

Gemüse Vegetables	Menge / Größe Quantity / size	Garzeit al dente / gar Cooking time	Bemerkung Comment	Temperaturbereich** Temperature range**
Blumenkohl / Cauliflower	Röschen / florets	20/30 min		90 – 100°C
Bohnen, grün / French beans	halbiert / cut in half	20/25 min		90 – 100°C
Broccoli / Broccoli	Röschen / florets	18/28 min		90 – 100°C
Champignons / Mushrooms	Scheiben / sliced	8 min		90 – 100°C
Erbsen / Peas	tiefgefroren / frozen	5 min		90 – 100°C
Karotten / Carrots	Scheiben / sliced / 3–4 mm	20 min		90 – 100°C
Kartoffeln / Potatoes	würfelzuckergroß / diced / 1 cm	18 min		90 – 100°C
Kartoffeln / Potatoes	geviertelt (mittelgroß) / quartered (medium size)	20 min	dämpfen steaming	90 – 100°C
Kartoffeln / Potatoes	ganz / whole / 5 cm	40 min		90 – 100°C
Kohlrabi / Kohlrabi	Stifte / sticks	20 min		90 – 100°C
Kohlrabi / Kohlrabi	Scheiben / sliced	20/30 min		90 – 100°C
Lauch / Leek	Scheiben / sliced	15/25 min		90 – 100°C
Spargel, grün / Green asparagus	ganz / whole / 1000 g	25 min		90 – 100°C
Spargel, weiß / White asparagus	ganz / whole / 1000 g	20 min		90 – 100°C
Zucchini / Courgettes	Scheiben / sliced / 4–5 mm	10 min		90 – 100°C
Gemüseplatte / Mixed vegetables	gemischt / mixed	15/25 min		90 – 100°C

Sonstige Other food	Menge / Größe Quantity / size	Garzeit Cooking time	Bemerkung Comment	Temperaturbereich** Temperature range**
Kartoffelknödel / Potato dumplings	–	25 min		90 – 100°C
Semmelknödel / Bread dumplings	–	25 min	nur im Dampf, Einsätze leicht einfetten steaming only; grease inserts lightly	90 – 100°C
Paprika / Peppers	gefüllt / filled	45 min		90 – 100°C

** (Thermometer im Deckel) / (thermometer in lid)

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Silit-Fachhändler /
If you have any further questions don't hesitate to contact your Silit specialty retailer.

T-Nr. 8058.0049.30 02/2012



BRAT- UND DAMPFGARSYSTEM **ecomact**

Gebrauchsanleitung und Garzeiten
Instructions for use and cooking times



BRAT- UND DAMPFGARSYSTEM

ecomact



- DE** Gebrauchsanleitung und Garzeiten
- EN** Instructions for use and cooking times
- FR** Mode d'emploi et temps de cuisson
- ES** Instrucciones y tiempo de cocción
- IT** Istruzioni e tempi di cottura
- NL** Gebruiksaanwijzing en gaartijden
- CN** 使用说明和烹饪时间

Dampfgaren auf dem Herd (Gargut im Einsatz) / Steam cooking on the stove (food placed in insert)

Fleisch / Geflügel <i>Meat / poultry</i>	Menge / Größe <i>Quantity / size</i>	Garzeit <i>Cooking time</i>	Bemerkung <i>Comment</i>	Temperaturbereich** <i>Temperature range**</i>
Hähnchen / <i>Chicken</i>	ganz / <i>whole</i>	85 min		90 – 100°C
Hähnchenbrust / <i>Chicken breast</i>	-	40 min		90 – 100°C
Hähnchenschlegel / <i>Chicken leg</i>	-	35 min		90 – 100°C
Hirschbraten / <i>Roast of venison</i>	1000 g	40 min		90 – 100°C
Kalbsbraten / <i>Roast of vea</i>	1000 g	40 min		90 – 100°C
Lammkeule / <i>Leg of lamb</i>	1500 g	90 min	kurz anbraten und dämpfen*	90 – 100°C
Rinderbraten / <i>Roast of beef</i>	500 g	30 min		90 – 100°C
Rinderbraten / <i>Roast of beef</i>	1000 g	60 min	<i>roast briefly and braise*</i>	90 – 100°C
Rinderlendensteaks / <i>Beef loins steaks</i>	-	20 min		90 – 100°C
Rehkeule / <i>Haunch of venison</i>	1000 g	50 min		90 – 100°C
Schweinefilet / <i>Filet of pork</i>	ganz / <i>whole</i> / 500 g	20 min		90 – 100°C
Schweinerückenbraten / <i>Pork back roast</i>	1000 g	60 min		90 – 100°C
Wildschweinbraten / <i>Roast of wild boar</i>	1000 g	50 min		90 – 100°C
Niedrigtemperaturgaren (Kerntemperatur im Fleisch nur ca. 65°C) / Low-temperature cooking (core temperature of meat only approx. 65 °C)				
Fächerbraten (Schweinekammbraten) / <i>Flat roast (neck of pork)</i>	1000 g	60 min	kurz anbraten und dämpfen* / <i>roast briefly and braise*</i>	80°C
Schweinerückenbraten / <i>Pork back roast</i>	1000 g	60 min		80°C
Schweinerückenbraten / <i>Pork back roast</i>	1500 g	135 min	kurz anbraten, dann auf Bräterboden im Backofen garen / <i>roast briefly and cook on roaster base in oven</i>	80°C

Fisch / Fish	Menge / Größe <i>Quantity / size</i>	Garzeit <i>Cooking time</i>	Bemerkung <i>Comment</i>	Temperaturbereich** <i>Temperature range**</i>
Forelle „Müllerin Art“ / <i>Trout meunière</i>	ganz / <i>whole</i>	10 min	kurz anbraten und dämpfen* / <i>roast briefly and braise*</i>	90 – 100°C
Forelle (gefüllt) / <i>Trout (filled)</i>	ganz, in Alufolie / <i>whole, in tin foil</i>	45 min	dämpfen / <i>steaming</i>	90 – 100°C
Karpfen (gefüllt) / <i>Carp (filled)</i>	ganz, in Alufolie / <i>whole, in tin foil</i>	60 min	dämpfen / <i>steaming</i>	90 – 100°C
Seelachsfilet / <i>Salmon filet</i>	-	6 min	dämpfen / <i>steaming</i>	90 – 100°C
Steinbeißerfilet / <i>Atlantic catfish filet</i>	-	20 min	dämpfen / <i>steaming</i>	90 – 100°C
Wildlachsfilet / <i>Wild salmon filet</i>	-	15 min	dämpfen / <i>steaming</i>	90 – 100°C
Niedrigtemperaturgaren (Kerntemperatur im Fisch nur ca. 65°C) / Low-temperature cooking (core temperature of fish only approx. 65 °C)				
Forelle / <i>Trout</i>	-	14 min	dämpfen / <i>steaming</i>	70 – 75°C
Lachsforelle / <i>Salmon trout</i>	-	14 min	dämpfen / <i>steaming</i>	70 – 75°C
Seelachsfilet / <i>Salmon filet</i>	-	10 min	dämpfen / <i>steaming</i>	70 – 75°C
Wildlachsfilet / <i>Wild salmon filet</i>	-	20 min	dämpfen / <i>steaming</i>	70 – 75°C

 *Bei nur gedünstem Fleisch oder Fisch verlängert sich die Garzeit um ca. 5 Minuten. / *If meat or fish is only braised, the cooking time is prolonged by approx. 5 minutes.*

** (Thermometer im Deckel) / (thermometer in lid)

Inhaltsverzeichnis

Contents · Table de matières · Indice · Indice · Inhoudsopgave · 目录

Deutsch	Seite	Seite
Die Qualitätsmerkmale Ihres ecompact®	4	Dampfgaren 12
Wichtige Sicherheitshinweise	5	Garzeitentabelle 14
Vor dem ersten Gebrauch	6	Räuchern 16
Hinweise zur Bedienung	7	Rezepte 18
Die ecompact® Einzelteile	8	Hinweise für Reinigung und Pflege 22
Praktisches Zubehör	10	Störungen beheben 23
Das Kochen mit dem ecompact®	11	Garantieabschnitt 24

English	Instructions for use and cooking times	25 - 40
Français	Mode d'emploi et temps de cuisson	41 - 56
Español	Instrucciones y tiempo de cocción	57 - 72
Italiano	Istruzioni per l'uso e tempi di cottura	73 - 88
Nederlands	Gebruiksaanwijzing en gaartijden	89 - 104
中文	使用说明和烹饪时间	105 - 120

Die Qualitätsmerkmale Ihres ecompact®

Bräter aus Silargan®

- Superharte, keramische und nahezu porenlose Oberfläche.
- Geschmacksneutral und hygienisch.
- Hervorragende Koch- und Brateigenschaften.
- Besonders energiesparend durch schnelle Wärmeaufnahme und gleichmäßige Wärmeübertragung an das Bratgut.
- Für alle Herdarten und Backöfen geeignet, optimal für Induktionsherde.
- Made in Germany.
- Besonders vielseitig einsetzbar durch zwei unterschiedlich hohe Dämpfeinsätze, die mit Teilungsstegen zusätzlich unterteilt werden können.
- Griffe an Bräter und Deckel werden beim Kochen auf dem Herd nicht heiß. Bitte beachten Sie, dass die Griffe im Backofen hingegen heiß werden.
- Deckel aus hitzebeständigem Gütéglass zum Sichtkochen.
- Dicht schließende Spezialeinfassung aus Silikon garantiert einen optimalen Sitz des Deckels und verhindert Klappergeräusche während des Kochens.
- Integrierbares Thermometer zur Temperaturkontrolle.
- Bei Beachtung nachfolgender Hinweise pflegeleicht und unverwüstlich.
- 30 Jahre Garantie auf die Silarganoberfläche, 2 Jahre Garantie auf die restlichen Teile.

Legende Symbole



Gefahr

Dieses Symbol warnt vor unmittelbaren Gefahren, die zu ernsthaften Verletzungen führen können (z.B. durch Dampf und heiße Oberflächen).



Warnung

Dieses Symbol warnt vor möglichen Risiken, die zu ernsthaften Verletzungen führen können.



Hinweis

Das Nichtbeachten von Hinweisen kann zu Störungen beim Gebrauch Ihres ecompact® führen.



Tipp

Der Tipp gibt Ihnen wertvolle Hinweise für einen reibungslosen Gebrauch Ihres ecompact®.

Lesen Sie diese Hinweise vor dem Gebrauch aufmerksam durch. Überlassen Sie den ecompact® nur Personen, die sich vorher mit der Gebrauchsanleitung vertraut gemacht haben. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung zum späteren Nachlesen gut auf.



Warnung

- Benutzen Sie den ecompact® nur auf geeigneten Herden mit den folgenden Beheizungsarten: Glaskeramik, Elektro-, Gas-, Sensor- und Induktionsherde.



glass
ceramic



electro



gas



induction



sensor

- Heizen Sie niemals leer oder unbeaufsichtigt auf.
- Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit des Kochguts nicht vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann es zum Anbrennen des Kochguts, zur Beschädigung des Kochgeschirrs oder des Kochfeldes kommen. Beachten Sie auch die Gebrauchsanleitung des Herdherstellers, insbesondere bei Induktionsherden.



Gefahr

- Berühren Sie während der Benutzung nie die heißen Außenflächen des ecompact® oder die Griffe der Einsätze, sondern nur die Griffe des Bräters oder des Deckels. Bei Bedarf Topflappen etc. verwenden.

- Tragen Sie den ecompact® mit sicherem, festem Halt und nur an den Griffen wenn er mit heißem Kochgut befüllt ist.
- Greifen Sie niemals in den Dampf. Beim Abnehmen des Deckels bzw. der Einsätze entweicht angestauter Wasserdampf. Dieser weist Temperaturen bis 100°C auf und führt bei Kontakt mit der Haut ohne geeignete Schutzausrüstung (Topflappen oder Ähnliches) zu Verbrühungen.
- Benutzen Sie zum Herausnehmen von Einsätzen und Teilungsstegen Topflappen, da die Teile bei Verwendung heiß werden.
- Bewegen Sie den ecompact® vorsichtig, wenn er befüllt ist. Vermeiden Sie ruckartige Bewegungen, da heiße Flüssigkeiten überschwappen könnten.
- Beim Braten besteht Verbrühungsgefahr, da Öl oder Fett in Verbindung mit in Speisen enthaltenem Wasser spritzt.
- Beim Kochen von dickflüssigen Speisen sollte ein Deckel verwendet oder mit reduzierter Energiezufuhr gekocht werden, da dickflüssige Speisen spritzen könnten.
- Rühren Sie Ihre Speisen gelegentlich um, um ein durch Siedeverzug verursachtes Herausspritzen von Speisen zu vermeiden.
- Stellen Sie den heißen ecompact® nur auf geeigneten, hitze-festen Unterlagen ab.
- Lassen Sie den ecompact® während der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.



Warnung

- Lassen Sie Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe von heißem Kochgeschirr.

Wird der ecompact® im Backofen verwendet, bitte folgende Punkte zusätzlich beachten (besonders bei Backöfen ohne Teleskopauszug oder Backwagen):

- Achten Sie beim Hineinstellen und Herausnehmen des Bräters auf die heißen Innenflächen des Backofens, um Verbrennungen an Händen und Armen zu vermeiden.
- Berücksichtigen Sie beim Herausnehmen das Eigengewicht des Bräters.
- Berühren Sie den ecompact® bei Verwendung im Backofen nie ohne Handschuhe, Topflappen etc., denn alle Oberflächen, auch Griffe und Deckel, werden im Backofen heiß.

Sicherheit erhalten:

Beachten Sie unsere Reinigungs- und Pflegehinweise. Wenden Sie sich im Falle von Reparaturen an Ihren Fachhändler.



Diese Gebrauchsanleitung zum späteren Nachlesen gut aufbewahren.



Hinweis

- Verwenden Sie den ecompact® nur nach bestimmungsgemäßen Gebrauch im Haushalt zum Zubereiten von Lebensmitteln. Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch führt zum Ausschluss der Herstellerhaftung.
- Entfernen Sie alle eventuell vorhandenen Aufkleber und Anhänger.
- Die Teile des ecompact® gründlich spülen und gut abtrocknen. Thermometer bitte nur feucht abwischen.



Hinweis

- Beim Öffnen des Deckels entweicht heißer Wasserdampf, der zu Verbrühungen führen kann. Daher muss der Deckel scharnierartig, vom Körper abgewendet, geöffnet werden (vgl. Abb. 1). Somit entweicht der Dampf vom Körper weg.

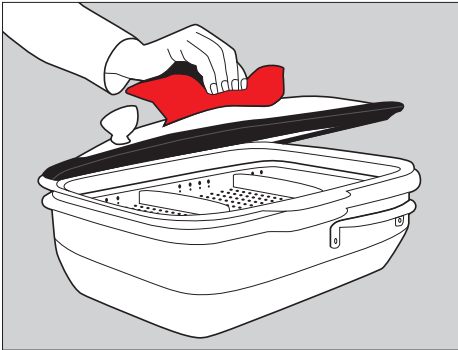


Abb. 1: Scharnierartiges Anheben des Deckels

- Zum Herausnehmen der Einsätze sollte zunächst der Deckel abgenommen werden, danach die Einsätze an den Griffen herausnehmen. Topflappen etc. verwenden, da die Einsätze heiß werden.
- Höchste Heizstufe nur zum Anheizen verwenden, rechtzeitig zurückschalten und Speisen auf kleinerer Stufe garen.
- Der ecompact® ist für ovale Kochfelder (170 x 265 mm) optimiert. Er kann jedoch auch auf runden Kochfeldern verwendet werden.
- Um Kratzer an Kochgeschirr und Kochfeld zu vermeiden, sollte der ecompact® beim Verwenden auf einer Glasoberfläche, wie Induktionsherd und Glaskeramikkochfeld, immer angehoben und nicht über die Glasfläche gezogen werden.
- Der ecompact® ist zum Einsatz im Backofen optimal geeignet. Bitte benutzen Sie Topflappen oder ähnliches, da das Kochgeschirr im Backofen heiß wird.
- Kräftiges Abklopfen von harten, scharfkantigen Küchenu-tensilien am Brätterrund vermeiden, da dies zu Beschädigungen führen kann.
- Um beim Ablöschen ein Spritzen von Fett/Öl oder das Aus-treten von heißem Dampf zu reduzieren, empfehlen wir die Verwendung von heißem Wasser.

Die ecompact® Einzelteile

Silargan® Rechteckbräter

- Das Unterteil des ecompact® kann wie ein herkömmlicher Bräter verwendet werden, sowohl zum Anbraten, Schmoren als auch für Aufläufe. Durch die dunkle Oberfläche und den extradicken Stahlkern werden beste Gar- und Brätergebnisse erzielt.
- Der Bräter kann sowohl auf dem Herd als auch im Backofen bis 250°C eingesetzt werden.
- Sollte Ihr Bräter auf dem Kochfeld nicht ganz plan aufliegen, ist dies kein Grund zur Reklamation. Toleranzen bei Bräter und Kochfeld sind fertigungstechnisch bedingt und führen zu keiner Beeinträchtigung des Kochergebnisses.

Glasdeckel (wahlweise erhältlich)

- Der Glasdeckel ist temperaturbeständig bis 200°C. Bitte den heißen Deckel nicht mit kaltem Wasser abschrecken oder auf kalter Unterlage absetzen.
- Optimal geeignet zur Verwendung im Backofen bei Umluft, jedoch nicht bei Oberhitze oder Grill, da hierbei deutlich höhere Oberflächentemperaturen entstehen.
- Zum Öffnen des heißen Deckels empfehlen wir die Verwendung von Topflappen und das scharnierartige Öffnen (siehe Abb.1).
- Die spezielle Kontur der Deckelzarge ermöglicht, dass Dampf beim Dämpfen gleichmäßig sanft entweichen kann.

Thermometer (wahlweise erhältlich)

- Das Thermometer ermöglicht die Kontrolle der optimalen Gartemperatur, so bleiben Vitamine erhalten, Fleisch und Fisch bleiben saftig und zart.

- Besonders beim Dämpfen und Niedrigtemperaturgaren spielt die exakte Gartemperatur eine wichtige Rolle. Anhand des Thermometers können Sie diese stets überprüfen.
- Das Thermometer kann im Backofen bis zu einer Temperatur von 200°C verwendet werden.



Tipp

Durch rechtzeitiges Reduzieren der Energiezufuhr kann Energie gespart werden.

Dämpfeinsätze mit Teilungsstegen (wahlweise erhältlich)

- Die beiden Dämpfeinsätze können sowohl einzeln als auch gemeinsam verwendet werden (hoher Einsatz unten, niedriger Einsatz oben).
- Der hohe Dämpfeinsatz ist für größeres Gargut bis 10 cm Höhe geeignet und hat bei alleinigem Einsatz einen Füllinhalt von 5,5 l, der niedrige Einsatz umfasst 3,6 l.
- Die Dämpfeinsätze sind durch die Teilungsstege flexibel teilbar.
- Mehrere Speisen können, durch die vielfältigen Kombinationsmöglichkeiten von Dämpfeinsätzen und Teilungsstegen, gleichzeitig gegart werden. Bei unterschiedlichen Garzeiten werden diese nacheinander eingelegt.
- Die heißen Teilungsstege lassen sich mit Topflappen leicht entfernen.

Die Komponenten des ecompact®

Artikel-Bezeichnung

Artikel-Nr.



Silargan® Rechteckbräter



Glasdeckel

5238.3020.01



Thermometer

0022.6070.01



Dämpfeinsatz hoch,
mit 2 Teilungsstegen

1529.7120.01



Dämpfeinsatz nieder,
mit 2 Teilungsstegen

1529.7110.01



2 Teilungsstege

1529.7102.01

Praktisches Zubehör



Intensiv-Reiniger flüssig
Art.-Nr. 0051.8888.01



**Kurzzeitmesser Diavolo
(Edelstahl)**
Art.-Nr. 0068.0015.01



Bratenthermometer Contatto
Art.-Nr. 0022.5062.01



**Kurzzeitmesser Puk
(Edelstahl)**
Art.-Nr. 0068.0022.01



**Kurzzeitmesser Swing
(Edelstahl / Kunststoff)**
Art.-Nr. 0068.0020.01

weiteres Zubehör finden Sie im Internet – www.silit.de

Vielseitige Anwendungsmöglichkeiten des ecompact®

Braten / Schmoren

Der ecompact® ist als Bräter hervorragend zum Braten und Schmoren von Fleisch geeignet.

Ideal zum schnellen und krossen Anbraten bei hohen Temperaturen, perfekt zum gleichmäßigen Bräunen bei mittleren Temperaturen.

Beim Schmoren (Anbraten im offenen Bräter, Weitergaren unter Zugabe von Flüssigkeit im geschlossenen Bräter) geht ein Teil der Aromastoffe in den Bratenfond über und ergibt eine wohlschmeckende Bratensoße.

Der Bräter kann sowohl auf dem Herd als auch im Backofen eingesetzt werden. Thermometer und Glasdeckel sind im Backofen bis 200°C hitzebeständig.

Garen im Einsatz (Dämpfen / Dünsten)

Garen im Einsatz eignet sich für alles, was nicht scharf angebraten oder nicht knusprig werden muss. Durch den Dampf werden die Speisen gleichmäßig gar. Gemüse bleibt zart und behält Biss, Geflügel bleibt saftig und Fisch zerfällt nicht. Da die Lebensmittel nicht direkt mit Wasser in Berührung kommen, behalten sie ihr intensives Aroma.

Da Dampf keinen Geschmack überträgt, können so mehrere Speisen gleichzeitig gegart werden.



Tipp

Um auch beim Garen im Einsatz eine schöne Kruste und Röstaromen zu erhalten, kann das Gargut wie z. B. Fleisch zunächst im Bräter angebraten und anschließend im Einsatz im Dampf sanft weitergegart werden.

Niedrigtemperaturgaren

Niedrigtemperaturgaren ist eine schonende Art um Fleisch oder Fisch auf dem Herd oder auch im Backofen zu garen. Mit der Niedrigtemperaturmethode verhindert man das Austrocknen und Zähwerden bei besonders magerem Fleisch oder empfindlichem Fisch. Alles bleibt zart und saftig.



Tipp

Besonders zu empfehlen ist das Niedrigtemperaturgaren auf dem Herd, da das Gargut hier im Vergleich zum Niedrigtemperaturgaren im Backofen weniger Garzeit benötigt und sehr saftig bleibt. Durch die geringere Garzeit und die niedrigere Temperatur wird zugleich Energie gespart.

Gratinieren / Überbacken

Der Bräter kann als Auflaufform im Backofen verwendet werden. Durch seine vorteilhafte Rechteckform ist der Silargan® Bräter auch hervorragend zum Gratinieren / Überbacken geeignet.

Räuchern

Der ecompact® ist auch ein vollwertiges Räuchergerät. Das Gargut wird während des Räucherns vom Rauch durchzogen und erhält somit ein feines Aroma.

Dampfgaren



Warnung

Schäden durch falsche Füllmengen

Eine zu geringe Flüssigkeitsmenge kann zur Überhitzung des Bräters führen.

Füllen Sie immer ausreichend Flüssigkeit zur Dampfbildung ein. So stellen Sie sicher, dass der Bräter nicht „trocken-kocht“ und Sie verhindern Beschädigungen am Bräter und an der Kochstelle.

Bei zu großer Füllmenge oder ungleichmäßiger Befüllung können Verbrühungen durch überschwappenden Inhalt oder Verbrennungen durch das Kippen des Kochsystems entstehen.

- Überfüllen Sie den ecompact® niemals mit Wasser und Gargut.
- Befüllen Sie den ecompact® gleichmäßig.

Zur Dampfbildung wird eine Flüssigkeitsmenge von 0,5 - 1 Liter benötigt (abhängig von Garzeit und Temperatur). Als Flüssigkeit können Wasser, Fonds, Wein etc. verwendet werden.



Tipp

Das Aroma der Speisen kann durch die Zugabe von aromatisierenden Zusätzen, wie z. B. Kräuter oder Gewürze zur Flüssigkeit, verfeinert werden. Der aromatisierte Sud lässt sich anschließend hervorragend zur Soßenherstellung nutzen.

Zum Aromagaren sind folgende Zutaten besonders geeignet:

- Frische Kräuter: Thymian, Salbei, Rosmarin, Estragon, Basilikum, Majoran, Kerbel.
- Gewürze: Nelken, Zimtstangen, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, gestoßener Koriander.
- Gemüse: Schalotten, Fenchel, Lauchzwiebel, Sellerie, Knoblauch.



Hinweis

Die Garzeit beginnt, wenn die Temperatur den grün markierten Bereich der Temperaturanzeige erreicht hat oder bei sichtbarem Dampfaustritt!

Beim gemeinsamen Garen von Lebensmitteln mit unterschiedlichen Garzeiten müssen die jeweiligen Garzeiten beachtet werden. Das Gargut mit der längsten Garzeit wird zuerst eingefüllt, dann folgen zeitversetzt die anderen Speisen.

Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte und sind abhängig von folgenden Kriterien:

- Größe und Qualität des Garguts.
- Bei der Verwendung von zwei Einsätzen wird im oberen Einsatz eine etwas längere Garzeit benötigt.
- Wird zusätzliches Gargut erst während des Dämpfens zugegeben, so erhöht sich die Garzeit des zugegebenen Garguts um ca. 5 bis 10 min.
- Bei sehr großen Garmengen (ab ca. 2 kg) erhöht sich die Garzeit ebenfalls.
- Zur Überprüfung der Kerntemperatur im Gargut sollte zusätzlich ein Bratenthermometer verwendet werden.

Temperaturrempfehlung (Thermometer im Deckel)

Allgemein 90-100°C

Niedrigtemperaturgaren

Fleisch 80°C

Fisch 70-75°C

(Achtung: beim Garen von Fisch, den Herd bereits bei 50°C zurückschalten, ansonsten steigt die Temperatur zu schnell an!)

Garzeitentabelle

Dampfgaren auf dem Herd (Gargut im Einsatz)

Zum Dämpfen beträgt die benötigte Menge an Flüssigkeit ca. 0,5 - 1 Liter (abhängig von Garzeit und Temperatur). Im Zweifelsfall gilt: Lieber zu kurz als zu lange gegart, denn Nachgaren ist immer möglich, während Zerkochtes nie wieder „knackig“ wird.

Fleisch / Geflügel	Menge / Größe	Garzeit	Bemerkung	Temperaturbereich (Thermometer im Deckel)
Hähnchen	ganz	ca. 85 min	kurz anbraten und dämpfen*	90 – 100°C
Hähnchenbrust	-	ca. 40 min	kurz anbraten und dämpfen*	90 – 100°C
Hähnchenschlegel	-	ca. 35 min	kurz anbraten und dämpfen*	90 – 100°C
Hirschbraten	ca. 1000 g	ca. 40 min	kurz anbraten und dämpfen*	90 – 100°C
Kalbsbraten	ca. 1000 g	ca. 40 min	kurz anbraten und dämpfen*	90 – 100°C
Lammkeule	ca. 1500 g	ca. 90 min	kurz anbraten und dämpfen*	90 – 100°C
Rinderbraten	ca. 500 g	ca. 30 min	kurz anbraten und dämpfen*	90 – 100°C
Rinderbraten	ca. 1000 g	ca. 60 min	kurz anbraten und dämpfen*	90 – 100°C
Rinderlendensteaks	-	ca. 20 min	kurz anbraten und dämpfen*	90 – 100°C
Rehkeule	ca. 1000 g	ca. 50 min	kurz anbraten und dämpfen*	90 – 100°C
Schweinefilet	ganz, ca. 500 g	ca. 20 min	kurz anbraten und dämpfen*	90 – 100°C
Schweinerückenbraten	ca. 1000 g	ca. 60 min	kurz anbraten und dämpfen*	90 – 100°C
Wildschweinbraten	ca. 1000 g	ca. 50 min	kurz anbraten und dämpfen*	90 – 100°C

Niedrigtemperaturgaren (Kerntemperatur im Fleisch nur ca. 65°C)				
Fächerbraten (Schweinekammbraten)	ca. 1000 g	ca. 60 min	kurz anbraten und dämpfen*	80°C
Schweinerückenbraten	ca. 1000 g	ca. 60 min	kurz anbraten und dämpfen*	80°C
Schweinerückenbraten	ca. 1500 g	ca. 135 min	kurz anbraten, dann auf Bräterboden im Backofen garen	80°C

Fisch	Menge / Größe	Garzeit	Bemerkung	Temperaturbereich (Thermometer im Deckel)
Forelle „Müllerin Art“	ganz	ca. 10 min	kurz anbraten und dämpfen*	90 – 100°C
Forelle (gefüllt)	ganz, in Alufolie	ca. 45 min	in Alufolie, dämpfen	90 – 100°C
Karpfen (gefüllt)	ganz, in Alufolie	ca. 60 min	in Alufolie, dämpfen	90 – 100°C
Seelachsfilet	-	ca. 6 min	dämpfen	90 – 100°C
Steinbeißerfilet	-	ca. 20 min	dämpfen	90 – 100°C
Wildlachsfilet	-	ca. 15 min	dämpfen	90 – 100°C

Niedrigtemperaturgaren (Kerntemperatur im Fisch nur ca. 65°C)				
Forelle	-	ca. 14 min	dämpfen	70 – 75°C
Lachsforelle	-	ca. 14 min	dämpfen	70 – 75°C
Seelachsfilet	-	ca. 10 min	dämpfen	70 – 75°C
Wildlachsfilet	-	ca. 20 min	dämpfen	70 – 75°C

*Bei nur gedünstetem Fleisch oder Fisch verlängert sich die Garzeit um ca. 5 Minuten.

Gemüse	Menge / Größe	Garzeit al dente / gar	Bemerkung	Temperaturbereich (Thermometer im Deckel)
Blumenkohl	Röschen	ca. 20/30 min	dämpfen	90 – 100°C
Bohnen, grün	halbiert	ca. 20/25 min	dämpfen	90 – 100°C
Broccoli	Röschen	ca. 18/28 min	dämpfen	90 – 100°C
Champignons	Scheiben	ca. 8 min	dämpfen	90 – 100°C
Erbsen	tiefgefroren	ca. 5 min	dämpfen	90 – 100°C
Karotten	Scheiben, ca. 3-4 mm	ca. 20 min	dämpfen	90 – 100°C
Kartoffeln	würfelzuckergroß	ca. 18 min	dämpfen	90 – 100°C
Kartoffeln	geviertelt (mittelgroß)	ca. 20 min	dämpfen	90 – 100°C
Kartoffeln	ganz, ca. 5 cm	ca. 40 min	dämpfen	90 – 100°C
Kohlrabi	Stifte	ca. 20 min	dämpfen	90 – 100°C
Kohlrabi	Scheiben	ca. 20/30 min	dämpfen	90 – 100°C
Lauch	Scheiben	ca. 15/25 min	dämpfen	90 – 100°C
Spargel, grün	ganz, 1000 g	ca. 25 min	dämpfen	90 – 100°C
Spargel, weiß	ganz, 1000 g	ca. 20 min	dämpfen	90 – 100°C
Zucchini	Scheiben ca. 4-5 mm	ca. 10 min	dämpfen	90 – 100°C
Gemüseplatte	gemischt	ca. 15/25 min	dämpfen	90 – 100°C

Sonstige	Menge / Größe	Garzeit	Bemerkung	Temperaturbereich (Thermometer im Deckel)
Kartoffelknödel	-	ca. 25 min	nur im Dampf, Einsätze leicht einfetten	90 – 100°C
Semmelknödel	-	ca. 25 min	nur im Dampf, Einsätze leicht einfetten	90 – 100°C
Paprika	gefüllt	ca. 45 min	nur im Dampf, Einsätze leicht einfetten	90 – 100°C

Garen im Bräter (ohne Einsatz)

Sonstige	Menge / Größe	Garzeit	Bemerkung	Temperaturbereich (Thermometer im Deckel)
Dampfnudeln	-	ca. 15-20 min	auf dem Herd, ohne Einsatz	90 – 100°C
Dampfnudeln	-	ca. 30 min	im Backofen, ohne Einsatz	-
Nudelauflauf	-	ca. 30 min	im Backofen, ohne Einsatz, ohne Deckel	-
Ofenschlupfer	-	ca. 30 min	im Backofen, ohne Einsatz, ohne Deckel	-

Räuchern



Warnung

Beim Räuchern wird der Bräter trocken erhitzt. Deshalb darf das Räuchern nicht unbeaufsichtigt durchgeführt werden, da sonst durch Überhitzung Kochgeschirr und/oder Kochfeld beschädigt werden können.

Abb. 1

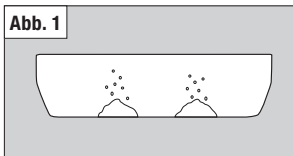


Abb. 2

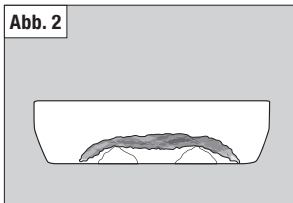
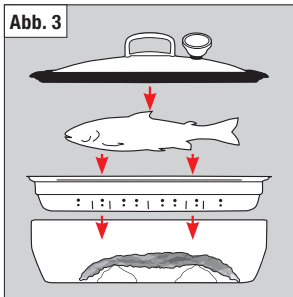


Abb. 3



Anleitung Räuchern

Benötigte ecompact® Komponenten: Bräter, Deckel mit Thermometer, Einsatz hoch und/oder nieder, evtl. Teilungsstege.

- Ca. 2 EBl. Räuchermehl* (erhältlich z. B. in Angler-Fachgeschäften) in zwei Häufchen in den mittleren Bereich des Bräterbodens geben (nicht verteilen) und mit ein paar Tropfen Wasser besprengen (siehe Abb. 1).
- Ein Stück Alufolie zerknittern und locker über das Räuchermehl legen (siehe Abb. 2). Der Saft des Garguts soll nicht mit dem Räuchermehl in Verbindung kommen.
- Den Einsatz in den Bräter einsetzen (den Boden des Einsatzes vorher leicht mit Speiseöl einfetten, damit sich das Räuchergut später leichter ablösen lässt).
- Das Räuchergut trockentupfen, je nach Rezept würzen und einlegen.
- Räuchergut auf den Einsatzboden oder über die Teiler im Einsatz legen (z. B. bei ganzem Fisch) und den Deckel aufsetzen (siehe Abb. 3).
- Den Bräter nun auf dem Kochfeld erhitzen. Sobald im Dampfraum Rauch sichtbar wird, die Energiezufuhr sofort auf die Hälfte reduzieren > jetzt beginnt die Garzeit.



Warnung

Achtung: der Bräter darf auf keinen Fall überhitzt werden! Energiezufuhr rechtzeitig reduzieren!

- Nach der halben Garzeit sollte der Herd ganz ausgeschaltet werden, es ist jedoch zu beachten, dass während der gesamten Garzeit Rauch sichtbar ist.
- Die Thermometeranzeige steigt während des Räucherns langsam auf ca. 70-75°C bei Fisch und 90°C bei Fleisch an.



Warnung

- Keine brennbaren Gegenstände in unmittelbarer Umgebung des ecompact® lassen.
- Glommende Räuchermehlpartikel können beim Öffnen des Deckels herausgeschleudert werden, wenn diese nicht wie zuvor beschrieben abgedeckt werden.
- Beim Verbrennen oder Überhitzen von eingesetzten Lebensmitteln oder von Räuchermehl können gesundheits-

schädliche Dämpfe austreten. Lebensmittel dürfen daher nur bestimmungsgemäß verwendet werden. Die Energiezufuhr muss rechtzeitig reduziert bzw. angepasst werden, um ein Verbrennen oder Überhitzen von Lebensmitteln zu vermeiden.

- **Vor dem Entsorgen muss das benutzte Räuchermehl 12 Std. auskühlen oder alternativ mit warmem Wasser abgelöscht werden.**

Garzeitentabelle Räuchern

Fisch	Menge / Größe	Garzeit	Bemerkung	Temperaturbereich (Thermometer im Deckel)
Lachsforelle	Filet	ca. 30-40 min	im Einsatz geräuchert	steigt langsam bis 75°C
Forelle	ganz	ca. 30-40 min	im Einsatz geräuchert	steigt langsam bis 75°C

Fleisch	Menge / Größe	Garzeit	Bemerkung	Temperaturbereich (Thermometer im Deckel)
Bauchspeck	500 g	ca. 45 min	im Einsatz geräuchert	steigt langsam bis 90°C
Rippe / Flachrippe	500 g	ca. 45 min	im Einsatz geräuchert	steigt langsam bis 90°C
Schweineschinken	500 g	ca. 50 min	im Einsatz geräuchert	steigt langsam bis 90°C



Tipp

Je länger geräuchert wird, umso intensiver wird der Rauchgeschmack des Garguts. Das volle Raucharoma entfaltet sich, wenn man das fertige Räuchergut in Alufolie wickelt und für ein paar Stunden kühl ruhen lässt.

*Räuchermehl: Die beliebtesten Geschmacksrichtungen sind: Wacholder, Buche, Birke, Weide.

Rezepte

Gedämpftes Lachsfilet auf Lauchbett mit zartem Knoblauchschaum

(Rezept für 4 Personen)

Für den Lachs:

350 g Lauch
4 Filets Lachsfilet à 125 g
Saft ½ Zitrone
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Olivenöl
1 TL fein geschnittener Dill

Für den Knoblauchschaum:

40 g Butter
1 Knoblauchzehe in der Schale
1 Eigelb
100 ml trockener Weißwein
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Vom Lauch das grüne Ende entfernen, das Gemüse der Länge nach halbieren, gründlich waschen und anschließend in feine Streifen schneiden. Den Lachs mit Zitronensaft beträufeln und ca. 2 Min. durchziehen lassen. Trocken tupfen, salzen und pfeffern.

Das Olivenöl im Rechteckbräter erhitzen und den Fisch von allen Seiten kurz anbraten. Herausnehmen, auf den Dämpfeinsatz legen und mit dem Dill bestreuen. Die Lauchstreifen um den Lachs verteilen, alles mit wenig Salz würzen und 1 Liter Wasser in den Bräter gießen. Den Dämpfeinsatz aufsetzen, mit dem Deckel verschließen und die Flüssigkeit zum Kochen bringen. Sobald die Temperatur über 80° C steigt, die Hitze reduzieren und 15 Min. zwischen 80° bis 90° C halten.

In der Zwischenzeit den Knoblauchschaum zubereiten. Dazu die Butter gemeinsam mit dem in der Schale leicht gequetschten Knoblauch aufkochen, bis sich am Topfboden kleine, braune Stippen bilden. Topf zur Seite ziehen und etwas abkühlen lassen. Eigelb und Weißwein in einem kleinen Topf mit dem Schneebesen aufschlagen bis die Konturen erkennbar sind. Den Topf zur Seite ziehen, fadenweise die Butter nach und nach unterrühren. Knoblauchschaum mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Lachs aus dem Dampfgarer nehmen, zusammen mit dem Lauch portionsweise anrichten und den Knoblauchschaum dazu reichen.

Nährwerte:

Pro Person ca. 339 kcal / 26 g Eiweiß / 23 g Fett / 3 g Kohlenhydrate

Rinderbraten mit Apfelrotkohl, Semmelknödel und Cassis-Schalottensauce

(Rezept für 2-3 Personen)

Für die Semmelknödel:

3 trockene, helle Brötchen ca. 180 g
 350 ml heiße Milch
 ½ Zwiebel
 30 g geräucherter Bauchspeck
 1 EL Pflanzenöl
 1 EL feingeschnittene Petersilie
 2 Eier
 Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Für den Apfelrotkohl:

400 g Rotkraut
 1 kleiner Apfel
 1 Prise Salz
 1 EL Rotweinessig

Für den Braten:

3 EL Pflanzenöl
 500 g Rinderbraten aus der Keule,
 Entrecote oder Rumpsteak
 Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

2 Schalotten
 1 EL Pflanzenöl
 1 EL Tomatenmark
 250 ml kräftiger Rotwein
 2-3 EL Cassislikör
 ½ TL Speisestärke
 10 g kalte Butter
 Salz, Pfeffer

Für die Semmelknödel die Brötchen in feine Scheiben schneiden, in einer Schüssel mit der Milch übergießen, einige Minuten ziehen lassen. Zwiebel und Speck fein schneiden und im Öl glasig dünsten. Die Petersilie unterrühren und das Ganze zur Brotmasse geben. Eier und Gewürze untermengen.

Für den Apfelrotkohl, den Kohl vom Strunk befreien und in dünne Streifen schneiden. Den Apfel waschen, vierteln, entkernen und in dünne Blättchen schneiden. Rotkraut, Apfelstücke, Salz und Essig in eine Schüssel geben, mischen und kurz stehen lassen.

Für den Braten im Rechteckbräter das Öl heiß werden lassen, das Bratenstück von allen Seiten anbraten, salzen, pfeffern und herausnehmen. Den Dämpfeinsatz mit einem Teilungssteg bestücken und den Boden leicht mit Öl bestreichen. Den Braten hinein geben. Die Semmelknödelmasse mit feuchten Händen zu Knödeln formen und zum Braten setzen. Rotkraut auf der gegenüberliegenden Seite einfüllen.

Den Bräter mit 750 ml Wasser befüllen, den Dämpfeinsatz darauf geben und mit dem Deckel verschließen. Den Thermometer einsetzen. Alles aufkochen, bis die Temperatur 90° C erreicht hat. Dann die Hitze reduzieren, die Innentemperatur halten und die Speisen 30 Min. garen.

Kurz vor Ende der Garzeit die Sauce bereiten. Dafür die Schalotten abziehen, fein schneiden und im restlichen Öl glasig dünsten. Tomatenmark unterrühren, kurz rösten und mit Rotwein ablöschen. Die Flüssigkeit auf etwa 1/3 einkochen, den Cassislikör zufügen und mit der in wenig Wasser angerührten Stärke sämig abbinden. Butter unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren den Rinderbraten in Tranchen schneiden, Knödel und Apfelrotkohl und Sauce dazu reichen.

Nährwerte:

Pro Person ca. 847 kcal / 48 g Eiweiß / 53 g Fett / 42 g Kohlenhydrate

Rezepte

Chinagemüse mit Entenbrustfilet und Zitronenduftreis

(Rezept für 6 Personen)

Für die Entenbrustfilets:

650 g Entenbrustfilet
2-3 TL Sambal Oelek (Bamboo Garden)
3 EL Ketjap Manis Mild (Bamboo Garden)
3 EL Sojasauce (Bamboo Garden)
6 EL hoch erhitzbares Erdnussöl zum Braten
1-2 EL Honig

Für den Zitronenduftreis:

250 g Basmatireis
1 Stange Zitronengras
Saft- und Abrieb 1/2 unbehandelten Zitrone
Salz

Außerdem:

10 g MU-ERR Trockenpilze (Bamboo Garden)
200 g Lauch
120 g frische Champignons
200 g Karotten
180 g rote Paprikaschoten
180 g Bambus-Schösslinge (Bamboo Garden)
160 g Soja-Bohnen-Keimlinge (Bamboo Garden)

Die Entenbrüste in feine Streifen schneiden. Für die Marinade Sambal Oelek, Ketjap Manis, Sojasauce, 3 EL Erdnussöl und Honig verrühren. Das Fleisch darin wenden und gut gekühlt ca. 1 Std. marinieren.

Inzwischen den Reis in einem Sieb waschen und abtropfen lassen. Den Reis in den Rechteckbräter geben und mit kaltem Wasser bedecken, so dass es 2 cm über dem Reis steht. Zitro-

nengras der Länge nach halbieren und zufügen. Zitronensaft, –abrieb und etwas Salz zufügen. Den Bräter mit dem Deckel verschließen und das Wasser zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und den Reis garen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Den Reis in den niedrigen Dämpfeinsatz geben, Zitronengras entfernen.

Die MU-ERR Pilze laut Packungsanweisung einweichen und anschließend in breite Streifen schneiden. Lauch der Länge nach halbieren, waschen und in feine Streifen schneiden. Champignons putzen, in Scheiben schneiden. Karotten schälen, in feine Stifte teilen. Paprikaschote vierteln, von Samen und Scheidewänden befreien, in dünne Streifen schneiden. Bambus-Schösslinge und Sojabohnenkeimlinge in ein Sieb geben, abbrausen und abtropfen lassen.

Gemüse in den hohen Dämpfeinsatz geben. Übriges Erdnussöl im Bräter sehr heiß werden lassen, Entenbrustfleisch darin anbraten und herausnehmen. 1 Liter Wasser in den Bräter geben, Fleisch über dem Gemüse im Dämpfeinsatz verteilen und in den Dampfgarer geben. Den Reis darüber setzen, mit dem Deckel verschließen und die Flüssigkeit zum Kochen bringen. Sobald eine Temperatur von 80° C erreicht ist die Hitze etwas reduzieren und die Speisen ca. 5 Min. dämpfen. Herausnehmen und alles anrichten.

Nach Belieben 100 ml Sweet & Sour Sauce (Bamboo Garden) dazu reichen.

Nährwerte:

Pro Person ca. 551 kcal / 28 g Eiweiß / 30 g Fett / 42 g Kohlenhydrate

Fächerbraten mit Schinken und Salbei, Sherrysauce und Röstkartoffeln

(Rezept für 6 Personen)

Für den Fächerbraten:

1,2 kg Kalbsbraten aus der Keule
 15 frische Salbeiblätter
 5 Scheiben Parmaschinken etwa 50 g
 Salz, Pfeffer
 4 EL Olivenöl
 4 Schalotten
 100 ml Sherry Medium
 800 ml Kalbsfond
 2 EL dreifachkonzentriertes Tomatenmark
 1-2 TL Speisestärke

Für die Röstkartoffeln:

600 g festkochende Kartoffeln
 6 EL Olivenöl
 2 Zweige Rosmarin
 1 EL grobes Salz

Außerdem:

Küchengarn, Alufolie

Das Fleisch erst abbrausen und trocken tupfen, dann in Faserichtung, im Abstand von 2 cm, 5 x tief einschneiden so dass das Fleisch unten noch gut zusammenhält. In jede Tasche 3 Salbeiblätter sowie eine zusammengefaltete Scheibe Parmaschinken legen. Taschen mit Küchengarn verschließen, salzen und pfeffern.

Das Öl im Rechteckbräter erhitzen, das Bratenstück rundum goldbraun anbraten und herausnehmen. Schalotten abziehen, fein hacken, im Bratensatz anbraten und mit Sherry ablöschen.

Die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen und mit dem Kalbsfond auffüllen. Erneut zum Kochen bringen.

Den Braten in den hohen Dämpfeinsatz legen, über die Sherryschalotten setzen und mit dem Deckel verschließen. Sobald das Thermometer 80° C anzeigt, die Hitze reduzieren und die Temperatur halten. Den Braten 60 Min. garziehen lassen bis zu einer Kerntemperatur von 60-65° C. Den Fächerbraten in Alufolie einschlagen und warmhalten.

Für die Sauce den Garfond durch ein Sieb in einen Topf gießen und auf 1/3 einkochen lassen. In der Zwischenzeit den Bräter reinigen und die Kartoffeln zubereiten. Hierfür die Kartoffeln waschen, schälen und in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden. Kartoffelwürfel für etwa 5 Min. in eine Schale mit kaltem Wasser geben, auf einem Sieb abtropfen lassen und mit Küchenpapier trockentupfen.

Das Olivenöl im Bräter erwärmen und die Kartoffeln anbraten. Kartoffeln bei mittlerer Hitze goldbraun garen. Rosmarin zupfen, Nadeln klein schneiden und zufügen, Röstkartoffeln salzen.

Tomatenmark in die Sauce rühren, das Ganze einige Minuten köcheln lassen, mit der in wenig Wasser angerührten Speisestärke abbinden.

Den Fächerbraten aus der Folie nehmen, in Tranchen schneiden und mit Sauce und Röstkartoffeln servieren. Nach Belieben gedämpftes Karottengemüse mit Brokkoli oder Romanesco dazu reichen.

Nährwerte:

Pro Person ca. 437 kcal / 50 g Eiweiß / 23 g Fett / 2 g Kohlenhydrate

Hinweise für Reinigung und Pflege

- Nach jeder Benutzung alle Teile gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und Topfschwamm (weiche Seite) reinigen.
- Bitte niemals Drahtbürste, sandhaltiges Scheuermittel oder die harte Seite eines Haushaltsschwammes zur Reinigung verwenden. Der Bräter ist zwar kratzfest, aber häufig enthalten die harten Seiten von Schwämmen Schleifmittel mit sehr hartem Korund, welcher die Oberfläche dauerhaft schädigt.
- Kochgeschirr gut abgetrocknet aufbewahren.
- Speisen möglichst nicht eintrocknen lassen. Festsitzende Speisereste aufweichen und mit Schwamm oder Bürste schonend entfernen.
- Bei weißen Eiweißflecken, anderen hartnäckigen Flecken oder Speiseresten empfehlen wir Silit-Flüssigreiniger, erhältlich im Silit Fachhandel.
- Falls nach dem Gebrauch Flecken im Kochgeschirr erscheinen, welche sich nicht durch klassisches Spülen mit Spülmittel oder in der Spülmaschine entfernen lassen, sollte Essigwasser (Leitungswasser mit Haushaltsessig) zur Entfernung der Flecken verwendet werden.
- Bräter, Glasdeckel, Einsätze und Teilungsstege können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Das Thermometer ist nicht für die Spülmaschine geeignet, bitte nur feucht abwischen.

Was ist wenn	Dann kann diese Ursachen vorliegen	So schaffen Sie Abhilfe
Deckel lässt sich nicht öffnen	verschmutzte Silikonzarge (Thermometer eingesteckt)	Thermometer herausziehen -> Vakuum löst sich und Deckel kann abgenommen werden. Schlitze der Deckelzarge und die Tülle für das Thermometer sauber halten.

Garantieabschnitt

Die Garantieleistung

Sie erhalten 30 Jahre Garantie auf die Haltbarkeit der Silarganoberfläche des Bräters.

Sie erhalten 2 Jahre Garantie auf alle restlichen Teile.

Die Garantie besteht darin, dass wir innerhalb der Garantiezeit Teile mit mangelhafter Oberfläche austauschen und durch einwandfreie Teile ersetzen. Ein Anspruch auf ein Modell der gleichen Serie besteht dann nicht, wenn die Modellreihe im Lieferprogramm nicht mehr geführt wird.

Der Garantieausschluss

Für Beschädigungen, die aus folgenden Gründen entstanden sind, wird keine Garantie übernommen:

- Schnitt- und Kratzspuren rein optischer Natur durch unsachgemäße Behandlung
- Überhitzung
- Ungeeignete und unsachgemäße Verwendung
- Fehlerhafte oder nachlässige Behandlung (z.B. Reinigung mit sandhaltigen Mitteln bzw. Fall auf Steinboden)
- Chemische oder physikalische Einflüsse auf die Oberfläche als Folgen von nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch
- Auf Nichtbefolgen dieser Gebrauchsanleitung
- Auf nicht sachgemäß eigenständig durchgeführte Reparaturen
- Auf den Einbau von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen

Entsprechendes gilt für die Ergänzungsteile, Ersatzteile und Zubehör. Soweit das Gesetz nicht zwingend etwas anderes vorschreibt, haftet Silit nur für Schäden, die auf einem vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Handeln des gesetzlichen Vertreters unserer Gesellschaft oder deren Erfüllungsgehilfen beruhen.

The quality features of your ecompact®

Roasting pan of Silargan®

- Extra-sturdy, virtually pore-free ceramic surface.
 - Neutral to taste and hygienic.
 - Excellent cooking and roasting results.
 - Helps save energy thanks to fast heat absorption and uniform heat transfer to the food to be cooked.
 - Suitable for all types of stoves and ovens, optimised for use on induction stoves.
 - Made in Germany.
-
- The two steaming inserts that differ in size and can be divided into separate compartments with dividers make the ecompact® a particularly versatile piece of cookware for your kitchen.
 - When cooking on the stove, the handles of the roaster and the lid remain cool. Please note, however, that the handles become hot when used in the oven.
 - Lid made from temperature-resistant high-quality glass.
 - The special silicone seal ensures that the lid fits tightly and prevents any noise should the lid be lifted by the steam during cooking.
 - Thermometer for indicating the temperature.
 - Virtually indestructible, provided that the easy-care instructions are adhered to.
 - 30-year warranty cover of the Silargan® surface, 2-year warranty for all other parts.

Symbol legend



This symbol is used to highlight imminent risks of serious injury (e.g. burning from hot steam or hot surfaces).



This symbol is used to highlight potential risks of serious injury.



Non-compliance with the instructions can cause your ecompact® to malfunction.



This symbol is used to highlight tips and hints for the trouble-free use of your ecompact®.

Important safety instructions

Before using the ecompact® for the first time, carefully read these instructions. Ensure that the ecompact® is only used by persons who are familiar with the content of the user manual. Keep this document for further reference.



Warning

- Use the ecompact® only on stoves of the following types: Glass-ceramic, electric, gas, sensor or induction stoves.



glass ceramic



electric



gas



induction



sensor

- Never heat the empty roaster. Do not use the roaster without proper supervision.
- Make sure that there is always some liquid in the roaster. Do not allow all liquid to evaporate. Failure to observe the above may result in burnt food or damage to the cookware or the cooking zone of the stove. Always adhere to the instructions of the stove manufacturer, particularly when cooking on an induction stove.



Danger

- Never touch the hot outer surface of the ecompact® or the handles of the inserts. Only touch the handles of the roaster and the knob of the lid. If necessary, use oven cloth.
- To lift the ecompact® when filled with hot food, grip it firmly by its handles.

- Never reach into the rising steam. When the lid or the inserts are removed, large amounts of hot steam might escape. The temperature of the steam might reach up to 100 °C and can cause scalding of the skin, if it is not properly protected (oven cloth, etc.).
- To remove the inserts and dividers, always use oven cloth, as these parts are very hot while they are in use.
- When the ecompact® is full, move it with extra care. Avoid sudden movements, as hot liquid might splash out.
- When using the cookware for roasting, there is an increased risk of injury from burns as oil or fat might splash from the roaster when it comes into contact with the water contained in the food.
- If you wish to cook food of a creamy or pasty consistency, we recommend placing the lid on or reducing the heat level, as steam bubbles in such products can cause splashing.
- Stir the food from time to time to distribute the heat evenly and to reduce the risk of splashing.
- Place the hot ecompact® on a suitable temperature-resistant surface.
- Never leave the ecompact® unattended while in use.
- Keep children away from hot cookware.

Important safety instructions



Warning

For using the ecompact® in the oven, please observe the following instructions (particularly if you intend to use the cookware in an oven without telescopic trays or oven carriage):

- When placing the ecompact® in the oven and when removing it, keep your arms and hands away from the hot inside panels of the oven to prevent injury.
- When removing from the oven, remember the weight of the cookware.
- When using the ecompact® in the oven, never touch it without wearing oven gloves. Remember that not just the roaster but also its handles and the lid become hot in the oven.

Maintaining the safety of your cookware:

Observe our cleaning and care instructions. For repairs, contact your specialist retailer.



Keep this operating instructions in a safe place for future reference.

Before first use



Note

- The ecompact® is designed for the non-commercial preparation of food. Do not use it for any other purpose. Improper use shall void the manufacturer liability.
- Remove all tags and labels.
- Rinse all parts of the ecompact® thoroughly and dry them. Wipe the thermometer only with a moist cloth.

Use instructions



Note

- When the lid is opened, hot steam escapes, which can cause injury from scalding. Therefore open the lid so that the steam escapes away from your body (see fig. 1).

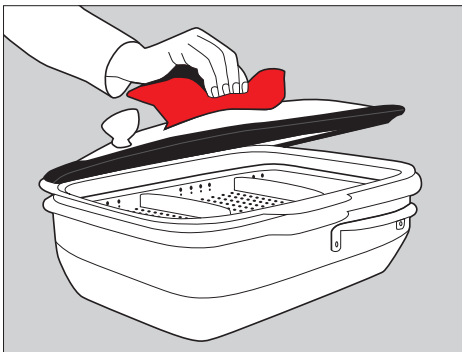


Fig. 1: Lifting the lid so that the steam escapes away from your body

- To remove the inserts, first remove the lid and then lift the inserts by the handles. Always use oven cloth as the inserts can be hot.
- When cooking, use the highest level of the stove only to heat up the food and then turn the heat down to cook the food through.
- The ecompact® is optimised for oval-shape stove zones (170 x 265 mm). It can however also be used on round stove zones.
- To prevent scratches on the cookware and on an induction or glass ceramic stove, do not pull the ecompact® across the stove but always lift it.
- The ecompact® is specially designed for use in the oven. When handling cookware used in the oven, always use oven cloth.
- Do not tap hard or sharp-edged utensils on the rim of the roaster, as this could damage the surface.
- To reduce splashing when adding liquid to fat/oil and to minimise the amount of hot steam that might escape from the roaster, we recommend adding always hot water.

Silargan® rectangular roaster

- The pan part of the ecompact® can be used like a conventional roaster for roasting, braising and stewing as well as for soufflés or bakes. The dark-coloured surface and the extra-thick steel core of the cookware guarantee excellent cooking and roasting results.
- The roaster can be used on the stove or in the oven at temperatures up to 250 °C.
- If the roaster does not stand flat on the stove, do not be concerned. This is due to manufacturing tolerances and does not affect the cooking result.

Glass lid (optional accessory)

- The glass lid is temperature-resistant up to 200 °C. When hot, do not pour cold water over the lid and do not place it on a cold surface.
- The roaster is particularly suitable for use in a fan oven. It can however also be used with upper heat or with a grill. In this case, please note that the surfaces become extremely hot.
- To open the hot lid, always use oven gloves and open the lid so that the hot steam escapes away from your body (see fig. 1).
- The specially formed rim of the lid enables, that the steam can escape smoothly.

Thermometer (optional accessory)

- The thermometer enables you to monitor the cooking temperature, so that vitamins are preserved and your meat or fish remain tender and moist.

- Maintaining the correct cooking temperature is particularly important when stewing or braising food at low temperatures. This is made easier using the thermometer.
- The thermometer can also be used in the oven at temperatures up to 200 °C.



Hint

By reducing the heat when the cooking temperature is reached, you can save energy.

Steaming inserts and dividers (optional accessories)

- The two steaming inserts can be used together or individually (high insert at bottom, low insert at top).
- The high steaming insert is designed for larger portions of food (up to 10 cm high). When used on its own, it has a capacity of 5.5 litres. The low insert has a capacity of 3.6 litres.
- The steaming inserts can be divided as needed by the dividers.
- By using the inserts together or separately and by placing the dividers as needed, you can cook several foods together. For foods with different cooking times, simply place them one after the other at the appropriate times in the inserts.
- The hot dividers can be removed easily, using oven cloth.

The components of the ecompact®

	Description	Item-No.
	Silargan® rectangular roaster	
	Glass lid	5238.3020.01
	Thermometer	0022.6070.01
	Steaming insert, high, with 2 dividers	1529.7120.01
	Steaming insert, low, with 2 dividers	1529.7110.01
	2 dividers	1529.7102.01



Liquid detergent
Item-No. 0051.8888.01



**Kitchen timer Diavolo
(stainless steel)**
Item-No. 0068.0015.01



**Meat /poultry thermometer
Contatto**
Item-No. 0022.5062.01



**Kitchen timer Puk
(stainless steel)**
Item-No. 0068.0022.01



**Kitchen timer Swing
(stainless steel / plastic)**
Item-No. 0068.0020.01

Cooking with the ecompact®

Cooking methods with your ecompact®

Roasting / stewing

The ecompact® is the ideal cookware for the roasting and stewing of meat.

It allows you to roast your food fast and crisp at high temperatures and brown it equally at a medium temperature.

When braising or stewing meat (roasting in open roaster, adding liquid and cooking in closed roaster), the flavour of your food is captured in the liquid for a tasty gravy.

The roaster can be used on the stove or in the oven. The thermometer and the glass lid are temperature-resistant up to 200 °C.

Cooking food on the insert (steaming / braising)

Steaming is the ideal cooking method for all food that does not need to be roasted, grilled or made crispy. Steamed food is always cooked equally throughout. Vegetables retain their flavour and bite, poultry remains moist and fish does not disintegrate into pieces. As the food is not in direct contact with the water, it retains its distinct flavour.

Steam does not carry flavours from one product to the other, so that several foods can be cooked together.



Hint

To obtain a crispy crust and nice roasting flavour, you might wish to first fry your food such as meat, etc. in the roaster before steaming it.

Low-temperature cooking

This cooking method allows you to cook meat or fish gently on the stove or in the oven. With the low-temperature method, the food does not dry out or become chewy, which is particularly important when preparing lean meat or delicate fish. Your food remains tender, juicy and flavoursome.



Hint

We recommend using this method on the stove, as the cooking time is shorter than in the oven and your food remains tasty and moist. Thanks to the low temperature and the short cooking time, you can also save energy.

Browning / gratins

The roaster can be used as a bake pan in the oven. Thanks to its rectangular shape, the Silargan® roaster is the ideal cookware for gratins and bakes.

Smoking

The ecompact® is also a great smoking pan, as it ensures that the smoke rises through the food, giving it its distinct smoking flavour.



Warning

Damage due to insufficient / excessive liquid in the roaster
If there is insufficient liquid in the roaster, the cookware could overheat.

Always add sufficient liquid for steaming. This ensures that the roaster does not “steam dry”, which would cause damage to the cookware and the stove.

If there is too much liquid in the ecompact®, hot food and liquid might escape from the pot. Place the food evenly to prevent the roaster from toppling over.

- Never overfill with water and /or food.
- Fill the ecompact® evenly.



Hint

The flavour of your food can of course be enhanced by adding herbs and spices to your stock. The remaining stock can then be used for gravy.

The following ingredients are particularly recommended for flavour steaming:

- Fresh herbs: thyme, sage, rosemary, tarragon, basil, marjoram, chervil
- Spices: cloves, cinnamon sticks, laurel leaves, juniper berries, crushed coriander
- Vegetables: shallots, French fennel, scallions, celeriac, garlic

Steam cooking



Note

The cooking time starts when the temperature reaches the green section of the indicator or when steam begins to escape!

When cooking several foods with different cooking times together, you must add the foods at the required times. First place the food with the longest cooking time, followed by the other food at the required times.

The cooking times in this table are guide values and might vary, depending on the following criteria:

- Size and quality of the food.
- When using two inserts, the food in the upper insert needs to be cooked a little longer.
- If food is placed in during steaming, add approx. 5 to 10 minutes to the recommended cooking time.
- When cooking large amounts of food (2 kg or more), you must increase the cooking time.
- To monitor the core temperature of the food, we recommend using a roast thermometer.

Recommended cooking temperatures (thermometer in lid)

General 90–100 °C

Low-temperature cooking

Meat 80 °C

Fish 70–75 °C

(Caution: when cooking fish, reduce the heat at the stove as soon as the cooking temperature reaches 50 °C, as the temperature otherwise rises too quickly!)

Steam cooking on the stove (food placed in insert)

For steaming, fill the roaster with about 0.5–1 litre of liquid (depending on the cooking time and temperature). If in doubt, observe the following rule of thumb: Rather keep cooking time too short than too long, as re-heating and cooking is always possible, while overcooked food cannot be rescued.

Meat / poultry	Quantity / size	Cooking time	Comment	Temperature range (thermometer in lid)
Chicken	whole	approx. 85 min	roast briefly and braise*	90–100 °C
Chicken breast	–	approx. 40 min	roast briefly and braise*	90–100 °C
Chicken leg	–	approx. 35 min	roast briefly and braise*	90–100 °C
Roast of venison	approx. 1,000 g	approx. 40 min	roast briefly and braise*	90–100 °C
Roast of veal	approx. 1,000 g	approx. 40 min	roast briefly and braise*	90–100 °C
Leg of lamb	approx. 1,500 g	approx. 90 min	roast briefly and braise*	90–100 °C
Roast of beef	approx. 500 g	approx. 30 min	roast briefly and braise*	90–100 °C
Roast of beef	approx. 1,000 g	approx. 60 min	roast briefly and braise*	90–100 °C
Beef loins steaks	–	approx. 20 min	roast briefly and braise*	90–100 °C
Haunch of venison	approx. 1,000 g	approx. 50 min	roast briefly and braise*	90–100 °C
Filet of pork	whole, approx. 500 g	approx. 20 min	roast briefly and braise*	90–100 °C
Pork back roast	approx. 1,000 g	approx. 60 min	roast briefly and braise*	90–100 °C
Roast of wild boar	approx. 1,000 g	approx. 50 min	roast briefly and braise*	90–100 °C
Low-temperature cooking (core temperature of meat only approx. 65 °C)				
Flat roast (neck of pork)	approx. 1,000 g	approx. 60 min	roast briefly and braise*	80 °C
Pork back roast	approx. 1,000 g	approx. 60 min	roast briefly and braise*	80 °C
Pork back roast	approx. 1,500 g	approx. 135 min	roast briefly and cook on roaster base in oven	80 °C
Fish	Quantity / size	Cooking time	Comment	Temperature range (thermometer in lid)
Trout meunière	whole	approx. 10 min	roast briefly and braise*	90–100 °C
Trout (filled)	whole, in tin foil	approx. 45 min	in tin foil (steaming)	90–100 °C
Carp (filled)	whole, in tin foil	approx. 60 min	in tin foil (steaming)	90–100 °C
Salmon filet	–	approx. 6 min	steaming	90–100 °C
Atlantic catfish filet	–	approx. 20 min	steaming	90–100 °C
Wild salmon filet	–	approx. 15 min	steaming	90–100 °C
Low-temperature cooking (core temperature of fish only approx. 65 °C)				
Trout	–	approx. 14 min	steaming	70–75 °C
Salmon trout	–	approx. 14 min	steaming	70–75 °C
Salmon filet	–	approx. 10 min	steaming	70–75 °C
Wild salmon filet	–	approx. 20 min	steaming	70–75 °C

*If meat or fish is only braised, the cooking time is prolonged by approx. 5 minutes.

Table of cooking times

Vegetables	Quantity / size	Cooking time	Comment	Temperature range (thermometer in lid)
Cauliflower	florets	approx. 20–30 min	steaming	90–100 °C
French beans	cut in half	approx. 20–25 min	steaming	90–100 °C
Broccoli	florets	approx. 18–28 min	steaming	90–100 °C
Mushrooms	sliced	approx. 8 min	steaming	90–100 °C
Peas	frozen	approx. 5 min	steaming	90–100 °C
Carrots	sliced, approx. 3–4 mm	approx. 20 min	steaming	90–100 °C
Potatoes	diced (approx. 1 cm)	approx. 18 min	steaming	90–100 °C
Potatoes	quartered (medium size)	approx. 20 min	steaming	90–100 °C
Potatoes	whole, approx. 5 cm	approx. 40 min	steaming	90–100 °C
Kohlrabi	sticks	approx. 20 min	steaming	90–100 °C
Kohlrabi	sliced	approx. 20–30 min	steaming	90–100 °C
Leek	sliced	approx. 15–25 min	steaming	90–100 °C
Green asparagus	whole, 1,000 g	approx. 25 min	steaming	90–100 °C
White asparagus	whole, 1,000 g	approx. 20 min	steaming	90–100 °C
Courgettes	sliced, approx. 4–5 mm	approx. 10 min	steaming	90–100 °C
Mixed vegetables	mixed	approx. 15–25 min	steaming	90–100 °C

Other food	Quantity / size	Cooking time	Comment	Temperature range (thermometer in lid)
Potato dumplings	–	approx. 25 min	steaming only; grease inserts lightly	90–100 °C
Bread dumplings	–	approx. 25 min	steaming only; grease inserts lightly	90–100 °C
Peppers	filled	approx. 45 min	steaming only; grease inserts lightly	90–100 °C

Cooking in roaster (without insert)

Other food	Quantity / size	Cooking time	Comment	Temperature range (thermometer in lid)
Dumplings	–	approx. 15–20 min	on stove; without insert	90–100 °C
Dumplings	–	approx. 30 min	in oven; without insert	–
Macaroni bake	–	approx. 30 min	in oven; without insert or lid	–
Ofenschlupfer (Swabian bread and fruit pudding)	–	approx. 30 min	in oven; without insert or lid	–



Warning

During smoking, the roaster is heated up without any liquid in it. When smoking food, constantly monitor the roaster, as overheating could damage the cookware and/or hour stove.

Fig. 1

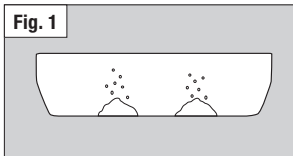


Fig. 2

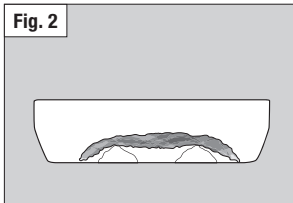
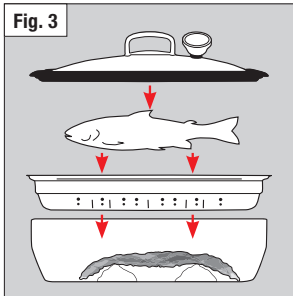


Fig. 3



Smoking instructions

ecompact® components required for smoking: roaster, lid with thermometer, high and/or low insert, dividers (if required).

- Place approximately 2 tablespoons of smoking powder* (available from anglers' shops) in two separate heaps on the roaster base near the centre of the pan (do not distribute powder) and wet with a few drops of water (see fig. 1).
- Crumple up a piece of tin foil and place it on the smoking powder heaps (see fig. 2). This is necessary to prevent the juices from the food dripping onto the smoking powder.
- Place the insert in the roaster (grease the base of the insert slightly with vegetable oil so that the smoked food can be easily removed).
- Dry the food to be smoked with kitchen paper and season or marinate to taste.
- Place the food to be smoked on the insert or across the dividers in the insert (e.g. for whole fish) and close the lid (see fig. 3).
- Heat the roaster on the stove. As soon as smoke becomes visible, immediately reduce the heat by half. The cooking time starts now.



Warning

Caution: do not under any circumstances overheat the roaster! Reduce the heat on time!

- After half the cooking time has passed, switch off the stove. Ensure however, that smoke is visible throughout the entire cooking time.
- During smoking, the thermometer slowly rises to approximately 70–75 °C for fish and 90 °C for meat.

Smoking



Warning

- Keep flammable objects away from the ecompact®.
- When the lid is opened, smouldering smoking powder particles might escape, if the powder heaps were not properly covered by tin foil.
- If the smoking powder or food is overheated or burnt, hazardous fumes might escape. Therefore do smoke food

strictly according to the instructions. Reduce the heat on time to prevent burning or overheating of the food.

- **Before disposing of the spent smoking powder, allow it to cool down for at least 12 hours. Alternatively, quench the powder with warm water.**

Smoking time table

Fish	Quantity / size	Cooking time	Comment	Temperature range (thermometer in lid)
Salmon trout	filet	approx. 30–40 min	smoked in insert	increasing slowly to 75 °C
Trout	whole	approx. 30–40 min	smoked in insert	increasing slowly to 75 °C

Meat	Quantity / size	Cooking time	Comment	Temperature range (thermometer in lid)
Streaky bacon	500 g	approx. 45 min	smoked in insert	increasing slowly to 90 °C
Ribs / thin ribs	500 g	approx. 45 min	smoked in insert	increasing slowly to 90 °C
Bacon	500 g	approx. 45 min	smoked in insert	increasing slowly to 90 °C



Hint

The longer the food is smoked, the more intense the smoked flavour. To achieve the best smoky flavour, wrap the food in tin foil and allow it to rest and cool down for a number of hours.

*Smoking powder: Most popular flavours: juniper, beech, birch, willow

Care and cleaning instructions

- After each use, thoroughly rinse clean all parts in hot water, using washing-up liquid and a scouring sponge (soft side only).
- Never clean the parts with a wire brush, abrasive cleaner or scouring pad. While the roaster surface is scratch-proof, the scouring pads of household sponges often contain hard corundum particles that can permanently damage the surface.
- Dry the cookware thoroughly and store it in a dry place.
- Do not allow food to dry in. Soak cooked-on food in water and carefully remove it using a sponge or brush.
- To remove persistent protein spots and other persistent residue, we recommend using Silit liquid detergent available from your Silit retailer.
- If the cookware shows spots, which cannot be removed with washing-up liquid, use diluted cleaning vinegar.
- The roaster, lid, inserts and dividers can be cleaned in the dishwasher.
- Do not clean the thermometer in the dishwasher. Wipe it clean with a moist cloth.

What to do, if ...	Possible cause	Remedy
the lid cannot be opened	Silicone sealing rim dirty (thermometer inserted)	Remove thermometer -> the vacuum disappears and the lid can be removed Keep the slots of the rim of the lid and the nozzle for the thermometer clean

Les caractéristiques de qualité de votre ecompact®

Sauteuse de Silargan®

- Surface céramique super dure, particulièrement lisse.
 - Neutre pour le goût et hygiénique.
 - Excellentes caractéristiques de cuisson.
 - Très économique grâce à la rapide absorption de la chaleur et à la transmission régulière de la chaleur aux aliments.
 - Convient pour tous les types de feux et les fours, optimal pour les plaques de cuisson à induction.
 - Made in Germany.
-
- Utilisation très polyvalente grâce aux deux grands éléments de cuisson à la vapeur qui peuvent être en outre divisés avec des supports de séparation.
 - Les poignées de la sauteuse et du couvercle ne chauffent pas lors de la cuisson sur plaque de cuisson. Mais attention, dans le four, elles deviennent très chaudes.
 - Couvercle en verre résistant à la forte chaleur permettant de surveiller la cuisson.
 - La bordure spéciale en silicone à fermeture étanche garantit une fixation optimale du couvercle et évite les bruits de vibration pendant la cuisson.
 - Thermomètre intégré permettant le contrôle de la température de cuisson.
 - Facile à entretenir et inusable si les consignes d'utilisation sont respectées.
 - 30 ans de garantie sur la surface en Silargan®, 2 ans de garantie sur les autres pièces.

Explication des symboles



Danger

Ce symbole signale les dangers directs pouvant entraîner de graves blessures (par exemple par la vapeur ou les surfaces très chaudes).



Avertissement

Ce symbole signale les risques possibles pouvant entraîner de graves blessures.



Remarque

Si ces instructions ne sont pas respectées, votre ecompact® peut présenter des dysfonctionnements à l'utilisation.



Conseil

Conseil. Il s'agit d'instructions précieuses permettant une parfaite utilisation de votre ecompact®.

Consignes de sécurité importantes

Veillez lire ces instructions attentivement avant utilisation. Ne confiez votre ecompact® qu'à des personnes qui se sont familiarisées avec les instructions d'utilisation. Conservez la notice d'utilisation pour pouvoir la consulter ultérieurement.



Avertissement

- Utilisez votre ecompact® uniquement sur des feux : vitrocéramique, électriques, au gaz, capteur et à induction.



vitro
céramique



électrique



gaz



induction



capteur

- Ne faites jamais chauffer à vide ni sans surveillance.
- Veillez à ce que l'eau des aliments ne s'évapore pas complètement. Dans le cas contraire, les aliments risquent de brûler, et les ustensiles de cuisine ou la plaque de cuisson risquent d'être abîmés. Respectez également la notice d'utilisation du fabricant de la plaque de cuisson, notamment s'il s'agit d'une plaque à induction.



Danger

- Pendant l'utilisation, veillez à ne jamais toucher aux surfaces extérieures très chaudes de votre ecompact® ni aux poignées des éléments. Veillez à ne toucher que les poignées de la sauteuse ou du couvercle. Si nécessaire, utiliser un torchon de cuisine ou autre.
- Pour porter votre ecompact®, veillez à bien le tenir en mains et à ne le prendre que par les poignées s'il contient des aliments très chauds.

- Ne touchez jamais rien dans la vapeur. Lorsque vous retirez le couvercle ou les éléments, la vapeur d'eau qui s'est accumulée s'échappe. Cette vapeur peut atteindre une température de 100 °C et provoque des brûlures en cas de contact avec la peau sans protection (c'est-à-dire sans torchon ou autre).
- Pour retirer les éléments et les parties d'éléments, utilisez un torchon car ils deviennent très chauds à l'utilisation.
- Déplacez votre ecompact® avec prudence lorsqu'il est plein. Évitez les mouvements de recul car les liquides très chauds pourraient jaillir.
- Lorsque vous faites cuire à l'huile ou à la matière grasse, il y a risque de brûlure par les projections d'huile et de matière grasse entrant en contact avec l'eau contenue dans les aliments.
- Pour cuire des aliments liquides épais, il faut utiliser le couvercle ou cuire à feu doux car ce type d'aliment peut jaillir.
- Remuez les aliments de temps en temps pour éviter qu'ils sautent sous l'effet de l'ébullition.
- Posez votre ecompact® uniquement sur des supports appropriés résistants à la chaleur.
- Ne laissez jamais votre ecompact® sans surveillance pendant son utilisation.
- Ne laissez jamais des enfants sans surveillance à proximité des ustensiles de cuisine très chauds.

Si vous utilisez votre ecompact® dans le four, veillez en outre à respecter les points suivants (notamment lorsqu'il s'agit de fours sans rail télescopique ni chariot de cuisson) :



Avertissement

- Lorsque vous insérez ou retirez la sauteuse, faites attention aux parois intérieures très chaudes du four pour ne pas risquer de vous brûler les bras ou les mains.
- Lorsque vous retirez la sauteuse du four, faites attention à son poids.
- Ne prenez jamais votre ecompact® dans le four sans porter de gants, ou sans utiliser de torchon, etc., car toutes les surfaces, même les poignées et le couvercle, sont devenues très chaudes dans le four.

Assurer la sécurité :

Veillez à respecter nos consignes de nettoyage et d'entretien. Pour les réparations, veuillez vous adresser à votre revendeur spécialisé.



Conserver cette notice d'utilisation en lieu sûr pour pouvoir la consulter ultérieurement.



Remarque

- Utilisez votre ecompact® pour cuire des aliments impérativement selon les consignes d'utilisation. Toute utilisation non conforme entraîne l'exclusion de la responsabilité du fabricant.
- Retirez toutes les éventuelles étiquettes collées ou accrochées.
- Rincer minutieusement et bien sécher les pièces de votre ecompact®. Le thermomètre doit simplement être essuyé avec un chiffon humide.

Consignes d'utilisation



Remarque

- Lorsque vous ouvrez le couvercle, la vapeur d'eau chaude s'échappe pouvant provoquer des brûlures. C'est pourquoi, il faut ouvrir le couvercle comme s'il avait des charnières côté opposé à votre corps (voir fig. 1). Ainsi la vapeur s'échappe dans la direction opposée à votre corps.

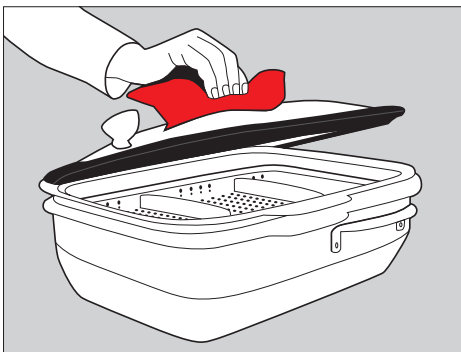


Fig. 1 : Soulever le couvercle comme s'il avait des charnières

- Pour retirer les éléments, il faut commencer par retirer le couvercle, puis les éléments par les poignées. Utilisez un torchon ou autre car les éléments deviennent très chauds.
- Régler sur le degré de cuisson le plus fort uniquement au démarrage, puis réduire au bon moment et faire cuire les aliments à un degré moins fort.
 - Votre ecompact® est optimisée pour les plaques de cuisson ovales (170 x 265 mm). Mais elle peut également être utilisée sur des plaques de cuisson rondes.
 - Pour éviter de rayer la sauteuse et la plaque de cuisson, il faut toujours soulever votre ecompact® et non pas la tirer lorsque vous l'utilisez sur une surface en verre, telle qu'une plaque de cuisson en vitrocéramique ou à induction.
 - Votre ecompact® est optimale pour une utilisation dans le four. Veuillez utiliser un torchon ou autre car le plat est devenu très chaud dans le four.
 - Eviter de taper fort avec des ustensiles de cuisine durs ou coupants sur le bord de la sauteuse pour ne pas risquer de l'abîmer.
 - Pour réduire les projections d'huile/de graisse ou la formation de vapeur chaude lorsque vous lavez, il est recommandé d'utiliser de l'eau chaude.

Sauteuse rectangulaire Silargan®

- La partie inférieure de votre ecompact® peut être utilisée comme une sauteuse classique, pour saisir et faire mijoter, mais aussi pour faire des gratins. Le revêtement foncé et le cœur en acier ultra épais permettent d'obtenir des résultats de cuisson optimaux.
- La sauteuse peut être utilisée sur une plaque de cuisson, tout comme dans un four jusqu'à 250 °C.
- Si votre sauteuse n'est pas complètement plate sur la plaque de cuisson, cela ne peut faire l'objet d'une réclamation. Les tolérances des sauteuses et des plaques de cuisson sont limitées du fait de la technique de fabrication et n'altèrent en rien le résultat de la cuisson.

Couvercle en verre (au choix)

- Le couvercle en verre résiste à une température allant jusqu'à 200 °C. Ne pas plonger le couvercle très chaud dans l'eau froide ni le poser sur un support froid.
- Convient de façon optimale pour utilisation dans le four à chaleur tournante, mais pas dans le four avec chaleur en haut, ni en position grill, car cela peut entraîner des températures de surface nettement plus élevées.
- Pour ouvrir le couvercle très chaud, nous recommandons d'utiliser un torchon et de le soulever comme s'il avait des charnières (voir fig. 1).
- Le contour spécial du châssis du couvercle permet pendant la cuisson à la vapeur que la vapeur peut échapper doucement.

Thermomètre (au choix)

- Le thermomètre permet de contrôler la température optimale de cuisson, ce qui permet de préserver les vitamines, et la viande et le poisson restent tendres et ne se dessèchent pas.

- La précision de la température de cuisson joue un rôle important. Le thermomètre vous permet de toujours vérifier la température en permanence, notamment pour la cuisson à la vapeur et à basse température.
- Le thermomètre peut être utilisé dans le four jusqu'à une température de 200 °C.



Conseil

En réduisant le feu au bon moment, vous pouvez économiser de l'énergie.

Éléments pour cuisson à la vapeur avec supports de séparation (au choix)

- Les deux éléments de cuisson à la vapeur peuvent être utilisés individuellement ou ensemble (élément haut en bas et élément bas en haut).
- L'élément haut convient pour des aliments mesurant jusqu'à 10 cm de hauteur. Utilisé seul, la capacité de l'élément haut est de 5,5 l et celle de l'élément bas est de 3,6 l.
- Les éléments de cuisson à la vapeur peuvent être séparés par les supports de séparation.
- Plusieurs préparations culinaires peuvent être cuites en même temps grâce aux multiples possibilités de combinaisons des éléments de cuisson à la vapeur et des supports de séparation. En cas de temps de cuisson différents, il faut placer les éléments les uns après les autres.
- Les supports de séparation très chauds se retirent facilement avec un torchon.

Les composants de votre ecompact®

	Désignation de l'article	N° de réf.
	Sauteuse rectangulaire Silargan®	
	Couvercle en verre	5238.3020.01
	Thermomètre	0022.6070.01
	Élément haut pour cuisson à la vapeur, avec 2 supports de séparation	1529.7120.01
	Élément bas pour cuisson à la vapeur, avec 2 supports de séparation	1529.7110.01
	2 supports de séparation	1529.7102.01



Nettoyant intensif liquide

N° de réf. 0051.8888.01



Minuteur Diavolo (acier inoxydable)

N° de réf. 0068.0015.01



Thermomètre sauteuse Contatto

N° de réf. 0022.5062.01



Minuteur Puk (acier inoxydable)

N° de réf. 0068.0022.01



Minuteur Swing (acier inoxydable / plastique)

N° de réf. 0068.0020.01

Cuisiner avec votre ecompact®

Les multiples possibilités d'application de votre ecompact®

Faire revenir / mijoter

Votre ecompact® est une sauteuse idéale pour faire revenir et mijoter la viande.

Idéale pour saisir rapidement à hautes températures, parfaite pour faire dorer régulièrement à moyennes températures.

Pour faire mijoter (saisir dans la sauteuse ouverte, faire cuire ensuite dans la sauteuse fermée après avoir ajouté de l'eau), une partie des arômes se dissout dans le fond de cuisson et donne une délicieuse sauce.

La sauteuse peut être utilisée sur une plaque de cuisson tout comme dans un four. Le thermomètre et le couvercle en verre peuvent résister à une chaleur de four jusqu'à 200 °C.

Faire cuire dans l'élément (cuisson à la vapeur / à l'étouffée)

La cuisson dans l'élément convient pour tout ce qui n'a pas à être saisi ou qui n'a pas à être croustillant. A la vapeur, les aliments sont cuits de façon régulière. Les légumes restent tendres et fermes à la fois, la volaille reste moelleuse et le poisson ne se défait pas. Etant donné que les aliments ne sont pas en contact direct avec l'eau, ils conservent toute leur saveur.

Etant donné que la vapeur ne transmet pas les saveurs, il est ainsi possible de faire cuire plusieurs aliments.



Conseil

Et pour obtenir une belle croûte et un bon goût de rôti même en faisant cuire dans l'élément, il est possible de faire revenir les aliments, par exemple la viande, dans la sauteuse, puis de les faire cuire à la vapeur.

Cuisson à basse température

La cuisson à basse température permet de cuire délicatement la viande ou le poisson sur le feu ou dans le four. Avec la méthode à basse température, on évite de dessécher les aliments ou de les rendre caoutchouteux, notamment lorsqu'il s'agit de viande ou de poisson délicat. Tout reste tendre et juteux.



Conseil

La cuisson à basse température est particulièrement recommandée sur plaque de cuisson car les aliments cuisent plus rapidement qu'au four à basse température et restent très savoureux. La cuisson moins longue et la basse température permettent du même coup d'économiser l'énergie.

Gratiner

La sauteuse peut être utilisée comme moule à gratin dans le four. Par sa forme rectangulaire, la sauteuse Silargan® convient en effet très bien pour faire des plats gratinés au four.

Fumage

Votre ecompact® convient également pour fumer les aliments. Les aliments s'imprègnent de fumée et conservent ainsi leur fine saveur.



Avertissement

Détérioration due à un mauvais remplissage

Une trop petite quantité d'eau peut faire surchauffer la sauteuse.

Veillez à toujours mettre suffisamment d'eau pour former de la vapeur. Vous serez ainsi sûr que la sauteuse ne cuit pas «à sec» et vous éviterez d'abîmer la sauteuse et la plaque de cuisson.

Si vous remplissez trop la sauteuse ou de façon irrégulière, vous risquez de vous brûler en cas de débordement ou de basculement de l'installation de cuisson.

- Veillez à ne jamais mettre trop d'eau ni trop d'aliments dans la sauteuse.
- Remplissez votre ecompact® en répartissant bien les aliments.

Pour faire de la vapeur, il faut 0,5 à 1 litre de liquide dans le fond (en fonction du temps de cuisson et de la température). Il est possible de mettre de l'eau, un fond de sauce, du vin, etc.



Conseil

La saveur des aliments peut être affinée en ajoutant des épices ou des herbes dans le liquide. Le fond assaisonné constitue ensuite une excellente sauce.

Pour cuire avec des arômes, les condiments suivants conviennent parfaitement :

- Herbes fraîches : thym, sauge, romarin, estragon, basilic, marjolaine, cerfeuil.
- Épices : clous de girofle, bâton de cannelle, feuilles de laurier, genièvre, coriandre concassée.
- Légumes : échalotes, fenouil, ciboulette, céleri, ail.

Cuire à la vapeur



Remarque

Le temps de cuisson commence lorsque la température atteint la partie verte de l'indication Affichage de la température ou en cas de fuite de vapeur visible !

Pour faire cuire ensemble des aliments avec des temps de cuisson différents, il faut respecter les différents temps de cuisson de chacun d'eux. L'aliment le plus long à cuire doit être mis en premier, puis les autres aliments selon leur durée de cuisson.

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif. Ils dépendent des critères suivants :

- Taille et qualité de l'aliment.
- Si vous utilisez deux éléments, le temps de cuisson dans l'élément du haut est un peu plus long.
- Si vous ajoutez des aliments seulement une fois la vapeur formée, le temps de cuisson des aliments ajoutés est plus long de 5 à 10 minutes.
- Pour des grandes quantités d'aliments (à partir de 2 kg environ), le temps de cuisson est également plus long.
- Pour vérifier la température au cœur des aliments, il faut en outre utiliser un thermomètre culinaire.

Températures recommandées (thermomètre dans le couvercle)

Général

90–100 °C

Cuisson à basse température

Viande

80 °C

Poisson

70–75 °C

(Attention : pour faire cuire du poisson, baisser le feu à 50 °C, sinon la température monte trop vite !)

Tableau des temps de cuisson

Cuire à la vapeur sur la plaque de cuisson (aliments dans l'élément)

Pour cuire à la vapeur, il faut 0,5 à 1 litre d'eau (dépend du temps de cuisson et de la température). En cas de doute : il vaut mieux ne pas cuire assez longtemps car il est toujours possible de prolonger ensuite la cuisson alors que ce qui est trop cuit ne pourra plus être « croquant ».

Viande / volaille	Quantité / taille	Temps de cuisson	Remarque	Plage de température (thermomètre dans le couvercle)
Poulet	entier	env. 85 min.	faire revenir quelques instants et faire cuire à la vapeur*	90–100 °C
Blancs de poulet	-	env. 40 min.	faire revenir quelques instants et faire cuire à la vapeur*	90–100 °C
Cuisses de poulet	-	env. 35 min.	faire revenir quelques instants et faire cuire à la vapeur*	90–100 °C
Rôti de chevreuil	env. 1 000 g	env. 40 min.	faire revenir quelques instants et faire cuire à la vapeur*	90–100 °C
Rôti de veau	env. 1 000 g	env. 40 min.	faire revenir quelques instants et faire cuire à la vapeur*	90–100 °C
Gigot d'agneau	env. 1 500 g	env. 90 min.	faire revenir quelques instants et faire cuire à la vapeur*	90–100 °C
Rôti de boeuf	env. 500 g	env. 30 min.	faire revenir quelques instants et faire cuire à la vapeur*	90–100 °C
Rôti de boeuf	env. 1 000 g	env. 60 min.	faire revenir quelques instants et faire cuire à la vapeur*	90–100 °C
Steaks d'aloyau de boeuf	-	env. 20 min.	faire revenir quelques instants et faire cuire à la vapeur*	90–100 °C
Gigot de chevreuil	env. 1 000 g	env. 50 min.	faire revenir quelques instants et faire cuire à la vapeur*	90–100 °C
Filet de porc	entière, env. 500 g	env. 20 min.	faire revenir quelques instants et faire cuire à la vapeur*	90–100 °C
Rôti de longe de porc	env. 1 000 g	env. 60 min.	faire revenir quelques instants et faire cuire à la vapeur*	90–100 °C
Rôti de sanglier	env. 1 000 g	env. 50 min.	faire revenir quelques instants et faire cuire à la vapeur*	90–100 °C
Cuisson à basse température (température au cœur de la viande seulement 65 °C environ)				
Rôti de porc (échine)	env. 1 000 g	env. 60 min.	faire revenir quelques instants et faire cuire à la vapeur*	80 °C
Rôti de longe de porc	env. 1 000 g	env. 60 min.	faire revenir quelques instants et faire cuire à la vapeur*	80 °C
Rôti de longe de porc	env. 1 500 g	env. 135 min.	faire revenir quelques instants, puis faire cuire dans le fond de la sauteuse au four	80 °C
Poisson	Quantité / taille	Temps de cuisson	Remarque	Plage de température (thermomètre dans le couvercle)
Truite meunière	entière	env. 10 min.	faire revenir quelques instants et faire cuire à la vapeur*	90–100 °C
Truite (farcié)	entière, dans un papier d'aluminium	env. 45 min.	faire cuire à la vapeur dans un papier d'aluminium	90–100 °C
Carpe (farcié)	entière, dans un papier d'aluminium	env. 60 min.	faire cuire à la vapeur dans un papier d'aluminium	90–100 °C
Filet de colin		env. 6 min.	faire cuire à la vapeur	90–100 °C
Filet de loup		env. 20 min.	faire cuire à la vapeur	90–100 °C
Filet de saumon sauvage		env. 15 min.	faire cuire à la vapeur	90–100 °C
Cuisson à basse température (température au cœur du poisson seulement 65 °C environ)				
Truite		env. 14 min.	faire cuire à la vapeur	70–75 °C
Truite saumonée		env. 14 min.	faire cuire à la vapeur	70–75 °C
Filet de colin		env. 10 min.	faire cuire à la vapeur	70–75 °C
Filet de saumon sauvage		env. 20 min.	faire cuire à la vapeur	70–75 °C

*Pour la viande ou le poisson cuits uniquement à l'étuvée, le temps de cuisson est plus long de 5 minutes environ.

Tableau des temps de cuisson

Légumes	Quantité / taille	Temps de cuisson	Remarque	Plage de température (thermomètre dans le couvercle)
Chou fleur	petites têtes	env. 20–30 min.	faire cuire à la vapeur	90–100 °C
Haricots verts	en deux	env. 20–25 min.	faire cuire à la vapeur	90–100 °C
Brocolis	petites têtes	env. 18–28 min.	faire cuire à la vapeur	90–100 °C
Champignons de Paris	en lamelles	env. 8 min.	faire cuire à la vapeur	90–100 °C
Petits pois	surgelés	env. 5 min.	faire cuire à la vapeur	90–100 °C
Carottes	en rondelles, env. 3–4 mm	env. 20 min.	faire cuire à la vapeur	90–100 °C
Pommes de terre	en dés de la taille d'un morceau de sucre	env. 18 min.	faire cuire à la vapeur	90–100 °C
Pommes de terre	en quatre (de moyenne grosseur)	env. 20 min.	faire cuire à la vapeur	90–100 °C
Pommes de terre	entières, env. 5 cm	env. 40 min.	faire cuire à la vapeur	90–100 °C
Chou-rave	tiges	env. 20 min.	faire cuire à la vapeur	90–100 °C
Chou-rave	en lamelles	env. 20–30 min.	faire cuire à la vapeur	90–100 °C
Poireaux	en rondelles	env. 15–25 min.	faire cuire à la vapeur	90–100 °C
Asperges vertes	entières, 1 000 g	env. 25 min.	faire cuire à la vapeur	90–100 °C
Asperges blanches	entières, 1 000 g	env. 20 min.	faire cuire à la vapeur	90–100 °C
Courgettes	en rondelles, env. 4–5 mm	env. 10 min.	faire cuire à la vapeur	90–100 °C
Plats de légumes	mêlés	env. 15–25 min.	faire cuire à la vapeur	90–100 °C

Autres	Quantité / taille	Temps de cuisson	Remarque	Plage de température (thermomètre dans le couvercle)
Boulettes de pommes de terre (Knödel)	-	env. 25 min.	uniquement à la vapeur, graisser légèrement les éléments	90–100 °C
Knödel à la mie de pain	-	env. 25 min.	uniquement à la vapeur, graisser légèrement les éléments	90–100 °C
Poivrons	farcis	env. 45 min.	uniquement à la vapeur, graisser légèrement les éléments	90–100 °C

Cuire dans la sauteuse (sans élément)

Autres	Quantité / taille	Temps de cuisson	Remarque	Plage de température (thermomètre dans le couvercle)
Pâtes à la vapeur	-	env. 15–20 min.	sur la plaque de cuisson, sans élément	90–100 °C
Pâtes à la vapeur	-	env. 30 min.	au four, sans élément	-
Gratin de pâtes	-	env. 30 min.	au four, sans élément, sans couvercle	-
Ofenschlupfer (pain perdu avec des œufs et des fruits)	-	env. 30 min.	au four, sans élément, sans couvercle	-



Avertissement

Lors du fumage, la sauteuse est chauffée à sec. C'est pourquoi, il ne faut pas effectuer un fumage sans surveillance car sinon le plat et/ou la plaque de cuisson peuvent être abimés par surchauffe.

Fig. 1

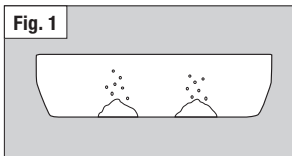


Fig. 2

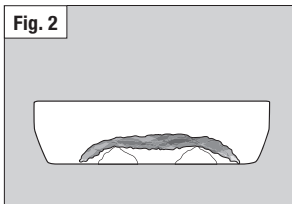
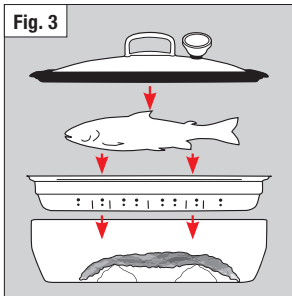


Fig. 3



Instructions pour fumer les aliments

Composants ecompact® nécessaires : sauteuse, couvercle avec thermomètre, élément haut et/ou bas, éventuellement supports de séparation.

- Environ 2 c. à soupe de sciure spéciale à fumer les aliments* (vendue dans les magasins spécialisés) en deux petits tas au milieu du fond de la sauteuse (ne pas étaler) et arroser de quelques gouttes d'eau (voir fig. 1).
- Chiffonner un morceau de papier d'aluminium et le poser délicatement sans appuyer sur la sciure (voir fig. 2). Le jus des aliments ne doit pas entrer en contact avec la sciure.
- Mettre l'élément dans la sauteuse (graisser le fond de l'élément préalablement avec de l'huile alimentaire pour pouvoir retirer ultérieurement les aliments sans difficulté).
- Essuyer les aliments avec du papier absorbant. Assaisonner selon la recette et mettre en place.
- Mettre les aliments sur le fond de l'élément ou au-dessus des séparateurs dans l'élément (par exemple s'il s'agit d'un poisson entier) et mettre le couvercle (voir fig. 3).
- Faire chauffer la sauteuse sur la plaque de cuisson. Dès que vous voyez de la fumée dans le compartiment à vapeur, réduire le feu aussitôt de moitié et la cuisson commence.



Avertissement

Attention : La sauteuse ne doit en aucun cas être surchauffée ! Réduire le feu au bon moment !

- A la moitié du temps de cuisson, il faut éteindre complètement le feu, mais il faut veiller à ce que la fumée reste visible pendant tout le temps de cuisson.
- La température indiquée sur le thermomètre monte pendant la mise en fumée à 70–75 °C pour le poisson et à 90 °C pour la viande.

Fumage



Avertissement

- Ne pas laisser d'objets combustibles à proximité directe de votre ecompact®.
- Des particules incandescentes de sciure à fumage peuvent sauter à l'ouverture du couvercle si elles ne sont pas recouvertes conformément aux explications ci-dessus.
- Si la sciure à fumage ou les aliments sont brûlés ou trop chauffés, les vapeurs qui se dégagent peuvent être toxiques.

Les aliments ne sont de ce fait consommables que si les consignes sont respectées. Il faut réduire ou adapter le feu au bon moment pour éviter de brûler ou de surchauffer les aliments.

- **Avant de retirer la sciure de fumage qui a été utilisée, il faut la laisser refroidir pendant 12 heures ou la mouillir avec de l'eau chaude.**

Tableau des temps de cuisson au fumage

Poisson	Quantité / taille	Temps de cuisson	Remarque	Plage de température (thermomètre dans le couvercle)
Truite saumonée	filet	env. 30–40 min.	fumage dans l'élément	augmente lentement jusqu'à 75 °C
Truite	entière	env. 30–40 min.	fumage dans l'élément	augmente lentement jusqu'à 75 °C

Viande	Quantité / taille	Temps de cuisson	Remarque	Plage de température (thermomètre dans le couvercle)
Lard maigre	500 g	env. 45 min.	fumage dans l'élément	augmente lentement jusqu'à 90 °C
Côte de boeuf / plate côte	500 g	env. 45 min.	fumage dans l'élément	augmente lentement jusqu'à 90 °C
Jambon de porc	500 g	env. 50 min.	fumage dans l'élément	augmente lentement jusqu'à 90 °C



Conseil

Plus le fumage est long, plus le goût fumé est prononcé. Le goût fumé se développe complètement lorsque les aliments fumés terminés sont enveloppés dans un papier d'aluminium et mis au frais pendant quelques heures.

*Farine de fumage : les meilleures sciures de fumage : genévrier, hêtre, bouleau, saule.

Instructions pour le nettoyage et l'entretien

- Après chaque utilisation, nettoyer toutes les pièces minutieusement avec de l'eau chaude, du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle (côté doux).
- Ne jamais utiliser d'éponge en acier, ni de produit abrasif contenant du sable, ni le côté dur d'une éponge. La sauteuse est certes résistante aux rayures, mais souvent, les côtés durs des éponges contiennent des abrasifs avec des grains de corindon très durs qui peuvent abîmer irrémédiablement le revêtement de la sauteuse.
- Ranger la sauteuse lorsqu'elle est bien sèche.
- Éviter de laisser se dessécher des aliments dans la sauteuse. Ramollir les restes d'aliments qui attachent et les éliminer délicatement avec une éponge ou une brosse.
- Pour éliminer les taches blanches de protéines et toutes les autres taches tenaces ou restes d'aliments, nous conseillons d'utiliser le nettoyant liquide Silit vendu dans les magasins spécialisés Silit.
- Si, après utilisation, il apparaît des taches sur la sauteuse qui ne partent pas avec un lavage normale avec du produit à vaisselle ou dans le lave-vaisselle, il faut utiliser de l'eau vinaigrée (eau du robinet avec vinaigre blanc) pour éliminer les taches.
- La sauteuse, le couvercle en verre, les éléments et les supports de séparation peuvent être lavés dans le lave-vaisselle.
- Le thermomètre ne doit pas être lavé dans le lave-vaisselle, mais uniquement essuyé avec un chiffon humide.

Solutionner les problèmes

Que faire quand ...	Une des causes possibles	Solution
Impossible d'ouvrir le couvercle	Châssis en silicone sale (thermomètre coincé)	Retirer le thermomètre -> le vide se résorbe et le couvercle peut être retiré. Veiller à ce que les fentes du châssis du couvercle et l'enveloppe du thermomètre restent propres.

Asador de Silargan®

- Superficie ultradura, cerámica y casi sin poros.
- No transmite sabores, higiénica.
- Extraordinarias prestaciones de cocción y asado.
- Destaca por ahorrar energía gracias a su corto período de calentamiento y la transmisión homogénea del calor al alimento.
- Adecuada para todo tipo de cocinas y hornos, ideal para cocinas de inducción.
- Made in Germany.
- Notable versatilidad gracias a sus dos complementos vaporeros en dos tamaños, subdivisibles a mayores con separadores.
- Las asas del asador y de la tapa no se calientan si se usa sobre el hornillo. No obstante, tenga en cuenta que sí se calientan si se usa en el horno.
- Tapa de cristal para ver los alimentos durante su cocinado.
- El borde especial de cierre hermético en silicona garantiza un óptimo sellado de la tapa y amortigua el ruido de ponerla y quitarla.
- Termómetro integrado para controlar la temperatura.
- Si se observan las siguientes indicaciones, fácil de conservar e indestructible.
- 30 años de garantía para la superficie de Silargan®, 2 años de garantía para el resto de las piezas.

Leyenda de símbolos



Este símbolo advierte de un peligro inmediato que puede desembocar en lesiones graves (por ejemplo, vapor y superficies calientes).



Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden desembocar en lesiones graves.



Indicación

Hacer caso omiso de las indicaciones puede perturbar el uso de su ecompact®.



Consejo

Los consejos le proporcionan información interesante para utilizar sin incidencias su ecompact®.

Medidas de seguridad importantes

Lea atentamente estas indicaciones antes de utilizar el producto. No ponga el ecompact® en manos de nadie sin antes informarlo de sus instrucciones de uso. Guarde a buen recaudo las instrucciones de uso para futuras consultas.



Advertencia

- Utilice el ecompact® solamente en cocinas apropiadas con los siguientes tipos de fuentes de calor: vitrocerámica, eléctrica, gas, sensor e inducción.



vitro-
cerámica



eléctrica



gas



inducción



sensor

- Jamás lo deje vacío o sin vigilancia.
- Vigile que el líquido del alimento no se evapore por completo. Hacer caso omiso de esta indicación puede hacer que se quemé el alimento o que se deteriore la pieza o la cocina. Observe las instrucciones de uso del fabricante de la cocina, en especial si se trata de una cocina de inducción.



Peligro

- Durante el cocinado jamás toque las superficies calientes del ecompact® ni las asas de los complementos; toque sólo las asas del asador o de la tapa. Si es necesario, utilice agarradores de cocina etc.
- Sujete el ecompact® con seguridad y firmeza y sólo por las asas cuando contenga un alimento caliente.

- Jamás introduzca la mano en el vapor. Al retirar la tapa y/o los complementos se libera el vapor de agua acumulado. Este alcanza temperaturas de hasta 100 °C y puede causar quemaduras en la piel si no está protegida con los pertrechos adecuados (agarradores de cocina o similares).
- Para retirar los complementos y las piezas complementarias utilice agarradores de cocina, puesto que las piezas se calientan durante el uso.
- Mueva el ecompact® con cuidado cuando esté lleno. Evite hacer movimientos bruscos, puesto que podrían derramarse líquidos calientes.
- Al asar existe el peligro de que salte el aceite o la grasa en contacto con el agua que contiene el alimento.
- Al cocinar alimentos espesos debería usarse una tapa o cocinar a fuego bajo para evitar salpicaduras y borbotones.
- Remueva el alimento de vez en cuando para evitar que una demora en el hervor cause salpicaduras de los alimentos.
- Cuando el ecompact® esté caliente, póngelo solamente en superficies apropiadas, resistentes al calor.
- Nunca deje sin vigilancia el ecompact® mientras esté en uso.
- Jamás deje a un niño sin vigilancia cerca de una olla caliente.



Advertencia

Si usa el ecompact® en el horno, observe además los siguientes puntos (sobre todo en hornos sin bandejas o carro extraíbles):

- Al introducir y retirar el asador del horno caliente, actúe con precaución para no sufrir quemaduras en manos y en brazos.
- Al retirarlo tenga en cuenta el propio peso del asador.
- Cuando utilice el ecompact® en el horno, jamás lo toque sin manoplas, agarradores etc., puesto que todas las superficies (incluidas las asas y la tapa) estarán calientes.

Conservación de la seguridad:

Observe nuestras indicaciones de limpieza y cuidados. En caso de precisar reparaciones, diríjase a su distribuidor especializado.



Conserve a buen recaudo estas instrucciones de uso para futuras consultas.



Indicación

- Utilice el ecompact® única y exclusivamente conforme al uso al que se destina, en el ámbito doméstico y para el cocinado de alimentos. La utilización no acorde con el uso al que se destina anula la responsabilidad del fabricante.
- Retire cualquier eventual adhesivo o etiqueta.
- Aclare a fondo y seque bien las piezas del ecompact®. No aclare el termómetro; pásele únicamente un paño húmedo.

Consejos de utilización



Indicación

- Al abrir la tapa se libera vapor de agua caliente que puede causar quemaduras. Por este motivo la tapa debe levantarse en ángulo y sólo por un lado, el contrario al cuerpo (figura 1). De este modo el vapor se dispersa lejos del cuerpo.

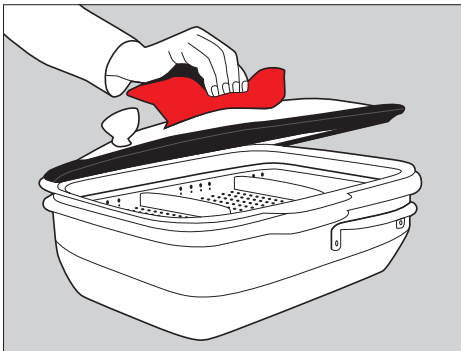


Figura 1: elevación en ángulo de la tapa

- A la hora de retirar los complementos, primero debe retirarse la tapa; a continuación se retiran los complementos agarrándolos por sus asas. Utilice agarradores de cocina etc., ya que los complementos se calientan.
- Recorra a la potencia máxima de la cocina sólo para avivar el calor; a su debido tiempo vuelva a bajarla y cocine el alimento a fuego más bajo.
- El ecompact® está optimizado para hornillos ovalados (170 x 265 mm). No obstante, puede utilizarse también sobre hornillos circulares.
- Para evitar rayar la pieza y la cocina, cuando se utilice el ecompact® en una superficie de cristal (como una cocina de inducción o vitrocerámica), levántelo siempre para moverlo, nunca lo arrastre.
- El ecompact® es ideal para la utilización en el horno. Utilice agarradores de cocina o similares, puesto que al utilizarla en el horno se calienta.
- Absténgase de rascar los bordes del asador con utensilios de cocina duros o afilados, dado que podría deteriorarlo.
- Para minimizar las salpicaduras de aceite/grasa o para reducir la salida de vapor caliente, recomendamos emplear agua caliente.

Asador rectangular de Silargan®

- La pieza inferior del ecompact® puede utilizarse como un asador convencional, tanto para dorar y estofar a fuego lento como para gratinar. Gracias a la superficie oscura y al núcleo de acero extragrueso se obtienen los mejores resultados de cocción y asado.
- El asador puede utilizarse tanto sobre el hornillo como en el interior del horno a un máximo de 250 °C.
- Que el asador no presente una absoluta horizontalidad sobre el hornillo no constituye motivo de reclamación. Las tolerancias del asador y de la cocina dependen de la técnica de fabricación y no afectan los resultados de cocinado.

Tapa de cristal (opcional)

- La tapa de cristal resiste temperaturas de hasta 200 °C. No enfríe bruscamente la tapa con agua fría ni la coloque sobre superficies frías.
- Es ideal para el uso en el horno con función de ventilación. Sin embargo, no se adecúa a las funciones de calor superior o grill, puesto que generan temperaturas superficiales notablemente más elevadas.
- Para abrir la tapa caliente recomendamos emplear agarraedores de cocina y proceder a una apertura en ángulo (figura 1).
- En la cocción al vapor se escapa un ligero vapor por varios puntos del borde de la tapa.

Termómetro (opcional)

- El termómetro permite controlar la temperatura óptima de cocinado para que se conserven las vitaminas y que tanto carnes como pescados queden jugosos y tiernos.

- En especial al cocinar al vapor y a baja temperatura, que la temperatura de cocción sea exacta es fundamental; gracias al termómetro podrá vigilarla en todo momento.
- El termómetro puede usarse dentro del horno a un máximo de 200 °C.



Consejo

Reducir el aporte de calor en el momento justo puede ahorrar energía.

Complementos vaporeros con separadores (opcional)

- Ambos complementos vaporeros pueden utilizarse independiente o simultáneamente (el de más fondo, abajo; el de menos fondo, arriba).
- El complemento vaporero alto es adecuado para alimentos grandes de hasta 10 cm de altura y ofrece 5,5 l de capacidad si se utiliza en solitario; el complemento bajo tiene 3,6 l de capacidad.
- Los complementos vaporeros pueden compartimentalizarse mediante los separadores flexibles.
- Las múltiples posibilidades de combinación de los complementos vaporeros y sus separadores permiten cocinar varios alimentos al mismo tiempo. Si la receta indica distintos tiempos de cocción al vapor para distintos alimentos, se van incorporando en sucesión.
- Los separadores calientes se retiran fácilmente con ayuda de agarraedores.

ecomact®: componentes

	Denominación	Referencia
	Asador rectangular de Silargan®	
	Tapa de cristal	5238.3020.01
	Termómetro	0022.6070.01
	Complemento vaporero alto, con 2 separadores	1529.7120.01
	Complemento vaporero bajo, con 2 separadores	1529.7110.01
	2 separadores	1529.7102.01



Limpiador intensivo líquido
Referencia 0051.8888.01



Cuentaminutos Diavolo
(acero inoxidable)
Referencia 0068.0015.01



Termómetro de asados Contatto
Referencia 0022.5062.01



Cuentaminutos Puk
(acero inoxidable)
Referencia 0068.0022.01



Cuentaminutos Swing
(acero inoxidable / plástico)
Referencia 0068.0020.01

Cocinar con ecompact®

Versatilidad de uso del ecompact®

Asar / estofar

El ecompact® es perfecto para asar y estofar pescado.

Ideal para crear asados rápidos y en su punto a altas temperaturas, perfecto para dorar uniformemente a medio fuego.

Al estofar (dorar en abierto y seguir cocinando con el asador cerrado tras añadir líquido), parte de las sustancias aromáticas del fondo se subliman, de modo que se crea una sabrosa salsa.

El asador puede utilizarse tanto sobre el hornillo como en el interior del horno. Cuando se trabaja en el horno, el termómetro y la tapa de cristal resisten temperaturas de hasta 200 °C.

Cocción en los complementos (al vapor / rehogado)

La cocción en los complementos es ideal para todos los alimentos que no han de dorarse a fondo o cuando se desea conservar una textura crujiente. El vapor cocina los alimentos uniformemente. Las verduras conservan su textura tierna y agradable al mordisco la carne de ave queda jugosa y el pescado no se desmiga. Como el alimento no entra en contacto directo con el agua, conserva toda la intensidad de su aroma.

Dado que el vapor no transmite sabor alguno, pueden cocinarse simultáneamente diversos alimentos.



Consejo

Para obtener una agradable corteza y todos los aromas de un buen asado incluso cuando se cocina al vapor, el alimento (por ejemplo, un pescado) puede dorarse previamente en el asador y a continuación continuar con una cocción suave al vapor en el complemento vaporero.

Cocción a baja temperatura

La cocción a baja temperatura constituye una forma suave de cocinar carnes o pescados en la cocina o en el horno. El método de la baja temperatura impide en especial que se resequen y endurezcan las carnes muy magras y los pescados delicados. Todo queda tierno y jugoso.



Consejo

Especialmente recomendable es el cocinado a baja temperatura sobre el hornillo de la cocina, ya que se reduce el tiempo de preparación y el resultado es más jugoso en comparación con la preparación a baja temperatura en el horno. Al mismo tiempo, la reducción del tiempo de cocinado y de la temperatura ahorran energía.

Gratinado / sobredorado

El asador también puede usarse en el horno como molde de gratinado. Gracias a su ventajoso formato rectangular, el asador de Silargan® también es magnífico para gratinar / sobredorar.

Ahumado

El ecompact® también constituye un excelente ahumador. El humo atraviesa el alimento y le aporta un tenue aroma.



Advertencia

Daños causados por defecto y por exceso

Si la cantidad de líquido es insuficiente, la pieza puede sobrecalentarse.

Añada siempre suficiente líquido para la formación de vapor. De este modo tendrá la seguridad de que el asador no se “quede en seco” y prevendrá deterioros de la pieza y de la cocina.

Si la cantidad de líquido es excesiva o si el llenado es irregular, podrían producirse escaldaduras por rebosamiento del contenido o quemaduras por volcado del sistema de cocción.

- Nunca sobrellene el asador de agua ni de alimentos.
- Llene el ecompact® de modo uniforme.

Para cocinar al vapor debe verterse en el fondo del asador entre 0,5 y 1 litros de líquido (en función del tiempo de cocción y de la temperatura). El líquido puede ser agua, caldo, vino etc.



Consejo

El aroma de los alimentos puede refinarse agregando al líquido ingredientes aromatizantes: finas hierbas, especias etc. La reducción aromatizada permite obtener a posteriori excelentes salsas.

Para aromatizar al vapor son especialmente adecuados los siguientes ingredientes:

- Finas hierbas en fresco: tomillo, salvia, romero, estragón, albahaca, mejorana, perifollo.
- Especias: clavo, canela en rama, laurel, enebro, cilantro majado.
- Hortalizas: chalotas, hinojo, cebolleta, apio, ajo.

Cocción al vapor



Advertencia

El tiempo de cocción comienza cuando la temperatura alcanza el rango verde del termoindicador o cuando se aprecia la salida de vapor.

En la preparación simultánea de varios alimentos debe respetarse el tiempo de preparación de cada uno. El alimento que necesite más tiempo se agrega en primer lugar; a continuación lo siguen los otros, en orden de más a menos tiempo.

Los tiempos de cocción al vapor que se indican son valores indicativos dependientes de los siguientes criterios:

- Tamaño y calidad del alimento.
- Si se utilizan dos complementos vaporeros, el superior necesita un poco más de tiempo.
- Si no se añade un alimento hasta que ya está en marcha la cocción al vapor, el tiempo de cocción de dicho alimento se prolonga de 5 a 10 minutos.
- En caso de cantidades muy grandes (a partir de unos 2 kg), el tiempo de cocción se prolonga en consecuencia.
- Para comprobar la temperatura central del alimento puede utilizarse a mayores un termómetro de asados.

Temperatura recomendada (termómetro de la tapa)

General 90–100 °C

Cocción a baja temperatura

Carne 80 °C

Pescado 70–75 °C

(Atención: al cocinar pescado, bajar ya la potencia cuando se alcancen los 50 °C; de otro modo la temperatura subirá demasiado rápido)

Tabla de tiempos de preparación

Cocción al vapor en la cocina (con el alimento en el complemento)

Para cocer al vapor se necesitan entre 0,5 l y 1 l de líquido (en función del tiempo y de la temperatura). En caso de duda es mejor quedarse corto que pasarse, puesto que la cocción siempre puede prolongarse, mientras que un alimento pasado ya no podrá recuperar su textura.

Carnes/aves	Cantidad/tamaño	Tiempo de preparación	Observaciones	Rango de temperatura (termómetro de la tapa)
Pollo	entero	unos 85 minutos	breve dorado y al vapor*	90–100 °C
Pechuga de pollo	–	unos 40 minutos	breve dorado y al vapor*	90–100 °C
Zancho de pollo	–	unos 35 minutos	breve dorado y al vapor*	90–100 °C
Ciervo	unos 1000 g	unos 40 minutos	breve dorado y al vapor*	90–100 °C
Ternera	unos 1000 g	unos 40 minutos	breve dorado y al vapor*	90–100 °C
Pierna de cordero	unos 1500 g	unos 90 minutos	breve dorado y al vapor*	90–100 °C
Vacuno	unos 500 g	unos 30 minutos	breve dorado y al vapor*	90–100 °C
Vacuno	unos 1000 g	unos 60 minutos	breve dorado y al vapor*	90–100 °C
Filetes de lomo de vacuno	–	unos 20 minutos	breve dorado y al vapor*	90–100 °C
Pierna de corzo	unos 1000 g	unos 50 minutos	breve dorado y al vapor*	90–100 °C
Filete de cerdo	entero, unos 500 g	unos 20 minutos	breve dorado y al vapor*	90–100 °C
Lomo de cerdo	unos 1000 g	unos 60 minutos	breve dorado y al vapor*	90–100 °C
Jabalí	unos 1000 g	unos 50 minutos	breve dorado y al vapor*	90–100 °C
Cocción a baja temperatura (temperatura interna de la carne de tan sólo unos 65 °C)				
Collar (cuello de cerdo)	unos 1000 g	unos 60 minutos	breve dorado y al vapor*	80 °C
Lomo de cerdo	unos 1000 g	unos 60 minutos	breve dorado y al vapor*	80 °C
Lomo de cerdo	unos 1500 g	unos 135 minutos	breve dorado, luego pasar al asador y al horno	80 °C

Pescado	Cantidad/tamaño	Tiempo de preparación	Observaciones	Rango de temperatura (termómetro de la tapa)
Trucha a la molinera	entera	unos 10 minutos	breve dorado y al vapor*	90–100 °C
Trucha (rellena)	entera, en papel de aluminio	unos 45 minutos	en papel de aluminio, al vapor	90–100 °C
Carpa (rellena)	entera, en papel de aluminio	unos 60 minutos	en papel de aluminio, al vapor	90–100 °C
Filete de abadejo	–	unos 6 minutos	vapor	90–100 °C
Filete de colmilleja	–	unos 20 minutos	vapor	90–100 °C
Lomo de salmón salvaje	–	unos 15 minutos	vapor	90–100 °C
Cocción a baja temperatura (temperatura interna del pescado de tan sólo unos 65 °C)				
Trucha	–	unos 14 minutos	vapor	70–75 °C
Trucha asalmonada	–	unos 14 minutos	vapor	70–75 °C
Filete de abadejo	–	unos 10 minutos	vapor	70–75 °C
Lomo de salmón salvaje	–	unos 20 minutos	vapor	70–75 °C

*Si el pescado o la carne sólo se rehogan, el tiempo de cocción se prolonga unos 5 minutos.

Tabla de tiempos de preparación

Hortalizas y verduras	Cantidad/tamaño	Tiempo de preparación	Observaciones	Rango de temperatura (termómetro de la tapa)
Coliflor	en arbolillos	unos 20–30 minutos	vapor	90–100 °C
Judías verdes	mediadas	unos 20–25 minutos	vapor	90–100 °C
Brécol	en arbolillos	unos 18–28 minutos	vapor	90–100 °C
Champiñones	laminados	unos 8 minutos	vapor	90–100 °C
Guisantes	ultracongelados	unos 5 minutos	vapor	90–100 °C
Zanahorias	en rodajas de unos 3–4 mm	unos 20 minutos	vapor	90–100 °C
Patatas	tamaño azucarillo	unos 18 minutos	vapor	90–100 °C
Patatas	en cuartos (tamaño medio)	unos 20 minutos	vapor	90–100 °C
Patatas	enteras, de unos 5 cm	unos 40 minutos	vapor	90–100 °C
Colinabo	en varas	unos 20 minutos	vapor	90–100 °C
Colinabo	en rodajas	unos 20–30 minutos	vapor	90–100 °C
Puerro	en rodajas	unos 15–25 minutos	vapor	90–100 °C
Espárragos verdes	enteros, 1000 g	unos 25 minutos	vapor	90–100 °C
Espárragos blancos	enteros, 1000 g	unos 20 minutos	vapor	90–100 °C
Calabacín	en rodajas, unos 4-5 mm	unos 10 minutos	vapor	90–100 °C
Menestra	variado	unos 15–25 minutos	vapor	90–100 °C

Otros	Cantidad/tamaño	Tiempo de preparación	Observaciones	Rango de temperatura (termómetro de la tapa)
Albóndigas de patata	–	unos 25 minutos	sólo al vapor, engrasar un poco los complementos	90–100 °C
Albóndigas de pan	–	unos 25 minutos	sólo al vapor, engrasar un poco los complementos	90–100 °C
Pimiento	relleno	unos 45 minutos	sólo al vapor, engrasar un poco los complementos	90–100 °C

Cocción en el asador (sin complemento)

Otros	Cantidad/tamaño	Tiempo de preparación	Observaciones	Rango de temperatura (termómetro de la tapa)
Preñado	–	unos 15–20 minutos	en la cocina, sin complemento	90–100 °C
Preñado	–	unos 30 minutos	al horno, sin complemento	–
Pasta gratinada	–	unos 30 minutos	en el horno, sin complemento, sin tapa	–
Ofenschlupfer (Budín de pan)	–	unos 30 minutos	en el horno, sin complemento, sin tapa	–



Advertencia

Al ahumar el asador se calienta en seco. Por ello no puede dejar de vigilarse en ningún momento el proceso de ahumado, puesto que un sobrecalentamiento podría dañar la pieza y/o la cocina.

Figura 1

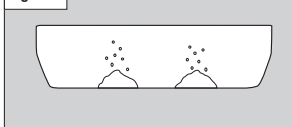


Figura 2

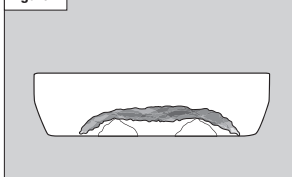
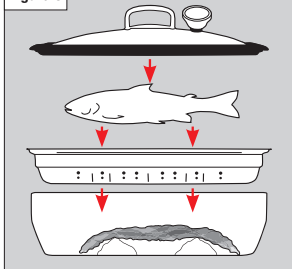


Figura 3



Instrucciones de ahumado

Componentes del ecompact® necesarios: asador, tapa y termómetro, complemento alto y/o bajo, eventualmente separadores.

- Poner unas dos cucharadas de serrín de ahumar* (adquiribles en tiendas especializadas de pesca, por ejemplo) divididas en dos montoncitos en la zona central del asador (sin repartirlas por todo el fondo) y rociarlas con un par de gotas de agua (figura 1).
- Arrugar un trozo de papel de aluminio y colocarlo sin apretar sobre el serrín de ahumar (figura 2). El jugo del alimento no debe entrar en contacto con el serrín de ahumar.
- Colocar el complemento en el asador (previamente engrasar ligeramente el fondo del complemento con aceite de mesa, para que posteriormente el alimento ahumado se retire con facilidad).
- Secar el alimento con toques de paño y sazonar según la receta.
- Colocar el alimento en el fondo del complemento o sobre los divisores (por ejemplo, si es un pescado entero) y poner la tapa (figura 3).
- Encender la cocina y calentar el asador. En cuanto en el compartimiento vaporero empiece a verse humo, reducir de inmediato a la mitad el aporte de energía: en ese momento se inicia el tiempo de preparación.



Advertencia

Atención: ¡no permita en ningún caso que el asador se sobrecaliente! ¡Baje el fuego a tiempo!

- Cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de preparación debe apagarse por completo el hornillo, pero vigilando que el humo siga siendo visible hasta el final del proceso.
- Durante el ahumado, el termómetro va subiendo lentamente hasta unos 70–75 °C (pescado) o 90 °C (carnes).

Ahumado



Advertencia

- No deje objetos inflamables en las inmediaciones del ecompact®.
- Al abrir la tapa podrían salir partículas de serrín de ahumar muy calientes si no se ha cubierto como se indica.
- Si un alimento o el serrín se quema o recalienta, podrían escapar vapores perjudiciales para la salud. Por ello los

alimentos sólo deben manipularse como es debido. El aporte de energía debe reducirse o ajustarse en el momento debido para evitar que el alimento se queme o sobrecaliente.

- **Antes de deshacerse del serrín de ahumar debe dejarse enfriar durante 12 horas o apagarse con agua templada.**

Tabla de tiempos de ahumado

Pescado	Cantidad /tamaño	Tiempo de preparación	Observaciones	Rango de temperatura (termómetro de la tapa)
Trucha asalmonada	filete	unos 30–40 minutos	ahumado en el complemento	asciende lentamente hasta 75 °C
Trucha	entera	unos 30–40 minutos	ahumado en el complemento	asciende lentamente hasta 75 °C

Carne	Cantidad /tamaño	Tiempo de preparación	Observaciones	Rango de temperatura (termómetro de la tapa)
Panceta	500 g	unos 45 minutos	ahumado en el complemento	asciende lentamente hasta 90 °C
Costilla/costilleta	500 g	unos 45 minutos	ahumado en el complemento	asciende lentamente hasta 90 °C
Jamón	500 g	unos 50 minutos	ahumado en el complemento	asciende lentamente hasta 90 °C



Consejo

Cuanto más dure el ahumado, tanto más intenso será el sabor del alimento. Se obtiene la máxima aromatización si se envuelve el alimento en aluminio y se deja enfriar un par de horas.

*Serrín de ahumar: los sabores preferidos son: enebro, haya, abedul, sauce.

- Después de cada uso, lavar todos los componentes con agua caliente, detergente lavavajillas y estropajo de esponja (por el lado suave).
- Nunca use cepillos metálicos, productos abrasivos ni la cara áspera del estropajo doméstico. El asador es resistente a los arañazos, pero muchas veces la cara áspera de los estropajos incorpora raspadores de corindón superduro, que pueden dañar irreversiblemente las superficies.
- Guarde la pieza perfectamente seca.
- Dentro de lo posible no permita que se resequen los alimentos. Si hay restos pegados, ablándelos y retírelos suavemente con una esponja o un cepillo.
- Si hay manchas blancas de clara de huevo, otras manchas resistentes o restos de alimentos, recomendamos usar el limpiador líquido Silit, a la venta en establecimientos Silit especializados.
- Si tras el uso se aprecian manchas en la pieza que no desaparecen con el lavado normal con detergente lavavajillas o en el lavaplatos, conviene probar con agua con vinagre.
- El asador, la tapa de cristal, los complementos y los separadores pueden lavarse en el lavaplatos.
- El termómetro no es adecuado para el lavaplatos; límpielo sólo con un paño húmedo.

Resolución de problemas

¿Qué pasa si...	Podría deberse a una de estas causas:	Y para remediarlo...
... la tapa no se abre?	El marco de silicona está sucio (termómetro insertado)	... retire el termómetro > se deshace el vacío y puede retirarse la tapa. ... mantenga siempre limpios el marco de la tapa y la boquilla del termómetro.

Segni distintivi della qualità di ecompact®

Pirofila in Silargan®

- Superficie ultra resistente, in ceramica e quasi completamente priva di pori.
 - Igienica, non altera i sapori.
 - Eccellenti proprietà di cottura, ottima per gli arrostiti.
 - Permette di risparmiare energia, grazie a un assorbimento veloce del calore, che viene poi rilasciato uniformemente sull'alimento da arrostitire.
 - Ideale per qualsiasi tipo di piano cottura e forno, ottimo per i fornelli a induzione.
 - Made in Germany.
-
- Particolarmente versatile grazie a due cestelli di diversa grandezza per la cottura al vapore, che possono essere ulteriormente ripartiti con le apposite barre.
 - I manici della pirofila e del coperchio non si surriscaldano durante la cottura. Attenzione, una volta nel forno i manici si surriscaldano.
 - Coperchio in vetro di qualità resistente al vapore, per la cottura a vista.
 - La speciale guarnizione in silicone a chiusura ermetica garantisce una stabilità ottimale al coperchio, evitando i fastidiosi rumori durante la cottura.
 - Termometro integrabile per il controllo della temperatura.
 - Se si osservano le seguenti istruzioni la vaporiera risulta facile da pulire e indistruttibile.
 - Garanzia di 30 anni sulla superficie in Silargan®, garanzia di 2 anni sui restanti componenti.

Legenda dei simboli



Pericolo

Questo simbolo indica la presenza di pericoli incombenti che potrebbero provocare lesioni gravi (es. a causa del vapore o di superfici ustionanti).



Attenzione

Questo simbolo indica la presenza di possibili rischi che potrebbero provocare lesioni gravi.



Avviso

L'inosservanza delle istruzioni può comportare anomalie nell'uso della vostra ecompact®.



Suggerimento

Il suggerimento propone una valida soluzione per un uso ottimale della vostra ecompact®.

Avvertenze importanti per la sicurezza

Prima dell'uso leggere attentamente le seguenti istruzioni. Per mettere l'uso di ecompact® solo a persone che abbiano precedentemente letto con attenzione le istruzioni per l'uso. Conservare le istruzioni per l'uso in posto sicuro per successive consultazioni.



Attenzione

- Utilizzare ecompact® solo su piani cottura idonei basati sulle seguenti modalità di surriscaldamento: vetroceramica, elettricità, gas, piani cottura a sensore e induzione.



vetro
ceramica



elettricità



gas



induzione



sensore

- Non scaldare mai a fiamma alta quando la pirofila è vuota o lasciata incustodita.
- Fare attenzione che il liquido degli alimenti in cottura non evapori completamente. Se non si presta la necessaria attenzione è possibile bruciare l'alimento in cottura, danneggiare la batteria da cucina o il piano cottura.



Pericolo

Osservare anche le istruzioni di sicurezza del produttore del piano cottura, in particolare nel caso di fornelli a induzione.

- Durante l'uso non toccare le superfici esterne calde di ecompact® oppure i manici dei cestelli, ma afferrare solo i manici della pirofila o del coperchio. Se necessario, servirsi di presine, ecc.

- Per spostare ecompact® quando è riempita con alimenti caldi, afferrarla con presa sicura e stabile e solo per i manici.
- Tenersi a distanza dal vapore. Una volta rimosso il coperchio o i cestelli lasciar fuoriuscire il vapore accumulatosi. Esso può raggiungere temperature fino a 100 °C e, senza le idonee protezioni (presine o similari), a contatto con la pelle può provocare ustioni.
- Per estrarre i cestelli o le barre divisorie utilizzare sempre le presine, in quanto queste parti durante l'utilizzo si surriscaldano.
- Quando è piena, fare attenzione a spostare ecompact® con la necessaria cautela. Evitare movimenti bruschi che potrebbero far traboccare i liquidi bollenti.
- Durante la cottura di arrosti sussiste il pericolo di scottarsi: a contatto con l'acqua contenuta nei cibi, l'olio o il grasso possono schizzare.
- Durante la cottura di pietanze viscoso utilizzare un coperchio o cuocere a fuoco lento per evitare eventuali schizzi.
- Mescolare di tanto in tanto per evitare gli spruzzi causati dal surriscaldamento degli alimenti in cottura.
- Appoggiare la ecompact® calda solo su fondi idonei, resistenti al calore.
- Non lasciare mai la ecompact® incustodita durante l'utilizzo.
- Non lasciare mai i bambini da soli nelle vicinanze di pentole bollenti.

Avvertenze importanti per la sicurezza



Attenzione

Per l'utilizzo di ecompact® nel forno, si prega di fare attenzione anche ai seguenti punti (in particolare per forni senza carrello o estraibile telescopico):

- Inserendo o estraendo la pirofila, fare attenzione alle superfici calde all'interno del forno, per evitare ustioni a mani e braccia.
- Quando si estrae la pirofila dal forno, ricordarsi del suo peso.
- Se utilizzata in forno, non toccare mai ecompact® senza guanti, presine ecc., poiché tutte le superfici, compresi manici e coperchio, si surriscaldano.

Per salvaguardare la sicurezza:

Osservare le nostre istruzioni di pulizia e manutenzione. In caso di riparazioni rivolgersi al rivenditore di fiducia.



Conservare le presenti istruzioni per l'uso in posto sicuro per successive consultazioni.

Prima del primo utilizzo



Avviso

- Utilizzare ecompact® solo per la preparazione di alimenti in cucina, conformemente all'uso previsto. L'uso non previsto comporta l'esclusione della responsabilità del produttore.
- Rimuovere tutti gli eventuali adesivi e le etichette presenti.
- Lavare a fondo le parti di ecompact® e asciugarle bene. Pulire il termometro solo con un panno umido.

Istruzioni per l'uso



Avviso

- Alla rimozione del coperchio lasciar evaporare il vapore acqueo bollente che potrebbe provocare ustioni. Per fare ciò, sollevare leggermente il coperchio sul lato lontano dal corpo, lasciando appoggiato l'altro, a cerniera (si veda Fig. 1). In questo modo il vapore fuoriuscirà lontano dal corpo.

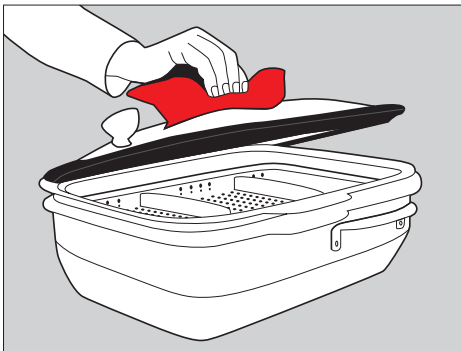


Fig. 1: sollevare il coperchio a cerniera

- Per estrarre i cestelli rimuovere prima il coperchio, quindi afferrare i cestelli per i manici. Utilizzare presine e similari perché i cestelli sono bollenti.
- Utilizzare la fiamma alta solo per portare a temperatura, abbassare immediatamente e continuare la cottura a fuoco lento.
- ecompact® è ideale per fornelli ovali (170 x 265 mm). Tuttavia è possibile utilizzarla anche su fornelli tondi.
- Se utilizzata su piani in vetro, come fuochi a induzione e in vetroceramica, per evitare che la batteria da cucina e il piano cottura si graffino, tenere ecompact® sollevata e non direttamente a contatto con la superficie.
- ecompact® è ideale in forno. Si raccomanda di utilizzare sempre presine o similari, in quanto nel forno la pirofila si surriscalda.
- Evitare di battere con forza sul bordo della pirofila gli utensili da cucina duri o con spigoli vivi che potrebbero danneggiarla.
- Per ridurre gli spruzzi di grasso/olio o la fuoriuscita di vapore bollente, consigliamo di utilizzare acqua calda come liquido da aggiungere.

Pirofila rettangolare in Silargan®

- La base di ecompact® può essere utilizzata come una comune pirofila, per rosolare e stufare o per preparare sfornati. Grazie alla superficie scura e il cuore di acciaio ultraspeso si ottengono i migliori risultati di cottura e rosolatura.
- La pirofila può essere utilizzata tanto sul piano cottura quanto in forno fino a 250 °C.
- Non è possibile presentare un reclamo, nel caso in cui la pirofila non appoggi perfettamente sul piano cottura. Le tolleranze della pirofila e del piano dipendono dalla tecnica di produzione e non possono pregiudicare il risultato della cottura.

Coperchio in vetro (opzionale)

- Il coperchio in vetro resiste a temperature fino a 200 °C. Non raffreddare il coperchio caldo con acqua fredda o non appoggiare su fondi freddi.
- Ottimale per l'utilizzo in forni ventilati, tuttavia non per la cottura dall'alto o il grill, che danno origine a temperature superficiali notevolmente più alte.
- Per rimuovere il coperchio bollente si raccomanda l'utilizzo di presine e l'apertura a cerniera (si veda Fig. 1).
- Durante la cottura al vapore, questo fuoriuscirà leggermente in più punti della guarnizione del coperchio.

Termometro (opzionale)

- Il termometro permette di controllare in modo ottimale la temperatura di cottura, così da preservare le vitamine e lasciare pesce e carne succosi e morbidi.

- L'esatta temperatura gioca un ruolo importante, soprattutto nella cottura a vapore e a basse temperature; il termometro permette di tenerla costantemente monitorata.
- In forno il termometro può essere utilizzato con temperature fino a 200 °C.



Suggerimento

E' possibile risparmiare energia riducendo tempestivamente l'apporto energetico.

Cestelli con barre divisorie (opzionali) per la cottura a vapore

- I due cestelli possono essere utilizzati singolarmente o insieme (cestello più alto sotto, cestello più basso sopra).
- Il cestello più alto è ideale per alimenti più grandi, alti fino a 10 cm e se usato da solo può contenere fino a 5,5 l; il cestello più basso ha una capacità di 3,6 l.
- I cestelli possono essere suddivisi a piacere mediante le barre divisorie.
- Grazie alle molteplici possibilità di combinazione dei cestelli e delle barre divisorie, è possibile cuocere più pietanze contemporaneamente. In presenza di tempi di cottura diversi, gli alimenti saranno aggiunti in successione.
- Per rimuovere le barre divisorie calde basta utilizzare una presina.

I componenti di ecompact®

	Nome articolo	Cod. articolo
	Pirofila rettangolare in Silargan®	
	Coperchio in vetro	5238.3020.01
	Termometro	0022.6070.01
	Cestello alto, con 2 barre divisorie	1529.7120.01
	Cestello basso, con 2 barre divisorie	1529.7110.01
	2 barre divisorie	1529.7102.01



Detergente liquido intensivo

Cod. art. 0051.8888.01



Timer Diavolo (acciaio inox)

Cod. art. 0068.0015.01



Termometro per arrosti Contatto

Cod. art. 0022.5062.01



Timer Puk (acciaio inox)

Cod. art. 0068.0022.01



Timer Swing (acciaio inox / plastica)

Cod. art. 0068.0020.01

per scoprire tutti gli altri accessori consultate il sito internet www.silit.com

Cucinare con ecompact®

Le molteplici possibilità di impiego di ecompact®

Rosolare / stufare

ecompact® è una pirofila eccellente per rosolare e stufare la carne.

Ideale per una rosolatura veloce e croccante alle alte temperature, perfetta per una cottura uniforme a temperature medie.

Negli stufati (rosolare senza coperchio, continuare la cottura aggiungendo il liquido e coprendo la pirofila con il coperchio) una parte degli aromi finisce nel liquido di fondo e crea un gustosissimo sugo per arrosti.

La pirofila può essere utilizzata tanto sul piano cottura quanto in forno. Il termometro e il coperchio in vetro resistono in forno fino a 200 °C di temperatura.

Cuocere nei cestelli (cottura al vapore)

La cottura in cestello è ideale per tutto ciò che non deve essere rosolato e non deve diventare croccante. Il vapore permette una cottura uniforme degli alimenti. Le verdure restano tenere, ma non troppo, il pollame rimane succoso e il pesce non si disfa. Gli alimenti non entrano direttamente in contatto con l'acqua, e quindi conservano il loro aroma intenso.

Poiché il vapore non trasmette sapore, è possibile cucinare più pietanze contemporaneamente.



Suggerimento

Per rendere gli alimenti croccanti e non perdere l'aroma di arrosto anche nella cottura in cestello, rosolare prima nella pirofila i cibi come la carne, e infine proseguire la cottura a vapore nel cestello.

Cuocere a temperature ridotte

Utilizzare temperature ridotte è una soluzione per cuocere la carne e il pesce sul fuoco o in forno in modo delicato. Il metodo a bassa temperatura evita che le carni magre o il pesce delicato si asciughino o induriscano. Tutto resta tenero e gustoso.



Suggerimento

Questo tipo di cottura è consigliabile soprattutto sul fuoco, dove i cibi impiegano meno tempo rispetto alle basse temperature in forno, e restano molto morbidi. Il minor tempo di cottura in combinazione con le basse temperature permette inoltre di risparmiare energia.

Gratinare

La pirofila può essere utilizzata in forno come stampo per sformati. Grazie alla comoda forma rettangolare, la pirofila in Silargan® è eccellente anche per gratinare.

Affumicare

La pirofila ecompact® si conferma eccellente anche per affumicare. Durante l'affumicatura l'alimento viene impregnato dal fumo, ottenendo così un aroma pregiato.



Attenzione

Danni provocati da quantità errate

Una quantità troppo scarsa di liquido può portare al surriscaldamento della pentola.

Aggiungere sempre liquido a sufficienza per la formazione del vapore. In questo modo la pentola non si asciuga ed è possibile evitare in tutta sicurezza danni al prodotto e al piano cottura.

In caso di liquido troppo abbondante o di riempimento irregolare sussiste il pericolo di ustioni per la fuoriuscita del contenuto o il ribaltamento della pirofila.

- Non eccedere mai nel riempimento della pentola con acqua e alimenti.
- Riempire ecompact® in modo uniforme.

Per dare origine al vapore è necessaria una quantità di liquido pari a 0,5–1 l sul fondo (a seconda del tempo di cottura e della temperatura). Come liquido è possibile utilizzare acqua, brodi per carne, vino ecc.



Suggerimento

Per esaltare il sapore dei piatti è possibile aggiungere al liquido ingredienti aromatici come erbe e spezie. Il brodo aromatizzato potrà poi essere utilizzato per creare deliziose salse.

I seguenti ingredienti si adattano particolarmente alla cottura aromatizzata:

- Erbe fresche: timo, salvia, rosmarino, dragoncello, basilico, maggiorana, cerfoglio.
- Spezie: chiodi di garofano, bastoncini di cannella, foglie di alloro, bacche di ginepro, coriandolo pestato.
- Verdure: scalogni, finocchi, cipollati, sedano, aglio.

Cottura al vapore



Avviso

Il tempo di cottura ha inizio quando la temperatura raggiunge l'area verde dell'indicatore oppure quando è visibile la fuoriuscita di vapore!

Durante la cottura di diversi cibi contemporaneamente fare attenzione a rispettare i relativi tempi di cottura. L'alimento che richiede più tempo nella cottura dovrà essere inserito per primo, successivamente seguiranno le altre pietanze.

I tempi di cottura sono indicativi e dipendono dai seguenti criteri:

- Dimensioni e qualità dell'alimento.
- Se si utilizzano entrambi i cestelli, quello superiore richiederà un tempo di cottura maggiore.
- Se viene aggiunto un alimento quando si è già formato il vapore, il relativo tempo di cottura aumenterà di circa 5–10 min.
- Il tempo di cottura aumenta anche in presenza di grandi quantità (a partire da ca. 2 kg).
- Per verificare la temperatura interna dell'alimento è necessario utilizzare un termometro per arrostiti.

Temperature suggerite (termometro sul coperchio)

Generale 90–100 °C

Cuocere a temperature ridotte

Carne 80 °C

Pesce 70–75 °C

(Attenzione: per il pesce, abbassare la fiamma già a 50 °C, altrimenti la temperatura sale troppo rapidamente!)

Tabella dei tempi di cottura

Cottura a vapore su fornello (alimento nel cestello)

La quantità di liquido necessaria per la cottura a vapore è di ca. 0,5–1 l (a seconda del tempo di cottura e della temperatura). In caso di dubbi vale la seguente regola: meglio cuocere poco che troppo a lungo, perché è sempre possibile continuare la cottura in un secondo momento, mentre un alimento troppo cotto non sarà mai eccellente.

Carne / pollame	Quantità / dimensioni	Tempo di cottura	Note	Range di temperatura (termometro sul coperchio)
Galletto	intero	ca. 85 min	rosolare brevemente, quindi cuocere al vapore*	90–100 °C
Petto di pollo		ca. 40 min	rosolare brevemente, quindi cuocere al vapore*	90–100 °C
Cosciotto di pollo		ca. 35 min	rosolare brevemente, quindi cuocere al vapore*	90–100 °C
Cervo arrosto	ca. 1000 g	ca. 40 min	rosolare brevemente, quindi cuocere al vapore*	90–100 °C
Arrosto di vitello	ca. 1000 g	ca. 40 min	rosolare brevemente, quindi cuocere al vapore*	90–100 °C
Cosciotto di agnello	ca. 1500 g	ca. 90 min	rosolare brevemente, quindi cuocere al vapore*	90–100 °C
Arrosto di manzo	ca. 500 g	ca. 30 min	rosolare brevemente, quindi cuocere al vapore*	90–100 °C
Arrosto di manzo	ca. 1000 g	ca. 60 min	rosolare brevemente, quindi cuocere al vapore*	90–100 °C
Lombata di manzo		ca. 20 min	rosolare brevemente, quindi cuocere al vapore*	90–100 °C
Coscia di capriolo	ca. 1000 g	ca. 50 min	rosolare brevemente, quindi cuocere al vapore*	90–100 °C
Filetto di maiale	intero, ca. 500 g	ca. 20 min	rosolare brevemente, quindi cuocere al vapore*	90–100 °C
Arista di maiale al forno	ca. 1000 g	ca. 60 min	rosolare brevemente, quindi cuocere al vapore*	90–100 °C
Arrosto di cinghiale	ca. 1000 g	ca. 50 min	rosolare brevemente, quindi cuocere al vapore*	90–100 °C

Cottura a basse temperature (temperatura interna della carne solo ca. 65 °C)

Arrosto in ventaglio (coppa di maiale arrosto)	ca. 1000 g	ca. 60 min	rosolare brevemente, quindi cuocere al vapore*	80 °C
Arista di maiale al forno	ca. 1000 g	ca. 60 min	rosolare brevemente, quindi cuocere al vapore*	80 °C
Arista di maiale al forno	ca. 1500 g	ca. 135 min	rosolare brevemente, quindi cuocere in forno direttamente nella pirofila	80 °C

Pesce	Quantità / dimensioni	Tempo di cottura	Note	Range di temperatura (termometro sul coperchio)
Trota "alla mugnaia"	intera	ca. 10 min	rosolare brevemente, quindi cuocere al vapore*	90–100 °C
Trota (ripiena)	intera, in cartoccio di alluminio	ca. 45 min	in cartoccio di alluminio, cuocere al vapore	90–100 °C
Carpa (ripiena)	intera, in cartoccio di alluminio	ca. 60 min	in cartoccio di alluminio, cuocere al vapore	90–100 °C
Filetto di merlano nero		ca. 6 min	cuocere al vapore	90–100 °C
Filetto di cobite		ca. 20 min	cuocere al vapore	90–100 °C
Filetto di salmone selvatico		ca. 15 min	cuocere al vapore	90–100 °C

Cottura a basse temperature (temperatura interna del pesce solo ca. 65 °C)

Trota		ca. 14 min	cuocere al vapore	70–75 °C
Trota salmonata		ca. 14 min	cuocere al vapore	70–75 °C
Filetto di merlano nero		ca. 10 min	cuocere al vapore	70–75 °C
Filetto di salmone selvatico		ca. 20 min	cuocere al vapore	70–75 °C

*Per la sola cottura al vapore di carne o pesce i tempi di cottura si allungano di circa 5 minuti.

Tabella dei tempi di cottura

Verdure	Quantità / dimensioni	Tempo di cottura	Note	Range di temperatura (termometro sul coperchio)
Cavolfiore	infiorescenze	ca. 20–30 min	cuocere al vapore	90–100 °C
Fagioli verdi	tagliati a metà	ca. 20–25 min	cuocere al vapore	90–100 °C
Broccoli	infiorescenze	ca. 18–28 min	cuocere al vapore	90–100 °C
Funghi Champignon	a fettine	ca. 8 min	cuocere al vapore	90–100 °C
Piselli	surgelati	ca. 5 min	cuocere al vapore	90–100 °C
Carote	a fettine, ca. 3–4 mm	ca. 20 min	cuocere al vapore	90–100 °C
Patate	a dadini	ca. 18 min	cuocere al vapore	90–100 °C
Patate	tagliate in quattro (grandezza media)	ca. 20 min	cuocere al vapore	90–100 °C
Patate	interi, ca. 5 cm	ca. 40 min	cuocere al vapore	90–100 °C
Cavolo rapa	a listarelle	ca. 20 min	cuocere al vapore	90–100 °C
Cavolo rapa	a fettine	ca. 20–30 min	cuocere al vapore	90–100 °C
Porro	a rondelle	ca. 15–25 min	cuocere al vapore	90–100 °C
Asparagi verdi	interi, 1000 g	ca. 25 min	cuocere al vapore	90–100 °C
Asparagi bianchi	interi, 1000 g	ca. 20 min	cuocere al vapore	90–100 °C
Zucchine	a fettine, ca. 4–5 mm	ca. 10 min	cuocere al vapore	90–100 °C
Verdure miste	mix	ca. 15–25 min	cuocere al vapore	90–100 °C

Altro	Quantità / dimensioni	Tempo di cottura	Note	Range di temperatura (termometro sul coperchio)
Canederli di patate	-	ca. 25 min	solo al vapore, imburrrare leggermente i cestelli	90–100 °C
Canederli di pane	-	ca. 25 min	solo al vapore, imburrrare leggermente i cestelli	90–100 °C
Peperoni	ripieni	ca. 45 min	solo al vapore, imburrrare leggermente i cestelli	90–100 °C

Cottura nella pirofila (senza cestello)

Altro	Quantità / dimensioni	Tempo di cottura	Note	Range di temperatura (termometro sul coperchio)
Dampfnudel (brioche al vapore)	-	ca. 15–20 min	sul fuoco, senza cestello	90–100 °C
Dampfnudel (brioche al vapore)	-	ca. 30 min	in forno, senza cestello	-
Sformato di pasta	-	ca. 30 min	in forno, senza cestello, senza coperchio	-
Ofenschlupfer (pasticcio dolce di pane)	-	ca. 30 min	in forno, senza cestello, senza coperchio	-



Attenzione

Con questo metodo di cottura la pirofila viene scaldata a secco. Pertanto si raccomanda di non assentarsi mai per evitare che un surriscaldamento possa danneggiare la batteria e/o il piano cottura.

Fig. 1

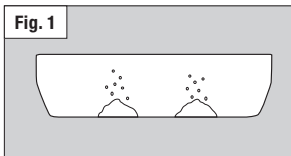


Fig. 2

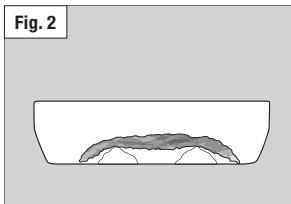
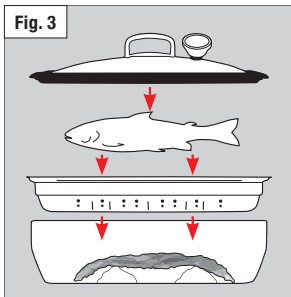


Fig. 3



Istruzioni per l'affumicatura

Elementi di ecompact® necessari: pirofila, coperchio e termometro, cestello alto e/o basso, ev. barre divisorie.

- Ca. 2 cucchiaini di segatura per affumicatura* (reperibile, ad es., nei negozi specializzati nella pesca) da disporre in due mucchietti sul fondo della pirofila verso il centro (non spargere) e bagnare con un paio di gocce d'acqua (si veda Fig. 1).
- Tagliare un pezzo di alluminio e appoggiare libero sulla segatura per affumicatura (si veda Fig. 2). Il sugo del cibo non deve entrare in contatto con la segatura.
- Inserire il cestello nella pirofila (cospargere prima con un pizzico di olio alimentare il fondo del cestello, in modo che poi sia più facile svuotarlo).
- Asciugare l'alimento tamponandolo, speziare secondo ricetta e inserirlo nel cestello.
- Appoggiare l'alimento direttamente sul fondo del cestello oppure sulle barre divisorie (es. nel caso di un pesce intero) e coprire con il coperchio (si veda Fig. 3).
- Riscaldare la pirofila sul fornello. Non appena è visibile il fumo nella vaporiera, dimezzare immediatamente l'intensità del fornello > il tempo di cottura inizia qui.



Attenzione

Attenzione: non surriscaldare per nessun motivo la pirofila! Ridurre immediatamente l'intensità di calore!

- Una volta trascorso metà tempo di cottura è possibile spegnere completamente il fornello, tuttavia fare attenzione che il fumo permanga per tutto il tempo di cottura.
- Durante l'affumicatura il termometro sale lentamente fino a circa 70–75 °C per il pesce e 90 °C per la carne.

Affumicatura



Attenzione

- Non lasciare oggetti infiammabili nelle immediate vicinanze di ecompact®.
- Se la segatura non è stata coperta come precedentemente indicato, sollevando il coperchio può succedere che particelle incandescenti siano scagliate fuori.
- La bruciatura o surriscaldamento degli alimenti o della polvere per affumicare possono generare fumi nocivi per la salute.

Pertanto, utilizzare gli alimenti solo come indicato. Ridurre o regolare immediatamente l'apporto di energia, al fine di evitare che gli alimenti brucino o si surriscaldino.

- **Prima di smaltire la segatura per affumicare utilizzata, lasciarla raffreddare per 12 ore o in alternativa bagnarla con acqua tiepida.**

Tabella dei tempi di cottura per affumicare

Pesce	Quantità / dimensioni	Tempo di cottura	Note	Range di temperatura (termometro sul coperchio)
Trota salmonata	filetto	ca. 30–40 min	affumicata in cestello	aumento lento fino a 75 °C
Trota	intera	ca. 30–40 min	affumicata in cestello	aumento lento fino a 75 °C

Carne	Quantità / dimensioni	Tempo di cottura	Note	Range di temperatura (termometro sul coperchio)
Pancetta	500 g	ca. 45 min	affumicata in cestello	aumento lento fino a 90 °C
Costata	500 g	ca. 45 min	affumicata in cestello	aumento lento fino a 90 °C
Prosciutto di maiale	500 g	ca. 50 min	affumicato in cestello	aumento lento fino a 90 °C



Suggerimento

Maggiore il tempo di affumicatura, più intenso sarà il sapore della pietanza preparata. Per esaltare ancora di più l'aroma di affumicato, avvolgere il piatto pronto in un foglio di alluminio e lasciare riposare per un paio d'ore.

*Segatura per affumicatura: le note di gusto migliori sono: ginepro, faggio, betulla, salice.

- Dopo ogni utilizzo lavare a fondo tutte le parti con acqua calda, detersivo e spugna per stoviglie (lato morbido).
- Non utilizzare mai spazzole metalliche, abrasivi contenenti sabbia oppure la parte ruvida di una comune spugna da cucina. La pirofila è sì resistente ai graffi, ma spesso le parti ruvide delle spugne contengono materiali abrasivi al corindone estremamente duri, che a lungo andare rovinano le superfici.
- Prima di riporre la batteria da cucina, asciugare bene.
- Possibilmente non far attaccare gli alimenti. Ammorbidire i resti di cibo rimasti attaccati e rimuovere delicatamente con una spugna o una spazzola.
- Per rimuovere le macchie bianche dell'albume, lo sporco ostinato o i resti di cibo consigliamo l'uso del detergente liquido Silit, disponibile presso i rivenditori specializzati Silit.
- Nel caso in cui, dopo l'uso, la batteria presenti delle macchie che non vengono rimosse con i normali detersivi o in lavastoviglie, utilizzare un composto di acqua e aceto (acqua corrente e aceto comune).
- Pirofile, coperchi in vetro, cestelli e barre divisorie possono essere lavati in lavastoviglie.
- Il termometro non può essere lavato in lavastoviglie; per pulirlo utilizzare un panno umido.

Risoluzione delle anomalie

Cosa fare se ...	Possibili cause	Ecco come procedere
Il coperchio non si toglie	La guarnizione in silicone è sporca (il termometro è inserito)	Estrarre il termometro -> il vuoto scompare e il coperchio può essere rimosso. Mantenere pulita la fenditura della guarnizione del coperchio e il beccuccio per il termometro.

Ovenschaal van Silargan®

- Superhard, keramisch en vrijwel poriënvrij oppervlak.
- Smaakneutraal en hygiënisch.
- Uitstekende kook- en braadeigenschappen.
- Bijzonder energiebesparend door een snelle warmteopname en een gelijkmatige warmteoverdracht aan het braadgoed.
- Geschikt voor alle types fornuizen en bakovens, optimaal voor inductiefornuizen.
- Made in Germany.
- Bijzonder veelzijdig te gebruiken door twee stoominzetten van verschillende grootte die met behulp van tussenstukken extra onderverdeeld kunnen worden.
- De handgrepen aan de ovenschaal en het deksel worden tijdens het koken op het fornuis niet heet. Denk er a.u.b. aan dat de handgrepen in de bakoven daarentegen wel degelijk heet worden.
- Deksel van hittebestendig veredeld glas voor zichtkoken.
- Goed sluitende speciale rand van silicone garandeert dat het deksel optimaal past en voorkomt klapperende geluiden tijdens het koken.
- Integreerbare thermometer om de temperatuur te controleren.
- Gemakkelijk te onderhouden en onverwoestbaar, mits de navolgende instructies opgevolgd worden.
- 30 jaar garantie op het Silargan®-oppervlak, 2 jaar garantie op de andere onderdelen.

Legenda symbolen



Gevaar

Dit symbool waarschuwt voor acute gevaren die kunnen leiden tot ernstige verwondingen (bijv. door stoom en hete oppervlakken).



Waarschuwing

Dit symbool waarschuwt voor mogelijke risico's die kunnen leiden tot ernstige verwondingen.



Instructie

Het niet opvolgen van instructies kan leiden tot storingen tijdens het gebruik van uw ecompact®.



Tip

Tips geven u waardevolle aanwijzingen voor een probleemloos gebruik van uw ecompact®.

Belangrijke veiligheidsinstructies

Lees deze instructies voor het gebruik aandachtig door. Laat de ecompact® uitsluitend door personen gebruiken die zich van tevoren met de gebruiksaanwijzing vertrouwd hebben gemaakt. Berg de gebruiksaanwijzing goed op, zodat u deze later nog eens kunt naslaan.



Waarschuwing

Gebruik de ecompact® uitsluitend op geschikte fornuizen van de volgende verhogingstypes: glaskeramische kookplaten, elektrische, sensorgestuurde fornuizen en gas- en inductiefornuizen.



glas
keramisch



elektro



gas



inductie



sensor

- Verwarm de ovenschaal nooit op de hoogste stand als deze leeg of onbeheerd is.
- Let op dat de vloeistof uit de gerechten niet helemaal verdampt. Als u dit niet in acht neemt kunnen de gerechten aanbranden en de ovenschaal en kookplaat beschadigd worden. Neem ook de gebruiksaanwijzing van de fabrikant van het fornuis in acht, vooral bij inductiefornuizen.



Gevaar

- Raak tijdens het gebruik nooit de hete buitenkant van de ecompact® of de handgrepen van de inzetten aan, maar alleen de handgrepen van de ovenschaal of van het deksel. Gebruik zondig pannenlappen enz.

- Indien de ecompact® met heet eten gevuld is, moet deze tijdens het dragen veilig en goed vastgehouden worden aan de handgrepen.
- Grijp nooit in de stoom. Als u het deksel van de ovenschaal neemt resp. de inzetten uit de schaal haalt, ontsnapt waterdamp. Deze damp kan tot 100 °C heet zijn en veroorzaakt brandwonden, als u geen geschikte beschermende middelen (pannenlappen e.d.) gebruikt en de damp in aanraking komt met de huid.
- Als u de inzetten en tussenstukken uit de ovenschaal wilt halen, gebruik dan pannenlappen, omdat de inzetten en tussenstukken heel heet worden.
- Beweeg de ecompact® heel voorzichtig, als hij gevuld is. Vermijd plotselinge bewegingen, omdat anders hete vloeistof over de rand kan lopen.
- Tijdens het braden bestaat gevaar voor verbrandingen, omdat hete olie of vet uit de ovenschaal kan spatten, als deze in contact komen met het vocht dat in de gerechten zit.
- Als u dikvloeibare gerechten wilt koken, moet u een deksel gebruiken of de energietoevoer reduceren, omdat dikvloeibare gerechten uit de ovenschaal kunnen spatten.
- Roer de gerechten af en toe om, om te voorkomen dat ze als gevolg van kookvertraging uit de ovenschaal spatten.
- Zet de hete ecompact® uitsluitend op een geschikt, hittebestendig oppervlak neer.
- Laat de ecompact® tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter.
- Laat kinderen nooit zonder toezicht in de buurt van heet kookgerei komen.



Waarschuwing

Als u de ecompact® in de oven wilt zetten, denk dan a.u.b. bovendien aan het volgende (vooral bij bakovens zonder uitschuifbaar rooster of uitschuifbare braadslede):

- Raak de hete binnenwanden van de oven niet aan, als u de ovenschaal in de oven zet of eruit haalt, om brandwonden aan uw handen of armen te voorkomen.
- Houd rekening met het eigen gewicht van de ovenschaal, als u deze uit de oven haalt.
- Haal de ecompact® steeds met behulp van ovenwanten, pannenlappen enz. uit de oven, omdat alle oppervlakken, ook de handgrepen en het deksel, in de bakoven heel heet worden.

Veiligheid behouden:

Neem onze reinigings- en onderhoudsinstructies in acht. Neem bij reparaties contact op met uw vakhandelaar.



Berg deze gebruiksaanwijzing goed op, zodat u deze later nog eens kunt naslaan.



Instructie

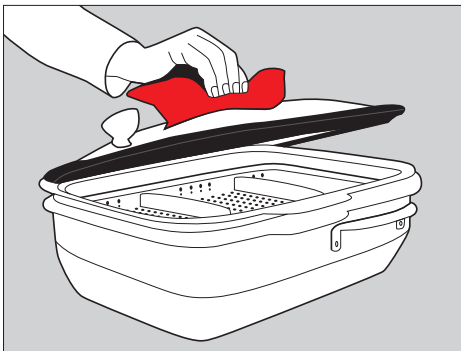
- Gebruik de ecompact® uitsluitend doelmatig, d.w.z. alleen om in het gewone huishouden levensmiddelen toe te bereiden. Bij ondoelmatig gebruik vervalt de garantie van de fabrikant.
- Verwijder alle eventueel aanwezige stickers en aanhangers.
- De componenten van de ecompact® grondig uitspoelen en goed afdrogen. Thermometer alleen maar met een vochtige doek afvegen.

Instructies voor het gebruik



Instructie

- Bij het openen van het deksel ontsnapt hete waterdamp die brandwonden kan veroorzaken. Daarom moet het deksel scharnierachtig, van het lichaam vandaan wijzend, geopend worden (verg. afb. 1). Daardoor ontsnapt de stoom van het lichaam vandaan.



Afb. 1: Scharnierachtig optillen van het deksel

- Als u de inzetten uit de ovenschaal wilt halen, moet u eerst het deksel verwijderen en daarna de inzetten aan de handgrepen vasthouden en eruit halen. Gebruik pannenlappen enz., omdat de inzetten heel heet worden.
- De hoogste stand alleen gebruiken voor het verhitten van de ovenschaal, op tijd omlaag schakelen en de gerechten op een lagere stand gaar laten worden.
- De ecompact® is optimaal geschikt voor ovale kookvelden (170 x 265 mm), maar kan echter ook op ronde kookvelden gebruikt worden.
- Om krassen op het kookgerei en het kookveld te vermijden, moet de ecompact® tijdens het gebruik op een glazen oppervlak, zoals een inductiefornuis of een glaskeramische kookplaat, steeds opgetild worden en mag niet over het glazen oppervlak heen geschoven worden.
- De ecompact® is optimaal geschikt voor gebruik in een bakoven. Maak a.u.b. gebruik van pannenlappen of iets dergelijks, omdat het kookgerei in de bakoven heel heet wordt.
- Vermijd stevig afkloppen van hard keukengerei met scherpe randen op de ovenschaal, omdat dit beschadigingen kan veroorzaken.
- Om te voorkomen dat tijdens het afblussen vet/olie opspat of om het uittreden van hete stoom te reduceren, raden wij aan om met heet water af te blussen.

Silargan® rechthoekige ovenschaal

- Het onderste deel van de ecompact® kan net als een gewone ovenschaal worden gebruikt, zowel voor het aanbraden, smoren als ook voor ovenschotels. Door het donkere oppervlak en de extra dikke staalkern worden tijdens het stomen of braden de beste resultaten verkregen.
- De ovenschaal kan zowel op een fornuis als ook in een bakoven tot 250 °C gebruikt worden.
- Als de bodem van uw ovenschaal niet helemaal op het kookveld aansluit, is dit geen reden om te reclameren. Toleranties tussen de ovenschaal en het kookveld zijn een gevolg van de productietechniek en hebben geen nadelige invloed op de kookresultaten.

Glazen deksel (naar keuze verkrijgbaar)

- Het glazen deksel is hittebestendig tot 200 °C. Het hete deksel a.u.b. niet met koud water afspoelen of op een koud oppervlak neerleggen.
- Optimaal geschikt voor gebruik in een heteluchtbakoven, echter niet bij bovenhitte of grill, omdat hierbij duidelijk hogere oppervlaktemperaturen ontstaan.
- Om het hete deksel te openen raden wij aan om pannenlappen te gebruiken en om het deksel scharnierachtig open te maken (zie afb.1).
- Tijdens het stomen treden aan de rand van het deksel op meerdere plaatsen een beetje stoom uit.

Thermometer (naar keuze verkrijgbaar)

- De thermometer maakt het mogelijk om de optimale gaartemperatuur te controleren, zo worden de vitamines behouden en blijven het vlees en de vis sappig en mals.

- Vooral bij het stomen en bij het gaarstomen bij lagere temperaturen speelt de exacte gaartemperatuur een belangrijke rol; met behulp van de thermometer kunt u deze temperatuur steeds controleren.
- De thermometer kan in een bakoven tot een temperatuur van 200 °C gebruikt worden.






Tip

Door de energietoevoer op tijd te reduceren kan energie bespaard worden.

Stoominzetten met tussenstukken (naar keuze verkrijgbaar)

- De twee stoominzetten kunnen zowel apart als ook samen gebruikt worden (hoge inzet onderaan, lage inzet bovenaan).
- De hoge stoominzet is geschikt voor grotere gerechten tot een hoogte van 10 cm en heeft, als hij apart wordt gebruikt, een inhoud van 5,5 l, de lage stoominzet bevat 3,6 l.
- De stoominzetten kunnen d.m.v. de tussenstukken flexibel onderverdeeld worden.
- Door de vele combinatiemogelijkheden van stoominzetten en tussenstukken kunnen meerdere gerechten tegelijk gaar worden. Bij verschillende gaartijden worden de gerechten na elkaar in de ovenschaal gelegd.
- De hete tussenstukken zijn gemakkelijk te verwijderen met behulp van pannenlappen.

De componenten van de ecompact®

	Artikel-benaming	Artikel-nr.
	Silargan® rechthoekige ovenschaal	
	Glazen deksel	5238.3020.01
	Thermometer	0022.6070.01
	Stoominzet hoog, met 2 tussenstukken	1529.7120.01
	Stoominzet laag, met 2 tussenstukken	1529.7110.01
	2 tussenstukken	1529.7102.01



Intensiefreiniger vloeibaar
Art.nr. 0051.8888.01



**Kookwekker Diavolo
(rvs)**
Art.nr. 0068.0015.01



Vleesthermometer Contatto
Art.nr. 0022.5062.01



**Kookwekker Puk
(rvs)**
Art.nr. 0068.0022.01



**Kookwekker Swing
(rvs / kunststof)**
Art.nr. 0068.0020.01

Koken met de ecompact®

Veelzijdige gebruiksmogelijkheden van de ecompact®

Braden/smoren

De ecompact® is als ovenschaal uitstekend geschikt om vlees te braden of te smoren.

Ideaal om het vlees bij hoge temperaturen snel en knapperig aan te braden, perfect om het bij gemiddelde temperaturen gelijkmatig bruin te laten worden.

Tijdens het smoren (aanbraden in de open ovenschaal, vloeistof toevoegen en in de gesloten ovenschaal verder gaar laten worden) gaat een deel van de aromastoffen op in de vleesfond en wordt een lekkere vleesaus.

De ovenschaal kan zowel op een fornuis als ook in een bakoven gebruikt worden. De thermometer en het glazen deksel zijn in de bakoven hittebestendig tot 200 °C.

Koken in de stoominzet (stomen / stoven)

Alles, wat niet aangebraden of knapperig moet worden, kan in een stoominzet gestoomd worden. Door de stoom worden de gerechten gelijkmatig gaar. Groente blijft mals en toch knapperig, gevogelte blijft sappig en vis valt niet uiteen. Omdat de levensmiddelen niet direct met water in aanraking komen, behouden ze hun intensieve aroma.

Omdat stoom geen smaak overdraagt, kunnen zo meerdere gerechten tegelijk gaar gestoomd worden.



Tip

Om ook tijdens het gaarstomen in een inzet een mooie korst en roosteraroma's te behouden, kunt u een gerecht, zoals bijv. vlees, eerst even in de ovenschaal aanbraden en daarna in de inzet door de stoom verder gaar laten worden.

Gaarstomen bij lage temperaturen

Gaarstomen bij lage temperaturen is een behoedzame manier om vlees of vis op het fornuis of in de bakoven gaar te laten worden. Met deze methode voorkomt men dat bijzonder mager vlees of gevoelige vis droog en taai wordt. Alles blijft mals en sappig.



Tip

Het is bijzonder raadzaam om de gerechten bij lagere temperaturen op het fornuis te stomen, omdat de gerechten hier in vergelijking tot het stomen bij lagere temperaturen in de bakoven minder gaartijd nodig hebben en heel sappig blijven. Door de geringere gaartijd en de lagere temperatuur wordt tegelijkertijd energie bespaard.

Gratineren

De ovenschaal kan als soufflévorm in de bakoven worden gebruikt. Door zijn handige rechthoekige vorm is de Silargan® ovenschaal ook uitstekend geschikt om te gratineren.

Beroken

De ecompact® is ook optimaal geschikt om gerechten te roken. De gerechten worden tijdens het beroken door de rook doortrokken en krijgen hierdoor een aangenaam aroma.



Waarschuwing

Schade door verkeerde vulcapaciteit

Te weinig vloeistof kan ertoe leiden dat de pan oververhit raakt.

Vul de pan altijd met voldoende vloeistof om stoom te genereren. Zo zorgt u ervoor dat de pan niet “droogkookt” en voorkomt u beschadiging van de pan en van het fornuis.

Als u te veel vloeistof in de pan doet of de pan ongelijkmatig vult, kunnen brandwonden ontstaan doordat de inhoud van de pan over de rand gutst of doordat de pan omkiept.

- Vul de pan nooit met te veel water en te veel gerechten.
- Vul de ecompact® gelijkmatig.

Om stoom te genereren is 0,5 – 1 liter vloeistof vereist (afhankelijk van de gaartijd en de temperatuur). Als vloeistof kan water, fond, wijn enz. worden gebruikt.



Tip

Het aroma van de gerechten kan verfijnd worden door aromatiserende ingrediënten, zoals bijv. kruiden of specerijen, aan de vloeistof toe te voegen. Het gearomatiseerde kooknat kan vervolgens uitstekend worden gebruikt om sauzen te bereiden.

Om met aroma te stomen zijn de volgende ingrediënten bijzonder geschikt:

- Verse kruiden: tijm, salie, rozemarijn, estragon, basilicum, majoraan, kervel.
- Specerijen: kruidnagels, kaneelstokjes, laurierbladeren, jeneverbessen, gestampde koriander.
- Groenten: sjalotten, venkel, lenteuitjes, selderij, knoflook.

Stomen



Instructie

De gaartijd begint, als de temperatuur het groene gedeelte van de temperatuurweergave heeft bereikt of zodra zichtbaar stoom uittreedt!

Als meerdere levensmiddelen tegelijk gestoomd worden, die verschillende gaartijden hebben, moeten de afzonderlijke gaartijden in acht genomen worden. De levensmiddelen met de langste gaartijd worden als eerste in de pan gedaan, daarna volgen de andere gerechten, afhankelijk van de betreffende gaartijd.

De aangegeven gaartijden zijn richtwaarden en zijn afhankelijk van de volgende criteria:

- Grootte en kwaliteit van de gerechten.
- Als twee inzetten gebruikt worden, is voor de bovenste inzet een iets langere gaartijd vereist.
- Als er tijdens het stomen nog gerechten toegevoegd worden, wordt de gaartijd van de toegevoegde gerechten ca. 5 tot 10 min. langer.
- Bij zeer grote hoeveelheden (vanaf ca. 2 kg) wordt de gaartijd ook langer.
- Om de kerntemperatuur in de gerechten te controleren, moet bovendien een vleesthermometer gebruikt worden.

Aanbevolen temperatuur (thermometer in het deksel)

Algemeen 90–100 °C

Gaarstomen bij lage temperaturen

Vlees 80 °C

Vis 70–75 °C

(Attentie: bij het stomen van vis het fornuis reeds bij 50 °C in een lagere stand schakelen, anders stijgt de temperatuur te snel!)

Stomen op het fornuis (gerechten in de inzet)

Voor het stomen is ca. 0,5–1 liter vloeistof nodig (afhankelijk van de gaartijd en de temperatuur). In geval van twijfel geldt: Liever te kort dan te lang gaar laten worden, want nagaren is altijd mogelijk, terwijl verkookte gerechten nooit meer “knapperig” worden.

Vlees/ gevogelte	Hoeveelheid / grootte	Gaartijd	Opmerking	Temperatuurbereik (thermometer in het deksel)
Kip	heel	ca. 85 min	even aanbraden en stomen*	90–100 °C
Kippenborst	-	ca. 40 min	even aanbraden en stomen*	90–100 °C
Drumsticks	-	ca. 35 min	even aanbraden en stomen*	90–100 °C
Hertengebraad	ca. 1000 g	ca. 40 min	even aanbraden en stomen*	90–100 °C
Kalfsgebraad	ca. 1000 g	ca. 40 min	even aanbraden en stomen*	90–100 °C
Lamsbout	ca. 1500 g	ca. 90 min	even aanbraden en stomen*	90–100 °C
Rundergebraad	ca. 500 g	ca. 30 min	even aanbraden en stomen*	90–100 °C
Rundergebraad	ca. 1000 g	ca. 60 min	even aanbraden en stomen*	90–100 °C
Runderlende steaks	-	ca. 20 min	even aanbraden en stomen*	90–100 °C
Reebout	ca. 1000 g	ca. 50 min	even aanbraden en stomen*	90–100 °C
Varkensfilet	heel, ca. 500 g	ca. 20 min	even aanbraden en stomen*	90–100 °C
Varkensruggebraad	ca. 1000 g	ca. 60 min	even aanbraden en stomen*	90–100 °C
Wildzwijngebraad	ca. 1000 g	ca. 50 min	even aanbraden en stomen*	90–100 °C
Gaarstomen bij lage temperaturen (kerntemperatuur in het vlees slechts ca. 65 °C)				
Gevuld gebraad (varkensnekgebraad)	ca. 1000 g	ca. 60 min	even aanbraden en stomen*	80 °C
Varkensruggebraad	ca. 1000 g	ca. 60 min	even aanbraden en stomen*	80 °C
Varkensruggebraad	ca. 1500 g	ca. 135 min	even aanbraden, dan op de oven-schaalbodem in de bakoven garen	80 °C

Vis	Hoeveelheid / grootte	Gaartijd	Opmerking	Temperatuurbereik (thermometer in het deksel)
Forel 'Müllerin Art'	heel	ca. 10 min	even aanbraden en stomen*	90–100 °C
Forel (gevuld)	heel, in aluminiumfolie	ca. 45 min	in aluminiumfolie, stomen	90–100 °C
Karper (gevuld)	heel, in aluminiumfolie	ca. 60 min	in aluminiumfolie, stomen	90–100 °C
Koolvisfilet	-	ca. 6 min	stomen	90–100 °C
Zeewolfilet	-	ca. 20 min	stomen	90–100 °C
Wilde zalmfilet	-	ca. 15 min	stomen	90–100 °C
Gaarstomen bij lage temperaturen (kerntemperatuur in de vis slechts ca. 65 °C)				
Forel	-	ca. 14 min	stomen	70–75 °C
Zalmforel	-	ca. 14 min	stomen	70–75 °C
Koolvisfilet	-	ca. 10 min	stomen	70–75 °C
Wilde zalmfilet	-	ca. 20 min	stomen	70–75 °C

*Bij vlees of vis die alleen maar gestoofd wordt, wordt de gaartijd ca. 5 minuten langer.

Gaartijden tabel

Groenten	Hoeveelheid / grootte	Gaartijd	Opmerking	Temperatuurbereik (thermometer in het deksel)
Bloemkool	roosjes	ca. 20–30 min	stomen	90–100 °C
Bonen, groen	gehalveerd	ca. 20–25 min	stomen	90–100 °C
Broccoli	roosjes	ca. 18–28 min	stomen	90–100 °C
Champignons	schijfjes	ca. 8 min	stomen	90–100 °C
Erwten	diepvries	ca. 5 min	stomen	90–100 °C
Wortelen	schijfjes, ca. 3–4 mm	ca. 20 min	stomen	90–100 °C
Aardappelen	grootte v. suikerklontjes	ca. 18 min	stomen	90–100 °C
Aardappelen	kwart (middelgroot)	ca. 20 min	stomen	90–100 °C
Aardappelen	heel, ca. 5 cm	ca. 40 min	stomen	90–100 °C
Koolrabi	staafjes	ca. 20 min	stomen	90–100 °C
Koolrabi	schijfjes	ca. 20–30 min	stomen	90–100 °C
Prei	schijfjes	ca. 15–25 min	stomen	90–100 °C
Asperges, groen	heel, 1000 g	ca. 25 min	stomen	90–100 °C
Asperges, wit	heel, 1000 g	ca. 20 min	stomen	90–100 °C
Courgette	schijfjes, ca. 4–5 mm	ca. 10 min	stomen	90–100 °C
Groenteschotel	gemengd	ca. 15–25 min	stomen	90–100 °C

Overige	Hoeveelheid / grootte	Gaartijd	Opmerking	Temperatuurbereik (thermometer in het deksel)
Aardappelknoedels	-	ca. 25 min	alleen in stoom, inzetten iets invetten	90–100 °C
Broodknoedels	-	ca. 25 min	alleen in stoom, inzetten iets invetten	90–100 °C
Paprika	gevuld	ca. 45 min	alleen in stoom, inzetten iets invetten	90–100 °C

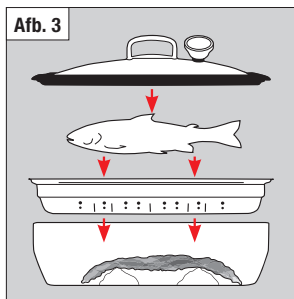
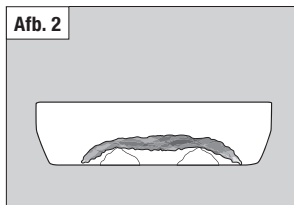
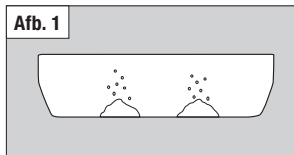
Stomen in de ovenschaal (zonder inzet)

Overige	Hoeveelheid / grootte	Gaartijd	Opmerking	Temperatuurbereik (thermometer in het deksel)
Stoomnoedels	-	ca. 15–20 min	op het fornuis, zonder inzet	90–100 °C
Stoomnoedels	-	ca. 30 min	in de bakoven, zonder inzet	-
Pastaschotel	-	ca. 30 min	in de bakoven, zonder inzet, zonder deksel	-
Ovenschotels	-	ca. 30 min	in de bakoven, zonder inzet, zonder deksel	-



Waarschuwing

Tijdens het beroken wordt de ovenschaal droog verhit. Daarom moet de ovenschaal tijdens het beroken steeds onder toezicht staan, omdat het kookgerei en / of het fornuis anders beschadigd kunnen worden.



Handleiding beroken

Benodigde ecompact® componenten: ovenschaal, deksel en thermometer, hoge en / of lage inzet, evt. tussenstukken.

- Ca. 2 eetl. rookmeel* (verkrijgbaar bijv. in visserswinkels) in twee kleine hoopjes in het middelste deel van de schaalbodem leggen (niet verdelen) en een paar druppels water erop druppelen (zie afb. 1).
- Een stukje aluminium folie verfrommelen en losjes over het rookmeel heen leggen (zie afb. 2). Het sap uit de gerechten mag niet met het rookmeel in aanraking komen.
- De inzet in de ovenschaal zetten (de bodem van de inzet van tevoren licht met slaolie insmeren, zodat de gerookte gerechten later gemakkelijker verwijderd kunnen worden).
- De gerookte gerechten droog betten, kruiden volgens recept toevoegen en innaken.
- De te roken gerechten op de bodem van de inzet of over de tussenstukken heen leggen (bijv. bij een hele vis) en het deksel op de schaal plaatsen (zie afb. 3).
- De ovenschaal nu op het kookveld verhitten. Zodra rook in de stoomruimte zichtbaar wordt, de energietoevoer meteen tot de helft verlagen > nu begint de gaartijd.



Waarschuwing

Attentie: de ovenschaal mag in geen geval oververhit worden! De energietoevoer op tijd verlagen!

- Als de helft van de gaartijd verstreken is, moet het fornuis uitgeschakeld worden; er dient echter op gelet te worden, dat er tijdens de hele gaartijd rook te zien is.
- De temperatuur die de thermometer weergeeft stijgt tijdens het beroken langzaam tot ca. 70–75 °C bij vis en tot 90 °C bij vlees.

Beroken



Waarschuwing

- Geen brandbare voorwerpen in de directe omgeving van de ecompact® laten staan.
- Bij het openen van het deksel kunnen smeulende deeltjes rookmeel naar buiten worden geslingerd, als deze deeltjes niet zoals hierboven beschreven afgedekt worden.
- Bij het verbranden of oververhitten van levensmiddelen of van rookmeel kunnen dampen uit treden die schadelijk zijn voor

de gezondheid. Levensmiddelen mogen daarom uitsluitend volgens de voorschriften worden gebruikt. De energietoevoer moet op tijd gereduceerd resp. aangepast worden, om te vermijden dat levensmiddelen verbranden of oververhit raken.

- **Voordat het gebruikte rookmeel als afval wordt verwijderd, moet het eerst 12 uur afkoelen of als alternatief met warm water geblust worden.**

Gaartijden tabel beroken

Vis	Hoeveelheid / grootte	Gaartijd	Opmerking	Temperatuurbereik (thermometer in het deksel)
Zalmforel	filet	ca. 30–40 min	in de inzet gerookt	stijgt langzaam tot 75 °C
Forel	heel	ca. 30–40 min	in de inzet gerookt	stijgt langzaam tot 75 °C

Vlees	Hoeveelheid / grootte	Gaartijd	Opmerking	Temperatuurbereik (thermometer in het deksel)
Buikspek	500 g	ca. 45 min	in de inzet gerookt	stijgt langzaam tot 90 °C
Rib / platte rib	500 g	ca. 45 min	in de inzet gerookt	stijgt langzaam tot 90 °C
Varkensham	500 g	ca. 50 min	in de inzet gerookt	stijgt langzaam tot 90 °C



Tip

Hoe langer een gerecht gerookt wordt, hoe intensiever de rooksmak wordt. Het volle rookaroma ontwikkelt zich, als men het gerookte gerecht in aluminiumfolie wikkelt en een paar uur op een koele plaats laat rusten.

*Rookmeel: de meest geliefde smaakvarianten zijn: jeneverbes, beuk, berk, knotwilg.

Instructies voor reiniging en onderhoud

- Alle onderdelen na elk gebruik grondig reinigen met heet water, afwasmiddel en een huishoudspons (zachte kant).
- Voor de reiniging a.u.b. nooit een staalborstel, zandhoudend schuurmiddel of de harde kant van een huishoudspons gebruiken. De ovenschaal is weliswaar krasbestendig, maar vaak bevatten de harde kanten van sponzen een schuurmiddel met heel hard korund, dat het oppervlak blijvend beschadigt.
- Kookgerei goed afgedroogd bewaren.
- Levensmiddelen niet laten indrogen. Aangekoekte levensmid-
delresten weken en voorzichtig met een spons of een borstel verwijderen.
- Bij witte eiwitvlekken, andere hardnekkige vlekken of levens-
middelresten raden wij aan om de vloeibare reiniger van de
firma Silit te gebruiken; verkrijgbaar in de Silit vakhandel.
- Als er na het gebruik vlekken in het kookgerei verschijnen die
zich niet door gewoon afwassen met een afwasmiddel of in de
vaatwasser laten verwijderen, moet azijnwater (leidingwater
met huishoudazijn) worden gebruikt om deze vlekken te ver-
wijderen.
- De ovenschaal, het glazen deksel, de inzetten en de tussen-
stukken kunnen in de vaatwasser gereinigd worden.
- De thermometer is niet geschikt voor de vaatwasser; a.u.b. ge-
woon met een vochtige doek afvegen.

Storingen verhelpen

Wat is er aan de hand	Dit kan een van de volgende oorzaken hebben	En zo lost u het op
Deksel laat zich niet openen	Vuile siliconenrand (thermometer ingestoken)	Thermometer eruit trekken > het vacuüm verdwijnt en het deksel kan verwijderd worden. Openingen in de dekselrand en de opening voor de thermometer schoon houden.

Silargan® 烤盘。

- 超级坚硬的陶瓷质地，表面光滑细腻
- 天然矿物质材料，保持食物原汁原味、卫生。
- 出色的烹调 and 烘焙特性。
- 吸热快，并能够将热量均匀传递给食物，从而节约大量能源。
- 适用于所有炉灶类型和炊具，是电磁炉的理想之选。
- 深、浅蒸屉两款蒸屉可同时使用，而且可以用配备的隔片将两个蒸屉按照需求隔开不同的空间，多种食物可同时使用ecomact®烹饪，应用变化多种多样。
- 在炉灶上进行烹调时，烤盘和锅盖上的把手不会变烫。但是，请注意使用烤箱时，小心ecomact®把手烫手。
- 锅盖由优质玻璃制成
- 由硅胶制成的特殊锅盖边沿确保锅盖的密闭性，避免烹调时蒸汽发出的嘶嘶声。
- 集成式温度计随时了解锅内温度。
- 易于保养，不会损坏（注意下列提示）。
- Silargan® 陶瓷合金表面的保质期为30年，其余部件保质期为2年。
- 德国制造。

图例说明符号



危险

该符号警告人们即将面临可能导致严重伤害的危险（例如蒸汽和高温表面可能造成的烫伤）。



警告

该符号警告人们面临潜在可能导致严重伤害的风险。



提示

不遵守此说明书所列注意事项，可能造成ecomact®使用故障。



建议

该标示标注一些对您顺利使用ecomact®有价值的参考提示。

重要安全提示

首次使用之前, 请仔细阅读以下提示。请确保操作人员在使用ecompact® 前已熟悉了解本说明书内容。请妥善保管该本说明书, 以便日后查阅。



警告

- 只能在下列炉灶上使用ecompact®玻璃陶瓷炉、电炉、燃气炉、电感炉和电磁炉。



玻璃陶瓷炉 电炉 燃气炉 电磁炉 电感炉

- 切勿干烧ecompact® 及在使用最高档方式加热时注意照看。
- 请注意确保锅内随时保有液体, 切勿干烧。如果忽视这些提示, 则可能导致所烹调食物烧糊、损坏烹调用具或灶台等。也请参照使用炉具制造商的使用说明书, 特别是在使用电磁炉灶时。



危险

- 使用期间, 决不能触摸ecompact®的高温外表面或蒸屉把手, 而只能触摸烤盘把手或锅盖把手。如有需要, 使用抹布等等。
- 如果要搬动ecompact®时锅内装有高温食物时, 请牢牢抓住锅体的把手后再移动。

- 无论何时请切勿将手伸向蒸汽。当锅盖或蒸屉发生偏移未完全盖好时, 可能会有大量的蒸汽漏出, 而蒸汽的温度可能高达 100°C 如果没有恰当的保护工具(手套, 抹布或类似物品), 则可能会烫伤皮肤。
- 取出加热过的蒸屉和隔片时, 请使用手套或抹布, 防止烫伤。
- ecompact®中装较满的食物时, 请特别小心移动。避免猛然移动锅具, 避免锅内液体可能洒出。
- 使用ecompact®烘焙时, 请注意避免因为食材中所含的水分同锅内的热油接触时, 引起飞溅而导致烫伤。
- 烹调黏稠的菜肴时, 建议您使用锅盖或利用小火烹调, 以避免黏稠的菜肴可能发生喷溅。
- 经常搅拌菜肴, 以使热量均匀传导至食物及避免局部过热造成食物喷溅。
- 只能将高温ecompact®放在适当的耐热的垫板上。
- 使用ecompact®期间, 必须有人看管。
- 切勿让孩子接近高温的烹调用具。



警告

- 在烤箱内使用ecompact®时, 请额外注意下列事项(特别是没有伸缩层架或烘焙托架的炊具):
- 放入和取出烤盘时, 请注意避免双手及手臂接触烤箱的高温内表面, 避免烫伤。
- 从烤箱取出时, 请注意考虑烤盘的自重。
- 在烤箱内使用ecompact®时, 必须使用手套、隔热布能接触ecompact®, 因为炊具内的所有表面、把手和锅盖温度都很高。

保证安全:

注意我们的清洁和保养提示。需要维修时, 联系您的专业销售商。



提示

- 只能按照规定使用ecompact®, 并只能将其用于家庭的食品烹调。违规使用时, 制造商不承担责任。
- 清除所有的便条和标签。
- 彻底清洗ecompact®各部件并充分擦干。请用湿布擦拭温度计。



请妥善保管该使用说明书, 以便日后查阅。

操作提示



提示

- 打开锅盖时，水蒸气可能会导致烫伤。因此，打开锅盖时，请注意向背对身体的一侧打开锅盖，将锅盖挡在身体与锅具直接防止被蒸汽烫伤（参见图 1）。

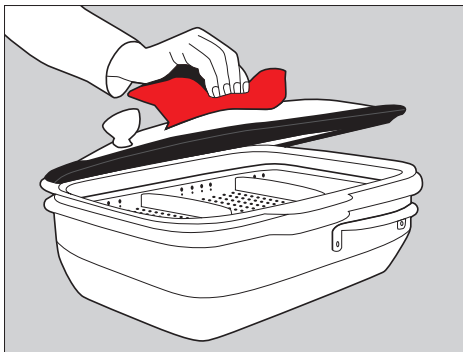


图 1: 抬起锅盖远离身体的一端，先进行排气

- 然后取下锅盖，之后握住把手，取出蒸屉。蒸屉温度可能会比较高，请用抹布取出蒸屉。
- 仅使用最大加热等级点火，并及时转换为低档，使用较小的火力烹饪食物。
- ecompact®是椭圆形灶台 (170 x 265 mm) 的理想之选。但是，也可用于圆形灶台。
- 为了避免烹调用具和灶台上出现刮痕，使用时，请将 ecompact®抬起放在玻璃表面上，如电磁炉灶和玻璃陶瓷灶台上，不要在玻璃表面上拖拽。
- ecompact®也适用于烤箱。烤箱内的温度很高，因此请务必使用手套或抹布。
- 不要使用坚硬锋利的厨具敲打烤盘边缘，否则厨具可能损坏。
- 加水时，为了减少油脂/油的喷溅或热蒸汽溢出，建议使用热水。

Silargan® 陶瓷合金长方形烤盘

- ecompact® 的底部可作为常规烤盘使用，既可以煎炸、焖炖，也可以用来做煎饼。Silargan®黑色表面和结实的一体钢芯确保达到最佳的烹饪和烘焙效果。
- 烤盘既可在炉灶上使用，也可在烤箱中使用耐高温达250°C。
- 如烤盘底部不是非常平整，请不必担心。因为烤盘和灶台都存在偏差，此为可允许的公差范围，并不影响烹饪效果。

玻璃锅盖 (可选购)

- 玻璃锅盖能够耐 200°C 高温。锅盖温度较高时，请不要使用冷水冷却或直接放在低温垫板上。
- ecompact®特别适用于带风扇的烤箱，当然也适用于上火或烤肉功能的烤箱，但请注意会导致锅具表面温度很高。
- 打开高温锅盖时，我们建议使用抹布及从远端掀起的方式打开(参见图 1)。
- 蒸煮时，锅盖边缘的可能会溢出少许蒸汽。

温度计 (可选购)

- 温度计可用于监控最佳的烹饪温度，保持维他命，使肉类和鱼类保持多汁和鲜嫩。

- 特别是在蒸煮和低温烹饪时，精确的烹饪温度能发挥重要作用，根据温度计可不断了解烹饪温度，调整火力。
- 在烤箱中使用温度计时，温度不可超过200°C。



及时调整火力，节约能源。

建议

蒸屉及隔片 (可选购)

- 两个蒸屉可单独使用，也可一起使用(较高蒸屉位于下方，较低的位于上方)。
- 较高的蒸屉适用于高度小于 10 cm 的较大食物，独立使用时，容量为 5.5 l，浅蒸屉的容量为3.6l。
- 可通过隔片灵活分隔蒸屉空间。
- 可通过蒸屉和隔片各种各样的组合方法同时烹饪多种菜肴。按照不同的烹饪时间，依次插入蒸屉和隔片。
- 使用抹布轻松取出高温的隔片。

ecomact®组件

产品名称

产品编号



Silargan® 陶瓷合金长方形烤盘



玻璃锅盖

5238.3020.01



温度计

0022.6070.01



高蒸屉,
带有 2 个隔片

1529.7120.01



低蒸屉,
带有 2 个隔片

1529.7110.01



2 个隔片

1529.7102.01



液态强力清洁剂
产品编号 0051.8888.01



Diavolo 定时器
(不锈钢)
产品编号 0068.0015.01



Contatto 烘焙温度计
产品编号 0022.5062.01



Puk 定时器
(不锈钢)
产品编号 0068.0022.01



Swing 定时器
(不锈钢/塑料)
产品编号 0068.0020.01

更多配件, 请在网站 www.silit.com 上查询

使用 ecompact® 烹饪

ecompact® 各种各样的应用方法

烘焙

ecompact® 适合作为烤盘，用来烘焙和焖炖肉类。

最适合高温下的快速、煎炸，并能够在均匀温度下将食物变为均匀的棕色。

焖炖（在敞开式烤盘中煎炸，添加液体之后继续在密封的烤盘中烹饪）时，香料会渗入到汤汁中，并烹调出美味的调味肉汁。

既可在炉灶上使用烤盘，也可在烤箱中使用。温度计和玻璃锅盖的耐高温温度可达到200 °C。

使用蒸屉烹饪（蒸煮/焖炖）

使用蒸屉蒸煮食物，通过蒸汽均匀烹饪菜肴。可保持蔬菜的嫩滑和爽口，保持禽肉类的多汁和鱼类完整。因为食品不直接放入水中，所以能够保持浓郁的香气。

蒸汽不会串味，因此，可以烹饪多种菜肴。



建议

在蒸屉中烹饪时，为了获得美味的脆皮和烤肉香气，可首先在烤盘中煎炸肉类等烹饪食物，接着再放入蒸屉稍微蒸一下。

低温烹饪

低温烹饪是在炉灶上或炊具内烹饪肉类或鱼类的理想方式。利用低温方法，避免瘦肉或易熟的鱼类变干和变硬。保持所有食物的多汁和鲜嫩。



建议

尤其建议在炉灶上使用低温烹饪，因为与烤箱内的低温烹调方式相比，在炉灶上，烹饪食物需要较短的烹饪时间，而且保留大量的汤汁。同时，较短的烹饪时间和低温也有助于节约能源。

焗/焙烤

烤盘可作为烤箱内的馅饼盘使用。Silargan® 陶瓷合金烤盘，而且还特别适用于焗/焙烤。

熏制

ecompact® 也完全可作为熏制工具使用。熏制期间，烟雾穿透烹饪食物，使香气变得十分细腻。

在烤盘底部加入0.5升到1升液体（由烹饪时间和温度决定）以加热时形成蒸汽液体可选用水、汤汁、葡萄酒等等。



建议

通过在汤汁中加入香草或调料使蒸出的食物香气更加浓郁加香料的多余的汤汁可制成酱汁。

下列佐料非常适合用于芳香烹饪：

- 新鲜的香草：百里香、鼠尾草、迷迭香、龙蒿、罗勒、墨角兰、山萝卜。
- 调料：丁香、肉桂杆、月桂叶、杜松子、捣碎的芫荽。
- 蔬菜：红葱头、茴香、葱、芹菜、大蒜。



警告

锅内添加的液体过多或过少时导致的问题：

液体量过少时，可能会导致锅具干烧而过热，从而损坏 Silargan®陶瓷表面。

确保添加足够的液体。确保锅不会“干烧”，以避免损坏锅或灶台。

液体量过多会导致食物或水蒸气溅出，请确保食物在锅内放置均匀以避免锅具倾倒。

- 请勿在锅内添加过量的液体或食物。
- 向 ecompact® 中均匀装填食物。



提示

温度达到温度显示提示的绿色区域或可看到蒸汽排出时，开始计算烹饪时间！

同时烹饪需要不同烹饪时间的食物时，必须注意各个食物的放置时间。首先装入烹饪时间最长的烹饪食物，之后按照时间延迟放入其它食材。

下面给出的烹饪时间为参考值，并根据下列条件的不同而有所变动：

- 烹饪食物的大小和品质。
- 使用两个蒸屉时，上方蒸屉中的食物需要较长烹饪时间。
- 蒸煮期间，额外添加烹饪食物时，所添加烹饪食物的烹饪时间延长大约5至10分钟。
- 烹饪量较大时（大约2 kg以上），同样延长烹饪时间。
- 为了随时了解食物温度，我们推荐您使用配套的烘焙温度计。

温度建议（锅盖内的温度计）

通常 90–100 °C

低温烹饪

肉类 80 °C

鱼类 70–75 °C

（注意：烹饪鱼类时，如果达到 50 °C 则应将炉灶转换为低档，否则温度会很快升高！）

在炉灶上蒸煮（食物放在蒸屉内）

蒸煮时，需要的液体量大约为0.5-1升（由烹饪时间和温度决定）。如有疑问，则：宁短勿长，因为如果食物不熟可再次烹饪，但如果将食物煮烂，就无法再恢复“松脆”口感。

肉类/禽肉类	数量/大小	烹饪时间	备注	温度范围 (锅盖内的温度计)
鸡肉	整块	大约 85 分钟min	短时间煎炸和蒸煮*	90-100 °C
鸡胸肉	-	大约 40 分钟min	短时间煎炸和蒸煮*	90-100 °C
鸡腿肉	-	大约 35 分钟min	短时间煎炸和蒸煮*	90-100 °C
其他野味烘焙	大约 1000 g	大约 40 分钟min	短时间煎炸和蒸煮*	90-100 °C
煎小牛肉	大约 1000 g	大约 40 分钟min	短时间煎炸和蒸煮*	90-100 °C
羊腿	大约 1500 g	大约 90 分钟min	短时间煎炸和蒸煮*	90-100 °C
烤牛肉	大约 500 g	大约 30 分钟min	短时间煎炸和蒸煮*	90-100 °C
烤牛肉	大约 1000 g	大约 60 分钟min	短时间煎炸和蒸煮*	90-100 °C
牛排	-	大约 20 分钟min	短时间煎炸和蒸煮*	90-100 °C
鹿腿	大约 1000 g	大约 50 分钟min	短时间煎炸和蒸煮*	90-100 °C
猪里脊	整块, 大约 500 g	大约 20 分钟min	短时间煎炸和蒸煮*	90-100 °C
烤猪大排	大约 1000 g	大约 60 分钟min	短时间煎炸和蒸煮*	90-100 °C
烤野猪	大约 1000 g	大约 50 分钟min	短时间煎炸和蒸煮*	90-100 °C
低温烹饪 (肉类的核心温度大约仅为 65 °C)				
网格烘焙 (烤猪头肉)	大约 1000 g	大约 60 分钟min	短时间煎炸和蒸煮*	80 °C
烤猪大排	大约 1000 g	大约 60 分钟min	短时间煎炸和蒸煮*	80 °C
烤猪大排	大约 1500 g	大约 135 分钟min	短时间煎炸, 之后放在炊具内的烤盘底部烹饪	80 °C
鱼类	数量/大小	烹饪时间	备注	温度范围 (锅盖内的温度计)
香煎鳕鱼	整块	大约 10 分钟min	短时间煎炸和蒸煮*	90-100 °C
鳕鱼 (内部填有佐料)	整块, 放入铝箔内	大约 45 分钟min	放入铝箔内, 蒸煮	90-100 °C
鲱鱼 (内部填有佐料)	整块, 放入铝箔内	大约 60 分钟min	放入铝箔内, 蒸煮	90-100 °C
黑鳕鱼片	-	大约 6 分钟min	蒸煮	90-100 °C
狼鱼鱼片	-	大约 20 分钟min	蒸煮	90-100 °C
野生三文鱼鱼片	-	大约 15 分钟min	蒸煮	90-100 °C
低温烹饪 (鱼类的核心温度大约仅为 65 °C)				
鳕鱼	-	大约 14 分钟min	蒸煮	70-75 °C
鲑鳟	-	大约 14 分钟min	蒸煮	70-75 °C
黑鳕鱼片	-	大约 10 分钟min	蒸煮	70-75 °C
野生三文鱼鱼片	-	大约 20 分钟min	蒸煮	70-75 °C

*仅焖炖肉类或鱼类时，烹饪时间延长大约 5 分钟。

烹饪时间表

蔬菜	数量/大小	烹饪时间	备注	温度范围 (锅盖内的温度计)
菜花	花苞大小	大约 20-30 分钟min	蒸煮	90-100 °C
绿色豆类	一分为二	大约 20-25 分钟min	蒸煮	90-100 °C
西兰花	花苞大小	大约 18-28 分钟min	蒸煮	90-100 °C
蘑菇	薄片	大约 8 分钟min	蒸煮	90-100 °C
豆子	冻结的	大约 5 分钟min	蒸煮	90-100 °C
红萝卜	薄片, 大约 3-4 mm	大约 20 分钟min	蒸煮	90-100 °C
土豆	方糖大小	大约 18 分钟min	蒸煮	90-100 °C
土豆	分成四份 (中等大小)	大约 20 分钟min	蒸煮	90-100 °C
土豆	整块, 大约 5 cm	大约 40 分钟min	蒸煮	90-100 °C
大头菜	条状	大约 20 分钟min	蒸煮	90-100 °C
大头菜	薄片	大约 20-30 分钟min	蒸煮	90-100 °C
葱	薄片	大约 15-25 分钟min	蒸煮	90-100 °C
绿色芦笋	整块, 1000 g	大约 25 分钟min	蒸煮	90-100 °C
白色芦笋	整块, 1000 g	大约 20 分钟min	蒸煮	90-100 °C
胡瓜	薄片, 大约 45 mm	大约 10 分钟min	蒸煮	90-100 °C
蔬菜拼盘	混合	大约 15-25 分钟min	蒸煮	90-100 °C

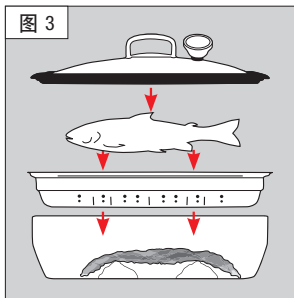
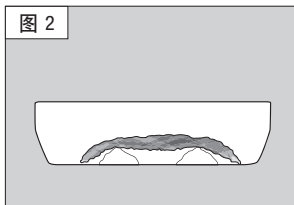
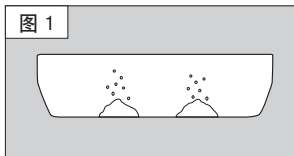
其它	数量/大小	烹饪时间	备注	温度范围 (锅盖内的温度计)
土豆团子	-	大约 25 分钟min	仅蒸一下, 在蒸屉上涂抹少许油	90-100 °C
面包团子	-	大约 25 分钟min	仅蒸一下, 在蒸屉上涂抹少许油	90-100 °C
红辣椒	内部填有馅料	大约 45 分钟min	仅蒸一下, 在蒸屉上涂抹少许油	90-100 °C

在烤盘内烹饪 (不用蒸屉)

其它	数量/大小	烹饪时间	备注	温度范围 (锅盖内的温度计)
蒸面条	-	大约 15-20 分钟min	放在炉灶上, 不用蒸屉	-
蒸面条	-	大约 30 分钟min	放入炊具内, 不用蒸屉	-
面饼	-	大约 30 分钟min	放入炊具内, 不用蒸屉和锅盖	-
香烤苹果千层饼	-	大约 30 分钟min	放入炊具内, 不用蒸屉和锅盖	-



熏制时，在干燥状态下加热烤盘。因此，熏制时必须有人看管，否则过度加热可能损坏烹调用具和/或灶台。



熏制说明

所需的 ecompact® 组件：烤盘、锅盖、深和/或浅蒸屉，可能需要隔片。

- 大约2汤匙烟熏木屑* (例如可在渔具商店购买) 分为两小堆，放在烤盘底部的中间区域(不能分散)，并洒上几滴水(参见图1)。
- 将一块铝箔捏皱，并将其松散地放在烟熏木屑上(参见图2)。这是为了避免食物的汤汁滴到烟熏木屑上。
- 将蒸屉放入烤盘(事先在蒸屉的底部涂抹少许食用油，之后便于烹饪食物与蒸屉分离)。
- 把熏制食物擦干，根据配方调味并放入蒸屉。
- 将熏制食物放在蒸屉底部或放在蒸屉内的分离器上方(例如熏制整条鱼)并盖上锅盖(参见图3)。
- 现在，在灶台上加热烤盘。在蒸汽区可看到烟雾时，立即将能源供应减半 > 现在开始计算烹饪时间



注意：决不能过度加热烤盘！尽早将火关小！

- 到达一半烹饪时间之后，应完全关闭炉灶，但是要注意确保，整个烹饪期间都能看到烟雾。
- 熏制鱼类时，温度计显示缓慢升高至约 70–75 °C，熏制肉类时，升高至约 90 °C。

熏制



警告

- 不能在 ecompact® 周围放置可燃物品。
 - 如果没有按照上述规定遮盖烟熏木颗粒，则打开锅盖时，闷燃的烟熏木颗粒可能溅出。
 - 装入的食物或烟熏木屑燃烧或过度加热时，浓烟可能冒出。因此，请按照以上建议烹调食物。必须及时减小或调整能源供应，避免食物燃烧或过度加热。
- 清除废料之前，必须将使用过的烟熏木屑冷却 12 小时，或者选择使用温水将烟熏木屑浇灭。

熏制的烹饪时间表

鱼类	数量/大小	烹饪时间	备注	温度范围 (锅盖内的温度计)
鲑鳟	鱼片	大约 20-40 分钟min	放入蒸屉熏制	温度缓慢升高至 75 °C
鳕鱼	整块	大约 30-40 分钟min	放入蒸屉熏制	温度缓慢升高至 75 °C

肉类	数量/大小	烹饪时间	备注	温度范围 (锅盖内的温度计)
培根	500 g	大约 45 分钟min	放入蒸屉熏制	温度缓慢升高至 90 °C
排骨/小排	500 g	大约 45 分钟min	放入蒸屉熏制	温度缓慢升高至 90 °C
猪腿	500 g	大约 50 分钟min	放入蒸屉熏制	温度缓慢升高至 90 °C



建议

熏制时间越长，烟熏气味越能渗透到烹饪食物内部。如果将完成的熏制食物包裹在铝箔中并挂起冷却数小时，那么整个烟熏香气就会四溢。

*烟熏木屑: 最受欢迎的口味包括: 杜松、榉木、桦木、柳树。

- 每次使用之后,使用热水、洗涤剂和洗锅用的清洁海绵(柔软一侧)彻底清洁所有部件。
- 决不能使用钢丝刷、含磨砂的研磨剂或家用清洁海绵坚硬一侧清洁。虽然烤盘抗刮伤,但是,清洁海绵坚硬一侧含有由坚硬刚石构成的研磨剂,因此,持续使用会损坏烤盘表面。
- 存放之前,将烹调用具完全晾干。
- 尽量不要使食物残渣干在锅具表面。用水泡以软化干的食物残留物,并使用海绵或刷子小心清除。
- 出现白色的蛋白污渍、其它顽固的污渍或菜肴残留物时,我们建议使用 Silit 液体清洁剂,可向 Silit 专业经销商购买。
- 使用之后,如果烹调用具内出现污渍,而且使用传统的洗涤剂或在洗碗机内无法清除,则应使用醋水(自来水加食醋)清除污渍。
- 可在洗碗机内清洗烤盘、玻璃锅盖、蒸屉和隔片。
- 温度计不适合在洗碗机内清洗,请只用湿布擦拭。

故障排除

出现的问题...	可能的原因	补救措施
锅盖无法打开	硅树脂边缘有污垢(放入温度计)	取出温度计 > 真空泄漏, 之后可取下锅盖。 锅盖边缘的槽和放置温度计的套管保持干净

