

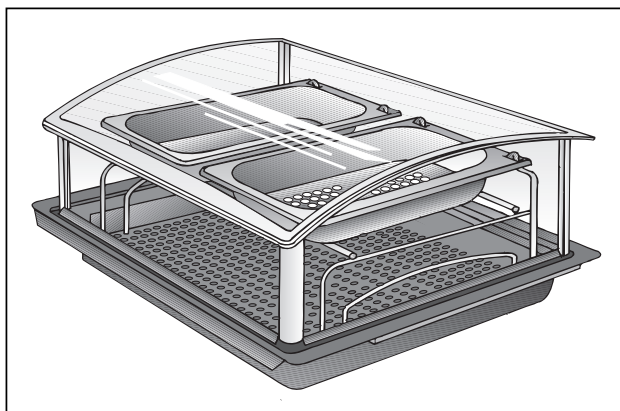
de	Gebrauchsanweisung System-Dampfgarer
fr	Mode d'emploi Ensemble de cuisson à la vapeur
nl	Gebruiksaanwijzing Systeem-stoomkoker
it	Istruzioni per l'uso Sistema di cottura a vapore

de

fr

nl

it



de	Seite	3 – 8
fr	page	9 – 14
nl	pagina	15 – 20
it	pagina	21 – 26

Sicherheitshinweise

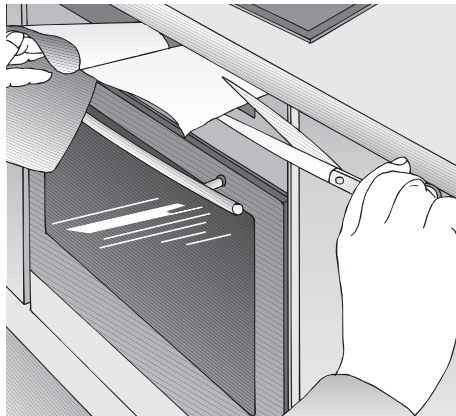
- ☐ Benutzen Sie das Gerät nur zum Dämpfen von Speisen.
 - Verwenden Sie als Heizsystem nur Unterhitze .
 - **Andere Anwendungen bzw. Heizsysteme sind nicht zulässig.**
- ☐ Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- ☐ Beim Arbeiten mit dem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

Hinweise zur Entsorgung

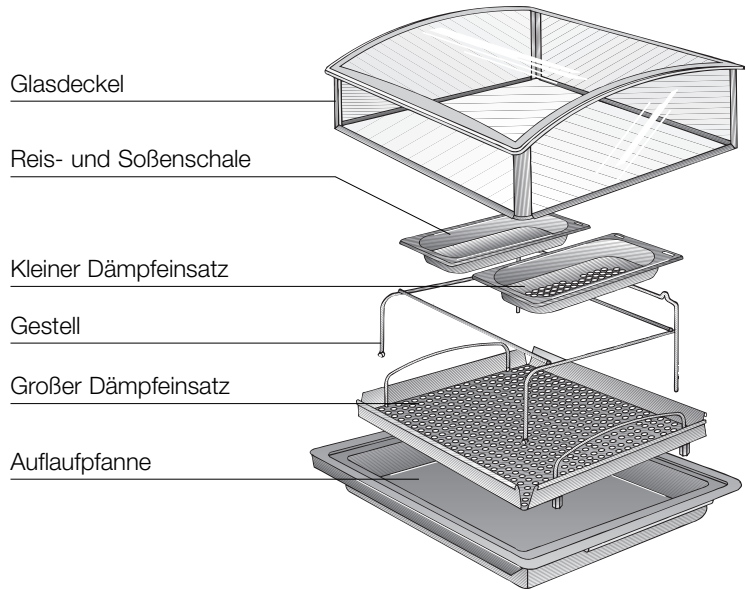
- ☐ Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.
- ☐ Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Bitte helfen Sie mit und 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.

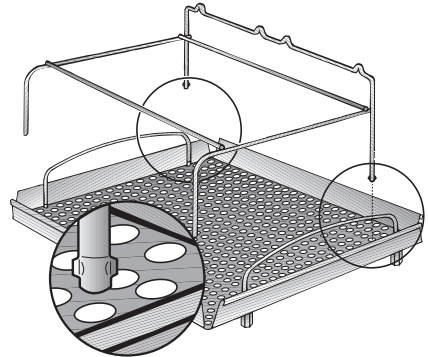


Vor dem ersten Benutzen



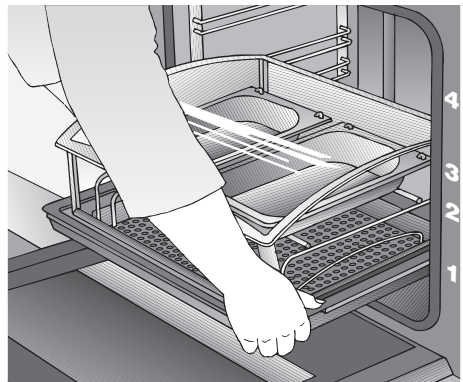
Gestell einsetzen

- ❑ 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.

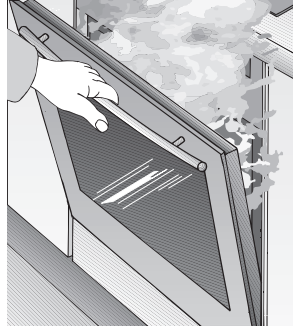
Hinweise:

- ☐ 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.



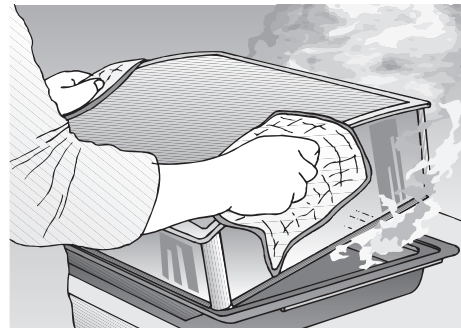
3. Stellen Sie den Dampfgarer ab.

⚠ Nicht auf der Backofentür.

4. Nehmen Sie den Glasdeckel ab.

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

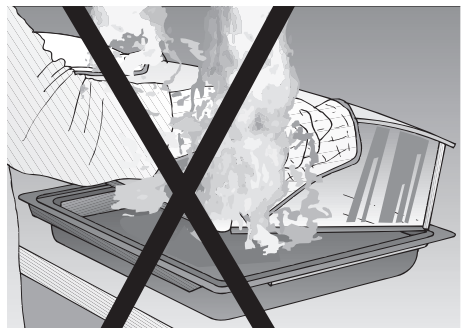
⚠ Nicht vorne anheben.
Verbrennungsgefahr durch heißen Dampf.



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.

Remarques importantes

Consignes de sécurité

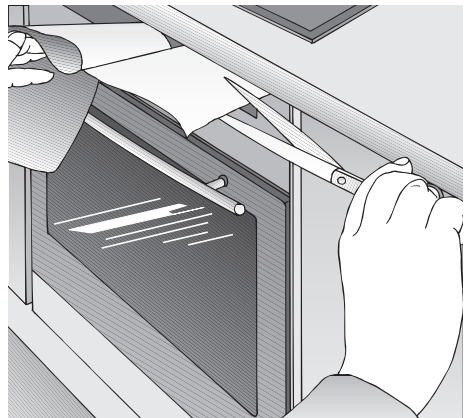
- ❑ N'utilisez cet appareil que pour faire cuire des aliments à la vapeur.
 - Comme mode de cuisson, n'utilisez que la chaleur de sole ☼.
 - **Toute autre forme d'utilisation ou tout autre mode de cuisson n'est pas permis.**
- ❑ Les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson deviennent très chaudes 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

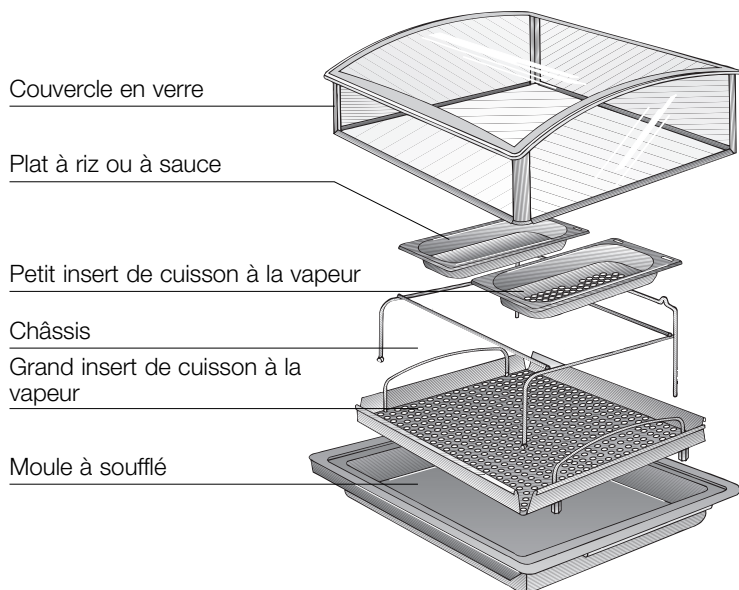
- ❑ Les appareils usagés ne sont pas des déchets sans valeur. Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.
- ❑ Un emballage a protégé votre appareil pendant son transport jusqu'à votre domicile. Tous les matériaux qui le composent sont compatibles 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.

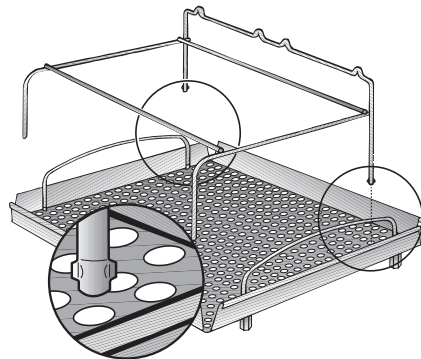


Avant la première utilisation



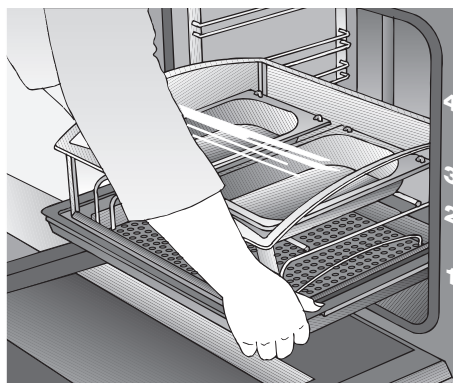
Mise en place du châssis

- ☐ 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. **Enfourez** le dispositif de cuisson à la vapeur **au niveau 1.**

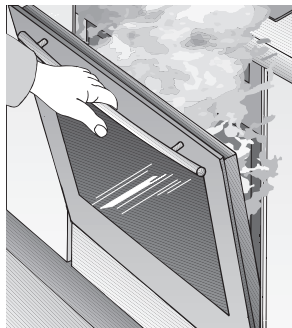
Remarque:

- ☐ 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.



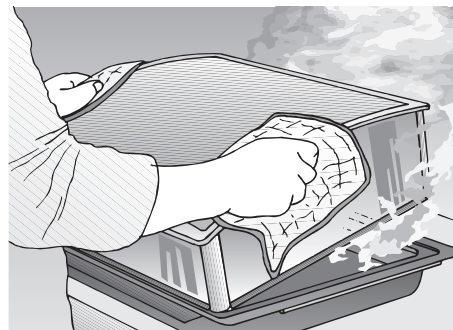
3. Déposez le dispositif de cuisson à la vapeur.

⚠ 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).

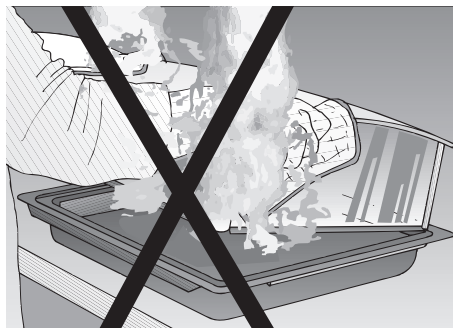


Tableau de cuisson

- ☐ 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	suivant 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.

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.

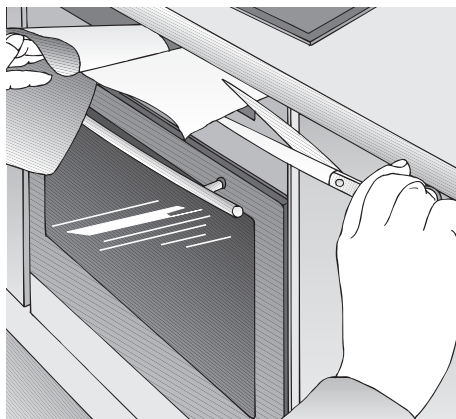
Recycling van het oude apparaat

- ☐ 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.

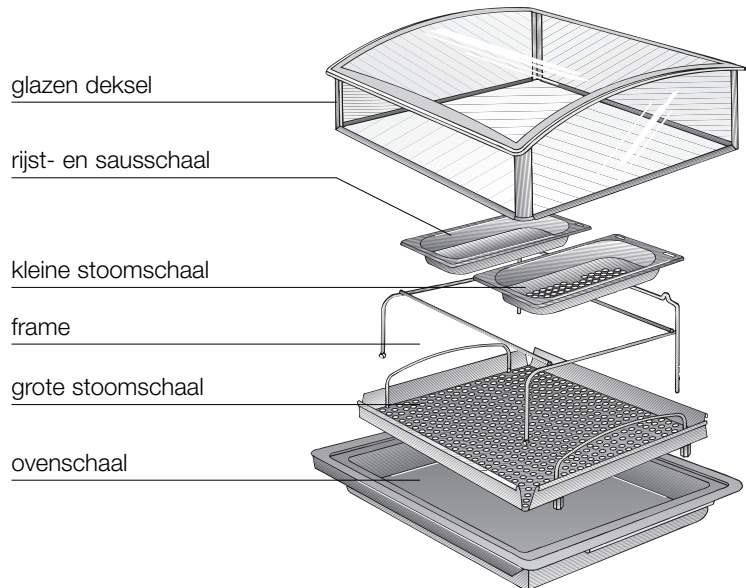
Vraag uw vakhandel of gemeente om actuele informatie over de recycling van de verpakking.

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.

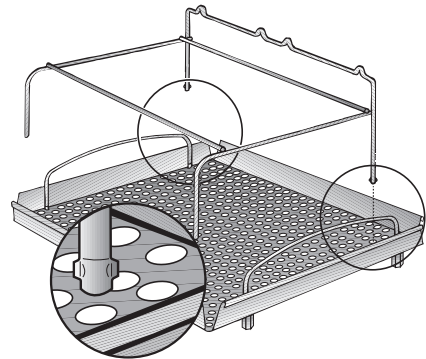


Voor het eerste gebruik



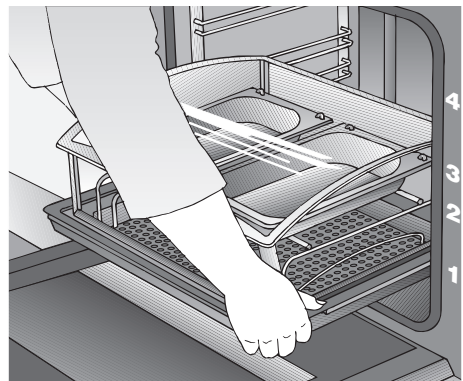
Frame aanbrengen

- ❑ 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.**

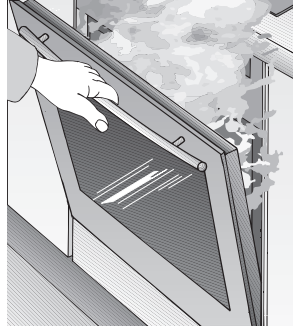
Aanwijzingen:

- ☐ 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:

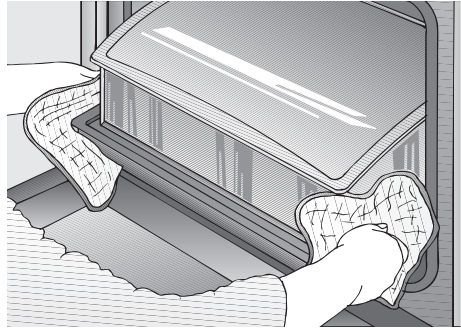
1. Open langzaam de ovendeur.

⚠ Bij het openen ontsnapt er hete stoom.



2. Neem de stoomkoker uit de oven.

⚠ Gebruik hiervoor geschikte pannenlappen.

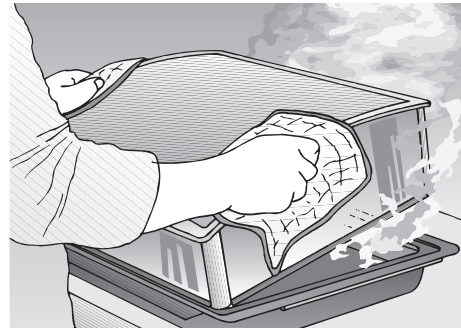


3. Zet de stoomkoker neer.

⚠ Niet op de ovendeur.

4. Verwijder het glazen deksel.

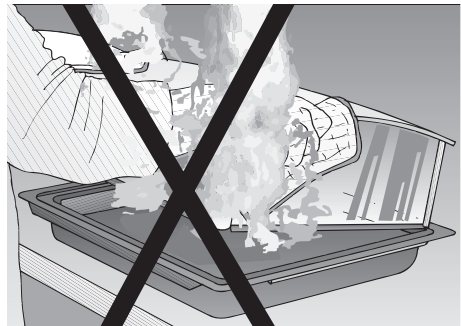
⚠ Aan de achterkant optillen, zodat de stoom naar achteren kan ontsnappen.



⚠ 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	Toebereiding	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.

Istruzioni di sicurezza

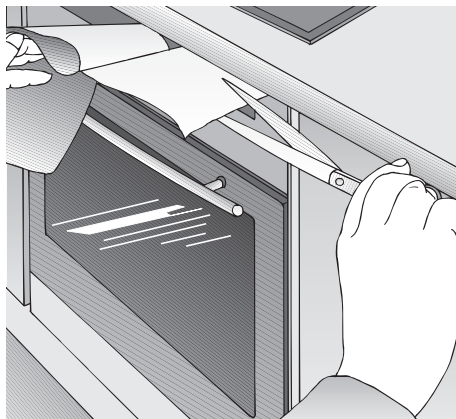
- ❑ Usare l'apparecchio solo per la cottura a vapore di cibi.
 - Come sistema di riscaldamento, usare solo il riscaldamento inferiore .
 - **Non sono ammessi altri usi o sistemi di riscaldamento.**
- ❑ Le superfici degli apparecchi di riscaldamento e di cottura si riscaldano molto durante il funzionamento. 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

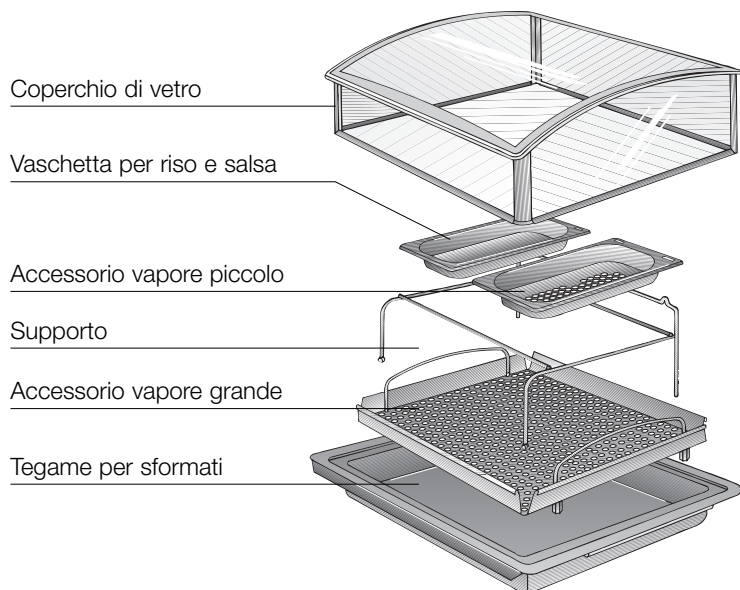
- ❑ Gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore. Attraverso una rottamazione ecologica si possono recuperare materie prime preziose.
- ❑ L'imballaggio ha protetto il vostro nuovo apparecchio nel trasporto fino a voi. Tutti i materiali usati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Siete 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.

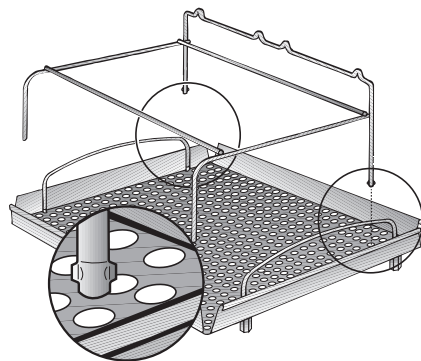


Al primo uso



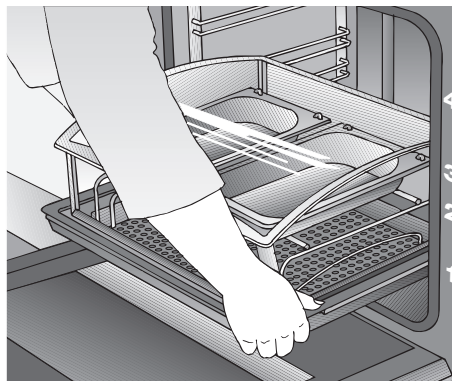
Introdurre il supporto

- ❑ 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.

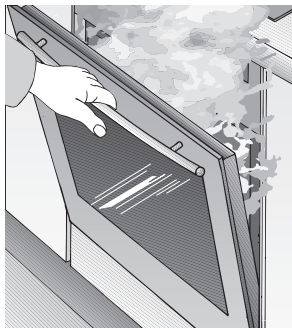
Avvertenze:

- ☐ 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.



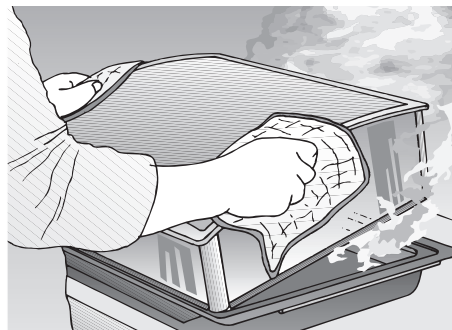
3. Deporre il forno a vapore.

⚠ 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).

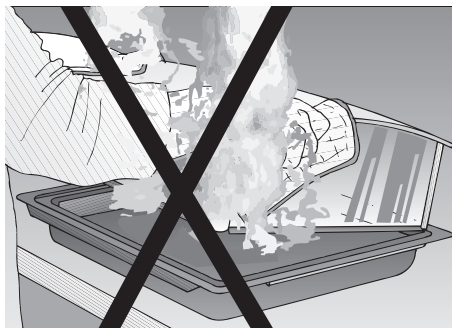


Tabella di cottura

- ☐ 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	intere	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.

