



DAMPFSET FÜR BACKÖFEN
SET À VAPEUR POUR FOURS
STOOMSET VOOR OVENS
STEAM SET FOR OVENS

de	Gebrauchsanleitung	3
fr	Notice d'utilisation	7
nl	Gebruiksaanwijzing	11
en	Instruction manual	15

Z19DD10X0

de Gebrauchsanleitung

	Wichtige Sicherheitshinweise	3
	Umweltschutz	3
	Vor dem ersten Gebrauch	3
	Dampf	4
	Reinigen	6

Wichtige Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Heben Sie die Gebrauchsanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitungen bei.

Benutzen Sie das Dampfset nur zum Dämpfen von Speisen.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Backofentür als Sitz- oder Ablagefläche

Nicht auf die offene Backofentür stellen oder setzen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Backofentür abstellen.

Umweltschutz

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.

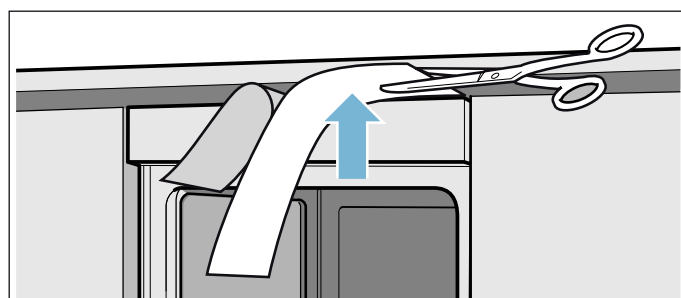
Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Vor dem ersten Gebrauch

Ist das Dampfset beschädigt, dürfen Sie ihn nicht in Betrieb nehmen.

Reinigen Sie das Dampfset und alle Zubehörteile mit heißer Spüllauge.

Kleben Sie die beiliegende Schutzfolie unter den Vorsprung der Arbeitsplatte. Dazu die Schutzfolie abziehen, ankleben und zuschneiden.



Dampf

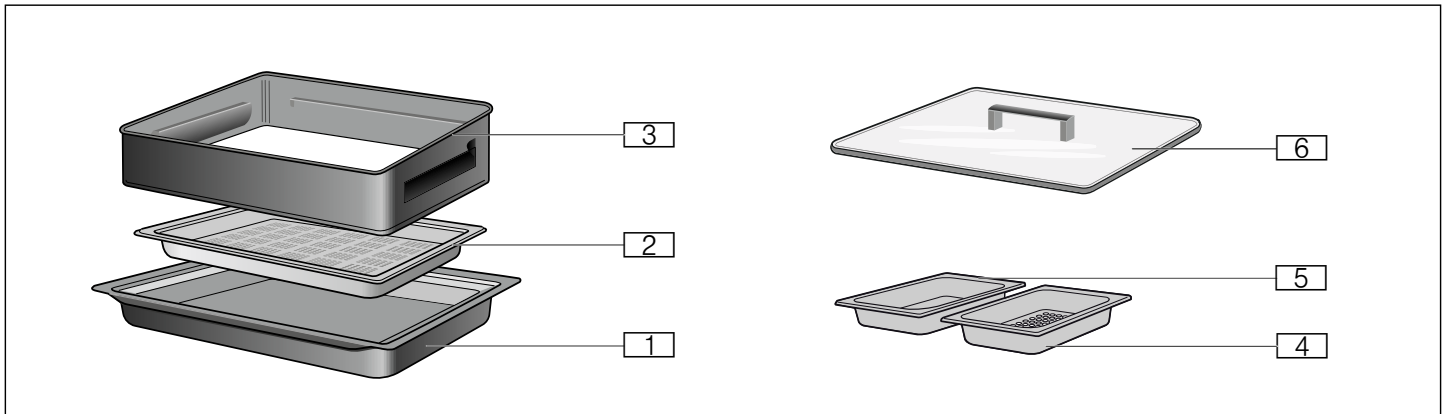
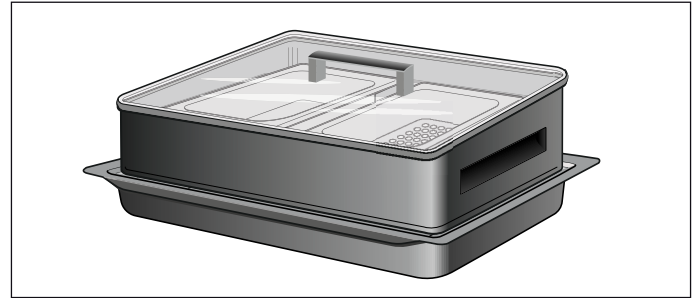
Die Basis des Dampfssets bildet immer die Auflauffpfanne, der Kunststoffrahmen und der Glasdeckel.

Wählen Sie je nach Mengen und Größe des Garguts den passenden Dampfbehälter. Zur Zubereitung von Reis oder Soßen können Sie zusätzlich den ungelochten Dampfbehälter, Größe S verwenden.

Verwenden Sie nur die mitgelieferten Originalteile.

Weitere Angaben zum Dampfgaren finden Sie in der beiliegenden Broschüre.

Die Auflauffpfanne können Sie auch einzeln z.B. für die Zubereitung von großen Auflaufmengen verwenden.



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

1. Heizen Sie den Backofen 10 Minuten bei 150°C Unterhitze  oder mit Dämpfen im Dampfsset  vor.
Hinweis: Die Heizart "Dämpfen mit Dampfsset " aktivieren Sie über die Grundeinstellung „Favoriten“. Weitere Informationen finden Sie in der Gebrauchsanleitung Ihres Backofens im Kapitel Grundeinstellungen.
2. Geben Sie das Wasser in die Auflauffpfanne.
3. Bestücken Sie das Dampfsset mit dem Gargut.
4. Setzen Sie den Kunststoffrahmen so auf, dass er umlaufend auf der Universalpfanne aufliegt.
5. Setzen Sie den Glasdeckel so auf, dass die Dichtung des Deckels umlaufend im Kunststoffrahmen aufliegt.
6. Schieben Sie das Dampfsset in Höhe 1 ein.

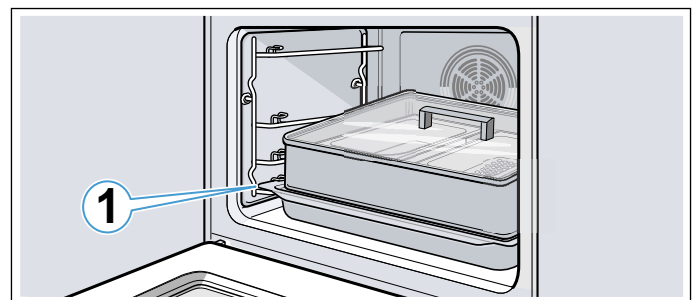
Dämpfen

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

Die Garzeit wird durch die Größe des Gargutes bestimmt. Bei gleichzeitigem Garen von Lebensmitteln mit unterschiedlichen Garzeiten gilt:

- Schneiden Sie die Lebensmittel mit der längeren Garzeit in kleinere Stücke
- Verlängern Sie die Garzeit für empfindliche Lebensmittel, indem Sie größere Stücke garen

Grundsätzlich wird zum Dämpfen 500 ml Wasser (kein destilliertes Wasser) verwendet. Ausnahme: Quellende Lebensmittel (z.B. Kartoffeln) und Zutaten mit langen Garzeiten benötigen 750 ml Wasser (siehe Gartabelle oder beiliegende Broschüre).



Warnung

Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen des Backofens kann heißer Dampf entweichen. Öffnen Sie den Backofen nach dem Garvorgang vorsichtig.

7. Nehmen Sie das Dampfsset nach Ablauf der Garzeit aus dem Backofen. Verwenden Sie hierzu geeignete Topflappen.

8. Stellen Sie das Dampfset ab. Nicht auf die Backofentür stellen!

⚠ Warnung

Verbrennungsgefahr!

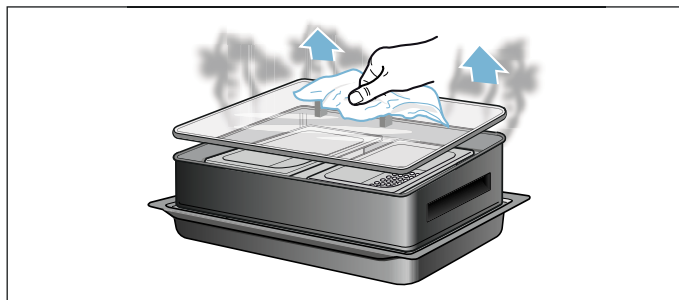
Der Griff des Glasdeckels wird sehr heiß. Glasdeckel immer mit Topflappen abnehmen.

⚠ Warnung

Verbrühungsgefahr!

Beim Anheben des Glasdeckels oder des Kunststoffrahmens entweicht heißer Dampf. Heben Sie den Glasdeckel oder Kunststoffrahmen hinten an, damit der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.

9. Nehmen Sie den Glasdeckel ab.



Nach dem Dämpfen

1. Lassen Sie den Garraum auskühlen.
2. Wischen Sie den Garraum mit klarem Wasser aus.
3. Reiben Sie mit einem weichen Tuch den Garraum, hinter der Türdichtung und die Tropfrinne, zwischen Backofentür und Backofen trocken.

Gartabelle

Die Angaben in der Gartabelle sind Richtwerte und können je nach Art, Größe und Reife des Gargutes variieren.

Tiefgefrorene Lebensmittel vor dem Dämpfen nicht auftauen. Die Garzeit verlängert sich um ca. 5 Minuten.

Gargut	Aufbereitung	Dämpfflüssigkeit in ml	Dauer in Minuten
Blumenkohl	Röschen (Strunk eingeschnitten)	500	20 - 25
Blumenkohl	ganz	500	25 - 30
Blumenkohl, tiefgefroren	Röschen	500	20 - 25
Brokkoli, frisch	Röschen (Strunk eingeschnitten)	500	18 - 25
Brokkoli, tiefgefroren	Röschen	500	16 - 20
Erbsen, frisch		500	15 - 20
Erbsen, tiefgefroren		500	15 - 20
Fenchel, frisch	halbiert, Strunk entfernt	500	35 - 45
Fenchel, frisch	Scheiben	500	20 - 25
Grüne Bohnen		500	30 - 40
Grüne Bohnen, tiefgefroren		500	20 - 25
Karotten	Scheiben, Stifte	500	20 - 25
Knollensellerie	Scheiben, Stifte	500	35 - 40
Lauch	feine Streifen oder Rauten	500	15 - 20
Maiskolben	ganz	750	45 - 55
Paprika	in Streifen geschnitten, je nach Reife	500	30 - 40
Pellkartoffeln	je nach Größe	750	50 - 65
Rosenkohl, frisch	Strunk einscheiden	500	30 - 40
Rosenkohl, tiefgefroren		500	20 - 30
Salzkartoffeln	schmale Kartoffelspalten	750	30 - 35
Salzkartoffeln	geviertelt	750	35 - 45
Zucchini	in der Länge halbiert, Scheiben	500	15 - 25
Stangenspargel	je nach Dicke	500	25 - 35
Spargel, grün	je nach Dicke	500	25 - 35
Eier, hart gekocht	bis zu 20 Stück	500	20 - 25
Eierstich	in Porzellantassen	500	35 - 40
Reis	200 g Reis und 350 ml Wasser	750	35 - 40

Gargut	Aufbereitung	Dämpfflüssigkeit in ml	Dauer in Minuten
Fischfilet	z.B. Scholle	500	10 - 20
Fischsteaks	ca. 150 - 200 g/Scheibe z.B. Lachs, Thunfisch	500	15 - 25
Portionsfisch	ca. 200 - 250 g/Stück z.B. Forelle, Makrele	500	15 - 25
Große Fische	ca. 800 - 1000 g z.B. Forelle, Brasse	500	25 - 35
Rindfleisch	ca. 1000 g je nach Dicke	750	75 - 90
Schweinefleisch	Filet ca. 500 g/Stück	750	30 - 40
Geflügelfleisch	ca. 200 g/Stück z.B. Puten- und Hähnchenbrust	500	30 - 40



Reinigen

Achtung!

Dampfset reinigen: Dampfset nicht in der Spülmaschine reinigen. Das Dampfset wird sonst beschädigt. Reinigen Sie das Dampfset mit einem weichen Tuch und handelsüblichem Spülmittel.

Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, keine scharfen Mittel und keine kratzenden Gegenstände.

Entfernen Sie Kalkrückstände mit einem handelsüblichen Essigreiniger. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und reiben Sie mit einem weichen Tuch trocken.

Kratzen Sie angetrocknete Speisereste nicht ab, sondern weichen Sie diese mit Spüllauge auf.

fr Notice d'utilisation

	Précautions de sécurité importantes	7
	Protection de l'environnement	7
	Avant la première utilisation	7
	Vapeur	8
	Nettoyage	10

Précautions de sécurité importantes

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Conservez soigneusement la notice d'utilisation. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, joignez-y les notices. Utilisez le set vapeur uniquement pour la cuisson de mets à la vapeur.

Mise en garde – Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés. Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.

Porte du four comme surface d'assise ou pour déposer des objets

Ne pas monter ni s'asseoir sur la porte du four ouverte. Ne pas déposer des récipients ou des accessoires sur la porte du four.

Protection de l'environnement

Les appareils usagés ne sont pas des déchets sans valeur. Leur élimination dans le respect de l'environnement permet d'en récupérer de précieuses matières premières.

Pour le transport, votre nouvel appareil a été conditionné dans un emballage destiné à le protéger. Tous les matériaux utilisés sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez-nous à éliminer l'emballage dans le respect de l'environnement.

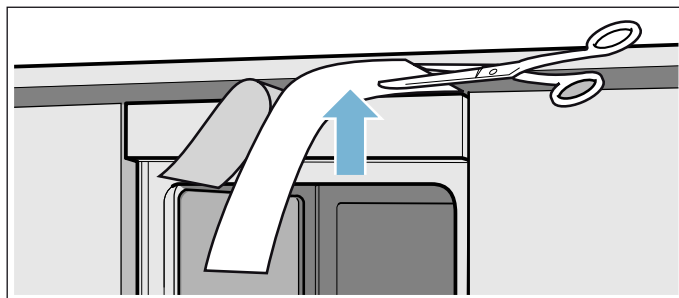
Pour connaître les circuits actuels de mise au rebut, renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de l'administration de votre commune.

Avant la première utilisation

Si le set vapeur est endommagé vous ne devez pas l'utiliser.

Nettoyez le set vapeur et tous les accessoires à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.

Collez le film protecteur joint sous le rebord du plan de travail. Pour ce faire retirer le film protecteur, l'appliquer et le couper à la mesure.





Vapeur

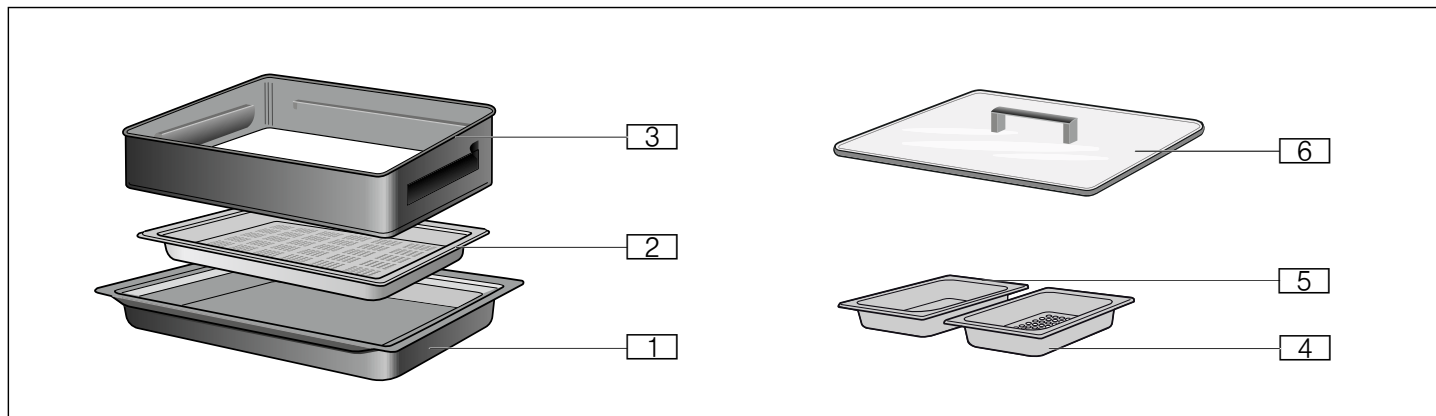
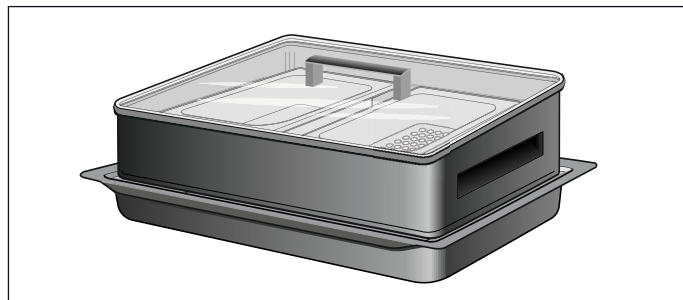
La base du set vapeur est toujours constituée du plat profond à soufflé, du cadre en plastique et du couvercle en plastique.

Choisissez le panier vapeur approprié en fonction des quantités et de la taille de l'aliment à cuire. Pour la préparation du riz ou de sauces, vous pouvez aussi utiliser le panier vapeur non perforé de taille S.

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

Pour des indications supplémentaires concernant la cuisson à la vapeur, consultez la brochure jointe.

Vous pouvez aussi utiliser le plat profond à soufflé seul, par ex. pour la préparation de grandes quantités de soufflé.

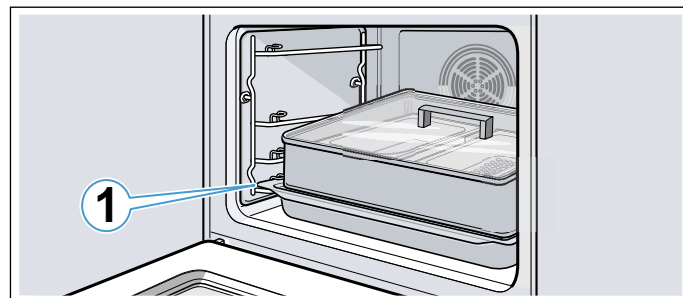


- 1 Plat profond à soufflé
- 2 Panier vapeur perforé, taille L
- 3 Cadre en plastique
- 4 Panier vapeur perforé, taille S
- 5 Panier vapeur non perforé, taille S
- 6 Couvercle en verre

1. Préchauffez le four 10 minutes à 150°C en mode chaleur de sole ou avec le mode Cuisson vapeur avec set vapeur .

Remarque : Vous activez le mode de cuisson "Cuisson vapeur avec set vapeur " via le réglage de base "Favoris". Pour des informations supplémentaires, consultez le chapitre Réglages de base de la notice d'utilisation de votre four.

2. Versez l'eau dans le plat profond à soufflé.
3. Mettez l'aliment à cuire dans le set vapeur.
4. Posez le cadre en plastique de sorte qu'il repose tout autour de la lèchefrite.
5. Posez le couvercle en verre de sorte que le joint du couvercle repose sur tout le pourtour du cadre en plastique.
6. Introduisez le set vapeur à la hauteur 1.



Cuisson vapeur

N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson. Exception : si vous combinez différents aliments à cuire dont les temps de cuisson sont très différents.

Le temps de cuisson est déterminé par la taille de l'aliment à cuire. Lors de la cuisson simultanée d'aliments qui demandent des temps de cuisson différents, ce qui suit s'applique :

- Coupez les aliments demandant un temps de cuisson plus long en plus petits morceaux
- Allongez le temps de cuisson des aliments fragiles en faisant cuire des morceaux plus gros

Pour la cuisson à la vapeur, utilisez toujours 500 ml d'eau (pas d'eau distillée). Exception : les aliments qui gonflent (les pommes de terre par ex.) et les ingrédients demandant de longs temps de cuisson nécessitent 750 ml d'eau (voir le tableau des cuissons ou la brochure jointe).

⚠ Mise en garde**Risque de brûlure !**

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte du four. Ouvrez prudemment le four après la cuisson.

7. Retirez le set vapeur du four après expiration du temps de cuisson. Pour cela, utilisez des maniques appropriées.
8. Déposez le set vapeur. Ne pas le placer sur la porte du four !

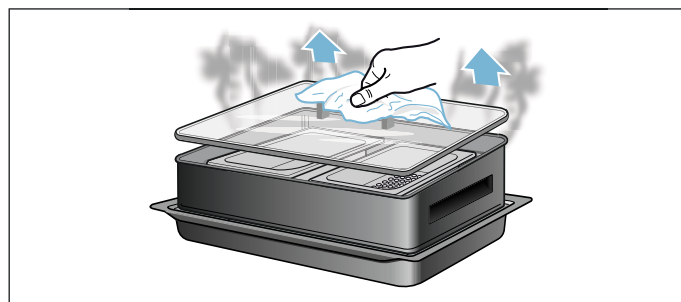
⚠ Mise en garde**Risque de brûlures !**

La poignée du couvercle en verre devient très chaude. Retirez toujours le couvercle en verre avec des maniques.

⚠ Mise en garde**Risque de brûlure !**

De la vapeur chaude s'échappe lors de l'ouverture du couvercle en verre ou du cadre en plastique. Soulevez le couvercle en verre ou le cadre en plastique par l'arrière, afin que la vapeur chaude puisse s'échapper loin du corps.

9. Retirez le couvercle en verre.

**Après la cuisson à la vapeur**

1. Laissez refroidir le compartiment de cuisson.
2. Essuyez le compartiment de cuisson à l'eau claire.
3. Séchez le compartiment de cuisson avec un chiffon doux, derrière le joint de porte et la gouttière, entre la porte du four et le four.

Tableau des cuissons

Les indications dans le tableau des cuissons sont des valeurs indicatives et peuvent varier en fonction de la nature, de la taille et de la maturité de l'aliment.

Avant la cuisson à la vapeur, ne pas décongeler les aliments surgelés. Le temps de cuisson s'allonge d'env. 5 minutes.

Aliment à cuire	Préparation	Liquide d'étuvage en ml	Durée en minutes
Chou-fleur	Bouquets (trognon incisé)	500	20 - 25
Chou-fleur	Entier	500	25 - 30
Chou-fleur, surgelé	Bouquets	500	20 - 25
Brocoli, frais	Fleurs (trognon incisé)	500	18 - 25
Brocoli, surgelé	Fleurs	500	16 - 20
Petits pois, frais		500	15 - 20
Petits pois, surgelés		500	15 - 20
Fenouil, frais	Coupé en deux, trognon retiré	500	35 - 45
Fenouil, frais	Rondelles	500	20 - 25
Haricots verts		500	30 - 40
Haricots verts, surgelés		500	20 - 25
Carottes	Rondelles, bâtonnets	500	20 - 25
Céleri-rave	Rondelles, bâtonnets	500	35 - 40
Poireaux	Fines lanières ou losanges	500	15 - 20
Epis de maïs	Entier	750	45 - 55
Poivrons	Coupés en lanières, selon leur maturité	500	30 - 40
Pommes de terre en robe des champs	Selon leur taille	750	50 - 65
Choux de Bruxelles, frais	Inciser le trognon	500	30 - 40
Choux de Bruxelles, surgelés		500	20 - 30
Pommes de terre à l'anglaise	En segments peu épais	750	30 - 35
Pommes de terre à l'anglaise	En quartiers	750	35 - 45
Courgettes	Coupées en deux en longueur, rondelles	500	15 - 25
Asperges	Selon grosseur	500	25 - 35
Asperges, vertes	Selon grosseur	500	25 - 35

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



Nettoyage

Attention !

Nettoyage du set vapeur : ne pas nettoyer le set vapeur au lave-vaisselle. Cela endommage le set vapeur. Nettoyez le set vapeur avec un chiffon doux et un produit à vaisselle usuel du commerce.

Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits agressifs ou récurants ni d'objets abrasifs.

Enlevez les résidus de calcaire avec un produit de nettoyage vinaigré usuel du commerce. Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux.

Ne grattez pas les restes d'aliment séchés, mais ramollissez-les avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle.

nl Gebruiksaanwijzing

	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	11
	Milieubescherming	11
	Voor het eerste gebruik	11
	Stoom	12
	Reinigen	14

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing goed. Mocht u het apparaat doorgeven, geef dan ook de gebruiksaanwijzingen mee.

Gebruik de stoomset uitsluitend voor het stomen van gerechten.

Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

Ovendeur als vlak om op te zitten of iets op te plaatsen

Niet op de open ovendeur zitten of staan. Geen vormen of toebehoren op de ovendeur plaatsen.

Milieubescherming

Oude, gebruikte apparaten zijn geen waardeloos afval. Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen worden teruggewonnen.

Uw nieuwe apparaat werd tijdens het transport naar u beschermd door de verpakking. Al het gebruikte materiaal is milieuvriendelijk en kan opnieuw worden gebruikt. Help hieraan mee en laat het verpakkingsmateriaal volgens de bestaande milieuvoorschriften afvoeren.

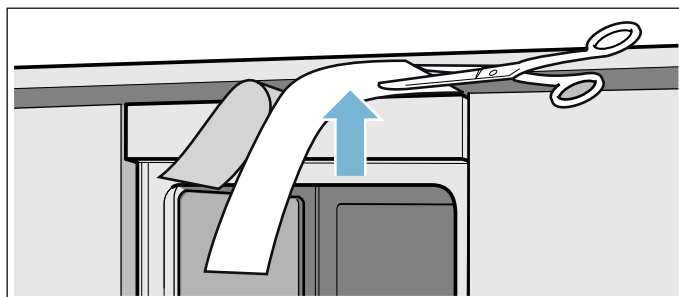
Vraag bij uw speciaalzaak of bij uw gemeente om actuele informatie over de recycling.

Voor het eerste gebruik

Is de stoomset beschadigd, dan mag u hem niet in gebruik nemen.

Maak de stoomset en alle toebehoren schoon met heet zeepsop.

Plak de bijgevoegde beschermfolie onder het vooruitstekende deel van het werkblad. Hiervoor de folie eraf trekken, vastlijmen en bijsnijden.





Stoom

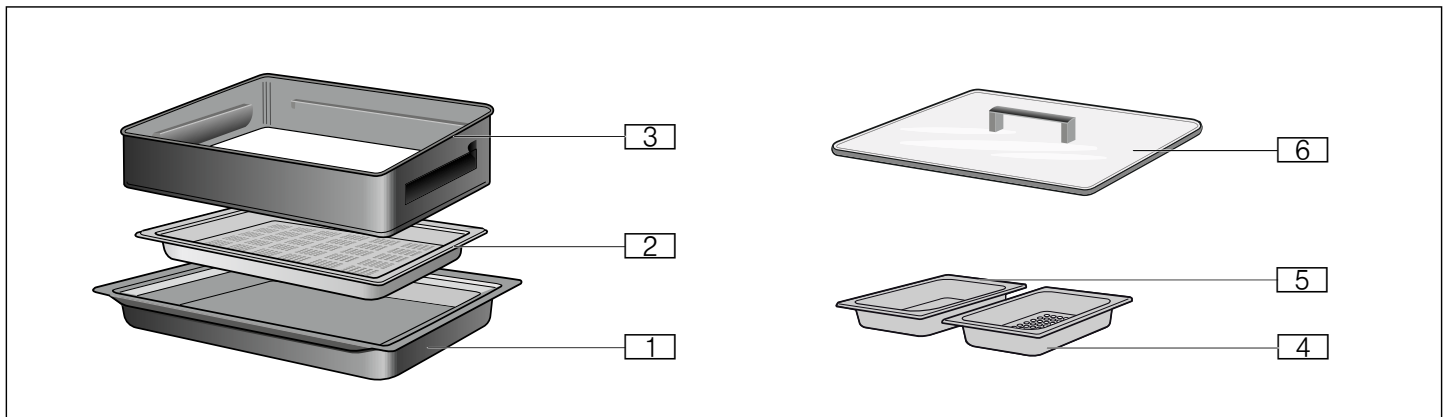
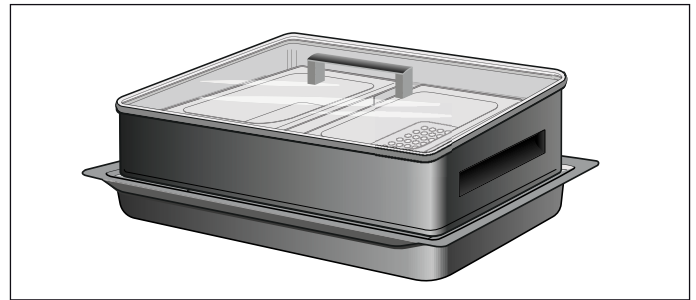
De basis van de stoomset bestaat uit de ovenpan, de kunststof omlijsting en het glazen deksel.

Kies afhankelijk van de hoeveelheden en de grootte van het te bereiden gerecht de juiste stoombak. Voor het klaarmaken van rijst of sauzen kunt u de bak zonder gaatjes, grootte S, erbij gebruiken.

Gebruik alleen de meegeleverde originele onderdelen.

Meer informatie over de bereiding met stoom vindt u in de bijgevoegde brochure.

U kunt de ovenpan ook afzonderlijk gebruiken, bijvoorbeeld voor het klaarmaken van grote ovenschotels.



- 1 Ovenpan
- 2 Stoombak met gaatjes, grootte L
- 3 Kunststof omlijsting
- 4 Stoombak, met gaatjes, grootte S
- 5 Stoombak, zonder gaatjes, grootte S
- 6 Glazen deksel

- 2. Doe het water in de ovenpan.
- 3. Plaats het te bereiden gerecht in de stoombak.
- 4. Plaats de kunststof omlijsting zó dat hij goed aansluit op de braadslede.
- 5. Plaats de glazen deksel zó dat de dichting ervan rondom goed aansluit op de kunststof omlijsting.
- 6. Plaats de stoombak op hoogte 1.

Stomen

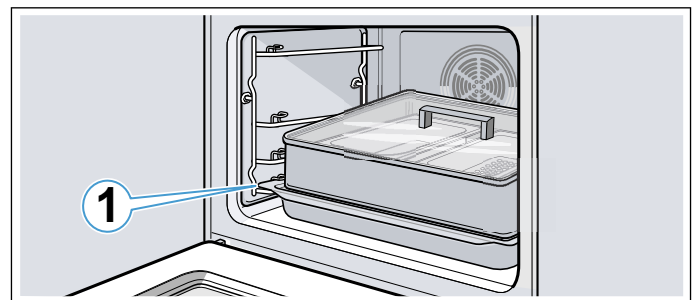
De oven mag tijdens de bereiding niet worden geopend. Uitzondering: wanneer verschillende gerechten worden gecombineerd waarvan de bereidingstijden erg uiteenlopen.

De bereidingstijd wordt bepaald door de grootte van het product. Bij het tegelijkertijd garen van levensmiddelen met verschillende bereidingstijden geldt:

- Snijd het levensmiddel dat een langere bereidingstijd heeft in kleinere stukken
- Maak de bereidingstijd voor gevoelige levensmiddelen langer door grotere stukken te garen

In principe wordt voor het stomen 500 ml water (niet gedestilleerd) gebruikt. Uitzondering: levensmiddelen die opzwellen (bijv. aardappels) en ingrediënten met lange bereidingstijden hebben 750 ml water nodig (zie de bereidingstabel of de bijgevoegde brochure).

1. Verwarm de oven 10 minuten voor bij 150°C onderwarmte of met stomen in de stoombak . **Aanwijzing:** De verwarmingsmethode "Stomen met stoombak activeert u via de basisinstelling „Favorieten“. In de gebruiksaanwijzing bij uw oven, in het hoofdstuk Basisinstellingen vindt u meer informatie.



Waarschuwing

Risico van verbranding!

Bij het openen van de oven kan hete stoom vrijkomen. De oven na de bereiding voorzichtig openen.

7. Neem de stoombak na afloop van de bereiding uit de oven. Gebruik hiervoor geschikte pannenlappen.

8. Zet de stoomset weg. Niet op de ovendeur plaatsen!

⚠ Waarschuwing

Risico van verbranding!

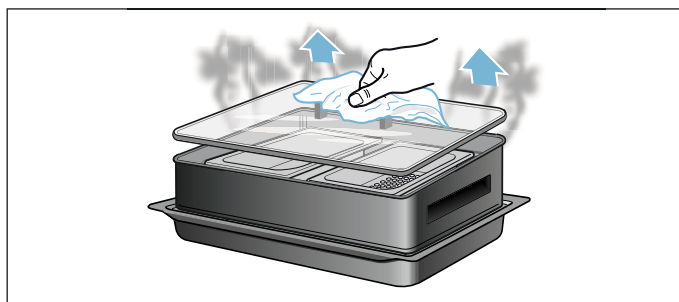
De handgreep van de glazen deksel wordt zeer heet. Glazen deksel altijd met pannelappen afnemen.

⚠ Waarschuwing

Risico van verbranding!

Wanneer het glazen deksel of de kunststof omlijsting wordt opgetild komt er hete stoom vrij. Til het glazen deksel of de kunststof omlijsting van achteren op, zodat de hete stoom van het lichaam af naar buiten kan gaan.

9. Neem het glazen deksel af.



Na het stomen

1. Laat de binnenruimte afkoelen.
2. Maak de binnenruimte met helder water schoon.
3. Wrijf de binnenruimte, achter de deurdichting en de druppelgoot, tussen ovendeur en oven met een zachte doek droog.

Bereidingstabel

De gegevens in de bereidingstabel zijn richtwaarden en kunnen afhankelijk van de aard, de grootte en rijpheid van het gerecht variëren.

Diepvrieslevensmiddelen niet ontdooien voor het stomen. De bereidingstijd is ca. 5 minuten langer.

Te bereiden gerecht	Bereiding	Stoomvloeistof in ml	Tijdsduur in minuten
Bloemkool	roosjes (stronk ingesneden)	500	20 - 25
Bloemkool	heel	500	25 - 30
Bloemkool, diepvries	roosjes	500	20 - 25
Broccoli, vers	roosjes (stronk ingesneden)	500	18 - 25
Broccoli, diepvries	roosjes	500	16 - 20
Erwten, vers		500	15 - 20
Erwten, diepvries		500	15 - 20
Venkel, vers	gehalveerd, stronkjes verwijderd	500	35 - 45
Venkel, vers	plakjes	500	20 - 25
Groene bonen		500	30 - 40
Groene bonen, diepvries		500	20 - 25
Wortelen	plakjes, geschaafd	500	20 - 25
Knolselderij	plakjes, geschaafd	500	35 - 40
Prei	dunne plakjes of ruiten	500	15 - 20
Maïskolven	heel	750	45 - 55
Paprika	in repen gesneden, afhankelijk van de rijpheid	500	30 - 40
Aardappels in de schil	afhankelijk van de grootte	750	50 - 65
Spruitjes, vers	stronkjes insnijden	500	30 - 40
Spruitjes, diepvries		500	20 - 30
Gekookte aardappels	dunne aardappelpartjes	750	30 - 35
Gekookte aardappels	in vieren	750	35 - 45
courgette	in de lengte gehalveerd, plakjes	500	15 - 25
Bleekselderij	afhankelijk van de dikte	500	25 - 35
Asperges, groen	afhankelijk van de dikte	500	25 - 35
Eieren, hard gekookt	tot 20 stuks	500	20 - 25
Eiergelei	in porseleinen koppen	500	35 - 40
Rijst	200 g rijst en 350 ml water	750	35 - 40

Te bereiden gerecht	Bereiding	Stoomvloeistof in ml	Tijdsduur in minuten
Visfilet	bijv. schol	500	10 - 20
Vissteaks	ca. 150 - 200 g / moot, bijv. zalm, tonijn	500	15 - 25
Vis per portie	ca. 200 - 250 g / stuk, bijv. forel, makreel	500	15 - 25
Grote vissen	ca. 800 - 1000 g, bijv. forel, brasem	500	25 - 35
Rundvlees	ca. 1000 g, afhankelijk van de dikte	750	75 - 90
Varkensvlees	Filet ca. 500 g / stuk	750	30 - 40
Vlees van gevogelte	ca. 200 g / stuk, bijv. kalkoen- en kippenborst	500	30 - 40



Reinigen

Attentie!

Stoomset reinigen: stoomset niet in de vaatwasmachine reinigen. De stoomset raakt dan beschadigd. Reinig de stoomset met een zachte doek en een in de handel gebruikelijk schoonmaakmiddel.

Gebruik voor het schoonmaken geen scherpe of schurende middelen en geen krassende voorwerpen.

Verwijder kalkresten met een in de handel gebruikelijk schoonmaakmiddel met azijn. Naspoelen met helder water en droogwrijven met een zachte doek.

Krab geen opgedroogde etensresten weg, maar verwijder ze met zeepsop.

en Instruction manual

	Important safety information	15
	Environmental protection	15
	Before using for the first time.....	15
	Steam	16
	Cleaning	18

Important safety information

Please read this instruction manual carefully. Keep the instruction manual for future reference. If you pass the appliance on to another person, please enclose the instructions.

Only use the steam set for steaming food.

Warning – Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.

Using the oven door as a seat or as an area to set things down

Do not stand or place items on the oven door when it is open. Do not set down cookware or accessories on the oven door.

Environmental protection

Old appliances are not worthless rubbish. If they are disposed of in an environmentally responsible manner, valuable raw materials can be recovered.

Your new appliance was protected by its packaging on its way to you. All the materials used are environmentally friendly and can be recycled. Please contribute towards protecting the environment by disposing of the packaging in an appropriate manner.

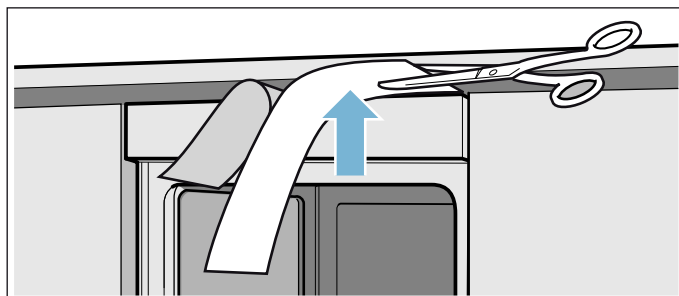
Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

Before using for the first time

If the steam set is damaged, you must not use it.

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

Stick the protective film provided to the underside of the protruding part of the work surface. Peel back the protective cover, stick in place and trim to size.



Steam

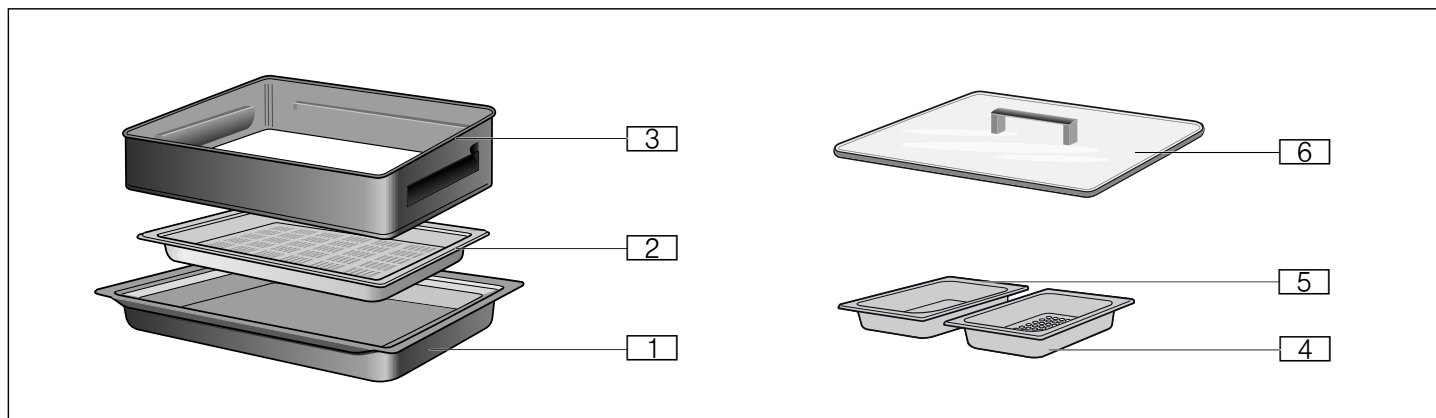
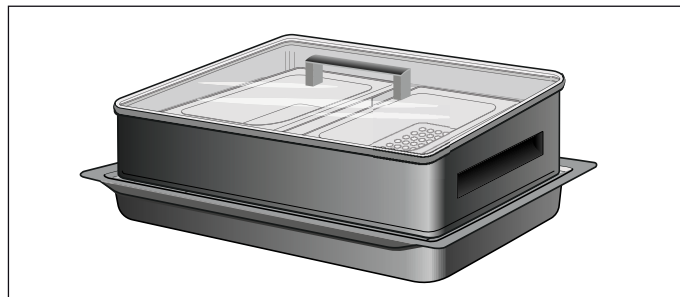
The essential elements of the steam set are the extra-deep pan, the plastic frame and the glass lid.

Choose the appropriate steam container according to the quantity and size of the food. To cook rice or sauces, you can also use the size S, solid steam container.

Only use the original parts supplied.

You can find further information about steaming in the enclosed booklet.

You can also use the extra-deep pan individually to prepare large quantities of bakes, for example.



-  Extra-deep pan
-  Steam container, perforated, size L
-  Plastic frame
-  Steam container, perforated, size S
-  Steam container, solid, size S
-  Glass lid

1. Preheat the oven for 10 minutes at 150 °C Bottom heat  or using steam in the steam set . **Note:** Activate the "Steam with steam set " type of heating using the "Favourites" basic setting. You can find further information in the "Basic settings" section in the instructions for use for your oven.
2. Add the water to the extra-deep pan.
3. Place the food in the steam set.
4. Put the plastic frame on in such a way that it lies around the circumference of the universal pan.
5. Put the glass lid on in such a way that the lid's seal lies around the circumference of the plastic frame.
6. Slide the steam set in at level 1.

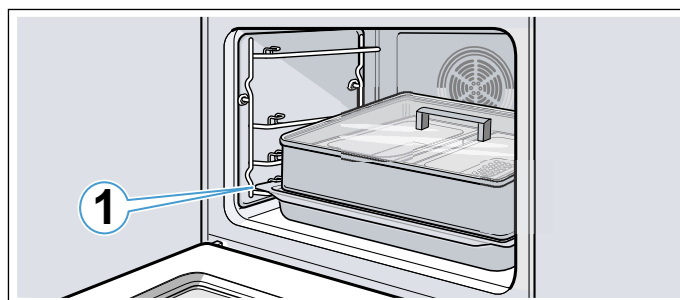
Steaming

Do not open the oven during cooking. Exception: When combining different foods that have considerable differences in their cooking times.

The cooking time is determined by the size of the food being cooked. If you are simultaneously cooking food with different cooking times:

- Cut the food with the longer cooking time into smaller pieces
- Lengthen the cooking time for delicate foods by cooking larger pieces.

In general, 500 ml of water (no distilled water) is used for steaming. Exception: Foods that soak up water (e.g. potatoes) and ingredients with long cooking times require 750 ml of water (see the cooking table or enclosed booklet).



Warning **Risk of scalding!**

Hot steam may escape when you open the oven door. Open the oven carefully after cooking.

7. When cooking has finished, take the steam set out of the oven. Use suitable oven gloves to do this.

8. Switch off the steam set. Do not place it on the oven door.

⚠ Warning

Risk of burns!

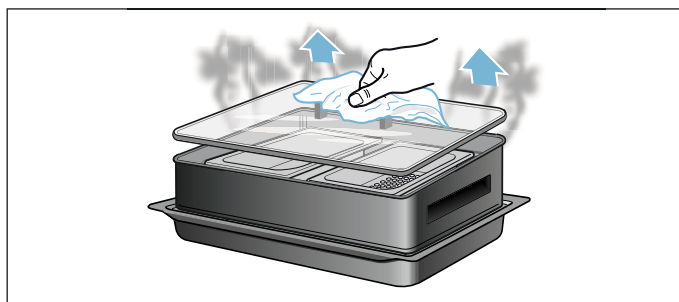
The handle for the glass lid becomes extremely hot. Always use oven gloves to remove the glass lid.

⚠ Warning

Risk of scalding!

Hot steam will escape when you lift up the glass lid or the plastic frame. Lift the glass lid or plastic frame at the rear so that the hot steam can escape away from you.

9. Remove the glass lid.



After steaming

1. Allow the cooking compartment to cool.
2. Wipe out the cooking compartment with clean water.
3. Using a soft cloth, wipe dry the cooking compartment, behind the door seal and the drip trough, and between the oven door and oven.

Cooking table

The values in the cooking table are guidelines and may vary depending on the type, size and freshness of the food to be cooked.

Do not defrost frozen food before steaming. The cooking time is extended by about 5 minutes.

Food	Preparation	Steaming liquid in ml	Cooking time in minutes
Cauliflower	Florets (with cut in stalk)	500	20 - 25
Cauliflower	Whole	500	25 - 30
Cauliflower, frozen	Florets	500	20 - 25
Broccoli, fresh	Florets (with cut in stalk)	500	18 - 25
Broccoli, frozen	Florets	500	16 - 20
Peas, fresh		500	15 - 20
Peas, frozen		500	15 - 20
Fennel, fresh	Halved, stalk removed	500	35 - 45
Fennel, fresh	Sliced	500	20 - 25
Green beans		500	30 - 40
Green beans, frozen		500	20 - 25
Carrots	Slices, sticks	500	20 - 25
Celeriac	Slices, sticks	500	35 - 40
Leek	Fine strips or diagonal slices	500	15 - 20
Corn on the cob	Whole	750	45 - 55
Paprika	Cut into strips, depending on ripeness	500	30 - 40
Unpeeled boiled potatoes	Depending on size	750	50 - 65
Brussels sprouts, fresh	Make a cut in stalk	500	30 - 40
Brussels sprouts, frozen		500	20 - 30
Boiled potatoes	Narrow potato wedges	750	30 - 35
Boiled potatoes	Quartered	750	35 - 45
Courgette	Halved lengthways, slices	500	15 - 25
Asparagus spears	Depending on thickness	500	25 - 35
Asparagus, green	Depending on thickness	500	25 - 35
Eggs, hard-boiled	Up to 20	500	20 - 25
Royale (egg custard)	In porcelain cups	500	35 - 40
Rice	200 g rice and 350 ml water	750	35 - 40

Food	Preparation	Steaming liquid in ml	Cooking time in minutes
Fish fillet	E. g. plaice	500	10 - 20
Fish steaks	Approx. 150 - 200 g/slice, e.g. salmon, tuna	500	15 - 25
Fish portions	Approx. 200 - 250 g/piece, e.g. trout, mackerel	500	15 - 25
Large fish	Approx. 800 - 1000 g, e.g. trout, bream	500	25 - 35
Beef	Approx. 1000 g depending on thickness	750	75 - 90
Pork	Fillet approx. 500 g/piece	750	30 - 40
Poultry	Approx. 200 g/piece, e.g. turkey and chicken breast	500	30 - 40



Cleaning

Caution!

Cleaning the steam set: Do not clean the steam set in the dishwasher. Otherwise, you risk damaging the steam set. Clean the steam set with a soft cloth and standard washing-up liquid.

Do not use scouring agents, corrosive materials or sharp objects to clean the items.

Remove any limescale residues using a standard vinegar-based cleaner. Rinse with clean water and rub dry with a soft cloth.

Do not scrape off dried-on food residues. Instead, soften them by soaking in soapy water.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001048262
981113
de, fr, en, nl