

[de]	Gebrauchsanleitung	3
[fr]	Notice d'utilisation	21
[it]	Istruzioni per l'uso	40



HB25D5.2.

Dampfgarofen
Four à vapeur
Vaporiera

SIEMENS

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

sen 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.
- Solange das Gerät noch nicht festgeschraubt ist, kann es beim Öffnen der Gerätetür kippen bzw. aus dem Möbel fallen. Gerätetür nicht öffnen, bevor das Gerät vollständig im Möbel eingeschoben ist. Vor dem Festschrauben des Gerätes die Tür nur vorsichtig öffnen. Beachten Sie die Montageanleitung.

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.
- 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.

- Obstsaft kann Flecken im Garraum hinterlassen. Entfernen Sie Obstsaft immer sofort und wischen Sie mit einem feuchten und trockenen Tuch nach.
- 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.
- 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 automatische Kalibrierung

Bedienfeld



Bedienelement/Anzeige		Verwendung/Bedeutung
Taste Ein/Aus	on/off	Gerät ein- und ausschalten
Temperaturtasten	40°	Dämpfen bei 40 °C, z.B. zum Gehenlassen von Teig und zum Auftauen
	60°	Dämpfen bei 60 °C, z.B. zum Auftauen
	80°	Dämpfen bei 80 °C, z.B. für Fisch und Würstchen
	90°	Dämpfen bei 90 °C, z.B. für Fisch, Würstchen und Suppeneinlagen
	100°C	Dämpfen bei 100 °C, z.B. für Gemüse, Fisch, Fleisch und Beilagen, zum Entsaften und zum Einkochen
(Nähere Angaben zu Speisen und Gerichten siehe Kapitel: Tabellen und Tipps)		
Drehwähler		Werte in der Anzeige einstellen Der Drehwähler ist versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Drehwähler
Funktionstaste Entkalken	calc	Entkalken des Wassersystems und der Verdampferschale (siehe Kapitel: Entkalken)
Funktionstaste Uhr	🕒	Eingeschaltetes Gerät Dauer ▶ ↔ einstellen
		Ausgeschaltetes Gerät Kurz drücken: Uhrzeit ▶🕒 ändern
		Lang drücken: Grundeinstellungen ändern

Bedienelement/Anzeige		Verwendung/Bedeutung
Funktionstaste Programm	P	Programmautomatik wählen (siehe Kapitel: Programmautomatik)
Funktionstaste Gewicht	kg	Gewicht des Garguts für ein Programm einstellen
Anzeige Entkalken	calc	Die Anzeige calc fordert Sie dazu auf, das Gerät zu entkalken (siehe Kapitel: Entkalken)
Anzeige Verdampferschale leeren		Die Anzeige  fordert Sie während der Entkalkung dazu auf, mit dem beiliegenden Reinigungsschwamm das Restwasser aus der Verdampferschale zu entfernen
Anzeige Wassertank füllen		Die Anzeige  fordert Sie dazu auf, den Wassertank zu füllen (siehe Kapitel: Wassertank füllen)
Taste Start	start	Betrieb starten
Taste Stop	stop	Kurz drücken: Betrieb unterbrechen (Pause) Lang drücken: Betrieb beenden

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

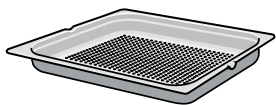
Ihr mitgeliefertes Zubehör ist für viele Gerichte geeignet. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

Zubehör

Ihrem Gerät liegt folgendes Zubehör bei:



Garbehälter, ungelocht, GN 1/2, 40 mm tief
zum Auffangen von abtropfender Flüssigkeit beim Dämpfen und zum Kochen von Reis, Hülsenfrüchten und Getreide usw.

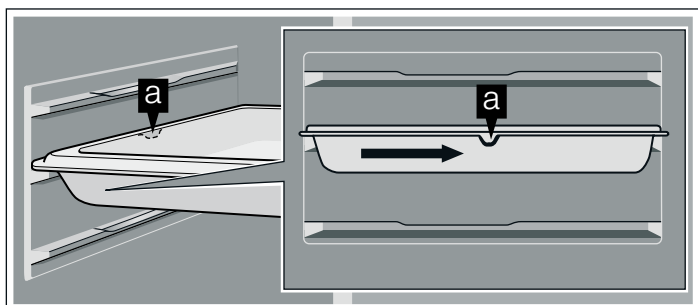


Garbehälter, gelocht, GN 1/2, 40 mm tief
zum Dämpfen von ganzem Fisch oder größeren Mengen Gemüse, zum Entsaften von Beeren usw.

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.

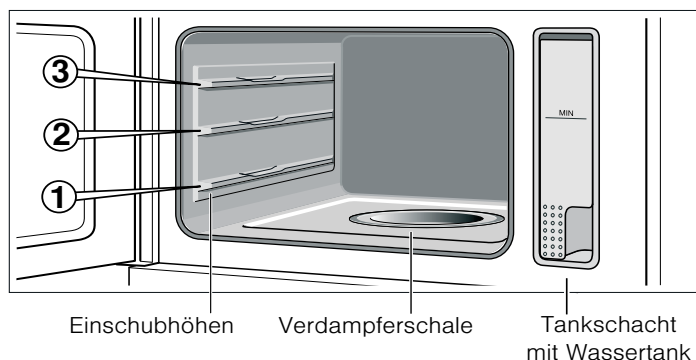
Achten Sie beim Einschieben des Garbehälters darauf, dass die Rastnase (a) nach unten zeigt.



Garraum

Drücken Sie auf das Symbol , um die Gerätetür zu öffnen.

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



Leeren Sie die Verdampferschale nach jedem Garbetrieb mit dem beiliegenden Reinigungsschwamm, sonst kann sie beim nächsten Garbetrieb überlaufen.

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.

Sonderzubehör

Weiteres Zubehör erhalten Sie im Fachhandel:

Zubehör	Bestellnr.
Garbehälter, ungelocht, GN 1/2, 40 mm tief	HZ36D524
Garbehälter, gelocht, GN 1/2, 40 mm tief	HZ36D524G
Garbehälter, ungelocht, GN 1/3, 40 mm tief	HZ36D513

Zubehör	Bestellnr.
Garbehälter, gelocht, GN 1/3, 40 mm tief	HZ36D513G
Porzellanbehälter, ungelocht, GN 1/3	HZ36D513P
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
- bei Bedarf den Wasserhärtebereich ändern
- die erste Inbetriebnahme
- das Zubehör vorreinigen

Ihr Gerät wurde im Werk gründlich auf seine einwandfreie Funktion getestet. Daher können noch kleine Mengen Kondensat im Gerät vorhanden sein.

Uhrzeit einstellen

Nach dem elektrischen Anschluss leuchtet in der Anzeige das Symbol und **00:00**.

1. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.
2. Taste drücken.
Die aktuelle Uhrzeit ist 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. Taste drücken, um das Gerät auszuschalten.
2. Taste gedrückt halten, bis **C 1 1**, in der Anzeige erscheint.

3. Taste so oft drücken, bis **C 5 2** erscheint (Wasserhärtebereich "mittel").
4. Drehwähler drehen, um den Wasserhärtebereich zu ändern. Mögliche Werte:

C 5 0	enthärtet	-
C 5 1	weich	I
C 5 2	mittel	II
C 5 3	hart	III
C 5 4	sehr hart	IV

5. Taste gedrückt halten, um die Grundeinstellungen zu verlassen.
Die Änderung ist gespeichert.

Erste Inbetriebnahme

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

1. Taste drücken, um das Gerät einzuschalten.
2. Wassertank füllen und einschieben (siehe Kapitel: Wassertank füllen).
3. Taste Start 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.
4. Taste drücken, 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 Betrieb beachten sollten
- wie Sie die Uhrzeit ändern

Wassertank füllen

Drücken Sie auf das Symbol , um die Gerätetür zu öffnen. Sie sehen rechts den Wassertank.

Achtung!

Geräteschäden durch Verwendung ungeeigneter Flüssigkeiten

- Verwenden Sie ausschließlich frisches Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure.

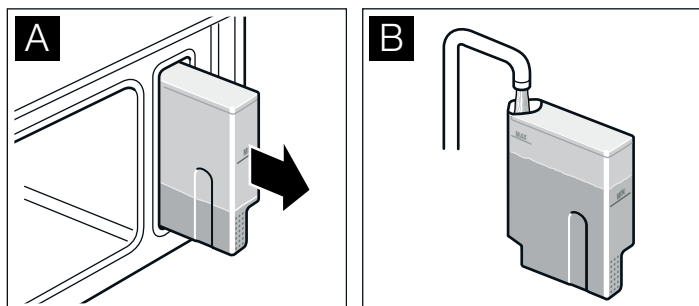
- Ist Ihr Leitungswasser sehr kalkhaltig, empfehlen wir Ihnen enthärtetes Wasser.
- Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, kein stark chloridhaltiges Leitungswasser (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten.

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

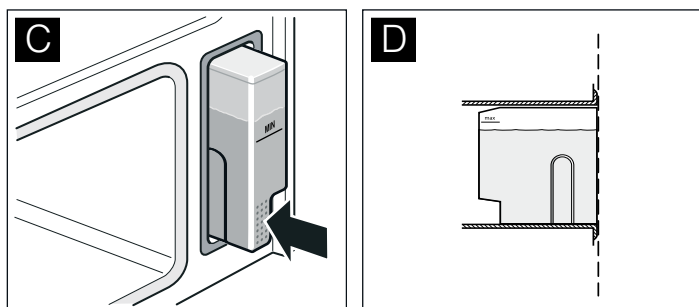
Füllen Sie den Wassertank vor jedem Betrieb:

1. Gerätetür öffnen und Wassertank entnehmen (Bild A).
2. Wassertank mit kaltem Wasser füllen (Bild B).

MIN	Wassermenge ausreichend für ca. 30 Minuten Dämpfen bei 100 °C
MAX	Wassermenge ausreichend für ca. 2 Stunden Dämpfen bei 100 °C



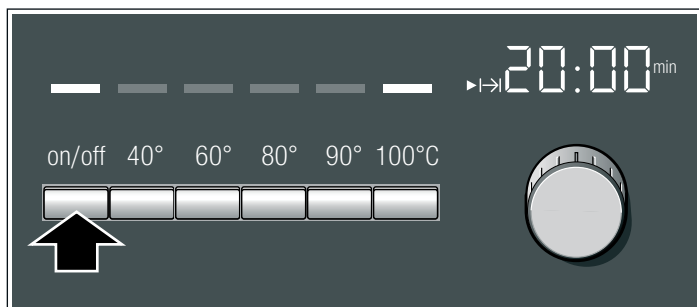
3. Wassertank vollständig bis zum Anschlag einschieben und an der schraffierten Fläche unten andrücken (Bild C).



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

Gerät einschalten

1. Taste on/off drücken, um das Gerät einzuschalten.

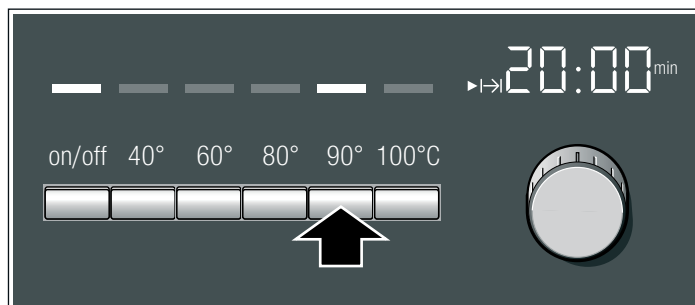


Die Vorschlagstemperatur 100 °C leuchtet. In der Anzeige erscheint ►I→ und die Vorschlagsdauer 20 min.

2. Temperaturtaste drücken, um eine Temperatur zu wählen (Nähere Angaben zu Speisen und Gerichten siehe Kapitel: Tabellen und Tipps).

Taste	Anwendung	Vorschlagsdauer
40 °C	z.B. zum Gehenlassen von Teig und zum Auftauen	30 min
60 °C	z.B. zum Auftauen	20 min
80 °C	z.B. für Fisch und Würstchen	20 min
90 °C	z.B. für Fisch, Würstchen und Suppeneinlagen	20 min
100 °C	z.B. für Gemüse, Fisch, Fleisch und Beilagen, zum Entsaften und zum Einkochen	20 min

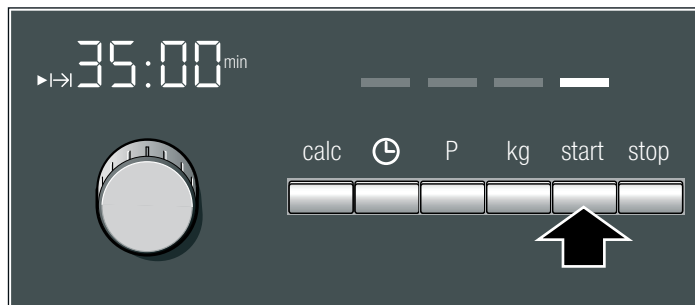
In der Anzeige erscheint die entsprechende Vorschlagsdauer.



3. Drehwähler drehen, um eine Dauer einzustellen (max. 2 h).



4. Taste Start drücken.



Das Gerät heizt. Die Dauer läuft erst nach der Aufheizzeit ab.

Temperatur ändern

Sie können jederzeit die Temperatur ändern. Drücken Sie dazu die gewünschte Temperaturtaste:

- Haben Sie eine niedrigere Temperatur gewählt, läuft die Dauer ohne Unterbrechung weiter.
- Haben Sie eine höhere Temperatur gewählt, läuft die Dauer erst nach der Aufheizzeit weiter.

Wenn Sie eine Temperaturtaste 2x drücken, wird der aktuelle Garbetrieb abgebrochen. Die Vorschlagstemperatur 100 °C und Dauer 20 min erscheinen in der Anzeige. Zum Starten Taste Start drücken.

Dauer ändern

Sie können jederzeit die Dauer ändern. Drehen Sie am Drehwähler, um eine neue Dauer einzustellen. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung automatisch übernommen.

Betrieb unterbrechen (Pause)

Taste Start kurz drücken, um den Betrieb zu unterbrechen. Das Kühlgebläse kann weiterlaufen. Zum Starten Taste Start erneut kurz drücken.

Wenn Sie während des Betriebs die Gerätetür öffnen, wird der Betrieb unterbrochen. Zum Starten Gerätetür schließen und Taste Start kurz drücken.

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

Anzeige Wassertank füllen

Wenn der Wassertank leer ist, ertönt ein Signal und das Symbol  erscheint. Der Betrieb wird unterbrochen.

1. Gerätetür vorsichtig öffnen. Es entweicht Dampf.
2. Wassertank herausnehmen, füllen und wieder einsetzen.
3. Taste Start kurz drücken.

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

Hinweis: Ist kein Wasser mehr im Tank, ist ein lautes Pump-Geräusch zu hören, bis die Verdampferschale leergekocht ist. Erst danach erscheint die Anzeige  und das Signal ertönt. Unterbrechen Sie in diesem Fall den Garbetrieb und füllen Sie den Tank wieder auf (siehe: Betrieb unterbrechen (Pause)).

Gerät ausschalten

Verbrühungsgefahr!

Heißer Dampf kann beim Öffnen der Gerätetür entweichen. Während oder nach dem Garvorgang die Gerätetür vorsichtig öffnen. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Beachten Sie, dass Dampf je nach Temperatur nicht sichtbar ist.

Taste Stop lang drücken, um den Garbetrieb abzubrechen.

Wenn die Dauer abgelaufen ist, wird der Garbetrieb automatisch beendet und ein Signal ertönt.

Taste on/off drücken, um das Gerät auszuschalten. Gerätetür vorsichtig öffnen.

Das Kühlgebläse kann weiterlaufen, wenn Sie die Gerätetür öffnen.

Nach jedem Betrieb

Wassertank leeren

Leeren Sie den Wassertank nach jedem Betrieb:

1. Wassertank langsam und waagrecht aus dem Gerät ziehen, damit aus dem Ventil kein Restwasser abtropfen kann.
2. Wasser ausleeren.
3. Wassertank und Tankschacht im Gerät gut trocknen.

Garraum trocknen

Verbrühungsgefahr!

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

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

Leeren Sie die Verdampferschale nach jedem Garbetrieb mit dem beiliegenden Reinigungsschwamm, sonst kann sie beim nächsten Garbetrieb überlaufen.

Wischen Sie den abgekühlten Garraum mit dem beiliegenden Schwamm aus und mit einem weichen Tuch gut trocken.

Wischen Sie Möbel oder Griffe trocken, falls sich dort Kondenswasser gebildet hat.

Uhrzeit ändern

Es darf keine Dauer eingestellt sein.

1. Taste  drücken.
Das Symbol  erscheint in der Anzeige.
2. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit ändern.
3. Taste  drücken.
Die Änderung ist übernommen.

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

Programmautomatik

Sie können mit 20 verschiedenen Programmen ganz einfach Speisen zubereiten.

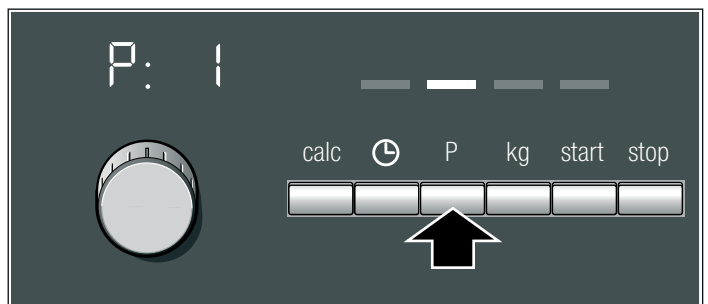
In diesem Kapitel lesen Sie

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

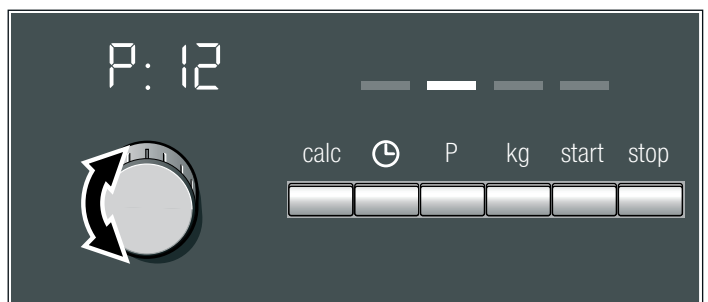
Programm einstellen

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

1. Taste on/off drücken, um das Gerät einzuschalten.
In der Anzeige erscheint das erste Programm **P 1**.
2. Taste **P** drücken.



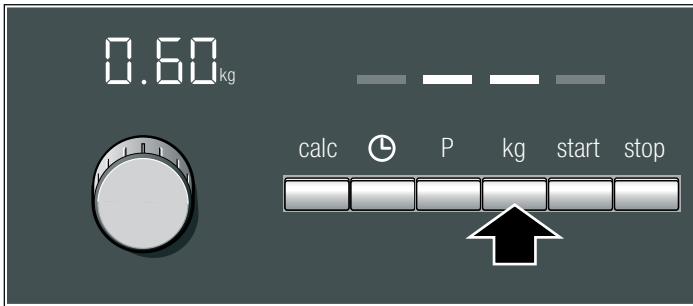
3. Drehwähler drehen, um das gewünschte Programm einzustellen.



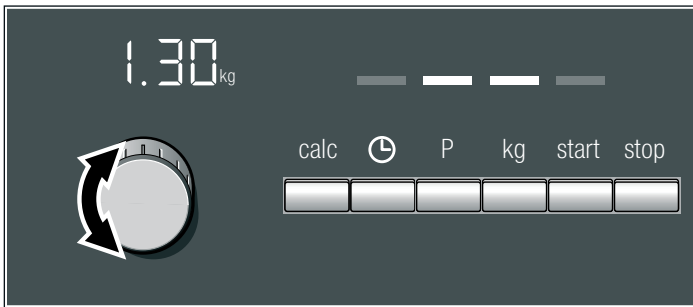
4. Taste kg drücken.

In der Anzeige erscheint ein Vorschlagsgewicht.

Wenn ein Signal ertönt, müssen Sie für dieses Programm kein Gewicht eingeben.



5. Drehwähler drehen, um das Gewicht des Garguts einzugeben.



6. Taste Start drücken.

Die Dauer des Programms läuft sichtbar in der Anzeige ab.

Programmende

Ein Signal ertönt. Der Garbetrieb wird beendet. Taste on/off drücken, um das Gerät auszuschalten.

⚠ Verbrühungsgefahr!

Heißer Dampf kann beim Öffnen der Gerätetür entweichen. Während oder nach dem Garvorgang die Gerätetür vorsichtig öffnen. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Beachten Sie, dass Dampf je nach Temperatur nicht sichtbar ist.

Programm abbrechen

Taste on/off drücken, um das Programm abzubrechen und das Gerät auszuschalten.

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 - P5

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. 100 ml 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	Geschirr/Zubehör	Höhe
P 1 Blumenkohlröschen dämpfen	gleichgroße Röschen	gelochter + ungelochter Garbehälter	2 1
P 2 Brokkoliröschen dämpfen	gleichgroße Röschen	gelochter + ungelochter Garbehälter	2 1
P 3 Grüne Bohnen dämpfen	-	gelochter + ungelochter Garbehälter	2 1
P 4 Karotten in Scheiben dämpfen	ca. 3 mm dicke Scheiben	gelochter + ungelochter Garbehälter	2 1
P 5 Gefrorenes Mischgemüse dämpfen	-	gelochter + ungelochter Garbehälter	2 1
P 6 Pellkartoffeln	mittelgroß, Ø 4 - 5 cm	gelochter + ungelochter Garbehälter	2 1
P 7 Basmatireis	max. 0,45 kg	ungelochter Garbehälter	2
P 8 Naturreis	max. 0,45 kg	ungelochter Garbehälter	2
P 9 Couscous	max. 0,45 kg	ungelochter Garbehälter	2
P 10 Tellerlinsen	max. 0,4 kg	ungelochter Garbehälter	2
P 11 Frische Hähnchenbrust dämpfen	Gesamtgewicht 0,2 - 1,2 kg	gelochter + ungelochter Garbehälter	2 1
P 12 Frischer Fisch im Ganzen dämpfen	0,3 - 1,5 kg	gelochter + ungelochter Garbehälter	2 1
P 13 Frisches Fischfilet dämpfen	max. 2,5 cm dick	gelochter + ungelochter Garbehälter	2 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		ungelochter Garbehälter	1
P 19 Hartgekochte Eier	Eier Größe M, max. 1 kg	gelochter + ungelochter Garbehälter	2 1
P 20 Weichgekochte Eier	Eier Größe M, max. 1 kg	gelochter + ungelochter Garbehälter	2 1

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. Taste on/off drücken, um das Gerät auszuschalten.
2. Taste  gedrückt halten, bis **c 1 1** in der Anzeige erscheint.
3. Taste  so oft drücken, bis die gewünschte Grundeinstellung erscheint.
4. Drehwähler drehen, 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
c 1 1	Uhrzeit bei ausgeschaltetem Gerät anzeigen	c 1 0 = aus c 1 1 = ein
c 2 1	Signalton beim Drücken einer Taste	c 2 0 = aus c 2 1 = ein

Grundeinstellung	Funktion	Mögliche Einstellungen
c3 2	Länge des Signaltons bei Betriebsende	c3 1 = kurz (30 Sekunden) c3 2 = mittel (2 Minuten) c3 3 = lang (10 Minuten)
c4 1	Weiter nach Tür schließen. Erneutes Starten nach dem Öffnen der Gerätetür entfällt	c4 0 = aus c4 1 = ein
c5 2	Wasserhärtebereich für Entkalkungsanzeige	c5 0 = enthärtet c5 1 = weich (I) c5 2 = mittel (II) c5 3 = hart (III) c5 4 = sehr hart (IV)
c6 1	Signalton für Ende der Aufheizzeit	c6 0 = aus c6 1 = ein
c7 1	Garergebnisse bei Programmen individuell anpassen	c7 1 = normal gegart c7 2 = schwächer gegart c7 3 = stärker gegart
c8 0	Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen: ■ alle Änderungen in den Grundeinstellungen werden gelöscht ■ automatische Kalibrierung wird neu durchgeführt Das Gerät wird auf Werkseinstellung zurückgesetzt, wenn Sie c8 1 wählen und danach für 4 Sekunden die Taste  drücken.	c8 0 = nicht zurücksetzen c8 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 (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! ■ Schäden am Gerät: Das Wasser fließt durch einen Schlauch über den Garraumboden in die Verdampferschale. Achten Sie beim Reinigen darauf, dass Sie keinen Druck auf den Wassereinfluss ausüben oder etwas dahinter verhaken. Der Schlauch könnte aus dem Garraum gedrückt werden. Rufen Sie in diesem Fall den Kundendienst! Nehmen Sie das Gerät nicht mehr in Betrieb! ■ Der Garraum kann rosten: Keine Stahl- oder Scheuerschwämme benutzen
Wassertank	Spüllauge. Nicht im Geschirrspüler reinigen! Sie können den Deckel des Wassertanks zum Reinigen vorsichtig abnehmen

Tankschacht	Nach jedem Betrieb trockenreiben
Türdichtung	Heiße Spüllauge
Türscheiben	Glasreiniger
	Achtung! Oberflächenschäden: Wischen Sie nach dem Reinigen mit Glasreiniger die Türscheiben trocken nach. Es können sonst Flecken entstehen, die sich nicht mehr entfernen lassen.
Türinnenseite (Kunststoffabdeckung)	Spüllauge - mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort entfernen
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 (30 Sekunden), leeren Sie anschließend die Verdampferschale
- 2. Spülen (30 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.
3. Wassertank mit Entkalkerlösung vorsichtig einschieben und Gerätetür schließen.

Achtung!

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

Achtung!

Geräteschaden: Entkalker im Gerät kann über längere Zeit die Wasserpumpe beschädigen. Achten Sie darauf, dass Entkalkung und Spüldurchgänge nach spätestens drei Stunden beendet sind.

Entkalken starten

Der Garraum muss vollständig abgekühlt sein.

1. Taste **on/off** drücken, um das Gerät einzuschalten.

2. Taste **calc** drücken.

Das Symbol  (Wassertank füllen) erscheint. Es soll Sie daran erinnern, die Entkalkerlösung in den Wassertank zu füllen (siehe Abschnitt: Entkalker).

3. Taste **Start** drücken.

1. Spülen

Nach ca. 30 Minuten ertönt ein Signal. Das Symbol  (Wassertank füllen) und  und **1:00** min erscheinen.

1. Wassertank gründlich ausspülen, bis zur Markierung MIN mit Wasser füllen und wieder einschieben.

Das Symbol  (Verdampferschale leeren) erscheint.

2. Die Entkalkerlösung mit dem beiliegenden Reinigungsschwamm aus der Verdampferschale entfernen.
3. Gerätetür schließen und Taste **Start** drücken.
Das Gerät spült.

2. Spülen

Nach kurzer Zeit erscheint das Symbol  zum zweiten Mal. In der Anzeige erscheint  und **0:30** min.

1. Reinigungsschwamm gründlich auswaschen.
2. Restwasser mit dem Reinigungsschwamm aus der Verdampferschale entfernen.
3. Gerätetür schließen und Taste **Start** drücken.
Das Gerät spült.
Nach Ablauf der Entkalkung erscheint in der Anzeige **00:00** und .
4. Taste **on/off** drücken, um die Entkalkung zu beenden und das Gerät auszuschalten.

Restwasser entfernen

Entfernen Sie mit dem Reinigungsschwamm das Restwasser aus der Verdampferschale. Garraum mit dem Reinigungsschwamm auswischen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

Entkalken abbrechen

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

Taste **Stop** lang drücken, um das Entkalken abzubrechen.

Damit keine Entkalkerlösung im Gerät zurückbleibt, müssen Sie nach einem Abbruch zweimal spülen.

Das Symbol  erscheint.

Gehen Sie nun wie im Abschnitt "1. Spülen" beschrieben vor.

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.

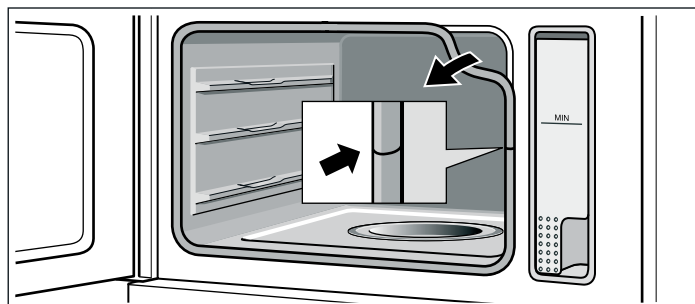
Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Gerät funktioniert nicht	Stecker ist nicht eingesteckt	Gerät am Stromnetz anschließen
	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren
	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
	Fehlbedienung	Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten ausschalten und nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten
Gerät lässt sich nicht starten	Gerätetür ist nicht ganz geschlossen	Gerätetür schließen
Gerät lässt sich nicht starten. In der Anzeige leuchtet  und 1:00 min	Entkalken wurde abgebrochen	Gerät 2x spülen (siehe Kapitel: Entkalken abbrechen)
In der Anzeige leuchtet  und 00:00	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen (siehe Kapitel: Uhrzeit ändern)
Gerät ist nicht in Betrieb. In der Anzeige leuchtet  und eine Dauer	Der Drehwähler wurde versehentlich betätigt	Taste on/off drücken
	Nach dem Einstellen wurde die Taste Start nicht gedrückt	Taste Start drücken, um zu starten oder Taste on/off drücken, um das Gerät auszuschalten
Anzeige  (Wassertank füllen) erscheint, obwohl der Wassertank voll ist	Wassertank ist nicht richtig eingeschoben	Wassertank einschieben, bis er einrastet
	Erkennungssystem funktioniert nicht	Gerät entkalken (siehe Kapitel: Entkalken) und eingestellte Wasserhärte prüfen (siehe Kapitel: Wasserhärtebereich einstellen)
Wassertank lässt sich nur schwer einrasten	Gummidichtung am Ventil des Wassertanks	Gummidichtung mit Schmiermittel (Bestellnr. 311 168) leicht einfetten
Verdampferschale ist leergekocht, obwohl der Wassertank voll ist	Wassertank ist nicht richtig eingeschoben	Wassertank bis zur Rastung einschieben
	Zuleitung ist verstopft	Gerät entkalken (siehe Kapitel: Entkalken). Prüfen, ob der Wasserhärtebereich richtig eingestellt ist
Verdampferschale läuft über	Verdampferschale wurde nach dem letzten Garbetrieb nicht geleert	Verdampferschale nach jedem Garbetrieb mit dem beiliegenden Reinigungsschwamm leeren
Extrem lautes Pump-Geräusch während des Garbetriebs	Wassertank ist leer, während in der Verdampferschale noch Wasser verdampft	Wassertank füllen
	Wassertank ist nicht richtig eingeschoben	Wassertank bis zur Rastung einschieben
Pump-Geräusch während des Garbetriebs		Das ist normal
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 (siehe Kapitel: Automatische Kalibrierung)
Beim Dämpfen entsteht wiederholt extrem viel Dampf	Gerät kann sich bei zu kurzen Garzeiten nicht automatisch kalibrieren	Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen (siehe Kapitel: Grundeinstellungen) und neu kalibrieren (siehe Kapitel: Erste Inbetriebnahme)
Beim Garen entweicht Dampf aus den Lüftungsschlitzen		Das ist normal
Gerät dämpft nicht mehr richtig	Das Gerät ist verkalkt	Entkalkungsprogramm starten
Schlauch für Wassereinlass in den Garraum wurde seitlich weggedrückt oder hat sich an der Garraumwand verhakt	Starker Druck auf den Schlauch oder Verhaken von Gegenständen beim Reinigen	Kundendienst rufen und Gerät nicht mehr in Betrieb nehmen!
Garraumbeleuchtung ist ausgefallen	LED-Lampe defekt	Kundendienst rufen. Das Lampenglas kann nicht entfernt werden

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Im Display 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	Taste on/off drücken, um das Gerät auszu-schalten. Taste kg 4 Sekunden lang drücken, dann Taste clean drücken

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.



Garraumlampe wechseln

Als Garraumbeleuchtung hat Ihr Gerät eine langlebige LED-Lampe. Sollte die LED-Lampe trotzdem einmal defekt sein, rufen Sie den Kundendienst. Das Lampenglas darf nicht entfernt werden.

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/EU 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 Temperatur, welches Zubehör und welche 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).

Gemüse

Gemüse in den gelochten Garbehälter geben und in Höhe 2 einschieben. Den ungelochten Garbehälter darunter auf Höhe 1 einschieben. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.

Garzeit und -menge

Die Garzeiten beim Dämpfen sind abhängig von der Stückgröße, aber unabhängig von der Gesamtmenge. Das Gerät kann maximal 1,5 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.

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

Lebensmittel	Stückgröße	Zubehör	Temperatur in °C	Garzeit in min
Artischocken	im Ganzen	gelocht + ungelocht	100	30 - 35
Blumenkohl	im Ganzen	gelocht + ungelocht	100	25 - 30
Blumenkohl	Röschen	gelocht + ungelocht	100	10 - 15
Brokkoli	Röschen	gelocht + ungelocht	100	8 - 10
Erbsen	-	gelocht + ungelocht	100	5 - 10
Fenchel	Scheiben	gelocht + ungelocht	100	10 - 14
Gemüseflan	-	Wasserbadform 1,5 l + gelochter Garbehälter in Höhe 1	100	60 - 70
Grüne Bohnen	-	gelocht + ungelocht	100	20 - 25
Karotten	Scheiben	gelocht + ungelocht	100	10 - 20
Kohlrabi	Scheiben	gelocht + ungelocht	100	15 - 20
Lauch	Scheiben	gelocht + ungelocht	100	4 - 6
Maiskolben	-	gelocht + ungelocht	100	25 - 35
Mangold	Streifen	gelocht + ungelocht	100*	8 - 10
Spargel, grün	im Ganzen	gelocht + ungelocht	100*	12 - 15
Spargel, weiß	im Ganzen	gelocht + ungelocht	100*	15 - 20
Spinat	-	gelocht + ungelocht	100*	2 - 3
Romanesco	Röschen	gelocht + ungelocht	100	8 - 10
Rosenkohl	Röschen	gelocht + ungelocht	100	20 - 30

* Gerät vorheizen

Lebensmittel	Stückgröße	Zubehör	Temperatur in °C	Garzeit in min
Rote Bete	ganz	gelocht + ungelocht	100	40 - 50
Rotkohl/Blaukraut	in Streifen	gelocht + ungelocht	100	30 - 35
Weißkohl/Kraut	in Streifen	gelocht + ungelocht	100	25 - 35
Zucchini	Scheiben	gelocht + ungelocht	100	2 - 3
Zuckerschoten	-	gelocht + ungelocht	100	8 - 12

* Gerät vorheizen

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/Hinweise	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Garzeit in min
Pellkartoffeln	mittlere Größe	gelocht + ungelocht	2 1	100	35 - 45
Salzkartoffeln	geviertelt	gelocht + ungelocht	2 1	100	20 - 25
Naturreis	1:1,5	ungelocht	-	100	30 - 40
Langkornreis	1:1,5	ungelocht	-	100	20 - 30
Basmatireis	1:1,5	ungelocht	-	100	15 - 20
Parboiled Reis	1:1,5	ungelocht	-	100	15 - 20
Risotto	1:2	ungelocht	2	100	30 - 35
Tellerlinsen	1:2	ungelocht	-	100	30 - 45
weiße Bohnenkerne, vor-geweicht	1:2	ungelocht		100	65 - 75
Couscous	1:1	ungelocht	-	100	6 - 10
Grünkern, geschrotet	1:2,5	ungelocht	-	100	15 - 20
Hirse, ganz	1:2,5	ungelocht	-	100	25 - 35
Weizen, ganz	1:1	ungelocht	-	100	60 - 70
Klöße	-	gelocht + ungelocht	2 1	90	25 - 30

Geflügel und Fleisch

Geflügel

Lebensmittel	Menge/Gewicht	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Garzeit in min
Hähnchenbrust	je 0,15 kg	ungelocht	2	100	15 - 25
Entenbrust*	je 0,35 kg	ungelocht	2	100	12 - 18

* vorher anbraten und in Folie einwickeln

Rindfleisch

Lebensmittel	Menge/Gewicht	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Garzeit in min
flaches Roastbeef, medium*	1 kg	ungelocht	2	100	25 - 35
hohes Roastbeef, medium*	1 kg	ungelocht	2	100	30 - 40

* vorher anbraten und in Folie einwickeln

Schweinefleisch

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

* vorher anbraten und in Folie einwickeln

Würste

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Garzeit in min
Wiener Würstchen	gelocht + ungelocht	2 1	80 - 90	12 - 18
Weißwürste	gelocht + ungelocht	2 1	80 - 90	15 - 20

Fisch

Lebensmittel	Menge/Gewicht	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Garzeit in min
Dorade, ganz	je 0,3 kg	gelocht + ungelocht	2 1	80 - 90	15 - 25
Doradenfilet	je 0,15 kg	gelocht + ungelocht	2 1	80 - 90	10 - 20
Fischterriner	Wasserbadform 1,5 l	ungelocht	2	80 - 100	40 - 80
Forelle, ganz	je 0,2 kg	gelocht + ungelocht	2 1	80 - 90	12 - 15
Kabeljaufilet	je 0,15 kg	gelocht + ungelocht	2 1	80 - 90	10 - 14
Lachsfilet	je 0,15 kg	gelocht + ungelocht	2 1	100	8 - 10
Muscheln	1,5 kg	ungelocht	2	100	10 - 15
Rotbarschfilet	je 0,15 kg	gelocht + ungelocht	2 1	80 - 90	10 - 20
Seezungenröllchen, gefüllt		gelocht + ungelocht	2 1	80 - 90	10 - 20

Suppeneinlagen, Sonstiges

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

Desserts, Kompott

Kompott

Wiegen Sie die Früchte ab, geben Sie ca. 100 ml 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.

Lebensmittel	Zubehör	Temperatur in °C	Garzeit in min
Germknödel	ungelochter Garbehälter	100	20 - 25
Crème caramel	Förmchen + gelochter Garbehälter	90	20 - 25
Milchreis*	ungelochter Garbehälter	100	25 - 35
Apfelkompott	ungelochter Garbehälter	100	10 - 15
Birnenkompott	ungelochter Garbehälter	100	10 - 15
Kirschkompott	ungelochter Garbehälter	100	10 - 15
Rhabarberkompott	ungelochter Garbehälter	100	10 - 15
Zwetschgenkompott	ungelochter Garbehälter	100	15 - 20

* Sie können auch das Programm **P 15** verwenden (siehe Kapitel: Programmautomatik)

Speisen regenerieren

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

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Garzeit in min
Gemüse	ungelochter Garbehälter	2	100	12 - 15
Nudeln, Kartoffeln, Reis	ungelochter Garbehälter	2	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 verderbt 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.

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.

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/Gewicht	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Garzeit in min
Hähnchen	1 kg	gelocht + ungelocht	2 1	40	90 - 110
Hähnchenkeulen	0,4 kg	gelocht + ungelocht	2 1	40	60 - 70
im Block gefrorenes Gemüse (z.B. Spinat)	0,4 kg	gelocht + ungelocht	2 1	40	20 - 30
Beerenobst	0,3 kg	gelocht + ungelocht	2 1	40	5 - 8
Fisch im Ganzen	1 kg	gelocht + ungelocht	2 1	40 - 60	40 - 50
Fischfilet	0,4 kg	gelocht + ungelocht	2 1	40	30 - 40
Gulasch	-	gelocht + ungelocht	2 1	40	85 - 95
Rinderbraten	-	gelocht + ungelocht	2 1	40	90 - 100

Teig gehenlassen

Im Dampfgarofen geht Teig deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur.

Schieben Sie den gelochten Garbehälter in eine beliebige Einschubhöhe. Teigschüssel in den gelochten Garbehälter stellen. Den Teig nicht abdecken.

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Temperatur in °C	Garzeit in min
Hefeteig	1 kg	Schüssel + gelocht	40	20 - 30
Sauerteig	1 kg	Schüssel + gelocht	40	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 2 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	Temperatur in °C	Garzeit in min
Himbeeren	gelocht + ungelocht	2 1	100	30 - 45
Johannisbeeren	gelocht + ungelocht	2 1	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 **P 18** (Flaschen 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	Temperatur in °C	Garzeit in min
Gemüse	1 Liter-Einmachgläser	1	100	30 - 120
Steinobst	1 Liter-Einmachgläser	1	100	25 - 30
Kernobst	1 Liter-Einmachgläser	1	100	25 - 30

Tiefkühlprodukte

Herstellerangaben auf der Verpackung beachten.

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

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Garzeit in min
Teigwaren, frisch, gekühlt*	ungelochter Garbehälter	2	100	5 - 10
Forelle	gelochter + ungelochter Garbehälter	2 1	80 - 100	20 - 25
Lachsfilet	gelochter + ungelochter Garbehälter	2 1	80 - 100	20 - 25
Brokkoli	gelochter + ungelochter Garbehälter	2 1	100	4 - 6
Blumenkohl	gelochter + ungelochter Garbehälter	2 1	100	5 - 8
Bohnen	gelochter + ungelochter Garbehälter	2 1	100	4 - 6
Erbsen	gelochter + ungelochter Garbehälter	2 1	100	4 - 6
Karotten	gelochter + ungelochter Garbehälter	2 1	100	3 - 5
Mischgemüse	gelochter + ungelochter Garbehälter	2 1	100	4 - 8
Rosenkohl	gelochter + ungelochter Garbehälter	2 1	100	5 - 10

* etwas Flüssigkeit zugeben

Prüfgerichte

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen und Testen der verschiedenen Geräte zu erleichtern.

Dämpfen

Prüfgerichte nach Norm EN 60350-1.

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Brokkoli (Dampfverteilung)	gelocht + ungelocht	2 1	100	*
Brokkoli (Dampfnachschub)	gelocht + ungelocht	2 1	100	*
Erbsen** (Maximale Beladung)	gelocht + ungelocht	2 1	100	***

* Die Garzeit für "bissfest" muss zuvor ermittelt werden.

** 1,5 kg Erbsen gleichmäßig im Behälter verteilen.

*** Das Garzeitende ist erreicht, wenn die Erbsen an der kältesten Stelle eine Temperatur von 85°C erreicht haben.

Précautions de sécurité importantes	21	Service après-vente	34
Causes de dommages	23	Numéros de produit E et de fabrication FD	34
Votre nouvel appareil	23	Protection de l'environnement	34
Bandeau de commande.....	23	Élimination écologique	34
Étalonnage automatique.....	24	Conseils pour économiser de l'énergie	34
Vos accessoires	24	Tableaux et conseils	34
Accessoire	24	Accessoire	34
Introduction de l'accessoire.....	24	Récipients	34
Compartiment de cuisson.....	25	Temps de cuisson et quantité à cuire	35
Accessoire spécial	25	Répartir les aliments uniformément	35
Avant la première utilisation	25	Aliments sensibles à la pression.....	35
Réglage de l'heure	25	Cuisson simultanée de plusieurs plats.....	35
Réglage de la classe de dureté de l'eau	25	Légumes.....	35
Première mise en service.....	25	Garnitures et légumes secs.....	36
Nettoyage préalable des accessoires	26	Volaille et viande.....	36
Utilisation de l'appareil	26	Poisson	37
Remplir le réservoir d'eau.....	26	Garniture de potage, divers.....	37
Mise en service de l'appareil.....	26	Desserts, compote	37
Mettre l'appareil hors service	27	Réchauffer des mets.....	37
Après chaque utilisation.....	27	Décongélation	38
Modification de l'heure.....	27	Laisser lever de la pâte	38
Programmes automatiques	28	Extraire le jus.....	38
Réglage du programme	28	Mise en conserve	38
Remarques concernant les programmes	28	Produits surgelés.....	39
Tableaux des programmes.....	29	Plats tests	39
Réglages de base	30	Cuisson à la vapeur	39
Entretien et nettoyage.....	30		
Nettoyants	31		
Détartrage.....	31		
Incidents et dépannage	32		
Remplacement du joint de porte	33		
Changer l'ampoule dans le compartiment de cuisson.....	34		

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.
- Tant que l'appareil n'est pas solidement vissé il peut basculer lors de l'ouverture de la porte de l'appareil ou tomber du meuble. Ne pas ouvrir la porte de l'appareil avant que celui-ci ne soit complètement inséré dans le meuble. Avant de fixer l'appareil, ouvrir la porte avec prudence. Respecter les instructions dans la notice de montage.

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.

- 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.

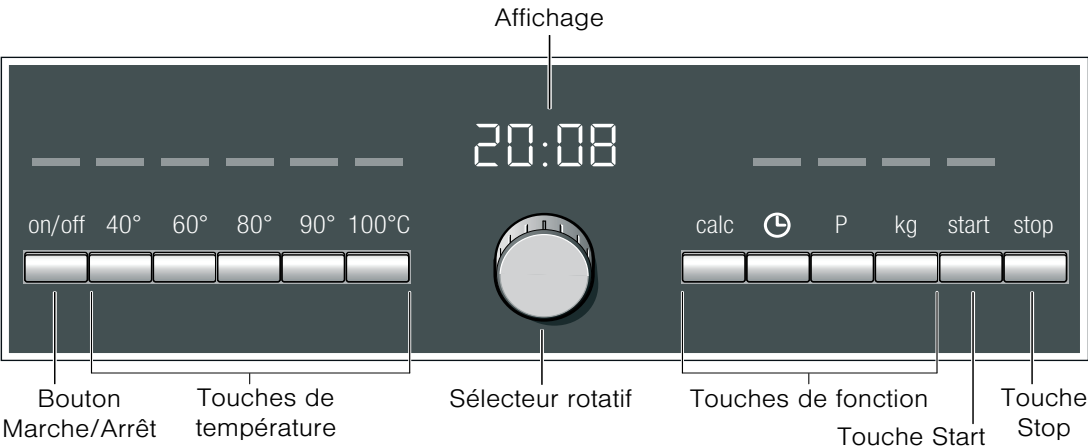
- Ne pas conserver des aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ils peuvent occasionner de la rouille dans le compartiment de cuisson.
- Le jus de fruits peut laisser des taches dans le compartiment de cuisson. Enlevez toujours immédiatement le jus de fruits et essuyez ensuite avec un chiffon humide et un chiffon sec.
- 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.
- 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
- l'étalonnage automatique

Bandeau de commande



Élément de commande/Affichage		Utilisation/Signification
Touche Allumer/éteindre	on/off	Mettre l'appareil en service et hors service
Touches de température	40°	Cuisson à la vapeur à 40 °C, p.ex. pour laisser lever de la pâte et pour décongeler
	60°	Cuisson à la vapeur à 60 °C, p.ex. pour décongeler
	80°	Cuisson à la vapeur à 80 °C, p.ex. pour du poisson et des saucisses
	90°	Cuisson à la vapeur à 90 °C, p.ex. pour du poisson, des saucisses et des garnitures de potage
	100 °C	D Cuisson à la vapeur à 100 °C, p.ex. pour des légumes, du poisson, de la viande et des garnitures, pour extraire le jus et pour la mise en conserves
(Pour des indications plus détaillées concernant les mets et les plats, voir le chapitre : Tableaux et conseils)		

Élément de commande/Affichage		Utilisation/Signification
Sélecteur rotatif		Réglage de valeurs dans l'affichage Le sélecteur rotatif est escamotable. Pour l'enclencher et le désenclencher, vous appuyez sur le sélecteur rotatif
Touche de fonction Détartrage	calc	Détartrer du système d'eau et de la coupelle d'évaporation (voir le chapitre : Détartrage)
Touche de fonction Horloge	🕒	Appareil allumé
		Réglage de la durée ► →
		Appareil éteint
		Pression brève : Modifier l'heure ►🕒
		Pression longue : Modifier les réglages de base
Touche de fonction Programme	P	Sélection des programmes automatiques (voir le chapitre : Programmes automatiques)
Touche de fonction Poids	kg	Réglage du poids de l'aliment à cuire pour un programme
Affichage Détartrage	calc	L'affichage calc vous invite à détartrer l'appareil (voir le chapitre : Détartrage)
Affichage Vider la coupelle d'évaporation	🚰	L'affichage 🚰 vous invite pendant le détartrage à éliminer l'eau résiduelle dans la coupelle d'évaporation à l'aide de l'éponge de nettoyage jointe
Affichage Remplir le réservoir d'eau	💧	L'affichage 💧 vous invite à remplir le réservoir d'eau (voir le chapitre : Remplissage du réservoir d'eau)
Touche Marche	start	Démarrer le fonctionnement
Touche Arrêt	stop	Pression brève : interrompre le fonctionnement (pause)
		Pression longue : terminer le fonctionnement

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

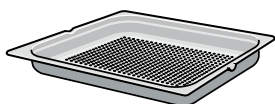
Vos accessoires fournis sont adaptés à de nombreux récipients. Assurez-vous d'insérer les accessoires toujours dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.

Accessoire

Votre appareil est livré avec les accessoires suivants :



Bac de cuisson, non perforé, GN 1/2, 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, des céréales etc.

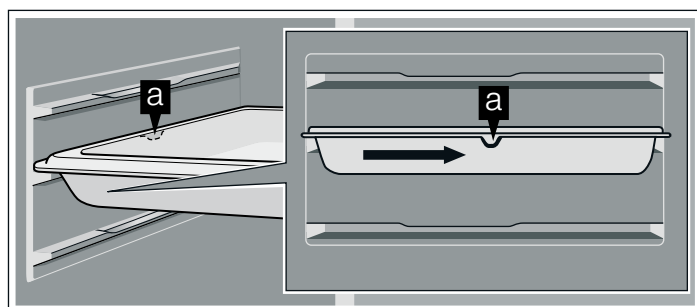


Bac de cuisson, perforé, GN 1/2, 40 mm de profondeur
pour cuire à la vapeur du poisson entier ou des grandes quantités de légumes, pour extraire le jus de baies etc.

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, pour que la sécurité anti-basculement fonctionne.

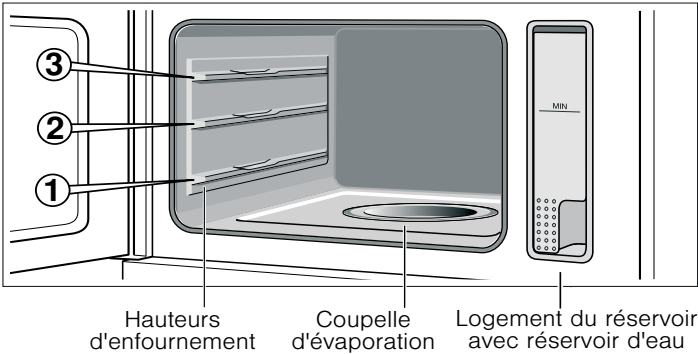
En enfournant le bac de cuisson, veuillez à ce que le taquet d'arrêt (a) soit orienté vers le bas.



Compartiment de cuisson

Appuyez sur le symbole , pour ouvrir la porte de l'appareil.

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



Videz la coupelle d'évaporation après chaque cuisson en utilisant l'éponge de nettoyage fournie, sinon la coupelle risque de déborder lors du fonctionnement suivant.

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.

Accessoire spécial

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

Accessoire	Référence
Bac de cuisson, non perforé, GN 1/2, 40 mm de profondeur	HZ36D524
Bac de cuisson, perforé, GN 1/2, 40 mm de profondeur	HZ36D524G
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 1/3	HZ36D513P
Eponge de nettoyage	643 254
Détartrant	311 138
Chiffon microfibres alvéolé	460 770

Avant la première utilisation

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

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

Votre appareil a été testé méticuleusement en usine pour vérifier son fonctionnement irréprochable. C'est pourquoi l'appareil peut encore contenir d'infimes quantités de condensat.

Réglage de l'heure

Après le raccordement électrique, le symbole  et **00:00** s'allument dans l'affichage.

1. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Appuyer sur la touche .
L'heure actuelle est validée.

Réglage de la classe de dureté de l'eau

Détartrez 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, appuyer sur le bouton on/off, pour éteindre l'appareil.
 2. Maintenir la touche  appuyée, jusqu'à ce que **c 1** apparaisse dans l'affichage.
 3. Appuyer répétitivement sur la touche , jusqu'à ce que **c 5 2** apparaisse (dureté de l'eau "moyenne").
 4. Tourner le sélecteur rotatif pour modifier la classe de dureté de l'eau. Valeurs possibles :

c 5 0	adoucie	-
c 5 1	douce	I
c 5 2	moyenne	II
c 5 3	dure	III
c 5 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 à 100 °C pour 20 minutes. N'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant ce temps. L'appareil sera automatiquement calibré (voir le chapitre : Etalonnage automatique).

1. Appuyer sur la touche on/off pour mettre l'appareil en service.
2. Remplir le réservoir d'eau et l'introduire (voir le chapitre : Remplissage du réservoir d'eau).
3. Appuyer sur la touche Start.
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 mis fin automatiquement au fonctionnement de cuisson et un signal retentit.

4. Appuyer sur la touche on/off pour éteindre l'appareil.
Laissez la porte de l'appareil entrebâillée jusqu'à ce que l'appareil soit refroidi.

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 utilisation
- comment modifier l'heure

Remplir le réservoir d'eau

Appuyez sur le symbole , pour ouvrir la porte de l'appareil. Le réservoir d'eau se trouve à droite.

Attention !

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

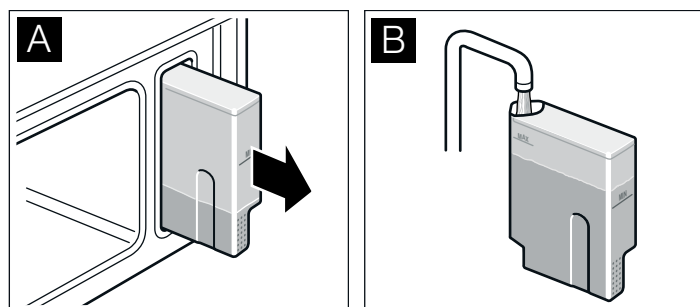
- Utilisez exclusivement de l'eau fraîche du robinet, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.
- Si votre eau du robinet est très calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.
- N'utilisez pas d'eau distillée, pas d'eau du robinet fortement chlorée (> 40 mg/l) ni d'autres liquides.

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 (fig. B).

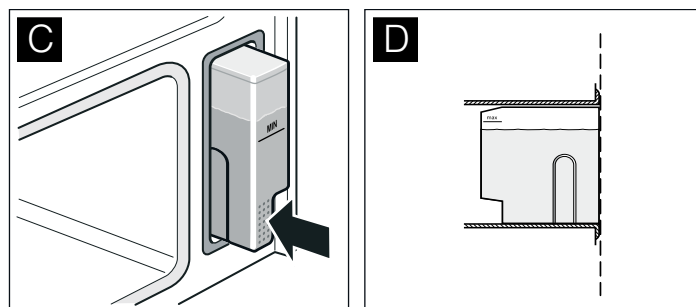
MIN	Quantité d'eau suffisante pour env. 30 minutes de cuisson à la vapeur à 100 °C
MAX	Quantité d'eau suffisante pour env. 2 heures de cuisson à la vapeur à 100 °C



3. Introduire le réservoir d'eau complètement jusqu'à l'arrêt et appuyer en bas sur la surface hachurée (fig. C).

Nettoyage préalable des accessoires

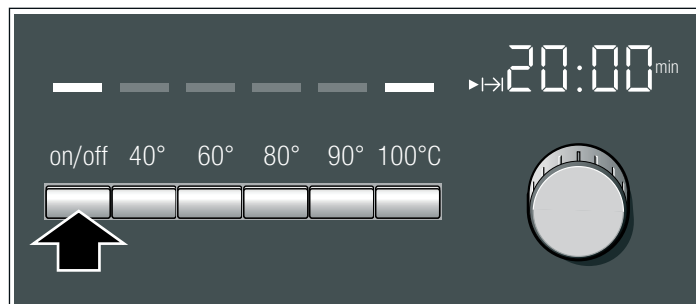
Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.



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

Mise en service de l'appareil

1. Appuyer sur la touche on/off pour mettre l'appareil en service.

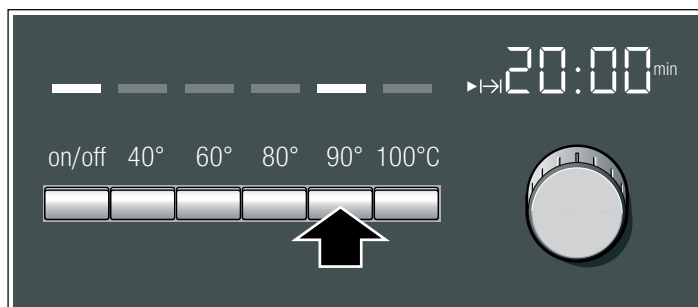


La température de référence 100 °C est allumée. ►I→I et la durée de référence 20 min. apparaissent dans l'affichage

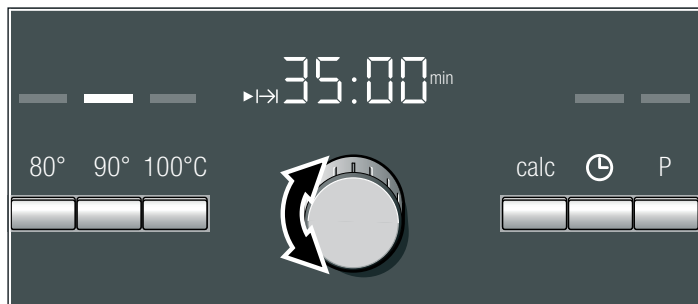
2. Appuyer sur la touche de température, pour sélectionner une température (Pour des indications plus détaillées concernant les mets et les plats, voir le chapitre : Tableaux et conseils).

Touche	Application	Durée de référence
40 °C	p.ex. pour laisser lever de la pâte et pour décongeler	30 min
60 °C	p.ex. pour décongeler	20 min
80 °C	p.ex. pour du poisson et des saucisses	20 min
90 °C	p.ex. pour du poisson, des saucisses et des garnitures de potage	20 min
100 °C	p.ex. pour des légumes, du poisson, de la viande et des garnitures, pour extraire le jus et pour la mise en conserves	20 min

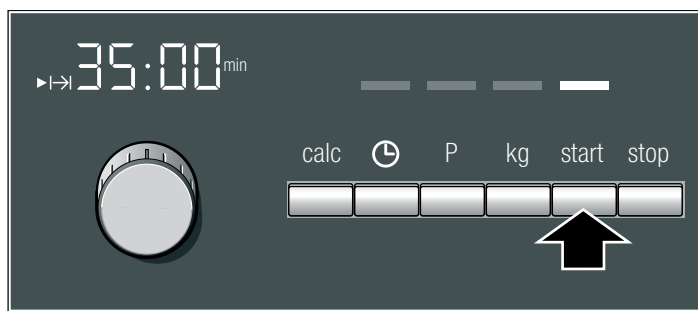
La durée de référence correspondante apparaît dans l'affichage.



3. Tourner le sélecteur rotatif, pour régler une durée (max. 2 h).



4. Appuyer sur la touche Start.



L'appareil chauffe. La durée s'écoule uniquement après le temps de chauffe.

Modifier la température

Vous pouvez modifier à tout moment la température. Pour cela, appuyez sur la touche de température désirée :

- Si vous avez choisi une température plus basse, la durée continue à s'écouler sans interruption.
- Si vous avez choisi une température plus élevée, la durée continue à s'écouler uniquement après le temps de chauffe.

Lorsque vous appuyez 2x sur une touche de température, cela arrête le fonctionnement de cuisson actuel. La température de référence 100 °C et la durée 20 min apparaissent dans l'affichage. Pour démarrer, appuyer sur la touche Start.

Modifier la durée

Vous pouvez modifier à tout moment la durée. Tournez le sélecteur rotatif pour régler une nouvelle durée. La modification sera automatiquement validée après quelques secondes.

Interrompre le fonctionnement (pause)

Appuyer brièvement sur la touche Start, pour interrompre le fonctionnement. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner. Pour démarrer, appuyer brièvement sur la touche .

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

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 Remplir le réservoir d'eau

Lorsque le réservoir d'eau est vide, un signal retentit et le symbole  apparaît. Le fonctionnement est interrompu.

1. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. De la vapeur s'échappe.
2. Retirer le réservoir d'eau, le remplir et le remettre en place.
3. Appuyer brièvement sur la touche Start.
Si vous avez activé le réglage de base "Continuer après fermeture porte", vous n'avez pas besoin de redémarrer (voir chapitre : Réglages de base).

Remarque : S'il n'y a plus d'eau dans le réservoir, on entend un bruit fort de pompage jusqu'à ce que la coupelle d'évaporation soit vide. Ce n'est qu'ensuite que l'affichage  apparaît et le signal retentit.

Dans ce cas, interrompez le fonctionnement de cuisson et remplissez le réservoir (voir : Interrompre le fonctionnement (pause)).

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. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Tenez compte du fait que, selon la température, la vapeur n'est pas visible.

Exercer une pression longue sur la touche Stop pour annuler la cuisson.

Lorsque la durée est écoulée, il est mis fin automatiquement au fonctionnement de cuisson et un signal retentit.

Appuyer sur la touche on/off pour éteindre l'appareil. Ouvrir prudemment la porte de 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

Videz le réservoir d'eau après chaque utilisation :

1. Retirer le réservoir d'eau lentement et horizontalement de l'appareil, afin que de l'eau restante ne puisse pas s'écouler de la valve.
2. Vider l'eau.
3. Bien sécher le réservoir d'eau et le logement du réservoir dans l'appareil.

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.

Laissez la porte de l'appareil entrebâillée jusqu'à ce que l'appareil soit refroidi.

Videz la coupelle d'évaporation après chaque cuisson en utilisant l'éponge de nettoyage fournie, sinon la coupelle risque de déborder lors du fonctionnement suivant.

Essuyez le compartiment de cuisson refroidi avec l'éponge fournie et séchez soigneusement avec un chiffon doux.

Essuyez les meubles ou les poignées si de l'eau de condensation s'y est formée.

Modification de l'heure

Aucune durée ne doit être réglée.

1. Appuyer sur la touche .
Le symbole  apparaît dans l'affichage.

2. Modifiez l'heure à l'aide du sélecteur rotatif.

3. Appuyer sur la touche .

La modification est validée.

Vous pouvez masquer l'heure. Elle sera ainsi uniquement visible lorsque l'appareil est allumé (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

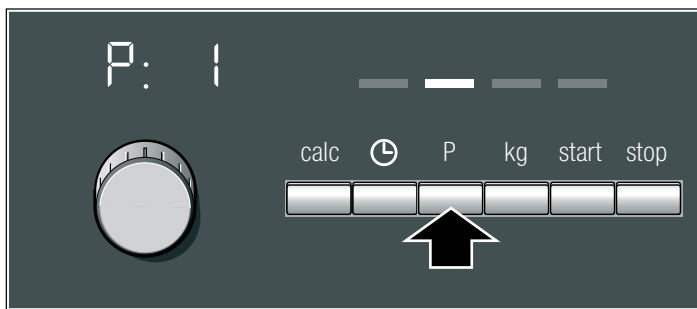
Réglage du programme

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

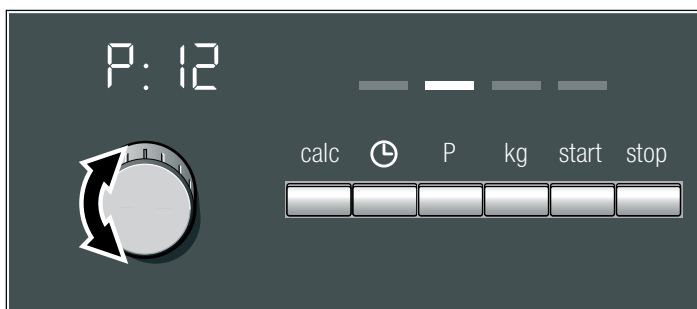
1. Appuyer sur la touche on/off pour mettre l'appareil en service.

2. Appuyer sur la touche **P**.

Le premier programme **P 1** apparaît dans l'affichage.



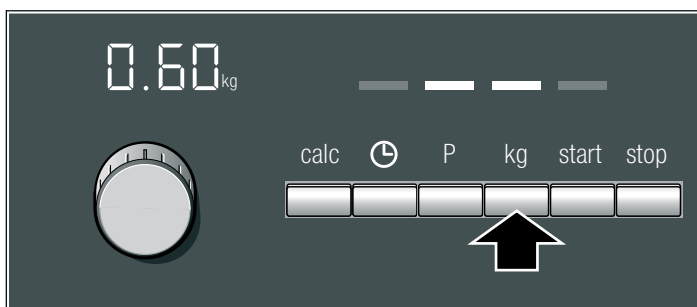
3. Tourner le sélecteur rotatif pour régler le programme désiré.



4. Appuyer sur la touche **kg**.

Un poids de référence apparaît dans l'affichage.

Si un signal retentit, vous n'avez pas besoin de programmer un poids.



5. Tourner le sélecteur rotatif pour programmer le poids du mets à cuire.



6. Appuyer sur la touche Start.

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

Fin du programme

Un signal retentit. La cuisson est terminée. Appuyer sur la touche on/off 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. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Tenez compte du fait que, selon la température, la vapeur n'est pas visible.

Annuler le programme

Appuyer sur le bouton on/off pour annuler le programme et éteindre l'appareil.

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 - P5
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 est 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 env. 100 ml d'eau et à convenance du sucre et des épices.

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 est 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, laisser 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 oeufs P19 - P20
Piquez les oeufs avant de les faire cuire. Ne superposez pas les oeufs. Le calibre M correspond à un poids unitaire d'env. 50 g.

Tableaux des programmes

Respectez les indications pour les programmes.

Programme	Remarques	Récipient/accessoire	Niveau
P 1	Bouquets de chou-fleur à la vapeur	Bouquets de taille identique	Bac de cuisson perforé + non perforé21
P 2	Fleurs de brocoli à la vapeur	Fleurs de taille identique	Bac de cuisson perforé + non perforé21
P 3	Haricots verts cuits à la vapeur	-	Bac de cuisson perforé + non perforé21
P 4	Carottes rondell., à la vapeur	Rondelles d'env. 3 mm d'épaisseur	Bac de cuisson perforé + non perforé21
P 5	Macédoine de légumes surgelée, à la vap.	-	Bac de cuisson perforé + non perforé21
P 6	Pommes de terre en robe des champs	Taille moyenne, Ø 4 - 5 cm	Bac de cuisson perforé + non perforé21
P 7	Riz Basmati	max. 0,45 kg	Bac de cuisson non perforé2
P 8	Riz complet	max. 0,45 kg	Bac de cuisson non perforé2
P 9	Couscous	max. 0,45 kg	Bac de cuisson non perforé2
P 10	Lentilles	max. 0,4 kg	Bac de cuisson non perforé2
P 11	Blanc de poulet, frais, à la vapeur	Poids total 0,2 - 1,2 kg	Bac de cuisson perforé + non perforé21
P 12	Poisson frais entier à la vap.	0,3 - 1,5 kg	Bac de cuisson perforé + non perforé21
P 13	Filet de poisson frais à la vapeur	Max. 2,5 cm d'épaisseur	Bac de cuisson perforé+ non perforé21
P 14	Compote de fruits	-	Bac de cuisson non perforé2
P 15	Riz au lait	-	Bac de cuisson non perforé2
P 16	Yaourt en pots	-	Pots + bac de cuisson non perforé2
P 17	Réchauffer des garnitures cuites		Bac de cuisson non perforé2
P 18	Stériliser des biberons		Bac de cuisson non perforé1

Programme	Remarques	Récipient/accessoire	Niveau
P19 Oeufs durs	Oeufs de calibre M, max. 1 kg	Bac de cuisson perforé + non perforé	2 1
P20 Oeufs à la coque	Oeufs de calibre M, max. 1 kg	Bac de cuisson perforé + non perforé	2 1

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, appuyer sur le bouton on/off, 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. Tourner le sélecteur rotatif 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
	Affichage de l'heure lorsque l'appareil est éteint	 = désactivé  = activé
	Signal sonore lors de la pression d'une touche	 = désactivé  = activé
	Longueur du signal sonore à la fin du fonctionnement	 = court (30 secondes)  = moyen (2 minutes)  = long (10 minutes)
	Continuer le fonctionnement après la fermeture de la porte. Pas besoin de remettre en marche après l'ouverture de la porte de l'appareil	 = désactivé  = activé
	Classe de dureté de l'eau pour l'indication de détartrage	 = adoucie  = douce (I)  = moyenne (II)  = dure (III)  = très dure (IV)
	Signal sonore pour la fin du temps de chauffe	 = désactivé  = activé
	Réglage individuel des résultats de cuisson pour les programmes	 = cuisson normale  = cuisson moins forte  = cuisson plus forte
	Remettre l'appareil aux réglages usine : ■ toutes les modifications effectuées dans les réglages de base seront effacées ■ un nouvel étalonnage automatique a lieu L'appareil est remis au réglage usine lorsque vous sélectionnez  et appuyez ensuite pendant 4 secondes sur la touche  .	 = ne pas réinitialiser  = 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 (façade en inox)	Eau additionnée de produit à vaisselle : séchez avec un chiffon doux. Éliminez immédiatement les taches de calcaire, graisse, fécule et blanc d'œuf Des nettoyeurs 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 de l'eau au vinaigre. Utiliser l'éponge de nettoyage fournie ou une brosse douce. Attention ! ■ Dommages sur l'appareil : L'eau s'écoule par un tuyau dans la coupelle d'évaporation en passant par le fond du compartiment de cuisson. Veillez lors du nettoyage à ne pas exercer une pression sur l'entrée d'eau ou à ne rien accrocher derrière. Le flexible risque d'être poussé hors du compartiment de cuisson. Dans ce cas, appelez le service après-vente ! Ne mettez plus l'appareil en service ! ■ 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 ! Pour le nettoyage, vous pouvez prudemment enlever le couvercle du réservoir d'eau
Logement du réservoir	Sécher après chaque utilisation
Joint de porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres 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.
Intérieur de la porte (revêtement synthétique)	Eau additionnée de produit à vaisselle : séchez avec un chiffon doux. Éliminez immédiatement les taches de calcaire, graisse, fécule et blanc d'œuf
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 microfibres

Le chiffon microfibres 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
- 1. rinçage (30 secondes), videz ensuite la coupelle d'évaporation
- 2. rinçage (30 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 311138, 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.
3. Introduire prudemment le réservoir d'eau contenant la solution détartrante et fermer la porte de l'appareil.

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.

Attention !

Dommage de l'appareil : Du détartrant resté dans l'appareil peut à la longue endommager la pompe à eau. Veillez à ce que le détartrage et les processus de rinçage soient terminés au plus tard au bout de trois heures.

Démarrer le détartrage

Le compartiment de cuisson doit avoir complètement refroidi.

1. Appuyer sur la touche on/off pour mettre l'appareil en service.

2. Appuyer sur la touche calc.

Le symbole  (remplir le réservoir d'eau) apparaît. Il doit vous rappeler de verser la solution détartrante dans le réservoir d'eau (voir le paragraphe : Détartrant).

3. Appuyer sur la touche Start.

1. Rinçage

Un signal retentit au bout d'env. 30 minutes. Le symbole  (remplir le réservoir d'eau) et  et **1:00** min apparaissent.

1. Rincer soigneusement le réservoir d'eau, le remplir d'eau jusqu'au repère MIN et le réintroduire.

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

2. Eliminer la solution détartrante de la coupelle d'évaporation à l'aide de l'éponge de nettoyage fournie.

3. Fermer la porte de l'appareil et appuyer sur la touche Start. L'appareil se rince.

2. Rinçage

Après peu de temps, le symbole  apparaît pour la deuxième fois.  **0:30** min. apparaît dans l'affichage.

1. Rincer soigneusement l'éponge de nettoyage.

2. Avec l'éponge de nettoyage, enlever l'eau restant dans la coupelle d'évaporation.

3. Fermer la porte de l'appareil et appuyer sur la touche Start. L'appareil se rince.

Après le déroulement du détartrage, le symbole **00:00** et  apparaissent dans l'affichage.

4. Appuyer sur le bouton on/off pour terminer le détartrage et pour éteindre l'appareil.

Eliminer l'eau résiduelle

Avec l'éponge de nettoyage, enlevez l'eau restant dans la coupelle d'évaporation. Essuyer le compartiment de cuisson avec l'éponge de nettoyage et sécher avec un chiffon doux.

Annuler le détartrage

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

Exercer une pression longue sur la touche Stop, pour annuler le détartrage.

Afin que de la solution détartrante ne reste pas dans l'appareil, vous devez rincer deux fois après une annulation.

Le symbole  apparaît.

Procédez maintenant comme décrit dans le paragraphe "1er rinçage".

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.

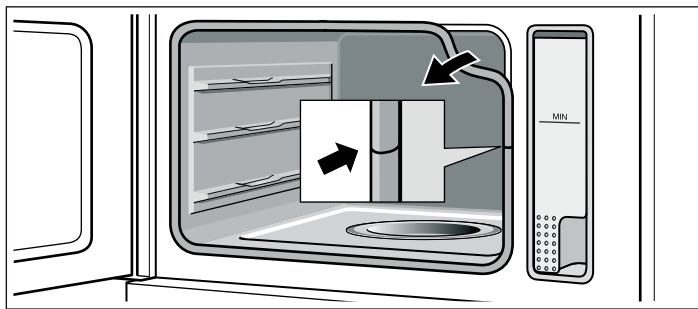
Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'est pas connectée	Connecter l'appareil au secteur
	Panne de courant	Vérifier si d'autres appareils de cuisine fonctionnent
	Fusible défectueux	Vérifier dans le coffret à fusibles, si le fusible pour l'appareil est en bon état
	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	La porte de l'appareil n'est pas complètement fermée	Fermer la porte de l'appareil
L'appareil ne peut pas être mis en marche. Les symboles  et 1:00 min sont allumés dans l'affichage	Le détartrage a été annulé	Rincer l'appareil 2x (voir le chapitre : Annuler le détartrage)
Les symboles  et 00:00 sont allumés dans l'affichage	Panne de courant	Régler de nouveau l'heure (voir le chapitre : Modifier l'heure)
L'appareil n'est pas en marche. Le symbole  et une durée sont allumés dans l'affichage	Le sélecteur rotatif a été actionné par mégarde	Appuyer sur la touche on/off
	La touche Start n'a pas été pressée après le réglage	Appuyer sur la touche Start pour démarrer ou appuyer sur le bouton on/off pour éteindre l'appareil

Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'affichage  (remplir le réservoir d'eau) 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'encliquete
	Le système de détection ne fonctionne pas	Détartre l'appareil (voir le chapitre : Détartre) et vérifier la dureté de l'eau réglée (voir le chapitre : Réglage de la classe de dureté de l'eau)
Le réservoir d'eau s'encliquete difficilement	Joint caoutchouc à la valve du réservoir d'eau	Graisser légèrement le joint caoutchouc avec un lubrifiant (référence 311 168)
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'encliquete
	La conduite d'alimentation est bouchée	Détartre l'appareil (voir le chapitre : Détartre). Vérifier si la classe de dureté de l'eau est correctement réglée
La coupelle d'évaporation déborde	La coupelle d'évaporation n'a pas été vidée après la dernière cuisson	Vider la coupelle d'évaporation après chaque cuisson au moyen de l'éponge de nettoyage fournie
Bruit de pompage extrêmement fort pendant la cuisson	Le réservoir d'eau est vide, alors que de l'eau s'évapore encore dans la coupelle d'évaporation	Remplir le réservoir d'eau
	Le réservoir d'eau est mal introduit	Introduire le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'encliquete
Bruit de pompage pendant la cuisson		C'est normal
Un bruit "Plopp" se fait entendre pendant la cuisson	Il s'agit d'un effet froid/chaud en cas de produit surgelé, dû à la vapeur d'eau	C'est normal
Il y a une très forte production de vapeur lors de la cuisson à la vapeur	L'appareil est étalonné automatiquement	C'est normal (voir le chapitre : Etalonnage automatique)
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 (voir le chapitre Réglages de base) et effectuer un nouvel étalonnage (voir le chapitre : Première mise en service)
De la vapeur s'échappe des fentes d'aération pendant la cuisson		C'est normal
L'appareil ne produit plus correctement de la vapeur	L'appareil est entartré	Démarrer le programme de détartrage
Le tuyau pour l'entrée d'eau dans le compartiment de cuisson a été repoussé sur le côté ou s'est accroché à la paroi du compartiment de cuisson	Forte pression sur le tuyau ou accrochage d'objets lors du nettoyage	Appeler le service après-vente et ne plus utiliser l'appareil !
L'éclairage du compartiment de cuisson est tombé en panne	La lampe LED est défectueuse	Appeler le service après-vente. Le verre de la lampe ne peut pas être enlevé
Un message d'erreur  ... 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
Le message d'erreur  apparaît dans la visualisation	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
L'appareil ne chauffe plus. Le deux-points clignote dans l'affichage.	Une combinaison de touches a été actionnée	Appuyer sur la touche on/off pour éteindre l'appareil. Appuyer sur la touche kg pendant 4 secondes, appuyer ensuite sur la touche clean

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. Revérifier en particulier dans les angles si le joint de porte est correctement en place.



Changer l'ampoule dans le compartiment de cuisson

Pour éclairer le compartiment de cuisson, votre appareil est équipé d'une lampe LED d'une longue durée de vie. Si toutefois la lampe LED était un jour défectueuse, appelez le service après-vente. Le verre de la lampe ne doit pas être enlevé.

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

Élimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE 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 seront conservés.

Dans les tableaux suivants, vous trouverez une sélection de plats qui se préparent facilement au four à vapeur. Ils vous indiquent quelle température, quel accessoire et quelle durée 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 1,5 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.

Légumes

Placer les légumes dans le bac de cuisson perforé et enfourner au niveau 2. Enfournement en-dessous le bac de cuisson non

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. Enfournement 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.

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

Aliment	Taille des pièces	Accessoire	Température en °C	Temps de cuisson en min
Artichauts	entiers	perforé + non perforé	100	30 - 35
Chou-fleur	entier	perforé + non perforé	100	25 - 30
Chou-fleur	bouquets	perforé + non perforé	100	10 - 15
Brocolis	fleurs	perforé + non perforé	100	8 - 10
Petits pois	-	perforé + non perforé	100	5 - 10
Fenouil	rondelles	perforé + non perforé	100	10 - 14
Flan de légumes	-	moule de bain-marie 1,5 l + bac de cuisson perforé au niveau 1	100	60 - 70
Haricots verts	-	perforé + non perforé	100	20 - 25
Carottes	rondelles	perforé + non perforé	100	10 - 20
Chou-rave	rondelles	perforé + non perforé	100	15 - 20
Poireaux	rondelles	perforé + non perforé	100	4 - 6
Epis de maïs	-	perforé + non perforé	100	25 - 35
Bettes	bâtonnets	perforé + non perforé	100*	8 - 10
Asperges, vertes	entières	perforé + non perforé	100*	12 - 15
Asperges, blanches	entières	perforé + non perforé	100*	15 - 20
Epinards	-	perforé + non perforé	100*	2 - 3
Romanesco	bouquets	perforé + non perforé	100	8 - 10
Choux de Bruxelles	choux	perforé + non perforé	100	20 - 30
Betterave rouge	entière	perforé + non perforé	100	40 - 50
Chou rouge	en lanières	perforé + non perforé	100	30 - 35
Chou blanc	en lanières	perforé + non perforé	100	25 - 35
Courgettes	rondelles	perforé + non perforé	100	2 - 3
Pois mange-tout	-	perforé + non perforé	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	Rapport/ indications	Accessoire	Niveau	Température en °C	Temps de cuisson en min
Pommes de terre en robe des champs	Taille moyenne	perforé + non perforé	2 1	100	35 - 45
Pommes de terre à l'anglaise	en quartiers	perforé + non perforé	2 1	100	20 - 25
Riz complet	1:1,5	non perforé	-	100	30 - 40
Riz long grain	1:1,5	non perforé	-	100	20 - 30
Riz Basmati	1:1,5	non perforé	-	100	15 - 20
Riz précuit	1:1,5	non perforé	-	100	15 - 20
Risotto	1:2	non perforé	2	100	30 - 35
Lentilles	1:2	non perforé	-	100	30 - 45
Haricots blancs, trempés	1:2	non perforé		100	65 - 75
Couscous	1:1	non perforé	-	100	6 - 10
Blé vert, moulu	1:2,5	non perforé	-	100	15 - 20
Millet, entier	1:2,5	non perforé	-	100	25 - 35
Blé, entier	1:1	non perforé	-	100	60 - 70
Quenelles	-	perforé + non perforé	2 1	90	25 - 30

Volaille et viande

Volaille

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Niveau	Température en °C	Temps de cuisson en min
Blanc de poulet	de 0,15 kg	Non perforé	2	100	15 - 25
Magret de canard*	de 0,35 kg	Non perforé	2	100	12 - 18

* saisir au préalable et envelopper dans une feuille

Boeuf

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Niveau	Température en °C	Temps de cuisson en min
Rosbif peu épais, médium*	1 kg	Non perforé	2	100	25 - 35
Rosbif épais, médium*	1 kg	Non perforé	2	100	30 - 40

* saisir au préalable et envelopper dans une feuille

Porc

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Niveau	Température en °C	Temps de cuisson en min
Filet mignon de porc*	0,5 kg	Non perforé	2	100	10 - 12
Médallions de porc*	env. 3 cm d'épaisseur	Non perforé	2	100	10 - 12
Travers de porc fumé	en tranches	Non perforé	2	100	15 - 20

* saisir au préalable et envelopper dans une feuille

Saucisses

Aliment	Accessoire	Niveau	Température en °C	Temps de cuisson en min
Saucisses viennoises	Perforé + Non perforé	2 1	80 - 90	12 - 18
Saucisses blanches	Perforé + Non perforé	2 1	80 - 90	15 - 20

Poisson

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

Garniture de potage, divers

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

Desserts, compote

Compote

Pesez les fruits, ajoutez env. 100 ml d'eau et à convenance du sucre et des épices.

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.

Aliment	Accessoire	Température en °C	Temps de cuisson en min
Grosses brioches fourrées	non perforé	100	20 - 25
Crème caramel	Ramequins + bac de cuisson perforé	90	20 - 25
Riz au lait*	non perforé	100	25 - 35
Compote de pommes	non perforé	100	10 - 15
Compote de poires	non perforé	100	10 - 15
Compote de cerises	non perforé	100	10 - 15
Compote de rhubarbe	non perforé	100	10 - 15
Compote de quetsches	non perforé	100	15 - 20

* Vous pouvez également utiliser le programme **P 15** (voir le chapitre : Programmes automatiques)

Réchauffer des mets

Avec le réchauffement à la vapeur, les mets seront délicatement réchauffés. Ils ont un goût et un aspect comme fraîchement préparés.

Aliment	Accessoire	Niveau	Température en °C	Temps de cuisson en min
Légumes	non perforé	2	100	12 - 15
Pâtes, pommes de terre, riz	non perforé	2	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 le mets dans le sac de congélation, dans l'assiette ou dans le bac de cuisson perforé. Enfourné toujours en-dessous le bac de cuisson non perforé. Ainsi, les aliments ne restent pas dans l'eau de décongélation et le compartiment de cuisson reste propre.

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

Après la décongélation, laissez 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 à 100 °C.

Décongeler de la viande

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

Décongeler de la volaille

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

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Niveau	Température en °C	Temps de cuisson en min
Poulet	1 kg	Perforé + non perforé	2 1	40	90 - 110
Cuisses de poulet	0,4 kg	Perforé + non perforé	2 1	40	60 - 70
Légumes surgelés en bloc (p.ex. épinards)	0,4 kg	Perforé + non perforé	2 1	40	20 - 30
Baies	0,3 kg	Perforé + non perforé	2 1	40	5 - 8
Poisson entier	1 kg	Perforé + non perforé	2 1	40 - 60	40 - 50
Filet de poisson	0,4 kg	Perforé + non perforé	2 1	40	30 - 40
Goulasch	-	Perforé + non perforé	2 1	40	85 - 95
Rôti de bœuf	-	Perforé + non perforé	2 1	40	90 - 100

Laisser lever de la pâte

Dans le four à vapeur la pâte lève nettement plus vite qu'à la température ambiante.

Enfourez le bac de cuisson perforé à un quelconque niveau d'enfournement. 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 + perforé	40	20 - 30
Levain	1 kg	Saladier + perforé	40	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 enfourné au niveau 2. 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	Température en °C	Temps de cuisson en min
Framboises	Perforé + Non perforé	2 1	100	30 - 45
Groseilles	Perforé + Non perforé	2 1	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 **P 18** (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	Température en °C	Temps de cuisson en min
Légumes	bocaux de 1 litre	1	100	30 - 120
Fruits à noyau	bocaux de 1 litre	1	100	25 - 30
Fruits à pépins	bocaux de 1 litre	1	100	25 - 30

Produits surgelés

Respecter les consignes du fabricant sur l'emballage.

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

Aliment	Accessoire	Niveau	Température en °C	Temps de cuisson en min
Pâtes, fraîches, du frigo*	non perforé	2	100	5 - 10
Truite	Bac de cuisson perforé + non perforé	2 1	80 - 100	20 - 25
Filet de saumon	Bac de cuisson perforé + non perforé	2 1	80 - 100	20 - 25
Brocolis	Bac de cuisson perforé + non perforé	2 1	100	4 - 6
Chou-fleur	Bac de cuisson perforé + non perforé	2 1	100	5 - 8
Haricots	Bac de cuisson perforé + non perforé	2 1	100	4 - 6
Petits pois	Bac de cuisson perforé + non perforé	2 1	100	4 - 6
Carottes	Bac de cuisson perforé + non perforé	2 1	100	3 - 5
Macédoine de légumes	Bac de cuisson perforé + non perforé	2 1	100	4 - 8
Choux de Bruxelles	Bac de cuisson perforé + non perforé	2 1	100	5 - 10

* ajouter un peu de liquide

Plats tests

Ces tableaux ont été conçus pour des laboratoires d'essai, afin de leur permettre de contrôler et tester plus facilement les différents appareils.

Cuisson à la vapeur

Plats tests selon la norme EN 60350-1.

Aliment	Accessoire	Niveau	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Brocolis (répartition de la vapeur)	Perforé + Non perforé	2 1	100	*
Brocolis (réapprovisionnement en vapeur)	Perforé + Non perforé	2 1	100	*
Petits pois** (charge maximale)	Perforé + Non perforé	2 1	100	***

* Le temps de cuisson pour "al dente" doit d'abord être déterminé.

** Répartir uniformément 1,5 kg de petits pois dans le récipient.

*** La fin du temps de cuisson est atteinte quand les petits pois ont atteint une température de 85°C à l'endroit le plus froid.

Importanti avvertenze di sicurezza	40	Servizio di assistenza tecnica	53
Cause dei danni.....	42	Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD)	53
Il nuovo apparecchio	42	Tutela dell'ambiente.....	53
Pannello comandi.....	42	Smaltimento ecocompatibile	53
Calibratura automatica.....	43	Consigli per il risparmio energetico.....	53
Gli accessori.....	43	Tabelle e consigli	53
Accessori.....	43	Accessori	53
Inserimento degli accessori.....	43	Stoviglie	53
Vano di cottura.....	43	Tempi di cottura e quantità.....	54
Accessori speciali.....	44	Distribuzione regolare degli alimenti.....	54
Prima del primo utilizzo.....	44	Alimenti sensibili alla pressione.....	54
Impostazione dell'ora.....	44	Un menù completo.....	54
Impostazione della durezza dell'acqua.....	44	Verdure	54
Prima messa in funzione	44	Contorni e legumi	55
Pulizia preliminare degli accessori.....	44	Pollame e carne.....	55
Comandi dell'apparecchio	45	Pesce	56
Riempire il serbatoio dell'acqua	45	Paste da brodo, altro	56
Attivazione dell'apparecchio	45	Dolci, composta.....	56
Disattivazione dell'apparecchio.....	46	Rigenerazione degli alimenti	56
Dopo ogni utilizzo	46	Scongelamento	57
Modifica dell'ora.....	46	Lievitazione dell'impasto.....	57
Programmazione automatica.....	47	Centrifuga.....	57
Impostazione del programma	47	Sterilizzazione	57
Avvertenze sui programmi	47	Prodotti surgelati.....	58
Tabelle dei programmi.....	48	Pietanze sperimentate	58
Impostazioni di base	49	Cottura a vapore	58
Cura e manutenzione.....	49		
Detergente.....	50		
Decalcificazione	50		
Che cosa fare in caso di guasto?	51		
Sostituzione della guarnizione della porta	52		
Sostituzione della lampadina nel vano di cottura.....	53		

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.
- Finché l'apparecchio non è stato ancora incassato e avvitato, aprendo la porta dell'apparecchio può ribaltarsi o cadere dal mobile. Non aprire la porta dell'apparecchio finché quest'ultimo non è stato saldamente incassato nel mobile. Prima del fissaggio con le viti dell'apparecchio, aprire la porta solo prestando attenzione. Rispettare le istruzioni di montaggio.

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.
- 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.

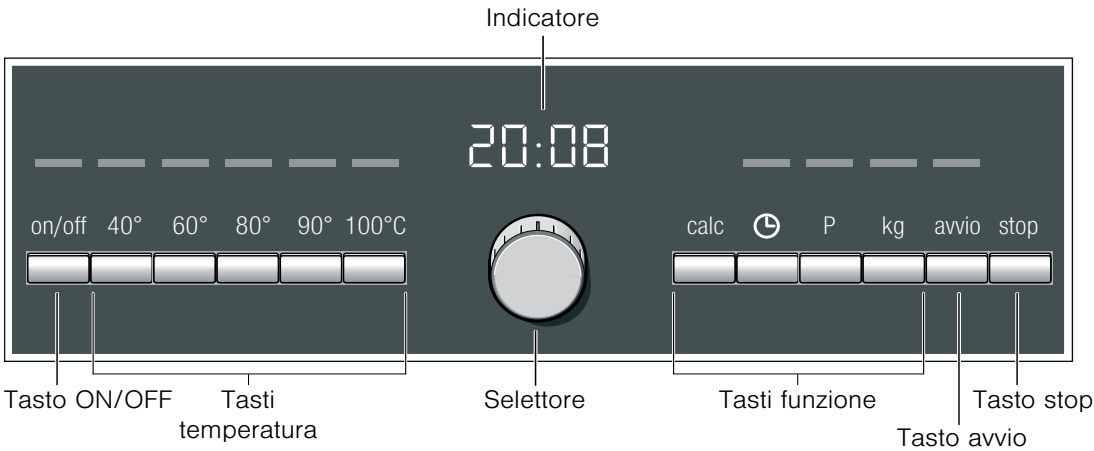
- Non utilizzare stoviglie con punti arrugginiti. Anche le macchie più piccole possono corrodere il vano di cottura.
- Per la cottura a vapore, inserire sempre la teglia o il recipiente non forato sotto quello forato in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.
- Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Potrebbero causare corrosione nel vano di cottura.
- Il succo della frutta può lasciare macchie nel vano di cottura. Eliminarlo sempre immediatamente, pulire con un panno umido e asciugare.
- 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.
- 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
- calibratura automatica

Pannello comandi



Elemento di comando/indicatore		Utilizzo/significato	
Tasto ON/OFF	on/off	Attivazione e disattivazione apparecchio	
Tasti temperatura	40°	Cottura a vapore a 40 °C, ades. per fare lievitare la pasta e per fare scongelare	
	60°	Cottura a vapore a 60 °C, ades. per fare scongelare	
	80°	Cottura a vapore a 80 °C, ades. per pesce e salsicce	
	90°	Cottura a vapore a 90 °C, ades. per pesce, salsicce e paste da brodo	
	100 °C	Cottura a vapore a 100 °C, ades. per verdure, pesce, carne e contorni, per centrifugare e sterilizzare	
		(per indicazioni più precise sugli alimenti e le pietanze vedere il capitolo: Tabelle e consigli)	
Selettore		Impostazione dei valori nell'indicatore	
		Il selettore è una manopola a scomparsa. Premere per estrarlo e reinserirlo	
Tasto funzione Decalcificare	calc	Decalcificazione del sistema dell'acqua e della vaschetta di evaporazione (vedere capitolo: Decalcificare)	
Tasto funzione Orologio	🕒	Apparecchio acceso	Impostazione della durata ► →
		Apparecchio spento	Premendo brevemente: modifica dell'ora ►🕒
			Premendo a lungo: modifica delle impostazioni di base

Elemento di comando/indicatore		Utilizzo/significato
Tasto funzione Programma	P	Selezione della programmazione automatica (vedere capitolo: Programmazione automatica)
Tasto funzione Peso	kg	Impostazione del peso della pietanza per un determinato programma
Indicatore Decalcificazione	calc	L'indicatore calc invita a decalcificare l'apparecchio (vedere capitolo: Decalcificare)
Indicatore Svuotare la vaschetta di evaporazione		L'indicatore  invita, durante la decalcificazione, a rimuovere l'acqua residua dalla vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia allegata
Indicatore Riempire serbatoio dell'acqua		L'indicatore  invita a riempire il serbatoio dell'acqua (vedere capitolo: Riempire serbatoio dell'acqua)
Tasto Avvio	start	Avviare il funzionamento
Tasto Stop	stop	Premendo brevemente: interruzione del funzionamento (pausa) Premendo a lungo: fine del funzionamento

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

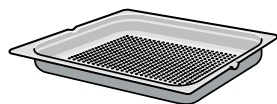
Gli accessori forniti sono adatti alla preparazione di molte pietanze. Prestare attenzione affinché vengano sempre inseriti correttamente nel vano di cottura.

Accessori

Insieme all'apparecchio sono forniti i seguenti accessori:



Recipiente, non forato, GN 1/2, profondità 40 mm
per la raccolta dei liquidi prodotti durante la cottura a vapore o per la cottura di riso, legumi e cereali, ecc.

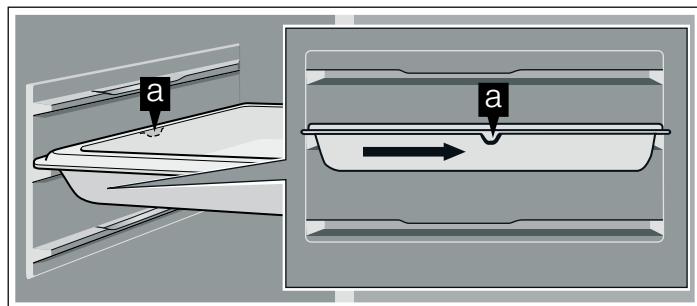


Recipiente, forato, GN 1/2 40 mm di profondità
per la cottura a vapore di pesci interi o di grandi quantità di verdure, per la centrifuga di frutti di bosco, ecc.

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.

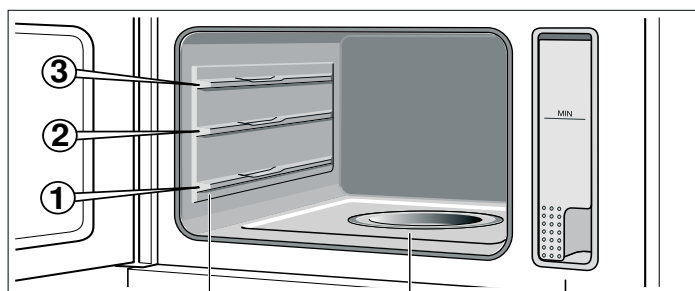
Durante l'inserimento del recipiente prestare attenzione che la sporgenza (a) sia rivolta verso il basso.



Vano di cottura

Premere il simbolo  per aprire la porta dell'apparecchio.

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



Livelli di inserimento

Vaschetta di evaporazione

Vano serbatoio con serbatoio dell'acqua

Svuotare la vaschetta di evaporazione dopo ogni utilizzo servendosi della spugna per pulizia allegata, per evitare che durante il successivo impiego fuoriesca la condensa del vapore.

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.

Accessori speciali

Presso i rivenditori specializzati sono disponibili altri accessori:

Accessori	N° d'ordine
Recipiente, non forato, GN 1/2, 40 mm di profondità	HZ36D524
Recipiente, forato, GN 1/2 40 mm di profondità	HZ36D524G
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 1/3	HZ36D513P
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
- come modificare, se occorre, la durezza dell'acqua
- come effettuare la prima messa in funzione
- come effettuare la pulizia preliminare degli accessori

L'apparecchio, testato in fabbrica in modo approfondito, è garantito per un perfetto funzionamento. È pertanto possibile che nell'apparecchio siano presenti quantità minime di condensa.

Impostazione dell'ora

Dopo l'allacciamento elettrico, sull'indicatore si illuminano il simbolo ►⌚ e 00:00.

1. Impostare l'ora attuale servendosi dell'apposito selettore.
2. Premere il tasto ⌚.
L'ora attuale viene acquisita.

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. Premere event. il tasto on/off per spegnere l'apparecchio.
2. Tenere premuto il tasto ⌚ finché sull'indicatore non compare **c 1 1**.
3. Premere il tasto ⌚ finché non compare **c 5 2** (Durezza dell'acqua "media").

4. Ruotare il selettore per modificare la durezza dell'acqua. Valori possibili:

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

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. Durante questo lasso di tempo non aprire la porta dell'apparecchio. L'apparecchio viene calibrato automaticamente (vedere capitolo: Calibrazione automatica).

1. Premere il tasto on/off per accendere l'apparecchio.
2. Riempire il serbatoio dell'acqua e inserirlo (vedere capitolo: Riempire serbatoio dell'acqua).
3. Premere il tasto Avvio.
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.
4. Premere il tasto on/off per spegnere 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 utilizzo
- come modificare l'ora

Riempire il serbatoio dell'acqua

Premere il simbolo  per aprire la porta dell'apparecchio. Il serbatoio dell'acqua è visibile alla propria destra.

Attenzione!

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

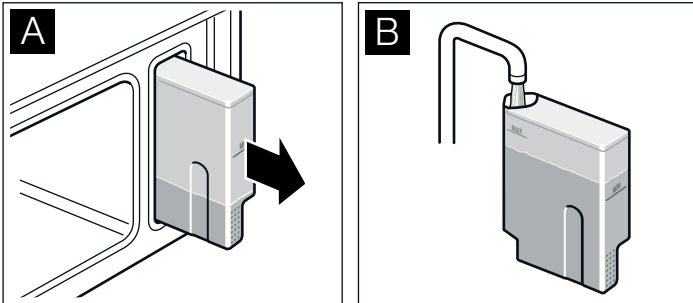
- Utilizzare esclusivamente acqua del rubinetto fresca, acqua addolcita o acqua minerale non gassata.
- Se l'acqua del rubinetto risulta troppo calcarea, si consiglia l'uso di acqua addolcita.
- Non utilizzare acqua distillata, acqua del rubinetto ad elevato contenuto di cloruro (> 40 mg/l) o altri liquidi.

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.

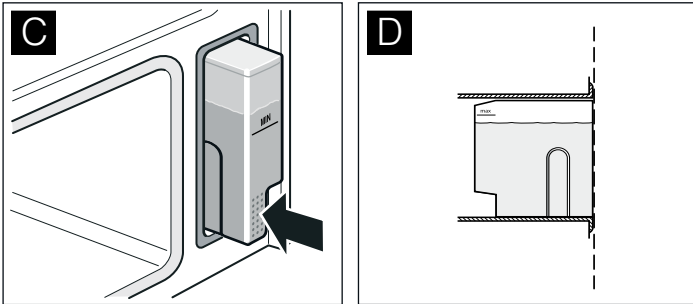
Riempire sempre il serbatoio dell'acqua prima dell'uso:

1. Aprire la porta dell'apparecchio e rimuovere il serbatoio dell'acqua (figura A).
2. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fredda (figura B).

min	Far evaporare a sufficienza l'acqua per ca. 30 minuti a 100 °C
max	Far evaporare a sufficienza l'acqua per ca. 2 ore a 100 °C



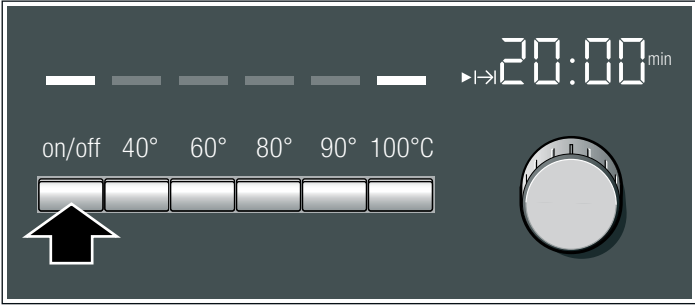
3. Inserire il serbatoio dell'acqua completamente fino all'innesto e premerlo verso il basso sulla superficie zigrinata (figura C).



Il serbatoio deve essere a livello con il vano serbatoio (figura D).

Attivazione dell'apparecchio

1. Premere il tasto on/off per accendere l'apparecchio.

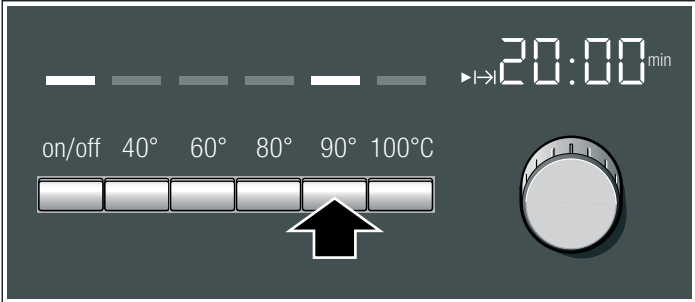


Si accende la temperatura predefinita di 100 °C. Sull'indicatore compaiono ►I-► e la durata predefinita 20 min.

2. Premere il tasto Temperatura per selezionare una temperatura (per indicazioni più precise sugli alimenti e le pietanze vedere il capitolo: Tabelle e consigli).

Tasto	Utilizzo	Durata predefinita
40 °C	z.B. per fare lievitare la pasta e per fare scongelare	30 min
60 °C	ad es. per scongelare	20 min
80 °C	ad es. per pesce e salsicce	20 min
90 °C	ades. per pesce, salsicce e paste da brodo	20 min
100 °C	ad es. per verdure, pesce, carne e contorni, per centrifugare e sterilizzare	20 min

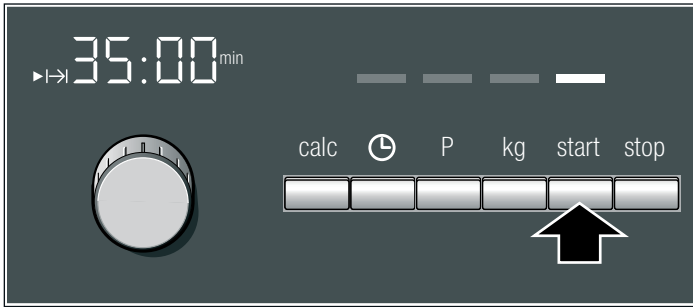
Sull'indicatore viene visualizzata la durata predefinita corrispondente.



3. Ruotare il selettore per impostare una durata (max. 2 ore).



4. Premere il tasto Avvio.



L'apparecchio scalda. La durata inizia a scorrere solo dopo il tempo di riscaldamento.

Modifica della temperatura

La temperatura può essere modificata in qualunque momento. Premere a tale scopo il tasto temperatura desiderato:

- Se si seleziona una temperatura più bassa la durata continua a scorrere senza interrompersi.
- Se si seleziona una temperatura più alta la durata ricomincia a scorrere soltanto dopo il tempo di riscaldamento.

Premendo due volte un tasto temperatura, si interrompe il processo di cottura in corso. Sull'indicatore compaiono la temperatura predefinita 100 °C e la durata 20 min. Per avviare premere il tasto Avvio.

Modifica della durata

È possibile modificare la durata in qualunque momento. Ruotare il selettore per impostare una nuova durata. Dopo alcuni secondi la modifica viene acquisita automaticamente.

si interrompe il funzionamento (pausa)

Premere brevemente il tasto Avvio per interrompere il funzionamento. La ventola di raffreddamento resta in funzione. Per riavviare premere di nuovo brevemente il tasto Avvio.

Se durante il funzionamento viene aperta la porta dell'apparecchio, questo si arresta immediatamente. Per riavviarlo, chiudere la porta e premere brevemente il tasto Avvio.

Se è stata attivata l'impostazione di base "Riprendere cottura dopo chiusura porta" non è necessario un nuovo avvio (vedere capitolo: Impostazioni di base).

Indicatore Riempire serbatoio dell'acqua

Quando il serbatoio è vuoto viene emesso un segnale acustico e compare il simbolo . Il funzionamento viene interrotto.

1. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Può fuoriuscire vapore.
2. Estrarre il serbatoio, riempirlo con acqua e inserirlo nuovamente.
3. Premere brevemente il tasto Avvio.

Se è stata attivata l'impostazione di base "Riprendere cottura dopo chiusura porta" non è necessario un nuovo avvio (vedere capitolo: Impostazioni di base).

Avvertenza: Se il serbatoio è vuoto, si sente un forte rumore causato dalla pompa finché la vaschetta di evaporazione non si svuota. Solo a quel punto compare l'indicatore e viene emesso un segnale acustico.

In questo caso interrompere il processo di cottura e riempire il serbatoio (vedere: Interruzione del funzionamento (pausa)).

Disattivazione dell'apparecchio

Pericolo di bruciature!

Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio durante o al termine del processo di cottura. Al momento dell'apertura non stare troppo vicini all'apparecchio. Prestare attenzione poiché il vapore a certe temperature non è visibile.

Premere a lungo il tasto Stop per interrompere il processo di cottura.

Una volta trascorso il tempo impostato, il processo di cottura termina automaticamente e viene emesso un segnale acustico.

Premere il tasto on/off per spegnere l'apparecchio. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

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

Dopo ogni utilizzo

Svuotamento del serbatoio

Svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni uso:

1. Estrarre il serbatoio dall'apparecchio lentamente, tenendolo in orizzontale, affinché dalla valvola non possa gocciolare acqua residua.
2. Buttare via l'acqua residua.
3. Asciugare bene il serbatoio dell'acqua e il vano serbatoio nell'apparecchio.

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.

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

Svuotare la vaschetta di evaporazione dopo ogni utilizzo servendosi della spugna per pulizia allegata, per evitare che durante il successivo impiego fuoriesca la condensa del vapore.

Pulire il vano di cottura (freddo) con la spugna allegata e asciugare accuratamente con un panno morbido.

Asciugare mobili e maniglie nel caso in cui si sia formata della condensa.

Modifica dell'ora

Non è possibile impostare una durata.

1. Premere il tasto .
Sull'indicatore compare il simbolo .
 2. Modificare l'ora con il selettore.
 3. Premere il tasto .
- La modifica è stata acquisita.

L'ora può essere nascosta in modo che sia visibile solo quando l'apparecchio è acceso (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

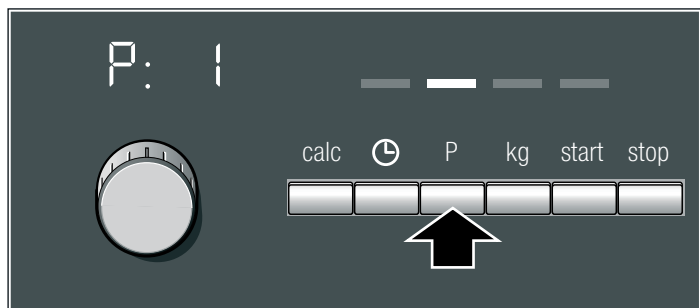
Impostazione del programma

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

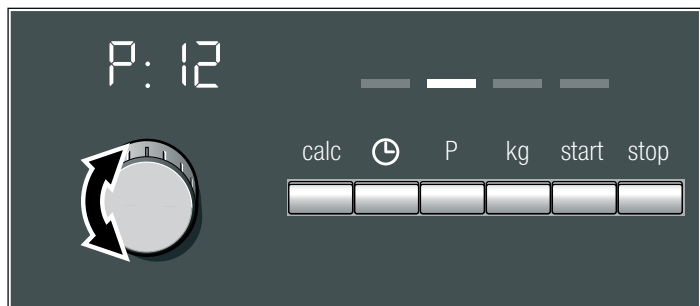
1. Premere il tasto on/off per accendere l'apparecchio.

2. Premere il tasto P.

Sull'indicatore viene visualizzato il primo programma **P 1**.



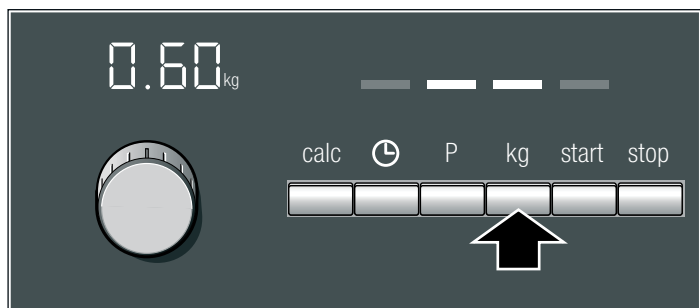
3. Ruotare il selettore per impostare il programma desiderato.



4. Premere il tasto kg.

Sull'indicatore compare un peso predefinito.

Quando viene emesso un segnale acustico, per il programma in oggetto non si deve inserire alcun peso.



5. Ruotare il selettore per inserire il peso della pietanza.



6. Premere il tasto Avvio.

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

Fine del programma

Viene emesso un segnale acustico. Viene terminata la cottura. Premere il tasto on/off per spegnere l'apparecchio.

⚠ Pericolo di bruciature!

Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio durante o al termine del processo di cottura. Al momento dell'apertura non stare troppo vicini all'apparecchio. Prestare attenzione poiché il vapore a certe temperature non è visibile.

Interruzione del programma

Premere il tasto on/off per interrompere il programma e spegnere l'apparecchio.

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. 100 ml 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	Stoviglie/accessori	Livello
P 1 Rosette di cavolfiore al vapore	Pezzi della stessa dimensione	Recipiente forato + recipiente non forato	2 1
P 2 Rosette di broccoli al vapore	Pezzi della stessa dimensione	Recipiente forato + recipiente non forato	2 1
P 3 Fagiolini al vapore	-	Recipiente forato + recipiente non forato	2 1
P 4 Carote a rondelle, al vapore	Rondelle dello spessore di circa 3 mm	Recipiente forato + recipiente non forato	2 1
P 5 Verdure miste, congelate, al vapore	-	Recipiente forato + recipiente non forato	2 1
P 6 Patate lesse	Medie, Ø 4 - 5 cm	Recipiente forato + recipiente non forato	2 1
P 7 Riso basmati	Max. 0,45 kg	Recipiente non forato	2
P 8 Riso integrale	Max. 0,45 kg	Recipiente non forato	2
P 9 Cous cous	Max. 0,45 kg	Recipiente non forato	2
P 10 Lenticchie	Max. 0,4 kg	Recipiente non forato	2
P 11 Petto di pollo, fresco, al vapore	Peso totale 0,2 - 1,2 kg	Recipiente forato + recipiente non forato	2 1
P 12 Pesce intero fresco al vapore	0,3 - 1,5 kg	Recipiente forato + recipiente non forato	2 1
P 13 Filetto di pesce fresco al vapore	2,5 cm max. di spessore	Recipiente forato + recipiente non forato	2 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 Sterilizzare biberon		Recipiente non forato	1
P 19 Uova sode	Uova grandezza M, max. 1 kg	Recipiente forato + recipiente non forato	2 1
P 20 Uova alla coque	Uova grandezza M, max. 1 kg	Recipiente forato + recipiente non forato	2 1

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. Premere event. il tasto on/off per spegnere l'apparecchio.
2. Tenere premuto il tasto  finché sull'indicatore non compare .
3. Premere ripetutamente il tasto  finché non viene visualizzata l'impostazione di base desiderata.
4. Ruotare il selettore 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
 	Visualizzazione dell'ora quando l'apparecchio è spento	  = OFF   = ON
 	Segnale acustico in seguito alla pressione di un tasto	  = OFF   = ON
 	Durata del segnale acustico al termine del funzionamento	  = breve (30 secondi)   = media (2 minuti)   = lunga (10 minuti)
 	Riprendere cottura dopo chiusura porta. Dopo che la porta è stata aperta e poi richiusa non è necessario un nuovo avvio	  = OFF   = ON
 	Durezza dell'acqua per l'indicazione della decalcificazione	  = addolcita   = dolce (I)   = media (II)   = dura (III)   = molto dura (IV)
 	Segnale acustico per fine del tempo di riscaldamento	  = OFF   = ON
 	Risultati di cottura con Impostazione programmi a piacere	  = cottura normale   = poco cotto   = molto cotto
 	Ripristinare tutte le impostazioni predefinite dell'apparecchio: ■ tutte le modifiche alle impostazioni di base vengono cancellate ■ la calibratura automatica viene eseguita di nuovo Vengono ripristinate le impostazioni iniziali dell'apparecchio se si seleziona   e poi si preme per 4 secondi il tasto  .	  = non ripristinare   = 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 (parte frontale in acciaio inox)	Soluzione alcalina di lavaggio, utilizzare un panno morbido. Rimuovere immediatamente macchie di calcare, grasso, amido e bianco d'uovo 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! ■ Danni all'apparecchio: Mediante un tubo flessibile l'acqua scorre dal fondo del vano di cottura nella vaschetta di evaporazione. Durante la pulizia prestare attenzione a non esercitare alcuna pressione sull'immissione dell'acqua e che non sia rimasto impigliato nulla. Il tubo flessibile potrebbe essere spostato al di fuori del vano di cottura. In questo caso contattare il servizio di assistenza clienti! Non mettere più in funzione l'apparecchio! ■ Il vano di cottura si può arrugginire: Non utilizzare spugnette in acciaio o abrasive
Serbatoio	Soluzione alcalina di lavaggio. Non lavare in lavastoviglie! È possibile rimuovere con cautela il coperchio del serbatoio dell'acqua per pulirlo
Vano serbatoio	Asciugare strofinando accuratamente dopo ogni utilizzo
Guarnizione della porta	Soluzione alcalina di lavaggio calda
Pannelli delle porte	Detergente per vetri Attenzione! Danni alle superfici: Asciugare i pannelli della porta dopo averli puliti con il detergente per vetri, altrimenti potrebbero formarsi macchie indelebili.
Lato interno della porta (rivestimento in plastica)	Soluzione alcalina di lavaggio, utilizzare un panno morbido. Rimuovere immediatamente macchie di calcare, grasso, amido e bianco d'uovo
Accessori	Inumidire in una soluzione alcalina di lavaggio calda. Pulire con una spazzola o una spugna o lavare in lavastoviglie. In caso di macchie dovute ad alimenti contenenti amido (ad es. 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'indicatore **calc** lo ricorda.

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

Il processo di decalcificazione prevede:

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

- 2° risciacquo (30 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. articolo 311138, 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.
3. Inserire con cautela il serbatoio dell'acqua contenente la soluzione decalcificante e chiudere la porta dell'apparecchio.

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.

Attenzione!

Anomalie dell'apparecchio: Se il decalcificante viene lasciato troppo a lungo nell'apparecchio può danneggiare la pompa dell'acqua. Verificare che i cicli con il decalcificante e di pulizia siano terminati dopo tre ore al massimo.

Avvio della decalcificazione

Il vano di cottura deve essersi raffreddato completamente.

1. Premere il tasto on/off per accendere l'apparecchio.

2. Premere il tasto calc.

Compare il simbolo  (Riempire serbatoio dell'acqua). Serve per ricordare che è necessario riempire il serbatoio dell'acqua con la soluzione decalcificante (vedere sezione: Decalcificare).

3. Premere il tasto Avvio.

1° risciacquo

Dopo ca. 30 minuti viene emesso un segnale acustico.

Compaiono il simbolo  (Riempire serbatoio dell'acqua),  e **1:00** min.

1. Pulire a fondo il serbatoio, riempirlo con acqua fino all'indicazione MIN e reinserirlo correttamente.

Compare il simbolo  (Svuotare la vaschetta di evaporazione).

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

3. Chiudere la porta dell'apparecchio e premere il tasto Avvio. L'apparecchio risciacqua.

2° risciacquo

Dopo breve tempo compare il simbolo  per la seconda volta. Sull'indicatore compare  **0:30** min.

1. Risciacquare bene la spugna per pulizia.

2. Rimuovere l'acqua in eccesso all'interno della vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia.

3. Chiudere la porta dell'apparecchio e premere il tasto Avvio. L'apparecchio risciacqua.

Al termine della decalcificazione compaiono sull'indicatore **00:00** e .

4. Premere il tasto on/off per terminare la decalcificazione e spegnere l'apparecchio.

Eliminazione dell'acqua in eccesso

Rimuovere l'acqua residua all'interno della vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia. Pulire il vano di cottura con la spugna per pulizia e asciugarlo con un panno morbido.

Interruzione della decalcificazione

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

Premere a lungo il tasto Stop per interrompere la decalcificazione.

Affinché nell'apparecchio non rimangano resti di soluzione decalcificante, dopo un'interruzione è necessario risciacquare due volte.

Viene visualizzato il simbolo .

Ora procedere come descritto nella sezione "1° risciacquo".

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	La porta dell'apparecchio non è completamente chiusa.	Chiudere la porta dell'apparecchio.
Non si riesce ad avviare l'apparecchio. Sull'indicatore si accendono  e 1:00 min	La decalcificazione è stata interrotta	Risciacquare 2 volte l'apparecchio (vedere capitolo: Interruzione della decalcificazione)
Sull'indicatore si accendono  e 00:00	Interruzione di corrente	Regolare nuovamente l'ora (vedere capitolo: Modifica dell'ora)
L'apparecchio non è in funzione. Sull'indicatore si accendono  e una durata	Il selettore è stato azionato inavvertitamente	Premere il tasto on/off
	Non è stato premuto il tasto Avvio dopo aver effettuato l'impostazione	Premere il tasto Avvio per avviare l'apparecchio o il tasto on/off per spegnerlo

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
Compare l'indicatore  (Riempire serbatoio dell'acqua) anche se il serbatoio è pieno	Il serbatoio non è stato inserito in modo corretto Il sistema di diagnosi non funziona	Inserire il serbatoio fino all'arresto. Decalcificare l'apparecchio (vedere capitolo: Decalcificare) e verificare la durezza dell'acqua impostata (vedere capitolo: Impostazione della durezza dell'acqua)
È difficoltoso innestare il serbatoio dell'acqua in posizione	Dipende dalla guarnizione in gomma sulla valvola del serbatoio dell'acqua	Ingrassare leggermente la guarnizione in gomma con il lubrificante (cod. ord. 311 168)
La vaschetta di evaporazione è esaurita anche se il serbatoio è pieno	Il serbatoio non è stato inserito in modo corretto Il condotto di alimentazione è ostruito	Spingere il serbatoio fino all'arresto Decalcificare l'apparecchio (vedere capitolo: Decalcificare). Controllare se la durezza dell'acqua è stata impostata correttamente
La vaschetta di evaporazione trabocca	Al termine dell'ultimo utilizzo la vaschetta di evaporazione non è stata svuotata	La vaschetta di evaporazione deve essere svuotata dopo ogni utilizzo servendosi della spugna per pulizia allegata
Rumore molto forte provocato dalla pompa durante il processo di cottura	Il serbatoio è vuoto mentre nella vaschetta di evaporazione l'acqua evapora ancora Il serbatoio non è stato inserito in modo corretto	Riempire il serbatoio dell'acqua Spingere il serbatoio fino all'arresto
Rumore provocato dalla pompa durante il processo di cottura		Si tratta di un comportamento normale
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 (vedere capitolo: Calibratura automatica)
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) e calibrare nuovamente (vedere capitolo: Prima messa in funzione)
Durante la cottura fuoriesce vapore dalle fessure di ventilazione		Si tratta di un comportamento normale
L'apparecchio non cuoce più bene	Presenza di calcare nell'apparecchio	Avviare il programma di decalcificazione.
Il tubo flessibile per l'immissione dell'acqua all'interno del vano di cottura è stato premuto lateralmente oppure si è impigliato alle pareti del vano di cottura	Durante la pulizia è stata esercitata troppa pressione sul tubo oppure sono rimasti incastrati degli oggetti	Contattare il servizio di assistenza clienti e non mettere in funzione l'apparecchio!
L'illuminazione del vano di cottura è difettosa	Lampadina a LED difettosa	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. Il vetro della lampadina non può essere rimosso
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
Sul display viene visualizzato 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
L'apparecchio non riscalda più. Sull'indicatore lampeggiano i due punti	È stata premuta una combinazione di tasti	Premere il tasto on/off per spegnere l'apparecchio. Tenere premuto il tasto kg per 4 secondi, poi premere il tasto clean

Sostituzione della guarnizione della porta

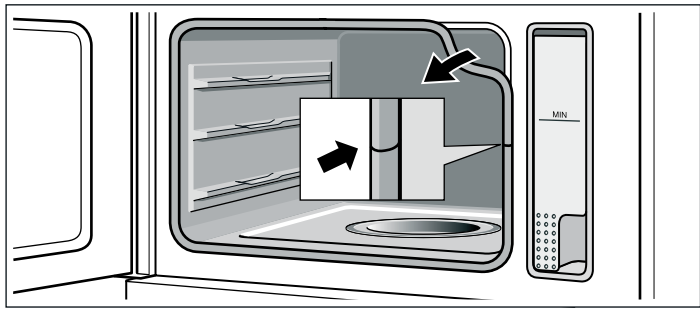
Quando la guarnizione esterna della porta è guasta, è necessario sostituirla. Le guarnizioni di ricambio possono essere richieste presso il servizio di assistenza clienti. Specificare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio.

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.



Sostituzione della lampadina nel vano di cottura

Per l'illuminazione del vano di cottura l'apparecchio è dotato di una lampadina LED a lunga durata. Se la lampadina LED dovesse essere difettosa contattare il servizio di assistenza tecnica. Il vetro della lampadina non deve essere rimosso.

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/UE 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 temperatura, gli accessori 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 1,5 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.

Verdure

Disporre le verdure nel recipiente forato e inserirlo al livello 2.

Collocarvi sotto quello non forato, inserendolo al livello 1 in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.

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

Alimenti	Dimensioni delle porzioni	Accessori	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Carciofi	interi	forato + non forato	100	30 - 35
Cavolfiore	interi	forato + non forato	100	25 - 30
Cavolfiore	rosette	forato + non forato	100	10 - 15
Broccoli	rosette	forato + non forato	100	8 - 10
Piselli	-	forato + non forato	100	5 - 10
Finocchio	A fette	forato + non forato	100	10 - 14
Flan di verdure	-	Stampo per bagnomaria da 1,5 l + recipiente forato al livello 1	100	60 - 70
Fagiolini	-	forato + non forato	100	20 - 25
Carote	A fette	forato + non forato	100	10 - 20
Cavolo rapa	A fette	forato + non forato	100	15 - 20
Porri	A fette	forato + non forato	100	4 - 6
Pannocchia di granoturco	-	forato + non forato	100	25 - 35
Bietole	a listarelle	forato + non forato	100*	8 - 10
Asparagi, verdi	interi	forato + non forato	100*	12 - 15
Asparagi, bianchi	interi	forato + non forato	100*	15 - 20
Spinaci	-	forato + non forato	100*	2 - 3
Cavolo romanesco	rosette	forato + non forato	100	8 - 10
Cavolini di Bruxelles	rosette	forato + non forato	100	20 - 30
Barbabietola rossa	Intera	forato + non forato	100	40 - 50
Cavolo rosso/viola	a listarelle	forato + non forato	100	30 - 35
Cavolo bianco	a listarelle	forato + non forato	100	25 - 35
Zucchine	A fette	forato + non forato	100	2 - 3
Piselli	-	forato + non forato	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	Proporzioni/ Avver- tenze	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tempo di cot- tura in min.
Patate lesse con la buccia	Dimensioni medie	Forato + Non forato	2 1	100	35 - 45
Patate lesse	Tagliate in quattro	Forato + Non forato	2 1	100	20 - 25
Riso integrale	1:1,5	Non forato	-	100	30 - 40
Riso a chicco lungo	1:1,5	Non forato	-	100	20 - 30
Riso basmati	1:1,5	Non forato	-	100	15 - 20
Riso parboiled	1:1,5	Non forato	-	100	15 - 20
Risotto	1:2	Non forato	2	100	30 - 35
Lenticchie	1:2	Non forato	-	100	30 - 45
Fagioli bianchi, in ammollo	1:2	Non forato		100	65 - 75
Cous cous	1:1	Non forato	-	100	6 - 10
Spelta, macinata	1:2,5	Non forato	-	100	15 - 20
Miglio, intero	1:2,5	Non forato	-	100	25 - 35
Frumento, intero	1:1	Non forato	-	100	60 - 70
Gnocchi	-	Forato + Non forato	2 1	90	25 - 30

Pollame e carne

Pollame

Alimenti	Quantità/peso	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tempo di cot- tura in min.
Petto di pollo	da 0,15 kg ciascuno	Non forato	2	100	15 - 25
Petto d'anatra*	da 0,35 kg ciascuno	Non forato	2	100	12 - 18

* prima rosolare e avvolgere in una pellicola

Carne di manzo

Alimenti	Quantità/ peso	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tempo di cot- tura in min.
Roastbeef basso, medio*	1 kg	Non forato	2	100	25 - 35
Roastbeef alto, medio*	1 kg	Non forato	2	100	30 - 40

* prima rosolare e avvolgere in una pellicola

Carne di maiale

Alimenti	Quantità/ peso	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tempo di cot- tura in min.
Filetto di maiale*	0,5 kg	Non forato	2	100	10 - 12
Medaglioni di maiale*	Spessore ca. 3 cm	Non forato	2	100	10 - 12
Costolette di maiale	a fette	Non forato	2	100	15 - 20

* prima rosolare e avvolgere in una pellicola

Salsiccia

Alimenti	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tempo di cot- tura in min.
Würstel	Forato + Non forato	2 1	80 - 90	12 - 18
Salsicce bianche	Forato + Non forato	2 1	80 - 90	15 - 20

Pesce

Alimenti	Quantità/peso	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Orata, intera	da 0,3 kg ciascuna	Forato + Non forato	2 1	80 - 90	15 - 25
Filetto di orata	da 0,15 kg ciascuno	Forato + Non forato	2 1	80 - 90	10 - 20
Terrina di pesce	Stampo per bagnomaria da 1,5 l	Non forato	2	80 - 100	40 - 80
Trota, intera	da 0,2 kg ciascuna	Forato + Non forato	2 1	80 - 90	12 - 15
Filetto di merluzzo	da 0,15 kg ciascuno	Forato + Non forato	2 1	80 - 90	10 - 14
Filetto di salmone	da 0,15 kg ciascuno	Forato + Non forato	2 1	100	8 - 10
Frutti di mare	1,5 kg	Non forato	2	100	10 - 15
Filetto di scorfano	da 0,15 kg ciascuno	Forato + Non forato	2 1	80 - 90	10 - 20
Involtini di sogliola ripieni		Forato + Non forato	2 1	80 - 90	10 - 20

Paste da brodo, altro

Alimenti	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Uova sbattute	Non forato	2	90	15 - 20
Gnocchi di semolino	Forato + Non forato	2 1	90	7 - 10
Uova sode (grandezza M, max. 1,8 kg)	Forato + Non forato	2 1	100	10 - 12
Uova alla coque (grandezza M, max. 1 kg)	Forato + Non forato	2 1	100	6 - 8

Dolci, composta

Composta

Pesare la frutta, aggiungere ca. 100 ml 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.

Alimenti	Accessori	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Gnocchi ripieni	recipiente non forato	100	20 - 25
Crème caramel	Stampini + recipiente forato	90	20 - 25
Riso al latte*	recipiente non forato	100	25 - 35
Composta di mele	recipiente non forato	100	10 - 15
Composta di pere	recipiente non forato	100	10 - 15
Composta di ciliegie	recipiente non forato	100	10 - 15
Composta di rabarbaro	recipiente non forato	100	10 - 15
Composta di susine	recipiente non forato	100	15 - 20

* È possibile utilizzare anche il programma **P 15** (vedere capitolo: Programmazione automatica)

Rigenerazione degli alimenti

Durante la rigenerazione con vapore gli alimenti vengono riscaldati con cura. Sono gustosi e sembrano appena fatti.

Alimenti	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Verdure	recipiente non forato	2	100	12 - 15
Pasta, patate, riso	recipiente non forato	2	100	5 - 10

Scongelamento

Congelare gli alimenti a -18 °C, possibilmente in piano e già divisi in porzioni. Evitare di congelare quantità troppo grandi. Una volta scongelati, gli alimenti non si possono più conservare e si deteriorano 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.

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.

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/peso	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Pollo	1 kg	Forato + Non forato	2 1	40	90 - 110
Cosce di pollo	0,4 kg	Forato + Non forato	2 1	40	60 - 70
Verdure congelate in cubetti (ades. spinaci)	0,4 kg	Forato + Non forato	2 1	40	20 - 30
Frutti di bosco	0,3 kg	Forato + Non forato	2 1	40	5 - 8
Pesce intero	1 kg	Forato + Non forato	2 1	40 - 60	40 - 50
Filetto di pesce	0,4 kg	Forato + Non forato	2 1	40	30 - 40
Gulasch	-	Forato + Non forato	2 1	40	85 - 95
Arrosto di manzo	-	Forato + Non forato	2 1	40	90 - 100

Lievitazione dell'impasto

Nella vaporiera l'impasto lievita molto più velocemente che a temperatura ambiente.

Inserire il recipiente forato a un livello di inserimento a piacere. 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 + forato	40	20 - 30
Pasta acida	1 kg	ciotola + forato	40	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 2. 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	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Lamponi	Forato + Non forato	2 1	100	30 - 45
Ribes	Forato + Non forato	2 1	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 scatole 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 **P 18** (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	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Verdure	Vasetti per conserva da 1 litro	1	100	30 - 120
Frutta con nocciolo	Vasetti per conserva da 1 litro	1	100	25 - 30
Frutta con semi	Vasetti per conserva da 1 litro	1	100	25 - 30

Prodotti surgelati

Rispettare le indicazioni della confezione.
I tempi di cottura indicati valgono in caso di inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo.

Alimenti	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Farinacei freschi congelati*	recipiente non forato	2	100	5 - 10
Trota	Recipiente forato + recipiente non forato	2 1	80 - 100	20 - 25
Filetto di salmone	Recipiente forato + recipiente non forato	2 1	80 - 100	20 - 25
Broccoli	Recipiente forato + recipiente non forato	2 1	100	4 - 6
Cavolfiore	Recipiente forato + recipiente non forato	2 1	100	5 - 8
Fagioli	Recipiente forato + recipiente non forato	2 1	100	4 - 6
Piselli	Recipiente forato + recipiente non forato	2 1	100	4 - 6
Carote	Recipiente forato + recipiente non forato	2 1	100	3 - 5
Verdure miste	Recipiente forato + recipiente non forato	2 1	100	4 - 8
Cavolini di Bruxelles	Recipiente forato + recipiente non forato	2 1	100	5 - 10

* Aggiungere un po' di liquido

Pietanze sperimentate

Queste tabelle sono state create per gli enti di controllo al fine di agevolare le verifiche e i test dei diversi apparecchi.

Cottura a vapore

Pietanze sperimentate conformi alla norma EN 60350-1.

Alimenti	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Broccoli (distribuzione del vapore)	Forato + non forato	2 1	100	*
Broccoli (riserva di vapore)	Forato + non forato	2 1	100	*
Piselli** (quantità massima)	Forato + non forato	2 1	100	***

* il tempo di cottura per "croccante" deve essere accertato prima.
** distribuire uniformemente 1,5 kg di piselli nel contenitore.
*** la fine del tempo di cottura è raggiunta quando i piselli nel punto più freddo hanno raggiunto una temperatura di 85°C.



Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000801639 930426