



de	Gebrauchsanleitung	2
ru	Правила пользования	4

System-Dampfgarer
N8642X0
Комплект для
приготовления на пару
N8642X0



Sicherheitshinweise	2
Heißes Zubehör und Geschirr	2
Heißer Garraum	2
Backofentür als Sitz- oder Ablagefläche	2
Umweltgerecht entsorgen	2
Vor dem ersten Benutzen	2

System-Dampfgarer	2
Dämpfen	3
Nach dem Dämpfen	3
Gartabelle	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.

Heißes Zubehör und Geschirr

Verbrennungsgefahr! Nie heißes Zubehör oder Geschirr ohne Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Heißer Garraum

Verbrennungsgefahr! Nie die heißen Garraum-Innenflächen und Heizelemente berühren. Die Backofentür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf entweichen. Halten Sie kleine Kinder fern.

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.

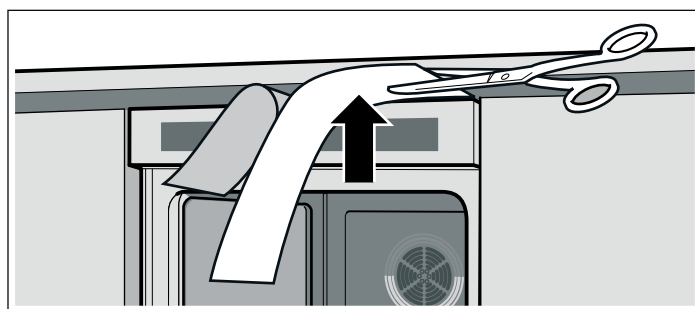
Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Vor dem ersten Benutzen

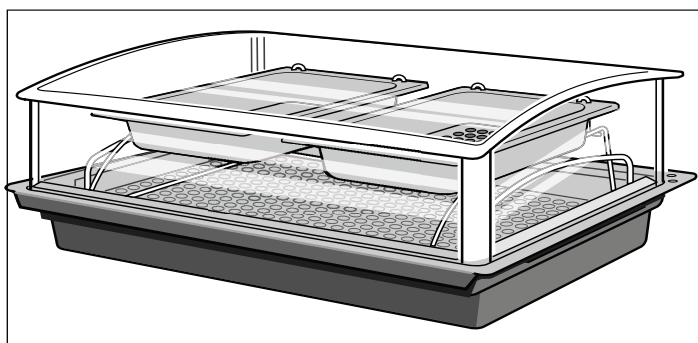
Ist der System-Dampfgarer beschädigt, dürfen Sie ihn nicht in Betrieb nehmen.

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.



System-Dampfgarer



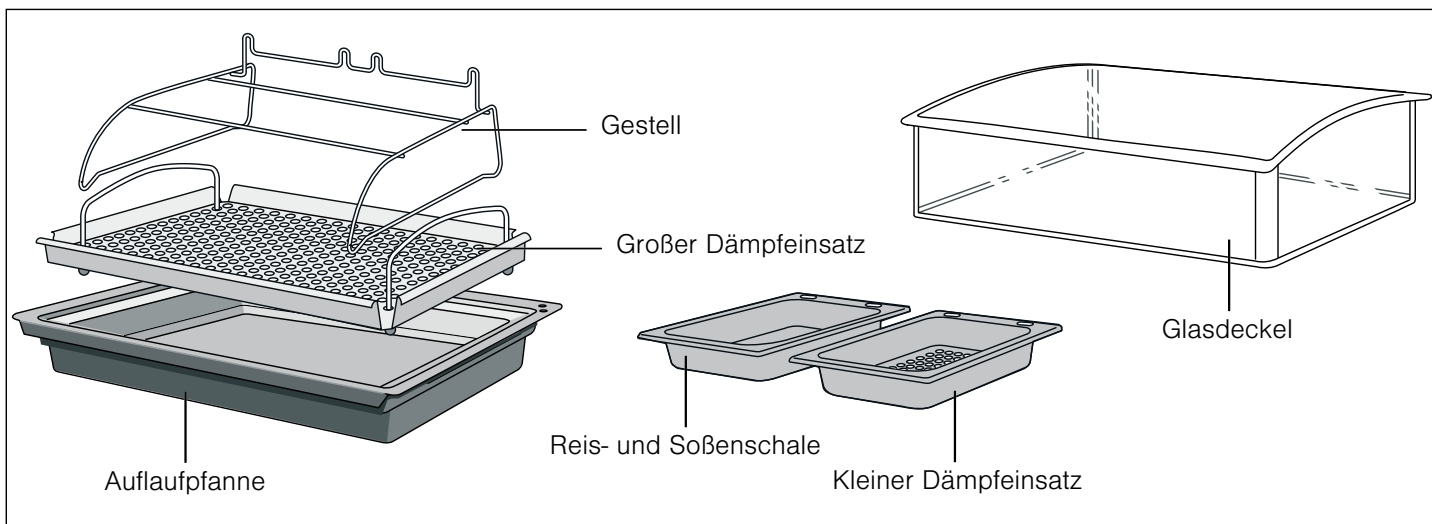
Die Basis des System-Dampfgarers bildet immer die Auflauffanne, der große Dämpfeinsatz und der Glasdeckel.

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

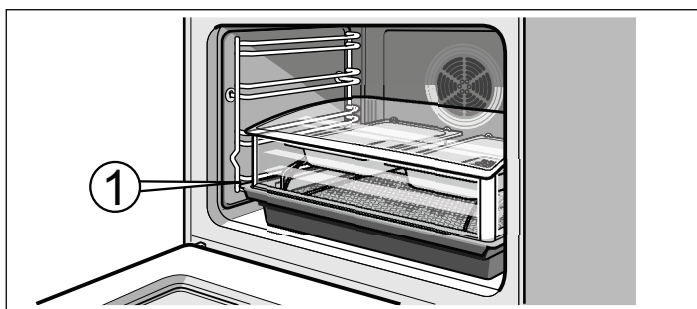
Öffnen Sie während des Garvorganges nicht den Backofen. Ausnahme: Beim Kombinieren von verschiedenem Gargut mit großen Unterschieden in den Garzeiten.

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.

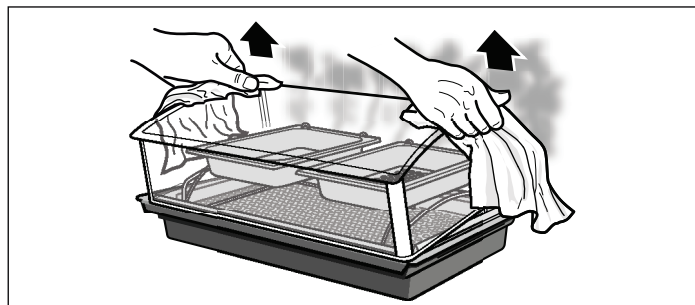
6. Nehmen Sie den System-Dampfgarer nach Ablauf der Garzeit aus dem Backofen. Verwenden Sie hierzu geeignete Topflappen.

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

Gargut	Aufbereitung	Dämpfflüssigkeit in ml	Dauer in Minuten
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.

ru Правила пользования

Указания по технике безопасности	5
Горячие принадлежности и посуда	5
Горячая рабочая камера.....	5
Использование дверцы духового шкафа в качестве сиденья или полки	5
Правильная утилизация упаковки.....	5

Перед первым использованием.....	5
Комплект для приготовления на пару	5
Приготовление на пару	6
После приготовления на пару	6
Таблица рецептов.....	6
Очистка и уход.....	7

⚠ 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.

Горячие принадлежности и посуда

Опасность ожога! При вынимании из рабочей камеры горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

Горячая рабочая камера

Опасность ожога! Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора и нагревательным элементам. Открывайте дверцу прибора с осторожностью, так как из неё может вырваться горячий пар. Не позволяйте детям подходить близко.

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.

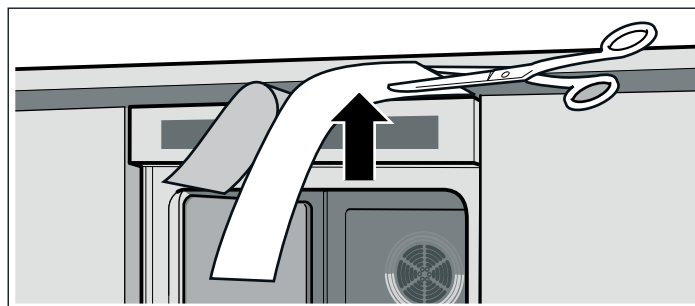
За информацией о действующем порядке утилизации обращайтесь в специализированный магазин или в органы коммунального управления.

Перед первым использованием

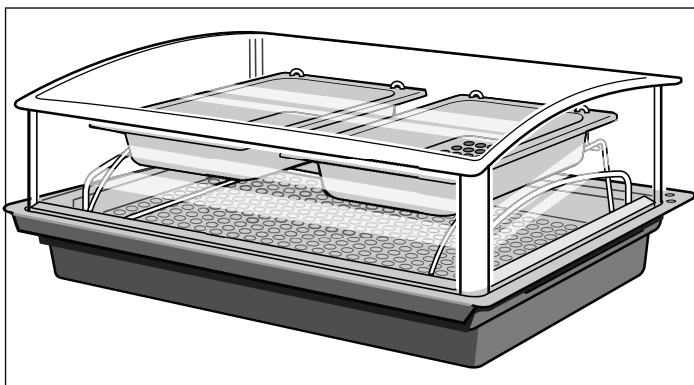
Если комплект для приготовления на пару повреждён, не включайте его.

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.



Комплект для приготовления на пару



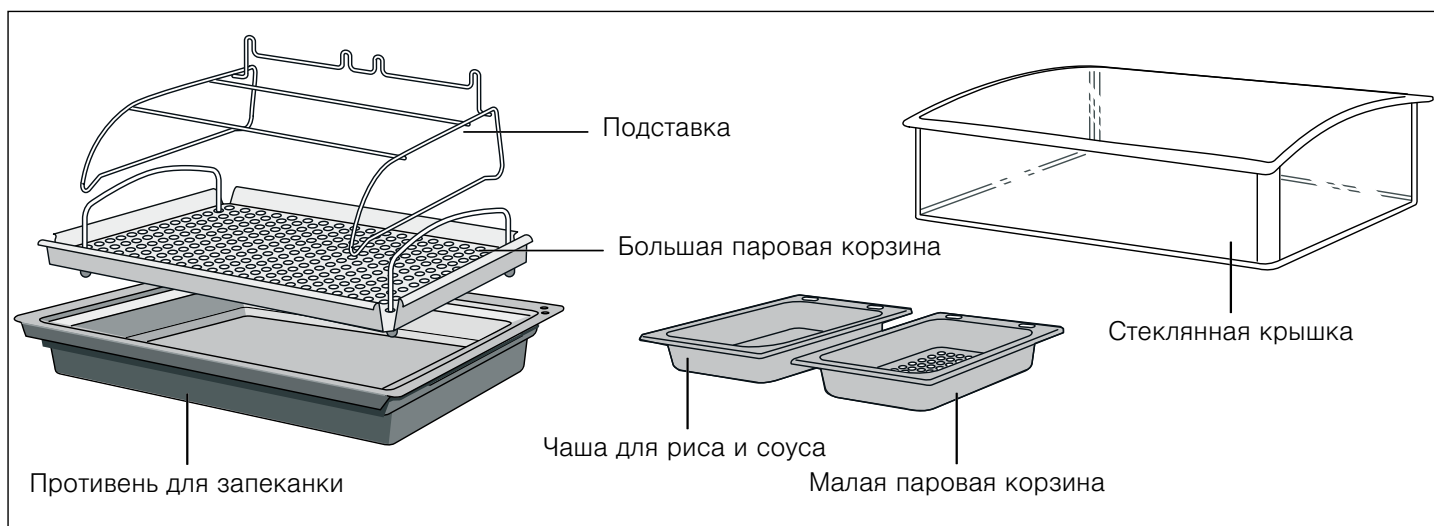
Основу комплекта для приготовления на пару всегда составляет противень для запеканки, большая паровая корзина и стеклянная крышка.

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.

Вы можете использовать противень для запекания и в других режимах, например, запекать продукты в большом количестве.



Приготовление на пару

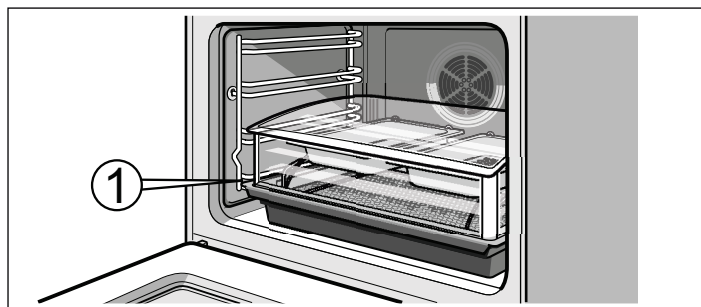
Не открывайте духовой шкаф во время приготовления пищи. За исключением случаев совместного приготовления различных продуктов с большой разницей во времени приготовления.

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 запеканки.
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!

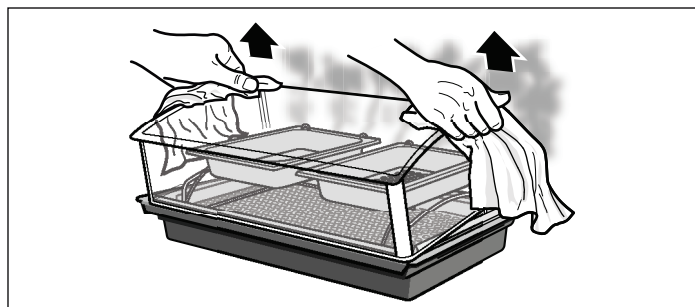
При открывании дверцы из духового шкафа может выходить горячий пар. Соблюдайте осторожность при открывании дверцы после приготовления пищи.

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

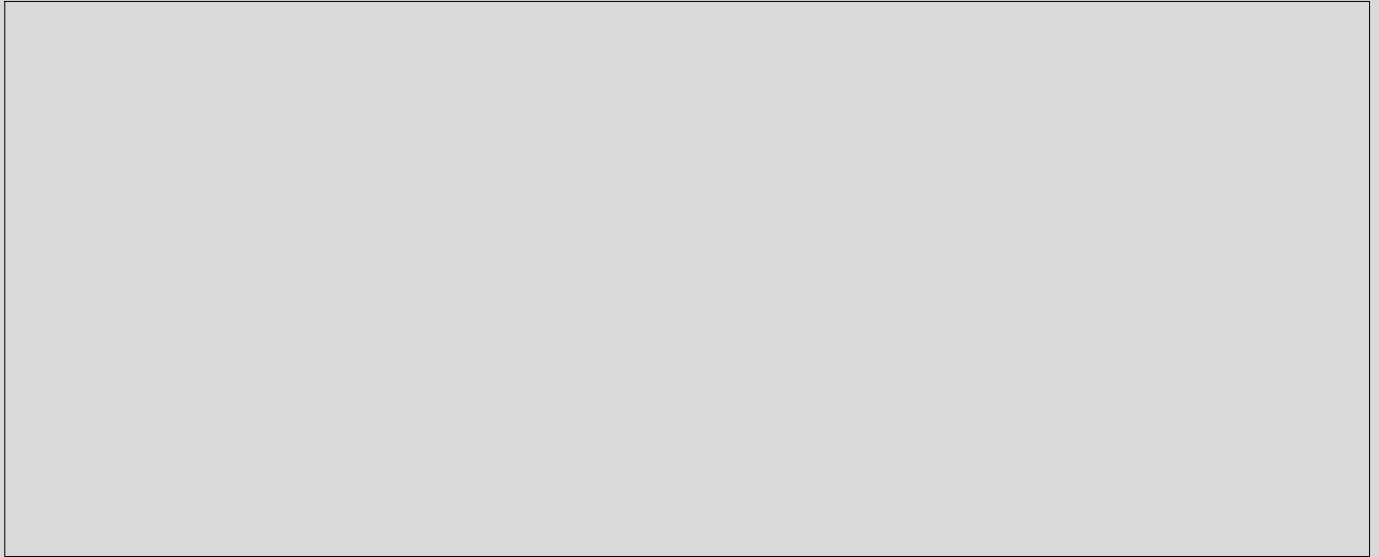
Продукт	Форма продукта	Жидкость для образования пара, мл	Время приготовления, мин
Брокколи, глубокой заморозки	Кочешками	500	25-30
Горошек, свежий		500	25-30
Горошек, глубокой заморозки		500	20-25
Фенхель, свежий	Половинки, стебель удален	500	35-45
Фенхель, свежий	Ломтиками	500	20-25
Стручковая фасоль		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/кусочек, например, лосось, тунец	500	25-30
Порционная рыба	Ок. 200-250 г/кусочек, например, форель, макрель	500	20-25
Крупная рыба	Ок. 800-1000 г/кусочек, например, форель, лещ	500	30-40
Говядина	Ок. 1000 г в зависимости от толщины	750	75-90
Свинина	Филе ок. 500 г/кусочек	750	40-50
Птица	Ок. 200 г/кусочек, 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



9000625701

910202