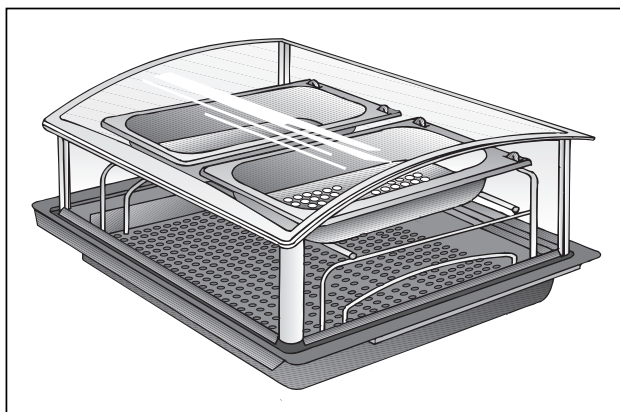


- de **Gebrauchsanweisung
System-Dampfgarer**
- en **Instructions for use
System steam cooker**
- fr **Mode d'emploi
Ensemble de cuisson à la vapeur**
- nl **Gebruiksaanwijzing
Systeem-stoomkoker**
- it **Istruzioni per l'uso
Sistema di cottura a vapore**
- es **Instrucciones para el uso
Sistema de horneado a vapor**
- el **Οδηγίες χρήσεως
Σύστημα μαγειρέματος στον ατμό**



de

en

fr

nl

it

es

el

Worauf Sie achten müssen

Sicherheitshinweise

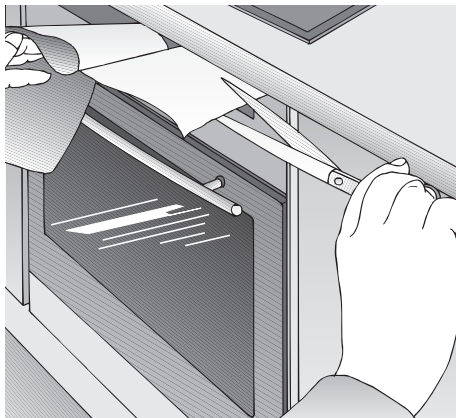
- ☐ Benutzen Sie das Gerät nur zum Dämpfen von Speisen.
 - Verwenden Sie als Heizsystem nur Unterhitze .
 - **Andere Anwendungen bzw. Heizsysteme sind nicht zulässig.**
- ☐ Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- ☐ Beim Arbeiten mit dem Dampfgarer entsteht heißer Wasserdampf. Vorsicht beim Öffnen der Backofentür und beim Anheben des Glasdeckels.

Hinweise zur Entsorgung

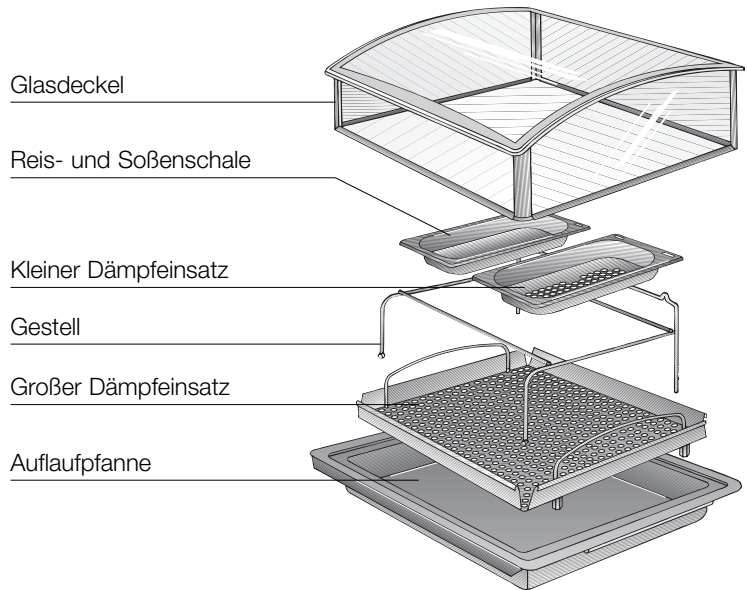
- ☐ Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.
- ☐ Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.
Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Vor dem ersten Benutzen

- ☐ Bevor Sie das neue Gerät benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig die Gebrauchsanweisung. Sie enthält wichtige Informationen für Ihre Sicherheit sowie zum Gebrauch und zur Pflege des Gerätes.
- ☐ Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung ggf. für einen Nachbesitzer gut auf.
- ☐ Ist das Gerät beschädigt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen.
- ☐ Reinigen Sie den Dampfgarer und alle Zubehörteile mit heißer Spüllauge.
- ☐ Kleben Sie die beiliegende Schutzfolie unter den Vorsprung der Arbeitsplatte. Dazu die Schutzfolie zuschneiden, abziehen und ankleben.

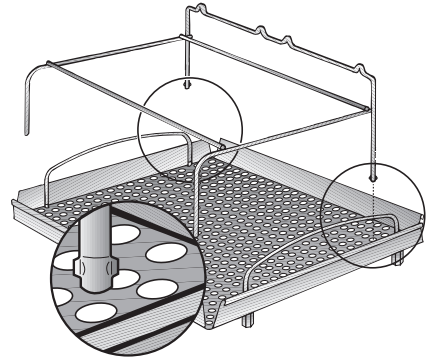


Vor dem ersten Benutzen



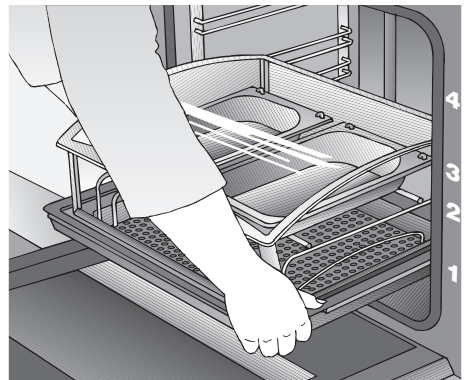
Gestell einsetzen

- ❑ Setzen Sie das Gestell so ein, dass die Bügel hinten in das zweite Loch eintauchen.



Einschubhöhe

- ❑ Schieben Sie den Dampfgarer grundsätzlich in die **Einschubhöhe 1** ein.



Hinweise:

- ☐ Die Basis des Dampfgarens bildet immer die Auflaufpfanne, der große Dämpfeinsatz und der Glasdeckel.
- ☐ Für größere Mengen und zur Zubereitung von Reis oder Soßen können Sie zusätzlich das Gestell mit den Gargutbehältern verwenden.
- ☐ Verwenden Sie nur die mitgelieferten Originalteile.
- ☐ Die Auflaufpfanne können Sie auch einzeln z. B. für die Zubereitung von großen Auflaufmengen verwenden.
- ☐ Weitere Angaben zum Dampfgaren siehe beiliegende Broschüre.

Bedienung:

1. Heizen Sie den Backofen 10 Minuten vor.

Einstellung:  **150° C.**

 **Andere Einstellungen sind nicht zulässig.**

2. Geben Sie Wasser in die Auflaufpfanne.
 - Menge siehe Gartabelle oder beiliegende Broschüre.
 - Verwenden Sie nur normales Leitungswasser, **kein destilliertes Wasser.**
3. Bestücken Sie den Dampfgarer mit dem Gargut.
4. Setzen Sie den Glasdeckel so auf, dass er umlaufend auf der Auflaufpfanne aufliegt.
5. Schieben Sie den Dampfgarer in die **Einschubhöhe 1** ein.

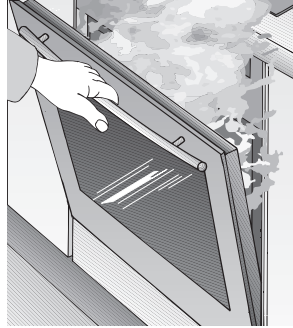
Hinweise:

- ☐ Während des Garvorganges sollten Sie die Backofentür nicht öffnen.
Ausnahme: Kombinieren von verschiedenem Gargut mit großen Unterschieden bei 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
 - oder verlängern Sie die Garzeit für empfindliche Lebensmittel indem Sie größere Stücke garen.
- ☐ Grundsätzlich gilt: 500 ml Wasser.
Ausnahme:
Quellende Lebensmittel (z. B. Kartoffeln) und Zutaten mit langen Garzeiten benötigen 750 ml Wasser.

Dampfgarer aus dem Backofen entnehmen:

1. Öffnen Sie langsam die Backofentür.

⚠ Beim Öffnen entweicht heißer Dampf.



2. Nehmen Sie den Dampfgarer aus dem Backofen.

⚠ Verwenden Sie dazu geeignete Topflappen.



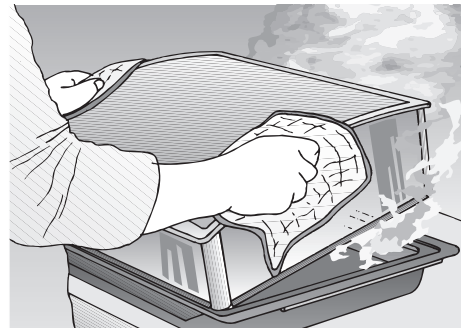
3. Stellen Sie den Dampfgarer ab.

⚠ Nicht auf der Backofentür.

4. Nehmen Sie den Glasdeckel ab.

⚠ Hinten anheben, damit der heiße Dampf hinten entweichen kann.

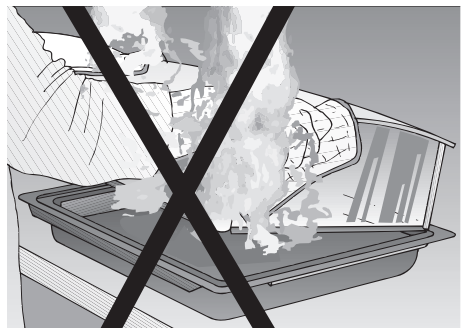
⚠ Nicht vorne anheben.
Verbrennungsgefahr durch heißen Dampf.



Nach dem Dampfgaren:

- ☐ Lassen Sie den Backofen abkühlen.
- ☐ Wischen Sie den Backofen mit klarem Wasser aus.
- ☐ Reiben Sie mit einem weichen Tuch trocken:
 - den Backofeninnenraum
 - hinter der Backofentürdichtung
 - die Tropfrinne zwischen Backofentür und Backofen.

Hängen Sie ggf. die Backofentür aus (siehe Gebrauchsanweisung des Backofens).



Gartabelle

- ☐ Die Angaben in der Gartabelle sind Richtwerte.
- ☐ Die Angaben können je nach Art, Größe und Reife des Gargutes variieren.
- ☐ **Tiefgefrorene Lebensmittel vor dem Garen nicht auftauen.**
Die Garzeit verlängert sich um ca. 5. Minuten.

Gargut	Aufbereitung	Dämpf- flüssigkeit in ml	Garzeit 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, frisch		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 einschneiden	500	35–40
Rosenkohl, tiefgefroren		500	30–35
Salzkartoffel	schmale Kartoffelspalten	750	30–35
Salzkartoffel	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

Gartabelle

Gargut	Aufbereitung	Dämpf- flüssigkeit in ml	Garzeit in Minuten
Eier, hartgekocht	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
Portionsfische	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- oder Hähnchenbrust	500	35–45

Reinigen und Pflegen

Wichtige Hinweise:

- ☐ 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 Speiserückstände nicht ab, sondern weichen Sie diese mit Spüllauge auf.

Noch Fragen? Sie erreichen uns:

Per Post:

Postfach 100250
D-80076 München

Per Fax:

Fax: 0 89 / 45 90-30 99
Im Internet:
<http://www.neff.de>

Per Telefon:

NeffCOM[©]
0 18 05 - 24 00 25

€ 0,12/min. DTAG

What must I observe?

Safety Instructions

- ❑ Only use the appliance to steam cook foods.
 - Only use lower heat  as the heating system.
 - **Other applications or heating systems are prohibited.**
- ❑ The surfaces of heaters and cookers become hot when they are in operation. Keep children away from hot surfaces.
- ❑ Hot steam is generated by the steam cooker. Take care when opening the oven door or lifting the glass lid.

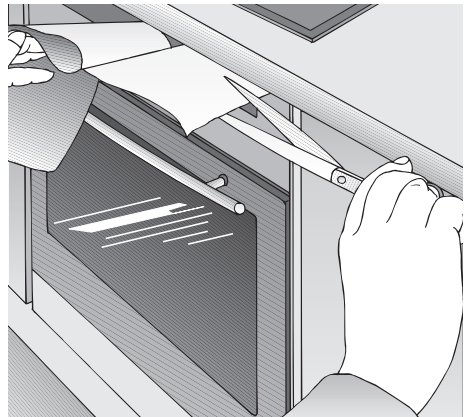
Disposal Instructions

- ❑ Old appliances are not useless waste. Valuable raw materials can be recovered through a process of ecological recycling.
- ❑ The packaging protected your new appliance while it was being transported to you. All of the materials in use are ecological and can be recycled. Please make a contribution and dispose of the packaging properly.

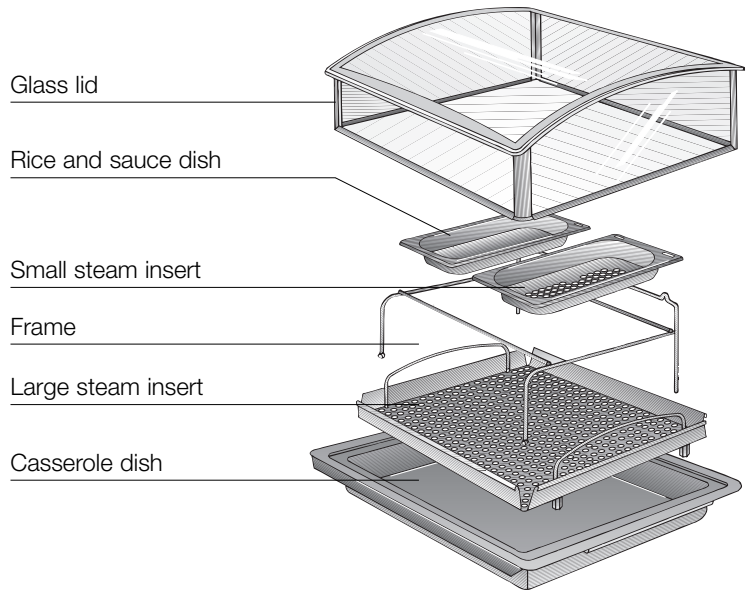
Your dealer or your local government authorities would be happy to inform you of the best means of disposal.

Before First Use

- ❑ Read the instructions for use carefully before using the appliance for the first time. These instructions contain important information on using and caring for your appliance.
- ❑ Keep the instructions for use in a safe place. If you decide to sell the appliance, the next owner will need them.
- ❑ Do not use the appliance if it is damaged.
- ❑ Clean the steam cooker and all of the accessories with warm soapy water.
- ❑ Stick the enclosed protective foil beneath the protruding part of the worktop. Cut the protective foil to fit, pull off cover and stick in place.

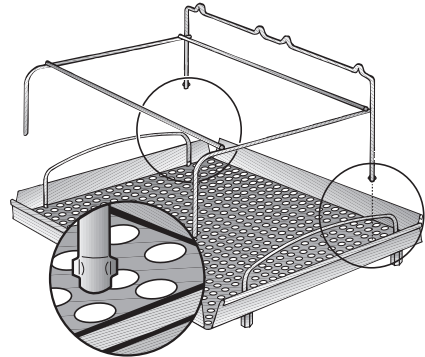


Before First Use



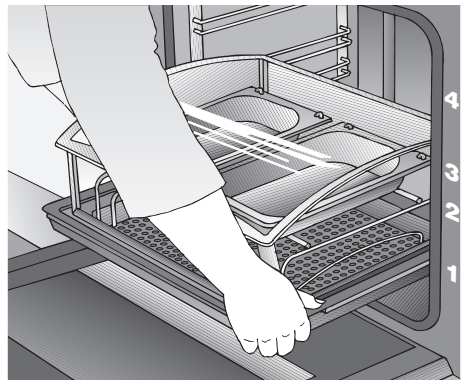
Fitting the Frame

- ❑ Fit the frame so that the back feet catch in the second hole.



Insert Height

- ❑ Always insert the steam cooker in the first rack.



Instructions:

- ☐ The casserole dish, the large steam insert and the glass lid are always the basis for steam cooking.
- ☐ You may also use the frame with the cooking containers to prepare large quantities of rice and sauces.
- ☐ Only use the enclosed original parts.
- ☐ You can also use the casserole dish separately, for example to prepare large quantities of casserole.
- ☐ The enclosed brochure contains further information on steam cooking.

Operation:

1. Preheat the oven for 10 minutes.

Setting:  150° C.

 **Other settings are not permitted.**

2. Fill the casserole dish with water.
 - See cooking table or enclosed brochure for quantities.
 - Only use normal tap water, **not distilled water.**
3. Put the food in the steam cooker.
4. Put the lid on so that it sits snugly on the casserole dish.
5. Insert the steam cooker in **rack 1.**

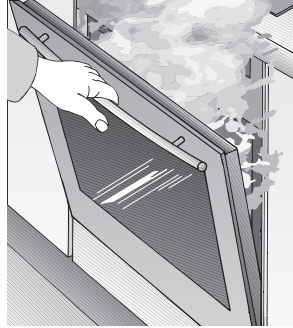
Instructions:

- ☐ Do not open the oven door during cooking.
Exception: a combination of different foods with considerable differences in cooking times.
- ☐ The length of cooking time is dependent on the size of the food.
The following applies for the simultaneous cooking of foods with different cooking times:
 - Cut the food with the longer cooking time into smaller pieces
 - Or extend the cooking time of sensitive foods by leaving it in larger pieces.
- ☐ In general. 500 ml water.
Exception:
Expanding foods (e.g. potatoes) and ingredients with longer cooking times require 750 ml water.

Removing the Steam Cooker from the Oven:

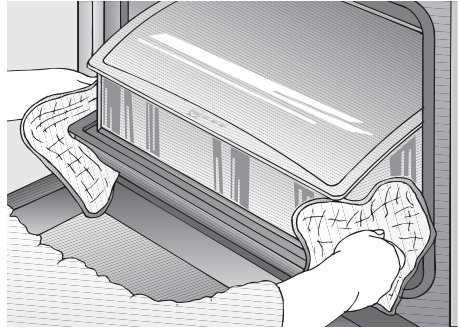
1. Slowly open the oven door.

⚠ Hot steam escapes when you open the door.



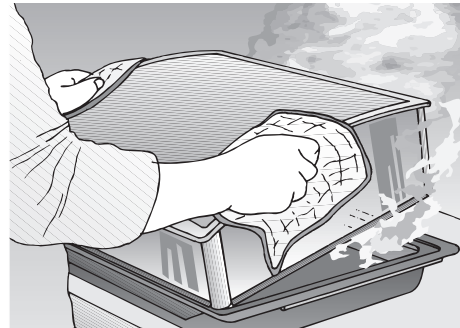
2. Remove the steam cooker from the oven

⚠ Use suitable oven gloves.



3. Put down the steam cooker.

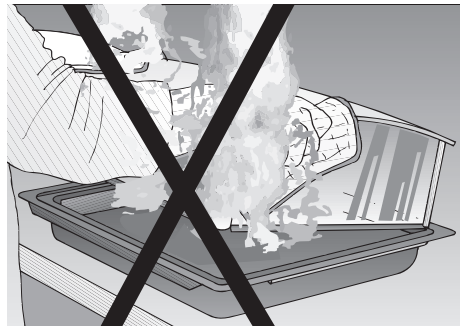
⚠ Do not place it on the oven door.



4. Remove the glass lid.

⚠ Lift at the back so that the hot steam can escape in that direction.

⚠ Do not lift at the front.
There is the risk that the hot steam may scald you.



After steam cooking:

- ☐ Allow the oven to cool down.
- ☐ Wipe down the oven with clear water.
- ☐ Rub down the oven with a soft cloth until dry (also underneath the oven seals).

Cooking Table

- ☐ The details in the cooking table are estimated values.
- ☐ The details may vary depending on the type, size and age of the food.
- ☐ **Do not defrost frozen foods before cooking.**
The cooking time is extended by approx. 5 minutes.

Food	Preparation	Steam liquid in ml	Cooking time in minutes
Cauliflower	Chunks (cut along the stalk)	500	30–35
Cauliflower	Whole	500	35–40
Cauliflower , frozen	Chunks	500	25–30
Broccoli , fresh	Chunks (cut along the stalk)	500	30–35
Broccoli , frozen	Chunks	500	25–30
Peas , fresh		500	25–30
Peas , frozen		500	20–25
Fennel , fresh	Halved, trunk removed	500	35–45
Fennel , fresh	Slices	500	20–25
Green beans , fresh		500	30–40
Green beans , frozen		500	30–35
Carrots	Slices, long slices	500	35–40
Celeriac	Slices, long slices	500	35–40
Leek	Thin slices or rings	500	30–35
Sweet corn	Whole	750	55–60
Paprika	Cut into strips, depending on age	500	30–40
New potatoes	Depending on the size	750	55–65
Brussels sprouts , fresh	Cut along the trunk	500	35–40
Brussels sprouts , frozen		500	30–35
Boiled potatoes	Thin potato wedges	750	30–35
Boiled potatoes	Quartered	750	35–45
Zucchini	Halved along its length, slices	500	25–30
Asparagus	Depending on the thickness	500	35–45
Asparagus , green	Depending on the thickness	500	30–40

Cooking Table

Food	Preparation	Steam liquid in ml	Cooking time in minutes
Eggs , hard boiled	Up to 20	500	25–30
Boiled egg white	In china cups	500	35–40
Rice	200 g rice and 350 ml water in the rice and sauce dish	750	40–45
Fish filet	E.g. plaice	500	20–25
Fish steaks	Approx. 150-200 g / slice, e.g. salmon, tuna	500	25–30
Portioned fish	Approx. 200-250 g / piece, e.g. trout, mackerel	500	20–25
Large fish	Approx. 800 - 1000 g e.g. trout, bass	500	30–40
Beef	Approx. 1000 g, depending on thickness	750	75–90
Pork	Filet approx. 500 g / piece	750	40–50
Poultry	Approx. 200 g / piece, e.g. Turkey or chicken breast	500	35–45

Cleaning and Care

Important Instructions:

- ☐ Do not use any scrubs, caustic detergents or scratching surfaces for cleaning purposes.
- ☐ Use a normal vinegar detergent to get rid of scales.
Rinse with clear water and rub dry with a soft cloth.
- ☐ Do not scrape off dried food residue, but soften it with soapy water instead.

Remarques importantes

Consignes de sécurité

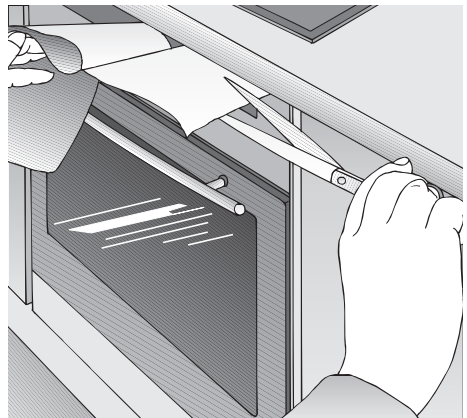
- ❑ N'utilisez cet appareil que pour faire cuire des aliments à la vapeur.
 - Comme mode de cuisson, n'utilisez que la chaleur de sole ☼.
 - **Toute autre forme d'utilisation ou tout autre mode de cuisson n'est pas permis.**
- ❑ Les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson deviennent très chaudes pendant leur fonctionnement. Éloignez systématiquement les enfants.
- ❑ L'utilisation de cet appareil de cuisson dégage de la vapeur très chaude. Prudence lorsque vous ouvrez la porte du four et lorsque vous soulevez le couvercle en verre.

Consignes pour la mise au rebut

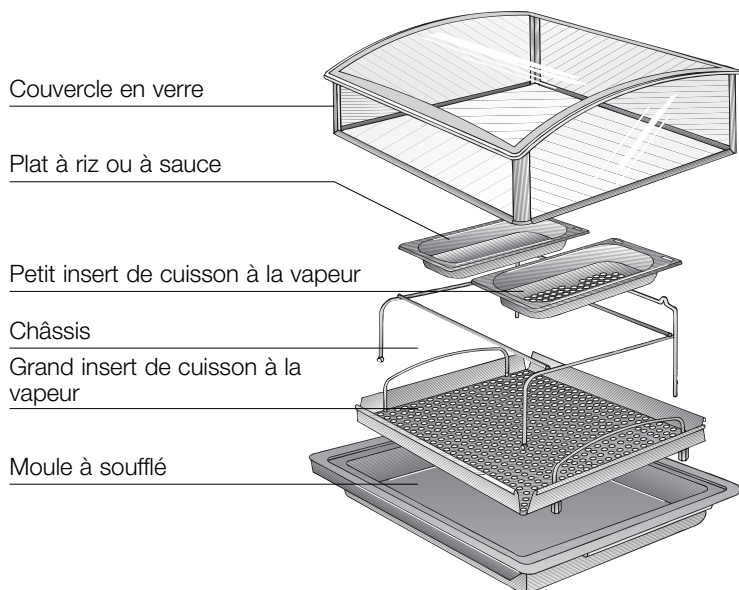
- ❑ Les appareils usagés ne sont pas des déchets sans valeur. Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.
- ❑ Un emballage a protégé votre appareil pendant son transport jusqu'à votre domicile. Tous les matériaux qui le composent sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez-nous à éliminer cet emballage en respectant l'environnement
Votre revendeur spécialisé ou l'administration de votre municipalité vous informeront volontiers sur les centres de recyclage que vous pouvez contacter.

Avant la première utilisation

- ❑ Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, veuillez lire sa notice d'utilisation attentivement et entièrement.
Elle contient des informations importantes pour votre sécurité ainsi que sur l'utilisation et l'entretien de l'appareil.
- ❑ Rangez soigneusement la notice d'utilisation. Elle pourra servir à un éventuel futur propriétaire de l'appareil.
- ❑ Si l'appareil est endommagé, sa mise en service est interdite.
- ❑ Nettoyez l'appareil de cuisson à la vapeur et tous ses accessoires avec de l'eau de vaisselle très chaude.
- ❑ Collez la feuille de protection ci-jointe sous la partie en porte-à-faux du plan de travail.
Pour ce faire: découpez la feuille aux bonnes dimensions, décollez-la de son papier-support puis collez-la sous le plan de travail.

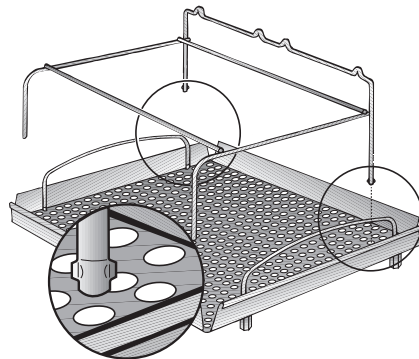


Avant la première utilisation



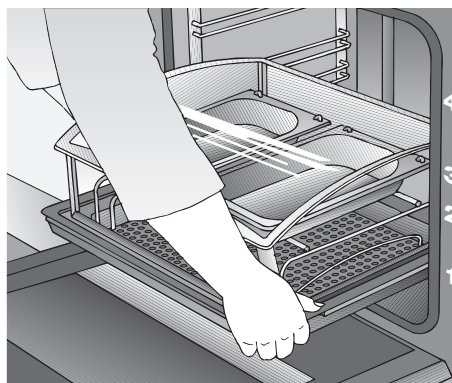
Mise en place du châssis

- ❑ Mettez le châssis en place de telle sorte que les étriers pénètrent, à l'arrière, dans le deuxième trou.



Niveau d'enfournement

- ❑ **Enfournez** toujours le dispositif de cuisson à la vapeur **au niveau 1.**



Remarques:

- ☐ La cuisson à la vapeur à toujours lieu à l'aide du moule à soufflé, du grand insert et du couvercle en verre.
- ☐ Pour préparer des quantités assez importantes, du riz ou des sauces, vous pouvez également utiliser le châssis et ses récipients de cuisson.
- ☐ Veuillez n'utiliser que les pièces fournies d'origine.
- ☐ Vous pouvez également utiliser le moule à soufflé seul, par ex. pour préparer de grandes quantités de soufflé.
- ☐ La brochure ci-jointe contient d'autres indications sur la cuisson à la vapeur.

Utilisation:

1. Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Réglage:  150° C.

 **L'utilisation d'un réglage autre que celui-ci n'est pas permise.**

2. Versez de l'eau dans le moule à soufflé.
 - Quantité : voir le tableau de cuisson ou la brochure ci-jointe.
 - N'utilisez que de l'eau du robinet normale, **jamais d'eau distillée.**
3. Placez les aliments dans le dispositif de cuisson à la vapeur.
4. Posez le couvercle en verre de sorte qu'il applique sur tout son périmètre sur le moule à soufflé.
5. **Enfournez** le dispositif de cuisson à la vapeur **au niveau 1.**

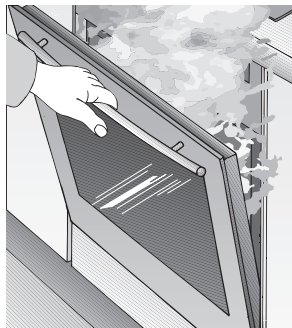
Remarque:

- ☐ N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.
Exception: lorsque vous voulez faire cuire ensemble des aliments ayant chacun des temps de cuisson très différents.
- ☐ L'épaisseur et la hauteur des aliments déterminent leurs temps de cuisson. Si vous faites cuire simultanément des aliments ayant chacun des temps de cuisson très différents:
 - Coupez en petits morceaux les aliments qui tardent plus à cuire.
 - Ou allongez le temps de cuisson des aliments plus délicats que vous aurez laissés en assez gros morceaux.
- ☐ Règle fondamentale: 500 ml d'eau.
Exception:
Les aliments qui gonflent (les pommes de terre par ex.) et les ingrédients qui demandent des temps de cuisson assez longs ont besoin de 750 ml d'eau.

Retirer du four le dispositif de cuisson à la vapeur:

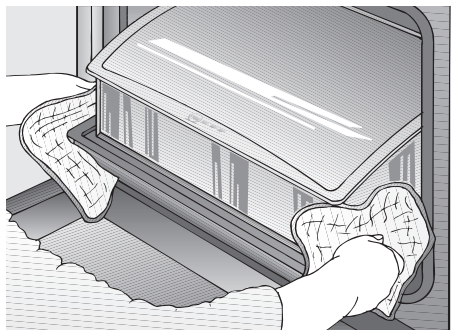
1. Ouvrez lentement la porte du four.

⚠ De la vapeur très chaude s'échappe au moment où vous ouvrez.



2. Sortez le dispositif de cuisson à la vapeur du four.

⚠ Pour ce faire, utilisez des poignées à plat appropriées.



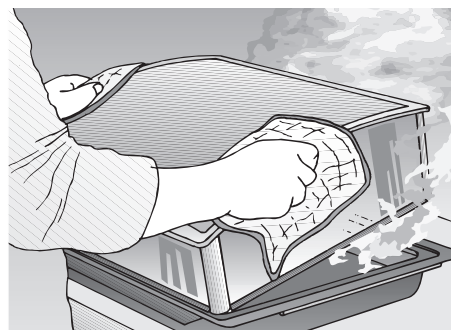
3. Déposez le dispositif de cuisson à la vapeur.

⚠ Pas sur la porte sur four.

4. Retirez le couvercle en verre.

⚠ Soulevez l'arrière du couvercle pour que la vapeur très chaude s'échappe vers l'arrière.

⚠ Ne le soulevez pas par l'avant, vous risqueriez de vous brûler avec la vapeur très chaude.



Après la cuisson à la vapeur:

- ☐ Laissez le four refroidir.
- ☐ Essuyez le four avec de l'eau propre.
- ☐ Séchez le four avec un chiffon doux (y compris sous le joint de la porte du four).

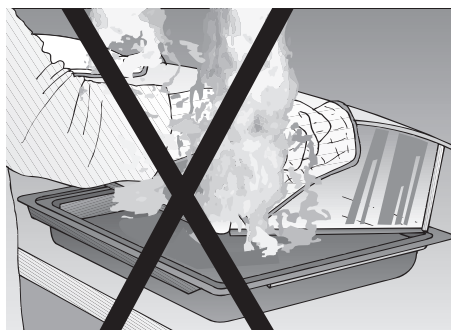


Tableau de cuisson

- ☐ Les indications figurant dans le tableau de cuisson sont des valeurs indicatives.
- ☐ Ces indications peuvent différer suivant la nature, la taille et la maturité des aliments.
- ☐ **Ne décongelez pas les aliments surgelés avant de les faire cuire.**
Leur temps de cuisson augmente de 5 minutes env.

Aliment	Préparation	Liquide à faire évaporer en ml	Temps de en minutes
Chou-fleur	Bouquets (tige incisée)	500	30 – 35
Chou-fleur	Entier	500	35 – 40
Chou-fleur, surgelé	Bouquets	500	25 – 30
Broccoli, frais	Bouquets (tige incisée)	500	30 – 35
Broccoli, surgelés	Bouquets	500	25 – 30
Petits-pois, frais		500	25 – 30
Petits-pois, surgelés		500	20 – 25
Fenouil, frais	Bulbe partagé en deux (tiges enlevées)	500	35 – 45
Fenouil, frais	Tranches	500	20 – 25
Haricots verts, frais		500	30 – 40
Haricots verts, surgelés		500	30 – 35
Carottes	Rondelles, bâtonnets	500	35 – 40
Céleri rave	Rondelles, bâtonnets	500	35 – 40
Poireau	Lanières fines ou losanges	500	30 – 35
Epis de maïs	entiers	750	55 – 60
Poivrons	découpés en lanières, suivant maturité	500	30 – 40
Pommes de terre en robe de chambre	suitant leur taille	750	55 – 65
Choux de Bruxelles, frais	incisez la tige	500	35 – 40
Choux de Bruxelles, surgelés		500	30 – 35
Pommes de terre gros sel	Quartiers minces	750	30 – 35
Pommes de terre gros sel	coupées en quatre	750	35 – 45
Courgettes	partagées en deux dans le sens de la longueur, ou en rondelles	500	25 – 30
Asperges blanches	selon leur épaisseur	500	35 – 45
Asperges vertes	selon leur épaisseur	500	30 – 40

Tableau de cuisson

Aliment	Préparation	Liquide à faire évaporer en ml	Temps de en minutes
Oeufs, cuits durs	jusqu'à 20 œufs	500	25 – 30
Royale	dans des tasses en porcelaine	500	35 – 40
Riz	200 g de riz et 350 ml d'eau dans un plat à riz ou à sauce	750	40 – 45
Filets de poisson	de carrelet par ex.	500	20 – 25
Steaks de poisson	env. 150 à 200 g par tranche par ex. de saumon, de thon	500	25 – 30
Poissons en portions	env. 200 à 250 g / pièce par truite, maquereau	500	20 – 25
Grands poissons	env. 800 à 1000 g par ex. truite, dorade	500	30 – 40
Viande de bœuf	env. 1000 g, selon l'épaisseur	750	75 – 90
Viande de porc	Filet, env. 500 g / pièce	750	40 – 50
Viande de volaille	env. 200 g / pièce; par ex. du blanc de dinde ou de poulet	500	35 – 45

Nettoyage et entretien

Remarques importantes:

- ☐ Pour nettoyer, n'employez pas de produit récurant, et aucun objet acéré ou grattant.
- ☐ Ne grattez pas les résidus alimentaires qui ont durci, ramollissez-les avec l'eau de vaisselle.
- ☐ Enlevez les résidus calcaires avec un détergent au vinaigre en vente habituelle dans le commerce.
Rincez ensuite à l'eau propre puis essuyez avec un chiffon doux.

**Service consommateurs
France**

01.49.48.32.10

Veiligheidsvoorschriften

- ☐ Gebruik het apparaat alleen voor voedselbereiding met stoom.
 - Gebruik alleen onderwarmte  als verwarmingssysteem.
 - **Andere toepassingen of verwarmingssystemen zijn niet toegestaan.**
- ☐ De oppervlakken van verwarmings- en kookapparaten worden heet bij gebruik. Houd kinderen uit de buurt.
- ☐ Bij het werken met de stoomkoker ontstaat hete waterdamp. Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur en bij het optillen van het glazen deksel.

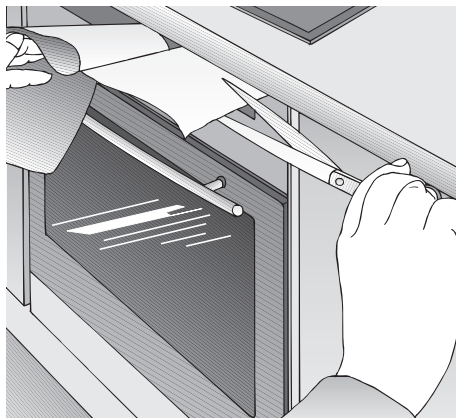
Recycling van het oude apparaat

- ☐ Oude apparaten zijn geen waardeloze afval. Door milieuvriendelijke recycling kunnen waardevolle grondstoffen worden teruggewonnen.
- ☐ Uw nieuwe apparaat is voor het transport voorzien van beschermende verpakking. Alle gebruikte materialen zijn onschadelijk voor het milieu en kunnen opnieuw worden gebruikt. U kunt meehelpen door de verpakking milieuvriendelijk af te voeren.

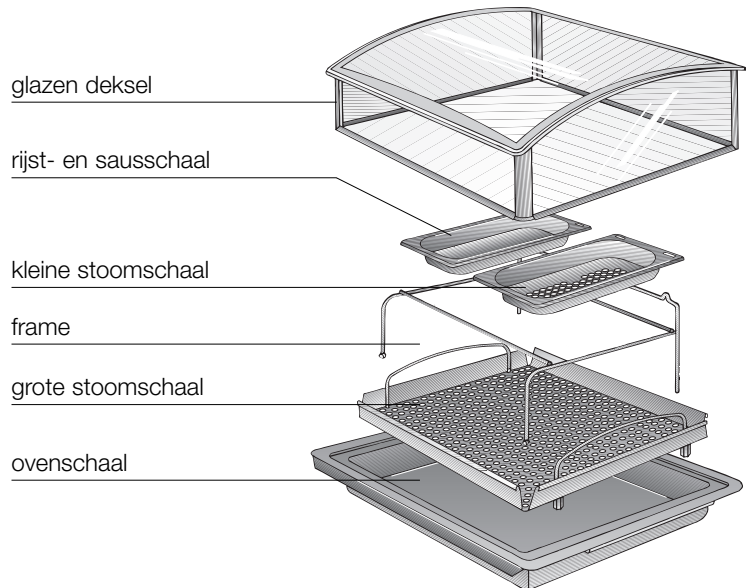
Vraag uw vakhandel of gemeente om actuele informatie over de recycling van de verpakking.

Voor het eerste gebruik

- ☐ Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het nieuwe apparaat gebruikt. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid en informatie over het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- ☐ Bewaar de gebruiksaanwijzing zorgvuldig, zodat u deze eventueel aan een volgende bezitter kunt geven.
- ☐ Als het apparaat is beschadigd, mag het niet in gebruik worden genomen.
- ☐ Reinig de stoomkoker en alle toebehoren met een heet afwassopje.
- ☐ Plak de bijgevoegde beschermende folie onder de rand van het aanrechtblad. Hiertoe de folie op maat knippen, lostrekken en vastplakken.

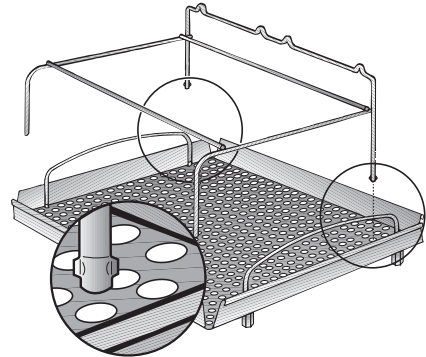


Voor het eerste gebruik



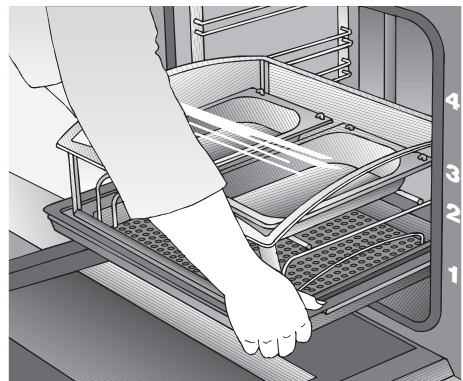
Frame aanbrengen

- ❑ Breng het frame zodanig aan dat de beugels achteraan in het tweede gat vallen.



Inschuifhoogte

- ❑ Schuif de stoomkoker altijd op **inschuifhoogte 1** in de oven.



Aanwijzingen:

- ☐ De ovenschaal, de grote stoomschaal en het glazen deksel vormen de basis voor het stoomkoken.
- ☐ Voor grote hoeveelheden en voor de bereiding van rijst of sauzen kunt u het frame met de andere schalen gebruiken.
- ☐ Gebruik alleen de meegeleverde originele onderdelen.
- ☐ De ovenschaal kunt u ook afzonderlijk gebruiken, bijv. voor het bereiden van grote ovenschotels.
- ☐ Zie de bijgevoegde brochure voor meer informatie over het stoomkoken.

Bediening:

1. Verwarm de oven 10 minuten voor.

Instelling:  **150° C.**

 **Andere instellingen zijn niet toegestaan.**

2. Doe water in de ovenschaal.
 - De hoeveelheid vindt u in de kooktabel of in de bijgevoegde brochure.
 - Gebruik gewoon leidingwater, **geen gedestilleerd water.**
3. Doe het te bereiden gerecht in de stoomkoker.
4. Breng het glazen deksel zodanig aan dat deze de ovenschaal rondom afsluit.
5. Plaats de stoomkoker in de oven op **inschuifhoogte 1.**

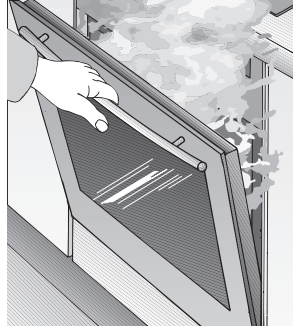
Aanwijzingen:

- ☐ Tijdens het stomen mag de ovendeur niet worden geopend.
Uitzondering: combinaties van verschillende gerechten met grote verschillen in de bereidingstijd.
- ☐ De bereidingstijd wordt bepaald door de omvang van het te bereiden gerecht. Bij het bereiden van levensmiddelen met verschillende bereidingstijden geldt:
 - snijd de levensmiddelen met de langere bereidingstijd in kleinere stukken
 - of verleng de bereidingstijd voor gevoelige levensmiddelen wanneer u grotere stukken bereidt.
- ☐ In principe gebruikt u 500 ml water.
Uitzondering:
Voor levensmiddelen die gaar gekookt moeten worden (bijv. aardappels) en voor ingrediënten met een langere bereidingstijd is 750 ml water nodig.

Stoomkoker uit de oven nemen:

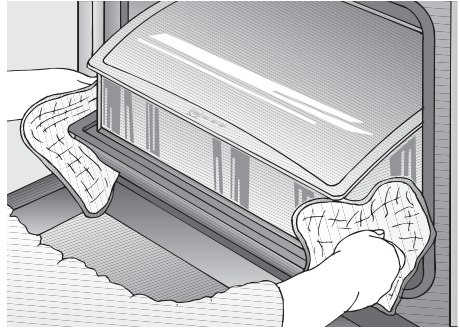
1. Open langzaam de ovendeur.

⚠ Bij het openen ontsnapt er hete stoom.



2. Neem de stoomkoker uit de oven.

⚠ Gebruik hiervoor geschikte pannenlappen.

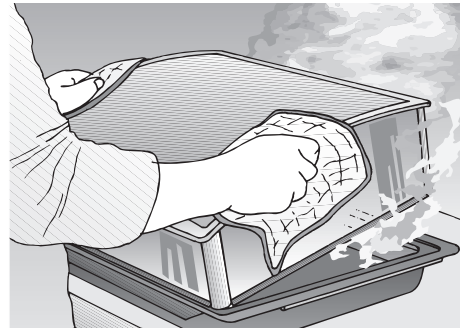


3. Zet de stoomkoker neer.

⚠ Niet op de ovendeur.

4. Verwijder het glazen deksel.

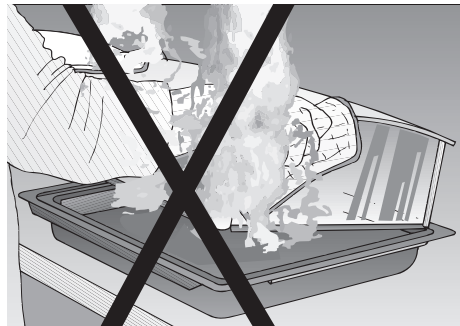
⚠ Aan de achterkant optillen, zodat de stoom naar achteren kan ontsnappen.



⚠ Niet aan de voorkant optillen. Risico van brandwonden door hete stoom.

Na het stoomkoken:

- ☐ Laat de oven afkoelen.
- ☐ Veeg de oven schoon met een doek en schoon water.
- ☐ Wrijf de oven droog met een zachte doek (ook onder de ovendeurdichting).



Kooktabel

- ☐ De gegevens in de kooktabel zijn richtwaarden.
- ☐ De gegevens kunnen variëren afhankelijk van het soort levensmiddel en de grootte en rijpheid.
- ☐ **Diepvrieslevensmiddelen niet ontdooien voor het koken.**
De bereidingstijd wordt ca. 5 minuten langer.

Levensmiddel	Toebereding	Stoom- vloeistof in ml	Bereidings- tijd 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 , diepvries		500	20 – 25
venkel , vers	gehalveerd, stronk verwijderd	500	35 – 45
venkel , vers	plakken	500	20 – 25
groene bonen , vers		500	30 – 40
groene bonen , diepvries		500	30 – 35
wortels	plakken, overlangs gesneden	500	35 – 40
knolselderie	plakken, overlangs gesneden	500	35 – 40
prei	reepjes of ruitjes	500	30 – 35
maïskolven	heel	750	55 – 60
paprika	reepjes, afh. van de rijpheid	500	30 – 40
in de schil gekookte aardappels	afhankelijk van de grootte	750	55 – 65
spruitkool , vers	stronk insnijden	500	35 – 40
spruitkool , diepvries		500	30 – 35
geschilde aardappels	in kleine stukjes gesneden	750	30 – 35
geschilde aardappels	in grote stukken gesneden	750	35 – 45
courgettes	in de lengte doorgesneden, plakken	500	25 – 30
slierasperges	afhankelijk van de dikte	500	35 – 45
asperges , groen	afhankelijk van de dikte	500	30 – 40

Kooktabel

Levensmiddel	Toebereiding	Stoom- vloeistof in ml	Bereidings- tijd in minuten
eieren, hardgekookt	max. 20 stuks	500	25 – 30
bouillon met ei	in porseleinen kopjes	500	35 – 40
rijst	200 g rijst en 350 ml water in de rijst- en sausschaal	750	40 – 45
visfilet	bijv. schol	500	20 – 25
vissteak	ca. 150-200 g per plak; bijv. zalm, tonijn	500	25 – 30
vis in porties	ca. 200-250 g per stuk; bijv. forel, makreel	500	20 – 25
grote vissen	ca. 500-1000 g bijv. forel, brasem	500	30 – 40
rundvlees	ca. 1000 g afh. van de dikte	750	75 – 90
varkensvlees	filet ca. 500 g per stuk	750	40 – 50
gevogelte	ca. 200 g per stuk; bijv. kalkoen- of kippenborst	500	35 – 45

Reiniging en onderhoud

Attentie!

- ☐ Gebruik voor het reinigen geen schuurmiddelen, scherpe middelen of krassende voorwerpen.
- ☐ Vastgekoekte etensresten niet loskrabben, maar inweken met een afwassopje.
- ☐ Verwijder kalkresten met een gewoon reinigingsmiddel op azijnbasis. Afspoelen met koud water en droogwrijven met een zachte doek.



Raccomandazioni

Istruzioni di sicurezza

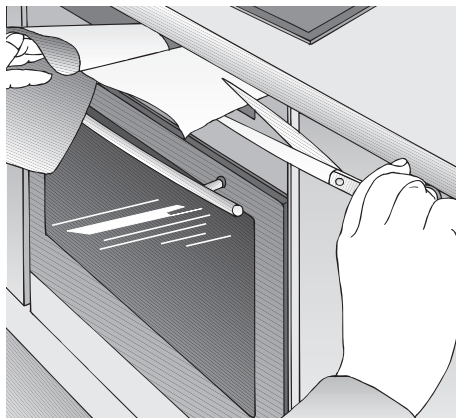
- ❑ Usare l'apparecchio solo per la cottura a vapore di cibi.
 - Come sistema di riscaldamento, usare solo il riscaldamento inferiore .
 - **Non sono ammessi altri usi o sistemi di riscaldamento.**
- ❑ Le superfici degli apparecchi di riscaldamento e di cottura si riscaldano molto durante il funzionamento. Tenere lontano i bambini.
- ❑ Nel lavoro con il forno a vapore si sviluppa vapore acqueo. Attenzione all'apertura della porta del forno e nel sollevamento del coperchio di vetro.

Avvertenze per lo smaltimento

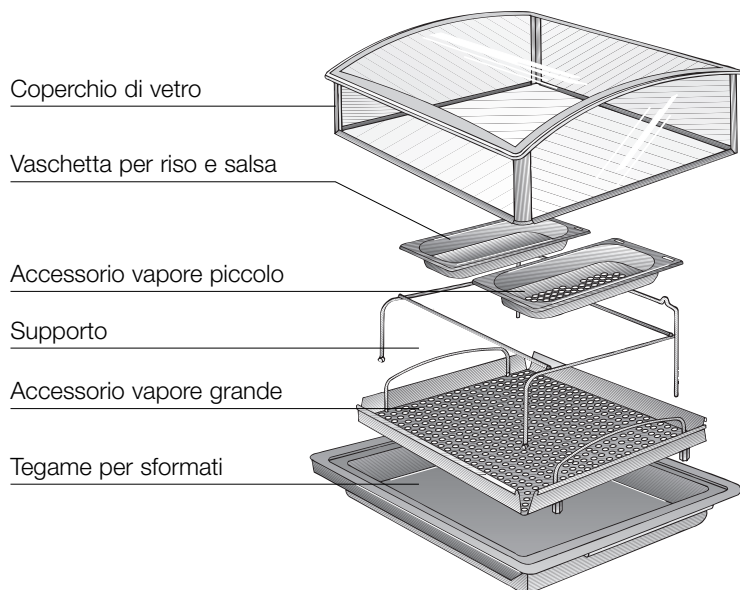
- ❑ Gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore. Attraverso una rottamazione ecologica si possono recuperare materie prime preziose.
- ❑ L'imballaggio ha protetto il vostro nuovo apparecchio nel trasporto fino a voi. Tutti i materiali usati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Siete pregati di dare il vostro contributo, con uno smaltimento ecologico dell'imballaggio.
Per informazioni sulle attuali possibilità di smaltimento, rivolgersi al proprio rivenditore specializzato o alla propria amministrazione municipale.

Al primo uso

- ❑ Prima di usare il nuovo apparecchio, si prega di leggere attentamente il libretto d'istruzioni per l'uso. Questo contiene importanti informazioni per la vostra sicurezza ed inoltre per l'uso e la cura dell'apparecchio.
- ❑ Conservare le istruzioni per l'uso per un eventuale successivo proprietario.
- ❑ Se l'apparecchio è danneggiato non deve essere messo in funzione.
- ❑ Pulire il forno a vapore e tutti gli accessori con una soluzione calda di acqua e detersivo.
- ❑ Incollare il foglio protettivo a corredo sotto il bordo sporgente del piano di lavoro. A tal fine tagliare a misura il foglio protettivo, staccare ed incollare.

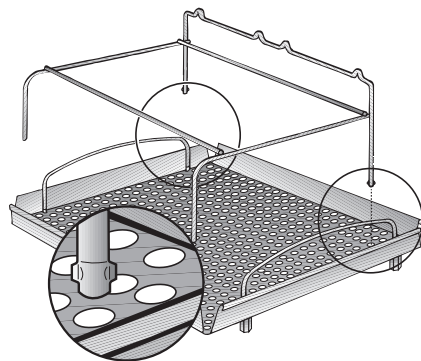


Al primo uso



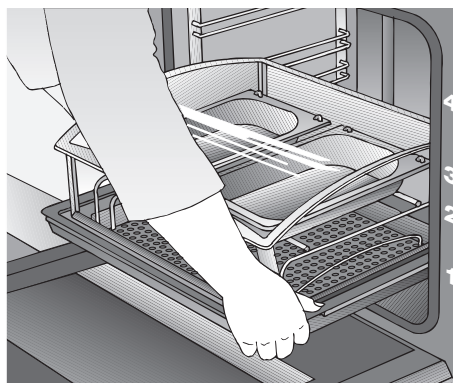
Introdurre il supporto

- ❑ Introdurre il supporto in modo che le staffe entrino dietro nel secondo foro.



Altezza d'inserimento

- ❑ Introdurre il forno a vapore sempre nell'**altezza d'inserimento 1**.



Avvertenze:

- ☐ L'attrezzatura base per la cottura a vapore è costituita sempre dal tegame per sformati, dall'accessorio vapore grande e dal coperchio.
- ☐ Per maggiori quantità e per la preparazione di riso o di salse, si può usare in aggiunta il supporto con i contenitori per il cibo da cuocere.
- ☐ Usare solo le parti originali fornite a corredo.
- ☐ Il tegame per sformati può essere usato anche da solo, per es. per la preparazione di grandi quantità di sformato.
- ☐ Per altre informazioni per la cottura a vapore, consultare l'accluso opuscolo.

Uso:

1. Preriscaldare il forno per 10 minuti.

Regolazione:  **150° C.**

 **Non sono consentite altre regolazioni.**

2. Versare acqua nel tegame per sformati.
 - Per la quantità consultare la tabella di cottura o l'accluso opuscolo.
 - Usare solo normale acqua di rubinetto, **non acqua distillata.**
3. Disporre il cibo da cuocere nel forno a vapore.
4. Sovrapporre il coperchio di vetro in modo che poggia tutt'intorno sul tegame per sformati.
5. Inserire il forno a vapore nell'**altezza d'inserimento 1** del forno di cottura.

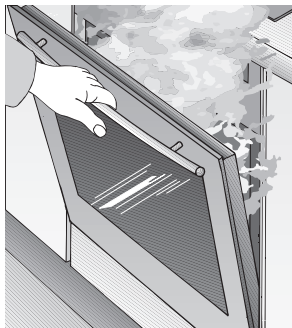
Avvertenze:

- ☐ Durante la cottura non si deve aprire la porta del forno di cottura.
Eccezione: combinazione di diversi cibi con grandi differenze nei tempi di cottura.
- ☐ Il tempo di cottura è influenzato dalla grandezza del cibo da cuocere.
Nella cottura contemporanea di alimenti con diversi tempi di cottura vale il principio:
 - tagliare l'alimento con il tempo di cottura più lungo in pezzetti più piccoli
 - oppure prolungare il tempo di cottura per gli alimenti più delicati, cuocendo pezzi più grandi.
- ☐ Acqua necessaria in generale: 500 ml d'acqua.
Eccezione:
Per alimenti che si gonfiano (per es. patate) ed ingredienti con lunghi tempi di cottura, sono necessari 750 ml d'acqua.

Estrarre il forno a vapore dal forno di cottura:

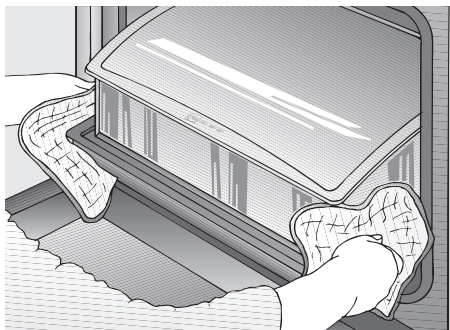
1. Aprire lentamente la porta del forno.

⚠ Attenzione. Uscita di vapore bollente.



2. Estrarre il forno a vapore dal forno di cottura.

⚠ Utilizzare a tal fine idonei guanti da forno o presine.

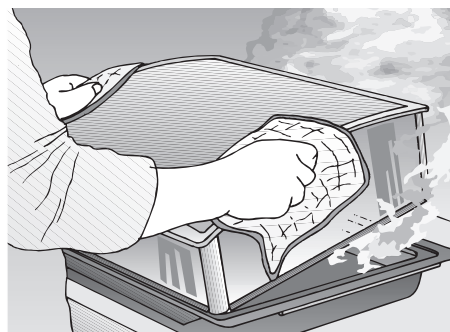


3. Deporre il forno a vapore.

⚠ Non sulla porta del forno.

4. Togliere il coperchio di vetro.

⚠ Sollevarlo prima dietro, per lasciare uscire il vapore da dietro.



⚠ Non sollevare avanti.
Pericolo di scottature da vapore bollente.

Dopo la cottura a vapore:

- ☐ Lasciare raffreddare il forno di cottura.
- ☐ Pulire il forno di cottura con acqua pulita.
- ☐ Asciugare il forno di cottura con un panno morbido (anche sotto la guarnizione della porta).

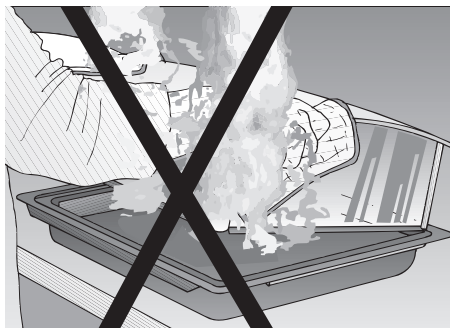


Tabella di cottura

- ☐ Le indicazioni della tabella di cottura sono valori orientativi.
- ☐ Questi valori possono cambiare secondo il tipo, la grandezza e la maturazione del cibo da cuocere.
- ☐ **Non scongelare gli alimenti surgelati prima della cottura.**
Per questi il tempo di cottura si prolunga di ca. 5 minuti.

Alimento	Preparazione	Liquido di cottura in ml	Tempo di cottura in minuti
Cavolfiori	cime (gambo intagliato)	500	30 – 35
Cavolfiori	interi	500	35 – 40
Cavolfiori , surgelati	cime	500	25 – 30
Broccoli , freschi	cime (gambo intagliato)	500	30 – 35
Broccoli , surgelati	cime	500	25 – 30
Piselli , freschi		500	25 – 30
Piselli , surgelati		500	20 – 25
Finocchi , freschi	tagliati a metà, senza gambi	500	35 – 45
Finocchi , freschi	fette	500	20 – 25
Fagiolini , freschi		500	30 – 40
Fagiolini , surgelati		500	30 – 35
Carote	fette, bastoncini	500	35 – 40
Sedano rapa	fette, bastoncini	500	35 – 40
Porro	strisce sottili o quadri	500	30 – 35
Pannocchie di mais	interi	750	55 – 60
Peperoni	tagliati a strisce, secondo maturazione	500	30 – 40
Patate con buccia	secondo la grandezza	750	55 – 65
Cavoletti di Bruxelles , freschi	gambo intagliato	500	35 – 40
Cavoletti di Bruxelles , surgelati		500	30 – 35
Patate lesse	fette sottili	750	30 – 35
Patate lesse	tagliate in 4	750	35 – 45
Zucchine	tagliate a metà in lunghezza o fette	500	25 – 30
Asparagi interi	secondo grossezza	500	35 – 45
Asparagi , verdi	secondo grossezza	500	30 – 40

Tabella di cottura

Alimento	Preparazione	Liquido di cottura in ml	Tempo di cottura in minuti
Uova, sode	fino a 20 pezzi	500	25–30
Uovo sbattuto	in tazze di porcellana	500	35–40
Riso	200 g di riso e 350 ml d'acqua nella vaschetta per riso e salsa	750	40–45
Filetto di pesce	per es. sogliola	500	20–25
Bistecca di pesce	a. 150-200 g / fetta per es. salmone, tonno	500	25–30
Pesci in porzioni	ca. 200-250 g / fetta per es. trota, sgombero	500	20–25
Pesci grandi	ca. 800-1000 g per es. trota, abramide	500	30–40
Carne di manzo	ca. 1000 g secondo lo spessore	750	75–90
Carne di suino	filetto ca. 500 g / pezzo	750	40–50
Carne di pollame	ca. 200 g / pezzo; per es. petto di tacchino o di pollo	500	35–45

Pulizia e cura

Avvertenze importanti:

- ☐ Per la pulizia evitare l'uso di sostanze abrasive, oggetti acuminati e che graffiano.
- ☐ Rimuovere i residui di calcare con un comune pulitore all'aceto commerciale. Sciacquare poi con acqua pulita ed asciugare con un panno morbido.
- ☐ Non grattare i residui di cibo essiccati, aderenti, ma ammorbidirli con acqua e detersivo.

Consejos y advertencias de seguridad

- ☐ El presente aparato sólo deberá utilizarse para la cocción a vapor de alimentos.
 - Sólo deberá utilizarse como sistema de calefacción la opción «calor inferior» del horno .
 - **Queda prohibido utilizar cualquier otro sistema de calefacción distinto del reseñado.**
- ☐ Las superficies de los dispositivos de calentamiento y de los recipientes de cocción pueden calentarse fuertemente durante su funcionamiento. Mantenga por ello siempre alejados a los niños de la cocina.
- ☐ Durante el trabajo con el sistema de horneado al vapor se produce vapor de agua caliente. Por lo tanto hay que prestar suma atención al abrir la puerta del horno y al levantar la tapa de vidrio.

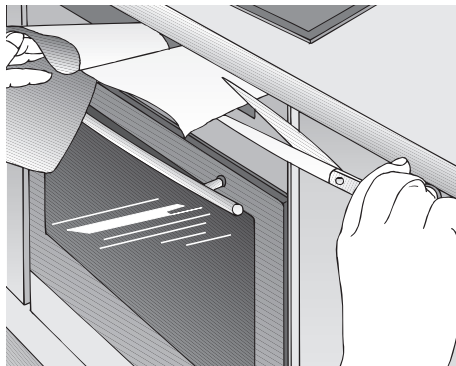
Consejos para la eliminación de embalajes y desguace de aparatos usados

- ☐ Los aparatos usados incorporan materiales valiosos que se pueden recuperar, entregando el aparato a dicho efecto en un centro oficial de recogida o recuperación de materiales reciclables.
- ☐ Su nuevo aparato está protegido durante el transporte hasta su hogar por un embalaje. Todos los materiales de embalaje utilizados son respetuosos con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados. Contribuya activamente a la protección del medio ambiente insistiendo en unos métodos de eliminación y recuperación de los materiales de embalaje respetuosos con el medio ambiente.

Su Distribuidor o Administración local le informará gustosamente sobre las vías y posibilidades más eficaces y actuales para la eliminación respetuosa con el medio ambiente de estos materiales.

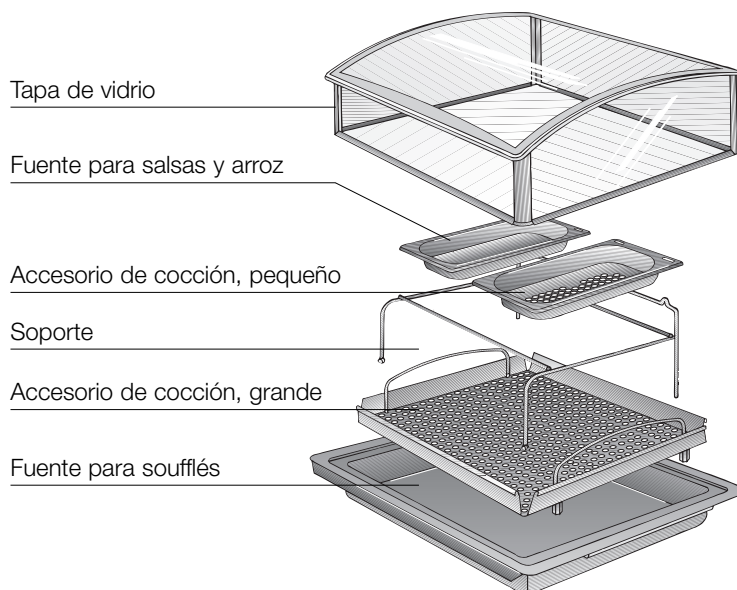
Antes de utilizar el aparato por vez primera

- ☐ Antes de emplear el aparato nuevo deberá leer detenidamente las instrucciones de uso del mismo. En ellas se facilitan informaciones y consejos importantes para su seguridad personal, así como para el correcto manejo y cuidado del aparato.
- ☐ Guarde las instrucciones de servicio y de montaje para un posible propietario posterior.
- ☐ Si el aparato presentara daños o desperfectos, no deberá ser utilizado.
- ☐ Limpiar el sistema para horneado al vapor y los accesorios con una solución de agua y agente lavavajillas caliente.



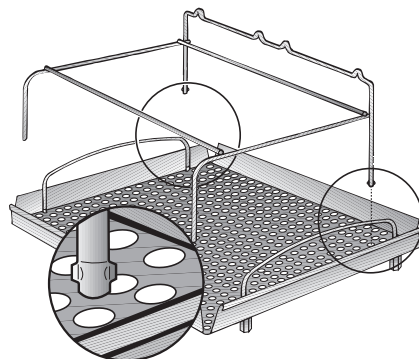
- ☐ Pegar la lámina protectora adhesiva que se suministra con el aparato en la cara inferior del saliente de la placa encimera. Recortar para ello la lámina a la medida correcta del saliente, retirar la capa protectora y pegar la lámina en la placa encimera.

Antes de utilizar el aparato por vez primera



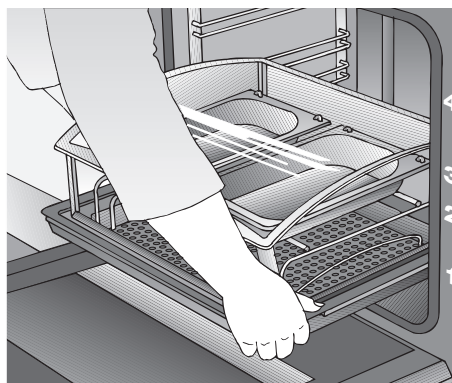
Colocar el soporte

- ❑ Colocar el soporte de modo que los estribos de sujeción traseros penetren en el segundo agujero del accesorio de cocción grande.



Altura de colocación

- ❑ Colocar el sistema de cocción a vapor siempre en la **altura de colocación «1»**.



Advertencias:

- ☐ El sistema siempre consta básicamente de la fuente para soufflés, el accesorio de cocción grande y la tapa de vidrio.
- ☐ Para preparar grandes cantidades de alimentos, así como salsas o arroces, se pueden utilizar adicionalmente el soporte con los accesorios de cocción.
- ☐ Sólo deberán utilizarse los accesorios originales suministrados con el aparato.
- ☐ La fuente de soufflés se puede utilizar también por separado, para preparar grandes cantidades de soufflés.
- ☐ Más detalles sobre la cocción al vapor figura en el cuadernillo adjunto.

Manejo del sistema:

1. Precalentar el horno durante 10 minutos.

Ajuste a efectuar en el horno:

☐ **150° C.**

⚠ Queda prohibido seleccionar cualquier otra opción para trabajar con el sistema de cocción a vapor!

2. Verter agua en la fuente de soufflés.
 - La cantidad exacta que debe ponerse se indica en el cuadro de cocción correspondiente del cuadernillo (recetario) adjunto.
 - Utilizar agua de red normal.
¡No utilizar nunca agua destilada!
3. Coloque los alimentos que desea cocinar en el sistema de horneado.
4. Coloque la tapa de vidrio en el aparato de modo que quede completamente asentada sobre la fuente de soufflés.
5. Colocar el sistema de horneado a vapor en **la altura de horneado «1».**

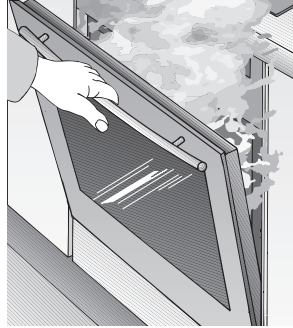
Advertencias:

- ☐ La puerta del horno no deberá abrirse durante el ciclo de cocción con el sistema de horneado a vapor.
Excepción: Al combinar alimentos con considerables diferencias de los tiempos de cocción.
- ☐ La duración del ciclo de cocción viene determinada por el tamaño o cantidad del alimento que se desea preparar. En caso de cocinar simultáneamente alimentos con distintos tiempos de cocción, deberá procederse del modo siguiente:
 - cortar el alimento con el tiempo de cocción más largo en trozos pequeños
 - o prolongar el tiempo de cocción del alimento más delicado cortándolo en trozos más grandes.
- ☐ Básicamente se trabaja con 500 ml de agua.
Excepción:
Los alimentos con fuerte tendencia a hincharse o esponjarse (por ejemplo las patatas), así como ingredientes con largos tiempos de cocción, requieren 750 ml de agua.

Retirar el sistema de horneado al vapor del horno:

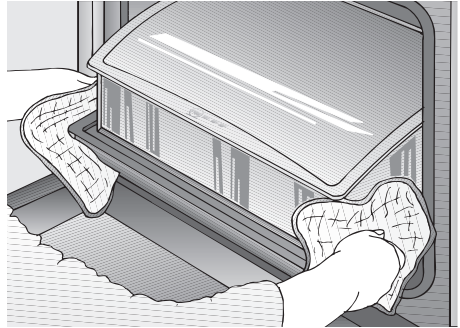
1. Abrir lentamente la puerta del horno.

⚠ ¡Al abrir la puerta del horno, escapa vapor de agua caliente del horno!



2. Retirar el sistema de horneado del horno.

⚠ ¡Utilizar unos agarradores adecuados!



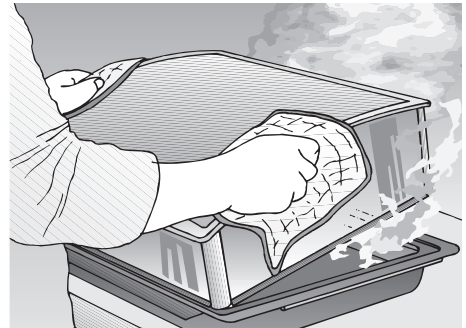
3. Colocar el sistema de horneado al vapor sobre una base adecuada.

⚠ ¡No colocarlo sobre la puerta del horno!

4. Retirar la tapa de vidrio.

⚠ ¡Retirar la tapa levantándola por detrás a fin de que el vapor caliente escape hacia atrás!

⚠ ¡No levantar la tapa por su parte delantera!
Peligro de quemadura a causa del vapor caliente!



Tras concluir la cocción a vapor:

- ☐ Dejar enfriar el horno.
- ☐ Repasar el horno con un paño húmedo.
- ☐ Secar el horno con un paño suave.
¡No olvidar la junta de la puerta del horno!

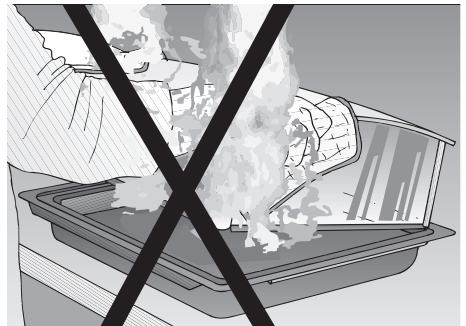


Tabla de cocción

- ☐ Las indicaciones y valores consignados en el cuadro sólo tienen valor orientativo.
- ☐ Las indicaciones y valores pueden variar en función de la calidad, naturaleza y estado de madurez de los alimentos.
- ☐ **¡No descongelar los alimentos congelados antes de proceder a su cocción!**
El tiempo de cocción se incrementa en este caso en aprox. 5 minutos.

Alimento	Forma de preparar	Cantidad necesaria de líquido, en ml	Tiempo de cocción en minutos
Coliflor	en ramilletes (tronco cortado)	500	30–35
Coliflor	entera	500	35–40
Coliflor , congelada	en ramilletes	500	25–30
Brécol , fresco	en ramilletes (tronco cortado)	500	30–35
Brécol , congelado	en ramilletes	500	25–30
Guisantes , frescos		500	25–30
Guisantes , congelados		500	20–25
Hinojo , fresco	cortado a la mitad, sin tronco en rodajas	500	35–45
Hinojo , fresco	en rodajas, en bastoncillos	500	20–25
Judías verdes , frescas		500	30–40
Judías verdes , congeladas		500	30–35
Zanahorias	en rodajas, en bastoncillos	500	35–40
Apio (bulbo)	en rodajas, en bastoncillos	500	35–40
Puerro	en tiras finas o rombos	500	30–35
Mazorca de maíz	entera	750	55–60
Pimientos	cortados en tiras, según la madurez	500	30–40
Patatas cocidas con piel	según tamaño	750	55–65
Col de Bruselas , fresca	cortar el tronco	500	35–40
Col de Bruselas , congelada		500	30–35
Patatas hervidas	en rodajas finas	750	30–35
Patatas hervidas	cortadas en cuatro trozos	750	35–45
Calabacines	cortados en dos a lo largo, en rodajas	500	25–30
Espárragos , en tallos	según el grosor	500	35–45
Espárragos verdes	según el grosor	500	30–40

Tabla de cocción

Alimento	Forma de preparar	Cantidad necesaria de líquido, en ml	Tiempo de cocción en minutos
Huevos duros	hasta 20 piezas	500	25 – 30
Yema de huevo (para consomés)	en tazas de porcelana	500	35 – 40
Arroz	200 gramos de arroz y 350 ml de agua, en la fuente para arroz o salsas	750	40 – 45
Filetes de pescado	por ejemplo solla	500	20 – 25
Filetes de pescado, gruesos	aprox. 150-200 gramos / rodaja por ejemplo salmón, atún	500	25 – 30
Porciones de pescado	aprox. 200-250 gramos / pieza por ejemplo trucha, caballa	500	20 – 25
Piezas de pescado grandes	aprox. 800 - 1000 gramos, según grosor por ejemplo trucha, brema	500	30 – 40
Carne de vaca	aprox. 1000 g según el grosor	750	75 – 90
Carne de cerdo	filete, aprox. 500 gramos / pieza	750	40 – 50
Aves	aprox. 200 gramos / pieza por ejemplo pechuga de pavo o pollo	500	35 – 45

Limpieza y cuidados

Consejos y advertencias importantes:

- ☐ No utilizar agentes de limpieza agresivos ni abrasivos. No utilizar tampoco objetos rayadores.
- ☐ Eliminar los depósitos de cal con ayuda de un limpiador de vinagre de uso corriente.
Enjuagar a continuación con agua limpia y secar con un paño suave..
- ☐ No tratar de eliminar los restos de alimentos resacos rascándoles, sino dejarlos ablandar en una solución de agua y agente lavavajillas.

Υποδείξεις ασφαλείας

- ❑ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για μαγείρεμα τροφίμων στον ατμό.
 - Χρησιμοποιείτε ως θερμαντικό σύστημα μόνο την κάτω αντίσταση .
 - **Άλλες εφαρμογές ή αντίστοιχα άλλα συστήματα θέρμανσης δεν επιτρέπονται.**
- ❑ Οι επιφάνειες συσκευών θέρμανσης και μαγειρικής καίνε κατά τη λειτουργία. Γι' αυτό κρατάτε τα παιδιά οπωσδήποτε μακριά από αυτές.
- ❑ Κατά την εργασία με τη συσκευή μαγειρέματος στον ατμό σχηματίζεται καυτός υδρατμός. Προσοχή, όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου και όταν σηκώνετε το γυάλινο καπάκι.

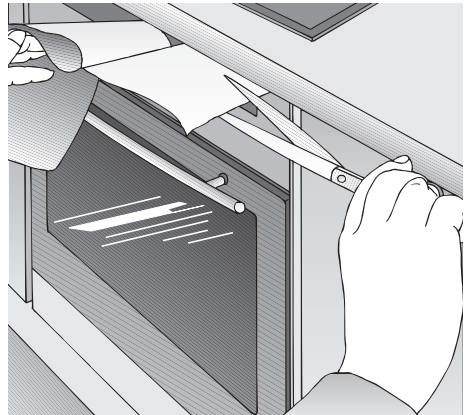
Υποδείξεις απόσυρσης

- ❑ Οι παλιές συσκευές δεν αποτελούν άχρηστα απορρίμματα. Με την φιλική προς το περιβάλλον απόσυρση μπορούν να επανακτηθούν πολύτιμες πρώτες ύλες.
- ❑ Η καινούργια σας συσκευή προστατεύεται κατά τη μεταφορά μέχρι το σπίτι σας από τη συσκευασία. Όλα τα χρησιμοποιούμενα υλικά είναι φιλικά προς το περιβάλλον και ανακυκλώσιμα. Παρακαλείσθε να συντελέσετε κι εσείς στην προστασία του περιβάλλοντος και ν' αποσύρετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

Για τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης παρακαλείσθε ν' απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική Αρχή του τόπου κατοικίας σας.

Πριν την πρώτη χρήση

- ❑ Προτού χρησιμοποιήσετε την καινούργια συσκευή για πρώτη φορά, παρακαλείσθε να διαβάσετε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης. Αυτές περιέχουν σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλειά σας καθώς και για τη χρήση και την φροντίδα της συσκευής.
- ❑ Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης, ενδεχομένως για κάποιον μετέπειτα χρήστη.
- ❑ Αν η συσκευή έχει υποστεί βλάβη, δεν επιτρέπεται να τεθεί σε λειτουργία.
- ❑ Καθαρίζετε τη συσκευή μαγειρέματος στον ατμό και όλα τα εξαρτήματα με καυτό διάλυμα απορρυπαντικού.
- ❑ Κολλήστε το προστατευτικό λεπτό πλαστικό φύλλο που συνοδεύει τη συσκευή κάτω από την προεξοχή του πάγκου εργασίας. Για τον σκοπό αυτό κόψτε, τραβήξτε και κολλήστε το προστατευτικό φύλλο.



Πριν την πρώτη χρήση

Γυάλινο καπάκι

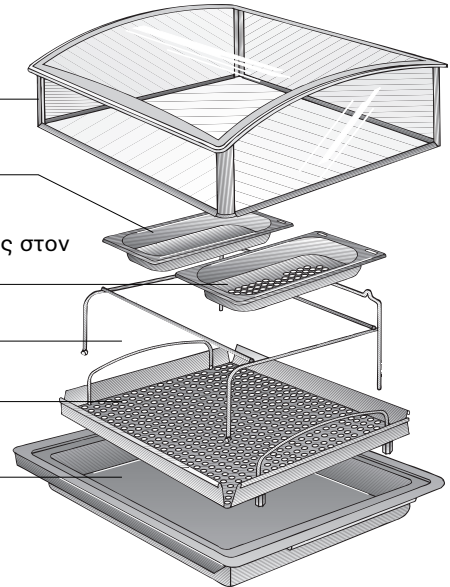
Δοχείο ρυζιού και σάλτσας

Μικρό ένθετο μαγειρέματος στον ατμό

Σκελετός

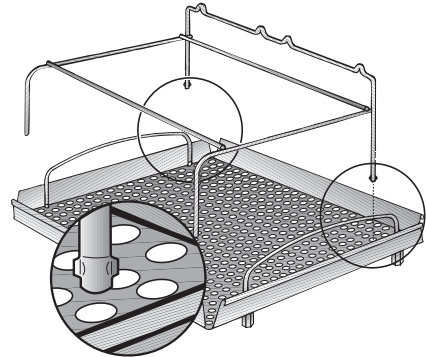
Μεγάλο ένθετο μαγειρέματος στον ατμό

Ταψί σουφλέ/ο γκρατέν



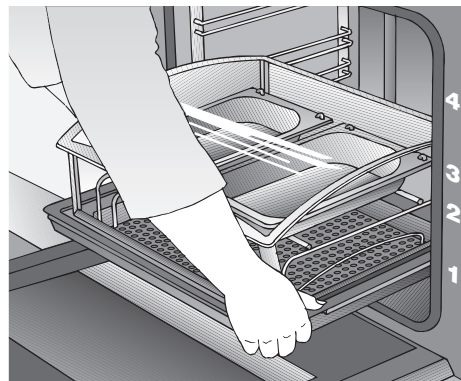
Τοποθέτηση σκελετού

- ❑ Τοποθετείτε τον σκελετό έτσι, ώστε τα τόξα να εισέρχονται μέσω στην δεύτερη οπή.



Υποδοχή

- ❑ Τοποθετείτε τη συσκευή μαγειρέματος στον ατμό πάντοτε στην **υποδοχή 1**.



Υποδείξεις:

- ☐ Τη βάση της συσκευής μαγειρέματος στον ατμό αποτελεί πάντοτε το ταψί σουφλέ/ο γκρατέν, το μεγάλο ένθετο μαγειρέματος στον ατμό και το γυάλινο καπάκι.
- ☐ Για μεγαλύτερες ποσότητες και για το μαγείρεμα ρυζιού ή σαλτσών μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επιπλέον τον σκελετό με τα δοχεία για τα τρόφιμα που πρόκειται να μαγειρευτούν.
- ☐ Χρησιμοποιείτε μόνον τα γνήσια εξαρτήματα που παραδίδονται μαζί με τη συσκευή.
- ☐ Το ταψί σουφλέ/ο γκρατέν μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε και μόνο του, π.χ. για το μαγείρεμα μεγάλων ποσοτήτων σουφλέ/ο γκρατέν.
- ☐ Περαιτέρω πληροφορίες για το μαγείρεμα στον ατμό, βλ. στην επισυναπτόμενη μπροσούρα.

Χειρισμός:

1. Προθερμαίνετε τον φούρνο επί 10 λεπτά.
Ρύθμιση:  150° C.
 Άλλες ρυθμίσεις δεν επιτρέπονται.
2. Χύνετε νερό μέσα στο ταψί σουφλέ/ο γκρατέν.
 - Για την ποσότητα, βλ. στον πίνακα μαγειρέματος ή στην επισυναπτόμενη μπροσούρα.
 - Χρησιμοποιείτε μόνον κανονικό νερό της βρύσης, **όχι αποσταγμένο νερό.**
3. Τοποθετείτε τα τρόφιμα μέσα στη συσκευή.
4. Σκεπάζετε τη συσκευή με το γυάλινο καπάκι έτσι, ώστε να εφαρμόζει ολόγυρα στο ταψί σουφλέ/ο γκρατέν.
5. Τοποθετείτε τη συσκευή μαγειρέματος στον ατμό στην **υποδοχή 1**.

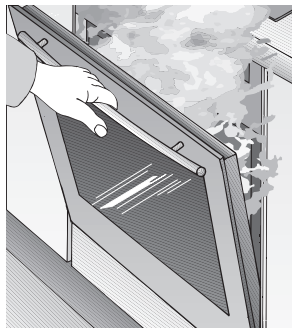
Υποδείξεις:

- ☐ Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος δεν πρέπει ν' ανοίγετε την πόρτα του φούρνο.
Εξαίρεση: Συνδυασμός διαφορετικών τροφίμων με μεγάλη διαφορά στις διάρκειες βρασμού.
- ☐ Ο χρόνος μαγειρέματος ορίζεται από το μέγεθος των τροφίμων.
Σε ταυτόχρονο μαγείρεμα τροφίμων με διαφορετικές διάρκειες βρασμού ισχύει:
 - Κόβετε τα τρόφιμα με τη μεγαλύτερη διάρκεια βρασμού σε μικρότερα κομμάτια.
 - ή παρατείνετε τη διάρκεια μαγειρέματος για ευαίσθητα τρόφιμα, μαγειρεύοντάς τα σε μεγαλύτερα κομμάτια.
- ☐ Βασικά ισχύει: 500 ml νερό.
Εξαίρεση: Διογκούμενα τρόφιμα (π.χ. πατάτες) και υλικά με μεγάλες διάρκειες βρασμού χρειάζονται 750 ml νερό.

Αφαίρεση της συσκευής μαγειρέματος στον ατμό από τον φούρνο:

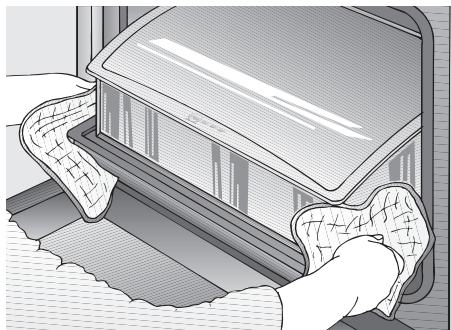
1. Ανοίγετε αργά την πόρτα του φούρνου.

⚠ Κατά το άνοιγμα εκφεύγει καυτός ατμός.



2. Βγάζετε τη συσκευή μαγειρέματος στον ατμό από τον φούρνο.

⚠ Χρησιμοποιείτε γι' αυτό κατάλληλη πιάστρα.

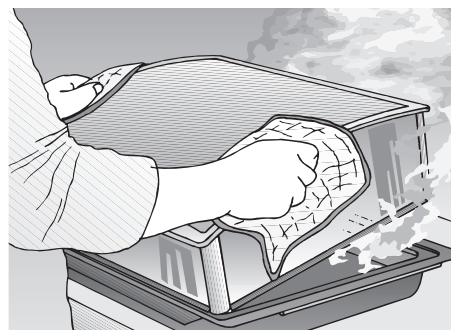


3. Αποθέτετε τη συσκευή.

⚠ Όχι επάνω στην πόρτα του φούρνου.

4. Βγάζετε το γυάλινο καπάκι.

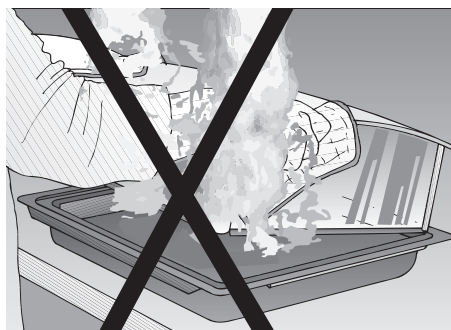
⚠ Το ανασκώνετε στο πίσω μέρος, για να μπορεί να εκφύγει πίσω ο ατμός.



⚠ Μην ανασκώνετε στο εμπρόσθιο μέρος.
Κίνδυνος εγκαυμάτων από τον καυτό ατμό.

Μετά το μαγείρεμα στον ατμό:

- ☐ Αφήνετε την πόρτα του φούρνου να κρυώσει.
- ☐ Σκουπίζετε τον φούρνο με βρεγμένο πανί.
- ☐ Τρίβετε τον φούρνο με στεγνό πανί (επίσης κάτω από την τσιμούχα της πόρτας).



Πίνακας μαγειρέματος

- ☐ Τα στοιχεία στον πίνακα μαγειρέματος είναι ενδεικτικές τιμές.
- ☐ Τα στοιχεία μπορούν να ποικίλλουν ανάλογα με το είδος, το μέγεθος και την ωριμότητα των τροφίμων.
- ☐ **Μην ξεπαγώνετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν το μαγείρεμα.**
Η διάρκεια μαγειρέματος παρατείνεται κατά 5 λεπτά περίπου.

Τρόφιμα	Τρόπος μαγειρέματος	Υγρό για τον ατμό σε ml	Διάρκεια μαγειρέματος σε λεπτά
Κουνουπίδι	σε ανθάκια (με το κοτσάνι χαραγμένο)	500	30–35
Κουνουπίδι	ολόκληρο	500	35–40
Κουνουπίδι, κατεψυγμένο	σε ανθάκια	500	25–30
Μπρόκολο, φρέσκο	σε ανθάκια (με το κοτσάνι χαραγμένο)	500	30–35
Μπρόκολο, κατεψυγμένο	σε ανθάκια	500	25–30
Αρακάς, φρέσκος		500	25–30
Αρακάς, κατεψυγμένος		500	20–25
Φοινόκιο, φρέσκο	κομμένα στα δύο, χωρίς κοτσάνια	500	35–45
Φοινόκιο, φρέσκο	σε φέτες	500	20–25
Φασολάκια, φρέσκα		500	30–40
Φασολάκια, κατεψυγμένα		500	30–35
Καρότα	σε φέτες, μακρόστενα κομμάτια	500	35–40
Σελερί	σε φέτες, μακρόστενα κομμάτια	500	35–40
Πράσο	λεπτές φέτες ή ρόμβοι	500	30–35
Καλαμπόκια	ολόκληρα	750	55–60
Πιπεριές	κομμένες σε φέτες, ανάλογα με την ωριμότητα	500	30–40
Πατάτες βραστές, με τη φλούδα	ανάλογα με το μέγεθος	750	55–65
Λαχανάκια Βρυξελών, φρέσκα	με χαραγμένο το κοτσάνι	500	35–40
Λαχανάκια Βρυξελών, κατεψυγμένα		500	30–35
Πατάτες βραστές	λεπτά μακρόστενα κομμάτια	750	30–35
Πατάτες βραστές	στα τέσσερα	750	35–45
Κολοκυθάκια	κομμένο στα δύο κατά μήκος, φέτες	500	25–30
Σπαράγγια ολόκληρα	ανάλογα με το πάχος	500	35–45
Σπαράγγια, πράσινα	ανάλογα με το πάχος	500	30–40

Πίνακας μαγειρέματος

Τρόφιμα	Τρόπος μαγειρέματος	Υγρό για τον ατμό σε ml	Διάρκεια μαγειρέματος σε λεπτά
Αβγά βραστά, σφιχτά	μέχρι και 20 κομμάτια	500	25–30
Αβγά χτυπητά	σε πορσελάνινα φλιτζάνια	500	35–40
Ρύζι	200 g ρύζι και 350 ml νερό στο δοχείο ρυζιού και σάλτσας	750	40–45
Ψάρι, φιλέτο	π.χ. γλώσσα	500	20–25
Φέτες ψαριού	περ. 150-200 g / φέτα π.χ. σολωμός, τόνος	500	25–30
Ψάρια ολόκληρα	περ. 200-250 g / τεμάχιο π.χ. πέστροφα, σκουμπρί	500	20–25
Μεγάλα ψάρια	περ. 800-1000 g π.χ. πέστροφα, μπαρμπούνι	500	30–40
Βοδινό κρέας	περ. 1000 g ανάλογα με το πάχος	750	75–90
Χοιρινό κρέας	φιλέτο, περ. 500 g / τεμάχιο	750	40–50
Κρέας πουλερικών	περ. 200 g / τεμάχιο, π.χ. στήθος γάλου ή κοτόπουλου	500	35–45

Καθαρισμός και φροντίδα

Σημαντικές υποδείξεις:

- ☐ Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό της συσκευής μέσα τριψίματος, διαβρωτικά μέσα και αντικείμενα που προκαλούν αμυχές.
- ☐ Απομακρύνετε τα κατάλοιπα των αλάτων με κοινό απορρυπαντικό σε βάση ξιδιού. Ξεπλένετε με νερό και σκουπίζετε με μαλακό πανί να στεγνώσει.
- ☐ Μην ξύνετε τα ξερά κατάλοιπα φαγητών, αλλά τα μαλακώνετε σε διάλυμα απορρυπαντικού.

N 8640 X2

5750 198 264
Printed in Germany 0903 Es.
Ident-Nr. 580 809