



- IT** Manuale d'uso del vostro forno
- FR** Le guide d'utilisation de votre four
- NL** Gebruiksaanwijzing van uw oven
- DE** Bedienungsanleitung Ihres Backofens
- GB** Your oven's operating guide
- ES** La guía de utilización de su horno
- PT** O guia de utilização de seu forno

FV38X

 **smeg**

Inhalt

Vorwort	S.63
Das Kochen mit Dampf	
Allgemeines	S.64
Wie sieht der Dampfgerar aus?	S.65
Zubehör	S.66
Installation des Dampfgerars	
Stromanschluß	S.67
Einbau	S.68
Benutzung des Dampfgerars	
Einstellung der Uhrzeit	S.69
Sperrung des Anzeigers	S.70
Stand-by des Anzeigers	S.71
Das sofortige Kochen	S.72 bis 74
Wasser-Management	S.74
Zeitverzögertes Kochen	S.75
Benutzung des Zeitschalters	S.76
Beschreibung der Funktionen	S.77
Kochtabelle	S.78-79
Die Pflege des Dampfgerars	S.80
Austausch der Glühbirne	S.81
Abhilfe bei Störungen	S.81

In der gesamten Betriebsanleitung,



Sicherheitshinweise



Tips und Tricks

Vorwort

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben soeben einen SMEG Dampferd erworben, und wir danken Ihnen dafür.

Unsere Forschungsteams haben für Sie eine neue Generation von Geräten entwickelt, die mit ihrer Qualität, ihrem Design und ihren technischen Fortentwicklungen außerordentliche Produkte daraus machen und ein einzigartiges Know-how zeigen.

Der neue SMEG Dampferger fügt sich mit seiner reinen und raffinierten Linienführung harmonisch in Ihre Küche ein und verbindet die technologische Leistung perfekt mit Garleistung und ästhetischem Luxus.

Das Sortiment der SMEG Produkte beinhaltet außerdem eine große Auswahl an einbaufähigen Kochfeldern, Dunstabzugshauben, Geschirrspülern, Mikrowellenherden und Kühlschränken, die Sie auf den neuen SMEG Dampferger abgestimmt aussuchen können.

Mit diesen „neuen Wertobjekten“, die uns in unserem alltäglichen Leben begleiten, ist SMEG die Referenz für Exzellenz und eine richtiggehende Einladung zu einer neuen Lebenskunst.

DE

Das Kochen mit Dampf

Allgemeines

Das Kochen mit Dampf bringt nur Vorteile, wenn die Gebrauchsanweisung beachtet wird. Das Kochen mit Dampf ist gesund und natürlich und erhält den natürlichen Geschmack der Lebensmittel. Eine raffinierte Soße oder eine andere mit aromatischen Kräutern steuert das kleine Plus bei, das den Unterschied ausmacht.

Dabei wird kein Geruch übertragen. Das Kochwasser braucht nicht mit Kräutern oder Gewürzen versetzt zu werden, jedoch kann ein Fisch einen Duft annehmen, wenn er auf ein Bett aus Algen oder ein Geflügel auf ein Sträußchen Rosmarin oder Estragon gelegt wird.

Bei diesem Verfahren werden Fleisch, Fisch und Gemüse gleichzeitig zubereitet.

Es wärmt Teigwaren, Reis und Püree ohne Gefahr des Anbrennens sanft auf und trocknet sie nicht aus.

Das Kochen von Cremes, Puddings, Reiskuchen ... wird vereinfacht. Sie werden mit Aluminiumfolie abgedeckt, damit das Kondenswasser sie nicht aufweicht.

Es braucht vorher kein Salz zugefügt werden, sogar auch im Kochwasser nicht.

Damit das Fleisch besser aussieht, es vorher rasch auf allen Seiten mit heißer Butter in der Bratpfanne anbraten.

Der Dampf zeigt im Vergleich zum Kochen mit Wasser nur Vorteile:

Das Kochen mit Dampf ist rasch: Der Garvorgang startet sofort, während die Gardauer bei Lebensmitteln in einem Kochtopf mit Wasser erst mit dem erneuten Aufkochen beginnt.

Es ist diätbewußt: Die (sogenannten wasserlöslichen) Vitamine und Mineralsalze bleiben gut erhalten, denn sie lösen sich kaum im Kondenswasser, das die Lebensmittel umgibt.

Außerdem wird zum Kochen keinerlei Fett verwendet.

Der Dampf respektiert den Geschmack der Lebensmittel. Er fügt weder Duft, noch Grill- oder Bratgeschmack zu und entzieht ihn auch nicht, denn es tritt keine Lösung im Wasser ein.

Die Kehrseite: Es ist nutzlos, auf diese Weise einen Fisch zu kochen, der nicht frisch ist oder ein Gemüse, das seit einer Woche im Kühlschrank vergessen worden war: Ein katastrophales Ergebnis!

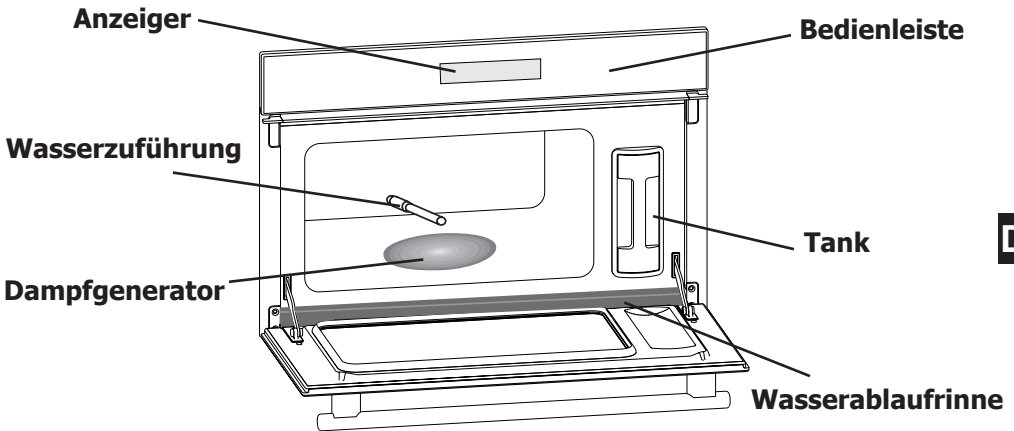
Der Dampf gibt keinen Geschmack oder Geruch weiter; Nicht zögern, Zeit und gleichzeitig Geld zu sparen, indem zum Beispiel ein Fisch und ein Nachtisch nebeneinander gekocht werden, die sich jedoch nicht berühren.

Der Dampf dient auch zum Blanchieren, Auftauen oder auch zum Warmhalten, insbesondere von Soßen.

Fleisch, wie Geflügel, Kalb, Schwein zunächst in der Bratpfanne mit sehr wenig Fett anbraten, damit sie ein appetitliches goldbraunes Aussehen annehmen. Dann das Kochen mit dem Dampf fortsetzen.

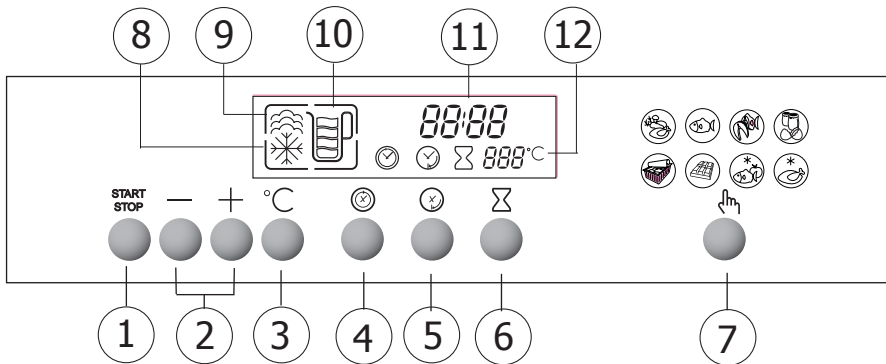
Die in Stücke zerlegten Lebensmittel garen schneller und homogener, als wenn sie ganz bleiben.

Wie sieht der Dampfgarer aus?



DE

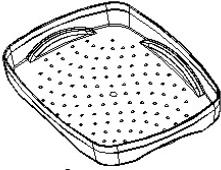
Details der Bedienleiste



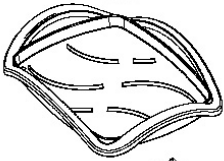
- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1 Taste: An/Aus | 7 Funktionswähler |
| 2 Änderung der Zeiten und Temperaturen | 8 Anzeiger des Auftauens |
| 3 Temperatureinstellungen | 9 Anzeiger des Garens |
| 4 Gardauer | 10 Anzeiger für fehlendes Wasser |
| 5 Ende des Garvorgangs | 11 Anzeiger der Uhr und der Garzeiten |
| 6 Unabhängiger Zeitschalter | 12 Temperaturanzeiger |

Zubehör

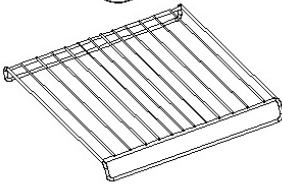
Kochgeschirre



Perforierte Pfanne, die den Kontakt der Lebensmittel mit dem Kondenswasser verhindert.



In dieser Pfanne wird das Kondenswasser gesammelt.

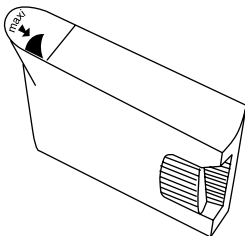


Herausnehmbares Gitter aus Edelstahl: muß unbedingt in den Dampfgarer eingeschoben werden.



Die Kochgeschirre sind spülmaschinenfest.

Herausnehmbarer Tank



Mit dem Tank wird der Dampfgarer unabhängig mit Wasser versorgt.
Er hat ungefähr 1 Liter Inhalt (maximaler Füllstand)



Die Pflege des Dampfgarers wird bei Verwendung von gering kalkhaltigem Wasser vereinfacht.



Die Verwendung von demineralisiertem Wasser ist untersagt (nicht lebensmittelgerecht).

Installation des Dampfgarers

Stromanschluß

Bei einem Festanschluß ist darauf zu achten, in der Versorgungsleitung eine Abschaltmöglichkeit vorzusehen, die den Installationsregeln entspricht.

Andernfalls muß das Gerät so plaziert werden, daß der Stecker auch nach seinem Einbau zugänglich ist.

Unbedingt eine Steckdose mit einer Erdung benutzen, die nach den gültigen Sicherheitsnormen angeschlossen ist.

Die Anlage muß mit einem Wärmeschutz von 10 Ampère ausgerüstet sein.

Den Herd nicht betreiben, wenn das Stromkabel oder sein Stecker beschädigt sind. Sie müssen in diesem Fall vom Hersteller, seinem Kundendienst oder gleich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.

DE

Betriebsspannung	220-240 V ~ 50 Hz
Gesamtleistung des Dampfgarers	1,77 kW

Energieverbrauch

-bei Anstieg und Haltung auf 100° in einer Stunde..... 0,71 kWh

Nutzabmessungen des Dampfgarers

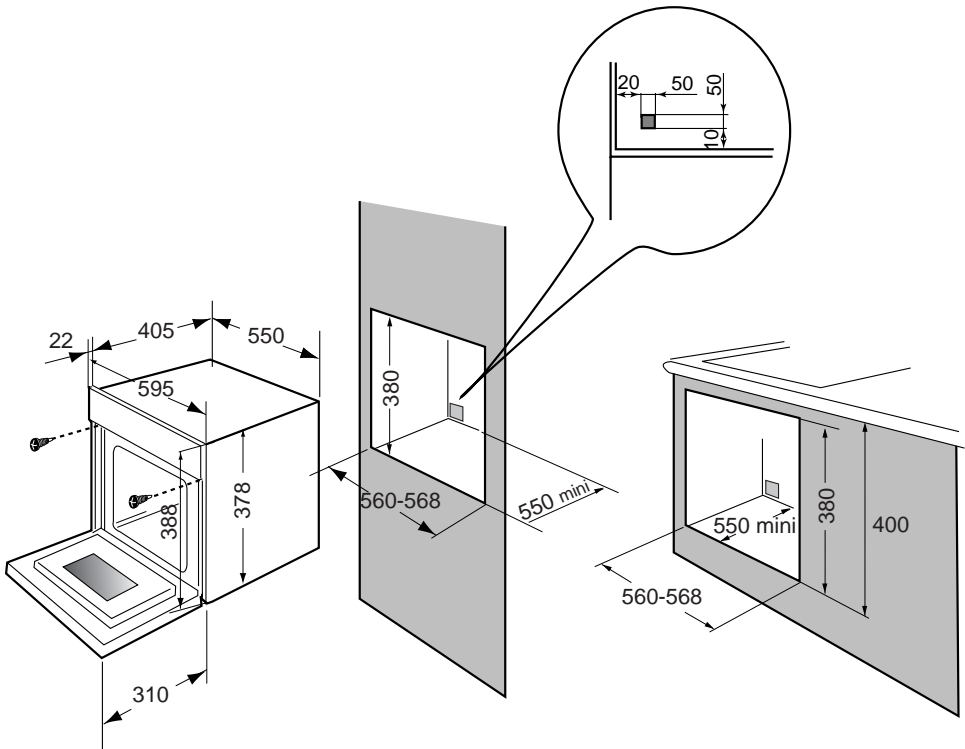
Breite 38,5 cm

Höhe 18,2 cm

Tiefe..... 33,5 cm

Nutzvolumen..... 23,5 Liter

Einbau



1. Das Gerät in die Nische stellen.
Das Gerät muß waagrecht stehen.
Diese Position kontrollieren.

2. Zwecks besserer Stabilität den
Dampfgarer im Möbel mit 2 Schrauben
befestigen, die hierfür in den
Seitenpfosten vorgesehen sind.

3. Den Stromanschluß herstellen.

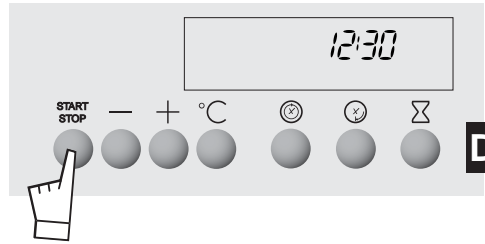
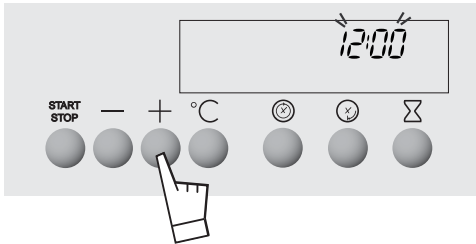


**Darauf achten, daß der Stecker
nach der Installation zugänglich ist.**

Benutzung des Dampfgarers

Einstellung der Uhrzeit

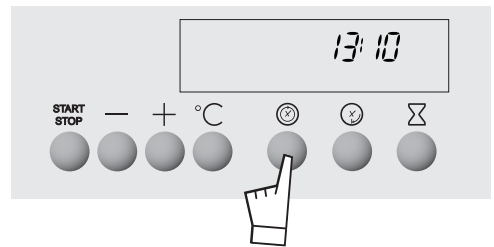
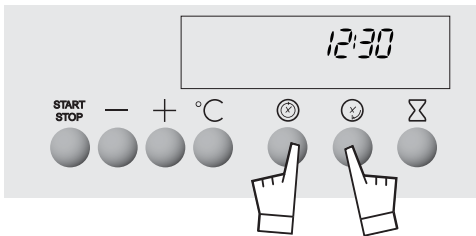
Beim ersten Einschalten
Die Uhrzeit einstellen.





- 1** Im Anzeiger erscheint ein blinkendes 12.00 Uhr. Die tasten + oder - drücken und die Uhrzeit ablaufen lassen.

- 2** Mit START/STOP bestätigen.


Änderung der Uhrzeit



- 1** Eine Uhrzeit wird feststehend angezeigt. Gleichzeitig die Tasten  und  drücken, bis die Uhrzeit blinkt. Die Uhrzeit mit den Tasten + oder - einstellen.

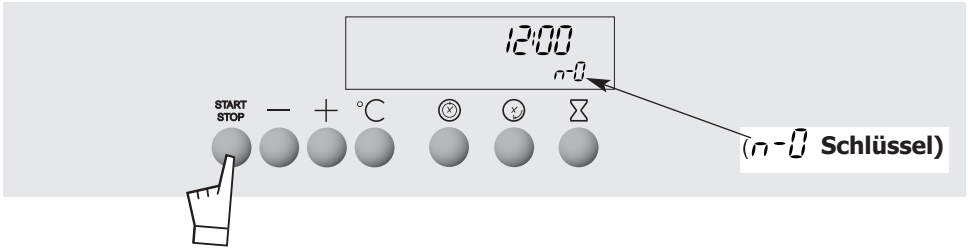
- 2** Mit  bestätigen.



Wenn nicht mit der Taste  bestätigt wird, ist die Aufzeichnung nach einer Minute automatisch.

Sperrung des Anzeigers

Der Anzeiger kann gesperrt werden. Er kann nur außerhalb des Kochvorgangs im Uhrzeitmodus aktiviert werden.



1 Einige Sekunden lang die Taste START/STOP drücken.

2 Ein Piepton wird abgegeben, und ein "Schlüssel" ($n-0$) erscheint im Bildschirm. Ab diesem Moment ist keine Taste aktiv.

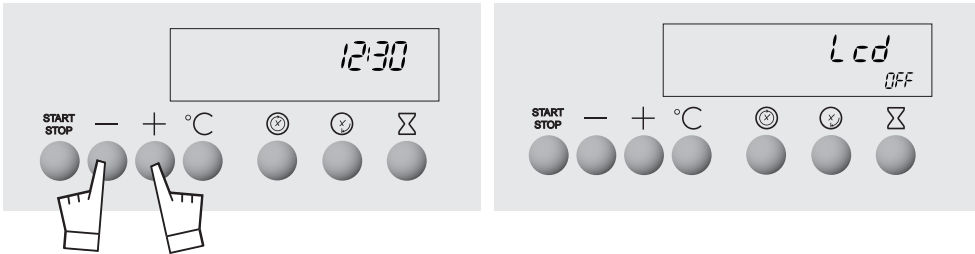
3 Für die Freigabe einige Sekunden lang die Taste START/STOP drücken, ein Piepton wird abgegeben, und der „Schlüssel“ verschwindet.

Stand-by des Anzeigers

Der Anzeiger kann in den STAND-BY MODUS versetzt werden, um den Energieverbrauch des Dampfgarers außerhalb seiner Benutzung zu begrenzen.
Hierfür wie folgt vorgehen:

Der Dampfgarer muß im Uhrzeitmodus sein.

AKTIVIERUNG DES STAND-BY MODUS:

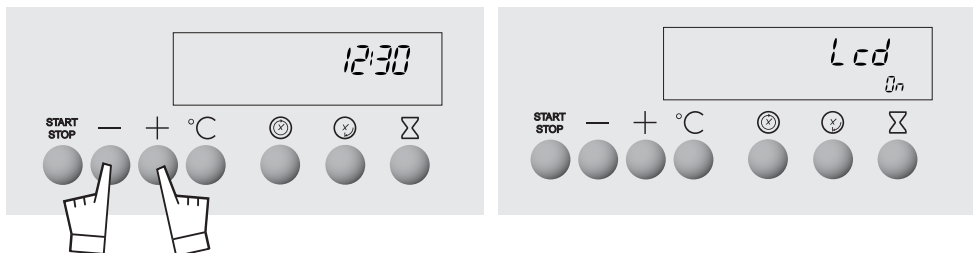


DE

- 1 Die Tasten + oder - 5 Sekunden lang gleichzeitig drücken.
Der Anzeiger zeigt "LCD OFF" an.
Die Tasten loslassen.
Der Anzeiger geht nach 30 Sekunden aus.

Der Dampfgarer ist jetzt im Stand-by Modus, nach 30 Sekunden im Uhrzeitmodus geht er automatisch aus.

DEAKTIVIERUNG DES STAND-BY MODUS:





- 1 Die Tasten + oder - 5 Sekunden lang gleichzeitig drücken.
Der Anzeiger zeigt "LCD ON" an.
Die Tasten loslassen.
Außerhalb des STAND-BY MODUS bleibt der Anzeiger ständig an.









Das sofortige Kochen

Funktionsprinzip

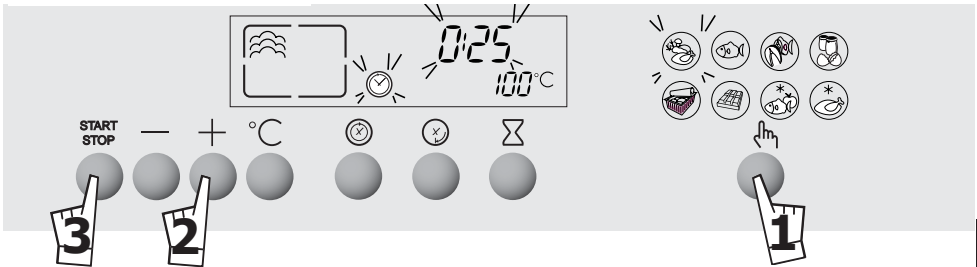
Das Wasser gelangt vom Tank durch ein Röhrchen in den Herdraum. Dieses Wasser wird bei Kontakt mit einer heißen Fläche im unteren Teil des Herdraums in Dampf umgewandelt: Dies ist der Dampfgenerator. Es braucht kein Wasser in die Kochpfanne gegeben zu werden. Zur Garantie DES ECHTEN DAMPFKOCHENS wird der Herd mit speziell für den perfekten Garvorgang konzipiertem Kochgeschirr angeboten.

-  Den Wassertank vor dem Kochen UNBEDINGT bis zur **maximalen** Füllhöhe auffüllen.
Den Tank in seine Aufnahme einsetzen, indem er GANZ eingeschoben wird, bis ein HEBEL zu spüren ist.
-  Das Gerät wird beim Kochvorgang heiß. Der heiße Dampf wird freigesetzt, wenn die Gerätetür geöffnet wird. Kinder entfernt halten.

Für die einzelnen Funktionen ist eine Gardauer vorprogrammiert.

Garen bei Temperatur	Vorprogrammierte Gardauer	Mindesteinstellzeit	Maximale Einstellzeit
 100°C	25 Min.	5 Min.	1 Stunde
 85°C	15 Min.	5 Min.	1 Stunde
 75°C	15 Min.	5 Min.	1 Stunde
 90°C	20 Min.	5 Min.	1 Stunde
 95°C	30 Min.	5 Min.	1 Stunde
 80°C	15 Min.	5 Min.	1 Stunde
 55°C	30 Min.	5 Min.	1 Stunde
 60°C	30 Min.	5 Min.	1 Stunde

Das Kochen mit Dampf



DE

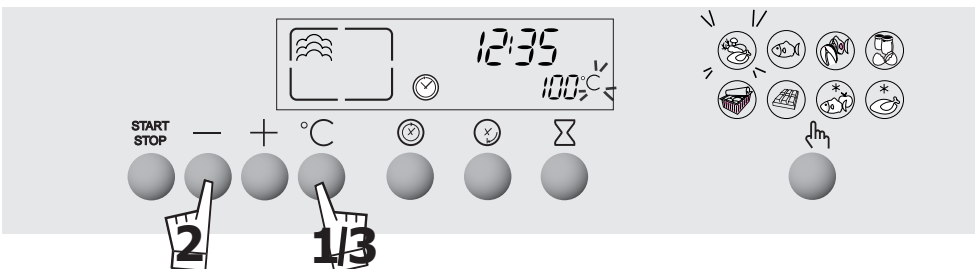
- 1** Die Taste drücken und die Garfunktionen ablaufen lassen. Zum Beispiel die Funktion wählen. Die vordefinierte Temperatur von 100°C wird angezeigt, und eine Gardauer von 25 Minuten wird vorgeschlagen. Das Symbol blinkt.
- 2** Die gewünschte Gardauer mit Drücken von + oder - einstellen (mindestens 5 Min. und höchstens 60 Min.).
- 3** Für den Start START/STOP drücken, die vordefinierte Gardauer und die Symbole werden jetzt feststehend angezeigt, der Anzeiger der Gardauer wird animiert. Wenn die Temperatur erreicht ist, wird 100°C feststehend, und ein Piepton wird abgegeben.



Die Gerätetür während des Garens nicht öffnen, um die Garergebnisse nicht zu beeinflussen.

Änderung der Gartemperatur


Die Temperatur kann nur in Position geändert werden.



- 1** Die Taste °C drücken. Das Symbol °C blinkt.
- 2** Mit Drücken der Tasten + oder - einstellen.
- 3** Die Wahl mit Drücken der Taste °C aufzeichnen.

Wenn nicht mit der Taste °C bestätigt wird, ist die Aufzeichnung nach einigen Sekunden automatisch.

Änderung der Gardauer

Während des Garvorgangs kann die Gardauer mit Drücken von  und den Tasten + oder - geändert werden.

Abschaltung bei aufendem Garvorgang.

Der Garvorgang kann jederzeit mit Drücken von START/STOP unterbrochen werden (langes Drücken von ca. 1 Sekunde).

Wenn die Dampfentwicklung noch nicht begonnen hat, (ca. 1 Minute), schaltet der Herd sofort ab, und die Gardauer verschwindet.

Wenn die Dampfentwicklung schon begonnen hat, geht die Gardauer auf 3 Minuten und wird rückwärts gezählt, der Dampf wird vor dem Öffnen der Tür abgeführt.

Nach dem Garvorgang

0m00s wird angezeigt. Löschen der Animation. 3 Minuten lang Abgabe von diskontinuierlichen Pieptönen.

Zur Abschaltung der Pieptöne START/STOP drücken oder die Tür öffnen.



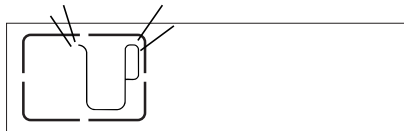
Den Tank UNBEDINGT ausleeren.



Zur Garantie der guten Zuverlässigkeit des Dampfgarers läuft der Ventilator noch einige Zeit nach dem Garende weiter.

Wasser-Management

Bei Problemen mit dem Wasserumlauf während des Garvorgangs erscheint der Anzeiger "Kein Wasser", und ein Piepton wird abgegeben.



Dieser Fehler steht insbesondere im Zusammenhang mit:

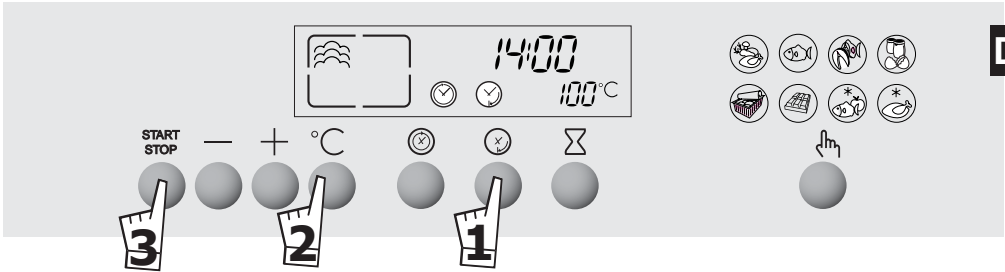
- einem leeren Tank.
- einem schlecht eingesetzten Tank.

Nach Prüfung dieser beiden Punkte startet der Garvorgang automatisch nach dem Schließen der Tür.

Zeitverzögertes Kochen

Den gewählten Kochmodus und die Gardauer einstellen, eventuell die Temperatur anpassen, **(siehe KAPITEL „Das sofortige Kochen“, Punkte 1 und 2)**.


Beispiel: Position  Temperatur bei 100°C.



- 1** Die Taste „Ende des Garvorgangs“  drücken. Die Enduhrzeit des Garvorgangs wird angezeigt und blinkt, desgleichen das Symbol  zur Angabe dessen, daß die Einstellung jetzt möglich ist.
Beispiel: Es ist 12.30 Uhr.
Es wurde eine Gardauer von 30 Min. eingestellt. Die angezeigte Enduhrzeit des Garvorgangs lautet 13.00 Uhr.
- 2** Die Enduhrzeit des Garvorgangs mit Drücken von + oder - einstellen.
Beispiel: Enduhrzeit des Garvorgangs 14.00 Uhr.
- 3** Mit Drücken von START/STOP bestätigen.

Nach dem Programmieren der Enduhrzeit des Garvorgangs erscheint wieder die Uhrzeit im Anzeiger.

Nach diesen Vorgängen ist der Heizstart zeitlich so verschoben, daß der Garvorgang um 14.00 Uhr beendet ist.

Am Ende des Garvorgangs wird einige Minuten lang eine Reihe Pieptöne abgegeben, und das Symbol  blinkt. Mit Drücken der Taste START/STOP eine Sekunde lang werden die Pieptöne abgeschaltet.

Änderung der Gardauer und Enduhrzeit des Garvorgangs

Mit Drücken der Taste  kann die Enduhrzeit des Garvorgangs jederzeit abgefragt werden.

Zur Annullierung der Programmierung START/STOP drücken.

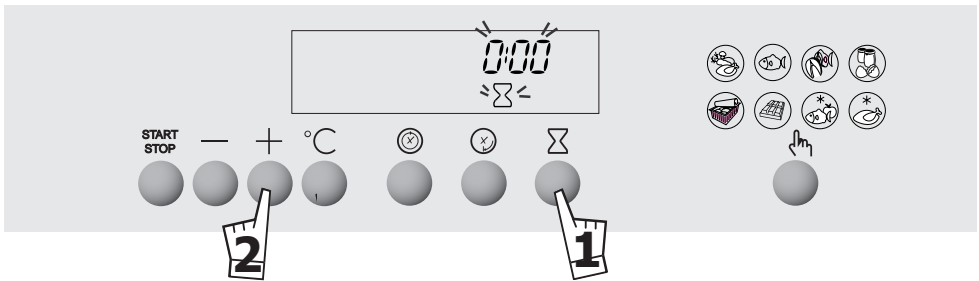
Benutzung des Zeitschalters


Zeitschalter


Der Dampfgarer ist mit einem vom Ofenbetrieb unabhängigen Zeitschalter ausgerüstet, mit dem eine Zeitspanne rückwärts gezählt wird.

⚠ Diese Funktion ist unabhängig vom Dampfgarer. Sie kann keine automatische Abschaltung des Garvorgangs steuern.

Diese Funktion kann jedoch sogar während des Ofenbetriebs benutzt werden. In diesem Fall hat die Anzeige des Zeitschalters Vorrang vor der Anzeige der Tagesuhrzeit.




1 Die Taste  drücken. 0m00s und das Symbol des Zeitschalters blinken.

2 Die gewünschte Dauer mit Drücken der Tasten + oder - einstellen (maximal 59 Min. und 50 Sekunden). Nach einigen Sekunden zählt der Zeitschalter die Zeit rückwärts ab. Nach Ablauf der Zeit werden einige Sekunden lang Pieptöne abgegeben. Das Symbol  blinkt.









Mit Drücken von START/STOP werden die Pieptöne abgeschaltet.

Änderung und Abschaltung des Zeitschalters

Nach dem Beginn der Zeitabzählung kann die verbleibende Dauer mit Drücken von  und dann der Tasten + oder - geändert werden.

Zur Annullierung des Zeitschalters  drücken und die Zeit auf 0m00s zurücksetzen.

Beschreibung der Funktionen

FUNKTIONEN Temperatur	GAREN	KOCHBEISPIELE
 100°C	Der am meisten benutzte Dampfgarvorgang	Gemüse und Fleisch
 85°C	Für das Garen von empfindlichen Lebensmitteln	Empfindlicher ganzer Fisch (Forellen)
 75°C	Das Fleisch ist perlmuttartig, das Collagen erscheint nicht	Kochen von empfindlichen Fischen (Sardinenseiten, Meerbarsseiten)
 90°C	Für das Kochen von empfindlichen Lebensmitteln, Obst, Kompott	Eier im Töpfchen; gute Haltbarkeit von gefüllten Tomaten. Schälchen, Cremes ...
 95°C		Pasteten, Geflügelleber. Aufwärmen von Fertiggerichten.
 80°C	Sanftes Heizen	Geschmolzene Schokolade, Butter. Gerade warmes Obst für den sofortigen Verzehr.
 55°C	Langsames Auftauen ohne Gefahr des Kochens	Auftauen von Fischfilets vor dem Panieren. Beerenobst, das kalt bleiben muß (für Torten und Soßen).
 60°C		Auftauen von Fleisch vor dem Grillen (z.B.: Würstchen)

DE

Kochtabelle

LEBENSMITTEL Beliebige Menge		GARZEIT	°C	ZUBEREITUNGEN	BEMERKUNGEN
GEMÜSE	Artischocken (kleine)	40 bis 45 Min.	100 °	werden umgedreht in die Pfanne gelegt	<ul style="list-style-type: none"> • Diese Garzeiten hängen von der Art, der Dicke und der Frische der Gemüse ab. Die Angaben in der Spalte "Zubereitungen" befolgen. • Die Garzeit bleibt bei jeder Menge die gleiche. <i>Beispiel:</i> 1 oder 4 Artischocken, gleiche Garzeit. • Zur Kontrolle der Garung in den dicksten Teil des Gemüses stechen; Wenn es gar ist, gibt es keinen Widerstand.
	Spargel	35 bis 40 Min.	100 °	für die Spitzen die Garzeit verringern	
	Brokkoli	18 Min.	100 °	in kleinen Buketts	
	Karotten	20 bis 22 Min.	100 °	in feinen Scheiben	
	Knollensellerie	25 bis 30 Min.	100 °	in feinen Scheiben	
	Kürbis	15 bis 20 Min.	100 °	in Würfeln	
	Pilze	15 Min.	100 °	in feinen Lamellen	
	Kohl	30 bis 35 Min. 22 Min. 30 bis 35 Min.	100 °	Rosenkohl Blumenkohl in kleinen Buketts Wirsing feingeschnitten	
	Zucchini	10 bis 15 Min.	100 °	in Scheiben	
	Knollenziest	20 Min.	100 °	(frisch) während des Garvorgangs	
	Spinat	20 Min. 35 Min.	100 °	umrühren (Tiefkühl) " "	
	Chicoree	30 Min.	100 °	Kern entfernt und längs geschnitten	
	Fenchel	22 Min.	100 °	durchgeschnitten	
	Grüne Bohnen	30 bis 35 Min.	100 °		
	Weißer Rüben	15 bis 20 Min.	100 °	in Würfeln	
Erbsen Frische	20 bis 25 Min.	100 °	/		
Lauch	25 Min.	100 °	durchgeschnitten		
Kartoffeln	25 Min. 40 bis 45 Min.	100 °	in Scheiben geschnitten ganz		
MUSCHELN KRUSTENTIERE	Jakobsmuscheln	10 bis 12 Min.	90 °	mit Aromastoffen	<ul style="list-style-type: none"> • Die Muscheln auf das Gitter der Glaspfanne legen, aromatische Kräuter hinzufügen. • Die Krustentiere auf ein Algenbett legen.
	Muscheln/ Strandschnecken	20 bis 25 Min.	95 °	mit Aromastoffen	
	Krebse/ Taschenkrebse	25 Min.	95 °	/	
	Hummer	30 bis 35 Min.	95 °	je nach Gewicht	
	Langustinen	12 bis 15 Min.	90 °	/	
OBST CREMES	Äpfel/ Pflirsiche/Birnen	10 bis 15 Min.	90 °	ganz, geschält	<ul style="list-style-type: none"> • Garzeit je nach Reife.
	Kompotte	25 Min.	95 °	Obst in Lamellen	
	Cremes	10 Min.	90 °	in Schälchen	

Kochtabelle

LEBENSMITTEL Beliebige Menge		GARZEIT	°C	ZUBEREITUNGEN	BEMERKUNGEN
FISCH	Hecht	25 bis 30 Min.	85°	ganz (1 kg)	<ul style="list-style-type: none"> • *Filets: Runde Fische in 2 bis 3 cm Dicke (180/200 g) pro Person. • Sehr frische Produkte verlangen. • Ganze Fische wie sie sind in die Pfanne oder auf Lorbeerblätter, Fenchel oder andere aromatische Kräuter legen. • Am Garende die Haut abziehen, die sich sehr leicht löst.
	Kabeljau/Dorsch	13 bis 15 Min.	85°	Filets (180 g)*	
	Goldbrasse	20 bis 25 Min.	85°	ganz (1 kg)	
	Geräucherter Schellfisch	15 Min.	75°	Filets	
	Hering	20 Min.	85°	ganz (200 g)	
	Heller Seelachs (Köhler & gelb)	15 bis 20 Min.	85°	Filets (180 g)*	
	Seeteufel	15 Min.	80°	je nach Dicke	
	Makrele	20 Min.	85°	ganz (250 g)	
	Wittling/Kabeljau	15 Min.	75°	Filets	
	Rochen	25 bis 30 Min.	80°		
	Barben	15 Min.	80°	ganz (200 g)	
	Barben/Seezunge	10 Min.	75°	Filets	
	Junger Salm	20 Min.	85°	dicke Abschnitte (6 bis 10 cm Länge)	
	Lachs	15 bis 20 Min.	85°	Filets (180/200 g)	
	Thunfisch	20 bis 25 Min.	100°	Filets (180/200 g)	
Forelle ganz (1 kg)	20 bis 25 Min.	100°	ganz (200 g) 13 bis 15 Min.		
FLEISCH	Rind	15 bis 30 Min.	100°	Braten 800 g: 55 bis 60 Min.	<ul style="list-style-type: none"> • Dann im Grill in einer anderen Pfanne goldbraun werden lassen.
	Schwein (Filets)	25 Min.	100°	Hähnchenschenkel: 35 bis 40 Min.	
	Geflügel (weißes) (Rouladen)	20 bis 25 Min.	100°		
		25 Min.	95°	Kleiner Puterbraten: 50 bis 60 Min.	
		20 Min.	90°	Mortadella 400 g	
EIER	ab sehr frischen Eiern mit Aufbewahrung bei Raumtemperatur	7 Min.	100°	<u>Schale</u> : werden direkt auf das Gitter gelegt.	
		8 Min.	100°	<u>Weiches Ei</u> : wird direkt auf das Gitter gelegt.	
		10 bis 12 Min.	100°	<u>Hartes Ei</u> :	
		5 bis 6 Min.	100°	<u>Spiegelei</u> : In eine Einzelpfanne aufgeschlagen, auf das Gitter gestellt und mit einer für Lebensmittel geeigneten Folie abgedeckt.	
			90°	<u>Im Töpfchen</u> : siehe detaillierte Rezepte.	
REIS, TEIGWAREN, GRIESS	Direkt in die Pfanne geben, mit Wasser oder Milch abdecken. Der Dampf reicht in der Tat nicht aus, diese aufquellenden Produkte zu sättigen. Eine Aluminiumfolie auf die Pfanne legen, um herabfallende Wassertröpfchen zu vermeiden.				
	Milchreis	30 Min.	100°	100 g gewaschenen Reis - 20 cl Milch - 2 Suppenlöffel Zucker	<ul style="list-style-type: none"> • Nach dem Gargvorgang mit der Gabel lockern.
Grieß	20 Min.	100°	200 g (1/4 Liter Wasser)		

DE

Die Pflege des Dampfgarers

Pflege

Herdraum (nach jedem Garvorgang)

Nach dem Abkühlen des Dampfgenerators den Herdraum mit einem trockenen Tuch auswischen oder ihn bei halboffener Tür trocknen lassen.

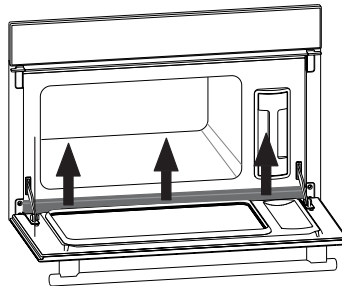
Wasserzuführung (1 mal pro Monat)

Das Röhrchen der Wasserzuführung nach vorne herausziehen. Den Kesselstein entfernen, der sich eventuell innen abgesetzt hat (mit einem dünnen und spitzen Gegenstand von der Art Spieß oder Stricknadel).

Dampfgenerator (1 mal pro Monat)

1/2 Glas weißen Alkoholesig auf den Generator gießen. Einige Minuten wirken lassen, dann reinigen und mit Wasser abspülen. Keine Scheuerschwämme oder -pulver oder Kalkentferner für Kaffeemaschinen benutzen.

Reinigung der Wasserablauffrinne

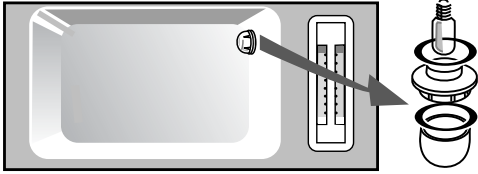


Diese Wasserablauffrinne nach oben ziehen und ausbauen, sie abwischen und wieder mit den drei hierfür vorgesehenen Kerben einsetzen.



Die Reinigung des Dampfgarers darf nicht mit einem Dampfreiniger durchgeführt werden.

Austausch der Glühbirne



Die Glühbirne befindet sich hinten rechts im Ofenraum.



Den Dampfgarer vor jedem Eingriff an der Glühbirne von der Stromversorgung trennen, um jegliches Risiko eines Stromschlags auszuschließen, und eventuell den Dampfgarer abkühlen lassen.

- Mit dem kleinen Fenster eine Vierteldrehung nach links durchführen.
 - Die Glühbirne im gleichen Sinn losschrauben.
- Merkmale der Glühbirne:
- 15 W - 220-240 V
 - 300°C - Sockel E 14
- Eine Glühbirne einsetzen, das kleine Fenster wieder montieren und dabei auf den richtigen Sitz der Dichtungen achten.
 - Den Dampfgarer wieder anschließen.

DE

Abhilfe bei Störungen

FESTSTELLUNG	DIE MÖGLICHEN URSACHEN	ABHILFE
Der Anzeiger leuchtet nicht auf.	Fehler in der Stromversorgung des Dampfgarers. Elektronikkarte außer Betrieb.	<ul style="list-style-type: none"> - Die Stromversorgung überprüfen (Schmelzsicherung der Anlage). - Den Kundendienst rufen.
Die Glühbirne funktioniert nicht mehr	Die Glühbirne funktioniert nicht mehr. Der Dampfgarer ist nicht angeschlossen. Die Schmelzsicherung der Anlage ist außer Betrieb.	<ul style="list-style-type: none"> - Die Glühbirne austauschen. - Den Dampfgarer anschließen. - Die Schmelzsicherung der Anlage austauschen.
Wasser- oder Dampfleck an der Tür während des Garens.	Die Herdtür ist schlecht geschlossen. Die Türdichtung ist fehlerhaft.	<ul style="list-style-type: none"> - Den Kundendienst rufen.

Wenn die Einwirkung nicht ausreicht, auf jeden Fall sofort den Kundendienst rufen.

