

- DE Sonderzubehör Dampfgargeschirr
- EN Optional accessorie Steamer dish
- FR Accessoires en option Vaisselle pour cuisson vapeur
- IT Accessori speciali Pentola a vapore
- NL Extra toebehoren Stoomschaal
- ES Accesorios especiales Recipiente para cocer al vapor
- PT Acessórios especiais Loiça de cozinhar a vapor
- EL Ειδικά εξαρτήματα Σκεύη μαγειρέματος με ατμό
- RU Спецпринадлежности Посуда для приготовления на пару**
- TR Özel aksesuar Buharlı pişirme kabı
- DA Ekstra tilbehør Beholder til damptilberedning
- NO Ekstra tilbehør Dampfkoher
- SV Extratillbehör Ångkokningskärl
- FI Lisävaruste Höyrykeitin

Dampfgargeschirr

Mit dem Dampfgargeschirr können Sie Speisen im Mikrowellengerät mit Dampf zubereiten. Dabei bringt die Mikrowelle das Wasser zum Kochen. Der aufsteigende Dampf umschließt und gart die Speisen. Form und typisches Aroma bleiben erhalten.

Sicherheitshinweise

Zu Ihrer Sicherheit



Das Dampfgargeschirr wird während des Garens sehr heiß. Verbrennungsgefahr!

Nie Alkohol verwenden. Explosionsgefahr!

Das Dampfgargeschirr nach dem Garen vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf austreten. Verbrühungsgefahr!

Das Restwasser im Dampfgargeschirr ist kochend heiß. Verbrühungsgefahr!

Ursachen für Schäden

Das Dampfgargeschirr ausschließlich bei Mikrowellenbetrieb verwenden. Es kann sonst zerspringen.

Das Dampfgargeschirr nie ohne Wasser verwenden. Das Mikrowellengerät und das Dampfgargeschirr können beschädigt werden.

Das Dampfgargeschirr nie in einem zu kleinen Garraum verwenden. Es können Funken entstehen, die das Mikrowellengerät beschädigen.

Nie ein beschädigtes Dampfgargeschirr verwenden. Wenn der Kunststoffring auf dem Edelstahl-Siebeinsatz fehlt oder das Dampfgargeschirr verformt ist, können Funken entstehen. Das Mikrowellengerät wird beschädigt.

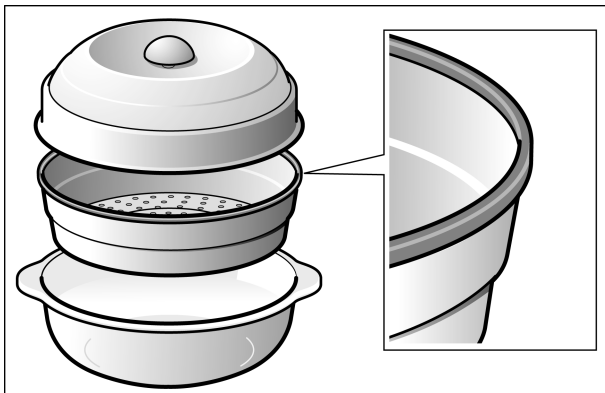
Anwenden

Das Dampfgargeschirr wurde extra für Mikrowellengeräte entwickelt.

Der Abstand vom Dampfgargeschirr zu den Seitenwänden, der Decke und zur Tür des Garraums muss mindestens 1 cm betragen.

Vorbereiten

1. Wasser in die Glasschale füllen.
2. Edelstahl-Siebeinsatz auf die Glasschale setzen.
3. Lebensmittel in den Edelstahl-Siebeinsatz geben.
4. Dampfgargeschirr mit dem Edelstahldeckel schließen und in das Mikrowellengerät stellen. Stellen Sie das Dampfgargeschirr immer in die Mitte des Garraums.
5. Mikrowellengerät einstellen.



Wassermenge

Die Wassermenge ist abhängig von der Gardauer.

Gardauer gesamt	Wassermenge mindestens
bis 20 Minuten	250 ml
bis 45 Minuten	500 ml

Das Wasser darf während des Garens nicht vollständig verdampfen. Füllen Sie, wenn nötig, Wasser nach.

Nach dem Dampfgaren

Während des Garens entweicht Dampf aus dem Dampfgargeschirr. Dieser schlägt sich im Garraum nieder. Wenn das Gerät abgekühlt ist, wischen Sie den Garraum mit einem weichen Lappen aus.

Tabellen

In den Tabellen finden Sie eine Auswahl an Speisen, die Sie im Dampfgargeschirr zubereiten können.

Garzeit

Verwenden Sie zuerst maximale Watt Leistung und dann 600 Watt Leistung. Die genauen Zeiten sehen Sie in den Tabellen.

Hinweis: Je nach Gerät können Sie mehrere Mikrowellen-Leistungen und -Zeiten hintereinander einstellen und danach erst starten. Sehen Sie dazu in der Gebrauchsanleitung nach.

Die Garzeit ist unabhängig von der Menge, aber abhängig von Art, Qualität und Stückgröße der Lebensmittel. Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Orientieren Sie sich an der angegebenen Stückgröße. Möchten Sie kleinere Stücke zubereiten, verkürzt sich die Garzeit. Bei größeren Stücken verlängert sie sich.

Gemüse	Stückgröße	Wassermenge mindestens	max. Leistung	+	600 W Leistung
Grüne Bohnen	5 cm Länge	500 ml	10 Min.	+	25 Min.
Blumenkohl	Röschen	500 ml	10 Min.	+	20 Min.
Brokkoli	Röschen	250 ml	6 Min.	+	10 Min.
Karotten	0,5 cm dicke Scheiben	500 ml	10 Min.	+	20 Min.
Karotten	im Ganzen Ø 2,5 cm	500 ml	10 Min.	+	25 Min.
Kohlrabi	0,5 cm dicke Scheiben	500 ml	10 Min.	+	15 Min.
Rosenkohl	–	500 ml	10 Min.	+	15 Min.
Lauch	1 cm dicke Scheiben	250 ml	6 Min.	+	14 Min.
Rotkohl/Blaukraut	in Streifen	500 ml	10 Min.	+	20 Min.
Spinat	–	250 ml	6 Min.	+	2 Min.
Spargel	Ø 1,5 cm	500 ml	10 Min.	+	25 Min.
Weißkohl/Kraut	in Streifen	500 ml	10 Min.	+	15 Min.
Kürbis (Hokkaido)	in 2-3 cm Würfel	250 ml	6 Min.	+	12 Min.
Wirsing	in Streifen	500 ml	10 Min.	+	25 Min.

Fleisch	Stückgröße	Wassermenge mindestens	max. Leistung	+	600 W Leistung
Kasseler Rippchen	1,5 cm dick	500 ml	10 Min.	+	12 Min.
Schweinemedaillons	3 cm dick	500 ml	10 Min.	+	12 Min.
Hähnchenbrust	–	500 ml	10 Min.	+	25 Min.

Fisch	Stückgröße	Wassermenge mindestens	max. Leistung	+	600 W Leistung
Lachssteak	2 cm dick	250 ml	6 Min.	+	14 Min.
Seezunge/Rotzunge	–	250 ml	6 Min.	+	6 Min.
Kabeljaufilet	–	250 ml	6 Min.	+	8 Min.
Garnelen	mit Schale	250 ml	6 Min.	+	12 Min.
Schollenröllchen	–	250 ml	6 Min.	+	10 Min.

Eier (aus dem Kühlschrank)	Stückgröße	Wassermenge mindestens	max. Leistung	+	600 W Leistung
Eier, hart	M	250 ml	6 Min.	+	9 Min.
Eier, weich	M	250 ml	6 Min.	+	5 Min.

Beilagen	Stückgröße	Wassermenge mindestens	max. Leistung	+	600 W Leistung
Pellkartoffeln	je 80 g - 150 g	500 ml	10 Min.	+	32 Min.
Salzkartoffeln	in Viertel	500 ml	10 Min.	+	15 Min.
Spinatknödel	je 100 g	500 ml	10 Min.	+	15 Min.
Semmelknödel	je 100 g	500 ml	10 Min.	+	15 Min.

Süßspeisen	Stückgröße	Wassermenge mindestens	max. Leistung	+	600 W Leistung
Kompott (Apfel, Birnen)	0,5 cm dicke Scheiben	250 ml	6 Min.	+	6 Min.
Gefüllte Äpfel	–	500 ml	10 Min.	+	15 Min.

Steamer dish

You can use a steamer dish to prepare meals in the microwave oven with steam. The microwave brings the water to the boil. The rising steam surrounds and cooks the food. The food retains its shape and typical aroma.

Safety precautions

For your safety



The steamer dish will become very hot during cooking. There is a risk of burning.

Never use alcohol. There is a risk of explosion.

Open the steamer dish carefully after cooking. Hot steam may escape. Risk of scalding

The remaining water in the steamer dish is boiling hot. Risk of scalding

Causes of damage

Only use the steamer dish with microwave operation. It could otherwise crack.

Never use the steamer dish without water. The microwave oven and the steamer dish could be damaged.

Never use the steamer dish in a cooking compartment that is too small.

Sparks could be generated and damage the microwave oven.

Never use a damaged steamer dish. If the plastic ring on the stainless steel perforated cooking tray is missing or the steamer dish is distorted, sparks may be generated. This will damage the microwave oven.

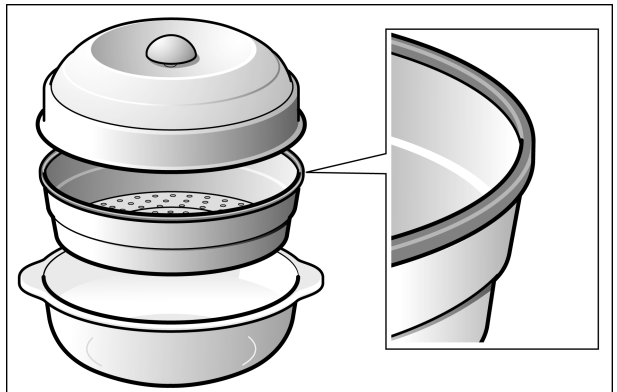
How to use

The steamer dish is developed especially for microwave ovens.

The distance between the steamer dish and the side walls, ceiling and door of the cooking compartment must be at least 1 cm.

Preparation

1. Fill the glass tray with water.
2. Place the stainless steel perforated cooking tray on the glass tray.
3. Place the food in the stainless steel perforated cooking tray.
4. Put the stainless steel lid on the steamer dish and put the dish in the microwave oven.
Always place the steamer dish in the centre of the cooking compartment.
5. Set the microwave oven



Water quantity

The water quantity is dependent on the cooking duration.

Total cooking duration	Minimum water quantity
up to 20 minutes	250 ml
up to 45 minutes	500 ml

Do not let the water evaporate completely during cooking. Add water as necessary.

After steaming

Steam escapes from the steamer dish during cooking. This condenses in the cooking compartment. When the appliance has cooled down, wipe the cooking compartment with a soft cloth.

Tables

The tables contain a selection of dishes which you can prepare in the steamer dish.

Cooking time

First use the maximum power and then a power of 600 watt. The precise times are given in the tables. Note: depending on the appliance, you may be able to set several microwave power settings and times one after the other and then start. See the instruction manual for more details.

The cooking time does not depend on the quantity, but does depend on the type, quality and size of the food. The times specified in the tables are only guidelines. Use the sizes indicated as a guide. If you are cooking smaller items, shorten the cooking time correspondingly. For larger items, increase it.

Vegetables	Size	Minimum water quantity	Max. power	+ 600 W
Green beans	5 cm in length	500 ml	10 mins	+ 25 mins
Cauliflower	Florets	500 ml	10 mins	+ 20 mins
Broccoli	Florets	250 ml	6 mins	+ 10 mins
Carrots	Slices, approx. 0.5 cm thick	500 ml	10 mins	+ 20 mins
Carrots	Whole, 2.5 cm in diameter	500 ml	10 mins	+ 25 mins
Kohlrabi	Slices, approx. 0.5 cm thick	500 ml	10 mins	+ 15 mins
Brussels sprouts	–	500 ml	10 mins	+ 15 mins
Leeks	Slices, approx. 1 cm thick	250 ml	6 mins	+ 14 mins
Red cabbage	Shredded	500 ml	10 mins	+ 20 mins
Spinach	–	250 ml	6 mins	+ 2 mins
Asparagus	1.5 cm in diameter	500 ml	10 mins	+ 25 mins
White cabbage	Shredded	500 ml	10 mins	+ 15 mins
Pumpkin (Hokkaido)	Diced, 2-3 cm	250 ml	6 mins	+ 12 mins
Savoy cabbage	Shredded	500 ml	10 mins	+ 25 mins

Meat	Size	Minimum water quantity	Max. power	+ 600 W
Smoked pork ribs	1.5 cm thick	500 ml	10 mins	+ 12 mins
Pork médaillons	3 cm thick	500 ml	10 mins	+ 12 mins
Chicken breast	–	500 ml	10 mins	+ 25 mins

Fish	Size	Minimum water quantity	Max. power	+ 600 W
Salmon steak	2 cm thick	250 ml	6 mins	+ 14 mins
Sole/lemon sole	–	250 ml	6 mins	+ 6 mins
Cod fillet	–	250 ml	6 mins	+ 8 mins
Prawns	Unpeeled	250 ml	6 mins	+ 12 mins
Plaice rolls	–	250 ml	6 mins	+ 10 mins

Eggs (from the refrigerator)	Size	Minimum water quantity	Max. power	+ 600 W
Hard-boiled eggs	M	250 ml	6 mins	+ 9 mins
Soft-boiled eggs	M	250 ml	6 mins	+ 5 mins

Side dishes	Size	Minimum water quantity	Max. power	+ 600 W
Potatoes cooked in their skins	80 g - 150 g each	500 ml	10 mins	+ 32 mins
Boiled potatoes	In quarters	500 ml	10 mins	+ 15 mins
Spinach dumplings	100 g each	500 ml	10 mins	+ 15 mins
Bread dumpling	100 g each	500 ml	10 mins	+ 15 mins

Sweet foods	Size	Minimum water quantity	Max. power	+ 600 W
Compote (apple, pear)	Slices, approx. 0.5 cm thick	250 ml	6 mins	+ 6 mins
Stuffed apple	–	500 ml	10 mins	+ 15 mins

Vaisselle pour cuisson vapeur

Avec la vaisselle pour cuisson vapeur vous pouvez préparer des plats à la vapeur dans l'appareil micro-ondes. Lors de ce processus, les micro-ondes amènent l'eau à l'ébullition. La vapeur qui monte enveloppe et cuit les mets. La forme et l'arôme typique sont conservés.

Consignes de sécurité

Pour votre sécurité



La vaisselle pour cuisson vapeur devient très chaude pendant la cuisson. Risque de brûlures !

Ne jamais utiliser de l'alcool. Risque d'explosion !

Après la cuisson, ouvrir prudemment la vaisselle pour cuisson vapeur. De la vapeur chaude peut s'échapper. Risque de s'ébouillanter !

L'eau résiduelle dans la vaisselle pour cuisson vapeur est brûlante. Risque de s'ébouillanter !

Causes de dommages

Utiliser la vaisselle pour cuisson vapeur exclusivement en mode micro-ondes.
Elle peut sinon éclater.

Ne jamais utiliser la vaisselle pour cuisson vapeur sans mettre de l'eau.

L'appareil micro-ondes et la vaisselle pour cuisson vapeur peuvent être endommagés.

Ne jamais utiliser la vaisselle pour cuisson vapeur dans une enceinte de cuisson trop petite.

Des étincelles peuvent se produire et endommager l'appareil micro-ondes.

Ne jamais utiliser une vaisselle pour cuisson vapeur endommagée.

Si la bague plastique manque sur l'insert perforé en inox ou si la vaisselle pour cuisson vapeur est déformée, des étincelles peuvent se produire. L'appareil micro-ondes subira des dommages.

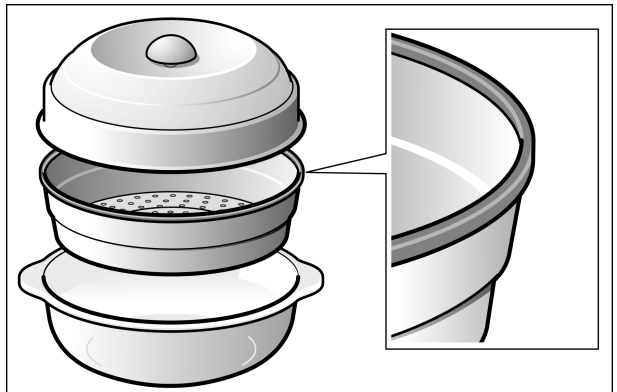
Emploi

La vaisselle pour cuisson vapeur est conçue spécialement pour des appareils micro-ondes.

La distance entre la vaisselle pour cuisson vapeur et les parois latérales, la voûte et la porte de l'enceinte de cuisson doit être d'au moins 1 cm.

Préparation

1. Verser de l'eau dans le récipient en verre.
2. Poser l'insert perforé en inox sur le récipient en verre.
3. Déposer l'aliment dans l'insert perforé en inox.
4. Fermer la vaisselle pour cuisson vapeur avec le couvercle en inox et placer la vaisselle dans l'appareil micro-ondes.
Placez toujours la vaisselle pour cuisson vapeur au centre de l'enceinte de cuisson.
5. Régler l'appareil micro-ondes.



Quantité d'eau

La quantité d'eau dépend de la durée de cuisson.

Durée de cuisson totale	Quantité d'eau minimum
jusqu'à 20 minutes	250 ml
jusqu'à 45 minutes	500 ml

L'eau ne doit pas complètement s'évaporer pendant la cuisson. Rajoutez de l'eau, si nécessaire.

Après la cuisson à la vapeur

Pendant la cuisson, de la vapeur s'échappe de la vaisselle pour cuisson vapeur. Cette vapeur se liquéfie dans l'enceinte de cuisson. Lorsque l'appareil a refroidi, essuyez l'enceinte de cuisson avec un chiffon doux.

Tableaux

Dans les tableaux, vous trouverez un choix de plats que vous pouvez préparer dans la vaisselle pour cuisson vapeur.

Temps de cuisson

Utilisez d'abord la puissance Watt maximale et ensuite la puissance de 600 Watts. Les durées exactes sont indiquées dans les tableaux.

Remarque: Selon l'appareil, vous pouvez régler plusieurs puissances micro-ondes et durées successives et démarrer seulement ensuite. Pour cela, consultez la notice d'utilisation.

Le temps de cuisson ne dépend pas de la quantité, mais de la nature, de la qualité et de la taille des aliments. Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Orientez-vous sur la taille des pièces indiquée. Si vous souhaitez préparer des pièces plus petites, le temps de cuisson est plus court. Il est plus long si les pièces sont plus grosses.

Légumes	Taille des pièces	Quantité d'eau minimum	Puissance max.	+ Puissance 600 W
Haricots verts	5 cm de long	500 ml	10 min.	+ 25 min.
Chou-fleur	Bouquets	500 ml	10 min.	+ 20 min.
Brocolis	Fleurs	250 ml	6 min.	+ 10 min.
Carottes	Rondelles de 0,5 cm d'épaisseur	500 ml	10 min.	+ 20 min.
Carottes	Entières Ø 2,5 cm	500 ml	10 min.	+ 25 min.
Chou-rave	Rondelles de 0,5 cm d'épaisseur	500 ml	10 min.	+ 15 min.
Choux de Bruxelles	–	500 ml	10 min.	+ 15 min.
Poireaux	Rondelles de 1 cm d'épaisseur	250 ml	6 min.	+ 14 min.
Chou rouge	En lanières	500 ml	10 min.	+ 20 min.
Epinards	–	250 ml	6 min.	+ 2 min.
Asperges	Ø 1,5 cm	500 ml	10 min.	+ 25 min.
Chou blanc	En lanières	500 ml	10 min.	+ 15 min.
Potiron	En cubes de 2-3 cm	250 ml	6 min.	+ 12 min.
Choux frisé	En lanières	500 ml	10 min.	+ 25 min.

Viande	Taille des pièces	Quantité d'eau minimum	Puissance max.	+ Puissance 600 W
Travers de porc fumé	1,5 cm d'épaisseur	500 ml	10 min.	+ 12 min.
Médallions de porc	3 cm d'épaisseur	500 ml	10 min.	+ 12 min.
Blanc de poulet	–	500 ml	10 min.	+ 25 min.

Poisson	Taille des pièces	Quantité d'eau minimum	Puissance max.	+ Puissance 600 W
Steak de saumon	2 cm d'épaisseur	250 ml	6 min.	+ 14 min.
Sole/limande sole	–	250 ml	6 min.	+ 6 min.
Filet de cabillaud	–	250 ml	6 min.	+ 8 min.
Crevettes roses	Non décortiquées	250 ml	6 min.	+ 12 min.
Rouleaux de sole	–	250 ml	6 min.	+ 10 min.

Oeufs (du réfrigérateur)	Taille des pièces	Quantité d'eau minimum	Puissance max.	+ Puissance 600 W
Oeufs, durs	m	250 ml	6 min.	+ 9 min.
Oeufs, mollet	m	250 ml	6 min.	+ 5 min.

Garnitures	Taille des pièces	Quantité d'eau minimum	Puissance max.	+ Puissance 600 W
Pommes de terre en robe des champs	80 g - 150 g chacune	500 ml	10 min.	+ 32 min.
Pommes de terre à l'anglaise	En quartiers	500 ml	10 min.	+ 15 min.
Quenelles aux épinards	100 g chacune	500 ml	10 min.	+ 15 min.
Boulettes de pain	100 g chacune	500 ml	10 min.	+ 15 min.

Desserts	Taille des pièces	Quantité d'eau minimum	Puissance max.	+ Puissance 600 W
Compote (pomme, poire)	Rondelles de 0,5 cm d'épaisseur	250 ml	6 min.	+ 6 min.
Pommes fourrées	–	500 ml	10 min.	+ 15 min.

Pentola a vapore

Con la pentola a vapore si possono cuocere i cibi con il vapore nel forno a microonde. Il forno a microonde porta a ebollizione l'acqua. Il vapore sale circondando gli alimenti e cuocendoli. In questo modo, la forma e il sapore rimangono inalterati.

Norme di sicurezza

Per la vostra sicurezza

Durante la cottura, la pentola a vapore diventa molto calda. Pericolo di scottature!

Non utilizzare alcol. Pericolo di esplosione!

Al termine della cottura, aprire la pentola a vapore con cautela. Potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Pericolo di bruciature!

L'acqua rimasta nella pentola a vapore è bollente. Pericolo di bruciature!

Cause dei danni

Utilizzare la pentola a vapore esclusivamente con il forno a microonde.

In caso contrario, potrebbe frantumarsi.

Non utilizzare mai la pentola a vapore senza acqua. Il forno a microonde e la pentola a vapore si potrebbero danneggiare.

Non utilizzare mai la pentola a vapore in un vano di cottura troppo piccolo. Potrebbero svilupparsi scintille che danneggerebbero il forno a microonde.

Non utilizzare mai una pentola a vapore danneggiata. Le scintille possono formarsi se manca l'anello in plastica sul filtro in acciaio inossidabile oppure se la pentola a vapore si è deformata. Il forno a microonde viene danneggiato.

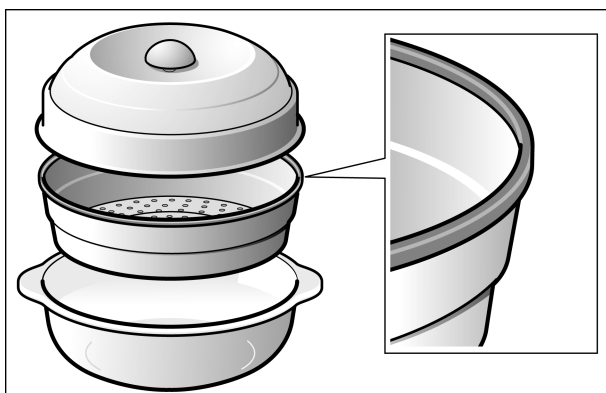
Utilizzo

La pentola a vapore è stata appositamente creata per il forno a microonde.

Posizionare la pentola a vapore ad almeno 1 cm di distanza dalle pareti laterali, dalla parete superiore e dalla porta del vano di cottura.

Preparazione

1. Riempire d'acqua il contenitore in vetro.
2. Inserirvi il filtro in acciaio inossidabile.
3. Mettere gli alimenti sul filtro in acciaio inossidabile.
4. Chiudere la pentola a vapore con il coperchio in acciaio inossidabile e metterla nel forno a microonde. Collocare sempre la pentola a vapore al centro del vano di cottura.
5. Regolare il forno a microonde.



Quantità d'acqua

La quantità d'acqua da utilizzare dipende dalla durata della cottura.

Durata della cottura totale	Quantità d'acqua minima
fino a 20 minuti	250 ml
fino a 45 minuti	500 ml

Durante la cottura, l'acqua non deve evaporare completamente. Se necessario, aggiungere altra acqua.

Dopo la cottura a vapore

Durante la cottura dalla pentola emana vapore che rimane nella parte inferiore del vano di cottura. Quando l'apparecchio si è raffreddato, pulire il vano di cottura con un panno morbido.

Tabelle

Le tabelle contengono una selezione di piatti adatti alla cottura con la pentola a vapore.

Tempo di cottura

Utilizzare in principio la potenza watt massima e poi quella a 600 watt. Consultare la tabella per i tempi di cottura esatti.

Avvertenza: a seconda dell'apparecchio, è possibile impostare consecutivamente più potenze e tempi di cottura a microonde e poi avviare soltanto. A questo proposito, consultare le istruzioni per l'uso.

Il tempo di cottura non dipende dalla quantità, ma dal tipo, dalla qualità e dalle dimensioni delle porzioni degli alimenti. I tempi di cottura riportati nelle tabelle sono valori indicativi. Fare riferimento alle dimensioni indicate. Se si desidera preparare porzioni più piccole, ridurre il tempo di cottura. Nel caso di porzioni più grandi prolungare il tempo di cottura.

Verdure	Dimensioni delle porzioni	Quantità d'acqua minima	Potenza max.	+ Potenza 600 W
Fagiolini	Lunghi 5 cm	500 ml	10 min.	+ 25 min.
Cavolfiore	Rosette	500 ml	10 min.	+ 20 min.
Broccoli	Rosette	250 ml	6 min.	+ 10 min.
Carote	Pezzi spessi 0,5 cm	500 ml	10 min.	+ 20 min.
Carote	Intere Ø 2,5 cm	500 ml	10 min.	+ 25 min.
Cavolo rapa	Pezzi spessi 0,5 cm	500 ml	10 min.	+ 15 min.
Cavolini di Bruxelles	–	500 ml	10 min.	+ 15 min.
Porri	Pezzi spessi 1 cm	250 ml	6 min.	+ 14 min.
Cavolo rosso	A listarelle	500 ml	10 min.	+ 20 min.
Spinaci	–	250 ml	6 min.	+ 2 min.
Asparagi	Ø 1,5 cm	500 ml	10 min.	+ 25 min.
Cavolo bianco	A listarelle	500 ml	10 min.	+ 15 min.
Zucca (Hokkaido)	Dadi da 2-3 cm	250 ml	6 min.	+ 12 min.
Verza	A listarelle	500 ml	10 min.	+ 25 min.

Carne	Dimensioni delle porzioni	Quantità d'acqua minima	Potenza max.	+	Potenza 600 W
Costolette di maiale affumicate	spessore 1,5 cm	500 ml	10 min.	+	12 min.
Medaglioni di maiale	spessore 3 cm	500 ml	10 min.	+	12 min.
Petto di pollo	–	500 ml	10 min.	+	25 min.

Pesce	Dimensioni delle porzioni	Quantità d'acqua minima	Potenza max.	+	Potenza 600 W
Trancio di salmone	spessore 2 cm	250 ml	6 min.	+	14 min.
Sogliola/sogliola limanda	–	250 ml	6 min.	+	6 min.
Filetto di merluzzo	–	250 ml	6 min.	+	8 min.
Gamberetti	con guscio	250 ml	6 min.	+	12 min.
Involtini di platessa	–	250 ml	6 min.	+	10 min.

Uova (dal frigorifero)	Dimensioni delle porzioni	Quantità d'acqua minima	Potenza max.	+	Potenza 600 W
Uova, sode	M	250 ml	6 min.	+	9 min.
Uova, alla coque	M	250 ml	6 min.	+	5 min.

Cantorni	Dimensioni delle porzioni	Quantità d'acqua minima	Potenza max.	+	Potenza 600 W
Patate lesse con buccia	per 80 g - 150 g	500 ml	10 min.	+	32 min.
Patate bollite	a quartini	500 ml	10 min.	+	15 min.
Canederli di spinaci	per 100 g	500 ml	10 min.	+	15 min.
Gnocchi di pane	per 100 g	500 ml	10 min.	+	15 min.

Dolci	Dimensioni delle porzioni	Quantità d'acqua minima	Potenza max.	+	Potenza 600 W
Composte (mele, pere)	Pezzi spessi 0,5 cm	250 ml	6 min.	+	6 min.
Mele ripiene	–	500 ml	10 min.	+	15 min.

Stoomschaal

Met de stoomschaal kunt u gerechten in de magnetron met stoom klaarmaken. Hierbij brengt de magnetron het water tot koken. De opstijgende stoom omsluit de gerechten en zorgt ervoor dat ze gaar worden. De vorm en het typische aroma blijven behouden.

Veiligheidsvoorschriften

Voor uw veiligheid



De stoomschaal wordt tijdens de bereiding heel heet. Verbrandingsgevaar!

Nooit alcohol gebruiken. Kans op explosie!

De stoomschaal na het garen voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen. Kans op verbrandingen!

Het resterende water in de stoomschaal is kokend heet. Kans op verbrandingen!

Oorzaken van schade

De stoomschaal uitsluitend gebruiken wanneer u gerechten klaarmaakt in de magnetron. Anders kan hij springen.

De stoomschaal nooit zonder water gebruiken. De magnetron en de stoomschaal kunnen beschadigd worden.

De stoomschaal nooit gebruiken in een kleine gaarruimte. Er kunnen vonken ontstaan die de magnetron beschadigen.

Nooit een stoomschaal gebruiken die beschadigd is. Wanneer de kunststofring op het roestvrijstalen zeefbakje ontbreekt of de stoomschaal vervormd is, kunnen vonken ontstaan. De magnetron raakt dan beschadigd.

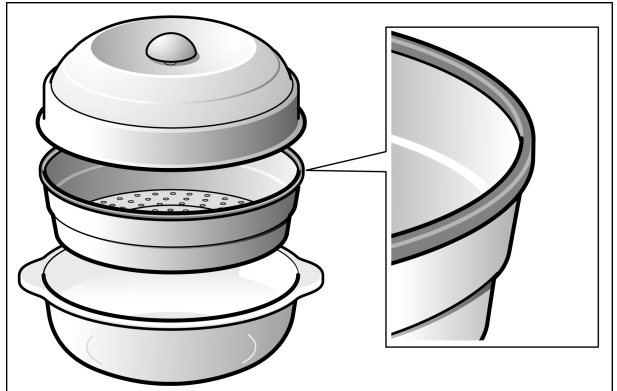
Gebruik

De stoomschaal is speciaal ontwikkeld voor magnetrons.

De afstand van de stoomschaal tot de zijwanden, het plafond en de deur van de gaarruimte dient minstens 1 cm te bedragen.

Vorbereiden

1. Water in de glazen schaal doen.
2. Het roestvrijstalen zeefbakje op de glazen schaal zetten.
3. Levensmiddelen in het roestvrijstalen zeefbakje doen.
4. De stoomschaal sluiten met de roestvrijstalen deksel en in de magnetron plaatsen.
Zet de stoomschaal altijd midden op het rooster.
5. Magnetron instellen.



Waterhoeveelheid

De waterhoeveelheid is afhankelijk van de bereidingstijd.

Bereidingstijd totaal	Waterhoeveelheid minstens
tot 20 minuten	250 ml
tot 45 minuten	500 ml

Het water mag tijdens het garen niet volledig verdampen. Vul zo nodig water bij.

Na het bereiden met stoom

Tijdens het garen komt er stoom uit de stoomschaal. Dit slaat neer in de bereidingsruimte. Als het apparaat is afgekoeld wrijft u de bereidingsruimte met een zachte lap schoon.

Tabellen

In de tabellen vindt u een keur aan gerechten die u in de stoomschaal kunt klaarmaken.

Bereidingstijd

Gebruik eerst het maximale vermogen en ga vervolgens over op 600 watt. De exacte tijden staan in de tabellen.

N.B.: Afhankelijk van het apparaat kunt u meerdere magnetronvermogens en -tijden achter elkaar instellen en dan pas starten. Lees hierover de gebruiksaanwijzing.

De bereidingstijd is niet afhankelijk van de hoeveelheid maar van de soort, de kwaliteit en de stukgrootte van de levensmiddelen. De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Richt u op de aangegeven stukgrootte. Wilt u kleinere stukken klaarmaken dan wordt de bereidingstijd korter. Bij grotere stukken wordt deze langer.

Groente	Stukgrootte	Waterhoeveelheid minstens	max. vermogen	+	600 W vermogen
Groene bonen	5 cm lengte	500 ml	10 min.	+	25 min..
Bloemkool	roosjes	500 ml	10 min.	+	20 min..
Broccoli	roosjes	250 ml	6 min.	+	10 min..
Wortels	0,5 cm dikke plakken	500 ml	10 min.	+	20 min.
Wortels	in het totaal Ø 2,5 cm	500 ml	10 min.	+	25 min.
Koolrabi	0,5 cm dikke plakken	500 ml	10 min.	+	15 min.
Spruitjes	–	500 ml	10 min.	+	15 min.
Prei	1 cm dikke plakken	250 ml	6 min.	+	14 min.
Rodekool	in reepjes	500 ml	10 min.	+	20 min.
Spinazie	–	250 ml	6 min.	+	2 min.
Asperges	Ø 1,5 cm	500 ml	10 min.	+	25 min.
Wittekool/kool	in reepjes	500 ml	10 min.	+	15 min.
Pompoen (Hokkaido)	in dobbelsteentjes van 2-3 cm	250 ml	6 min.	+	12 min.
Savoieikool	in reepjes	500 ml	10 min.	+	25 min.

Vlees	Stuksgrootte	Waterhoeveelheid minstens	max. vermogen	+	600 W vermogen
Casselerrib	Ø 1,5 cm dik	500 ml	10 min.	+	12 min.
Varkensmedaillons	3 cm dik	500 ml	10 min.	+	12 min.
Kipfilets	–	500 ml	10 min.	+	25 min.

Vis	Stuksgrootte	Waterhoeveelheid minstens	max. vermogen	+	600 W vermogen
Zalmsteak	2 cm dik	250 ml	6 min.	+	14 min.
Zeetong/aalbot	–	250 ml	6 min.	+	6 min.
Kabeljauwfilet	–	250 ml	6 min.	+	8 min.
Garnalen	ongepeld	250 ml	6 min.	+	12 min.
Scholrolletjes	–	250 ml	6 min.	+	10 min.

Eieren (uit de koelkast)	Stuksgrootte	Waterhoeveelheid minstens	max. vermogen	+	600 W vermogen
Eieren, hard	m	250 ml	6 min.	+	9 min.
Eieren, zacht	m	250 ml	6 min.	+	5 min.

Bijgerechten	Stuksgrootte	Waterhoeveelheid minstens	max. vermogen	+	600 W vermogen
In de schil gekookte aardappels	80 g - 150 g per stuk	500 ml	10 min.	+	32 min.
Gekookte aardappels	in vieren	500 ml	10 min.	+	15 min.
Spinazieknodels	100 g per stuk	500 ml	10 min.	+	15 min.
Semmelknödel (soort deegknodels)	100 g per stuk	500 ml	10 min.	+	15 min.

Zoete desserts	Stuksgrootte	Waterhoeveelheid minstens	max. vermogen	+	600 W vermogen
Compote (appels, peren)	0,5 cm dikke plakken	250 ml	6 min.	+	6 min.
Gevulde appels	–	500 ml	10 min.	+	15 min.

Recipiente para cocer al vapor

El recipiente para cocer al vapor permite preparar alimentos en el microondas con vapor. El microondas calienta el agua necesaria para cocinar. El vapor que se genera envuelve y cuece los alimentos. La forma y el aroma característicos de los alimentos se mantienen inalterables.

Consejos y advertencias de seguridad

Para su seguridad



El recipiente para cocer al vapor se calienta mucho durante la cocción. ¡Peligro de quemaduras!

No utilizar alcohol. ¡Peligro de explosión!

Abrir el recipiente para cocer al vapor con cuidado al finalizar la cocción. Puede desprenderse vapor caliente. ¡Peligro de quemaduras!

El agua residual en el recipiente para cocer al vapor se calienta durante la cocción. ¡Peligro de quemaduras!

Causas de los daños

Utilizar el recipiente para cocer al vapor exclusivamente con el microondas.

En caso contrario, puede romperse.

No utilizar el recipiente para cocer al vapor sin agua.

El microondas y el recipiente para cocer al vapor podrían dañarse.

No utilizar el recipiente para cocer al vapor en un compartimento de cocción pequeño.

Podrían producirse chispas que causarían daños en el microondas.

No utilizar el recipiente para cocer al vapor si presenta daños.

Si falta el anillo de plástico en la bandeja de cocción al vapor de acero inoxidable o el recipiente para cocer al vapor está deformado, pueden producirse chispas. Se dañaría el microondas.

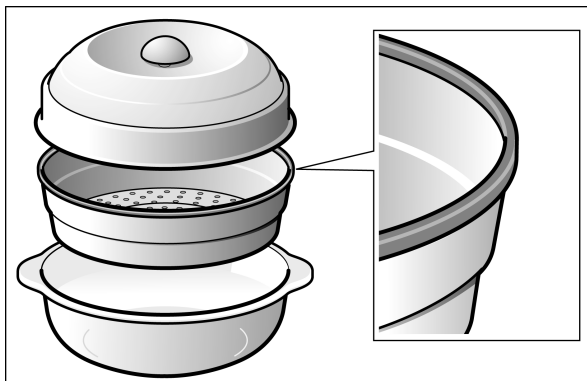
Aplicación

El recipiente para cocer al vapor ha sido desarrollado como accesorio para el microondas.

La distancia entre el recipiente para cocer al vapor y las placas laterales, la cubierta y la puerta del compartimento de cocción debe ser de al menos 1 cm.

Preparación

1. Añadir agua en la fuente de vidrio.
2. Colocar la bandeja de cocción al vapor de acero inoxidable sobre la fuente de vidrio.
3. Depositar los alimentos en la bandeja de cocción al vapor de acero inoxidable.
4. Cerrar el recipiente para cocer al vapor con la tapa de acero inoxidable y colocarlo en el microondas. Colocar siempre el recipiente para cocer al vapor en el centro del compartimento de cocción.
5. Programar el microondas.



Cantidad de agua

La cantidad de agua viene determinada por la duración de la cocción.

Duración de cocción total	Cantidad mínima de agua
hasta 20 minutos	250 ml
hasta 45 minutos	500 ml

El agua no debe evaporarse por completo durante la cocción. Añadir agua en caso necesario.

Tras la cocción al vapor

Durante la cocción se desprende vapor del recipiente para cocer al vapor. Este se condensa en el compartimento de cocción. Una vez que el aparato se haya enfriado, limpiar el compartimento de cocción con un paño suave.

Tablas

Las tablas contienen una selección de platos que se pueden preparar en el recipiente para cocer al vapor.

Tiempo de cocción

Utilizar al principio la máxima potencia disponible en vatios y, a continuación, 600 W de potencia. El tiempo exacto figura en las tablas.

Nota: En función del aparato se pueden ajustar varias potencias y tiempos consecutivos en el microondas y, a continuación, iniciar el funcionamiento. Consultar las instrucciones de uso al respecto.

El tiempo de cocción no depende de la cantidad, sino del tipo, la calidad y el tamaño del alimento. Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas deben entenderse como valores orientativos. Orientarse según el tamaño de pieza indicado. Si se preparan porciones más pequeñas, el tiempo de cocción se reduce. El tiempo aumenta con porciones grandes.

Verduras	Tamaño de la pieza	Cantidad mínima de agua	Potencia máx.	+	Potencia 600 W
Judías verdes	5 cm largo	500 ml	10 min	+	25 min
Coliflor	en ramilletes	500 ml	10 min	+	20 min
Brécol	en ramilletes	250 ml	6 min	+	10 min
Zanahorias	rodajas de 0,5 cm de grosor	500 ml	10 min	+	20 min
Zanahorias	enteras Ø 2,5 cm	500 ml	10 min	+	25 min
Colinabo	rodajas de 0,5 cm de grosor	500 ml	10 min	+	15 min
Coles de Bruselas	–	500 ml	10 min	+	15 min
Puerros	rodajas de 1 cm de grosor	250 ml	6 min	+	14 min
Lombarda	en juliana	500 ml	10 min	+	20 min
Espinacas	–	250 ml	6 min	+	2 min
Espárragos	Ø 1,5 cm	500 ml	10 min	+	25 min
Col blanca	en juliana	500 ml	10 min	+	15 min
Calabaza (Hokkaido)	en dados de 2-3 cm	250 ml	6 min	+	12 min
Col rizada	en juliana	500 ml	10 min	+	25 min

Carne	Tamaño de la pieza	Cantidad mínima de agua	Potencia máx.	+	Potencia 600 W
Costillas de cerdo ahumado	1,5 cm de grosor	500 ml	10 min	+	12 min
Medallones de cerdo	3 cm de grosor	500 ml	10 min	+	12 min
Pechuga de pollo	–	500 ml	10 min	+	25 min

Pescado	Tamaño de la pieza	Cantidad mínima de agua	Potencia máx.	+	Potencia 600 W
Filete de salmón	2 cm de grosor	250 ml	6 min	+	14 min
Lenguado/platija	–	250 ml	6 min	+	6 min
Filete de bacalao	–	250 ml	6 min	+	8 min
Gambas	con cáscara	250 ml	6 min	+	12 min
Rollitos de lenguado	–	250 ml	6 min	+	10 min

Huevos (del frigorífico)	Tamaño de la pieza	Cantidad mínima de agua	Potencia máx.	+	Potencia 600 W
Huevos, duros	M	250 ml	6 min	+	9 min
Huevos, pasados por agua	M	250 ml	6 min	+	5 min

Guarniciones	Tamaño de la pieza	Cantidad mínima de agua	Potencia máx.	+	Potencia 600 W
Patatas hervidas sin pelar	80 g - 150 g respectivamente	500 ml	10 min	+	32 min
Patatas cocidas con sal	en cuartos	500 ml	10 min	+	15 min
Albóndigas de espinacas	de 100 g	500 ml	10 min	+	15 min
Albóndigas de pan	de 100 g	500 ml	10 min	+	15 min

Repostería	Tamaño de la pieza	Cantidad mínima de agua	Potencia máx.	+	Potencia 600 W
Compota (manzanas, peras)	rodajas de 0,5 cm de grosor	250 ml	6 min	+	6 min
Manzanas rellenas	–	500 ml	10 min	+	15 min

Loiça de cozinhar a vapor

Com a loiça de cozinhar a vapor pode preparar refeições no microondas com vapor, sendo o microondas a trazer a água necessária para cozinhar. O vapor crescente envolve os alimentos e cozinha-os, mantendo a forma e o aroma típicos dos alimentos intactos.

Indicações de segurança

Para sua segurança



Durante a cozedura a loiça de cozinhar a vapor fica muito quente. Perigo de queimaduras!

Nunca utilize álcool. Perigo de explosão!

Abra a loiça de cozinhar a vapor com cuidado depois de cozinhar, pois pode sair vapor muito quente. Perigo de queimaduras!

A água residual na loiça de cozinhar a vapor está muito quente. Perigo de queimaduras!

Causas de danos

Utilize a loiça de cozinhar a vapor exclusivamente para o microondas. Caso contrário, pode estalar.

Nunca utilize a loiça de cozinhar a vapor sem água. O microondas e a loiça de cozinhar a vapor podem ficar danificados.

Nunca utilize a loiça de cozinhar a vapor num microondas com um interior demasiado pequeno. Pode fazer faíscas passíveis de danificar o microondas.

Nunca utilize uma loiça de cozinhar a vapor danificada.

Se faltar o anel de plástico do cesto de aço inoxidável ou se a loiça de cozinhar a vapor estiver deformada, pode fazer faísca e danificar o microondas.

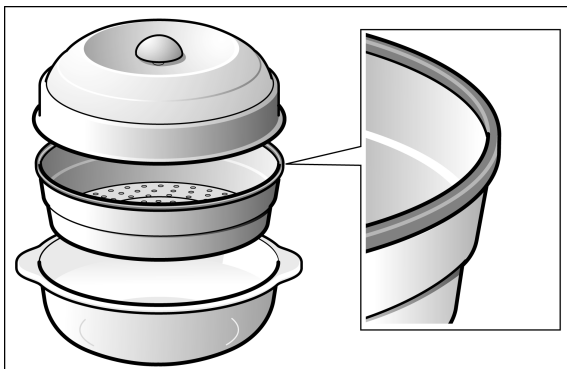
Utilização

A loiça de cozinhar a vapor foi desenvolvida especificamente para microondas.

A loiça de cozinhar a vapor deve estar centrada no interior do microondas com, pelo menos, 1 cm de distância em relação às paredes do aparelho, à porta e à cobertura.

Preparar

1. Encha o recipiente de vidro com água.
2. Coloque o cesto de aço inoxidável sobre o recipiente de vidro.
3. Coloque os alimentos no cesto de aço inoxidável.
4. Feche a loiça de cozinhar a vapor com a tampa de aço inoxidável e coloque-a no microondas.
Coloque a loiça de cozinhar a vapor sempre no centro do interior do aparelho.
5. Regule o microondas.



Quantidade de água

A quantidade de água depende do tempo de duração da cozedura.

Tempo de duração da cozedura total	Quantidade de água mínima
até 20 minutos	250 ml
até 45 minutos	500 ml

Durante a cozedura a água não pode evaporar na totalidade. Se necessário volte a encher o recipiente de água.

Depois da cozedura a vapor

A loiça de cozinhar a vapor deixa sair vapor durante a cozedura, acumulando-se no interior do microondas. Assim que o aparelho arrefecer, limpe o interior do aparelho com um pano macio.

Tabelas

Nas tabelas encontra uma variedade de alimentos que pode cozinhar na loiça de cozinhar a vapor.

Tempo de cozedura

Utilize primeiro a potência máxima de watts e depois a potência de 600 watts. Consulte os tempos exactos nas tabelas.

Nota: Dependendo do aparelho, pode regular várias potências de microondas e tempos uns a seguir aos outros antes de dar início ao funcionamento. Para tal, consulte as instruções de utilização.

O tempo de cozedura é independente da quantidade, mas depende do tipo, da qualidade e da espessura dos alimentos. As indicações de tempo constantes das tabelas são valores de referência, devendo também orientar-se pelo tamanho da peça indicado. Se desejar preparar peças mais pequenas, o tempo de cozedura diminui. No caso de peças maiores, o tempo de cozedura prolonga-se.

Legumes	Tamanho da peça	Quantidade mínima de água	Potência máx.	+ Potência de 600 W
Feijão verde	5 cm de comprimento	500 ml	10 min.	+ 25 min.
Couve-flor	às rosetas	500 ml	10 min.	+ 20 min.
Brócolos	às rosetas	250 ml	6 min.	+ 10 min.
Cenouras	rodela de 0,5 cm de espessura	500 ml	10 min.	+ 20 min.
Cenouras	inteiras Ø 2,5 cm	500 ml	10 min.	+ 25 min.
Rábano	rodela de 0,5 cm de espessura	500 ml	10 min.	+ 15 min.
Couve-de-bruxelas	–	500 ml	10 min.	+ 15 min.
Alho-francês	rodela de 1 cm de espessura	250 ml	6 min.	+ 14 min.
Couve roxa	em juliana	500 ml	10 min.	+ 20 min.
Espinafres	–	250 ml	6 min.	+ 2 min.
Espargos	Ø 1,5 cm	500 ml	10 min.	+ 25 min.
Repolho/Couve	em juliana	500 ml	10 min.	+ 15 min.
Abóbora (Hokkaido)	em cubos de 2-3 cm	250 ml	6 min.	+ 12 min.
Couve lombarda	em juliana	500 ml	10 min.	+ 25 min.

Carne	Tamanho da peça	Quantidade mínima de água	Potência máx.	+ Potência de 600 W
Costeleta de porco defumada	1,5 cm de espessura	500 ml	10 min.	+ 12 min.
Medalhões de porco	3 cm de espessura	500 ml	10 min.	+ 12 min.
Peito de frango	–	500 ml	10 min.	+ 25 min.

Peixe	Tamanho da peça	Quantidade mínima de água	Potência máx.	+ Potência de 600 W
Postas de salmão	2 cm de espessura	250 ml	6 min.	+ 14 min.
Linguado/solhão	–	250 ml	6 min.	+ 6 min.
Filetes de bacalhau fresco	–	250 ml	6 min.	+ 8 min.
Gambas	com casca	250 ml	6 min.	+ 12 min.
Rolinhos de solha	–	250 ml	6 min.	+ 10 min.

Ovos (saídos do frigorífico)	Tamanho da peça	Quantidade mínima de água	Potência máx.	+ Potência de 600 W
Ovos cozidos	M	250 ml	6 min.	+ 9 min.
Ovos quentes	M	250 ml	6 min.	+ 5 min.

Acompanhamentos	Tamanho da peça	Quantidade mínima de água	Potência máx.	+ Potência de 600 W
Batatas cozidas com pele	80 g - 150 g cada	500 ml	10 min.	+ 32 min.
Batatas cozidas	aos quartos	500 ml	10 min.	+ 15 min.
Almôndegas de espinafre	100 g cada	500 ml	10 min.	+ 15 min.
Almôndegas de pão (Semmelknödel)	100 g cada	500 ml	10 min.	+ 15 min.

Doces	Tamanho da peça	Quantidade mínima de água	Potência máx.	+ Potência de 600 W
Compota (maçã, pêra)	em pedaços com 0,5 cm de espessura	250 ml	6 min.	+ 6 min.
Maçã recheada	–	500 ml	10 min.	+ 15 min.

Μαγειρικά σκεύη ατμού

Με τα μαγειρικά σκεύη ατμού μπορείτε να μαγειρέψετε φαγητά με ατμό στη συσκευή μικροκυμάτων. Σε αυτή την περίπτωση το νερό βράζει στο φούρνο μικροκυμάτων. Ο ατμός που ανεβαίνει περιβάλλει και μαγειρεύει τα φαγητά. Η μορφή και το χαρακτηριστικό άρωμα των φαγητών παραμένουν αναλλοίωτα.

Υποδείξεις ασφαλείας

Για τη δική σας ασφάλεια



Τα μαγειρικά σκεύη ατμού ζεσταίνονται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος πάρα πολύ. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αλκοόλη. Κίνδυνος έκρηξης!

Μετά το μαγείρεμα ανοίξτε προσεκτικά τα μαγειρικά σκεύη ατμού. Μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Κίνδυνος ζεματίσματος!

Το νερό που απομένει στα μαγειρικά σκεύη ατμού είναι πάρα πολύ καυτό. Κίνδυνος ζεματίσματος!

Αιτίες των ζημιών

Χρησιμοποιείτε τα μαγειρικά σκεύη ατμού αποκλειστικά στη λειτουργία των μικροκυμάτων. Διαφορετικά μπορούν να σπάσουν.

Μη χρησιμοποιείτε τα μαγειρικά σκεύη ατμού ποτέ χωρίς νερό.

Η συσκευή μικροκυμάτων και τα μαγειρικά σκεύη ατμού μπορούν να υποστούν ζημιά.

Μη χρησιμοποιείτε τα μαγειρικά σκεύη ατμού ποτέ σε ένα πολύ μικρό χώρο μαγειρέματος.

Μπορούν να δημιουργηθούν σπινθήρες και να προξενήσουν ζημιά στη συσκευή μικροκυμάτων.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ένα χαλασμένο μαγειρικό σκεύος ατμού.

Εάν λύπει το πλαστικό δαχτυλίδι πάνω στη σήτα ανοξείδωτου χάλυβα ή τα μαγειρικά σκεύη ατμού είναι παραμορφωμένα, μπορούν να δημιουργηθούν σπινθήρες. Η συσκευή μικροκυμάτων καταστρέφεται.

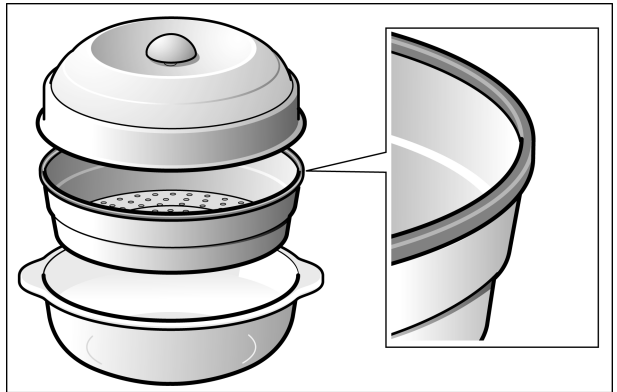
Εφαρμογή

Τα μαγειρικά σκεύη ατμού κατασκευάστηκαν ειδικά για τις συσκευές μικροκυμάτων.

Η απόσταση από τα μαγειρικά σκεύη ατμού μέχρι τα πλευρικά τοιχώματα, την οροφή και την πόρτα του χώρου μαγειρέματος πρέπει να είναι το λιγότερο 1 cm.

Προετοιμασία

1. Προσθέστε το νερό στο γυάλινο μπολ.
2. Τοποθετήστε τη σήτα ανοξείδωτου χάλυβα πάνω στο γυάλινο μπολ.
3. Βάλτε τα τρόφιμα στη σήτα ανοξείδωτου χάλυβα.
4. Κλείστε το μαγειρικό σκεύος ατμού με το καπάκι ανοξείδωτου χάλυβα και τοποθετήστε το μέσα στη συσκευή μικροκυμάτων.
Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος ατμού πάντοτε στη μέση του χώρου μαγειρέματος.
5. Ρυθμίστε τη συσκευή μικροκυμάτων.



Ποσότητα νερού

Η ποσότητα του νερού εξαρτάται από τη διάρκεια μαγειρέματος.

Συνολική διάρκεια μαγειρέματος	Ελάχιστη ποσότητα νερού
μέχρι 20 λεπτά	250 ml
μέχρι 45 λεπτά	500 ml

Το νερό δεν επιτρέπεται να εξατμιστεί εντελώς κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Προσθέστε νερό, εάν χρειαστεί.

Μετά το μαγείρεμα με ατμό

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος διαφεύγει ατμός από το μαγειρικό σκεύος ατμού. Αυτό ο ατμός παραμένει μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Όταν η συσκευή κρυώσει, σκουπίστε το χώρο μαγειρέματος με ένα μαλακό πανί.

Πίνακες

Στους πίνακες θα βρείτε μια επιλογή από φαγητά, που μπορείτε να τα μαγειρέψετε στο μαγειρικό σκεύος ατμού.

Χρόνος μαγειρέματος

Χρησιμοποιήστε πρώτα τη μέγιστη ισχύ και μετά την ισχύ 600 W. Τους ακριβείς χρόνους τους βλέπετε στους πίνακες.

Υπόδειξη: Ανάλογα με τη συσκευή μπορείτε να ρυθμίσετε διαδοχικά περισσότερες βαθμίδες ισχύος και χρόνους μικροκυμάτων και μετά να ξεκινήσετε. Συμβουλευθείτε γι' αυτό τις οδηγίες χρήσης.

Ο χρόνος μαγειρέματος δεν εξαρτάται από την ποσότητα αλλά από το είδος, την ποιότητα και το μέγεθος των κομματιών των τροφίμων. Οι τιμές του χρόνου στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές. Προσανατολιστείτε σύμφωνα με το πραγματικό μέγεθος του κομματιού. Εάν θέλετε να προετοιμάσετε μικρά κομμάτια, μειώνεται ο χρόνος μαγειρέματος. Στα μεγαλύτερα κομμάτια αυξάνεται.

Λαχανικά	Μέγεθος κομματιού	Ελάχιστη ποσότητα νερού	Μέγιστη ισχύς +	Ισχύς 600 W
Φρέσκα φασολάκια	5 cm μήκος	500 ml	10 λεπτά +	25 λεπτά
Κουνουπίδι	φούντες	500 ml	10 λεπτά +	20 λεπτά
Μπρόκολο	φούντες	250 ml	6 λεπτά +	10 λεπτά
Καρότα	φέτες πάχους 0,5 cm	500 ml	10 λεπτά +	20 λεπτά
Καρότα	ολόκληρα Ø 2,5 cm	500 ml	10 λεπτά +	25 λεπτά
Λαχανόγουλο	φέτες πάχους 0,5 cm	500 ml	10 λεπτά +	15 λεπτά
Λαχανάκια Βρυξελλών	–	500 ml	10 λεπτά +	15 λεπτά
Πράσα	φέτες πάχους 1 cm	250 ml	6 λεπτά +	14 λεπτά
Κοκκινολάχανο	σε λωρίδες	500 ml	10 λεπτά +	20 λεπτά
Σπανάκι	–	250 ml	6 λεπτά +	2 λεπτά
Σπαράγγια	Ø 1,5 cm	500 ml	10 λεπτά +	25 λεπτά
Λάχανο/μάπιπα	σε λωρίδες	500 ml	10 λεπτά +	15 λεπτά
Κολοκύθι (Hokkaido)	σε κύβους 2-3 cm	250 ml	6 λεπτά +	12 λεπτά
Κραμπολάχανο	σε λωρίδες	500 ml	10 λεπτά +	25 λεπτά

Κρέας	Μέγεθος κομματιού	Ελάχιστη ποσότητα νερού	Μέγιστη ισχύς	+	Ισχύς 600 W
Χοιρινό καπνιστό αλά Κάσελ	1,5 cm χοντρό	500 ml	10 λεπτά	+	12 λεπτά
Χοιρινά μενταγιόν	3 cm χοντρό	500 ml	10 λεπτά	+	12 λεπτά
Στήθος κοτόπουλου	–	500 ml	10 λεπτά	+	25 λεπτά

Ψάρι	Μέγεθος κομματιού	Ελάχιστη ποσότητα νερού	Μέγιστη ισχύς	+	Ισχύς 600 W
Φιλέτο σολομού	2 cm χοντρό	250 ml	6 λεπτά	+	14 λεπτά
Γλώσσα/Γλώσσα Νορβηγίας	–	250 ml	6 λεπτά	+	6 λεπτά
Φιλέτο μπακαλιάρου	–	250 ml	6 λεπτά	+	8 λεπτά
Γαρίδες	με κέλυφος	250 ml	6 λεπτά	+	12 λεπτά
Ρολάκια από γλώσσα	–	250 ml	6 λεπτά	+	10 λεπτά

Αυγά (από το ψυγείο)	Μέγεθος κομματιού	Ελάχιστη ποσότητα νερού	Μέγιστη ισχύς	+	Ισχύς 600 W
Αυγά, σκληρά	M	250 ml	6 λεπτά	+	9 λεπτά
Αυγά, μαλακά	M	250 ml	6 λεπτά	+	5 λεπτά

Πρόσθετα	Μέγεθος κομματιού	Ελάχιστη ποσότητα νερού	Μέγιστη ισχύς	+	Ισχύς 600 W
Πατάτες βραστές με φλούδα	από 80 γρ. – 150 γρ.	500 ml	10 λεπτά	+	32 λεπτά
Πατάτες βραστές χωρίς φλούδα	σε κύβους	500 ml	10 λεπτά	+	15 λεπτά
Γιουβαρλάκια από σπανάκι	από 100 γρ.	500 ml	10 λεπτά	+	15 λεπτά
Κεφτέδες ψωμιού	από 100 γρ.	500 ml	10 λεπτά	+	15 λεπτά

Γλυκά φαγητά	Μέγεθος κομματιού	Ελάχιστη ποσότητα νερού	Μέγιστη ισχύς	+	Ισχύς 600 W
Κομπόστα (μήλα, αχλάδια)	φέτες πάχους 0,5 cm	250 ml	6 λεπτά	+	6 λεπτά
Γεμιστά μήλα	–	500 ml	10 λεπτά	+	15 λεπτά

Кастрюля для приготовления на пару

С помощью этой кастрюли Вы можете приготовить на пару блюдо в микроволновой печи. Микроволны воздействуют на воду. Поднимающийся пар обволакивает блюдо и готовит его. При этом сохраняются форма и присущий данному продукту аромат.

Указания по технике безопасности

Для Вашей безопасности



Кастрюля во время приготовления на пару сильно нагревается. Опасность ожога!

Никогда не используйте алкоголь. Опасность взрыва!

После приготовления на пару открывайте кастрюлю очень аккуратно. Из нее может вырваться горячий пар. Опасность ошпариться!

Температура воды, остающейся в посуде для приготовления на пару горячая, такая же, как у только что вскипевшей. Опасность ошпариться!

Причины повреждений

Кастрюлю для приготовления на пару можно использовать только в режиме микроволн. Иначе она может потрескаться.

Никогда не используйте кастрюлю для приготовления на пару без воды.

Это может привести к повреждению микроволновой печи и кастрюли для приготовления на пару.

Никогда не используйте кастрюлю для приготовления на пару в маленькой печи. Это может вызвать искрение и, как результат, повреждение прибора.

Никогда не используйте поврежденную кастрюлю для приготовления на пару.

При отсутствии на сетчатом лотке из нержавеющей стали пластмассового кольца или деформации кастрюли, может возникнуть искрение. Это вызовет повреждение микроволновой печи.

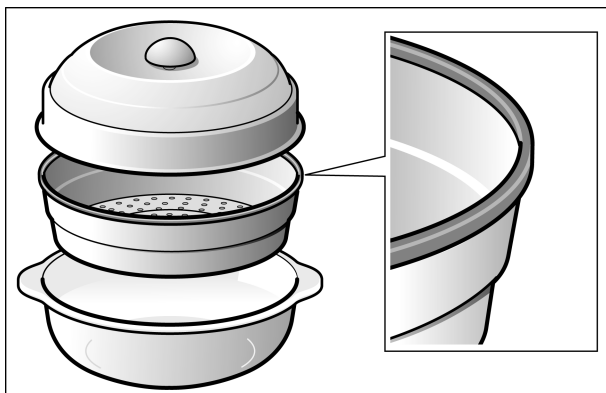
Использование

Эта кастрюля для приготовления на пару была разработана специально для использования в микроволновой печи.

Расстояние между боковыми стенками, дверцей, верхней панелью прибора и кастрюлей должно составлять минимум 1 см.

Подготовка

1. Налейте воды в стеклянную миску.
2. На стеклянную миску установите сетчатый лоток из нержавеющей стали.
3. Положите в сетчатый лоток продукты.
4. Закройте кастрюлю для приготовления на пару крышкой из нержавеющей стали и поставьте кастрюлю в микроволновую печь. Всегда устанавливайте кастрюлю для приготовления на пару на середину печи.
5. Выполните установки для микроволновой печи.



Количество воды

Количество воды зависит от времени приготовления.

Общее время приготовления	Количество воды, минимум
до 20 мин	250 мл
до 45 мин	500 мл

Вода во время приготовления может испариться не до конца. А если это необходимо, воду нужно долить

После приготовления на пару

Во время приготовления из кастрюли для приготовления на пару испаряется вода. Пар в печи опускается вниз. Когда прибор охладится, протрите печь мягкой тряпочкой.

Таблицы

В таблицах Вы найдете блюда, которые можно приготовить в кастрюле для приготовления на пару.

Время приготовления

Сначала используйте максимальную мощность, а потом мощность в 600 Вт. Точное время Вы найдете в таблицах.

Указание: В зависимости от прибора Вы можете устанавливать большую мощность микроволн и время приготовления, согласовывая эти величины между собой, и после этого начинать приготовление. Для этого ознакомьтесь с инструкцией по применению.

Время приготовления зависит не от количества, а от вида, качества и величины порций продуктов. Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Ориентируйтесь на размер продукта. Для приготовления мелкими кусочками время приготовления нужно сократить. Для приготовления большими кусками - увеличить.

Овощи	Размер	Количество воды, минимум	Макс. мощность	+ Мощность 600 Вт
Стручковая фасоль	5 см длиной	500 мл	10 мин	+ 25 мин
Цветная капуста	кочешками	500 мл	10 мин	+ 20 мин
Брокколи	кочешками	250 мл	6 мин	+ 10 мин

Овощи	Размер	Количество воды, минимум	Макс. мощность	+ Мощность 600 Вт
Морковь	кружками толщиной 0,5 см	500 мл	10 мин	+ 20 мин
Морковь	целиком, Ø 2,5 см	500 мл	10 мин	+ 25 мин
Кольраби	ломтиками толщиной 0,5 см	500 мл	10 мин	+ 15 мин
Брюссельская капуста	-	500 мл	10 мин	+ 15 мин
Лук-порей	толстыми кружками по 1 см	250 мл	6 мин	+ 14 мин
Краснокочанная капуста	соломкой	500 мл	10 мин	+ 20 мин
Шпинат	-	250 мл	6 мин	+ 2 мин
Спаржа	Ø 1,5 см	500 мл	10 мин	+ 25 мин
Белокочанная капуста	соломкой	500 мл	10 мин	+ 15 мин
Тыква (Хоккайдо)	кубиками по 2-3 см	250 мл	6 мин	+ 12 мин
Савойская капуста	соломкой	500 мл	10 мин	+ 25 мин

Мясо	Размер	Количество воды, минимум	Макс. мощность	+ Мощность 600 Вт
Грудинка по-кассельски	толщиной 1,5 см	500 мл	10 мин	+ 12 мин
Медальоны из свинины	толщиной 3 см	500 мл	10 мин	+ 12 мин
Куриная грудка	-	500 мл	10 мин	+ 25 мин

Рыба	Размер	Количество воды, минимум	Макс. мощность	+ Мощность 600 Вт
Стейк из лосося	толщиной 2 см	250 мл	6 мин	+ 14 мин
Морской язык/малоголовая камбала	-	250 мл	6 мин	+ 6 мин
Филе трески	-	250 мл	6 мин	+ 8 мин
Креветки	в панцире	250 мл	6 мин	+ 12 мин

Рыба	Размер	Количество воды, минимум	Макс. мощность	+ Мощность 600 Вт
Рулетки из камбалы	-	250 мл	6 мин	+ 10 мин

Яйца (из холодильника)	Размер	Количество воды, минимум	Макс. мощность	+ Мощность 600 Вт
Яйцо вкрутую	М	250 мл	6 мин	+ 9 мин
Яйцо всмятку	М	250 мл	6 мин	+ 5 мин

Гарниры	Размер	Количество воды, минимум	Макс. мощность	+ Мощность 600 Вт
Картошка в мундире	по 80-150 г	500 мл	10 мин	+ 32 мин
Отварной картофель	четвертинками	500 мл	10 мин	+ 15 мин
Кнедлики со шпинатом	по 100 г	500 мл	10 мин	+ 15 мин
Клецки	по 100 г	500 мл	10 мин	+ 15 мин

Сладкие блюда	Размер	Количество воды, минимум	Макс. мощность	+ Мощность 600 Вт
Компот (яблочный, грушевый)	кусочки толщиной 0,5 см	250 мл	6 мин	+ 6 мин
Фаршированное яблоко	-	500 мл	10 мин	+ 15 мин

Buharlı pişirme kabı

Buharlı pişirme kabı ile yemekleri mikrodalga fırında buharla hazırlayabilirsiniz. Mikrodalga suyu kaynatır. Oluşan buhar yemekleri pişirir. Yemeğin şekli ve aroması korunur.

Güvenlik bilgileri

Kendi güvenliğiniz için ⚠

Buharlı pişirme kabı pişirme esnasında çok sıcak olur. Yanma tehlikesi!

Asla alkol kullanmayınız. Patlama tehlikesi!

Pişirme işleminden sonra buharlı pişirme kabı dikkatlice açılmalıdır. Sıcak buhar çıkabilir. Haşlanma tehlikesi!

Buharlı pişirme kabında arta kalan su pişirecek kadar sıcaktır. Haşlanma tehlikesi!

Hasar nedenleri

Buharlı pişirme kabını yalnızca mikrodalga işletiminde kullanınız.

Aksi takdirde kırılabilir.

Buharlı pişirme kabını asla susuz kullanmayınız. Mikrodalga ve buharlı pişirme kabı hasar görebilir.

Buharlı pişirme kabı asla küçük bir pişirme alanında kullanılmamalıdır.

Mikrodalgaya zarar verebilecek kıvılcımlar oluşabilir.

Asla hasarlı bir buharlı pişirme kabı kullanmayınız. Özel alaşımli çelik süzgeç ünitesindeki plastik halka yoksa veya buharlı pişirme kabı deforme olmuşsa, kıvılcım oluşabilir. Mikrodalga hasar görür.

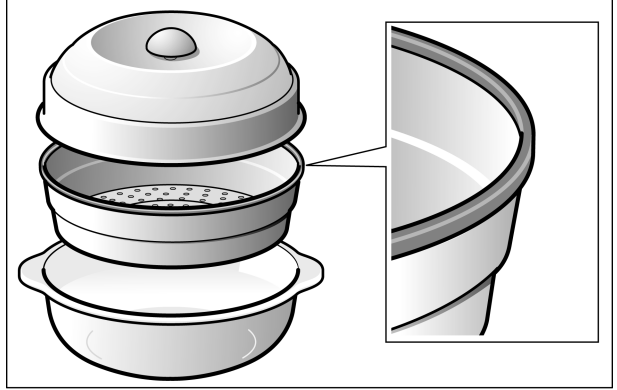
Kullanım

Buharlı pişirme kabı mikrodalgalar için özel olarak geliştirildi.

Buharlı pişirme kabının yan duvarlara, tavana ve pişirme alanı kapağına olan mesafesi en az 1 cm olmalıdır.

Hazırlama

1. Suyu cam kaba doldurunuz.
2. Özel alaşımli çelik süzgeç ünitesini cam kaba yerleştiriniz.
3. Gıdaları özel alaşımli çelik süzgeç ünitesine koyunuz.
4. Buharlı pişirme kabını özel alaşımli çelik kapak ile kapatınız ve mikrodalgayı ayarlayınız.
Buharlı pişirme kabını daima pişirme alanının ortasına yerleştiriniz.
5. Mikrodalgayı ayarlayınız.



Su miktarı

Su miktarı pişirme süresine bağlıdır.

Toplam pişirme süresi	Su miktarı en az
20 dakikaya kadar	250 ml
45 dakikaya kadar	500 ml

Suyun tamamı pişirme işlemi esnasında buharlaşmamalıdır. Eğer gerekirse su ilave ediniz.

Buharlı pişirmeden sonra

Pişirme esnasında buharlı pişirme kabından buhar çıkar. Bu buhar pişirme alanına geçer. Cihaz soğuduğunda, pişirme alanını yumuşak bir bez ile siliniz.

Tablolar

Tablolarda buharı pişirme kabında hazırlayabileceğini bazı yemekler yer almaktadır.

Piştirme süresi

Önce maksimum Watt gücünü ve ardından 600 Watt gücü seçiniz. Tam süreleri tablolarda görebilirsiniz. Not: Cihazın modeline göre birden fazla mikrodalga gücü ve süresi arka arkaya ayarlanabilir ve ardından çalıştırılabilir. Bunun için lütfen kullanım kılavuzuna bakınız.

Pişme süresi, yemeğin miktarından bağımsızdır, fakat türüne, kalitesine ve parça boyuna bağlıdır. Tablolarda bildirilmiş olan süreler kılavuz değerlerdir. Belirtilen parça boylarına göre hareket ediniz. Küçük parçalar hazırlandığında pişme süresi daha kısa olacaktır. Büyük parçalarda bu süre uzar.

Sebze	Parça boyu	Su miktarı en az	maks. güç	+ 600 W güç
Taze fasulye	5 cm uzunluk	500 ml	10 dak.	+ 25 dak.
Karnibahar	Parçalar halinde	500 ml	10 dak.	+ 20 dak.
Brokoli	Parçalar halinde	250 ml	6 dak.	+ 10 dak.
Havuç	0,5 cm kalınlığında dilimler	500 ml	10 dak.	+ 20 dak.
Havuç	bütün, 2,5 cm	500 ml	10 dak.	+ 25 dak.
Alabaş	0,5 cm kalınlığında dilimler	500 ml	10 dak.	+ 15 dak.
Brüksel lahanası	-	500 ml	10 dak.	+ 15 dak.
Pırasa	1 cm kalınlığında dilimler	250 ml	6 dak.	+ 14 dak.
Kırmızı lahana	Dilimler halinde	500 ml	10 dak.	+ 20 dak.
Ispanak	-	250 ml	6 dak.	+ 2 dak.
Kuşkonmaz	1,5 cm	500 ml	10 dak.	+ 25 dak.
Göbek lahana	Dilimler halinde	500 ml	10 dak.	+ 15 dak.
Kabak (Hokkaido kabağı)	2-3 cm'lik küpler halinde	250 ml	6 dak.	+ 12 dak.
Milano lahanası	Dilimler halinde	500 ml	10 dak.	+ 25 dak.

Et	Parça boyu	Su miktarı en az	maks. güç	+	600 W güç
Pirzola	1,5 cm kalınlığında	500 ml	10 dak.	+	12 dak.
Domuz madalyon	3 cm kalınlığında	500 ml	10 dak.	+	12 dak.
Tavuk göğüs	-	500 ml	10 dak.	+	25 dak.

Balık	Parça boyu	Su miktarı en az	maks. güç	+	600 W güç
Somon biftek	2 cm kalınlığında	250 ml	6 dak.	+	14 dak.
Dil balığı/Kızıl dilbalığı	-	250 ml	6 dak.	+	6 dak.
Morina balığı filetosu	-	250 ml	6 dak.	+	8 dak.
Deniz teknesi	kabuklu	250 ml	6 dak.	+	12 dak.
Dil balığı ruloları	-	250 ml	6 dak.	+	10 dak.

Yumurta (buzdolabından)	Parça boyu	Su miktarı en az	maks. güç	+	600 W güç
Yumurta, katı	m	250 ml	6 dak.	+	9 dak.
Yumurta, az pişmiş	m	250 ml	6 dak.	+	5 dak.

Garnitürler	Parça boyu	Su miktarı en az	maks. güç	+	600 W güç
Kabuğu ile haşlanmış patates	her biri 80 g - 150 g	500 ml	10 dak.	+	32 dak.
Tuzlanmış patates	çeyrek	500 ml	10 dak.	+	15 dak.
Ispanak köftesi	her biri 100 g	500 ml	10 dak.	+	15 dak.
Ekmek köftesi	her biri 100 g	500 ml	10 dak.	+	15 dak.

Tatlılar	Parça boyu	Su miktarı en az	maks. güç	+	600 W güç
Komposto (elma, armut)	0,5 cm kalınlığında dilimler	250 ml	6 dak.	+	6 dak.
Doldurulmuş elma	-	500 ml	10 dak.	+	15 dak.

Beholder til damptilberedning

Med beholderen til damptilberedning kan De tilberede retter i mikrobølgeovnen med damp. Mikrobølgefunktionen bringer vandet i kog. Derved bliver madretterne omgivet damp, som tilbereder dem. Madvarenes form og karakteristiske aroma bliver bevaret.

Sikkerhedsanvisninger

Vedr. sikkerhed



Beholderen til damptilberedning bliver meget varm under tilberedningen. Fare for forbrænding!

Brug aldrig alkohol. Eksplosionsfare!

Beholderen til damptilberedning skal åbnes meget forsigtigt, når tilberedningen er afsluttet. Der kan komme meget varm damp ud. Fare for skoldning!

Vandet i beholderne er kogende. Fare for skoldning!

Årsager til skader

Beholderen til damptilberedning må kun anvendes med mikrobølgefunktionen.

Ellers kan den springe.

Beholderen til damptilberedning må aldrig anvendes uden vand.

Både mikrobølgeovnen og damptilberedningsbeholderen kan blive beskadiget.

Beholderen til damptilberedning må aldrig anvendes i et for lille ovnrum.

Der kan dannes gnister, som kan beskadige mikrobølgeovnen.

Brug aldrig en damptilberedningsbeholder, som er beskadiget.

Hvis kunststofringen på si-indsatsen af rustfrit stål mangler, eller hvis beholderen er blevet skævet, kan der opstå gnister. Mikrobølgeovnen bliver beskadiget.

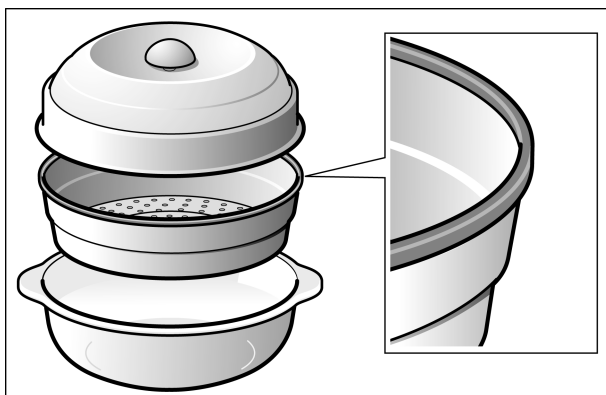
Anvendelse

Beholderen til damptilberedning er specielt udviklet til brug i mikrobølgeovne.

Afstanden mellem beholderen til damptilberedning og ovnrummets sidevægge, loft og dør skal være mindst 1 cm.

Forberedelse

1. Hæld vand i glasskålen.
2. Sæt si-indsatsen af rustfrit stål på glasskålen.
3. Læg levnedsmidlerne i si-indsatsen af rustfrit stål.
4. Luk beholderen til damptilberedning med det rustfri stålåg, og sæt den ind i mikrobølgeovnen. Placer altid beholderen til damptilberedning midt i ovnrummet.
5. Indstil mikrobølgeovnen.



Vandmængde

Vandmængden er afhængig tilberedningens varighed.

Samlet tilberedningstid	Minimum vandmængde
op til 20 minutter	250 ml
op til 45 minutter	500 ml

Vandet må ikke fordampe helt i løbet af tilberedningen. Hæld om nødvendigt mere vand ved.

Efter damptilberedningen

Der kommer damp ud af beholderen under tilberedningen. Den sætter sig indvendig i ovnrummet. Tør apparatet af indvendigt med en blød klud, når det er kølet af.

Tabeller

I tabellerne finder De et udvalg af retter, der er velegnede til tilberedning i beholderen til damptilberedning.

Tilberedningstid

Anvend først den maksimale mikrobølgeeffekt og derefter en effekt på 600 watt. De nøjagtige tider er angivet i tabellerne.

Tips: Afhængigt af apparatet kan De indstille flere mikrobølgeeffekter og -tider efter hinanden, og først starte apparatet bagefter. Se i brugsanvisningen vedrørende dette.

Tilberedningstiden er uafhængig af mængden, men afhænger af madvarernes art, kvalitet og størrelsen af de enkelte stykker. Tidsangivelserne i tabellerne er retningsgivende værdier. Brug størrelsen af de enkelte stykker som udgangspunkt. Hvis De tilbereder mindre stykker, bliver tilberedningstiden kortere. Ved større stykker bliver den længere.

Grøntsager	Stykkernes størrelse	Vandmængde minimum	maks. effekt	+	600 W effekt
Grønne bønner	5 cm længde	500 ml	10 min.	+	25 min.
Blomkål	buketter	500 ml	10 min.	+	20 min.
Broccoli	buketter	250 ml	6 min.	+	10 min.
Gulerødder	0,5 cm tykke skiver	500 ml	10 min.	+	20 min.
Gulerødder	hele, Ø 2,5 cm	500 ml	10 min.	+	25 min.
Kåltrabi	0,5 cm tykke skiver	500 ml	10 min.	+	15 min.
Rosenkål	–	500 ml	10 min.	+	15 min.
Porrer	1 cm tykke skiver	250 ml	6 min.	+	14 min.
Rødkål	i strimler	500 ml	10 min.	+	20 min.
Spinat	–	250 ml	6 min.	+	2 min.
Asparges	Ø 1,5 cm	500 ml	10 min.	+	25 min.
Hvidkål	i strimler	500 ml	10 min.	+	15 min.
Græskar (hokkaido)	i 2-3 cm tern	250 ml	6 min.	+	12 min.
Savoykål	i strimler	500 ml	10 min.	+	25 min.

Kød	Stykkernes størrelse	Vandmængde minimum	maks. effekt	+	600 W effekt
Hamburgerryg med ben	1,5 cm tykke skiver	500 ml	10 min.	+	12 min.
Svinemedaljoner	3 cm tykke	500 ml	10 min.	+	12 min.
Kyllingebryst	–	500 ml	10 min.	+	25 min.

Fisk	Stykkernes størrelse	Vandmængde minimum	maks. effekt	+	600 W effekt
Laksesteak	2 cm tykke	250 ml	6 min.	+	14 min.
Søtunge/rødtunge	–	250 ml	6 min.	+	6 min.
Kabliaufilet	–	250 ml	6 min.	+	8 min.
Rejer	med skal	250 ml	6 min.	+	12 min.
Rødspættefiletruller	–	250 ml	6 min.	+	10 min.

Æg (fra køleskabet)	Stykkernes størrelse	Vandmængde minimum	maks. effekt	+	600 W effekt
Æg, hårdkogte	M	250 ml	6 min.	+	9 min.
Æg, blødkogte	M	250 ml	6 min.	+	5 min.

Tilbehør	Stykkernes størrelse	Vandmængde minimum	maks. effekt	+	600 W effekt
Pillekartofler	hver 80 g - 150 g	500 ml	10 min.	+	32 min.
Hvide kartofler	i kvarte	500 ml	10 min.	+	15 min.
Spinatknödel	hver på 100 g	500 ml	10 min.	+	15 min.
Semmelknödel	hver på 100 g	500 ml	10 min.	+	15 min.

Desserter	Stykkernes størrelse	Vandmængde minimum	maks. effekt	+	600 W effekt
Kompot (æbler / pærer)	0,5 tykke skiver	250 ml	6 min.	+	6 min.
Fyldte æbler	–	500 ml	10 min.	+	15 min.

Dampkoker

Med dampkokeren kan du tilberede mat i mikrobølgeovnen ved hjelp av damp. Mikrobølgene får vannet til å koke. Dampen omslutter og koker maten. Matens form, farge og typiske aroma beholdes.

Sikkerhets- anvisninger

For din egen sikkerhet



Under bruk blir dampkokeren svært varm. Fare for forbrenning!

Bruk aldri alkohol. Eksplosjonsfare!

Når maten er ferdigkokt, må dampkokeren åpnes forsiktig. Varm damp kan strømme ut. Fare for forbrenning!

Vannet som er igjen i dampkokeren, er svært varmt. Fare for forbrenning!

Årsaker til skader

Bruk dampkokeren kun sammen med mikrobølger. Ellers kan den gå i stykker.

Bruk aldri dampkokeren uten vann.

Både mikrobølgeovnen og dampkokeren ta skade.

Bruk aldri dampkokeren i en mikrobølgeovn som er for liten.

Det kan føre til gnister som kan skade mikrobølgeovnen.

Bruk aldri en dampkokerer som ikke er i orden.

Dersom plastringen på stålrusten mangler eller dampkokeren er deformert, kan det oppstå gnister. Da tar mikrobølgeovnen skade.

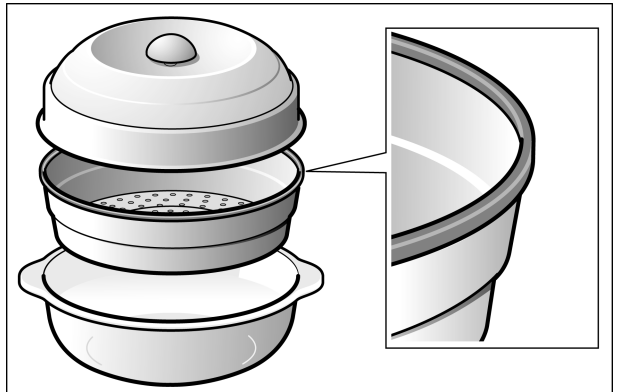
Bruk

Dampkokeren er produsert spesielt for mikrobølgeovner.

Det må være minimum 1 cm avstand mellom dampkokeren og mikrobølgeovnens sidevegger, tak og dør.

Forberedelser

1. Fyll vann i glassbollen.
2. Sett stålrusten på glassbollen.
3. Legg ingrediensene på stålrusten.
4. Lukk dampkokeren med lokket av stål og sett den inn i mikrobølgeovnen.
Sett alltid dampkokeren midt i mikrobølgeovnen.
5. Still inn mikrobølgeovnen.



Vannmengde

Vannmengden avhenger av koketiden.

Koketid totalt	Minimum vannmengde
inntil 20 minutter	250 ml
inntil 45 minutter	500 ml

Det er viktig at alt vannet ikke fordamper. Etterfyll vann ved behov.

Etter dampkoking

Under kokingen kommer det damp ut fra dampkokeren. Denne dampen blir igjen inne i mikrobølgeovnen. Etter at mikrobølgeovnen er avkjølt, kan du tørke av med en myk klut.

Tabeller

I tabellene finner du forskjellige retter som du kan tilberede i dampkokeren.

Koketid

Bruk først maksimal Watt-effekt, og deretter 600 Watt. Nøyaktige koketider finner du i tabellene.

Obs: Avhengig av type mikrobølgeovn kan du stille inn flere effekter og tider etter hverandre før du starter mikrobølgeovnen. Se etter i bruksanvisningen.

Koketiden er uavhengig av mengden, men avhengig av type, kvalitet og størrelse på matvarene. Tidsangivelsene i tabellene er veiledende. Ta utgangspunkt i den oppgitte størrelsen for matvarene. Hvis du vil tilberede mindre stykker, blir koketiden kortere. Koketiden blir lengre for større stykker.

Grønnsaker	Størrelse	Vannmengde minimum	maks. effekt	+	600 W effekt
Snittebønner	5 cm lengde	500 ml	10 min.	+	25 min.
Blomkål	buketter	500 ml	10 min.	+	20 min.
Brokkoli	buketter	250 ml	6 min.	+	10 min.
Gulrøtter	0,5 cm tykke skiver	500 ml	10 min.	+	20 min.
Gulrøtter	hele Ø 2,5 cm	500 ml	10 min.	+	25 min.
Kålrot	0,5 cm tykke skiver	500 ml	10 min.	+	15 min.
Rosenkål	–	500 ml	10 min.	+	15 min.
Purre	1 cm tykke skiver	250 ml	6 min.	+	14 min.
Rødkål	i strimler	500 ml	10 min.	+	20 min.
Spinat	–	250 ml	6 min.	+	2 min.
Asparges	Ø 1,5 cm	500 ml	10 min.	+	25 min.
Hvitkål	i strimler	500 ml	10 min.	+	15 min.
Gresskar (Hokkaido)	i 2-3 cm terninger	250 ml	6 min.	+	12 min.
Vinterkål	i strimler	500 ml	10 min.	+	25 min.

Kjøtt	Størrelse	Vannmengde minimum	maks. effekt	+	600 W effekt
Sommerkoteletter	1,5 cm tykke	500 ml	10 min.	+	12 min.
Svinemedaljonger	3 cm tykke	500 ml	10 min.	+	12 min.
Kyllingbryst	–	500 ml	10 min.	+	25 min.

Fisk	Størrelse	Vannmengde minimum	maks. effekt	+	600 W effekt
Lakseskiver	2 cm tykke	250 ml	6 min.	+	14 min.
Sjötunge/smørflyndre	–	250 ml	6 min.	+	6 min.
Torskefilet	–	250 ml	6 min.	+	8 min.
Reker	med skall	250 ml	6 min.	+	12 min.
Rødspetterulade	–	250 ml	6 min.	+	10 min.

Egg (fra kjøleskapet)	Størrelse	Vannmengde minimum	maks. effekt	+	600 W effekt
Egg, hardkokt	M	250 ml	6 min.	+	9 min.
Egg, bløtkokt	M	250 ml	6 min.	+	5 min.

Tilbehør	Størrelse	Vannmengde minimum	maks. effekt	+	600 W effekt
Skrelte poteter	80 g – 150 g hver	500 ml	10 min.	+	32 min.
Skrelte poteter	delt i fire	500 ml	10 min.	+	15 min.
Spinatboller	à 100 g	500 ml	10 min.	+	15 min.
Knödler	à 100 g	500 ml	10 min.	+	15 min.

Desserter	Størrelse	Vannmengde minimum	maks. effekt	+	600 W effekt
Kompott (epler, pærer)	0,5 cm tykke skiver	250 ml	6 min.	+	6 min.
Fylte epler	–	500 ml	10 min.	+	15 min.

Ångkokningskärl

Du kan använda ångkokningskärlet för att laga mat med ånga i mikrovågsugnen. Mikrovågorna får vattnet att koka. Ånga som stiger upp omsluter maten och tillagar den. Matens form och typiska arom bibehålls.

Säkerhets- anvisningar

För din säkerhet



Under tillagningen blir ångkokningskärlet mycket varmt. Risk för brännskador!

Använd aldrig alkohol. Explosionsrisk!

Öppna ångkokningskärlet försiktigt efter tillagningen. Varm ånga kan tränga ut. Risk för skållning!

Restvattnet i ångkokningskärlet är kokhett. Risk för skållning!

Orsaker till skador

Använd ångkokningskärlet endast när mikrovågsfunktionen används. Det kan spricka annars.

Använd aldrig ångkokningskärlet utan vatten. Mikrovågsugnen och ångkokningskärlet kan skadas.

Använd aldrig ångkokningskärlet i ett för litet tillagningsutrymme.

Gnistor som skadar mikrovågsugnen kan bildas.

Använd aldrig ett skadat ångkokningskärl. Om plastringen på silinsatsen i rostfritt stål saknas, eller om ångkokningskärlet är missformat kan gnistor bildas. Mikrovågsugnen skadas.

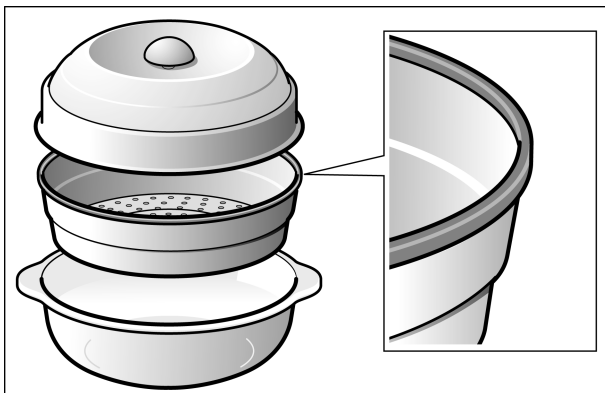
Användning

Ångkokningskärlet har utvecklats särskilt för mikrovågsugnar.

Avståndet från ångkokningskärlet till sidoväggar, tak och lucka på tillagningsutrymmet måste vara minst 1 cm.

Förberedelser

1. Häll vatten i glasskålen.
2. Ställ silinsatsen i rostfritt stål på glasskålen.
3. Häll livsmedlet i silinsatsen av rostfritt stål.
4. Stäng ångkokningskärlet med det rostfria locket och ställ in det i mikrovågsugnen. Ställ alltid ångkokningskärlet mitt i tillagningsutrymmet.
5. Ställ i mikrovågsugnen.



Vattenmängd

Vattenmängden beror på tillagningstiden.

Tillagningstid totalt	Vattenmängd minst
upp till 20 minuter	250 ml
upp till 45 minuter	500 ml

Vattnet får inte förångas helt under tillagningen. Fyll på mer vatten vid behov.

Efter ångkokningen

Ånga tränger ut ur ångkokningskärlet under tillagningen. Den lägger sig i tillagningsutrymmet. Torka ur tillagningsutrymmet med en mjuk trasa när mikrovågsugnen har svalnat.

Tabeller

I tabellerna finns ett urval rätter som lämpar sig för tillagning i ångkokningskärl.

Tillagningstid

Använd först maximal effekt och sedan effekten 600 Watt. Exakta tider anges i tabellerna. Observera! På vissa mikrovågsugnar kan du ställa in flera mikrovågs effekter och -tider efter varandra och sedan starta. Läs om detta i bruksanvisningen.

Tillagningstiden är oberoende av mängden, men beroende av livsmedlets typ, kvalitet och styckestorlek. Tidsangivelserna i tabellerna är riktvärden. Rätta dig efter den angivna styckestorleken. Tillagningstiden förkortas om du tillagar mindre stycken. De blir längre vid större stycken.

Grönsaker	Styckestorlek	Vattenmängd minst	max. effekt	+	600 W effekt
Gröna bönor	5 cm längd	500 ml	10 min.	+	25 min.
Blomkål	buketter	500 ml	10 min.	+	20 min.
Broccoli	buketter	250 ml	6 min.	+	10 min.
Morötter	0,5 cm tjocka skivor	500 ml	10 min.	+	20 min.
Morötter	hela Ø 2,5 cm	500 ml	10 min.	+	25 min.
Kålrabbi	0,5 cm tjocka skivor	500 ml	10 min.	+	15 min.
Brysselkål	–	500 ml	10 min.	+	15 min.
Purjolök	1 cm tjocka skivor	250 ml	6 min.	+	14 min.
Rödkål	i strimlor	500 ml	10 min.	+	20 min.
Spensat	–	250 ml	6 min.	+	2 min.
Sparris	Ø 1,5 cm	500 ml	10 min.	+	25 min.
Vitkål	i strimlor	500 ml	10 min.	+	15 min.
Pumpa (Hokkaido)	i 2-3 cm tärningar	250 ml	6 min.	+	12 min.
Savoykål	i strimlor	500 ml	10 min.	+	25 min.

Kött	Styckestorlek	Vattenmängd minst	max. effekt	+	600 W effekt
Kassler	1,5 cm tjock	500 ml	10 min.	+	12 min.
Fläskmedaljonger	3 cm tjock	500 ml	10 min.	+	12 min.
Kycklingbröst	–	500 ml	10 min.	+	25 min.

Fisk	Styckestorlek	Vattenmängd minst	max. effekt	+	600 W effekt
Laxkotlett	2 cm tjock	250 ml	6 min.	+	14 min.
Sjötunga/bergskädda	–	250 ml	6 min.	+	6 min.
Torskfilé	–	250 ml	6 min.	+	8 min.
Räkor	med skal	250 ml	6 min.	+	12 min.
Spättarullader	–	250 ml	6 min.	+	10 min.

Ägg (från kylskåpet)	Styckestorlek	Vattenmängd minst	max. effekt	+	600 W effekt
Ägg, hårdkokta	M	250 ml	6 min.	+	9 min.
Ägg, löskokta	M	250 ml	6 min.	+	5 min.

Tillbehör	Styckestorlek	Vattenmängd minst	max. effekt	+	600 W effekt
Oskalad potatis	å 80 g - 150 g	500 ml	10 min.	+	32 min.
Skalad potatis	fyrdelad	500 ml	10 min.	+	15 min.
Spenatknödel	å 100 g	500 ml	10 min.	+	15 min.
Semmelknödel	å 100 g	500 ml	10 min.	+	15 min.

Söta efterrätter	Styckestorlek	Vattenmängd minst	max. effekt	+	600 W effekt
Kompott (äpple, päron)	0,5 cm tjocka skivor	250 ml	6 min.	+	6 min.
Fyllda äpplen	–	500 ml	10 min.	+	15 min.

Höyrykeitin

Höyrykeittimellä voit valmistaa mikroaaltouunissa ruokia höyryn avulla. Mikroaaltouuni kuumentaa veden kiehuvaiksi. Elintarvikkeet kypsyvät näin muodostuvassa höyryssä. Aineiden muoto ja tyyppillinen aromi säilyvät hyvin.

Turvallisuusohjeet

Turvallisuutesi vuoksi



Höyrykeitin kuumenee kypsennyksen aikana erittäin kuumaksi. Palovamman vaara!

Älä käytä höyrykeittimessä alkoholia. Räjähdyksvaara!

Avaa höyrykeitin varovasti kypsennyksen jälkeen. Keittimestä saattaa poistua kuumaa höyryä. Palovamman vaara!

Höyrykeittimeen jäänyt vesi on kiehuvan kuumaa. Palovamman vaara!

Vahinkojen syyt

Käytä höyrykeitintä ainoastaan mikroaaltouunissa. Keitin saattaa muutoin hajjeta.

Älä käytä höyrykeitintä ilman vettä.

Mikroaaltouuni ja höyrykeitin saattavat vaurioitua.

Älä käytä höyrykeitintä sisätilaltaan liian pienessä uunissa.

Seurauksena voi olla kipinöinti, joka vaurioittaa mikroaaltouunia.

Älä käytä vaurioitunutta höyrykeitintä.

Jos terässiivilän päällä oleva muovirengas puuttuu tai höyrykeitin on kolhiintunut, seurauksena voi olla kipinöiden muodostuminen. Mikroaaltouuni vaurioituu.

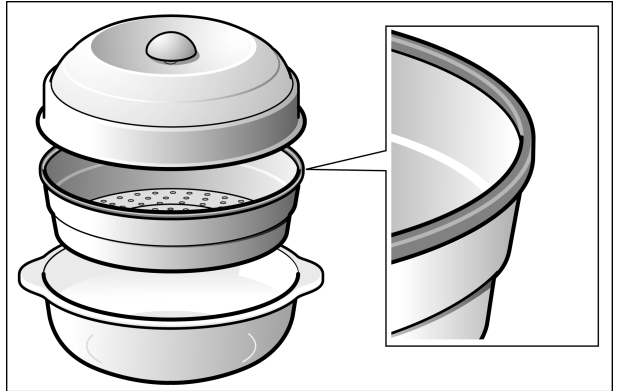
Käyttö

Höyrykeitin on suunniteltu nimenomaan mikroaaltouuneja varten.

Höyrykeittimen ja uunin sisätilan sivuseinien, katon ja oven välisen etäisyyden pitää olla vähintään 1 cm.

Akuvalmistelut

1. Kaada lasikulhoon vettä.
2. Aseta teräsiivilä lasikulhon päälle.
3. Laita elintarvikkeet terässiivilään.
4. Sulje höyrykeitin teräskannella ja aseta se mikroaaltouuniin.
Laita höyrykeitin uunin keskelle.
5. Kytke mikroaaltouuni päälle.



Veden määrä

Veden määrä riippuu kypsennysajasta.

Kypsennysaika yhteensä	Vesimäärä vähintään
20 min asti	250 ml
45 min asti	500 ml

Vesi ei saa haihtua kokonaan loppuun kypsennyksen aikana. Lisää tarvittaessa vettä.

Höyrykypsennyksen jälkeen

Höyrykeittimestä tulee kypsennyksen aikana höyryä ulos. Höyry tiivistyy uunin sisätilaan. Kun laite on jäähtynyt, kuivaa sisätila pehmeällä liinalla.

Taulukot

Taulukoista löydät joukon ruokia, jotka voidaan valmistaa höyrykeittimessä.

Kypsymisaika

Käytä ensin maksimitehoa ja säädä uuni sen jälkeen teholle 600 W. Tarkat ajat näet taulukosta.

Huomaus: Laitteesta riippuen voit säätää useampia mikroaaltouunin tehoja ja aikoja peräjälkeen ja käynnistää laitteen vasta sen jälkeen. Katso sitä varten ohjeet käyttöohjeesta.

Kypsymisaika ei riipu määrästä, mutta elintarvikkeen lajista, laadusta ja kappalekoosta. Taulukoiden ajat ovat ohjearvoja. Tarkasta mainitut kappalekoot. Jos haluat valmistaa pienempiä paloja, lyhennä kypsymisaikaa. Suurempia paloja valmistettaessa kypsennysaika pitenee.

Vihannekset	Kappalekoko	Vesimäärä vähintään	Maksimi-teho	+	600 W teho
Vihreät pavut	pituus 5 cm	500 ml	10 min	+	25 min
Kukkakaali	nappuina	500 ml	10 min	+	20 min
Parsakaali	nappuina	250 ml	6 min	+	10 min
Porkkanat	0,5 cm paksuina viipaleina	500 ml	10 min	+	20 min
Porkkanat	kokonaisina Ø 2,5 cm	500 ml	10 min	+	25 min
Kyssäkaali	0,5 cm paksuina viipaleina	500 ml	10 min	+	15 min
Ruusukaali	–	500 ml	10 min	+	15 min
Purjo	1 cm paksuina viipaleina	250 ml	6 min	+	14 min
Punakaali	suikaleina	500 ml	10 min	+	20 min
Pinaatti	–	250 ml	6 min	+	2 min
Parsa	Ø 1,5 cm	500 ml	10 min	+	25 min
Valkokaali	suikaleina	500 ml	10 min	+	15 min
Kurpitsa	2-3 cm kuutioina	250 ml	6 min	+	12 min
Savojjinkaali	suikaleina	500 ml	10 min	+	25 min

Liha	Kappalekoko	Vesimäärä vähintään	Maksimi-teho	+	600 W teho
Kassler kylkipalat	1,5 cm paksuina	500 ml	10 min	+	12 min
Porsaanmedaljongit	3 cm paksuina	500 ml	10 min	+	12 min
Broilerin rinta	–	500 ml	10 min	+	25 min

Kala	Kappalekoko	Vesimäärä vähintään	Maksimi-teho	+	600 W teho
Lohipihvi	2 cm paksuna	250 ml	6 min	+	14 min
Meriantura	–	250 ml	6 min	+	6 min
Turskafilée	–	250 ml	6 min	+	8 min
Katkaravut	kuorineen	250 ml	6 min	+	12 min
Punakampelarullat	–	250 ml	6 min	+	10 min

Kananmunat (jääkaapista)	Kappalekoko	Vesimäärä vähintään	Maksimi-teho	+	600 W teho
Munat, kovaksi keitetyt	M	250 ml	6 min	+	9 min
Munat, pehmeäksi keitetyt	M	250 ml	6 min	+	5 min

Lisukkeet	Kappalekoko	Vesimäärä vähintään	Maksimi-teho	+	600 W teho
Kuoriperunat	80 g - 150 g/kpl	500 ml	10 min	+	32 min
Kuoritut perunat	neljänneksinä	500 ml	10 min	+	15 min
Pinaattiknöödelit	100 g/kpl	500 ml	10 min	#	15 min
Leipäknöödelit	100 g/kpl	500 ml	10 min	+	15 min

Jälkiruoat	Kappalekoko	Vesimäärä vähintään	Maksimi-teho	+	600 W teho
Hilloke (omenat, päärynät)	0,5 cm paksuina viipaleina	250 ml	6 min	+	6 min
Täytetyt omenat	–	500 ml	10 min	+	15 min