



Dampfset für Backöfen
Steam set for ovens
Set à vapeur pour fours
Σετ ατμού για φούρνους
Set vapore per forni
Комплект для приготовления на пару
в духовом шкафу

[de]	Gebrauchsanleitung	2
[en]	Information for Use	7
[fr]	Manuel d'utilisation	12
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	17
[it]	Manuale utente	22
[ru]	Руководство пользователя	27

Z19DD10X0

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheit	2
2	Sachschäden vermeiden	2
3	Umweltschutz und Sparen	2
4	Bestandteile des Dampfsets	2
5	Vor dem ersten Gebrauch	3
6	Dämpfen	4
7	Reinigen und Pflegen	6

1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

Hier finden Sie allgemeine Informationen zu dieser Anleitung.

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig. Nur dann können Sie das Zubehör sicher und effizient verwenden.

- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Um das Zubehör sicher und richtig zu benutzen, beachten Sie die Hinweise zum bestimmungsgemäßen Gebrauch.

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- um Speisen zuzubereiten.
- wenn das Zubehör nicht beschädigt ist.

1.3 Sicherer Gebrauch

WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- ▶ Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren.
- ▶ Das Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.

- ▶ Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

2 Sachschäden vermeiden

Um Sachschäden an Ihrem Zubehör zu vermeiden, beachten Sie diese Hinweise.

ACHTUNG!

Durch Benutzung der Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche kann die Gerätetür beschädigt werden.

- ▶ Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen, daran hängen oder abstützen.
- ▶ Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

4 Bestandteile des Dampfsets

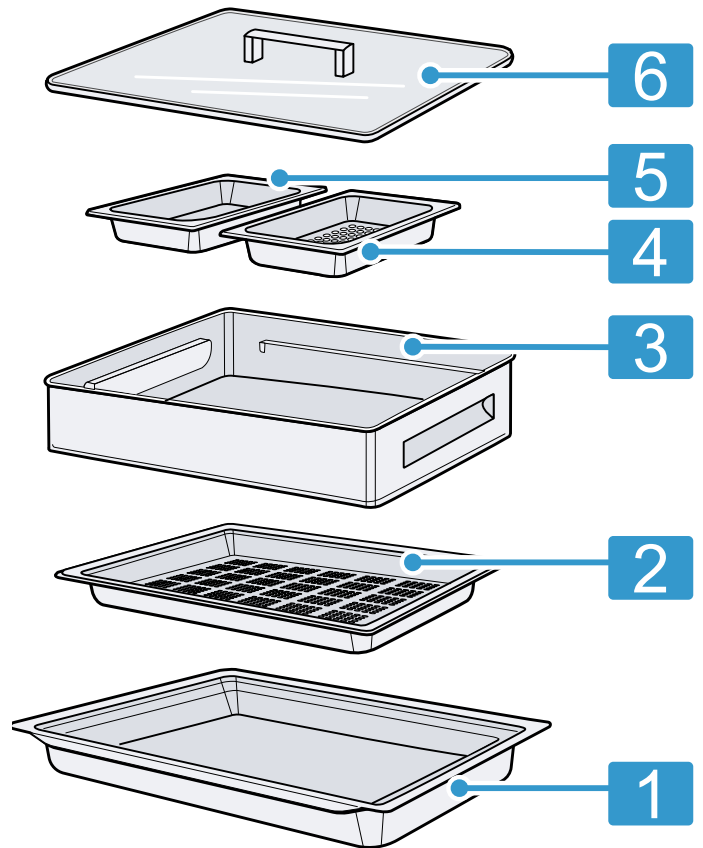
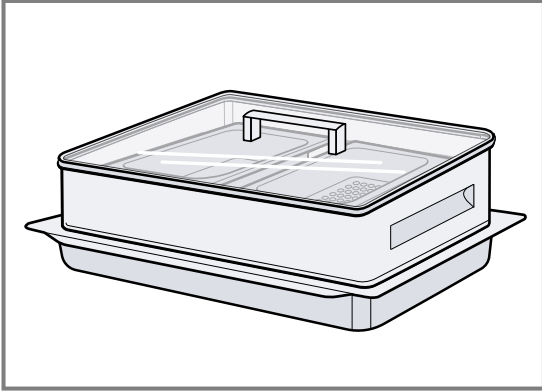
Die Basis des Dampfsets bilden immer die Auflaufpfanne, der Kunststoffrahmen und der Glasdeckel.

Tipp

- Wählen Sie je nach Menge und Größe des Garguts den passenden Dampfbehälter.

- Zur Zubereitung von Reis oder Soßen können Sie zusätzlich den ungelochten Dampfbehälter, Größe S verwenden.
- Die Auflaufpfanne können Sie auch einzeln z. B. für die Zubereitung von großen Auflaufmengen verwenden.

Verwenden Sie nur die mitgelieferten Originalteile.



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 | Auflauffanne |
| 2 | Dampfbehälter gelocht, Größe L |
| 3 | Kunststoffrahmen |
| 4 | Dampfbehälter gelocht, Größe S |
| 5 | Dampfbehälter ungelocht, Größe S |
| 6 | Glasdeckel |

5 Vor dem ersten Gebrauch

Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör.

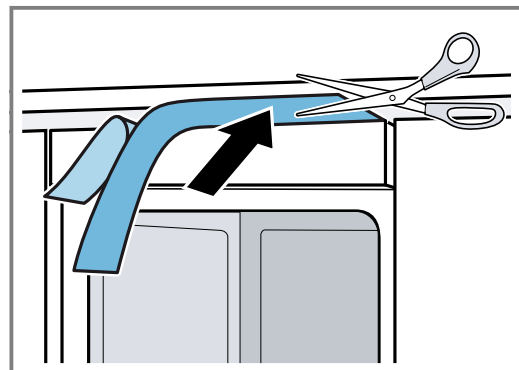
5.1 Zubehör vor dem ersten Gebrauch reinigen

- Das Dampfset und alle Zubehörteile mit heißer Spülauge reinigen.

5.2 Schutzfolie befestigen

1. Die beiliegende Schutzfolie abziehen.
2. Die Schutzfolie unter den Vorsprung der Arbeitsplatte kleben.

3. Die Schutzfolie zuschneiden.



6 Dämpfen

6.1 Hinweise zum Dämpfen

Beachten Sie diese Informationen beim Dämpfen mit dem Dampfset.

- Öffnen Sie während des Garvorgangs nicht den Backofen.
 - Ausnahme: bei gleichzeitigem Garen von Lebensmitteln mit großem Unterschied der Garzeit
- Die Garzeit ergibt sich aus der Größe des Garguts. 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.
- Verwenden Sie zum Dämpfen 500 ml Wasser.
 - Kein destilliertes Wasser verwenden
 - Ausnahme: Quellende Lebensmittel, z. B. Kartoffeln, und Zutaten mit langen Garzeiten benötigen 750 ml Wasser.

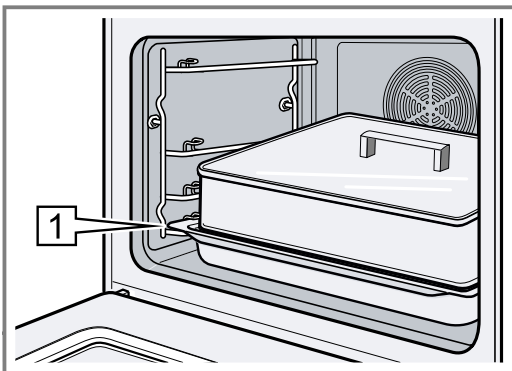
6.2 Gargut mit dem Dampfset dämpfen

⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▶ Kinder fernhalten.

1. Den Backofen 10 Minuten bei 150 °C Unterhitze vorheizen.
2. Wasser in die Auflaufpfanne einfüllen.
3. Das Dampfset mit dem Gargut bestücken.
4. Den Kunststoffrahmen so aufsetzen, dass er umlaufend auf der Auflaufpfanne aufliegt.
5. Den Glasdeckel so aufsetzen, dass die Deckeldichtung umlaufend im Kunststoffrahmen aufliegt.
6. Das Dampfset in Höhe 1 einschieben.



7. ⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Der Griff des Glasdeckels wird sehr heiß.

- ▶ Den Glasdeckel immer mit Topflappen abnehmen.

Nach Ablauf der Garzeit das Dampfset aus dem Backofen nehmen.

Geeignete Topflappen verwenden.

8. Das Dampfset abstellen.

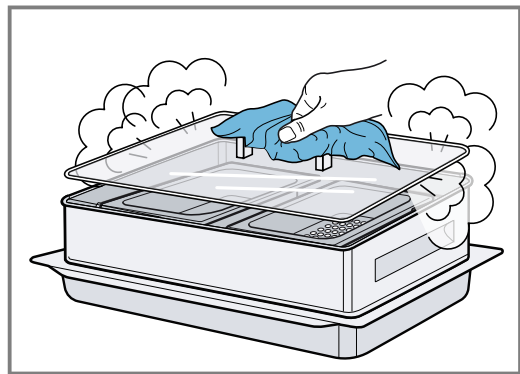
Das Dampfset nicht auf die Backofentür stellen.

9. ⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Beim Anheben des Glasdeckels oder des Kunststoffrahmens entweicht heißer Dampf.

- ▶ Den Glasdeckel und den Kunststoffrahmen so anheben, dass der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.

Den Glasdeckel mit einem Topflappen abnehmen.



6.3 Nach jedem Dampfbetrieb

Garraum trocknen

1. Den Garraum auskühlen lassen.
2. Den Garraum mit klarem Wasser auswischen.
3. Den Garraum mit einem weichen Tuch trocken wischen.
4. Hinter der Türdichtung mit einem weichen Tuch trocken wischen.
5. Die Tropfrinne oder Kondensatwanne (je nach Geräteausstattung) zwischen Backofentür und Backofen mit einem weichen Tuch trocken wischen.

6.4 Gartabelle

Die Angaben in der Gartabelle sind Richtwerte und können je nach Art, Größe und Reife des Garguts variieren. Tiefgefrorene Lebensmittel vor dem Dämpfen nicht auftauen.

Gargut	Aufbereitung	Dämpfflüssigkeit in ml	Dauer in Minuten
Blumenkohl	Röschen (Strunk eingeschnitten)	500	20-25

Gargut	Aufbereitung	Dämpfflüssigkeit in ml	Dauer in Minuten
Blumenkohl	ganz	500	25-30
Blumenkohl, blanchiert, tiefgefroren	Röschen	500	20-25
Brokkoli, frisch	Röschen (Strunk eingeschnitten)	500	15-25
Brokkoli, blanchiert, tiefgefroren	Röschen	500	20-25
Erbsen, frisch	-	500	15-20
Erbsen, blanchiert, tiefgefroren	-	500	15-20
Fenchel, frisch	halbiert, Strunk entfernt	500	35-45
Fenchel, frisch	Scheiben	500	20-25
Grüne Bohnen	-	500	30-40
Grüne Bohnen, blanchiert, tiefgefroren	-	500	20-25
Karotten	Scheiben, Stifte	500	20-25
Knollensellerie	Scheiben, Stifte	500	35-40
Lauch	feine Streifen oder Rauten	500	15-20
Maiskolben	ganz	750	45-55
Paprika	in Streifen geschnitten, je nach Reife	500	15-25
Pellkartoffeln	je nach Größe	750	50-65
Rosenkohl, frisch	Strunk einscheiden	500	30-40
Rosenkohl, blanchiert, tiefgefroren	-	500	20-30
Salzkartoffeln	schmale Kartoffelspalten	750	30-35
Salzkartoffeln	geviertelt	750	35-45
Zucchini	in der Länge halbiert, Scheiben	500	15-25
Stangenspargel	je nach Dicke	500	25-35
Spargel, grün	je nach Dicke	500	25-35
Eier, hart gekocht	bis zu 20 Stück	500	20-25
Eierstich	in Porzellantassen	500	35-40
Reis	200 g Reis und 350 ml Wasser	750	25-40
Fischfilet	z. B. Scholle	500	10-20
Fischsteaks	ca. 150-200 g/Scheibe, z. B. Lachs, Thunfisch	500	15-25
Portionsfisch	ca. 200-250 g/Stück, z. B. Forelle, Makrele	500	15-25
Große Fische	ca. 800-1000 g, z. B. Forelle, Brasse	500	25-35
Rindfleisch	ca. 1000 g je nach Dicke	750	75-90
Schweinefleisch	Filet ca. 500 g/Stück	750	30-40
Geflügelfleisch	ca. 200 g/Stück z. B. Puten- und Hähnchenbrust	500	30-40

7 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

7.1 Reinigungsmittel

Um das Zubehör nicht zu beschädigen, verwenden Sie keine ungeeigneten Reinigungsmittel.

ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.

- ▶ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.

Eine unsachgemäße Reinigung kann das Dampfset beschädigen.

- ▶ Das Dampfset nicht im Geschirrspüler reinigen.

7.2 Dampfset reinigen

ACHTUNG!

Eine unsachgemäße Reinigung kann das Dampfset beschädigen.

- ▶ Das Dampfset nicht im Geschirrspüler reinigen.
- ▶ Das Dampfset mit einem weichen Tuch und einem handelsüblichen Spülmittel reinigen. Kalkrückstände mit einem handelsüblichen Essigreiniger entfernen. Mit klarem Wasser nachspülen und das Zubehör mit einem weichen Tuch trocken. Angetrocknete Speisereste nicht abkratzen, sondern mit Spüllauge aufweichen.

Table of contents

1	Safety	7
2	Preventing material damage	7
3	Environmental protection and saving energy	7
4	Components of the steam set	8
5	Before using for the first time	9
6	Steaming	9
7	Cleaning and servicing	11

1 Safety

Observe the following safety instructions.

1.1 General information

You can find general information for this instruction manual here.

- Read this instruction manual carefully. Only this will ensure you use the accessory safely and efficiently

- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.

1.2 Intended use

Please read the information on intended use to ensure that you use the accessories correctly and safely.

Only use the accessories:

- In private households and in enclosed spaces in a domestic environment.
- To prepare meals.
- If the accessory is not damaged.

1.3 Safe use

WARNING – Risk of burns!

The appliance becomes hot during operation.

- ▶ Never touch the inside surfaces of the cooking compartment or the heating elements while they are hot.
- ▶ Allow the appliance to cool down.
- ▶ Keep children away from the appliance.

Accessories and cookware get very hot.

- ▶ Always use oven gloves to remove accessories or cookware from the cooking compartment.

2 Preventing material damage

To prevent material damage to your accessory, observe the following information.

ATTENTION!

Sitting or placing objects on the appliance door may damage it.

- ▶ Do not place, hang or support objects on the appliance door.
- ▶ Do not place cookware or accessories on the appliance door.

3 Environmental protection and saving energy

3.1 Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

- ▶ Sort the individual components by type and dispose of them separately.

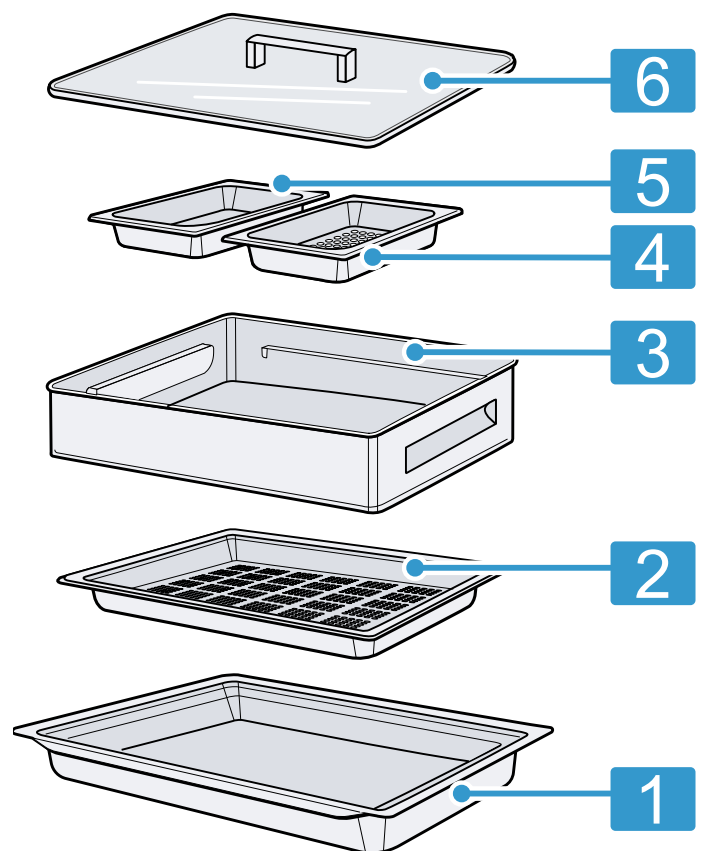
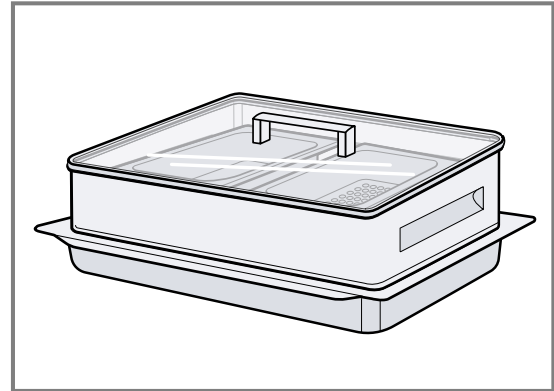
4 Components of the steam set

The essential elements of the steam set are the extra-deep pan, the plastic frame and the glass lid.

Tip

- Choose the appropriate steam container according to the quantity and size of the food.
- To cook rice or sauces, you can also use the size S unperforated steam container.
- You can also use the extra-deep pan individually to prepare large quantities of bakes, for example.

Only use the original parts supplied.



- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 | Extra-deep pan |
| 2 | Perforated steam container, size L |
| 3 | Plastic frame |
| 4 | Perforated steam container, size S |
| 5 | Unperforated steam container, size S |
| 6 | Glass lid |

5 Before using for the first time

Configure the settings for initial start-up. Clean the appliance and accessories.

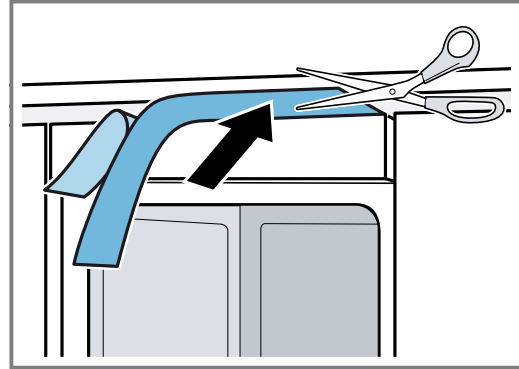
5.1 Cleaning the accessory before using for the first time

- ▶ Clean the steam set and all accessories with hot soapy water.

5.2 Securing the protective film

1. Remove the protective film that is attached.
2. Stick the protective film provided to the underside of the protruding part of the worktop.

3. Cut the protective film to size.



6 Steaming

6.1 Tips for steaming

Please take note of the following information when steaming using the steam set.

- Do not open the oven during cooking.
 - Exception: If you are simultaneously cooking food with very different cooking times
- The cooking time depends on the size of the food. 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.
- For steaming, use 500 ml of water.
 - Do not use distilled water
 - Exception: Foods that soak up water (e.g. potatoes) and ingredients with long cooking times require 750 ml of water.

6.2 Steaming food using the steam set

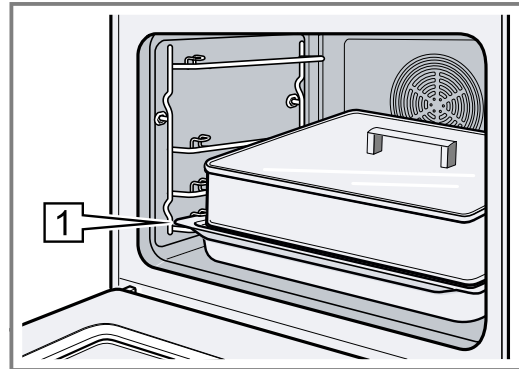
⚠ WARNING – Risk of scalding!

Hot steam may escape when you open the appliance door. Steam may not be visible, depending on the temperature.

- ▶ Open the appliance door carefully.
- ▶ Keep children at a safe distance.

1. Preheat the oven for 10 minutes at 150 °C bottom heat.
2. Pour water into the extra-deep pan.
3. Place the food in the steam set.
4. Put the plastic frame on in such a way that it lies around the circumference of the extra-deep pan.
5. Fit the glass lid in such a way that the lid seal lies around the circumference of the plastic frame.

6. Insert the steam set at level 1.



7. ⚠ WARNING – Risk of burns!

The handle for the glass lid becomes extremely hot.

- ▶ Always use oven gloves to remove the glass lid.

When cooking has finished, take the steam set out of the oven.

Use suitable oven gloves to do this.

8. Set down the steam set.

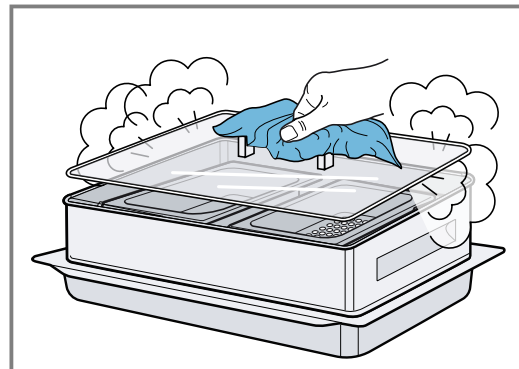
Do not place the steam set on the oven door.

9. ⚠ WARNING – Risk of scalding!

Hot steam will escape when you lift up the glass lid or the plastic frame.

- ▶ Lift the glass lid or plastic frame such that the hot steam can escape away from you.

Use oven gloves to remove the glass lid.



6.3 After every steam operation

Drying the cooking compartment

1. Allow the cooking compartment to cool.

2. Wipe out the cooking compartment with clean water.
3. Wipe the cooking compartment dry with a soft cloth.
4. Use a soft cloth to dry behind the door seal.
5. Using a soft cloth, dry the drip trough or condensation tray (depending on the model) between the oven door and the oven.

6.4 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.

Food	Processing	Steaming liquid in ml	Cooking time in minutes
Cauliflower	Florets (with cut in stalk)	500	20-25
Cauliflower	Whole	500	25-30
Cauliflower, blanched, frozen	Florets	500	20-25
Broccoli, fresh	Florets (with cut in stalk)	500	15-25
Broccoli, blanched, frozen	Florets	500	20-25
Peas, fresh	-	500	15-20
Peas, blanched, frozen	-	500	15-20
Fennel, fresh	Halved, stalk removed	500	35-45
Fennel, fresh	Sliced	500	20-25
Green beans	-	500	30-40
Green beans, blanched, frozen	-	500	20-25
Carrots	Slices, sticks	500	20-25
Celeriac	Slices, sticks	500	35-40
Leek	Fine strips or diagonal slices	500	15-20
Corn on the cob	Whole	750	45-55
Peppers	Cut into strips, depending on ripeness	500	15-25
Potatoes boiled in their skin	Depending on their size	750	50-65
Brussels sprouts, fresh	Make a cut in stalk	500	30-40
Brussels sprouts, blanched, frozen	-	500	20-30
Boiled potatoes	Narrow potato wedges	750	30-35
Boiled potatoes	Quartered	750	35-45
Courgette	Halved lengthways, slices	500	15-25
Asparagus spears	Depending on thickness	500	25-35
Asparagus, green	Depending on thickness	500	25-35
Eggs, hard-boiled	Up to 20	500	20-25
Royale (egg custard)	In porcelain cups	500	35-40
Rice	200 g rice and 350 ml water	750	25-40
Fish fillet	E.g. plaice	500	10-20
Fish steaks	Approx. 150-200 g/slice, e.g. salmon, tuna	500	15-25
Fish portions	Approx. 200-250 g/piece, e.g. trout, mackerel	500	15-25
Large fish	Approx. 800-1000 g, e.g. trout, bream	500	25-35
Beef	Approx. 1000 g depending on thickness	750	75-90

Food	Processing	Steaming liquid in ml	Cooking time in minutes
Pork	Fillet approx. 500 g/piece	750	30-40
Poultry	Approx. 200 g/piece, e.g. turkey and chicken breast	500	30-40

7 Cleaning and servicing

To keep your appliance working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

7.1 Cleaning agents

To avoid damaging the accessories, do not use any unsuitable cleaning agents.

ATTENTION!

Unsuitable cleaning products may damage the surfaces of the appliance.

- ▶ Do not use harsh or abrasive detergents.
- ▶ Do not use cleaning products with a high alcohol content.
- ▶ Do not use hard scouring pads or cleaning sponges.

Incorrect cleaning may damage the steam set.

- ▶ Do not clean the steam set in the dishwasher.

7.2 Cleaning the steam set

ATTENTION!

Incorrect cleaning may damage the steam set.

- ▶ Do not clean the steam set in the dishwasher.
- ▶ Clean the steam set with a soft cloth and standard washing-up liquid.
Remove any limescale residues using a standard vinegar-based cleaner. Rinse with clean water and dry the accessory with a soft cloth.
Do not scrape off dried-on food remnants, but allow to soak in soapy water.

Table des matières

1	Sécurité.....	12
2	Éviter les dommages matériels.....	12
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie.....	12
4	Composants du cuiseur vapeur.....	13
5	Avant la première utilisation.....	14
6	Cuisson vapeur.....	14
7	Nettoyage et entretien.....	16

1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

Vous trouverez ici des informations générales sur la présente notice.

- Lisez attentivement cette notice. C'est en effet la seule manière d'utiliser l'accessoire de manière sûre et efficace.
- Conservez la notice ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.

2 Éviter les dommages matériels

Respectez les consignes suivantes afin de ne pas endommager votre accessoire.

ATTENTION !

L'utilisation de la porte de l'appareil comme surface d'assise ou de support peut endommager la porte de l'appareil.

- ▶ Ne montez pas, ne vous asseyez pas, ne vous suspendez pas et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil.
- ▶ Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.

1.2 Conformité d'utilisation

Pour utiliser l'accessoire correctement et en toute sécurité, respectez les consignes d'utilisation conforme.

Utilisez uniquement l'accessoire :

- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- pour préparer des aliments.
- si l'accessoire n'est pas endommagé.

1.3 Utilisation sûre

AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

L'appareil devient chaud pendant son utilisation.

- ▶ Ne touchez jamais les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes.
- ▶ Laissez refroidir l'appareil.
- ▶ Éloignez les enfants.

Les récipients ou les accessoires deviennent très chauds.

- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire chaud du compartiment de cuisson.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

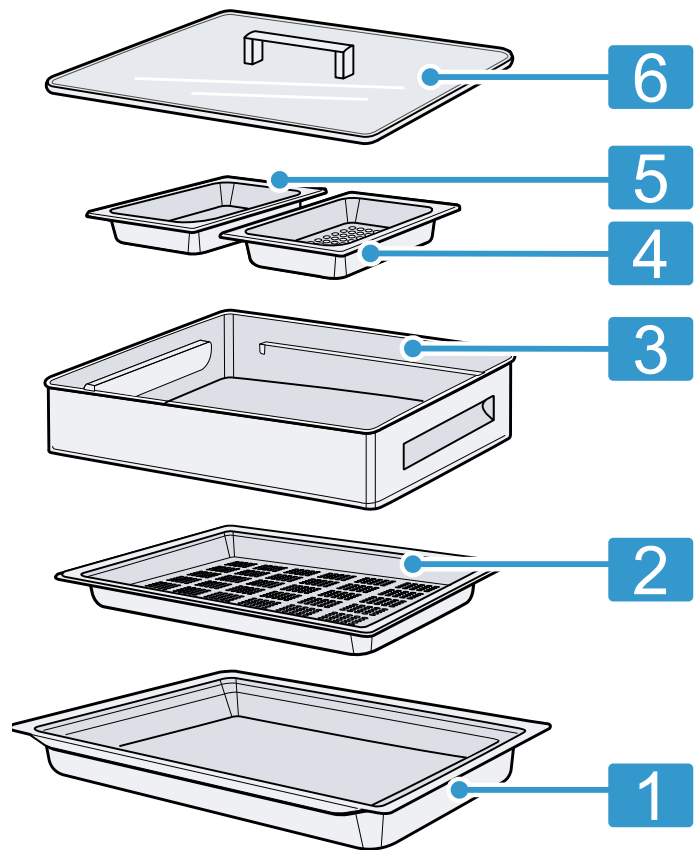
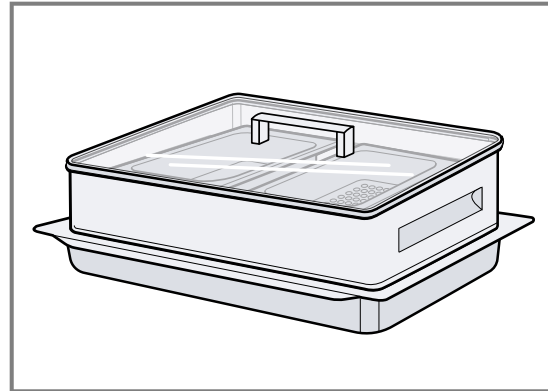
4 Composants du cuiseur vapeur

Le cuiseur vapeur est toujours constitué d'une lèche-frite profonde, d'un cadre en plastique et d'un couvercle en verre.

Conseil

- Choisissez le panier vapeur approprié en fonction de la quantité et de la taille des aliments.
- Pour préparer du riz ou des sauces, vous pouvez également utiliser le panier vapeur non perforé de taille S.
- Vous pouvez aussi utiliser la lèche-frite profonde individuellement, par exemple pour préparer une grande quantité de gratin.

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



- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 | Lèche-frite profonde |
| 2 | Panier vapeur perforé, taille L |
| 3 | Cadre en plastique |
| 4 | Panier vapeur perforé, taille S |
| 5 | Panier vapeur, non perforé, taille S |
| 6 | Couvercle en verre |

5 Avant la première utilisation

Effectuez les réglages pour la première mise en service. Nettoyez l'appareil et les accessoires.

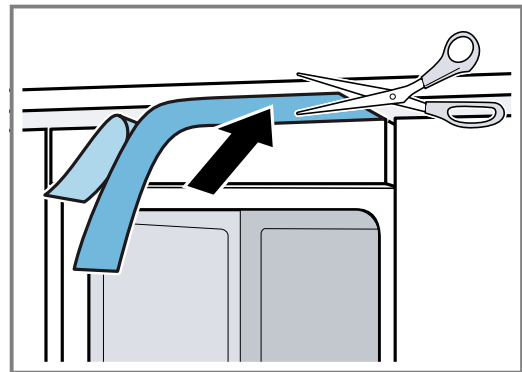
5.1 Nettoyer tous les accessoires avant la première utilisation

- ▶ Nettoyez le cuiseur vapeur et tous les accessoires avec du produit de nettoyage chaud.

5.2 Fixer le film de protection

1. Retirez le film de protection fourni.
2. Collez le film de protection fourni sous le rebord du plan de travail.

3. Coupez le film de protection.



6 Cuisson vapeur

6.1 Remarques concernant la cuisson à la vapeur

Respectez ces informations lorsque vous utilisez le cuiseur vapeur.

- N'ouvrez pas la porte du four pendant le processus de cuisson.
 - Exception : en cas de cuisson simultanée d'aliments avec une grande différence de temps de cuisson
- Le temps de cuisson dépend de la taille des aliments. En cas de cuisson simultanée d'aliments ayant des temps de cuisson différents, procédez comme suit :
 - Coupez en petits morceaux les aliments demandant un temps de cuisson plus long.
 - Prolongez le temps de cuisson des aliments délicats en faisant cuire de plus gros morceaux.
- Utilisez 500 ml d'eau pour la cuisson à la vapeur.
 - N'utilisez pas d'eau distillée
 - Exception : les aliments qui gonflent, par exemple, les pommes de terre, et les ingrédients demandant des temps de cuisson longs nécessitent 750 ml d'eau.

6.2 Cuire les aliments avec le cuiseur vapeur

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

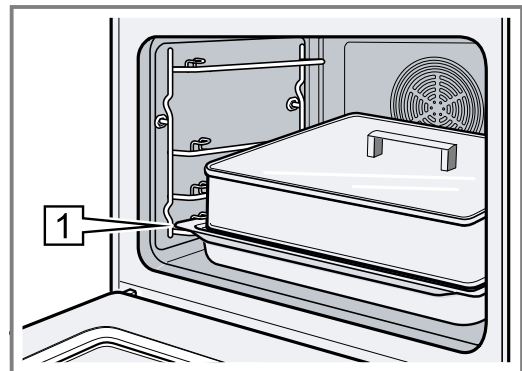
De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température.

- ▶ Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- ▶ Éloignez les enfants.

1. Préchauffez le four pendant 10 minutes à une chaleur de sole de 150 °C.
2. Versez de l'eau dans la lèche-frite profonde.
3. Placez les aliments dans le cuiseur vapeur.
4. Posez le cadre en plastique de sorte qu'il repose sur tout le pourtour de la lèche-frite profonde.

5. Posez le couvercle en verre de sorte que le joint du couvercle repose sur tout le pourtour du cadre en plastique.

6. Enfouissez le cuiseur vapeur au niveau 1.



7. **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures!**

La poignée du couvercle en verre devient très chaude.

- ▶ Retirez toujours le couvercle en verre avec des maniques.

Retirez le cuiseur vapeur du four une fois le temps de cuisson écoulé.

Utilisez des maniques appropriées.

8. Posez le cuiseur vapeur de côté.

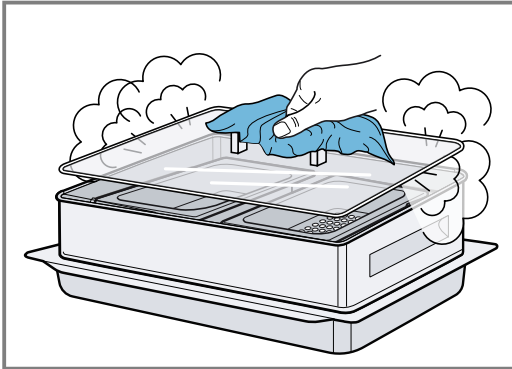
Ne placez pas le cuiseur vapeur sur la porte du four.

9. **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure!**

De la vapeur chaude s'échappe lors de l'ouverture du couvercle en verre ou du cadre en plastique.

- ▶ Soulevez le couvercle en verre ou le cadre en plastique pour permettre à la vapeur chaude de s'échapper.

Retirez le couvercle en verre à l'aide de maniques.



6.3 Après chaque fonctionnement à la vapeur

Sécher le compartiment de cuisson

1. Laissez refroidir le compartiment de cuisson.
2. Essuyez le compartiment de cuisson à l'eau claire.
3. Essuyez le compartiment de cuisson avec un chiffon doux.
4. Passez un chiffon doux derrière le joint de la porte pour le sécher.
5. Essuyez la gouttière ou le bac de condensation (selon l'équipement de l'appareil) entre la porte du four et le four à l'aide d'un chiffon doux.

6.4 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 des aliments.

Avant de les cuire à la vapeur, ne décongelez pas les aliments surgelés.

Aliments	Préparation	Liquide d'étuvage en ml	Durée en minutes
Chou-fleur	Fleurs (trognon incisé)	500	20-25
Chou-fleur	entier	500	25-30
Chou-fleur, blanchi, surgelé	Fleurs	500	20-25
Brocoli, frais	Fleurs (trognon incisé)	500	15-25
Brocoli, blanchi, surgelé	Fleurs	500	20-25
Petits pois, frais	-	500	15-20
Petits pois, blanchis, surgelés	-	500	15-20
Fenouil, frais	Coupé en deux, trognon retiré	500	35-45
Fenouil, frais	Rondelles	500	20-25
Haricots verts	-	500	30-40
Haricots verts, blanchis, surgelés	-	500	20-25
Carottes	Rondelles, bâtonnets	500	20-25
Céleri-rave	Rondelles, bâtonnets	500	35-40
Poireaux	Fines lanières ou losanges	500	15-20
Épis de maïs	entier	750	45-55
Poivrons	Coupés en lanières, selon leur maturité	500	15-25
Pommes de terre en robe des champs	Selon leur taille	750	50-65
Choux de Bruxelles, frais	Inciser le trognon	500	30-40
Choux de Bruxelles, blanchis, surgelés	-	500	20-30
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	15-25

Aliments	Préparation	Liquide d'étuvage en ml	Durée en minutes
Asperges	Selon grosseur	500	25-35
Asperges, vertes	Selon grosseur	500	25-35
Œufs, durs	Jusqu'à 20 pièces	500	20-25
Royale	Dans des tasses en porcelaine	500	35-40
Riz	200 g de riz et 350 ml d'eau	750	25-40
Filet de poisson	Par ex. carrelet	500	10-20
Steaks de poisson	Env. 150 - 200 g/tranche, par ex. saumon, thon	500	15-25
Petits poissons	Env. 200 - 250 g/pièce par ex. truite, maquereau	500	15-25
Grands poissons	Env. 800 - 1000 g par ex. truite, dorade	500	25-35
Viande de bœuf	Env. 1000 g selon l'épaisseur	750	75-90
Viande de porc	Filet env. 500 g / pièce	750	30-40
Viande de volaille	Env. 200 g/pièce, par ex. blanc de dinde ou de poulet	500	30-40

7 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

7.1 Produits de nettoyage

Afin de ne pas endommager les accessoires, n'utilisez pas de produits de nettoyage inappropriés.

ATTENTION !

Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.

- ▶ Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou récurants.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyants fortement alcoolisés.
- ▶ Ne pas utiliser de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant.

Un nettoyage inapproprié peut endommager le cuiseur vapeur.

- ▶ Ne nettoyez pas le cuiseur vapeur au lave-vaisselle.

7.2 Nettoyer le cuiseur vapeur

ATTENTION !

Un nettoyage inapproprié peut endommager le cuiseur vapeur.

- ▶ Ne nettoyez pas le cuiseur vapeur au lave-vaisselle.
- ▶ Nettoyez le cuiseur vapeur avec un chiffon doux et un produit à vaisselle usuel du commerce. Retirez les résidus de calcaire avec un produit de nettoyage vinaigré usuel du commerce. Rincez à l'eau claire et séchez les accessoires avec un chiffon doux. Ne grattez pas les restes d'aliments séchés, mais ramollissez-les avec du produit de nettoyage.

Πίνακας περιεχομένων

1	Ασφάλεια.....	17
2	Αποφυγή υλικών ζημιών	17
3	Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία	17
4	Εξαρτήματα του σετ ατμού.....	18
5	Πριν την πρώτη χρήση	19
6	Μαγείρεμα στον ατμό	19
7	Καθαρισμός και φροντίδα.....	21

1 Ασφάλεια

Προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφαλείας.

1.1 Γενικές υποδείξεις

Εδώ θα βρείτε γενικές πληροφορίες γι' αυτές τις οδηγίες.

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Μόνο τότε μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα σίγουρα και αποτελεσματικά.
- Φυλάξτε τις οδηγίες καθώς και τις πληροφορίες προϊόντος για μετέπειτα χρήση ή για τον επόμενο κάτοχο της συσκευής.

2 Αποφυγή υλικών ζημιών

Για να αποφύγετε υλικές ζημιές στο εξάρτημά σας, προσέξτε αυτές τις υποδείξεις.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η χρήση της πόρτας της συσκευής ως κάθισμα ή επιφάνεια εναπόθεσης, μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην πόρτα.

- ▶ Μην κάθεστε, μην κρατιέστε ή μη στηρίζετε από την πόρτα της συσκευής.
- ▶ Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος ή εξάρτημα πάνω στην πόρτα της συσκευής.

3 Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία

3.1 Απόσυρση συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας είναι φιλικά προς το περιβάλλον και επαναχρησιμοποιούμενα.

- ▶ Αποσύρετε τα επιμέρους εξαρτήματα ξεχωριστά, ανάλογα με το είδος.

1.2 Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

Για να χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα με ασφάλεια και σωστά, προσέχετε τις υποδείξεις για την ενδεδειγμένη χρήση.

Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο:

- στα ιδιωτικά νοικοκυριά και σε κλειστούς χώρους του οικιακού περιβάλλοντος.
- για την παρασκευή φαγητών.
- όταν το εξάρτημα δεν έχει ζημιά.

1.3 Ασφαλής χρήση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Η συσκευή ζεσταίνεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

- ▶ Μην ακουμπάτε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος ή τα θερμαντικά στοιχεία.
- ▶ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- ▶ Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Τα εξαρτήματα ή τα μαγειρικά σκεύη ζεσταίνονται πάρα πολύ.

- ▶ Απομακρύνετε τα καυτά μαγειρικά σκεύη ή εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα κουζίνας.

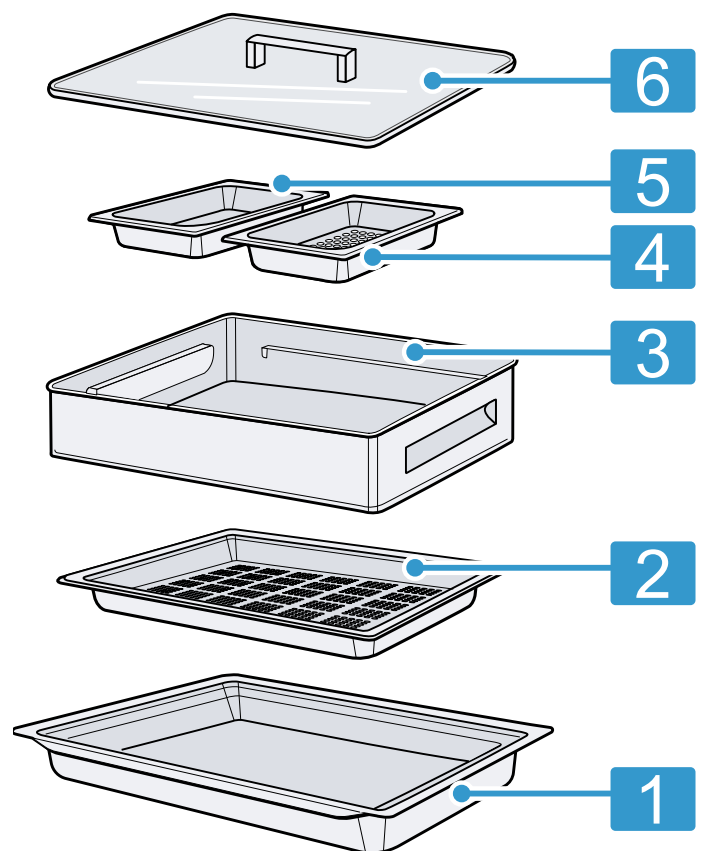
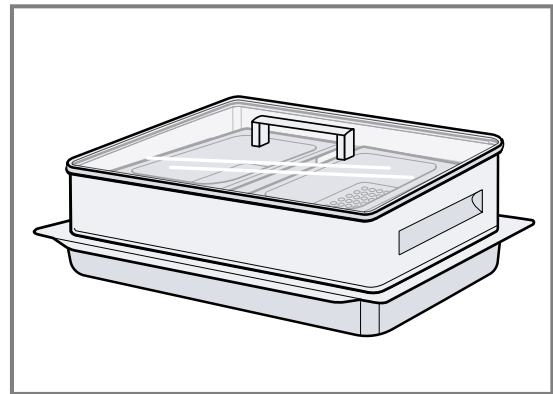
4 Εξαρτήματα του σετ ατμού

Η βάση του σετ ατμού είναι πάντοτε το ταψί σουφλέ, το πλαστικό πλαίσιο και το γυάλινο καπάκι.

Συμβουλή

- Επιλέξτε ανάλογα με την ποσότητα και το μέγεθος του φαγητού το κατάλληλο δοχείο ατμού.
- Για την παρασκευή ρυζιού ή σάλτσας μπορείτε να χρησιμοποιήσετε πρόσθετα το δοχείο ατμού χωρίς τρύπες, μέγεθος S.
- Το ταψί σουφλέ μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε επίσης ξεχωριστά π.χ. για την παρασκευή μεγάλων ποσοτήτων σουφλέ/ογκρατέν.

Χρησιμοποιείτε μόνο τα συνημμένα γνήσια εξαρτήματα.



- 1 Ταψί σουφλέ
- 2 Δοχείο ατμού, με τρύπες, μέγεθος L
- 3 Πλαστικό πλαίσιο
- 4 Δοχείο ατμού, με τρύπες, μέγεθος S
- 5 Δοχείο ατμού, χωρίς τρύπες, μέγεθος S
- 6 Γυάλινο καπάκι

5 Πριν την πρώτη χρήση

Εκτελέστε τις ρυθμίσεις για την πρώτη θέση σε λειτουργία. Καθαρίστε τη συσκευή και τα εξαρτήματα.

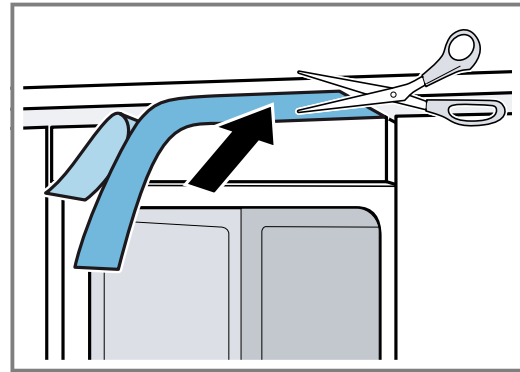
5.1 Καθαρισμός των εξαρτημάτων πριν την πρώτη χρήση

- Καθαρίστε το σετ ατμού και όλα τα εξαρτήματα με καυτό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.

5.2 Στερέωση της προστατευτικής μεμβράνης

1. Αφαιρέστε τη συνημμένη προστατευτική μεμβράνη.
2. Κολλήστε τη συνημμένη προστατευτική μεμβράνη κάτω από την προεξοχή του πάγκου εργασίας.

3. Κόψτε την προστατευτική μεμβράνη.



6 Μαγείρεμα στον ατμό

6.1 Υποδείξεις για το μαγείρεμα στον ατμό

Προσέξτε αυτές τις πληροφορίες, όταν μαγειρεύετε στον ατμό με το σετ ατμού.

- Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος μην ανοίξετε τον φούρνο.
 - Εξαιρεση: Σε περίπτωση ταυτόχρονου μαγειρέματος τροφίμων με μεγάλη διαφορά στον χρόνο μαγειρέματος
- Ο χρόνος μαγειρέματος προκύπτει 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.
- Για το μαγείρεμα στον ατμό χρησιμοποιήστε 500 ml νερό.
 - Μη χρησιμοποιήσετε απεσταγμένο νερό
 - Εξαιρεση: Τρόφιμα που φουσκώνουν, π.χ. πατάτες και υλικά με μεγάλους χρόνους μαγειρέματος χρειάζονται 750 ml νερό.

6.2 Μαγείρεμα στον ατμό φαγητού με σετ ατμού

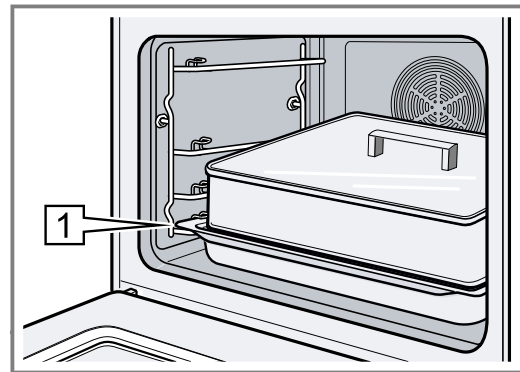
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Ο ατμός, ανάλογα με τη θερμοκρασία, δε φαίνεται.

- Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.
- Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

1. Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά στους 150 °C στην κάτω θέρμανση.
2. Βάλτε νερό στο ταψί σουφλέ.
3. Βάλτε στο σετ ατμού το φαγητό.
4. Τοποθετήστε το πλαστικό πλαίσιο με τέτοιο τρόπο, ώστε να ακουμπάει ολόγυρα πάνω στο ταψί σουφλέ.

5. Τοποθετήστε το γυάλινο καπάκι έτσι, ώστε η στεγανοποίηση του καπακιού να βρίσκεται ολόγυρα στο πλαστικό πλαίσιο.
6. Σπρώξτε το σετ ατμού στο ύψος 1.



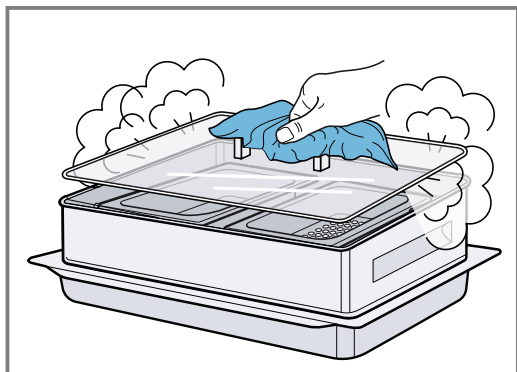
7. ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!**
Η λαβή του γυάλινου καπακιού ζεσταίνεται πάρα πολύ.
 - Αφαιρείτε το γυάλινο καπάκι πάντοτε με πιάστρες κουζίνας.
 Μετά τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος βγάλτε το σετ ατμού από τον φούρνο. Χρησιμοποιήστε κατάλληλες πιάστρες κουζίνας.
8. Εναποθέστε το σετ ατμού. Μην τοποθετήσετε το σετ ατμού πάνω στην πόρτα του φούρνου.

9. ⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματισματος!

Κατά το σήκωμα του γυάλινου καπακιού ή του πλαστικού πλαισίου διαφεύγει καυτός ατμός.

- ▶ Σηκώνετε το γυάλινο καπάκι και το πλαστικό πλαίσιο έτσι, ώστε ο καυτός ατμός να μπορεί να διαφεύγει μακριά από το σώμα σας.

Αφαιρείτε το γυάλινο καπάκι με μια πιάστρα κουζίνας.



6.3 Μετά από κάθε λειτουργία ατμού

Στέγνωμα του χώρου μαγειρέματος

1. Αφήστε τον χώρο μαγειρέματος να κρυώσει.
2. Σκουπίστε τον χώρο μαγειρέματος με καθαρό νερό.
3. Σκουπίστε στεγνά τον χώρο μαγειρέματος με ένα μαλακό πανί.
4. Πίσω από τη στεγανοποίηση της πόρτας σκουπίστε στεγνά με ένα μαλακό πανί.
5. Σκουπίστε στεγνά το κανάλι σταξίματος ή τη λεκάνη συμπυκνώματος (ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής) μεταξύ της πόρτας του φούρνου και του φούρνου με ένα μαλακό πανί.

6.4 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 στον ατμό.

Φαγητό	Προετοιμασία	Υγρό μαγειρέματος με ατμό σε ml	Διάρκεια σε λεπτά
Κουνουπίδι	φούντες (χαραγμένο κοτσάνι)	500	20-25
Κουνουπίδι	ολόκληρο	500	25-30
Κουνουπίδι, ζεματισμένο, κατεψυγμένο	φούντες	500	20-25
Μπρόκολο, φρέσκο	φούντες (χαραγμένο κοτσάνι)	500	15-25
Μπρόκολο, ζεματισμένο, κατεψυγμένο	φούντες	500	20-25
Αρακάς, φρέσκος	-	500	15-20
Αρακάς, ζεματισμένος, κατεψυγμένος	-	500	15-20
Μάραθο, φρέσκο	κομμένο στη μέση, χωρίς κοτσάνι	500	35-45
Μάραθο, φρέσκο	φέτες	500	20-25
Φρέσκα φασολάκια	-	500	30-40
Πράσινα φασολάκια, ζεματισμένα, κατεψυγμένα	-	500	20-25
Καρότα	φέτες, ραβδάκια	500	20-25
Γουλί σέλινο	φέτες, ραβδάκια	500	35-40
Πράσο	λεπτές λωρίδες ή ρόμβους	500	15-20
Καλαμπόκι	ολόκληρο	750	45-55
Πιπεριά	κομμένη σε λωρίδες, ανάλογα με την ωρίμανση	500	15-25
Βραστές πατάτες με φλούδα	ανάλογα με το μέγεθος	750	50-65
Λαχανάκια Βρυξελλών, φρέσκα	χαραγμένα κοτσάνια	500	30-40
Λαχανάκια Βρυξελλών, ζεματισμένα, κατεψυγμένα	-	500	20-30

Φαγητό	Προετοιμασία	Υγρό μαγειρέματος με ατμό σε ml	Διάρκεια σε λεπτά
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	15-25
Σπαράγγια	ανάλογα με το πάχος	500	25-35
Σπαράγγια, πράσινα	ανάλογα με το πάχος	500	25-35
Αυγά, σφιχτοβρασμένα	μέχρι 20 αυγά	500	20-25
Βρασμένα κομμάτια αυγού	σε φλιτζάνια από πορσελάνη	500	35-40
Ρύζι	200 g ρύζι και 350 ml νερό	750	25-40
Φιλέτο ψαριού	π.χ. γλώσσα	500	10-20
Μπριζόλες ψαριού	περίπου 150-200 g/φέτα, π.χ. σολομός, τόνος	500	15-25
Ψάρι μερίδας	περίπου 200-250 g/κομμάτι, π.χ. πέστροφα, κολιός	500	15-25
Μεγάλα ψάρια	περίπου 800-1.000 g, π.χ. πέστροφα, λυθρίνι	500	25-35
Βοδινό κρέας	περίπου 1.000 g ανάλογα με το πάχος	750	75-90
Χοιρινό κρέας	φιλέτο περίπου 500 γρ./κομμάτι	750	30-40
Κρέας πουλερικών	περίπου 200 g/κομμάτι π.χ. στήθος γαλοπούλας και στήθος κοτόπουλου	500	30-40

7 Καθαρισμός και φροντίδα

Για να παραμένει η συσκευή σας για μεγάλο χρονικό διάστημα λειτουργική, καθαρίζετε και φροντίζετε την προσεκτικά.

Μην ξύνετε τα ξεραμένα κατάλοιπα φαγητών, αλλά μουλιάστε τα με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.

7.1 Υλικά καθαρισμού

Για να μην προκαλέσετε ζημιά στα εξαρτήματα, μη χρησιμοποιήσετε ακατάλληλα υλικά καθαρισμού.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Τα ακατάλληλα υλικά καθαρισμού μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό απορρυπαντικό ή υλικά τριψίματος.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά αλκοολούχα μέσα καθαρισμού.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα σκληρό σύρμα τριψίματος ή σφουγγάρι καθαρισμού.

Ένας μη ενδεδειγμένος καθαρισμός, μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο σετ ατμού.

- ▶ Μην καθαρίζετε το σετ ατμού στο πλυντήριο πιάτων.

7.2 Καθαρισμός του σετ ατμού

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Ένας μη ενδεδειγμένος καθαρισμός, μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο σετ ατμού.

- ▶ Μην καθαρίζετε το σετ ατμού στο πλυντήριο πιάτων.
- ▶ Καθαρίζετε το σετ ατμού με ένα μαλακό πανί και ένα απορρυπαντικό πιάτων του εμπορίου. Απομακρύνετε τα άλατα ασβεστίου με ένα καθαριστικό ξιδιού του εμπορίου. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό και στεγνώστε τα εξαρτήματα με ένα μαλακό πανί.

Indice

1	Sicurezza	22
2	Prevenzione di danni materiali.....	22
3	Tutela dell'ambiente e risparmio.....	22
4	Componenti del set per la cottura a vapore	23
5	Prima del primo utilizzo	24
6	Cottura a vapore	24
7	Pulizia e cura	26

1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

Qui sono riportate le informazioni generali relative a queste istruzioni.

- Leggere attentamente le presenti istruzioni. Solo così sarà possibile utilizzare l'accessorio in modo sicuro ed efficiente.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.

2 Prevenzione di danni materiali

Per prevenire danni materiali all'accessorio, osservare le presenti avvertenze.

ATTENZIONE!

Lo sportello dell'apparecchio può danneggiarsi se utilizzato come superficie d'appoggio o per sedersi.

- ▶ Non stare in piedi, sedersi, appendersi o appoggiarsi allo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Non posare stoviglie o accessori sulla porta dell'apparecchio.

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Smaltimento dell'imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

- ▶ Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

1.2 Uso corretto

Per utilizzare l'accessorio in modo sicuro e corretto, osservare le istruzioni per l'utilizzo conforme all'uso previsto.

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;
- per la preparazione di cibi.
- se l'accessorio non è danneggiato.

1.3 Utilizzo sicuro

AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- ▶ Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze.
- ▶ Lasciar 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.

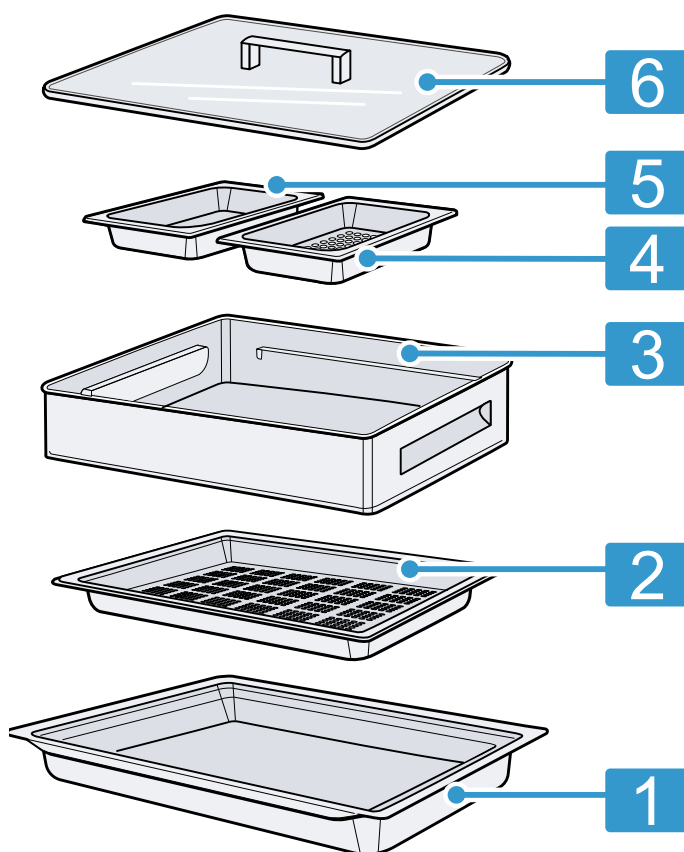
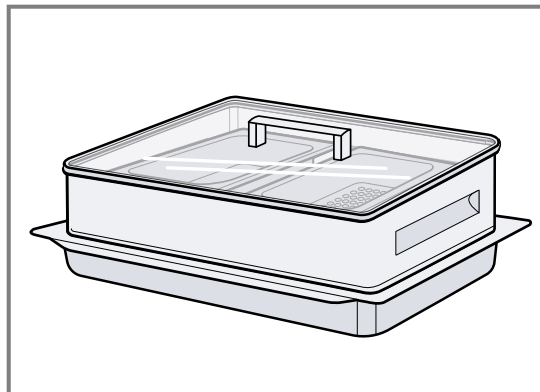
4 Componenti del set per la cottura a vapore

La base del set per la cottura a vapore è costituita sempre dalla leccarda, dal telaio in plastica e dal coperchio in vetro.

Consiglio

- Scegliere il contenitore per la cottura a vapore adatto a seconda della quantità e delle dimensioni delle pietanze.
- Per la preparazione di riso o salse è possibile anche usare il contenitore per la cottura a vapore non forato, dimensione S.
- La leccarda può essere impiegata anche da sola, ad esempio per la preparazione di grandi quantità di soufflé.

Utilizzare esclusivamente gli accessori originali forniti in dotazione.



- | | |
|---|---|
| 1 | Leccarda per sformati |
| 2 | Contenitore per la cottura a vapore, forato, dimensione L |
| 3 | Telaio in plastica |
| 4 | Contenitore per la cottura a vapore, forato, dimensione S |
| 5 | Contenitore per la cottura a vapore, non forato, dimensione S |
| 6 | Coperchio in vetro |

5 Prima del primo utilizzo

Effettuare le impostazioni per la prima messa in funzione. Pulire l'apparecchio e gli accessori.

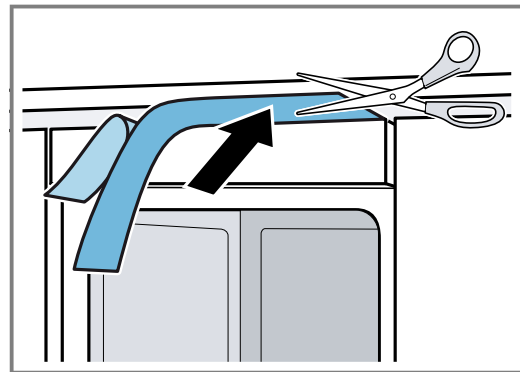
5.1 Lavaggio dell'accessorio al primo uso

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

5.2 Fissaggio della pellicola protettiva

1. Togliere la pellicola protettiva fornita in dotazione.
2. Incollare la pellicola protettiva sotto il bordo sporgente del piano di lavoro.

3. Tagliare la pellicola protettiva.



6 Cottura a vapore

6.1 Avvertenze sulla cottura a vapore

Osservare queste informazioni per la cottura a vapore con il relativo set.

- Durante la cottura non aprire il forno.
 - Eccezione: per la preparazione simultanea di alimenti con tempi di cottura molto differenti
- Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni dell'alimento. 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.
- Per la cottura a vapore, utilizzare 500 ml di acqua.
 - Non utilizzare 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.

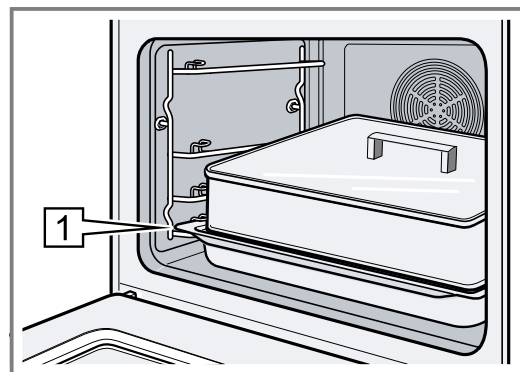
6.2 Cottura a vapore di cibi con relativo set

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Aperto lo sportello dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile.

- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.
 - ▶ Tenere lontano i bambini.
1. Preriscaldare il forno per 10 minuti a 150 °C in modalità di riscaldamento inferiore.
 2. Riempire la leccarda con acqua.
 3. Sistemare gli alimenti nel set per la cottura a vapore.
 4. Sistemare il telaio in plastica in modo che entri perfettamente nella leccarda.
 5. Collocare il coperchio in vetro affinché la guarnizione entri perfettamente nel telaio in plastica.

6. Inserire il set al livello 1.



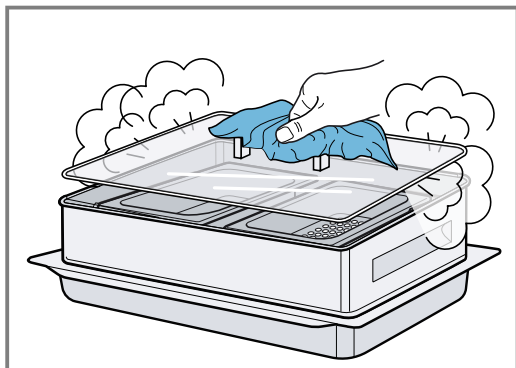
7. **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**
La maniglia del coperchio in vetro diventa molto calda.
 - ▶ Usare sempre una presina per afferrare il coperchio in vetro.Trascorso il tempo di cottura, estrarre il set per la cottura a vapore dal forno. Utilizzare delle apposite presine.
8. Riporre il set per la cottura a vapore. Non appoggiarlo sullo sportello del forno.

9. **⚠️ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!**

Quando si solleva il coperchio in vetro o il telaio in plastica fuoriesce vapore molto caldo.

- ▶ Sollevare il coperchio in vetro e il telaio in plastica in modo che il vapore caldo fuoriesca dalla parte opposta a quella del proprio corpo.

Usare una presina per afferrare il coperchio in vetro.



6.3 Dopo ogni funzionamento con vapore

Asciugatura del vano cottura

1. Far raffreddare il vano cottura.
2. Pulire il vano cottura con acqua pulita.
3. Asciugare il vano cottura con un panno morbido.
4. Asciugare la parte posteriore della guarnizione dello sportello con un panno morbido.
5. Asciugare con un panno morbido la canalina di scolo o la vaschetta della condensa (a seconda della dotazione) tra lo sportello dell'apparecchio e il forno.

6.4 Tabella di cottura

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

Non scongelare gli alimenti surgelati prima della cottura a vapore.

Cibo	Preparazione	Liquido in ml	Durata in minuti
Cavolfiore	Rosette (tagliare gambo)	500	20-25
Cavolfiore	Intero	500	25-30
Cavolfiore, sbollentato, surgelato	Rosette	500	20-25
Broccoli, freschi	Rosette (tagliare gambo)	500	15-25
Broccoli, sbollentati, surgelati	Rosette	500	20-25
Piselli, freschi	-	500	15-20
Piselli, sbollentati, surgelati	-	500	15-20
Finocchio, fresco	Tagliato a metà, rimuovere torsolo	500	35-45
Finocchio, fresco	Rondelle	500	20-25
Fagiolini	-	500	30-40
Fagiolini, sbollentati, surgelati	-	500	20-25
Carote	Striscioline, bastoncini	500	20-25
Sedano rapa	Striscioline, bastoncini	500	35-40
Porro	Listarelle sottili o pezzettini	500	15-20
Pannocchie di mais	Intera	750	45-55
Peperoni	Tagliati a listarelle, a seconda della maturazione	500	15-25
Patate lesse	A seconda delle dimensioni	750	50-65
Cavolini di Bruxelles, freschi	Tagliare gambo	500	30-40
Cavolini di Bruxelles, sbollentati, surgelati	-	500	20-30
Patate lesse in acqua salata	A fette sottili	750	30-35
Patate lesse in acqua salata	Tagliate in quattro	750	35-45

Cibo	Preparazione	Liquido in ml	Durata in minuti
Zucchina	Tagliata nel senso della lunghezza, striscioline	500	15-25
Asparagi interi	A seconda dello spessore	500	25-35
Asparagi, verdi	A seconda dello spessore	500	25-35
Uova, sode	Fino a 20 pezzi	500	20-25
Uova sbattute	In tazze di porcellana	500	35-40
Riso	200 g di riso e 350 ml di acqua	750	25-40
Filetto di pesce	ad es. platessa	500	10-20
Fettine di pesce	ca. 150-200 g a fetta, ad es. salmone, tonno	500	15-25
Porzioni di pesce	ca. 200-250 g a porzione, ad es. trota, sgombro	500	15-25
Pesci grandi	ca. 800-1000 g, ad es. trota, pagello	500	25-35
Carne di manzo	ca. 1000 g a seconda dello spessore	750	75-90
Carne di maiale	Filetto ca. 500 g a porzione	750	30-40
Pollame	ca. 200 g a porzione, ad es. petto di pollo o di tacchino	500	30-40

7 Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolose.

7.1 Detergenti

Per non danneggiare l'accessorio, non utilizzare detergenti non idonei.

ATTENZIONE!

I detersivi non appropriati possono danneggiare le superfici dell'apparecchio.

- ▶ Non usare prodotti corrosivi o abrasivi.
- ▶ Non utilizzare detergenti a elevato contenuto di alcol,
- ▶ Non utilizzare spugnette dure o abrasive.

Una pulizia non conforme può danneggiare il set per la cottura a vapore.

- ▶ Non lavare in lavastoviglie il set per la cottura a vapore.

7.2 Pulizia del set per la cottura a vapore

ATTENZIONE!

Una pulizia non conforme può danneggiare il set per la cottura a vapore.

- ▶ Non lavare in lavastoviglie il set per la cottura a vapore.
- ▶ Pulire il set per la cottura a vapore con un panno morbido e un normale detersivo.
Rimuovere i residui di calcare con un comune detergente a base di aceto. Risciacquare con acqua pulita e asciugare l'accessorio con un panno morbido.
Non raschiare i residui di cibo essiccati, ma ammorbidirli con una soluzione di lavaggio.

Содержание

1	Безопасность	27
2	Предотвращение материального ущерба	27
3	Защита окружающей среды и экономия	27
4	Состав комплекта для приготовления на пару	28
5	Перед первым использованием	29
6	Приготовление на пару.....	29
7	Очистка и уход	31



1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общие указания

Здесь приведена общая информация о данной инструкции.

- Внимательно прочитайте данное руководство. Только в этом случае вы сможете использовать принадлежность безопасно и эффективно.

- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.

1.2 Использование по назначению

Для безопасного и надлежащего пользования принадлежностями соблюдайте правила использования по назначению.

Используйте принадлежности только:

- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств.
- для приготовления блюд.
- если принадлежность не повреждена.

1.3 Безопасная эксплуатация

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор сильно нагревается.

- ▶ Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам.
- ▶ Дайте прибору остыть.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

Принадлежности или посуда очень горячие.

- ▶ Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

2 Предотвращение материального ущерба

Чтобы избежать повреждения принадлежности, соблюдайте приведенные здесь указания.

ВНИМАНИЕ!

Сидеть на дверце прибора или облокачиваться на неё запрещается, так как дверца при этом повреждается.

- ▶ Запрещается вставать на дверцу прибора, садиться, держаться или опираться на неё.
- ▶ Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу прибора.

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- ▶ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

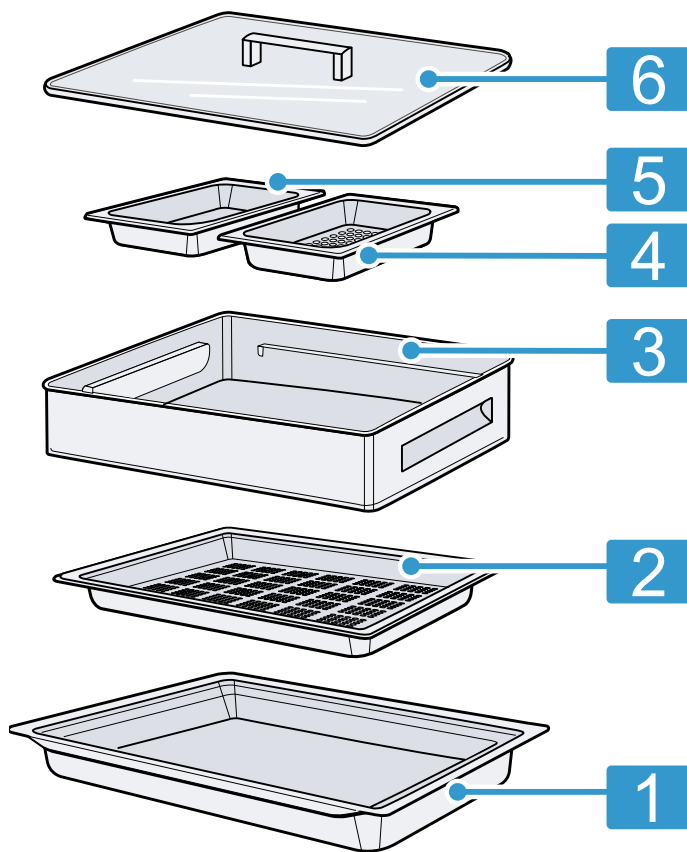
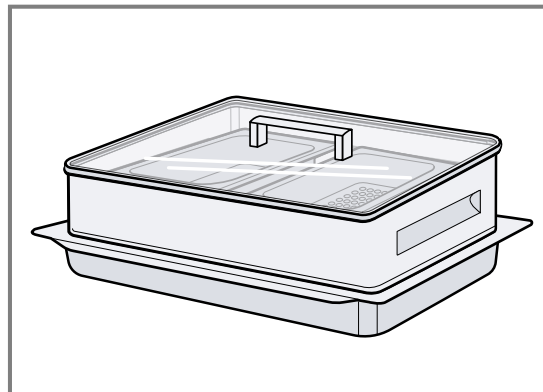
4 Состав комплекта для приготовления на пару

Основу комплекта для приготовления на пару всегда составляют противень для запекания, пластиковая рама и стеклянная крышка.

Рекомендация

- Выберите подходящий лоток для приготовления на пару в зависимости от количества и размера продуктов.
- Для приготовления риса или соусов дополнительно можно использовать лоток для приготовления на пару без отверстий размера S.
- Противень для запекания можно также использовать отдельно, например, для приготовления больших запеканок.

Применяйте только оригинальные принадлежности, входящие в комплект поставки.



- | | |
|---|--|
| 1 | Противень для запекания |
| 2 | Лоток для приготовления на пару, с отверстиями, размер L |
| 3 | Пластиковая рама |
| 4 | Лоток для приготовления на пару, с отверстиями, размер S |
| 5 | Лоток для приготовления на пару, без отверстий, размер S |
| 6 | Стеклянная крышка |

5 Перед первым использованием

Выполните установки для первого ввода в эксплуатацию. Очистите прибор и аксессуары.

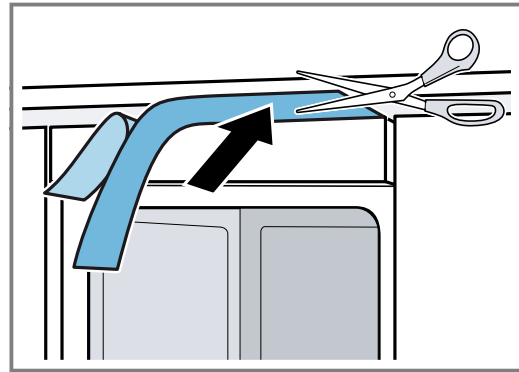
5.1 Очистка принадлежностей перед первым использованием

- ▶ Для очистки комплекта для приготовления на пару и всех принадлежностей используйте горячий мыльный раствор.

5.2 Крепление защитной пленки

1. Снимите защитную пленку, входящую в комплект поставки.
2. Приклейте защитную пленку, начиная с нижней стороны выступа столешницы.

3. Обрежьте защитную пленку по размеру.



6 Приготовление на пару

6.1 Указания по приготовлению на пару

Учитывайте эту информацию при приготовлении на пару с комплектом для приготовления на пару.

- Не открывайте духовой шкаф во время приготовления.
 - Исключение: одновременное приготовление продуктов с разным временем приготовления
- Время приготовления зависит от размера блюда. 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.
- Для приготовления на пару потребуется 500 мл воды.
 - Не используйте дистиллированную воду
 - Исключение: для продуктов, увеличивающихся во время приготовления (например, картофеля), и ингредиентов с длительным временем приготовления необходимо 750 мл воды.

6.2 Приготовление блюд на пару с комплектом для приготовления на пару

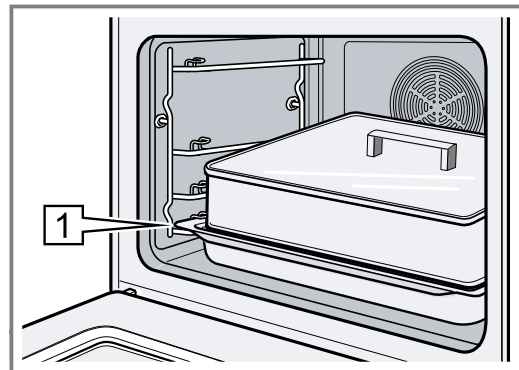
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определенной температуре он может быть не виден.

- ▶ Осторожно открывайте дверцу прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

1. В течение 10 минут разогревайте духовой шкаф до 150 °C в режиме нижнего нагрева.
2. Наполните водой противень для запекания.
3. Поместите продукты в лоток комплекта для приготовления на пару.

4. Установите пластиковую раму таким образом, чтобы она прилегала к противню по всему периметру.
5. Накройте стеклянной крышкой таким образом, чтобы уплотнение крышки прилегало по всему периметру пластиковой рамы.
6. Установите комплект для приготовления на пару на уровень 1.



7. **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!** Ручка стеклянной крышки становится очень горячей.

- ▶ Чтобы снять стеклянную крышку, всегда используйте прихватки.

По истечении времени приготовления выньте комплект для приготовления на пару из духового шкафа.

Используйте подходящие прихватки.

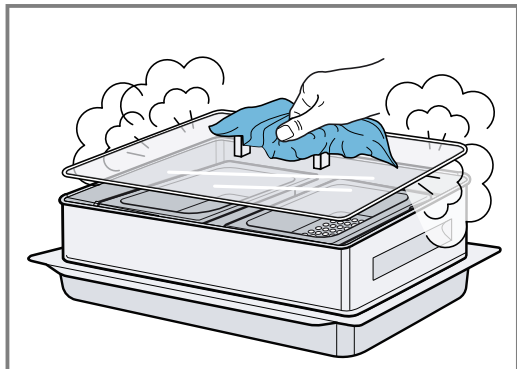
8. Выньте комплект для приготовления на пару. Не ставьте комплект для приготовления на пару на дверцу духового шкафа!

9. **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!**

При открывании стеклянной крышки или пластиковой рамы выходит горячий пар.

- ▶ При открывании крышки или пластиковой рамы следите за тем, чтобы горячий пар выходил в противоположную от вас сторону.

Чтобы снять стеклянную крышку, используйте прихватки.



6.3 После каждого использования режима с паром

Просушка рабочей камеры

1. Дайте рабочей камере остыть.
2. Протрите рабочую камеру салфеткой, смоченной в чистой воде.
3. Насухо вытрите рабочую камеру мягкой тканевой салфеткой.
4. Насухо протрите заднюю поверхность уплотнителя мягкой тканевой салфеткой.
5. Насухо протрите мягкой тканевой салфеткой желоб для отвода конденсата или поддон для конденсата (в зависимости от комплектации) в пространстве между дверцей духового шкафа и камерой духового шкафа.

6.4 Таблица рецептов

Значения, приведенные 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.

Продукт	Форма продукта	Жидкость для образования пара, мл	Время приготовления, мин
Цветная капуста	Соцветия (кочерыжка нарезана)	500	20–25
Цветная капуста	Целиком	500	25–30
Бланшированная цветная капуста, глубокой заморозки	Соцветия	500	20–25
Брокколи, свежая	Соцветия (кочерыжка нарезана)	500	15–25
Бланшированная брокколи, глубокой заморозки	Соцветия	500	20–25
Горошек, свежий	-	500	15–20
Бланшированный горошек, глубокой заморозки	-	500	15–20
Фенхель, свежий	половинки, стебель удален	500	35–45
Фенхель, свежий	Кружками	500	20–25
Стручковая фасоль	-	500	30–40
Бланшированная стручковая фасоль, глубокой заморозки	-	500	20–25
Морковь	Кружками, соломкой	500	20–25
Корень сельдерея	Кружками, соломкой	500	35–40
Лук-порей	Тонкими полосками или ромбами	500	15–20
Початки кукурузы	Целиком	750	45–55
Сладкий перец	Соломкой, в зависимости от спелости	500	15–25
Картофель в мундире	В зависимости от размера	750	50–65
Брюссельская капуста, свежая	Без стебля	500	30–40
Бланшированная брюссельская капуста, глубокой заморозки	-	500	20–30

Продукт	Форма продукта	Жидкость для образования пара, мл	Время приготовления, мин
Отварной картофель	Тонкой соломкой	750	30–35
Отварной картофель	Четвертинками	750	35–45
Цукини	Разрезаны пополам вдоль, кружками	500	15–25
Молодые побеги спаржи	В зависимости от толщины	500	25–35
Спаржа, зеленая	В зависимости от толщины	500	25–35
Яйцо, вкрутую	до 20 штук	500	20–25
Яичная заправка для супа	В фарфоровых чашках	500	35–40
Рис	200 г риса и 350 мл воды	750	25–40
Рыбное филе	например, морская камбала	500	10–20
Рыбные стейки	прим. 150–200 г/кусочек, например, лосось, тунец	500	15–25
Порционная рыба	прим. 200–250 г/кусочек, например, форель, макрель	500	15–25
Крупная рыба	прим. 800–1000 г, например, форель, лещ	500	25–35
Говядина	примерно 1000 г в зависимости от толщины	750	75–90
Свинина	филе, прим. 500 г/кусочек	750	30–40
Птица	примерно 200 г/кусочек, например, грудка индейки и куриная грудка	500	30–40

7 Очистка и уход

Для долговременной исправной работы прибора требуется его тщательная очистка и уход.

7.1 Моющие средства

Чтобы не повредить принадлежности, используйте только подходящие моющие средства.

ВНИМАНИЕ!

Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхности прибора.

- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.
- ▶ Не используйте чистящие средства с большим содержанием спирта.
- ▶ Не используйте жесткие мочалки или губки.

Неправильная очистка может привести к повреждению комплекта для приготовления на пару.

- ▶ Комплект для приготовления на пару запрещено мыть в посудомоечной машине.

7.2 Очистка комплекта для приготовления на пару

ВНИМАНИЕ!

Неправильная очистка может привести к повреждению комплекта для приготовления на пару.

- ▶ Комплект для приготовления на пару запрещено мыть в посудомоечной машине.
- ▶ Для очистки комплекта для приготовления на пару используйте мягкую тканевую салфетку с обычным моющим средством.

Удаляйте накипь обычным чистящим средством на основе уксуса. Промойте чистой водой и насухо вытрите принадлежность мягкой тканевой салфеткой.

Не отскребайте засохшие остатки, а размягчите их мыльным раствором.



Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom



Register your product
online neff-home.com



BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany

9001792006
021028
de, en, fr, el, it, ru