



de	Gebrauchsanleitung 2
en	Instruction manual 5
fr	Notice d'utilisation 8
nl	Gebruiksaanwijzing 11
it	Istruzioni per l'uso 14
es	Instrucciones de uso 17
el	Οδηγίες χρήσης 20
ru	Правила пользования 23

N8642X3
System-Dampfgarer
System steamer
Système de cuisson à
vapeur
Systeem-stoomapparaat
Set per la cottura a vapore
Aparato de cocción al vapor
System
Φούρνος ατμού συστήματος
Комплект для
приготовления на пару



Sicherheitshinweise 2
Umweltgerecht entsorgen..... 2
Vor dem ersten Benutzen..... 2
Dämpfen im System-Dampfgarer 3
Reinigen und Pflegen 4

⚠ Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Heben Sie die Gebrauchsanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitungen bei. Benutzen Sie den System-Dampfgarer nur zum Dämpfen von Speisen.

Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Backofentür als Sitz- oder Ablagefläche

Nicht auf die offene Backofentür stellen oder setzen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Backofentür abstellen.

Umweltgerecht entsorgen

Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.

Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltver-

träglich und wieder verwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

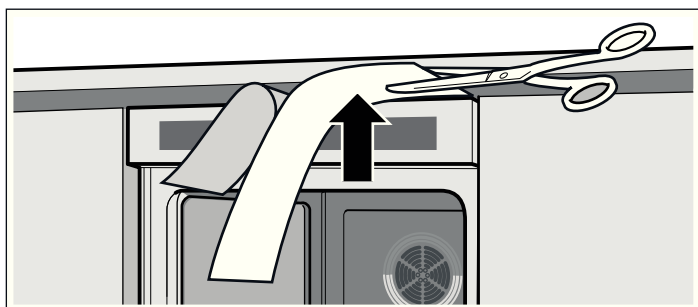
Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Vor dem ersten Benutzen

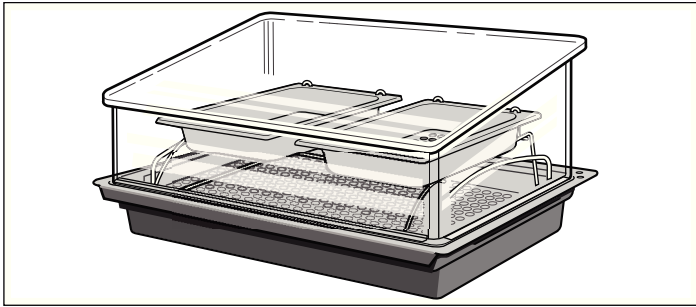
Ist der System-Dampfgarer beschädigt, dürfen Sie ihn nicht in Betrieb nehmen.

Reinigen Sie den System-Dampfgarer und alle Zubehörteile mit heißer Spüllauge.

Kleben Sie die beiliegende Schutzfolie unter den Vorsprung der Arbeitsplatte. Dazu die Schutzfolie abziehen, ankleben und zuschneiden.



Dämpfen im System-Dampfgarer



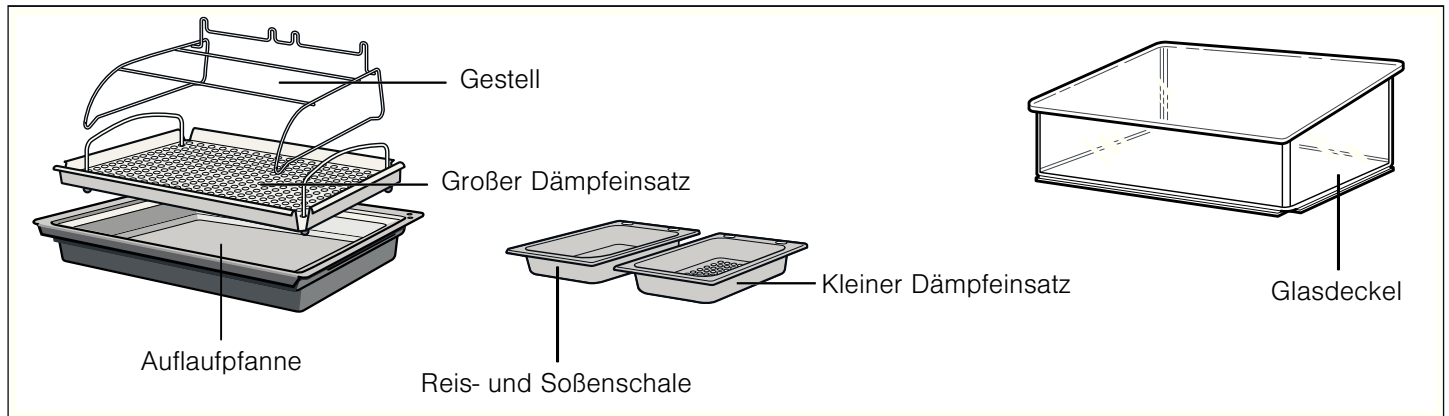
Die Basis des System-Dampfgarers bildet immer die Auflauffanne, der große Dämpfeinsatz und der Glasdeckel.

Für größere Mengen und zur Zubereitung von Reis oder Soßen können Sie zusätzlich das Gestell mit den Garbehältern verwenden.

Verwenden Sie nur die mitgelieferten Originalteile.

Weitere Angaben zum Dampfgaren finden Sie in der beiliegenden Broschüre.

Die Auflauffanne können Sie auch einzeln z.B. für die Zubereitung von großen Auflaufformen verwenden.





Dämpfen

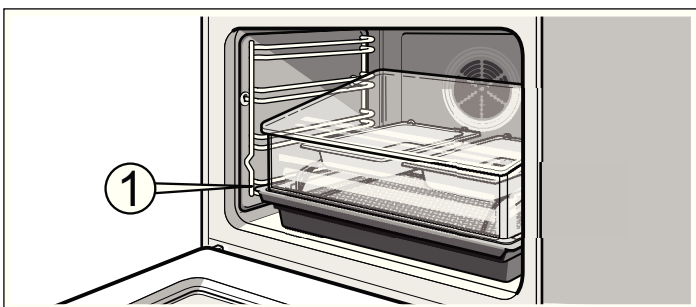
Öffnen Sie während des Garvorganges nicht den Backofen. Ausnahme: Beim Kombinieren von verschiedenem Gargut mit großen Unterschieden in den Garzeiten.

Die Garzeit wird durch die Größe des Gargutes bestimmt. Bei gleichzeitigem Garen von Lebensmitteln mit unterschiedlichen Garzeiten gilt:

- Schneiden Sie die Lebensmittel mit der längeren Garzeit in kleinere Stücke
- Verlängern Sie die Garzeit für empfindliche Lebensmittel, indem Sie größere Stücke garen

Grundsätzlich wird zum Dämpfen 500 ml Wasser (kein destilliertes Wasser) verwendet. Ausnahme: Quellende Lebensmittel (z.B. Kartoffeln) und Zutaten mit langen Garzeiten benötigen 750 ml Wasser (siehe Gartabelle oder beiliegende Broschüre).

1. Heizen Sie den Backofen 10 Minuten bei 150°C Unterhitze  oder mit der Dampfgarstufe  vor.
2. Geben Sie das Wasser in die Auflauffanne.
3. Bestücken Sie den System-Dampfgarer mit dem Gargut.
4. Setzen Sie den Glasdeckel so auf, dass er umlaufend auf der Auflauffanne aufliegt.
5. Schieben Sie den System-Dampfgarer in Höhe 1 ein.



Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen des Backofens kann heißer Dampf entweichen. Öffnen Sie den Backofen nach dem Garvorgang vorsichtig.

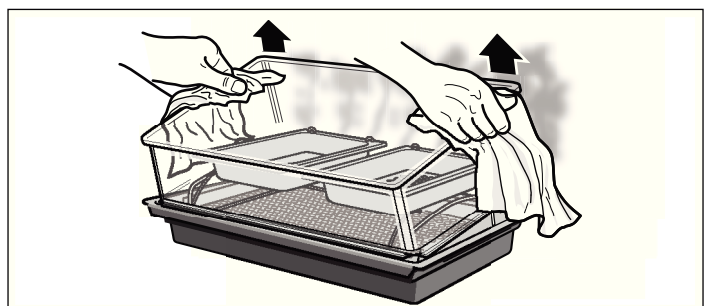
6. Nehmen Sie den System-Dampfgarer nach Ablauf der Garzeit aus dem Backofen. Verwenden Sie hierzu geeignete Topflappen.

7. Stellen Sie den System-Dampfgarer ab. Nicht auf die Backofentür stellen!

Verbrühungsgefahr!

Beim Anheben des Glasdeckels entweicht heißer Dampf. Heben Sie den Glasdeckel hinten an, damit der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.

8. Nehmen Sie den Glasdeckel ab.



Nach dem Dämpfen

1. Lassen Sie den Garraum auskühlen.
2. Wischen Sie den Garraum mit klarem Wasser aus.
3. Reiben Sie mit einem weichen Tuch den Garraum, hinter der Türdichtung und die Tropfrinne, zwischen Backofentür und Backofen trocken.

Gartabelle

Die Angaben in der Gartabelle sind Richtwerte und können je nach Art, Größe und Reife des Gargutes variieren.

Tiefgefrorene Lebensmittel vor dem Dämpfen nicht auftauen.
Die Garzeit verlängert sich um ca. 5 Minuten.

Gargut	Aufbereitung	Dämpfflüssigkeit in ml	Dauer in Minuten
Blumenkohl	Röschen (Strunk eingeschnitten)	500	30 - 35
Blumenkohl	ganz	500	35 - 40
Blumenkohl, tiefgefroren	Röschen	500	25 - 30
Brokkoli, frisch	Röschen (Strunk eingeschnitten)	500	30 - 35
Brokkoli, tiefgefroren	Röschen	500	25 - 30
Erbsen, frisch		500	25 - 30
Erbsen, tiefgefroren		500	20 - 25
Fenchel, frisch	halbiert, Strunk entfernt	500	35 - 45
Fenchel, frisch	Scheiben	500	20 - 25
Grüne Bohnen		500	30 - 40
Grüne Bohnen, tiefgefroren		500	30 - 35
Karotten	Scheiben, Stifte	500	35 - 40
Knollensellerie	Scheiben, Stifte	500	35 - 40
Lauch	feine Streifen oder Rauten	500	30 - 35
Maiskolben	ganz	750	55 - 60
Paprika	in Streifen geschnitten, je nach Reife	500	30 - 40
Pellkartoffeln	je nach Größe	750	55 - 65
Rosenkohl, frisch	Strunk einscheiden	500	35 - 40
Rosenkohl, tiefgefroren		500	30 - 35
Salzkartoffeln	schmale Kartoffelspalten	750	30 - 35
Salzkartoffeln	geviertelt	750	35 - 45
Zucchini	in der Länge halbiert, Scheiben	500	25 - 30
Stangenspargel	je nach Dicke	500	35 - 45
Spargel, grün	je nach Dicke	500	30 - 40
Eier, hart gekocht	bis zu 20 Stück	500	25 - 30
Eierstich	in Porzellantassen	500	35 - 40
Reis	200 g Reis und 350 ml Wasser	750	40 - 45
Fischfilet	z.B. Scholle	500	20 - 25
Fischsteaks	ca. 150 - 200 g/Scheibe z.B. Lachs, Thunfisch	500	25 - 30
Portionsfisch	ca. 200 - 250 g/Stück z.B. Forelle, Makrele	500	20 - 25
Große Fische	ca. 800 - 1000 g z.B. Forelle, Brasse	500	30 - 40
Rindfleisch	ca. 1000 g je nach Dicke	750	75 - 90
Schweinefleisch	Filet ca. 500 g/Stück	750	40 - 50
Geflügelfleisch	ca. 200 g/Stück z.B. Puten- und Hähnchenbrust	500	35 - 45

Reinigen und Pflegen

Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, keine scharfen Mittel und keine kratzenden Gegenstände.

Entfernen Sie Kalkrückstände mit einem handelsüblichen Essigreiniger. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und reiben Sie mit einem weichen Tuch trocken.

Kratzen Sie angetrocknete Speisereste nicht ab, sondern weichen Sie diese mit Spüllauge auf.

Safety precautions 5
Environmentally-friendly disposal..... 5
Before using the appliance for the first time 5
Steaming in system steamer 6
Cleaning and care 7

⚠ Safety precautions

Read these instructions for use carefully. Keep them in a safe place. If you pass on the appliance to a new owner, include these instructions.

Only use the system steamer to steam food.

Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.

Using the oven door as a seat or as an area to set things down

Do not stand or place items on the oven door when it is open. Do not set down cookware or accessories on the oven door.

Environmentally-friendly disposal

Old appliances are not worthless rubbish. If they are disposed of in an environmentally responsible manner, valuable raw materials can be recovered.

Your new appliance was protected by its packaging on its way to you. All the materials used are environmentally friendly and

can be recycled. Please contribute towards protecting the environment by disposing of the packaging in an appropriate manner.

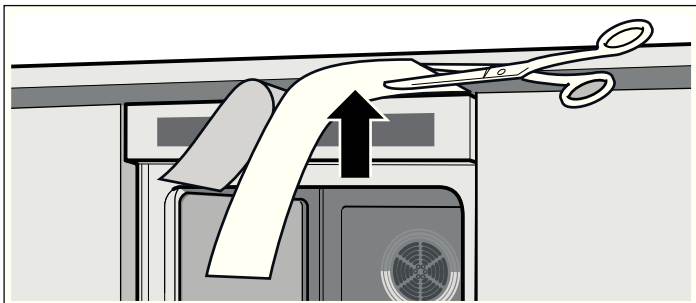
Ask your specialist retailer or local authority about current disposal methods.

Before using the appliance for the first time

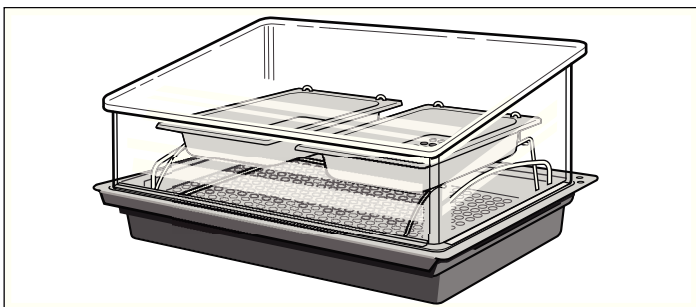
If the system steamer is damaged, you must not use it.

Clean the system steamer and all accessories with hot soapy water.

Stick the protective film provided to the underside of the protruding part of the work surface. Peel back the protective cover, stick in place and trim to size.



Steaming in system steamer



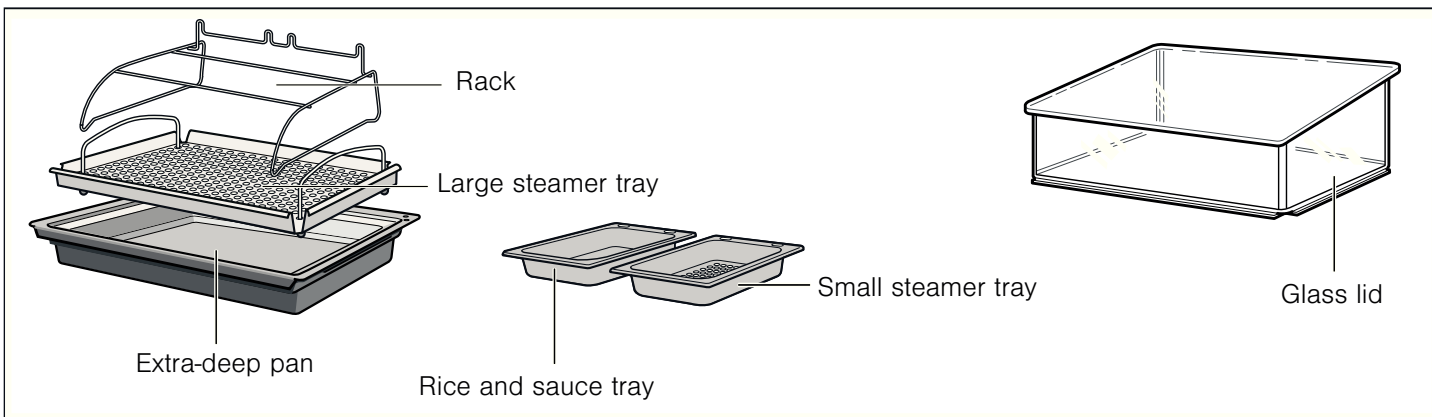
The essential elements of the system steamer are the extra-deep pan, the large steamer tray and the glass lid.

For larger quantities and for preparing rice or sauces, you can also use the rack with the cooking containers.

Only use the original parts supplied.

You can find further information about steaming in the enclosed booklet.

You can also use the extra-deep pan individually to prepare large quantities of bakes, for example.



Steam

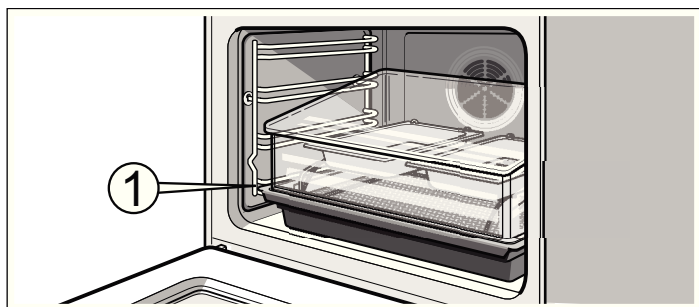
Do not open the oven during cooking. Exception: When combining different foods that have considerable differences in their cooking times.

The cooking time is determined by the size of the food being cooked. If you are simultaneously cooking food with different cooking times:

- Cut the food with the longer cooking time into smaller pieces
- Lengthen the cooking time for delicate foods by cooking larger pieces.

In general, 500 ml of water (no distilled water) is used for steaming. Exception: Foods that soak up water (e.g. potatoes) and ingredients with long cooking times require 750 ml of water (see the cooking table or enclosed booklet).

1. Preheat the oven for 10 minutes using Bottom heat at 150 °C or using Steam cooking.
2. Add the water to the extra-deep pan.
3. Place the food in the system steamer.
4. Place the glass lid in position so that it is resting on the extra-deep pan all the way round.
5. Insert the system steamer at level 1.



Risk of scalding!

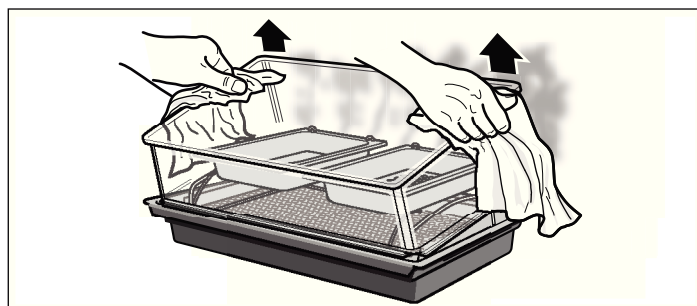
Hot steam may escape when you open the oven door. Open the oven carefully after cooking.

6. When cooking has finished, take the system steamer out of the oven. Use suitable oven gloves to do this.
7. Set down the system steamer. Do not place it on the oven door.

Risk of scalding!

Hot steam will escape when you lift up the glass lid. Lift the glass lid at the rear so that the hot steam can escape away from you.

8. Remove the glass lid.



After steaming

1. Allow the cooking compartment to cool.
2. Wipe out the cooking compartment with clean water.
3. Using a soft cloth, wipe dry the cooking compartment, behind the door seal and the drip trough, and between the oven door and oven.

Cooking table

The values in the cooking table are guidelines and may vary depending on the type, size and freshness of the food to be cooked.

Do not defrost frozen food before steaming. The cooking time is extended by about 5 minutes.

Food	Preparation	Steaming liquid in ml	Cooking time in minutes
Cauliflower	Florets (with cut in stalk)	500	30 - 35
Cauliflower	Whole	500	35 - 40
Cauliflower, frozen	Florets	500	25 - 30
Broccoli, fresh	Florets (with cut in stalk)	500	30 - 35
Broccoli, frozen	Florets	500	25 - 30
Peas, fresh		500	25 - 30
Peas, frozen		500	20 - 25
Fennel, fresh	Halved, stalk removed	500	35 - 45
Fennel, fresh	Slices	500	20 - 25
Green beans		500	30 - 40
Green beans, frozen		500	30 - 35
Carrots	Slices, sticks	500	35 - 40
Celeriac	Slices, sticks	500	35 - 40
Leeks	Fine strips or diagonal slices	500	30 - 35
Corn on the cob	Whole	750	55 - 60
Pepper	Cut into strips, depending on ripeness	500	30 - 40
Unpeeled boiled potatoes	Depending on size	750	55 - 65
Brussels sprouts, fresh	Make a cut in stalk	500	35 - 40
Brussels sprouts, frozen		500	30 - 35
Boiled potatoes	Narrow potato wedges	750	30 - 35
Boiled potatoes	Quartered	750	35 - 45
Courgettes	Halved lengthways, slices	500	25 - 30
Asparagus spears	Depending on thickness	500	35 - 45
Green asparagus	Depending on thickness	500	30 - 40
Hard-boiled eggs	Up to 20	500	25 - 30
Royale	In porcelain cups	500	35 - 40
Rice	200 g rice and 350 ml water	750	40 - 45
Fish fillet	e.g. plaice	500	20 - 25
Fish steaks	Approx. 150 - 200 g/slice, e.g. salmon, tuna	500	25 - 30
Fish portions	Approx. 200 - 250 g/piece, e.g. trout, mackerel	500	20 - 25
Large fish	Approx. 800 - 1000 g, e.g. trout, bream	500	30 - 40
Beef	Approx. 1000 g depending on thickness	750	75 - 90
Pork	Fillet approx. 500 g/piece	750	40 - 50
Poultry	Approx. 200 g/piece, e.g. turkey and chicken breast	500	35 - 45

Cleaning and care

Do not use scouring agents, corrosive materials or sharp objects to clean the appliance.

Remove limescale using an ordinary vinegar-based cleaner. Rinse with clean water and rub dry with a soft cloth.

Do not scrape off dried-on food residues. Instead, soften them by soaking in soapy water.

fr Notice d'utilisation

Consignes de sécurité.....	8
Elimination écologique.....	8
Avant la première utilisation.....	8
Cuire à la vapeur dans le système de cuisson à vapeur.....	9
Nettoyage et entretien	10

⚠ Consignes de sécurité

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Conservez soigneusement la notice d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir les notices.

Utilisez le système de cuisson à vapeur uniquement pour cuire des mets à la vapeur.

Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.

Porte du four comme surface d'assise ou pour déposer des objets

Ne pas monter ni s'asseoir sur la porte du four ouverte. Ne pas déposer des récipients ou des accessoires sur la porte du four.

Elimination écologique

Les appareils usagés ne sont pas des déchets dénués de valeur. Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet d'en récupérer de précieuses matières premières.

Pour le transport, cet appareil a été conditionné dans un emballage destiné à le protéger. Tous les matériaux constitutifs de l'emballage sont compatibles avec l'environnement et

recyclables. Aidez-nous à éliminer l'emballage dans le respect de l'environnement.

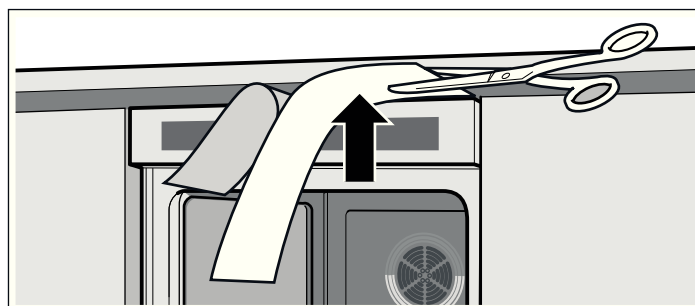
Pour obtenir les coordonnées d'un centre de recyclage ou des informations sur les moyens actuels de mise au rebut, veuillez consulter votre revendeur ou l'administration de votre municipalité.

Avant la première utilisation

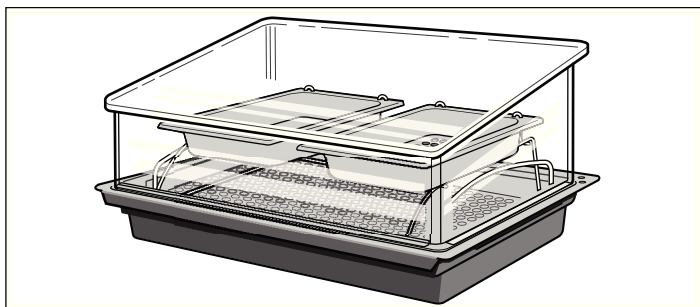
Si le système de cuisson à vapeur est endommagé vous ne devez pas l'utiliser.

Nettoyez le système de cuisson à vapeur et tous les accessoires à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.

Collez le film protecteur joint sous le rebord du plan de travail. Pour ce faire retirez le film protecteur, l'appliquer et le couper à la mesure.



Cuire à la vapeur dans le système de cuisson à vapeur



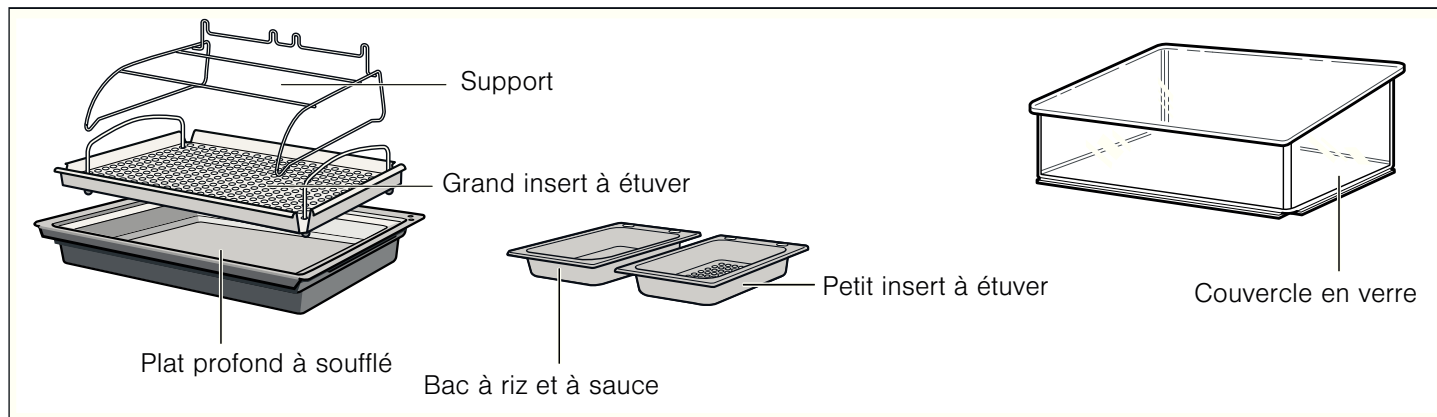
La base du système de cuisson à vapeur est toujours le plat profond à soufflé, le grand insert à étuver et le couvercle en verre.

Pour des quantités plus importantes et la préparation de riz ou de sauces, vous pouvez utiliser en plus le support avec les bacs de cuisson.

Utilisez exclusivement les pièces d'origine livrées avec l'appareil.

Pour des indications supplémentaires concernant la cuisson à la vapeur, consultez la brochure jointe.

Vous pouvez utiliser le plat profond à soufflé aussi individuellement, par ex. pour la préparation d'une grosse quantité de soufflé.





Cuisson à la vapeur

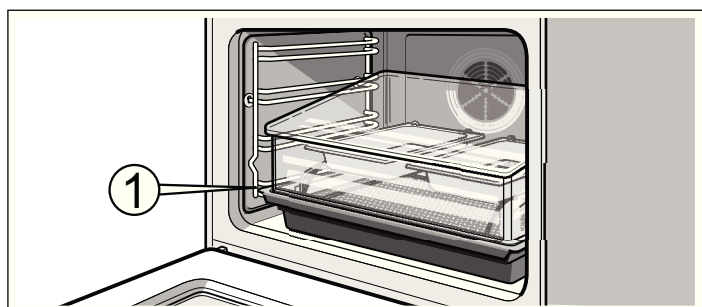
N'ouvrez pas la porte du four pendant le processus de cuisson. Exception : Si vous combinez différents mets à cuire dont les temps de cuisson sont très différents.

Le temps de cuisson est déterminé par la taille de l'aliment à cuire. Lors de la cuisson simultanée d'aliments qui demandent des temps de cuisson différents, il est valable :

- Coupez en petits morceaux les aliments demandant un temps de cuisson plus long
- Allongez le temps de cuisson des aliments délicats en faisant cuire des morceaux plus gros

Pour la cuisson à la vapeur, utilisez toujours 500 ml d'eau (pas d'eau distillée). Exception : Les aliments qui gonflent (par ex. pommes de terre) et les ingrédients demandant des temps de cuisson longs nécessitent 750 ml d'eau (voir le tableau des cuissons ou la brochure jointe).

1. Préchauffez le four 10 minutes à 150 °C en mode chaleur de sole  ou avec la position cuisson à la vapeur .
2. Versez l'eau dans le plat profond à soufflé.
3. Mettez les aliments à cuire dans le système de cuisson à vapeur.
4. Posez le couvercle en verre de telle sorte qu'il repose tout autour sur le plat profond à soufflé.
5. Enfourez le système de cuisson à vapeur au niveau 1.



Risque de brûlures !

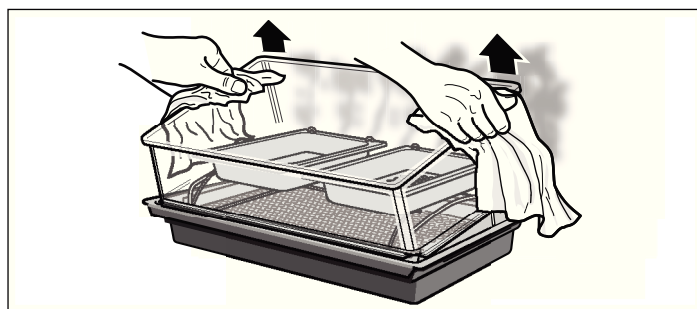
De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte du four. Ouvrez prudemment le four après la cuisson.

6. Retirez le système de cuisson à vapeur du four après l'écoulement du temps de cuisson. Pour cela, utilisez des maniques appropriées.
7. Déposez le système de cuisson à vapeur. Ne pas le placer sur la porte du four !

Risque de brûlures !

De la vapeur chaude s'échappe lors de l'ouverture du couvercle en verre. Levez le couvercle en verre à l'arrière, afin que la vapeur chaude puisse s'échapper loin du corps.

8. Enlevez le couvercle en verre.



Après la cuisson à la vapeur

1. Laissez refroidir le compartiment de cuisson.
2. Essuyez le compartiment de cuisson à l'eau claire.
3. Séchez le compartiment de cuisson avec un chiffon doux, derrière le joint de porte et la gouttière, entre la porte du four et le four.

Tableau des cuissons

Les indications dans le tableau des cuissons sont des valeurs indicatives et peuvent varier en fonction de la nature, de la taille et de la maturité de l'aliment.

Avant la cuisson à la vapeur, ne pas décongeler les aliments surgelés. Le temps de cuisson s'allonge d'env. 5 minutes.

Aliment à cuire	Préparation	Liquide d'étuvage en ml	Durée en minutes
Chou-fleur	Bouquets (trognon incisé)	500	30 - 35
Chou-fleur	Entier	500	35 - 40
Chou-fleur, surgelé	Bouquets	500	25 - 30
Brocoli, frais	Bouquets (trognon incisé)	500	30 - 35
Brocoli, surgelé	Bouquets	500	25 - 30
Petits pois, frais		500	25 - 30
Petits pois, surgelés		500	20 - 25
Fenouil, frais	Coupé en deux, trognon retiré	500	35 - 45
Fenouil, frais	Rondelles	500	20 - 25
Haricots verts		500	30 - 40
Haricots verts, surgelés		500	30 - 35
Carottes	Rondelles, bâtonnets	500	35 - 40
Céleri-rave	Rondelles, bâtonnets	500	35 - 40
Poireaux	Fines lanières ou losanges	500	30 - 35
Epis de maïs	Entier	750	55 - 60
Poivrons	Coupés en lanières, selon leur maturité	500	30 - 40
Pommes de terre en robe des champs	Selon leur taille	750	55 - 65
Choux de Bruxelles, frais	Inciser le trognon	500	35 - 40
Choux de Bruxelles, surgelés		500	30 - 35
Pommes de terre à l'anglaise	En segments peu épais	750	30 - 35
Pommes de terre à l'anglaise	En quartiers	750	35 - 45
Courgettes	Coupées en deux en longueur, rondelles	500	25 - 30
Asperges	Selon grosseur	500	35 - 45
Asperges, vertes	Selon grosseur	500	30 - 40
Oeufs, durs	Jusqu'à 20 pièces	500	25 - 30
Royale	Dans des tasses en porcelaine	500	35 - 40
Riz	200 g de riz et 350 ml d'eau	750	40 - 45
Filet de poisson	p.ex. carrelet	500	20 - 25
Steaks de poisson	Env. 150 - 200 g/tranche, p.ex. saumon, thon	500	25 - 30
Petits poissons	Env. 200 - 250 g/pièce p.ex. truite, maquereau	500	20 - 25
Grands poissons	Env. 800 - 1000 g p.ex. truite, dorade	500	30 - 40
Viande de bœuf	Env. 1000 g selon l'épaisseur	750	75 - 90
Porc	Filet env. 500 g / pièce	750	40 - 50
Viande de volaille	Env. 200 g / pièce p.ex. blanc de dinde ou de poulet	500	35 - 45

Nettoyage et entretien

Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits agressifs ou récurants ni d'objets abrasifs.

Enlevez les résidus de calcaire avec un produit de nettoyage vinaigré usuel du commerce. Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux.

Ne grattez pas les restes d'aliment séchés, mais ramollissez-les avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle.

Veiligheidsvoorschriften.....	11
Milieuvriendelijk afvoeren.....	11
Voor het eerste gebruik	11
Stomen in het systeem-stoomapparaat	12
Reinigen en onderhouden	13

⚠ Veiligheidsvoorschriften

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar hem goed. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift er dan bij.

Gebruik het systeem-stoomapparaat alleen voor het stomen van gerechten.

Risico van verbranding!

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

Ovendeur als vlak om op te zitten of iets op te plaatsen

Niet op de open ovendeur zitten of staan. Geen vormen of toebehoren op de ovendeur plaatsen.

Milieuvriendelijk afvoeren

Oude apparaten zijn geen waardeloos afval. Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen teruggewonnen worden.

Uw nieuwe apparaat werd tijdens het transport naar u door de verpakking beschermd. Al het gebruikte materiaal is

milieuvriendelijk opnieuw te gebruiken. Help daarom mee en laat het verpakkingsmateriaal volgens de bestaande milieuvoorschriften afvoeren.

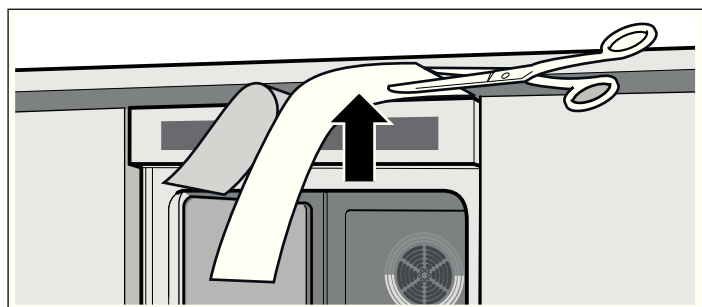
Bij uw speciaalzaak of gemeente kunt u informatie krijgen over actuele methodes van afvalverwerking.

Voor het eerste gebruik

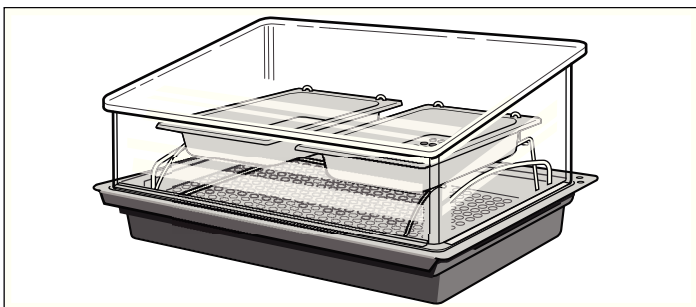
Is het systeem-stoomapparaat beschadigd, dan mag u het niet in gebruik nemen.

Maak het systeem-stoomapparaat en alle toebehoren schoon met heet zeepsop.

Plak de bijgevoegde beschermfolie onder het vooruitstekende deel van het werkblad. Hiervoor de folie eraf trekken, vastlijmen en bijsnijden.



Stomen in het systeem-stoomapparaat



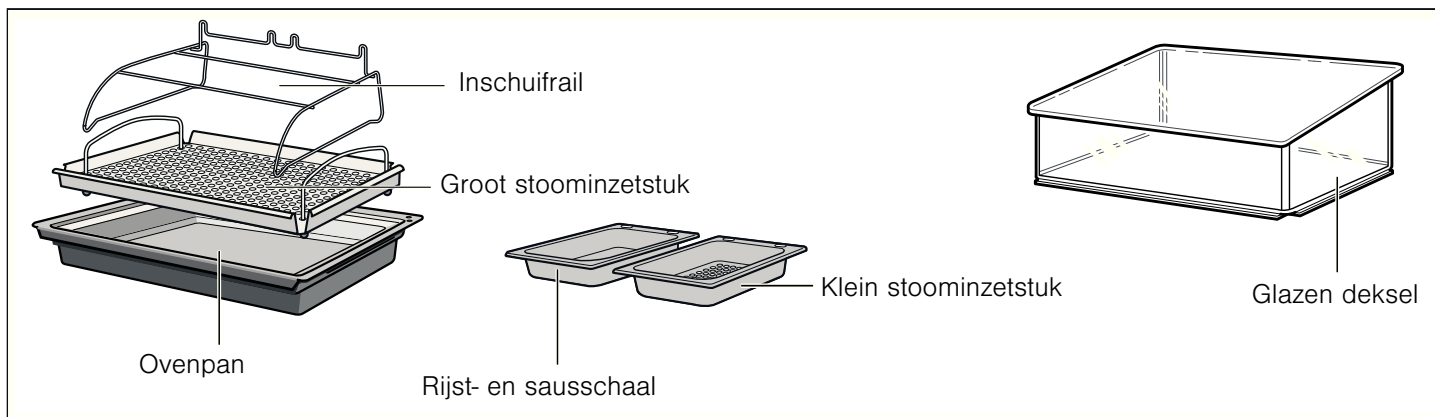
De basis van het systeem-stoomapparaat vormt altijd de ovenpan, het grote stoominzetstuk en het glazen deksel.

Voor grote hoeveelheden en voor het klaarmaken van rijst of sauzen kunt u daarnaast het inhangrooster met de bakken gebruiken.

Gebruik alleen de meegeleverde originele onderdelen.

Meer informatie over de bereiding met stoom vindt u in de bijgevoegde brochure.

U kunt de ovenpan ook afzonderlijk gebruiken, bijvoorbeeld voor het klaarmaken van grote ovenschotels.




Stomen

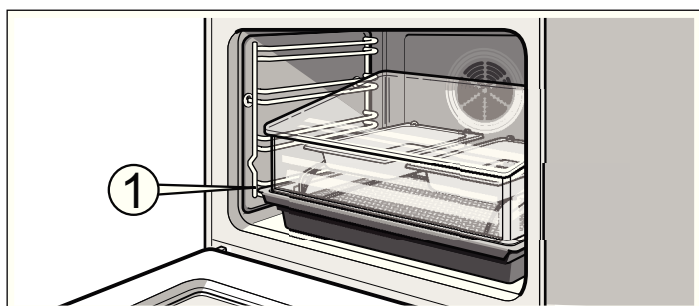
De oven mag tijdens de bereiding niet worden geopend. Uitzondering: wanneer verschillende gerechten worden gecombineerd waarvan de bereidingstijden erg uiteenlopen.

De bereidingstijd wordt bepaald door de grootte van het product. Bij het tegelijkertijd garen van levensmiddelen met verschillende bereidingstijden geldt:

- Snijd het levensmiddel dat een langere bereidingstijd heeft in kleinere stukken
- Maak de bereidingstijd voor gevoelige levensmiddelen langer door grotere stukken te garen

In principe wordt voor het stomen 500 ml water (geen gedestilleerd water) gebruikt. Uitzondering: levensmiddelen die opzwellen (bijv. aardappels) en ingrediënten met lange bereidingstijden hebben volgens de bereidingstabel 750 ml water nodig (zie de bereidingstabel of de bijgevoegde brochure).

1. Verwarm de oven 10 minuten voor bij 150 °C onderwarmte  of met stoomstand .
2. Doe het water in de ovenpan.
3. Leg het te bereiden product in het systeem-stoomapparaat.
4. Plaats het glazen deksel zó dat het goed aansluit op de ovenpan.
5. Schuif het systeem-stoomapparaat in op hoogte 1.



Risico van verbranding!

Bij het openen van de oven kan hete stoom vrijkomen. Open de oven na de bereiding voorzichtig.

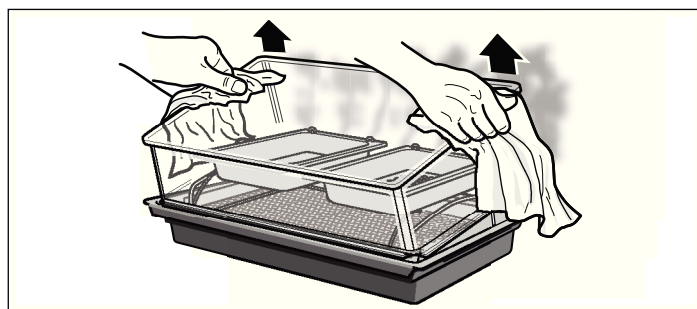
6. Neem het systeem-stoomapparaat na afloop van de bereiding uit de oven. Gebruik hiervoor geschikte pannenlappen.

7. Zet het systeem-stoomapparaat neer. Niet op de ovendeur plaatsen!

Risico van verbranding!

Wanneer het glazen deksel wordt opgetild komt hete stoom vrij. Til het glazen deksel aan de achterkant op, zodat de hete stoom van het lichaam af naar buiten gaat.

8. Neem het glazen deksel af.



Na het stomen

1. Laat de binnenruimte afkoelen.
2. Maak de binnenruimte met helder water schoon.
3. Wrijf de binnenruimte, achter de deurdichting en de druppelgoot, tussen ovendeur en oven met een zachte doek droog.

Bereidingstabel

De gegevens in de bereidingstabel zijn richtwaarden en kunnen afhankelijk van de aard, de grootte en rijpheid van het gerecht variëren.

Diepvrieslevensmiddelen niet ontdooien voor het stomen. De bereidingstijd is ca. 5 minuten langer.

Gargut	Bereiding	Stoomvloeistof in ml	Tijdsduur in minuten
Bloemkool	roosjes (stronk ingesneden)	500	30 - 35
Bloemkool	heel	500	35 - 40
Bloemkool, diepvries	roosjes	500	25 - 30
Broccoli, vers	roosjes (stronk ingesneden)	500	30 - 35
Broccoli, diepvries	roosjes	500	25 - 30
Erwten, vers		500	25 - 30
Erwten, diepgevroren		500	20 - 25
Venkel, vers	gehalveerd, stronkjes verwijderd	500	35 - 45
Venkel, vers	plakjes	500	20 - 25
Groene bonen		500	30 - 40
Groene bonen, diepvries		500	30 - 35
Wortelen	plakjes, geschaafd	500	35 - 40
Knolselderij	plakjes, geschaafd	500	35 - 40
Prei	dunne plakjes of ruiten	500	30 - 35
Maïskolven	heel	750	55 - 60
Paprika	in repen gesneden, afhankelijk van de rijpheid	500	30 - 40
Aardappels in de schil	afhankelijk van de grootte	750	55 - 65
Spruitjes, vers	stronkjes insnijden	500	35 - 40
Spruitjes, diepvries		500	30 - 35
Gekookte aardappels	dunne aardappelpartjes	750	30 - 35
Gekookte aardappels	in vieren	750	35 - 45
Courgettes	in de lengte gehalveerd, schijfjes	500	25 - 30
Bleekselderij	afhankelijk van de dikte	500	35 - 45
Asperges, groen	afhankelijk van de dikte	500	30 - 40
Eieren, hard gekookt	tot 20 stuks	500	25 - 30
Eiergelei	in porseleinen koppen	500	35 - 40
Rijst	200 g rijst en 350 ml water	750	40 - 45
Visfilet	bijv. schol	500	20 - 25
Vissteaks	ca. 150 - 200 g / moot bijv. zalm, tonijn	500	25 - 30
Vis per portie	ca. 200 - 250 g / stuk bijv. forel, makreel	500	20 - 25
Grote vissen	ca. 800 - 1000 g bijv. forel, brasem	500	30 - 40
Rundvlees	ca. 1000 g, afhankelijk van de dikte	750	75 - 90
Varkensvlees	Filet ca. 500 g / stuk	750	40 - 50
Vlees van gevogelte	ca. 200 g / stuk bijv. kalkoen- en kippenborst	500	35 - 45

Reinigen en onderhouden

Gebruik voor het schoonmaken geen scherpe of schurende middelen en geen krassende voorwerpen.

Verwijder kalkresten met een in de handel gebruikelijke azijnreiniger. Spoel met helder water na en wrijf met een zachte doek droog.

Krab geen opgedroogde etensresten weg, maar verwijder ze met zeepsop.

Norme di sicurezza	14
Smaltimento ecocompatibile	14
Prima del primo utilizzo.....	14
Cottura a vapore con il set per la cottura a vapore	15
Pulizia e manutenzione	16

⚠ Norme di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso, da conservare con cura. Nel caso in cui si ceda l'apparecchio a terzi, allegare anche le istruzioni corrispondenti.

Utilizzare il set per la cottura a vapore solo per la cottura a vapore degli alimenti.

Pericolo di scottature!

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

Porta del forno come superficie d'appoggio

Non appoggiarsi né sedersi sulla porta del forno aperta. Non posare stoviglie o accessori sulla porta del forno.

Smaltimento ecocompatibile

Gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore. Se smaltiti in modo ecocompatibile, da essi si possono recuperare materiali utili.

Il Vostro nuovo apparecchio è arrivato a casa vostra protetto dall'imballaggio. Tutti i materiali impiegati sono ecocompatibili e

riutilizzabili. Date anche Voi il vostro contributo alla tutela dell'ambiente e smaltite l'imballaggio in modo corretto.

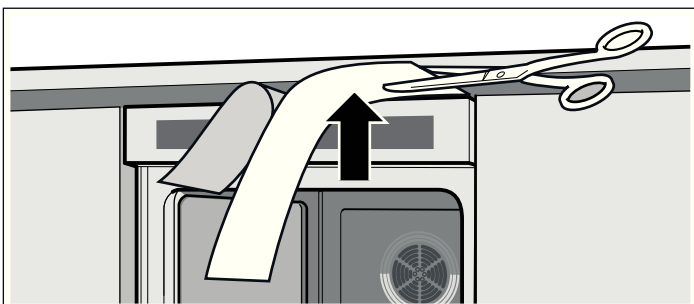
I rivenditori specializzati e i funzionari del Vostro Comune potranno informarvi circa le attuali disposizioni in merito allo smaltimento dei rifiuti.

Prima del primo utilizzo

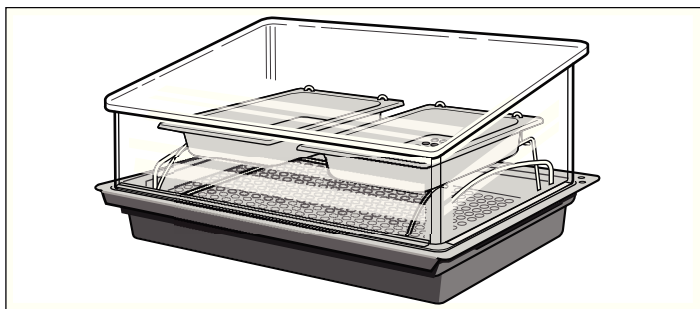
Se il set per la cottura a vapore è danneggiato non deve essere messo in funzione.

Pulire il set per la cottura a vapore e tutti gli accessori con una soluzione di lavaggio calda.

Incollare la pellicola protettiva fornita in dotazione sotto il bordo sporgente del piano di lavoro. A tale scopo aprire la pellicola protettiva, incollarla e tagliarla.



Cottura a vapore con il set per la cottura a vapore



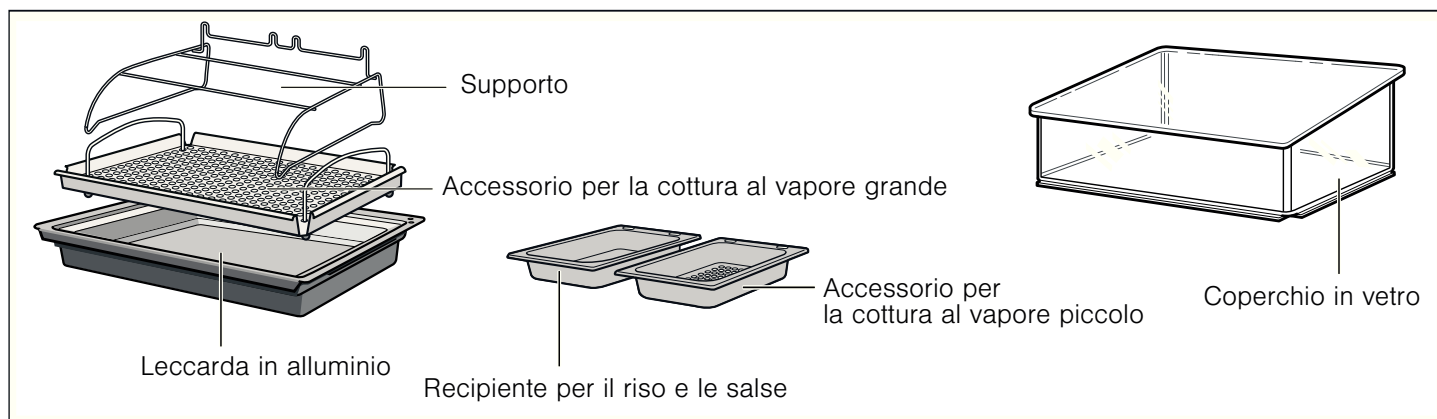
La base del set per la cottura a vapore è costituita sempre dalla leccarda, dall'accessorio per la cottura a vapore grande e dal coperchio in vetro.

Per grandi quantità e per la preparazione di riso e salse è possibile usare anche il supporto con i recipienti.

Utilizzare esclusivamente gli accessori originali forniti in dotazione.

Ulteriori informazioni sulla cottura a vapore si trovano nell'opuscolo allegato.

La leccarda può essere impiegata anche da sola, ad esempio per la preparazione di grandi quantità di soufflé.





Cottura a vapore

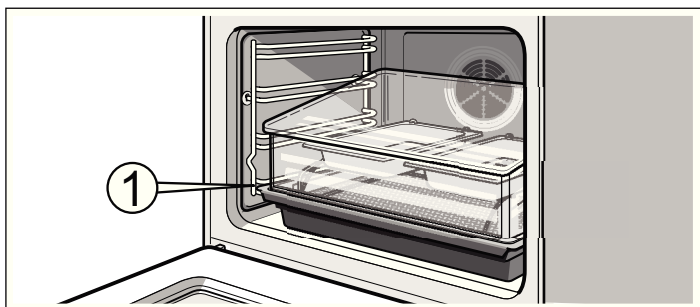
Durante la cottura non aprire il forno. Eccezione: quando si preparano insieme pietanze differenti con tempi di cottura molto diversi uno dall'altro.

Il giusto tempo di cottura dipende dalle dimensioni degli alimenti. Se si cuociono insieme alimenti con tempi di cottura differenti, vale quanto segue:

- Tagliare gli ingredienti con il tempo di cottura più lungo a pezzetti più piccoli
- Tagliare a pezzi grossi gli alimenti delicati prolungandone così il tempo di cottura

Di norma servono per la cottura a vapore 500 ml di acqua (non usare acqua distillata). Eccezione: gli alimenti che tendono a gonfiarsi (ad esempio le patate) e gli ingredienti con tempi di cottura lunghi necessitano di 750 ml di acqua (vedere la tabella di cottura o l'opuscolo allegato).

1. Preriscaldare il forno per 10 minuti a 150 °C Riscaldamento inferiore  oppure con il Livello vapore .
2. Riempire d'acqua la leccarda.
3. Sistemare gli alimenti nel set per la cottura a vapore.
4. Sistemare il coperchio in vetro in modo che chiuda perfettamente la leccarda.
5. Inserire il set per la cottura a vapore al livello 1.



Pericolo di bruciature!

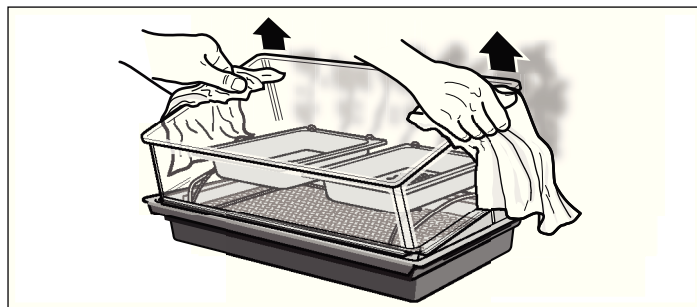
Aprendo la porta del forno potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Dopo la cottura, aprire il forno con molta attenzione.

6. Trascorso il tempo di cottura estrarre il set per la cottura a vapore dal forno. Utilizzare a tale scopo delle apposite presine.
7. Riporre il set per la cottura a vapore. Non appoggiarlo sulla porta del forno!

Pericolo di bruciature!

Quando si solleva il coperchio fuoriesce vapore molto caldo. Sollevare il coperchio in modo che il vapore caldo fuoriesca dalla parte opposta a quella del proprio corpo.

8. Togliere il coperchio.



Dopo la cottura a vapore

1. Far raffreddare il vano di cottura.
2. Pulire il vano di cottura con acqua pulita.
3. Asciugare con un panno morbido il vano di cottura, dietro la guarnizione della porta e il gocciolatoio, tra la porta del forno e il forno.

Tabella di cottura

Le indicazioni della tabella di cottura sono valori indicativi e possono variare a seconda del tipo, delle dimensioni e della maturazione degli alimenti.

Non scongelare gli alimenti surgelati prima della cottura a vapore. È sufficiente prolungare il tempo di cottura di 5 minuti.

Pietanza	Preparazione	Liquido in ml	Durata in minuti
Cavolfiore	Rosette (tagliare gambo)	500	30 - 35
Cavolfiore	Intero	500	35 - 40
Cavolfiore, surgelato	Rosette	500	25 - 30
Broccoli, freschi	Rosette (tagliare gambo)	500	30 - 35
Broccoli, surgelati	Rosette	500	25 - 30
Piselli, freschi		500	25 - 30
Piselli, surgelati		500	20 - 25
Finocchio, fresco	Tagliato a metà, rimuovere torsolo	500	35 - 45
Finocchio, fresco	A fette	500	20 - 25
Fagiolini		500	30 - 40
Fagiolini, surgelati		500	30 - 35
Carote	Striscioline, bastoncini	500	35 - 40
Sedano rapa	Striscioline, bastoncini	500	35 - 40
Porri	Listarelle sottili o pezzettini	500	30 - 35
Pannocchia di granoturco	Intero	750	55 - 60
Peperone	Tagliato a listarelle, a seconda della maturazione	500	30 - 40
Patate lesse	A seconda delle dimensioni	750	55 - 65
Cavolini di Bruxelles, freschi	Tagliare gambo	500	35 - 40
Cavolini di Bruxelles, surgelati		500	30 - 35
Patate lesse	A fette sottili	750	30 - 35
Patate lesse	Tagliate in quattro	750	35 - 45
Zucchine	Tagliate nel senso della lunghezza, striscioline	500	25 - 30
Asparagi interi	A seconda dello spessore	500	35 - 45
Asparagi, verdi	A seconda dello spessore	500	30 - 40
Uova, sode	Fino a 20 pezzi	500	25 - 30
Uova sbattute	In tazze di porcellana	500	35 - 40
Riso	200 g di riso e 350 ml di acqua	750	40 - 45
Filetto di pesce	ad es. platessa	500	20 - 25
Fettine di pesce	ca. 150 - 200 g a fetta ad es. salmone, tonno	500	25 - 30
Porzioni di pesce	ca. 200 - 250 g a porzione ad es. trota, sgombro	500	20 - 25
Pesci grandi	ca. 800 - 1000 g ad es. trota, pagello	500	30 - 40
Carne di manzo	ca. 1000 g a seconda dello spessore	750	75 - 90
Carne di maiale	Filetto ca. 500 g a porzione	750	40 - 50
Pollame	ca. 200 g a porzione ad es. petto di pollo o di tacchino	500	35 - 45

Pulizia e manutenzione

Per la pulizia non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi né oggetti che possono graffiare.

Rimuovere le incrostazioni di calcare con un comune detergente a base di aceto. Sciacquare con acqua e asciugare strofinando con un panno morbido.

Non grattare via i residui di cibo incrostati, farli ammorbidire usando una soluzione di lavaggio.

Consejos y advertencias de seguridad 17
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente..... 17
Antes del primer uso..... 17
Cocción al vapor con el aparato System 18
Limpieza y cuidado 19

⚠ Consejos y advertencias de seguridad

Leer con atención las presentes instrucciones de uso y conservarlas. En caso de prestar el aparato debe incluirse el manual correspondiente.

Emplear el aparato de cocción al vapor System únicamente para preparar platos cocidos al vapor.

¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.

Puerta del horno como superficie de apoyo

No apoyarse ni sentarse en la puerta del horno abierta. No colocar ningún recipiente ni accesorio sobre la puerta del horno.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Los aparatos antiguos no son residuos sin valor. Gracias a la eliminación respetuosa con el medio ambiente pueden reutilizarse materiales valiosos.

Este aparato se ha protegido con un embalaje conveniente para el transporte. Todos los materiales utilizados son reciclables y no dañan el medio ambiente. Se ruega que el

embalaje se deseché de forma respetuosa con el medio ambiente.

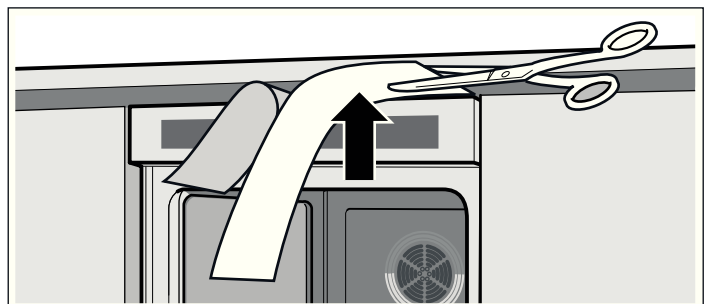
El comercio especializado o el ayuntamiento de cada municipio pueden proporcionar información sobre los modos de eliminación actualmente válidos.

Antes del primer uso

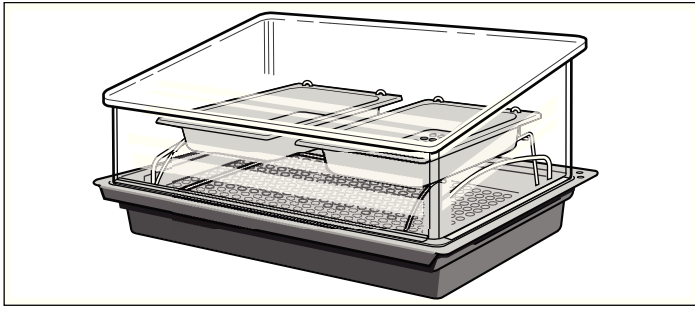
Si el aparato de cocción al vapor System está dañado, no debe ponerse en servicio.

Limpiar el aparato de cocción al vapor System y todos sus accesorios con agua caliente con jabón.

Pegar la lámina protectora adjunta debajo del saliente de la encimera. Para ello, retirar la lámina, pegar y cortar a la medida.



Cocción al vapor con el aparato System



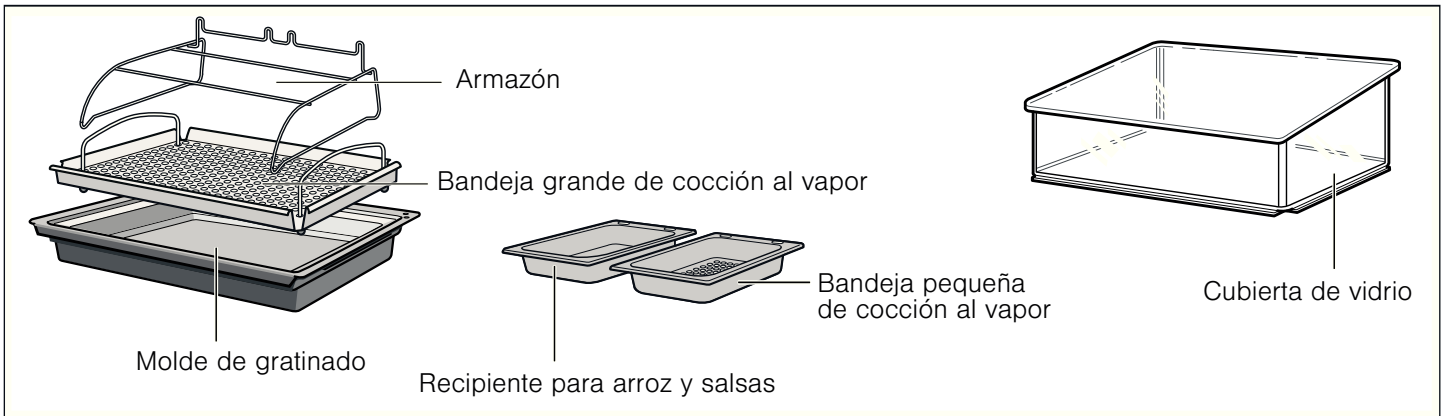
La base del aparato de cocción al vapor System la constituyen siempre el molde de gratinado, la bandeja grande de cocción al vapor y la cubierta de vidrio.

Para cantidades más grandes y para la preparación de arroz o salsas se puede utilizar además el armazón con las otras bandejas.

Emplear solo las piezas originales suministradas.

El folleto adjunto contiene más información sobre el método de cocción al vapor.

El molde de gratinado puede utilizarse también de forma individual, p. ej., para preparar platos grandes gratinados.



Cocción al vapor

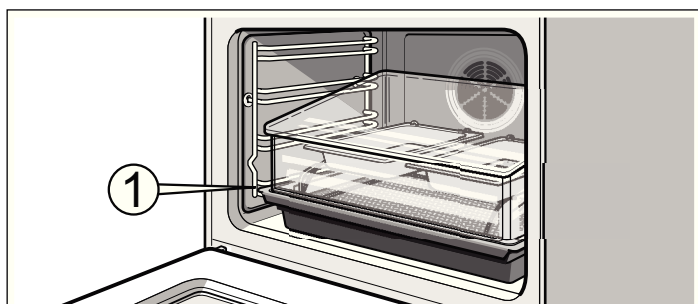
No abrir el horno durante el proceso de cocción. Excepción: al combinar diferentes alimentos para cocer con diferencias notables en los tiempos de cocción.

El tiempo de cocción queda determinado por el tamaño del alimento que se va a cocer. Al cocer simultáneamente alimentos con tiempos de cocción diferente:

- cortar los alimentos que requieren más tiempo en trozos más pequeños
- cortar trozos más grandes y prolongar el tiempo de cocción para alimentos delicados

En principio, para la cocción al vapor se necesitan 500 ml de agua (no destilada). Excepción: los alimentos que tienden a esponjarse (p. ej. patatas) e ingredientes con tiempos de cocción prolongados requieren 750 ml de agua (véase la tabla de cocción o el folleto adjunto).

1. Precalentar el horno durante 10 minutos a 150 °C con Calor inferior o con el programa de Cocción vapor .
2. Verter el agua en el molde de gratinado.
3. Colocar los alimentos en el aparato de cocción al vapor System.
4. Colocar la cubierta de vidrio de forma que repose en todo el contorno del molde de gratinado.
5. Introducir el aparato de cocción System a la altura 1



¡Peligro de escaldadura!

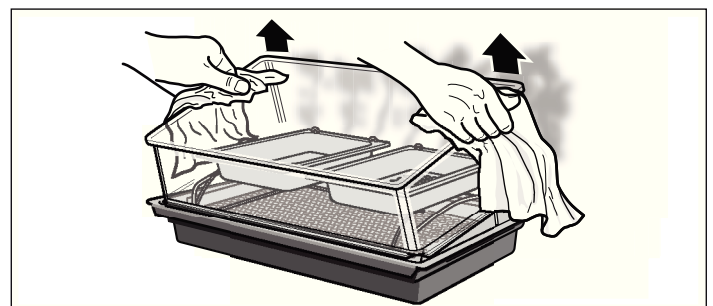
Al abrir el horno puede salir vapor caliente. Abrir el horno con cuidado una vez finalizado el proceso de cocción.

6. Sacar el aparato de cocción al vapor System del horno una vez concluido el tiempo de cocción. Para ello, utilizar agarradores adecuados.
7. Depositar el aparato de cocción System en una superficie adecuada, no sobre la puerta del horno.

¡Peligro de escaldadura!

Al levantar la cubierta de vidrio puede escapar vapor caliente. Abrir la cubierta de vidrio por atrás para que el vapor caliente salga alejado del cuerpo.

8. Quitar la cubierta de vidrio.



Tras la cocción al vapor

1. Dejar enfriar el compartimento de cocción.
2. Limpiar el compartimento de cocción con agua.
3. Secar el compartimento de cocción con un paño suave, por detrás de la junta de la puerta y el surco para goteo, entre la puerta del horno y el horno.

Tabla de cocción

Los datos de la tabla de cocción son valores orientativos y pueden variar según el tipo, tamaño y grado de madurez de los alimentos.

No descongelar los alimentos congelados antes de cocerlos al vapor. El tiempo de cocción se prolonga en este caso aprox. 5 minutos.

Alimento	Preparación	Líquido de cocción al vapor en ml	Duración en minutos
Coliflor	cogollos (troncho cortado)	500	30 - 35
Coliflor	entera	500	35 - 40
Coliflor, congelada	cogollos	500	25 - 30
Brócoli, fresco	cogollos (troncho cortado)	500	30 - 35
Brócoli, congelado	cogollos	500	25 - 30
Guisantes, frescos		500	25 - 30
Guisantes, congelados		500	20 - 25
Hinojo, fresco	partido por la mitad, sin troncho	500	35 - 45
Hinojo, fresco	rodajas	500	20 - 25
Judías verdes		500	30 - 40
Judías verdes, congeladas		500	30 - 35
Zanahorias	rodajas, varitas	500	35 - 40
Bulbo de apio	rodajas, varitas	500	35 - 40
Puerros	tiras finas o rombos	500	30 - 35
Mazorcas de maíz	entera	750	55 - 60
Pimiento	cortado en tiras, según el grado de madurez	500	30 - 40
Patatas hervidas sin pelar	según el tamaño	750	55 - 65
Coles de Bruselas, frescas	cortar el tronco	500	35 - 40
Coles de Bruselas, congeladas		500	30 - 35
Patatas cocidas con sal	gajos finos de patatas	750	30 - 35
Patatas cocidas con sal	en cuartos	750	35 - 45
Calabacines	partidos por la mitad a lo largo, lonchas	500	25 - 30
Espárragos	según grosor	500	35 - 45
Espárragos, verdes	según grosor	500	30 - 40
Huevos duros	hasta 20 unidades	500	25 - 30
Huevo cuajado	en tazas de porcelana	500	35 - 40
Arroz	200 g de arroz y 350 ml de agua	750	40 - 45
Filete de pescado	p. ej. acedía	500	20 - 25
Medallones de pescado	aprox. 150 - 200 g/rodaja, p. ej., salmón, atún	500	25 - 30
Pescado en porciones	aprox. 200 - 250 g/unidad, p. ej., trucha, caballa	500	20 - 25
Pescados grandes	aprox. 800 - 1000 g, p. ej., trucha, tenca	500	30 - 40
Carne de vacuno	aprox. 1000 g según grosor	750	75 - 90
Carne de cerdo	Solomillo aprox. 500 g/unidad	750	40 - 50
Carne de ave	aprox. 200 g/unidad, p. ej., pechuga de pavo y pollo	500	35 - 45

Limpieza y cuidado

No emplear para la limpieza productos abrasivos, o utensilios afilados o que puedan arañar las superficies.

Retirar los residuos de cal con un limpiador de base de vinagre convencional. Enjuagar con agua limpia y secar con un paño suave.

No rasar los restos de comida secos. Para eliminarlos, reblandecerlos primero con agua con jabón.

Υποδείξεις ασφαλείας.....	20
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.....	20
Πριν την πρώτη χρήση.....	20
Μαγείρεμα με ατμό στο σύστημα ατμομάγειρα φούρνου.....	21
Καθαρισμός και φροντίδα.....	22

⚠ Υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε παρακαλώ προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης. Φυλάξτε καλά τις οδηγίες χρήσης. Σε περίπτωση που παραχωρήσετε τη συσκευή σε κάποιον άλλο, δώστε μαζί και τις οδηγίες.

Χρησιμοποιείτε το φούρνο ατμού συστήματος μόνο για το μαγείρεμα φαγητών με ατμό.

Κίνδυνος εγκαύματος!

- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος ή τα θερμαντικά στοιχεία. Αφήνετε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Τα εξαρτήματα ή τα σκεύη ζεσταίνονται πάρα πολύ. Απομακρύνετε τα καυτά σκεύη ή εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.

Η πόρτα του φούρνου ως κάθισμα ή ως επιφάνεια εναπόθεσης

Μην ανεβαίνετε ή μην κάθεστε πάνω στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου. Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος ή εξάρτημα πάνω στην πόρτα του φούρνου.

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Οι παλιές συσκευές δεν είναι άχρηστα απορρίμματα. Με την απόσυρση, σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος, μπορούν να αξιοποιηθούν ξανά πολύτιμες πρώτες ύλες.

Η καινούργια σας συσκευή, κατά τη μεταφορά σε εσάς, προστατεύεται από τη συσκευασία. Όλα τα χρησιμοποιούμενα υλικά

είναι συμβατά με το περιβάλλον και μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν. Παρακαλώ βοηθήστε και εσείς και αποσύρετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

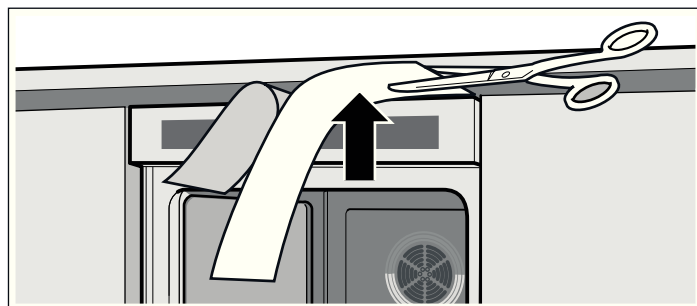
Πληροφορηθείτε παρακαλώ για τους ισχύοντες τρόπους απόσυρσης στα ειδικά καταστήματα ή στις υπηρεσίες του δήμου σας.

Πριν την πρώτη χρήση

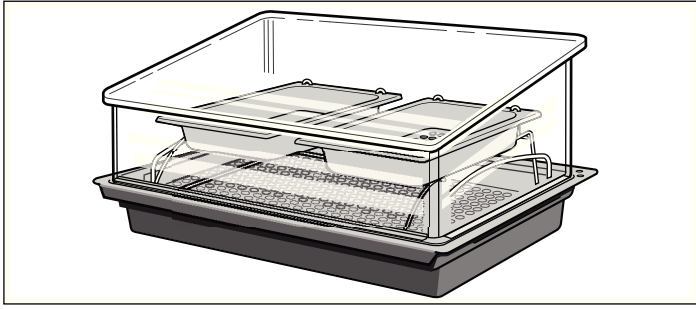
Όταν ο φούρνος ατμού συστήματος έχει υποστεί ζημιά, δεν επιτρέπεται να τον θέσετε σε λειτουργία.

Καθαρίστε το φούρνο ατμού συστήματος και όλα τα εξαρτήματα με καυτό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.

Κολλήστε τη συνημμένη προστατευτική μεμβράνη κάτω από την προεξοχή του πάγκου εργασίας. Αφαιρέστε γι' αυτό την προστατευτική μεμβράνη, κολλήστε την και κόψτε την, έτσι ώστε να ταιριάζει.



Μαγείρεμα με ατμό στο σύστημα ατμομάγειρα φούρνου



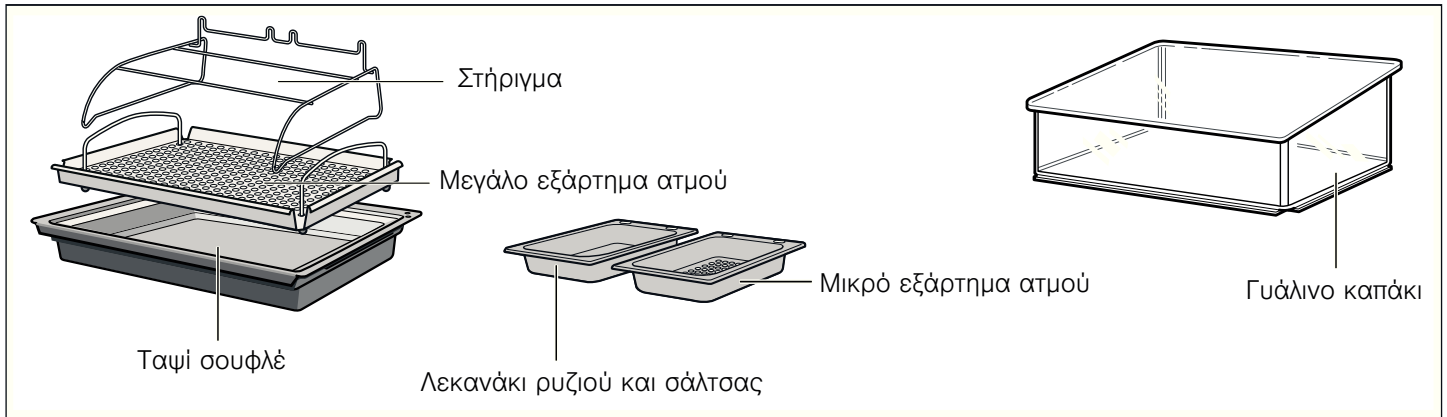
Η βάση του συστήματος ατμομάγειρα φούρνου είναι πάντοτε το ταψί σουφλέ, το μεγάλο εξάρτημα ατμού και το γυάλινο καπάκι.

Για μεγαλύτερες ποσότητες και για την παρασκευή ρυζιού ή σάλτσας μπορείτε να χρησιμοποιήσετε πρόσθετα το στήριγμα με τα δοχεία μαγειρέματος.

Χρησιμοποιείτε μόνο τα συνημμένα γνήσια εξαρτήματα.

Περαιτέρω στοιχεία για το μαγείρεμα με ατμό θα βρείτε στο συνημμένο εγχειρίδιο.

Το ταψί σουφλέ μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε επίσης ξεχωριστά π.χ. για την παρασκευή μεγάλων ποσοτήτων σουφλέ/ογκρατέν.





Μαγείρεμα με ατμό

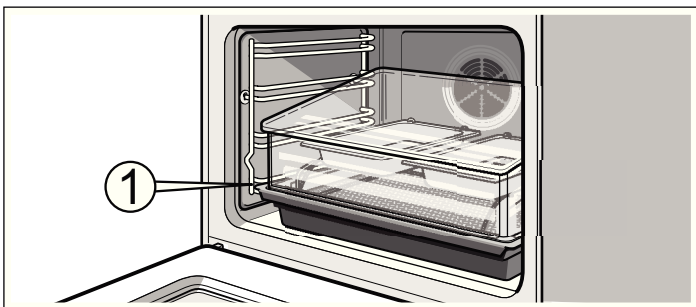
Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μην ανοίξετε το φούρνο. Εξαιρεση: Σε περίπτωση συνδυασμού διαφορετικών φαγητών με μεγάλες διαφορές στους χρόνους μαγειρέματος.

Ο χρόνος μαγειρέματος καθορίζεται από το μέγεθος του φαγητού. Σε περίπτωση ταυτόχρονου μαγειρέματος τροφίμων με διαφορετικούς χρόνους μαγειρέματος ισχύουν τα εξής:

- Κόψτε τα τρόφιμα με το μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος σε μικρά κομμάτια
- Αυξήστε το χρόνο μαγειρέματος για ευαίσθητα τρόφιμα, μαγειρεύοντας μεγαλύτερα κομμάτια

Κανονικά για το μαγείρεμα με ατμό χρησιμοποιούνται 500 ml νερό (μη απεσταγμένο νερό). Εξαιρεση: Τρόφιμα που φουσκώνουν (π.χ. πατάτες) και υλικά με μεγάλους χρόνους μαγειρέματος χρειάζονται 750 ml νερό (βλέπε πίνακα μαγειρέματος ή συνημμένο εγχειρίδιο).

1. Προθερμάνετε το φούρνο 10 λεπτά στους 150 °C με την Κάτω θέρμανση  ή με τη Βαθμίδα μαγειρέματος στον ατμό .
2. Προσθέστε το νερό στο ταψί σουφλέ.
3. Βάλτε στο σύστημα ατμομάγειρα φούρνου το φαγητό.
4. Τοποθετήστε το γυάλινο καπάκι έτσι, ώστε να ακουμπά ολόγυρα πάνω στο ταψί σουφλέ.
5. Τοποθετήστε το σύστημα ατμομάγειρα φούρνου στο ύψος 1.



Κίνδυνος ζεματίσματος!

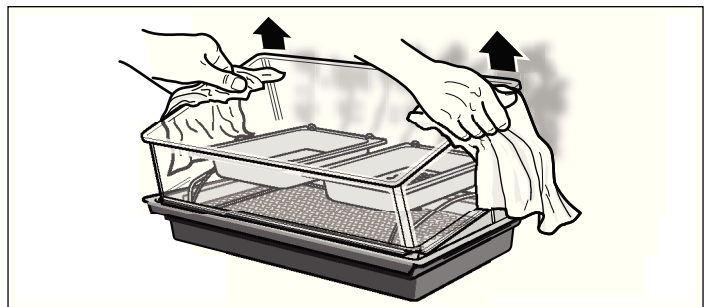
Κατά το άνοιγμα του φούρνου μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Μετά τη διαδικασία μαγειρέματος ανοίξτε το φούρνο προσεκτικά.

6. Βγάλτε το σύστημα ατμομάγειρα φούρνου μετά την παρέλευση του χρόνου μαγειρέματος από το φούρνο. Χρησιμοποιήστε για το σκοπό αυτόν κατάλληλες πιάστρες κουζίνας.
7. Αποθέστε κάπου το σύστημα ατμομάγειρα φούρνου. Μην τον τοποθετήσετε πάνω στην πόρτα του φούρνου!

Κίνδυνος ζεματίσματος!

Κατά το σήκωμα του γυάλινου καπακιού διαφεύγει καυτός ατμός. Σηκώνετε το γυάλινο καπάκι στο πίσω μέρος, για να μπορεί να διαφεύγει ο καυτός ατμός μακριά από το σώμα σας.

8. Αφαιρέστε το γυάλινο καπάκι.



Μετά το μαγείρεμα με ατμό

1. Αφήστε το χώρο μαγειρέματος να κρυώσει.
2. Σκουπίστε το χώρο μαγειρέματος με καθαρό νερό.
3. Τρίψτε στεγνά με ένα μαλακό πανί το χώρο μαγειρέματος, πίσω από τη στεγανοποίηση της πόρτας και το κανάλι σταξιματος, μεταξύ της πόρτας του φούρνου και του φούρνου.

Πίνακας μαγειρέματος

Τα στοιχεία στον πίνακα μαγειρέματος είναι ενδεικτικές τιμές και μπορούν να μεταβάλλονται ανάλογα με το είδος, το μέγεθος και την ωρίμανση του φαγητού.

Μην ξεπαγώνετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν το μαγείρεμα με ατμό. Ο χρόνος μαγειρέματος αυξάνεται περίπου κατά 5 λεπτά.

Φαγητό	Προετοιμασία	Υγρό μαγειρέματος με ατμό σε ml	Διάρκεια σε λεπτά
Κουνουπίδι	φούντες (χαραγμένο κοτσάνι)	500	30 - 35
Κουνουπίδι	ολόκληρο	500	35 - 40
Κουνουπίδι, κατεψυγμένο	φούντες	500	25 - 30
Μπρόκολο, φρέσκο	φούντες (χαραγμένο κοτσάνι)	500	30 - 35
Μπρόκολο, κατεψυγμένο	φούντες	500	25 - 30
Αρακάς, φρέσκος		500	25 - 30
Αρακάς, κατεψυγμένος		500	20 - 25
Μάραθο, φρέσκο	κομμένο στη μέση, χωρίς κοτσάνι	500	35 - 45
Μάραθο, φρέσκο	φέτες	500	20 - 25
Φρέσκα φασολάκια		500	30 - 40
Πράσινα φασολάκια, κατεψυγμένα		500	30 - 35
Καρότα	φέτες, ραβδάκια	500	35 - 40
Γουλί σέλινο	φέτες, ραβδάκια	500	35 - 40
Πράσο	λεπτές λωρίδες ή ρόμβους	500	30 - 35
Καλαμπόκι (στάχης αραβοσίτου)	ολόκληρο	750	55 - 60
Πιπεριά	κομμένη σε λωρίδες, ανάλογα με την ωρίμανση	500	30 - 40
Βραστάς πατάτες με φλούδα	ανάλογα με το μέγεθος	750	55 - 65
Λαχανάκια Βρυξελλών, φρέσκα	χαραγμένα κοτσάνια	500	35 - 40
Λαχανάκια Βρυξελλών, κατεψυγμένα		500	30 - 35
Βραστάς πατάτες χωρίς φλούδα	λεπτές φέτες πατατών	750	30 - 35
Βραστάς πατάτες χωρίς φλούδα	στα τέσσερα	750	35 - 45
Κολοκυθάκια	κομμένα κατά μήκος στη μέση, φέτες	500	25 - 30
Σπαράγγια	ανάλογα με το πάχος	500	35 - 45
Σπαράγγια, πράσινα	ανάλογα με το πάχος	500	30 - 40
Αυγά, σφιχτοβρασμένα	μέχρι 20 αυγά	500	25 - 30
Βρασμένα κομμάτια αυγού	σε φλιτζάνια από πορσελάνη	500	35 - 40
Ρύζι	200 γρ. ρύζι και 350 ml νερό	750	40 - 45
Φιλέτο ψαριού	π.χ. γλώσσα	500	20 - 25
Μπριζόλες ψαριού	περίπου 150 - 200 γρ./φέτα π.χ. σολομός, τόνος	500	25 - 30
Ψάρι μερίδας	περίπου 200 - 250 γρ./κομμάτι π.χ. πέστροφα, κολιός	500	20 - 25
Μεγάλα ψάρια	περίπου 800 - 1000 γρ. π.χ. πέστροφα, λυθρίνι	500	30 - 40
Βοδινό κρέας	περίπου 1000 γρ. ανάλογα με το πάχος	750	75 - 90
Χοιρινό κρέας	φιλέτο περίπου 500 γρ./κομμάτι	750	40 - 50
Κρέας πουλερικών	περίπου 200 γρ./κομμάτι π.χ. στήθος γαλοπούλας και στήθος κοτόπουλου	500	35 - 45

Καθαρισμός και φροντίδα

Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό υλικά τριψίματος, διαβρωτικά υλικά και αντικείμενα που γρατσουνούν.

Απομακρύνετε τα άλατα ασβεστίου με ένα καθαριστικό ξιδιού του εμπορίου. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό και τρίψτε στεγνά με ένα μαλακό πανί.

Μην ξύνετε τα ξηραμένα υπολείμματα φαγητού, αλλά μουλιάστε τα με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.

Указания по технике безопасности	23
Правильная утилизация упаковки.....	23
Перед первым использованием	23
Приготовление на пару в предназначенном для этого комплекте	24
Очистка и уход	25

⚠ Указания по технике безопасности

Внимательно изучите данное руководство по эксплуатации. Храните руководство по эксплуатации в доступном и надёжном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

Используйте данный комплект только для приготовления пищи на пару.

Опасность ожога!

- Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Использование дверцы духового шкафа в качестве сиденья или полки

Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу духового шкафа.

Правильная утилизация упаковки

Старая бытовая техника не является бесполезными отходами. При рациональной утилизации могут быть получены ценные виды сырья.

Для защиты вашего нового прибора при транспортировке использовалась упаковка, изготовленная из экологически чистых материалов и пригодная для переработки. Производите

утилизацию с соблюдением правил экологической безопасности.

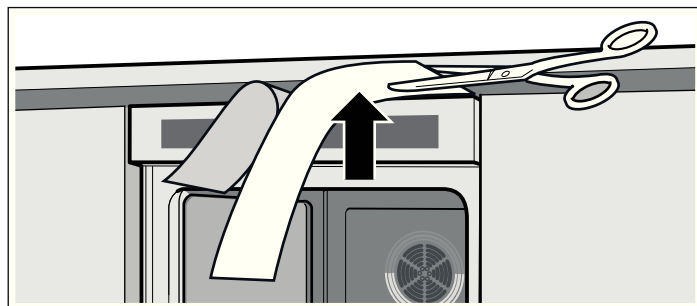
За информацией о действующем порядке утилизации обращайтесь в специализированный магазин или в органы коммунального управления.

Перед первым использованием

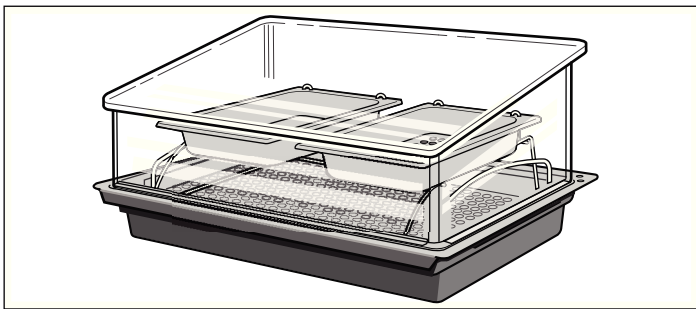
Если комплект для приготовления на пару повреждён, не включайте его.

Для чистки комплекта и всех принадлежностей используйте горячий мыльный раствор.

Входящую в комплект поставки защитную плёнку приклейте с нижней стороны выступа столешницы. Для этого отделите плёнку от основы, приклейте и отрежьте лишнее.



Приготовление на пару в предназначенном для этого комплекте



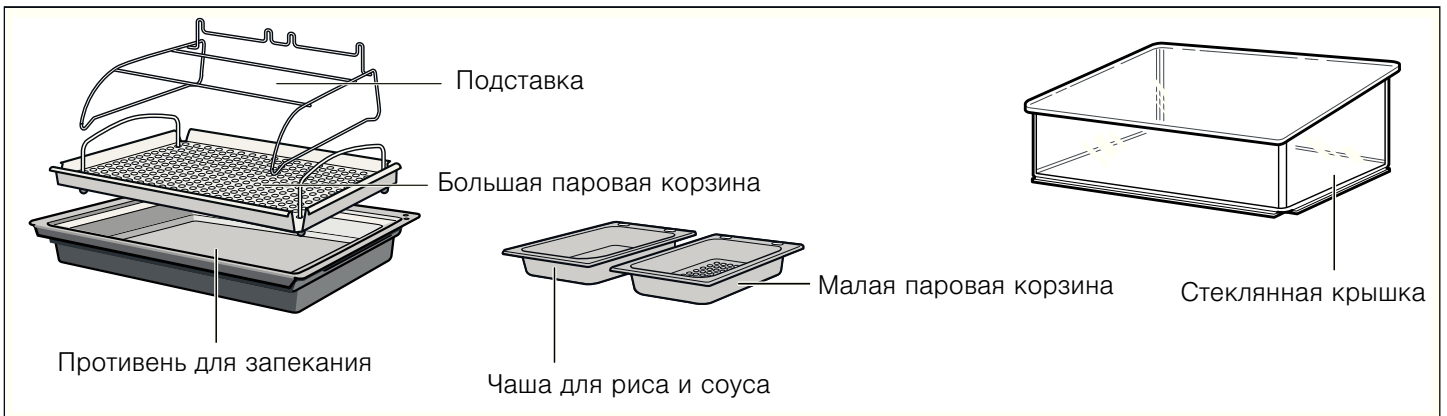
Основу комплекта для приготовления на пару всегда составляет противень для запекания, большая паровая корзина и стеклянная крышка.

Для больших объёмов пищи и для приготовления риса или соусов дополнительно можно использовать подставку с лотками.

Применяйте только оригинальные принадлежности, входящие в комплект поставки.

Подробная информация о приготовлении пищи на пару содержится в прилагаемой брошюре.

Противень для запекания можно также использовать отдельно, например, для приготовления больших запеканок.





Приготовление на пару

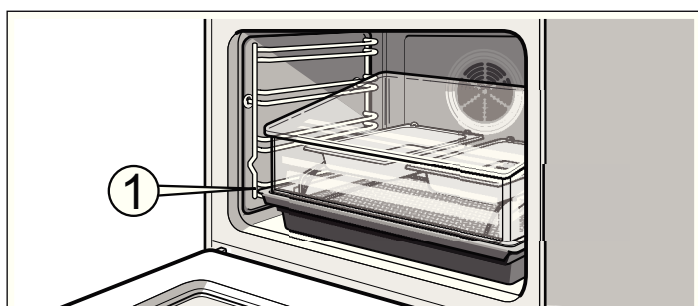
Не открывайте духовой шкаф во время приготовления пищи. За исключением случаев совместного приготовления различных продуктов с большой разницей во времени приготовления.

Время приготовления зависит, прежде всего, от размера ингредиентов. При одновременном приготовлении продуктов с разным временем приготовления рекомендуется следующее:

- продукты, которые готовятся долго, нарежьте более мелкими кусками
- продукты, готовящиеся быстро, нарежьте более крупными кусками

Как правило, для приготовления на пару используется 500 мл воды (не дистиллированной). Исключение: для продуктов, увеличивающихся во время приготовления (например, картофеля), и ингредиентов с длительным временем приготовления необходимо 750 мл воды (см. таблицу или прилагаемую брошюру).

1. Нагревайте духовой шкаф в течение 10 минут при 150 °C в режиме «Нижний жар»  или «Приготовление на пару» .
2. Налейте воду в противень для запекания.
3. Поместите продукты в лоток комплекта для приготовления на пару.
4. Закройте противень стеклянной крышкой таким образом, чтобы крышка прилегала к нему по всему периметру.
5. Установите комплект на уровень 1.



Опасность ошпаривания!

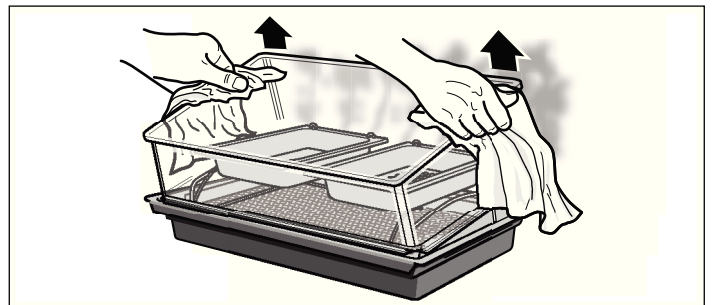
При открывании дверцы из духового шкафа может выходить горячий пар. Соблюдайте осторожность при открывании дверцы после приготовления пищи.

6. По истечении времени приготовления выньте посуду из духового шкафа. Используйте для этого подходящие прихватки.
7. Отставьте комплект для приготовления на пару, но не на дверцу духового шкафа!

Опасность ошпаривания!

При открывании стеклянной крышки выходит горячий пар. При открывании наклоняйте крышку на себя, чтобы горячий пар мог выходить в противоположную от вас сторону.

8. Снимите стеклянную крышку.



После приготовления на пару

1. Дайте рабочей камере остыть.
2. Промойте рабочую камеру чистой водой.
3. Мягкой салфеткой насухо вытрите рабочую камеру, поверхности за уплотнением дверцы, жёлоб для отвода конденсата и поверхности между дверцей и духовым шкафом.

Таблица рецептов

Значения, приведённые в таблице, являются ориентировочными и могут изменяться в зависимости от вида, размера и качества продуктов.

Продукты глубокой заморозки перед приготовлением на пару размораживать не следует. В этом случае время приготовления увеличивается прим. на 5 мин.

Продукт	Форма продукта	Жидкость для образования пара, мл	Время приготовления, мин
Цветная капуста	Кочешками (кочерыжка нарезана)	500	30-35
Цветная капуста	Целиком	500	35-40
Цветная капуста, глубокой заморозки	Кочешками	500	25-30
Брокколи, свежая	Кочешками (кочерыжка нарезана)	500	30-35
Брокколи, глубокой заморозки	Кочешками	500	25-30
Горошек, свежий		500	25-30
Горошек, глубокой заморозки		500	20-25
Фенхель, свежий	Половинки, стебель удален	500	35-45
Фенхель, свежий	Ломтиками	500	20-25
Стручковая фасоль		500	30-40
Стручковая фасоль, глубокой заморозки		500	30-35
Морковь	Кружками, соломкой	500	35-40
Корень сельдерея	Кружками, соломкой	500	35-40
Зелёный лук	Тонкими полосками или ромбами	500	30-35
Кукурузный початок	Целиком	750	55-60
Сладкий перец	Соломкой, в зависимости от спелости	500	30-40
Картофель в мундире	В зависимости от размера	750	55-65
Брюссельская капуста, свежая	Без стебля	500	35-40
Брюссельская капуста, глубокой заморозки		500	30-35
Отварной картофель	Тонкой соломкой	750	30-35
Отварной картофель	Четвертинками	750	35-45
Цуккини	Разрезаны пополам вдоль, кружками	500	25-30
Молодые побеги спаржи	В зависимости от толщины	500	35-45
Спаржа, зелёная	В зависимости от толщины	500	30-40
Яйца, сварены вкрутую	до 20 штук	500	25-30
Яичная заправка для супа	В фарфоровых чашках	500	35-40
Рис	200 г риса и 350 мл воды	750	40-45
Рыбное филе	Например, морская камбала	500	20-25
Рыбные стейки	Ок. 150-200 г/кусоч, например, лосось, тунец	500	25-30
Порционная рыба	Ок. 200-250 г/кусоч, например, форель, макрель	500	20-25
Крупная рыба	Ок. 800-1000 г/кусоч, например, форель, лещ	500	30-40
Говядина	Ок. 1000 г в зависимости от толщины	750	75-90
Свинина	Филе ок. 500 г/кусоч	750	40-50
Птица	Ок. 200 г/кусоч, например, грудка индейки и куриная грудка	500	35-45

Очистка и уход

Не используйте для чистки абразивные и едкие чистящие средства, а также предметы, которые могут поцарапать поверхность.

Удалите известковый налет обычным чистящим средством на основе уксуса. Смойте чистой водой и вытрите насухо мягкой тряпкой.

Не соскабливайте присохшие остатки пищи, а смочите их мыльным раствором и удалите.



Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München



9000779303

920618