disattivare la sicurezza bambino.....	56		
Impostazioni di base.....	57		
Cura e manutenzione.....	57		
Detergente.....	58		
Decalcificazione.....	58		

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet **www.siemens-home.com** e l'eShop **www.siemens-eshop.com**

Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso. Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura. *Vedi la descrizione degli accessori* nelle istruzioni per l'uso.

Pericolo di incendio!

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi. Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura. Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Disattivare l'apparecchio e staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili.

Pericolo di scottature!

- L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- L'accessorio o la stoviglia si surriscalda. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.
- Durante il funzionamento può fuoriuscire del vapore caldo. Non toccare le aperture di aerazione. Tenere lontano i bambini.

Pericolo di scottature!

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di

vapore. Non versare mai acqua nel forno caldo

- Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile. Al momento dell'apertura non stare troppo vicini all'apparecchio. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- Dopo lo spegnimento, l'acqua presente nella vaschetta di evaporazione è ancora calda. Non svuotare la vaschetta di evaporazione subito dopo lo spegnimento. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di procedere alla pulizia.
- Rimuovendo il recipiente può traboccare del liquido caldo. Rimuovere con cautela il recipiente caldo indossando sempre un guanto da forno.

Pericolo di lesioni!

- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.
- I liquidi infiammabili possono prendere fuoco nel vano di cottura caldo (deflagrazione). Non introdurre nel serbatoio dell'acqua liquidi infiammabili (ad es. bevande alcoliche). Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua o con la soluzione decalcificante raccomandata.

Pericolo di scossa elettrica!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti

ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

- Durante la sostituzione della lampada del vano di cottura i contatti del portalampada sono sotto tensione. Prima di procedere alla sostituzione, staccare la spina o disattivare il fusibile nella relativa scatola.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Cause dei danni

Attenzione!

- Non collocare alcun oggetto sul fondo del vano di cottura. Non rivestirlo con pellicola in alluminio. Un accumulo di calore può danneggiare l'apparecchio. Il fondo del vano di cottura e la vaschetta di evaporazione devono sempre restare liberi. Collocare le stoviglie sempre in un recipiente forato oppure sulla griglia.
- Nel vano di cottura la pellicola in alluminio non deve mai entrare in contatto con il pannello della porta. Potrebbero

verificarsi variazioni cromatiche permanenti sul pannello della porta.

- Le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore.
- Non utilizzare stoviglie con punti arrugginiti. Anche le macchie più piccole possono corrodere il vano di cottura.
- Per la cottura a vapore, inserire sempre la teglia o il recipiente non forato sotto quello forato in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.
- Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Potrebbero causare corrosione nel vano di cottura.
- Se la guarnizione è molto sporca, la porta dell'apparecchio non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Tenere sempre pulita la guarnizione della porta ed eventualmente sostituirla.
- Non appoggiare nulla sulla porta dell'apparecchio aperta. L'apparecchio può danneggiarsi.
- Non trasportare o reggere l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia, in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.
- Il vano di cottura dell'apparecchio è fabbricato in acciaio inossidabile pregiato. Una manutenzione errata può causare corrosione nel vano di cottura. Osservare le avvertenze su cura e manutenzione riportate nelle istruzioni per l'uso. Rimuovere la sporcizia dal vano di cottura subito dopo che l'apparecchio si è raffreddato.

Il nuovo apparecchio

Questo capitolo contiene informazioni su

- pannello di comando
- tipi di riscaldamento
- calibratura automatica

Pannello comandi



Elemento di comando		Tipo di utilizzo
Selettore modalità di funzionamento		Selezionare la modalità di funzionamento
Tasti funzione		Premere brevemente: selezionare Funzioni durata (vedere il capitolo: Funzioni durata) Premere a lungo: con l'apparecchio spento: selezionare le impostazioni di base (vedere capitolo: Impostazioni di base)
		Modificare i valori di Ora, Durata, Peso ecc.
		Selezionare il peso della pietanza per un programma (vedere capitolo: Programmazione automatica)
		Attivare o disattivare la sicurezza bambino (vedere capitolo: Sicurezza bambino)

Elemento di comando	Tipo di utilizzo
Tasto Avvio/Stop 	Premendo brevemente: avvio e interruzione del processo di cottura (pausa) Premendo a lungo: fine del processo di cottura
Selettore della temperatura 	Impostazione della temperatura (vedere capitolo: Attivazione dell'apparecchio)

Manopole di regolazione a scomparsa

I selettori della modalità di funzionamento e della temperatura sono a scomparsa. Premere per estrarli e reinserirli.

Modalità di funzionamento

Con il selettore delle modalità di funzionamento è possibile impostare diversi tipi di impiego per l'apparecchio.

Modalità di funzionamento	Utilizzo
 Cottura a vapore 35 - 100 °C	Per verdure, pesce, contorni, per centrifugare la frutta e per sbollentare. Per fare lievitare la pasta (a 35 °C). Gli alimenti vengono completamente avvolti dal vapore.
 Scongelamento 35 - 60 °C	Per verdure, carne, pesce e frutta. L'umidità trasferisce il calore in maniera delicata, evitando così di disidratare e far deformare gli alimenti.
 Decalcificazione	Per decalcificare il sistema dell'acqua e la vaschetta di evaporazione (vedere capitolo: Decalcificare)
 Programmazione automatica	Selezione del programma (vedere capitolo: Programmazione automatica)

Calibratura automatica

La temperatura di ebollizione dell'acqua dipende dalla pressione dell'aria. Durante la calibratura l'apparecchio viene impostato su determinate condizioni di pressione in base al luogo di collocazione. Avviene automaticamente durante la prima messa in funzione (vedere capitolo: Prima messa in funzione). Si sviluppa più vapore del solito.

È importante che l'apparecchio funzioni a vapore senza interruzioni per 20 minuti a 100 °C. Durante questo lasso di tempo non aprire la porta dell'apparecchio.

Se l'apparecchio non è riuscito a calibrarsi automaticamente (ad es. perché è stata aperta la porta), la calibratura verrà effettuata nuovamente alla successiva messa in funzione.

Dopo un trasloco

Per fare in modo che l'apparecchio si adatti automaticamente al nuovo luogo di collocazione, ripristinare le impostazioni predefinite (vedere capitolo: Impostazioni di base) e ripetere la prima messa in funzione (vedere capitolo: Prima messa in funzione).

Dopo un'interruzione di corrente

L'apparecchio salva le impostazioni della calibratura anche in caso di interruzione di corrente o se l'apparecchio è scollegato dalla presa elettrica. Non è necessario effettuare nuovamente la calibratura.

Gli accessori

Gli accessori forniti sono adatti alla preparazione di molte pietanze. Prestare attenzione affinché vengano sempre inseriti correttamente nel vano di cottura.

Accessori

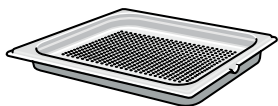
Utilizzare solo gli accessori forniti in dotazione oppure quelli disponibili presso il servizio di assistenza clienti: sono quelli perfettamente adeguati all'apparecchio.

Il forno è dotato degli accessori seguenti:



Recipiente, non forato, GN 2/3, profondità 40 mm

per la raccolta dei liquidi prodotti durante la cottura a vapore o per la cottura di riso, legumi e cereali



Recipiente, forato, GN 2/3, profondità 40 mm

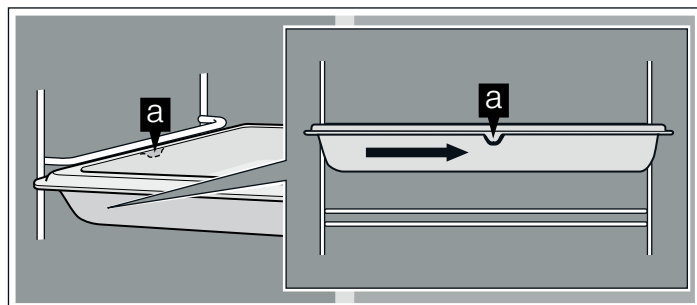
per la cottura a vapore di pesci interi o di grandi quantità di verdure, per la centrifuga di frutti di bosco, ecc.

Inserimento degli accessori

L'accessorio è dotato di una funzione d'arresto. La funzione d'arresto evita che l'accessorio si ribalti durante l'estrazione. L'accessorio deve essere inserito correttamente nel vano di cottura affinché la funzione antiribaltamento sia operativa.

Avvertenza: Oltre all'apparecchio sono acclusi anche diversi accessori.

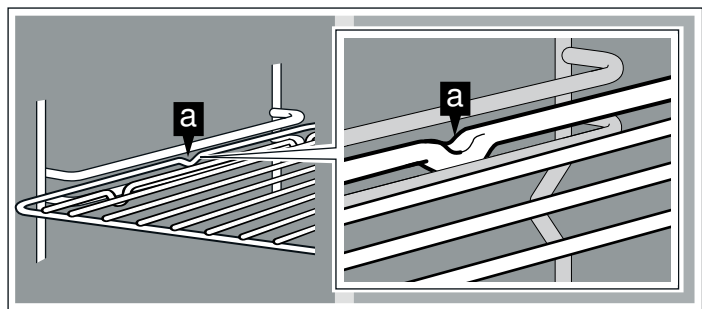
Durante l'inserimento del recipiente, prestare attenzione che la sporgenza (a) sia rivolta verso il basso.



Gli accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o in Internet.

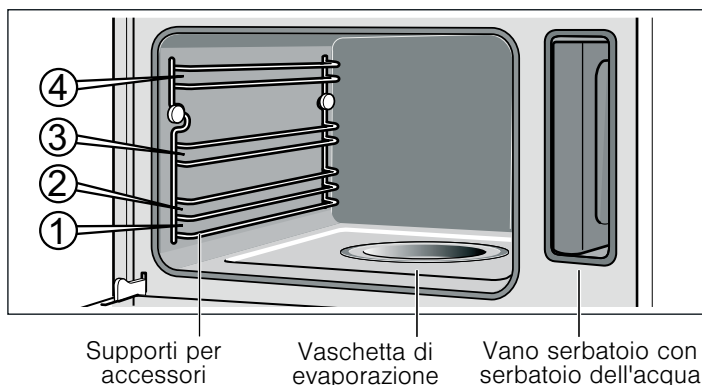
Al momento dell'inserimento della griglia verificare

- che la sporgenza (a) sia rivolta verso il basso
- che la staffa di sicurezza della griglia sia dietro e in alto.



Vano di cottura

Il vano di cottura è provvisto di quattro livelli di inserimento che vengono contati dal basso verso l'alto.



Supporti per accessori

Vaschetta di evaporazione

Vano serbatoio con serbatoio dell'acqua

Attenzione!

- Non collocare alcun oggetto sul fondo del vano di cottura. Non rivestirlo con pellicola in alluminio. Un accumulo di calore può danneggiare l'apparecchio. Il fondo del vano di cottura e la vaschetta di evaporazione devono sempre restare liberi. Collocare le stoviglie sempre in un recipiente forato oppure sulla griglia.
- Non inserire alcun accessorio a metà tra i livelli di inserimento, potrebbe rovesciarsi.

Accessori speciali

Presso i rivenditori specializzati sono disponibili altri accessori:

Accessori	Cod. ord.
Recipiente, non forato, GN 2/3, profondità 40 mm	HZ36D543
Recipiente, forato, GN 2/3 40 mm di profondità	HZ36D543G
Recipiente, non forato, GN 2/3, profondità 28 mm (teglia)	HZ36D542
Recipiente, non forato, GN 1/3, profondità 40 mm	HZ36D513
Recipiente, forato, GN 1/3 40 mm di profondità	HZ36D513G
Recipiente in porcellana, non forato, GN 2/3	HZ36D533P
Recipiente in porcellana, non forato, GN 1/3	HZ36D513P
Griglia	HZ36DR4
Spugna per pulizia	643 254
Decalcificante	311 138
Panno in microfibra a nido d'ape	460 770

Prima del primo utilizzo

In questo capitolo si apprendono le operazioni da compiere prima del primo utilizzo:

- come impostare l'ora
- impostazione della durezza dell'acqua
- come effettuare la prima messa in funzione
- come effettuare la pulizia preliminare degli accessori

Impostazione dell'ora

Dopo l'allacciamento elettrico, sull'indicatore si illuminano il simbolo e 0:00. Impostare l'ora attuale.

1. Premere il tasto .

Sull'indicatore viene visualizzata l'ora 12:00.

2. Impostare l'ora servendosi del tasto + o -.

Dopo alcuni secondi viene acquisita l'ora impostata.

Impostazione della durezza dell'acqua

Decalcificare l'apparecchio a intervalli regolari. Solo così sarà possibile evitare danni.

L'apparecchio segnala automaticamente quando è necessario decalcificarlo. È preimpostato su una durezza dell'acqua "media". Se l'acqua utilizzata è più dolce o più dura, cambiare il valore.

È possibile verificare la durezza dell'acqua con le apposite strisce analitiche fornite in dotazione o rivolgendosi alla centrale idrica.

Se l'acqua della propria zona è molto calcarea, si consiglia di utilizzare acqua addolcita.

Solo se si utilizza esclusivamente acqua addolcita non è necessario decalcificare l'apparecchio. In questo caso posizionare la durezza dell'acqua su "addolcita".

È possibile modificare la durezza dell'acqua nelle Impostazioni di base, quando l'apparecchio è spento.

1. Eventualmente portare il selettore delle modalità di funzionamento su 0 per disattivare l'apparecchio.
2. Tenere premuto il tasto finché sull'indicatore non compare 2.
3. Premere il tasto finché non compare 5 2 (Durezza dell'acqua "media").
4. Premere il tasto + o - per modificare la durezza dell'acqua. Valori possibili:

5 0	Addolcita	-
5 1	Dolce	I
5 2	Media	II
5 3	Dura	III
5 4	Molto dura	IV

5. Tenere premuto il tasto per abbandonare le Impostazioni di base.

La modifica è stata memorizzata.

Prima messa in funzione

Prima del primo utilizzo, riscaldare l'apparecchio vuoto per 20 minuti a 100 °C con la Cottura a vapore . Durante questo lasso di tempo non aprire la porta dell'apparecchio. L'apparecchio viene calibrato automaticamente (vedere capitolo: Calibratura automatica).

1. Riempire il serbatoio dell'acqua e inserirlo (vedere capitolo: Riempire serbatoio dell'acqua).
Prima del primo utilizzo, inumidire la guarnizione del coperchio del serbatoio con un po' d'acqua.
2. Ruotare il selettore delle modalità di funzionamento su Cottura a vapore .
3. Ruotare il selettore della temperatura su 100 °C.

4. Premere il tasto .

L'apparecchio si riscalda a 100 °C. La durata di 20 minuti inizia a scorrere quando viene raggiunta la temperatura impostata. Durante questo lasso di tempo non aprire la porta dell'apparecchio.

Il processo di cottura termina automaticamente e viene emesso un segnale acustico.

5. Riportare il selettore delle modalità di funzionamento e quello della temperatura su 0, per disattivare l'apparecchio.

Lasciare la porta dell'apparecchio leggermente aperta fino a quando l'apparecchio non si sarà raffreddato.

Pulizia preliminare degli accessori

Prima del primo utilizzo, pulire accuratamente gli accessori con una soluzione alcalina di lavaggio e un canovaccio.

Comandi dell'apparecchio

Questo capitolo descrive

- come riempire il serbatoio dell'acqua
- come accendere e spegnere l'apparecchio
- che cosa fare dopo ogni processo di cottura

Riempire il serbatoio dell'acqua

Aprendo la porta dell'apparecchio, sulla destra è visibile il serbatoio.

Attenzione!

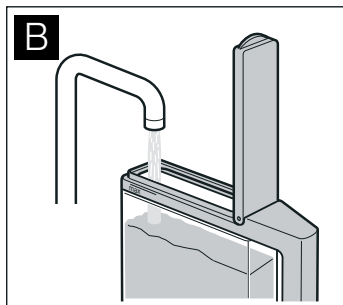
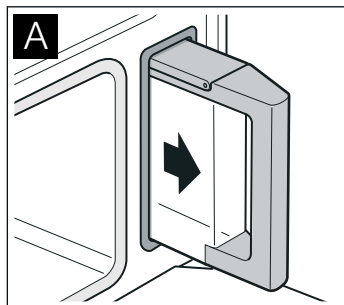
Danni all'apparecchio causati dall'utilizzo di liquidi non adatti

- Utilizzare esclusivamente acqua del rubinetto fresca, acqua addolcita o acqua minerale non gassata.
- Se l'acqua del rubinetto risulta troppo calcarea, si consiglia l'uso di acqua addolcita.
- Non utilizzare acqua distillata, acqua del rubinetto ad elevato contenuto di cloruro (> 40 mg/l) o altri liquidi.

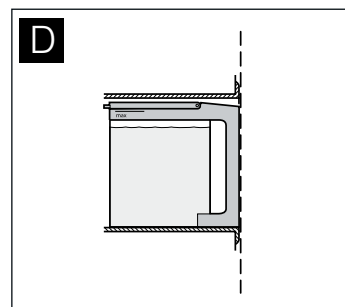
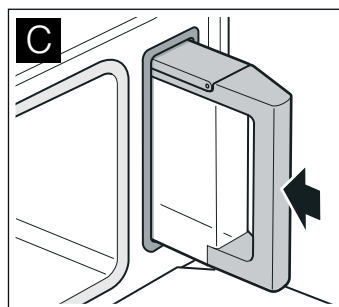
Le informazioni sull'acqua del rubinetto sono disponibili presso la centrale idrica. La durezza dell'acqua si può misurare con le strisce reattive fornite in dotazione.

Riempire sempre il serbatoio dell'acqua prima dell'uso:

1. Aprire la porta dell'apparecchio ed estrarre il serbatoio dell'acqua (figura A).
2. Riempire il serbatoio con acqua fredda fino all'indicazione "max" (figura B).



3. Chiudere il coperchio del serbatoio fino allo scatto.
4. Inserire completamente il serbatoio dell'acqua fino all'arresto (figura C).



Il serbatoio deve essere a filo del vano serbatoio (figura D).

Attivazione dell'apparecchio

1. Ruotare il selettore delle modalità di funzionamento sulla modalità desiderata.
2. Ruotare il selettore della temperatura per impostare la temperatura.

Modalità di funzionamento	Ambito di temperatura	Durata predefinita
Cottura a vapore	35 - 100 °C	20 min
Scongela-mento	35 - 60 °C	30 min

Sull'indicatore compare una durata predefinita.

3. Impostare la durata con il tasto + o -.

4. Premere il tasto .

L'apparecchio scalda.

Viene visualizzato il simbolo finché non viene raggiunta la temperatura impostata e compare a ogni riscaldamento successivo.

Per la modalità di funzionamento Cottura a vapore la durata compare solo una volta trascorso il tempo di riscaldamento.

Modifica della temperatura

La temperatura può essere modificata in qualunque momento. A questo scopo ruotare il selettore della temperatura.

Pausa

Premere brevemente il tasto per interrompere il processo di cottura (pausa). La ventola di raffreddamento resta in funzione. Per avviare premere il tasto .

Se la porta dell'apparecchio viene aperta durante il processo di cottura, questo si arresta immediatamente. Per riprendere la cottura chiudere la porta dell'apparecchio e premere il tasto . Se è stata attivata l'impostazione di base "Riprendere cottura

dopo chiusura porta" non è necessario un nuovo avvio (vedere il capitolo: Impostazioni di base).

Indicatore

Quando il serbatoio è vuoto viene emesso un segnale acustico e compare il simbolo  (riempire serbatoio dell'acqua). Viene interrotto il processo di cottura.

1. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.
Può fuoriuscire vapore caldo!
2. Estrarre il serbatoio dell'acqua, riempirlo fino all'indicazione "max" e reinserirlo correttamente.
3. Premere il tasto .

Disattivazione dell'apparecchio

Pericolo di bruciature!

Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Durante o dopo il processo di cottura aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Durante l'apertura dell'apparecchio non piegare la porta dello stesso. Prestare attenzione poiché il vapore a certe temperature non è visibile.

Premere a lungo il tasto  per terminare il processo di cottura.

Una volta trascorso il tempo impostato, il processo di cottura termina automaticamente. Viene emesso un segnale acustico. Premere il tasto  per interrompere il segnale.

Riportare il selettore delle modalità di funzionamento e quello della temperatura in posizione 0, per disattivare l'apparecchio.

Quando si apre la porta dell'apparecchio la ventola di raffreddamento resta in funzione.

Dopo ogni utilizzo

Svuotare il serbatoio dell'acqua

1. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.
Può fuoriuscire vapore caldo!
2. Estrarre e svuotare il serbatoio dell'acqua.
3. Asciugare accuratamente la guarnizione del coperchio e il vano del serbatoio nell'apparecchio.

Attenzione!

Non asciugare il serbatoio nel vano di cottura caldo. Il serbatoio rischia di essere danneggiato.

Asciugatura del vano di cottura

Pericolo di bruciature!

L'acqua all'interno della vaschetta di evaporazione potrebbe essere calda. Farla raffreddare prima di pulire la vaschetta.

1. Lasciare la porta dell'apparecchio leggermente aperta fino a quando l'apparecchio non si sarà raffreddato.
2. Una volta raffreddati, pulire il vano di cottura e la vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia allegata e asciugare accuratamente con un panno morbido.
3. Rimuovere la sporcizia dal vano di cottura subito dopo che l'apparecchio si è raffreddato.
4. Asciugare mobili e maniglie nel caso in cui si sia formata della condensa.

Funzioni durata

L'apparecchio è dotato di varie funzioni durata. Con il tasto  è possibile aprire il menu e spostarsi da una funzione all'altra.

I simboli di tempo restano accesi per tutto il tempo in cui è possibile effettuare le impostazioni. La freccia ► indica la funzione durata nella quale ci si trova.

Una funzione durata già impostata può essere modificata direttamente tramite il tasto + o - se è presente la freccia ► davanti al simbolo.

Richiamo delle funzioni durata

Premere il tasto  finché la freccia ► non si posiziona davanti al simbolo corrispondente. Per alcuni secondi sull'indicatore viene visualizzato il valore prescelto.

Impostazione del contaminuti

Il contaminuti può essere utilizzato come timer da cucina. Funziona indipendentemente dal processo di cottura. Il contaminuti dispone di un proprio segnale acustico che segnala quando è trascorso il tempo impostato oppure una durata.

1. Premere il tasto .
Sull'indicatore vengono visualizzati i simboli di tempo, la freccia ► si trova prima di .
2. Con il tasto + o - impostare il tempo del contaminuti.
Valore predefinito tasto + = 10 minuti
Valore predefinito tasto - = 5 minuti
Dopo alcuni secondi viene acquisito il valore impostato. Il contaminuti si avvia. Vengono visualizzati il simbolo ► per il contaminuti e lo scorrere del tempo.

Modifica del tempo del contaminuti

Con il tasto + o - modificare il tempo del contaminuti. Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica.

Una volta trascorso il tempo del contaminuti

Viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore compare 0:00. Disattivare il contaminuti con il tasto .

Cancellazione del tempo del contaminuti

Servendosi del tasto - impostare di nuovo il contaminuti su 0:00. Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica.

Impostazione della durata

Con la durata viene impostato il tempo di cottura per la pietanza. Una volta trascorso il tempo impostato, il processo di cottura termina automaticamente.

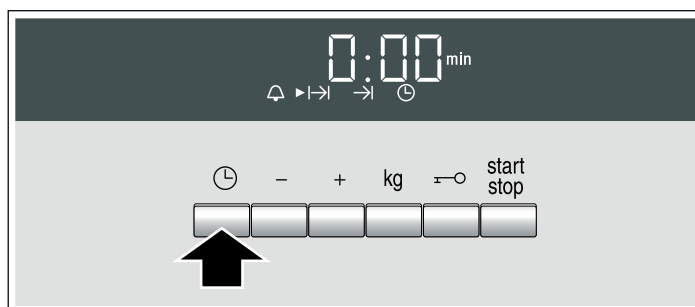
Esempio nella figura:

Durata 45 minuti.

Condizione indispensabile:

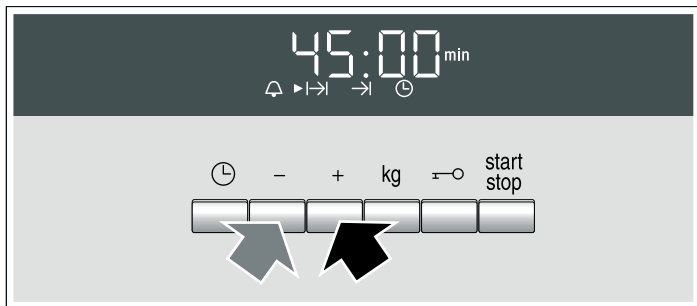
occorre impostare una modalità di funzionamento e una temperatura.

1. Premere il tasto  finché la freccia ► non si posiziona davanti alla durata 1:00.



I simboli di tempo si illuminano. Sull'indicatore compare 0:00.

2. Impostare la durata con il tasto + o -.
Valore predefinito tasto + = 30 minuti
Valore predefinito tasto - = 10 minuti



3. Premere il tasto .

L'apparecchio scalda. Sull'indicatore viene visualizzato lo scorrere della durata. Viene visualizzato il simbolo .

Per la modalità di funzionamento Cottura a vapore  la durata compare solo una volta trascorso il tempo di riscaldamento.

Modifica della durata

Modificare la durata con il tasto **+** o **-**. Se è impostato il contaminuti, premere prima il tasto .

Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio non si riscalda ulteriormente. Premere il tasto  per interrompere il segnale. Riportare il selettore delle modalità di funzionamento e quello della temperatura in posizione **O** per disattivare l'apparecchio. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Può fuoriuscire vapore caldo.

Rinvio dell'ora di fine cottura

È possibile posticipare l'ora in cui la pietanza deve essere pronta. L'apparecchio si avvia automaticamente e la cottura termina all'ora impostata. È possibile ad es. inserire la pietanza nel vano di cottura di mattina e impostare la cottura in modo che all'ora di pranzo sia pronta.

Accertarsi che gli alimenti non rimangano troppo a lungo nel vano di cottura e non deperiscano.

Per alcuni programmi non è possibile rinviare l'ora di fine cottura.

Per la modalità di funzionamento Cottura a vapore  la durata compare solo una volta trascorso il tempo di riscaldamento. L'ora di fine cottura impostata deve quindi tenere conto del tempo di riscaldamento necessario.

Esempio nella figura:

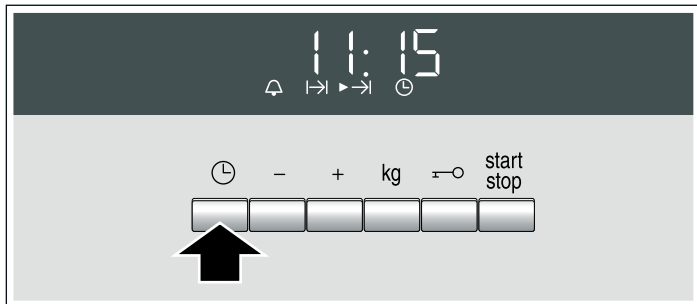
sono le 10:30, la pietanza richiede 45 minuti di cottura, ma deve essere pronta solo alle 12:30.

Condizione indispensabile:
occorre impostare una modalità di funzionamento e una temperatura.

1. Premere il tasto  finché la freccia non si posiziona davanti alla durata .

2. Impostare la durata con il tasto **+** o **-**.

3. Premere il tasto .



La freccia  si trova davanti al simbolo  (Fine cottura). Viene visualizzata l'ora in cui la pietanza sarà pronta.

4. Posticipare l'ora di fine cottura con il tasto **+**.



5. Premere il tasto .

L'apparecchio passa in modalità standby. Sull'indicatore viene visualizzata l'ora di fine cottura . Il processo di cottura entra in funzione all'ora prestabilita. Sull'indicatore viene visualizzato lo scorrere della durata.

Modifica dell'ora di fine cottura

Con il tasto **+** o **-** modificare l'ora di fine cottura. Se è impostato il contaminuti, premere prima il tasto  finché la freccia non si posiziona davanti all'ora di fine cottura .

Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica. Non modificare l'ora di fine cottura mentre scorre la durata. Il risultato della cottura non sarebbe più corretto.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio non si riscalda ulteriormente. Premere il tasto  per interrompere il segnale. Riportare il selettore delle modalità di funzionamento e quello della temperatura in posizione **O** per disattivare l'apparecchio. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Può fuoriuscire vapore caldo.

Cancellazione dell'ora di fine cottura

Mediante il tasto **-** reimpostare l'ora di fine cottura sull'ora attuale. Se è impostato il contaminuti, premere prima il tasto  finché la freccia non si posiziona davanti all'ora di fine cottura .

Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica. La durata impostata inizia immediatamente a scorrere.

Impostazione dell'ora

Esempio:
passare dall'ora legale all'ora solare.

Non deve essere impostata nessun'altra funzione durata.

1. Premere il tasto  finché la freccia non si posiziona davanti all'ora .

2. Impostare l'ora servendosi del tasto **+** o **-**.

Dopo alcuni secondi viene acquisita l'ora impostata.

Dopo un'interruzione di corrente

Dopo un'interruzione di corrente, sull'indicatore si illuminano il simbolo  e . Premere il tasto . Impostare l'ora servendosi del tasto **+** o **-**. Dopo alcuni secondi viene acquisita l'ora impostata.

Come nascondere l'ora

L'ora può essere nascosta in modo che sia visibile solo quando l'apparecchio è in funzione (vedere capitolo: Impostazioni di base).

Programmazione automatica

Con 20 programmi diversi è possibile preparare gli alimenti in modo semplice.

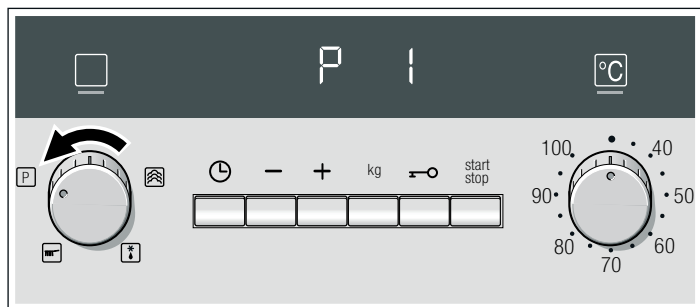
Questo capitolo descrive

- come impostare un programma dalla Programmazione automatica
- le avvertenze e i consigli sui programmi
- quali programmi si possono impostare

Impostazione del programma

Scegliere il programma adatto nella tabella dei programmi. Osservare le avvertenze relative ai programmi.

1. Ruotare il selettore delle modalità di funzionamento su **P**.
Nel campo degli indicatori viene visualizzato il primo programma **P 1**.

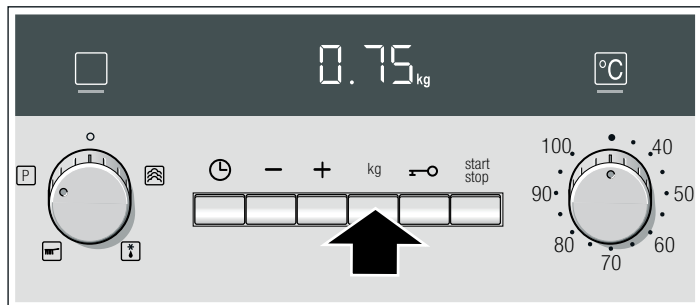


2. Con il tasto **+** o **-** impostare il programma.

3. Premere il tasto **kg**.

Sull'indicatore compare un peso predefinito.

Per alcuni programmi non deve essere impostato alcun peso. In questi casi compare **0.00 kg**.



4. Con il tasto **+** o **-** inserire il peso della pietanza.

5. Premere il tasto **start stop**.

Sull'indicatore viene mostrato lo scorrere della durata del programma.

Rinvio dell'ora di fine cottura

Per alcuni programmi è possibile posticipare l'ora di fine cottura. Il programma viene avviato più tardi e termina all'ora desiderata (vedere capitolo: Funzioni durate).

Interruzione del programma

Premere a lungo il tasto **start stop** e riportare il selettore delle modalità di funzionamento in posizione **O**.

Fine del programma

Viene emesso un segnale acustico. Viene terminata la cottura. Riportare il selettore delle modalità di funzionamento su **O** per disattivare l'apparecchio.

⚠ Pericolo di bruciature!

Aperto la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Durante o dopo il processo di cottura aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Durante l'apertura dell'apparecchio non piegare la porta dello stesso. Prestare attenzione poiché il vapore a certe temperature non è visibile.

Avvertenze sui programmi

Tutti i programmi sono predisposti per la cottura su un livello.

Tuttavia il risultato di cottura può variare a seconda della dimensione e della qualità degli alimenti.

Stoviglie

Usare le stoviglie proposte, già testate in precedenza.

Adoperando stoviglie diverse il risultato di cottura potrebbe variare.

Per la cottura in recipienti forati inserire inoltre il recipiente non forato sempre al livello 1 in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.

Quantità/peso

Mettere gli alimenti negli accessori fino a max. 4 cm d'altezza.

Per la programmazione automatica è necessario inserire il peso degli alimenti. Il peso totale della pietanza deve essere compreso entro i limiti di peso prestabiliti.

Tempo di cottura

Dopo l'avvio del programma viene visualizzato il tempo di cottura. Può modificarsi entro i primi 10 minuti poiché il tempo di riscaldamento dipende tra l'altro dalla temperatura della pietanza da cuocere e da quella dell'acqua.

Preparazione di verdure P1 - P5

Condire le verdure solo dopo la cottura.

Preparazione di cereali/lenticchie P7 - P10

Pesare la pietanza e aggiungere acqua nella corretta proporzione:

Riso basmati 1:1,5

Cous cous 1:1

Riso integrale 1:1,5

Lenticchie 1:2

Inserire il peso senza liquido.

Mescolare i cereali dopo la cottura. L'acqua in eccesso viene così assorbita velocemente.

Petto di pollo al vapore P11

Mettere i petti di pollo all'interno del piatto evitando di sovrapporli.

Pesce al vapore P12 - P13

Per la preparazione del pesce, ungere il recipiente forato.

Non mettere i filetti di pesce l'uno sopra l'altro. Inserire il peso del filetto più pesante e scegliere possibilmente pezzi della stessa grandezza.

Preparazione di composte di frutta P14

Il programma è indicato solo per frutta con nocciolo o con semi. Pesare la frutta, aggiungere ca. 1/3 della quantità di acqua e, a seconda dei gusti, zucchero e spezie.

Preparazione di riso al latte P15

Pesare il riso e aggiungere 2 parti e mezza di latte. Mettere il riso e il latte negli accessori per un max. di 2,5 cm di altezza. Inserire il peso del riso al latte senza liquido. Mescolare dopo la cottura. Il latte in eccesso viene assorbito rapidamente.

Preparazione dello yogurt P16

Scaldare il latte sul fuoco a 90 °C. Poi lasciarlo raffreddare a 40 °C. Non occorre riscaldare il latte a lunga conservazione.

Per ogni 100 ml di latte aggiungere mescolando uno/due cucchiaini di yogurt naturale o la quantità corrispondente di fermenti di yogurt. Versare questa miscela in vasetti puliti e chiuderli.

Dopo la preparazione, lasciar raffreddare i vasetti in frigorifero.

Sterilizzazione biberon P18

Pulire sempre i biberon subito dopo l'uso con uno scovolino. Successivamente lavarli in lavastoviglie.

Posizionare i biberon nel recipiente forato in modo che non si tocchino.

Dopo la disinfezione asciugarli con un panno pulito. Il procedimento equivale alla normale bollitura.

Cuocere le uova P19 - P20

Prima della cottura bucherellare le uova. Non mettere le uova l'una sopra l'altra. La grandezza M corrisponde a un peso di ca. 50 g.

Tabelle dei programmi

Osservare le avvertenze relative ai programmi.

Programma	Osservazioni	Accessori	Livello
P 1* Rosette di cavolfiore al vapore	Pezzi della stessa dimensione	Recipiente forato + recipiente non forato	3 1
P 2* Rosette di broccoli al vapore	Pezzi della stessa dimensione	Recipiente forato + recipiente non forato	3 1
P 3* Fagiolini al vapore	-	Recipiente forato + recipiente non forato	3 1
P 4* Carote a rondelle, al vapore	Rondelle dello spessore di circa 3 mm	Recipiente forato + recipiente non forato	3 1
P 5 Verdure miste, congelate, al vapore	-	Recipiente forato + recipiente non forato	3 1
P 6* Patate lesse	Medie, Ø 4 - 5 cm	Recipiente forato + recipiente non forato	3 1
P 7 Riso basmati	Max. 0,75 kg	recipiente non forato	2
P 8 Riso integrale	Max. 0,75 kg	recipiente non forato	2
P 9 Cous cous	Max. 0,75 kg	recipiente non forato	2
P 10 Lenticchie	Max. 0,55 kg	recipiente non forato	2
P 11 Petto di pollo, fresco, al vapore	Peso totale 0,2 - 1,5 kg	Recipiente forato + recipiente non forato	3 1
P 12 Pesce intero fresco al vapore	0,3 - 2 kg	Recipiente forato + recipiente non forato	3 1
P 13 Filetto di pesce fresco al vapore	2,5 cm max. di spessore	Recipiente forato + recipiente non forato	3 1
P 14* Composta di frutta	-	recipiente non forato	2
P 15 Riso al latte	-	recipiente non forato	2
P 16 Yogurt in vasetti	-	Vasetti + recipiente non forato	2
P 17* Rigenerazione contorni cotti		recipiente non forato	2
P 18* Disinfezione biberon		recipiente forato	2
P 19* Uova sode	Uova grandezza M, max. 1,8 kg	Recipiente forato + recipiente non forato	3 1
P 20* Uova alla coque	Uova grandezza M, max. 1 kg	Recipiente forato + recipiente non forato	3 1

* Per questo programma è possibile posticipare l'ora di fine cottura

Sicurezza bambino

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere l'apparecchio o modificare una impostazione, l'apparecchio è dotato di una sicurezza bambino.

Attivazione della sicurezza bambino

Tenere premuto il tasto  per circa 4 secondi finché non viene visualizzato il simbolo .

Il pannello di comando è bloccato.

Nonostante la sicurezza bambino sia attiva è possibile spegnere l'apparecchio, far terminare il segnale mediante il tasto , arrestare il funzionamento con il tasto Stop e impostare il contaminuti.

Disattivare la sicurezza bambino

Tenere premuto il tasto  finché il simbolo  non scompare. È possibile effettuare di nuovo l'impostazione.

Impostazioni di base

L'apparecchio dispone di diverse impostazioni di base predefinite che all'occorrenza possono essere modificate.

Se si desidera annullare tutte le modifiche effettuate, è possibile ripristinare le impostazioni iniziali.

1. Eventualmente portare il selettore delle modalità di funzionamento su **0** per disattivare l'apparecchio.
2. Tenere premuto il tasto **⊖** finché sull'indicatore non compare **c 0 2**.
3. Premere ripetutamente il tasto **⊖** finché non viene visualizzata l'impostazione di base desiderata.
4. Premere il tasto **—** oppure **+** per modificare l'impostazione di base.
5. Tenere premuto il tasto **⊕** per abbandonare le Impostazioni di base.
La modifica è stata memorizzata.

È possibile modificare le seguenti impostazioni di base:

Impostazione di base	Funzione	Impostazioni possibili
c 0 2	Luminosità display:	c 0 1 = scura c 0 2 = media c 0 3 = chiara
c 1 2	Durata segnale acustico: impostare la durata del segnale acustico al termine del funzionamento	c 1 1 = breve (10 secondi) c 1 2 = media (2 minuti) c 1 3 = lunga (5 minuti)
c 2 1	Visualizzazione dell'ora quando l'apparecchio è spento	c 2 0 = OFF c 2 1 = ON
c 3 1	Riprendere la cottura dopo la chiusura della porta. Dopo che la porta è stata aperta e poi richiusa non è necessario un nuovo avvio	c 3 0 = OFF c 3 1 = ON
c 4 2	Tempo che trascorre fino alla memorizzazione automatica delle modifiche	c 4 1 = breve (2 secondi) c 4 2 = medio (5 secondi) c 4 3 = lungo (10 secondi)
c 5 2	Impostare la durezza dell'acqua per l'indicazione della decalcificazione	c 5 0 = addolcita c 5 1 = dolce (I) c 5 2 = media (II) c 5 3 = dura (III) c 5 4 = molto dura (IV)
c 6 0	Segnale di riscaldamento cottura a vapore	c 6 0 = OFF c 6 1 = ON
c 7 0	Ripristinare tutte le impostazioni predefinite dell'apparecchio: ■ tutte le modifiche alle impostazioni di base vengono cancellate ■ la calibratura automatica viene eseguita di nuovo	c 7 0 = non ripristinare c 7 1 = ripristinare

Cura e manutenzione

Questo capitolo contiene informazioni su

- Cura e pulizia dell'apparecchio
- Decalcificazione

Pericolo di corto circuito!

Non pulire l'apparecchio utilizzando detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Attenzione!

Danni alle superfici: Non utilizzare

- detergenti aggressivi o abrasivi
- detergenti per forno

- detergenti corrosivi o contenenti cloro
- detergenti a elevato contenuto di alcol

Se uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con la parte frontale, pulire immediatamente con acqua.

Attenzione!

Danni alle superfici: Se il decalcificante dovesse venire a contatto con la parte frontale o con superfici delicate, pulire immediatamente con acqua le parti interessate.

Rimuovere la sporcizia dal vano di cottura subito dopo che l'apparecchio si è raffreddato.

I sali sono molto aggressivi e possono causare macchie di ruggine. Eliminare dal vano di cottura i resti di salse piccanti (ketchup, senape) o di pietanze salate subito dopo il raffreddamento.

Non utilizzare spugnette dure o abrasive.

Detergente

Esterno dell'apparecchio (con parte frontale in alluminio)	Soluzione alcalina di lavaggio, utilizzare un panno morbido. Rimuovere il detergente per vetri con un panno morbido o in microfibra con movimenti orizzontali e senza fare pressione sulla parte frontale in alluminio.
Esterno dell'apparecchio (con parte frontale in acciaio inox)	Soluzione alcalina di lavaggio, utilizzare un panno morbido. Rimuovere sempre immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume. Speciali detergenti per superfici in acciaio inox possono essere richiesti presso il servizio di assistenza tecnica o presso il proprio rivenditore specializzato.
Interno del vano di cottura con vaschetta di evaporazione	Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: utilizzare la spugna per pulizia allegata o una spazzola morbida. Attenzione! Il vano di cottura si può arrugginire: Non utilizzare spugnette in acciaio o abrasive.
Serbatoio dell'acqua	Soluzione alcalina di lavaggio, non lavare in lavastoviglie!
Vano serbatoio	Asciugare strofinando accuratamente dopo ogni utilizzo
Guarnizione del coperchio del serbatoio dell'acqua	Asciugare dopo ogni utilizzo
Supporti	vedere capitolo: Pulizia dei supporti
Pannelli delle porte	vedere capitolo: Pulizia dei pannelli della porta Attenzione! Danni alle superfici: Asciugare i pannelli della porta dopo averli puliti con il detergente per vetri, altrimenti potrebbero formarsi macchie indelebili.
Guarnizione della porta	Soluzione alcalina di lavaggio calda
Accessori	Inumidire in una soluzione alcalina di lavaggio calda. Pulire con una spazzola o una spugnetta o lavare in lavastoviglie. In caso di macchie dovute ad alimenti contenenti amido (ades. riso) pulire con acqua e aceto.

Spugna per pulizia

La spugna per pulizia allegata è molto assorbente. Utilizzare la spugna per pulizia solo per pulire il vano di cottura e per rimuovere l'acqua in eccesso dalla vaschetta di evaporazione.

Lavare bene la spugna per pulizia prima del primo utilizzo. La spugna per pulizia si può lavare in lavatrice (programma capi resistenti).

Panno in microfibra

Il panno in microfibra a nido d'ape è particolarmente adatto alla pulizia delle superfici delicate, quali vetro, vetroceramica, acciaio inossidabile o alluminio (Cod. articolo 460 770, disponibile anche on-line nell'eShop). Rimuove lo sporco misto ad acqua e grasso in una sola passata.

Decalcificazione

Per consentire un funzionamento duraturo dell'apparecchio, decalcificarlo a intervalli di tempo regolari. L'indicazione **calc** lo ricorda.

Solo se si utilizza esclusivamente acqua addolcita non è necessario decalcificare l'apparecchio.

Il processo di decalcificazione prevede:

- la decalcificazione (ca. 30 minuti), in seguito riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua e svuotare la vaschetta di evaporazione
- 1° risciacquo (20 secondi), svuotare successivamente la vaschetta di evaporazione
- 2° risciacquo (20 secondi), rimuovere successivamente l'acqua residua

Le tre fasi devono essere eseguite debitamente. Solo al termine del 2° risciacquo l'apparecchio è nuovamente pronto per l'uso.

Decalcificante

Per la decalcificazione, utilizzare solo un decalcificante liquido raccomandato dal servizio assistenza (cod. ord. 311 138, disponibile anche on-line nell'eShop). Prodotti di altro tipo potrebbero danneggiare l'apparecchio.

1. Preparare una soluzione decalcificante con 300 ml di acqua e 60 ml di decalcificante liquido.

2. Svuotare il serbatoio e riempirlo con la soluzione decalcificante.

Attenzione!

Danni alle superfici: Se il decalcificante dovesse venire a contatto con la parte frontale o con superfici delicate, pulire immediatamente con acqua le parti interessate.

Avvio della decalcificazione

Il vano di cottura deve essersi raffreddato completamente.

1. Ruotare il selettore delle modalità di funzionamento su Decalcificare .

2. Inserire il serbatoio dell'acqua contenente la soluzione decalcificante e chiudere la porta dell'apparecchio.

3. Premere il tasto .

La decalcificazione si avvia. La lampadina del vano di cottura resta spenta.

Svuotare la vaschetta di evaporazione e riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua

Dopo ca. 30 minuti viene emesso un segnale acustico. Compaiono il simbolo  (Riempire serbatoio dell'acqua) e  ►. 0:40 min.

1. Aprire la porta dell'apparecchio.

2. Pulire a fondo il serbatoio, riempire con acqua e reinserirlo correttamente.

Compare il simbolo  (Svuotare la vaschetta di evaporazione).

3. Rimuovere la soluzione decalcificante dalla vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia allegata.

4. Chiudere la porta dell'apparecchio.

1° risciacquo

Premere il tasto .

L'apparecchio risciacqua.

Svuotare la vaschetta di evaporazione

Dopo 20 secondi compaiono  (svuotare la vaschetta) e  0:20 min.

1. Aprire la porta dell'apparecchio.
2. Risciacquare bene la spugna per pulizia.
3. Rimuovere l'acqua in eccesso all'interno della vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia.
4. Chiudere la porta dell'apparecchio.

2° risciacquo

Premere il tasto .
L'apparecchio risciacqua.

Eliminazione dell'acqua in eccesso

Dopo 20 secondi compaiono  (Svuotare la vaschetta) e  0:00.

1. Aprire la porta dell'apparecchio.
 2. Rimuovere l'acqua in eccesso all'interno della vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia.
 3. Pulire il vano di cottura con la spugna per pulizia e asciugarlo con un panno morbido.
 4. Riportare il selettore delle modalità di funzionamento su 0 per disattivare l'apparecchio.
- La decalcificazione è conclusa.

Interruzione della decalcificazione

Avvertenza: Dopo l'interruzione pulire due volte l'apparecchio. Fino al termine della seconda procedura di risciacquo sono bloccate tutte le altre funzioni dell'apparecchio.

1. Premere a lungo il tasto  per interrompere la decalcificazione.
Sull'indicatore compare  0:40 min.
Affinché nell'apparecchio non rimangano resti di soluzione decalcificante, dopo un'interruzione è necessario risciacquare due volte.

2. Premere il tasto .
Compare il simbolo  (Riempire serbatoio dell'acqua).

Procedere come descritto nella sezione "Svuotare la vaschetta di evaporazione e riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua".

Decalcificazione della sola vaschetta di evaporazione

Se non si desidera decalcificare l'intero apparecchio, ma solo la vaschetta di evaporazione nel vano di cottura, si può comunque utilizzare la modalità di funzionamento Decalcificare .

Unica differenza:

1. Preparare una soluzione decalcificante con 100 ml di acqua e 20 ml di decalcificante liquido.
2. Riempire completamente la vaschetta di evaporazione con la soluzione decalcificante.
3. Riempire il serbatoio solo con acqua.
4. Avviare la modalità di funzionamento Decalcificare  come descritto.

È possibile decalcificare la vaschetta di evaporazione anche manualmente.

Smontaggio e montaggio della porta

Per agevolare la pulizia è possibile smontare la porta dell'apparecchio.

Pericolo di lesioni!

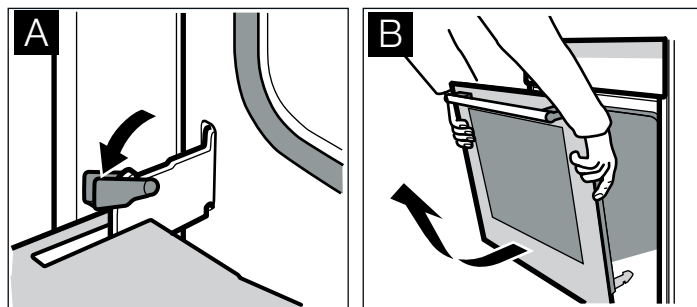
Le cerniere della porta potrebbero richiudersi con violenza. Aprire sempre completamente le leve di sbloccaggio delle cerniere per smontare la porta e chiuderle dopo averla rimontata. Non toccare la cerniera.

Pericolo di lesioni!

Se la porta dell'apparecchio si è sganciata solo da una parte, non toccare la cerniera poiché potrebbe richiudersi con violenza. Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

Smontaggio della porta dell'apparecchio

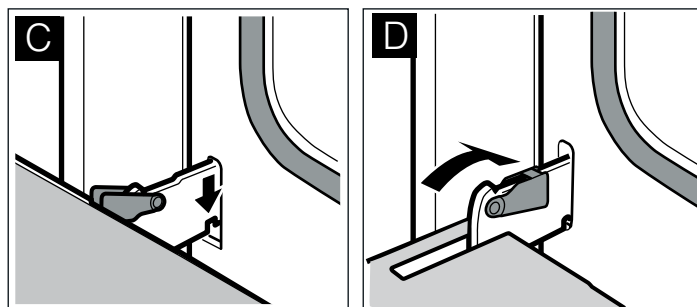
1. Aprire completamente la porta dell'apparecchio.
2. Aprire le leve di bloccaggio a destra e a sinistra (figura A).
Le cerniere sono fissate e non possono richiudersi.
3. Chiudere la porta dell'apparecchio finché non si avverte una resistenza.
4. Afferrarla lateralmente con entrambe le mani, richiuderla leggermente ed estrarla (figura B).



Montaggio della porta dell'apparecchio

Dopo la pulizia rimontare la porta dell'apparecchio.

1. Inserire le cerniere nei supporti a destra e sinistra (figura C).
La scanalatura su entrambe le cerniere deve inserirsi completamente.
2. Aprire completamente la porta dell'apparecchio.
3. Richiudere le leve di bloccaggio a destra e sinistra (figura D).



La porta dell'apparecchio è ben fissata e non può più essere sganciata.

4. Chiudere la porta dell'apparecchio.

Pulizia dei pannelli della porta

Per una migliore pulizia è possibile rimuovere il pannello interno della porta dell'apparecchio.

Pericolo di lesioni!

I componenti all'interno della porta dell'apparecchio possono essere affilati e provocare ferite da taglio. Indossare guanti protettivi.

Pericolo di lesioni!

L'apparecchio potrà essere utilizzato nuovamente soltanto dopo aver montato correttamente i pannelli e la porta.

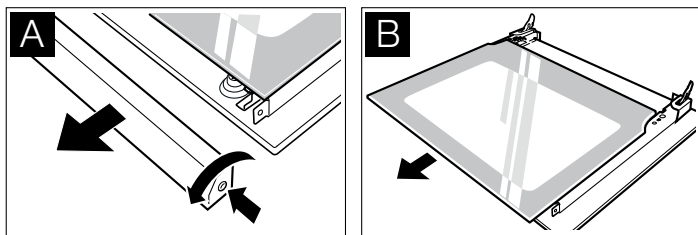
Smontaggio del pannello della porta

Avvertenza: Prima di smontare il pannello, controllare bene la sua posizione per evitare di rimontarlo al contrario.

1. Sganciare la porta dell'apparecchio e appoggiarla con la parte anteriore su una superficie morbida e pulita (vedere capitolo: Smontare e rimontare la porta dell'apparecchio).

2. Smontare la protezione sulla parte superiore della porta svitando le viti a destra e sinistra (figura A).

3. Sollevare ed estrarre il pannello (figura B).



Pulizia

Per la pulizia dei pannelli della porta, utilizzare un detergente per vetri e un panno morbido.

Attenzione!

Non utilizzare né detersivi abrasivi o corrosivi né il raschietto per vetro. Il vetro potrebbe danneggiarsi.

Montaggio del pannello della porta

1. Spingere il pannello fino a inserirlo completamente.
2. Applicare e avvitare la protezione.
3. Rimontare la porta dell'apparecchio.

Pulizia dei supporti

I supporti possono essere rimossi per procedere con la pulizia.

⚠ Pericolo di scottature causate da parti calde nel vano di cottura!

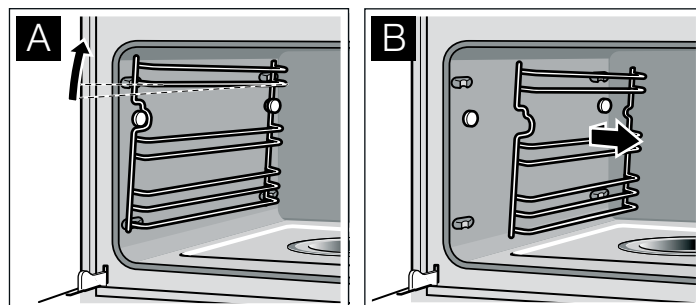
Aspettare fino a quando il vano di cottura non si è raffreddato.

Sgancio dei supporti

Avvertenza: Piegare il supporto anteriore al massimo finché non si avverte una resistenza, poiché altrimenti la parete laterale dell'apparecchio può essere piegata.

1. Premere con cautela il supporto anteriore verso l'alto finché non si disinnesta e si allenta lateralmente dal fissaggio (figura A).

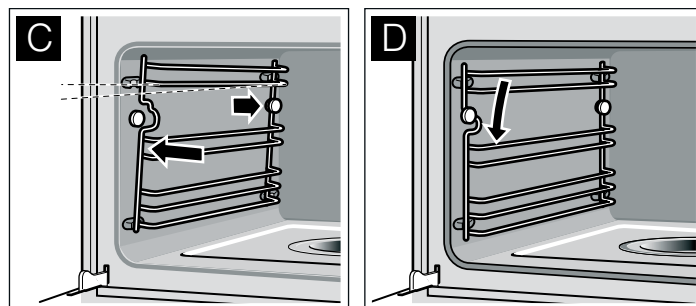
2. Disinnestare e rimuovere il supporto dal fissaggio (figura B).



3. Pulire i supporti con detersivo per piatti servendosi di una spugna o di una spazzola oppure lavarli in lavastoviglie.

Riaggancio dei supporti

1. Allineare il supporto con la parte curva rivolta verso l'alto.
2. Agganciare il supporto da dietro e spingere verso la parte posteriore fino allo scatto (figura C).
3. Agganciare il supporto al fissaggio da davanti e premere verso la parte posteriore finché non viene innestato e non è nuovamente fissato in posizione orizzontale nell'apparecchio (figura D).



Ogni supporto può essere utilizzato solo su un lato.

Che cosa fare in caso di guasto?

Quando si verifica un'anomalia, si tratta spesso di un problema facilmente risolvibile. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, prestare attenzione alle seguenti avvertenze.

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici del servizio di assistenza adeguatamente qualificati. Interventi di riparazione non conformi possono causare gravi pericoli.

⚠ Pericolo di scariche elettriche!

- Gli interventi sull'elettronica dell'apparecchio possono essere eseguiti solo da un tecnico specializzato.
- Gli interventi sul sistema elettronico dell'apparecchio devono essere eseguiti in completa assenza di corrente. Attivare il salvavita o disattivare il fusibile dalla scatola corrispondente nella propria abitazione.

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non funziona	La spina non è inserita	Collegare l'apparecchio alla corrente
	Interruzione di corrente	Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano.
	Il fusibile è difettoso	Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto.
	Utilizzo improprio	Disattivare il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola e riattivarlo dopo ca. 10 secondi
Non si riesce ad avviare l'apparecchio. Sull'indicatore compare ►I-► 0:40 min	La decalcificazione è stata interrotta	Riportare il selettore delle modalità di funzionamento su e risciacquare 2 volte l'apparecchio (vedere capitolo: Interruzione della decalcificazione)

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
Non si riesce ad avviare l'apparecchio	La porta dell'apparecchio non è completamente chiusa.	Chiudere la porta dell'apparecchio.
L'apparecchio non è in funzione. Sull'indicatore viene visualizzata una durata	Una manopola è stata azionata inavvertitamente	Premere a lungo il tasto  .
	Non è stato premuto il tasto  dopo aver effettuato l'impostazione	Premere brevemente il tasto  per avviare il processo di cottura oppure premere a lungo il tasto  per rimuovere l'impostazione
Sull'indicatore si accendono  e 	Interruzione di corrente	Impostare nuovamente l'ora (vedere capitolo: Funzioni durata)
Compare l'indicazione  anche se il serbatoio è pieno	Il serbatoio non è stato inserito in modo corretto	Inserire il serbatoio fino all'arresto.
	Il sistema di diagnosi non funziona	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Compare l'indicazione  anche se il serbatoio non è ancora vuoto oppure il serbatoio è vuoto ma l'indicazione  non compare	Il serbatoio è sporco. Gli indicatori mobili del livello dell'acqua sono bloccati	Smuovere e pulire il serbatoio. Se i componenti non si staccano, procurarsi un serbatoio nuovo presso il servizio di assistenza
Il serbatoio si svuota senza motivo apparente. La vaschetta di evaporazione trabocca	Il serbatoio non è stato chiuso in modo corretto	Chiudere il coperchio fino allo scatto
	La guarnizione del coperchio del serbatoio è sporca	Pulire la guarnizione
	La guarnizione del coperchio del serbatoio è guasta	Procurarsi un serbatoio nuovo presso il servizio di assistenza.
La vaschetta di evaporazione è esaurita anche se il serbatoio è pieno	Il serbatoio non è stato inserito in modo corretto	Spingere il serbatoio fino all'arresto
	Il condotto di alimentazione è ostruito	Decalcificare l'apparecchio. Controllare se la durezza dell'acqua è stata impostata correttamente
Compare l'indicazione 	L'apparecchio non è stato utilizzato per almeno due giorni e il serbatoio dell'acqua è pieno	Svuotare e pulire il serbatoio. Dopo la cottura, svuotare sempre il serbatoio.
Durante la cottura si sente un rumore simile a un "plopp"	Effetto freddo/caldo durante il riscaldamento dei surgelati causato dal vapore	Si tratta di un comportamento normale
Durante la cottura a vapore si sviluppa moltissimo vapore	L'apparecchio viene calibrato automaticamente	Si tratta di un comportamento normale
Durante la cottura a vapore si sviluppa di nuovo moltissimo vapore	Per tempi di cottura molto brevi l'apparecchio non riesce a calibrarsi automaticamente	Ripristinare tutte le impostazioni predefinite dell'apparecchio (vedere capitolo: Impostazioni di base). Poi avviare la cottura a vapore per 20 minuti a 100 °C
Durante la cottura fuoriesce vapore dalle fessure di ventilazione		Si tratta di un comportamento normale
L'apparecchio non cuoce più bene	È presente del calcare nell'apparecchio	Avvio della decalcificazione (vedere capitolo: Decalcificare)
Sull'indicatore compare il messaggio d'errore 	Un tasto è stato premuto troppo a lungo o si è incastrato	Premere il tasto  per cancellare il messaggio d'errore. Premere tutti i tasti singolarmente e verificare che siano puliti
Sull'indicatore compare un messaggio d'errore 	Difetto tecnico	Premere il tasto  per cancellare il messaggio d'errore, event. impostare nuovamente l'ora. Se compare nuovamente il messaggio d'errore, rivolgersi al servizio di assistenza clienti
L'apparecchio non riscalda più. Sull'indicatore lampeggiano i due punti	È stata premuta una combinazione di tasti	Impostare la modalità di funzionamento Cottura a vapore a 35 °C, poi tenere premuto il tasto  finché non viene emesso un segnale acustico. Premere ancora una volta brevemente il tasto 

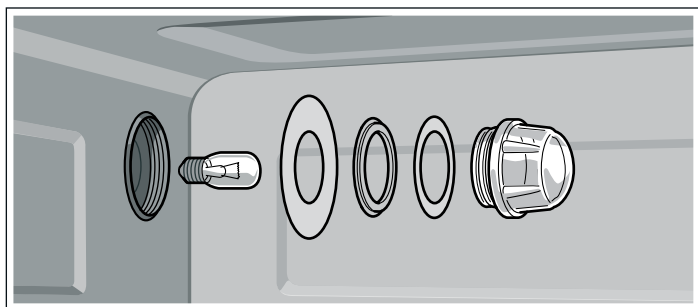
Sostituzione della lampadina nel vano di cottura

La lampada 25 W, 220/240 V, a temperatura costante, l'attacco lampada E14 e le guarnizioni sono forniti dal servizio di assistenza clienti. Specificare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio.

Pericolo di scottature!

Far raffreddare il vano di cottura e la lampadina prima di sostituire la lampadina nel vano di cottura.

1. Disattivare l'interruttore di sicurezza nella valvoliera e togliere la spina.
2. Svitare la copertura verso sinistra.
3. Svitare la lampada verso sinistra e sostituirla con una dello stesso tipo.
4. Inserire nel giusto ordine le nuove guarnizioni e l'anello di bloccaggio sulla copertura in vetro.



5. Avvitare nuovamente la copertura in vetro con le guarnizioni.
6. Collegare l'apparecchio alla corrente e reimpostare l'ora.

Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza la protezione in vetro e le guarnizioni!

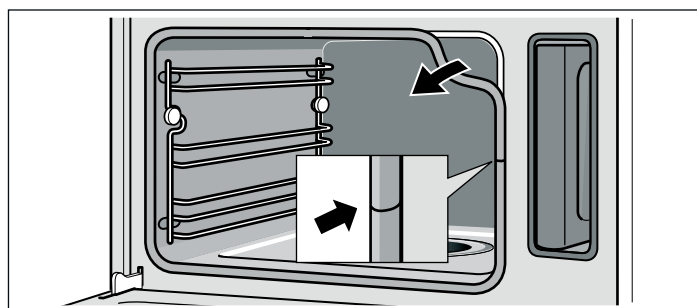
Sostituzione della protezione in vetro o delle guarnizioni

Se danneggiate, la copertura in vetro o le guarnizioni devono essere necessariamente sostituite. Specificare al servizio assistenza il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio.

Sostituzione della guarnizione della porta

Quando la guarnizione esterna della porta è guasta, è necessario sostituirla. Le guarnizioni di ricambio possono essere richieste presso il servizio di assistenza clienti. Specificare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio.

1. Aprire la porta dell'apparecchio.
2. Togliere la vecchia guarnizione.
3. Inserire la guarnizione nuova da un lato e tutt'intorno. Il punto di giuntura deve essere posizionato lateralmente.
4. Verificare ancora una volta la posizione della guarnizione, controllando soprattutto gli angoli.



Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troveremo la soluzione giusta, evitando di coinvolgere un tecnico quando non è necessario.

Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta con i numeri è visibile aprendo la porta dell'apparecchio, sul lato sinistro in basso.

Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare subito qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza tecnica.

Codice del prodotto (E)	Numero di produzione (FD)
-------------------------	---------------------------

Servizio di assistenza tecnica

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-018346
Linea verde
CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

Tutela dell'ambiente

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Consigli per il risparmio energetico

- Preriscaldare l'apparecchio soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.
- Durante la cottura, aprire il meno possibile la porta dell'apparecchio.

- La cottura a vapore consente di cuocere su più livelli contemporaneamente. Nel caso di pietanze con tempi di cottura diversi, inserire prima quelle che richiedono il tempo di cottura più lungo.

Tabelle e consigli

La cottura a vapore è un tipo di cottura particolarmente delicato. Il vapore avvolge gli alimenti evitando la perdita di sostanze nutritive. La cottura viene eseguita senza una pressione eccessiva. In tal modo la forma, il colore e l'aroma tipo degli alimenti restano inalterati.

Le tabelle contengono una scelta di piatti adatti alla cottura con la vaporiera. Controllare la modalità di funzionamento, gli accessori, la temperatura e il tempo di cottura consigliati. Salvo diversamente riportato, le indicazioni si riferiscono alle pietanze introdotte nell'apparecchio non preriscaldato.

Accessori

Utilizzare gli accessori forniti in dotazione.

Per la cottura a vapore, inserire sempre il recipiente non forato sotto quello forato in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.

Stoviglie

Se si utilizza una stoviglia, collocarla sempre al centro del recipiente forato.

Le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore. L'utilizzo di stoviglie con pareti spesse prolunga i tempi di cottura.

Coprire con la pellicola gli alimenti che normalmente vengono cotti a bagnomaria (ad es. quando si fa fondere il cioccolato).

Tempi di cottura e quantità

Nella cottura a vapore i tempi di cottura non dipendono dalla quantità totale, ma dalle dimensioni delle porzioni degli

alimenti. L'apparecchio può cuocere a vapore un massimo di 2 kg di alimenti.

Rispettare le dimensioni delle porzioni indicate nelle tabelle. Per porzioni più piccole il tempo di cottura si riduce, per porzioni più grandi si prolunga. Anche la qualità e il grado di maturazione influiscono notevolmente sul tempo di cottura. Per questo motivo, i valori riportati servono solo come linee guida.

Distribuzione regolare degli alimenti

Distribuire sempre gli alimenti nelle stoviglie in modo uniforme. Qualora gli strati presenti abbiano dimensioni differenti, la cottura non sarà uniforme.

Alimenti sensibili alla pressione

Non collocare gli alimenti sensibili alla pressione troppo in alto nel recipiente. Si consiglia di utilizzare due contenitori.

Un menù completo

Con il vapore è possibile cuocere un intero menù, senza alcuna contaminazione di sapori. Inserire per primi gli alimenti con il tempo di cottura più lungo e gli altri al momento giusto. Tutti gli alimenti saranno così pronti contemporaneamente.

Nella cottura di un menù completo i tempi di cottura aumentano, perché a ogni apertura della porta fuoriesce del vapore ed è necessario un nuovo riscaldamento

Verdure

Disporre le verdure nel recipiente forato e inserirlo al livello 3. Collocarvi sotto quello non forato, inserendolo al livello 1 in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.

Alimenti	Dimensioni delle porzioni	Accessori	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Carciofi	Interi	Forato + non forato	Cottura a vapore	100	30 - 35
Cavolfiore	Interi	Forato + non forato	Cottura a vapore	100	30 - 40
Cavolfiore	Rosette	Forato + non forato	Cottura a vapore	100	10 - 15
Broccoli	Rosette	Forato + non forato	Cottura a vapore	100	8 - 10
Piselli	-	Forato + non forato	Cottura a vapore	100	5 - 10
Finocchio	A fette	Forato + non forato	Cottura a vapore	100	10 - 14
Flan di verdure	-	Stampo per bagnomaria da 1,5 l + recipiente forato al livello 2	Cottura a vapore	100	50 - 70
Fagiolini	-	Forato + non forato	Cottura a vapore	100	20 - 25
Carote	A fette	Forato + non forato	Cottura a vapore	100	10 - 20
Cavolo rapa	A fette	Forato + non forato	Cottura a vapore	100	15 - 20

* preriscaldare l'apparecchio

Alimenti	Dimensioni delle porzioni	Accessori	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Porri	A fette	Forato + non forato	Cottura a vapore	100	4 - 6
Mais	Interi	Forato + non forato	Cottura a vapore	100	25 - 35
Bietole*	A listarelle	Forato + non forato	Cottura a vapore	100	8 - 10
Asparagi, verdi*	Interi	Forato + non forato	Cottura a vapore	100	7 - 12
Asparagi, bianchi*	Interi	Forato + non forato	Cottura a vapore	100	10 - 15
Spinaci*	-	Forato + non forato	Cottura a vapore	100	2 - 3
Cavolo romanesco	Rosette	Forato + non forato	Cottura a vapore	100	8 - 10
Cavolini Bruxelles	Rosette	Forato + non forato	Cottura a vapore	100	20 - 30
Barbabietola rossa	Intero	Forato + non forato	Cottura a vapore	100	40 - 50
Cavolo rosso/viola	A listarelle	Forato + non forato	Cottura a vapore	100	30 - 35
Cavolo bianco	A listarelle	Forato + non forato	Cottura a vapore	100	25 - 35
Zucchine	A fette	Forato + non forato	Cottura a vapore	100	2 - 3
Piselli	-	Forato + non forato	Cottura a vapore	100	8 - 12

* preriscaldare l'apparecchio

Contorni e legumi

Aggiungere acqua o del liquido nelle proporzioni indicate.
Esempio: 1:1,5 = per 100 g di riso, aggiungere 150 ml di liquido.

Selezionare a piacere il livello di inserimento del recipiente non forato.

Alimenti	Rapporto	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Patate lesse (dimensioni medie)	-	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	35 - 45
Patate lesse (tagliate in quattro)	-	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	20 - 25
Riso integrale	1:1,5	non forato	-	Cottura a vapore	100	30 - 40
Riso a chicco lungo	1:1,5	non forato	-	Cottura a vapore	100	20 - 30
Riso basmati	1:1,5	non forato	-	Cottura a vapore	100	20 - 30
Riso parboiled	1:1,5	non forato	-	Cottura a vapore	100	15 - 20
Risotto	1:2	non forato	-	Cottura a vapore	100	30 - 35
Lenticchie	1:2	non forato	-	Cottura a vapore	100	30 - 45
Fagioli bianchi, in ammollo	1:2	non forato	-	Cottura a vapore	100	65 - 75
Cous cous	1:1	non forato	-	Cottura a vapore	100	6 - 10
Spelta, macinata	1:2,5	non forato	-	Cottura a vapore	100	15 - 20
Miglio, intero	1:2,5	non forato	-	Cottura a vapore	100	25 - 35

Alimenti	Rapporto	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Frumento, intero	1:1	non forato	-	Cottura a vapore	100	60 - 70
Gnocchi	-	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	95	20 - 25

Pollame e carne

Pollame

Alimenti	Quantità	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Petto di pollo	da 0,15 kg ciascuno	non forato	2	Cottura a vapore	100	15 - 25
Petto d'anatra*	da 0,35 kg ciascuno	non forato	2	Cottura a vapore	100	12 - 18

* prima rosolare e avvolgere in una pellicola

Carne di manzo

Alimenti	Quantità	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Roastbeef basso, medio*	1 kg	non forato	2	Cottura a vapore	100	25 - 35
Roastbeef alto, medio*	1 kg	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	30 - 40

* prima rosolare e avvolgere in una pellicola

Carne di maiale

Alimenti	Quantità	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Filetto di maiale*	0,5 kg	non forato	2	Cottura a vapore	100	10 - 12
Medaglioni di maiale*	Spessore ca. 3 cm	non forato	2	Cottura a vapore	100	10 - 12
Costolette di maiale	A fette	non forato	2	Cottura a vapore	100	15 - 20

* prima rosolare e avvolgere in una pellicola

Salsiccia

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Würstel	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 90	12 - 18
Salsicce bianche	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 90	15 - 20

Pesce

Alimenti	Quantità	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Orata, intera	da 0,3 kg ciascuna	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 90	15 - 25
Filetto di orata	da 0,15 kg ciascuno	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 90	10 - 20
Terrina di pesce	Stampo per bagnomaria da 1,5 l	non forato	2	Cottura a vapore	70 - 80	40 - 80
Trota, intera	da 0,2 kg ciascuna	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 90	12 - 15
Filetto di merluzzo	da 0,15 kg ciascuno	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 90	10 - 14

Alimenti	Quantità	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Filetto di salmone	da 0,15 kg ciascuno	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	8 - 10
Frutti di mare	1,5 kg	non forato	2	Cottura a vapore	100	10 - 15
Filetto di scorfano	da 0,15 kg ciascuno	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 90	10 - 20
Involtoni di sogliola ripieni		Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 90	10 - 20

Paste da brodo, altro

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Uova sbattute	non forato	2	Cottura a vapore	90	15 - 20
Gnocchi di semolino	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	90 - 95	7 - 10
Uova sode (grandezza M, max. 1,8 kg)	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	10 - 12
Uova alla coque (grandezza M, max. 1 kg)	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	6 - 8

Dolci, composta

Composta

Pesare la frutta, aggiungere ca. 1/3 della quantità di acqua e, a seconda dei gusti, zucchero e spezie.

Riso al latte

Pesare il riso e aggiungere 2 parti e mezza di latte. Mettere il riso e il latte negli accessori per un max. di 2,5 cm di altezza. Mescolare dopo la cottura. Il latte in eccesso viene assorbito rapidamente.

Yogurt

Scaldare il latte sul fuoco a 90 °C. Poi lasciarlo raffreddare a 40 °C. Non occorre riscaldare il latte a lunga conservazione.

Per ogni 100 ml di latte aggiungere mescolando uno/due cucchiaini di yogurt naturale o la quantità corrispondente di fermenti di yogurt. Versare questa miscela in vasetti puliti e chiuderli.

Dopo la preparazione, lasciar raffreddare i vasetti in frigorifero.

Alimenti	Accessori	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Gnocchi ripieni	non forato	Cottura a vapore	100	20 - 25
Crème caramel	Stampini + forato	Cottura a vapore	90 - 95	15 - 20
Riso al latte*	non forato	Cottura a vapore	100	25 - 35
Yogurt*	Vasetti monodose + forato	Cottura a vapore	40	300 - 360
Composta di mele	non forato	Cottura a vapore	100	10 - 15
Composta di pere	non forato	Cottura a vapore	100	10 - 15
Composta di ciliegie	non forato	Cottura a vapore	100	10 - 15
Composta di rabarbaro	non forato	Cottura a vapore	100	10 - 15
Composta di susine	non forato	Cottura a vapore	100	15 - 20

* È possibile utilizzare anche il rispettivo programma (vedere capitolo: Programmazione automatica)

Rigenerazione degli alimenti

Durante la Rigenerazione gli alimenti vengono riscaldati con cura. Sono gustosi e sembrano appena fatti.

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Verdure	recipiente non forato	3	Cottura a vapore	100	12 - 15
Pasta, patate, riso	recipiente non forato	3	Cottura a vapore	100	5 - 10

Scongelamento

Congelare gli alimenti a -18 °C, possibilmente in piano e già divisi in porzioni. Evitare di congelare quantità troppo elevate. Una volta scongelati, gli alimenti non si possono più conservare e vanno a male più velocemente di quelli freschi.

Scongelare gli alimenti nel sacchetto per congelare, su un piatto oppure nel recipiente forato e collocarvi sempre sotto quello non forato. In questo modo gli alimenti non rimangono immersi nell'acqua dello scongelamento e il vano di cottura resta pulito.

Utilizzare la modalità di funzionamento Scongelamento.

Se necessario, tagliarli a pezzi ed estrarre dall'apparecchio quelli già scongelati.

Dopo lo scongelamento lasciare riposare ancora per 5 - 15 minuti.

Rischio per la salute!

Durante lo scongelamento di alimenti di origine animale, il liquido formatosi deve essere assolutamente rimosso e non deve mai entrare in contatto con gli altri alimenti. I germi potrebbero passare da un alimento all'altro.

Dopo lo scongelamento mettere in funzione la vaporiera per 15 minuti a 100 °C con il tipo di riscaldamento Cottura a vapore.

Scongelamento della carne

Scongelare le fettine di carne da impanare, in modo che le spezie e l'impanatura non si stacchino.

Scongelare il pollame

Prima di scongelare, rimuovere la confezione. È indispensabile buttare il liquido di scongelamento.

Alimenti	Quantità	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tempo di cottura inmin.
Cosce di pollo	0,25 kg	Forato + Non forato	3 1	45 - 50	55 - 60
Frutti di bosco	0,5 kg	Forato + Non forato	3 1	50 - 55	15 - 20
Filetto di pesce	0,4 kg	Forato + Non forato	3 1	40 - 45	50 - 55

Lievitazione dell'impasto

La modalità di funzionamento Cottura a vapore è utile per far lievitare la pasta molto più rapidamente di quanto avvenga a temperatura ambiente.

Selezionare a piacere il livello di inserimento del recipiente forato.

Riporre la ciotola con l'impasto nel recipiente forato. Non coprire.

Alimenti	Quantità	Accessori	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Pasta lievitata	1 kg	Ciotola + recipiente forato	35	20 - 30
Pasta acida	1 kg	Ciotola + recipiente forato	35	20 - 30

Centrifuga

Prima di procedere con la centrifuga, mettere i frutti di bosco in una ciotola con zucchero. Lasciare macerare per almeno un'ora ed estrarre il succo.

Versare i frutti di bosco nel recipiente forato e inserirlo al livello 3. Inserire il recipiente non forato al livello 1 per raccogliere il succo.

Infine, avvolgere i frutti di bosco in un panno e spremere il succo rimanente.

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di fun- zionamento	Temperatura in °C	Tempo di cot- tura in min.
Lamponi	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	30 - 45
Ribes	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	40 - 50

Sterilizzazione

Se possibile, sterilizzare gli alimenti freschi. Una conservazione prolungata diminuisce il contenuto di vitamine e gli alimenti fermentano leggermente.

Utilizzare solo frutta e verdura in perfette condizioni.

Con questo apparecchio non è possibile sterilizzare i seguenti alimenti:

il contenuto di scatolette di latta, carne, pesce oppure paté.

Controllare i vasetti per le conserve, le guarnizioni in gomma, la chiusura a molla e a stantuffo.

Lavare con acqua calda le guarnizioni in gomma e i vasetti. Per pulire i vasetti si può utilizzare anche il programma "Sterilizzare biberon".

Mettere i vasetti nel recipiente forato. Evitare di toccarli.

Aprire la porta dell'apparecchio dopo il tempo di cottura indicato.

Estrarre i vasetti per conserva dall'apparecchio solo quando si sono raffreddati completamente.

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di fun- zionamento	Temperatura in °C	Tempo di cot- tura in min.
Verdure	Vasetti per conserva da 1 litro	2	Cottura a vapore	100	30 - 120

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Frutta con nocciolo	Vasetti per conserva da 1 litro	2	Cottura a vapore	100	25 - 30
Frutta con semi	Vasetti per conserva da 1 litro	2	Cottura a vapore	100	25 - 30

Prodotti surgelati

Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

I tempi di cottura indicati valgono in caso di inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo.

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Farinacei freschi congelati*	non forato	2	Cottura a vapore	100	5 - 10
Trota	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 100	20 - 25
Filetto di salmone	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 100	20 - 25
Broccoli	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	4 - 6
Cavolfiore	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	5 - 8
Fagioli	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	4 - 6
Piselli	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	4 - 6
Carote	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	3 - 5
Verdure miste	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	4 - 8
Cavolini Bruxelles	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	5 - 10

* Aggiungere un po' di liquido



Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000801622 45 920906