Σετ ατμού για φούρνους
Комплект для приготовления на пару в духовом шкафу
Set vapore per forni
Set de vapor para hornos

el Οδηγίες χρήσης 3
ru Правила пользования 7
it Istruzioni per l'uso 11
es Instrucciones de uso 15

Z19DD10X0

NEFF

el Οδηγίες χρήσης

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας 3

Προστασία περιβάλλοντος 3

Πριν την πρώτη χρήση 3

Ατμός 4

Καθαρισμός 6

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε παρακαλώ προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης. Φυλάξτε καλά τις οδηγίες χρήσης.Σε περίπτωση που παραχωρήσετε τη συσκευή σε κάποιον άλλο, δώστε μαζί και τις οδηγίες.

Χρησιμοποιείτε το σετ ατμού μόνο για το μαγείρεμα φαγητών με ατμό.

⚠Προειδοποίηση
Κίνδυνος εγκαύματος!

- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος ή τα θερμαντικά στοιχεία. Αφήνετε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Τα εξαρτήματα ή τα σκεύη ζεσταίνονται πάρα πολύ. Απομακρύνετε τα καυτά σκεύη ή εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.

Η πόρτα του φούρνου ως κάθισμα ή ως επιφάνεια εναπόθεσης

Μην ανεβαίνετε ή μην κάθεστε πάνω στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου. Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος ή εξάρτημα πάνω στην πόρτα του φούρνου.

Προστασία περιβάλλοντος

Οι παλιές συσκευές δεν είναι άχρηστα απορρίμματα. Με την απόσυρση, σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος, μπορούν να αξιοποιηθούν ξανά πολύτιμες πρώτες ύλες.

Η καινούργια σας συσκευή, κατά τη μεταφορά σε εσάς, προστατεύεται από τη συσκευασία. Όλα τα χρησιμοποιούμενα υλικά είναι συμβατά με το περιβάλλον και μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν. Παρακαλώ βοηθήστε και εσείς και αποσύρετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

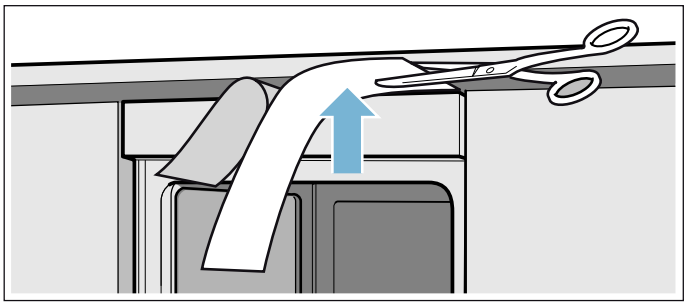
Πληροφορηθείτε παρακαλώ για τους ισχύοντες τρόπους απόσυρσης στα ειδικά καταστήματα ή στις υπηρεσίες του δήμου σας.

Πριν την πρώτη χρήση

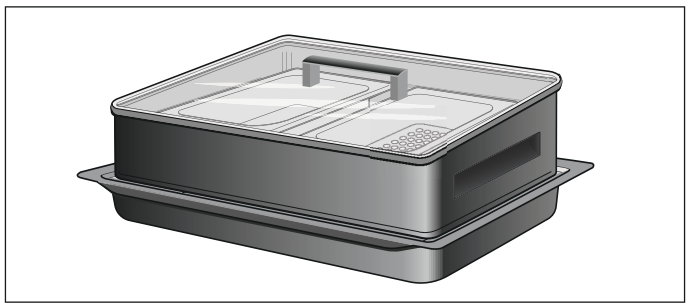
Όταν το σετ ατμού έχει υποστεί ζημιά, δεν επιτρέπεται να το θέσετε σε λειτουργία.

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

Κολλήστε τη συνημμένη προστατευτική μεμβράνη κάτω από την προεξοχή του πάγκου εργασίας. Αφαιρέστε γι' αυτό την προστατευτική μεμβράνη, κολλήστε την και κόψτε την, έτσι ώστε να ταιριάζει.



Ατμός



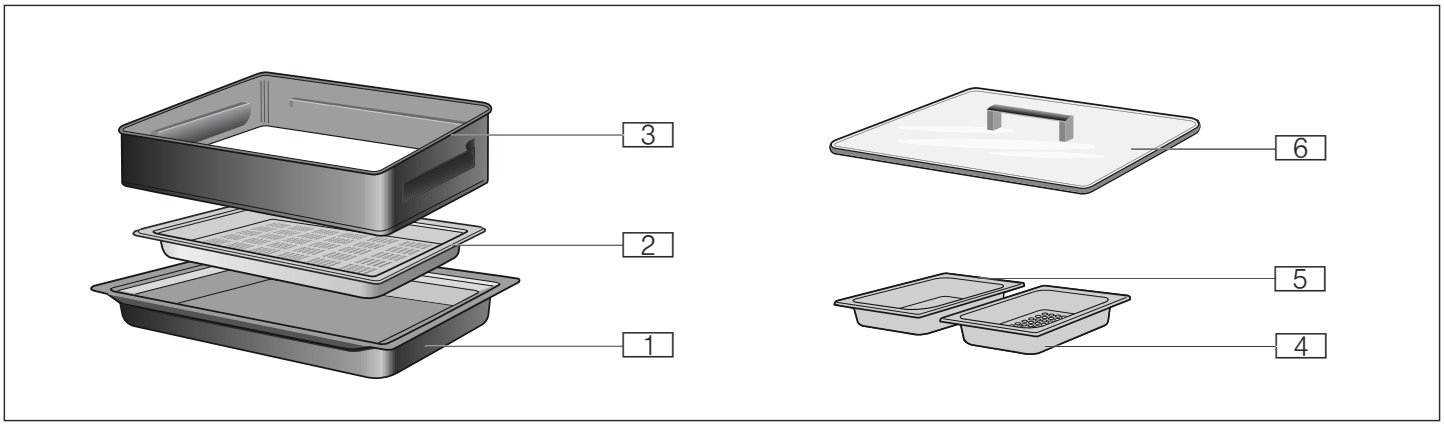
Η βάση του σετ ατμού είναι πάντοτε το ταψί σουφλέ, το πλαστικό πλαίσιο και το γυάλινο καπάκι.

Επιλέξτε ανάλογα με την ποσότητα και το μέγεθος του φαγητού το κατάλληλο δοχείο ατμού. Για την παρασκευή ρυζιού ή σάλτσας μπορείτε να χρησιμοποιήσετε πρόσθετα το δοχείο ατμού χωρίς τρύπες, μέγεθος S.

Χρησιμοποιείτε μόνο τα συνημμένα γνήσια εξαρτήματα.

Περαιτέρω στοιχεία για το μαγείρεμα με ατμό θα βρείτε στο συνημμένο εγχειρίδιο.

Το ταψί σουφλέ μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε επίσης ξεχωριστά π.χ. για την παρασκευή μεγάλων ποσοτήτων σουφλέ/ογκρατέν.



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

Μαγείρεμα με ατμό

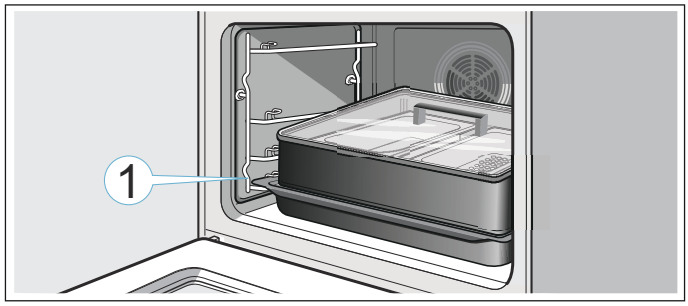
Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μην ανοίξετε το φούρνο. Εξαίρεση: Σε περίπτωση συνδυασμού διαφορετικών φαγητών με μεγάλες διαφορές στους χρόνους μαγειρέματος.

Ο χρόνος μαγειρέματος καθορίζεται από το μέγεθος του φαγητού.Σε περίπτωση ταυτόχρονου μαγειρέματος τροφίμων με διαφορετικούς χρόνους μαγειρέματος ισχύουν τα εξής:

- Κόψτε τα τρόφιμα με το μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος σε μικρά κομμάτια
- Αυξήστε το χρόνο μαγειρέματος για ευαίσθητα τρόφιμα, μαγειρεύοντας μεγαλύτερα κομμάτια

Κανονικά για το μαγείρεμα με ατμό χρησιμοποιείται 500 ml νερό (μη απεσταγμένο νερό). Εξαίρεση: Τρόφιμα που φουσκώνουν (π.χ. πατάτες) και υλικά με μεγάλους χρόνους μαγειρέματος χρειάζονται 750 ml νερό (βλέπε πίνακα μαγειρέματος ή συνημμένο εγχειρίδιο).

1. Προθερμάνετε το φούρνο 10 λεπτά στους 150 °C με την κάτω θέρμανση ⎓ ή με το μαγείρεμα με ατμό στο σετ ατμού ♨.
   Υπόδειξη: Τον τρόπο ψησίματος "Μαγείρεμα με ατμό με σετ ατμού ♨" τον ενεργοποιείτε μέσω της βασικής ρύθμισης "Αγαπημένα". Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στις οδηγίες χρήσης του φούρνου σας στο κεφάλαιο "Βασικές ρυθμίσεις".
2. Προσθέστε το νερό στο ταψί σουφλέ.
3. Βάλτε στο σετ ατμού το φαγητό.
4. Τοποθετήστε το πλαστικό πλαίσιο έτσι, ώστε να ακουμπά ολόγυρα πάνω στο ταψί γενικής χρήσης.
5. Τοποθετήστε το γυάλινο καπάκι έτσι, ώστε η στεγανοποίηση του καπακιού να ακουμπά ολόγυρα πάνω στο πλαστικό πλαίσιο.
6. Σπρώξτε το σετ ατμού στο ύψος 1.



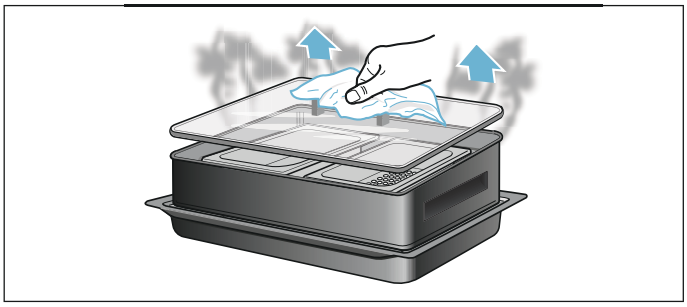
⚠ Προειδοποίηση
Κίνδυνος ζεματίσματος!
Κατά το άνοιγμα του φούρνου μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός.Μετά τη διαδικασία μαγειρέματος ανοίξτε το φούρνο προσεκτικά.

7. Βγάλτε το σετ ατμού μετά την παρέλευση του χρόνου μαγειρέματος από το φούρνο. Χρησιμοποιήστε για το σκοπό αυτόν κατάλληλες πιάστρες κουζίνας.
8. Ακουμπήστε κάτω το σετ ατμού. Μην τον τοποθετήσετε πάνω στην πόρτα του φούρνου!

⚠ Προειδοποίηση
Κίνδυνος εγκαυμάτων!
Η λαβή του γυάλινου καπακιού ζεσταίνεται πάρα πολύ.Αφαιρείτε το γυάλινο καπάκι πάντοτε με πιάστρες κουζίνας.

⚠ Προειδοποίηση
Κίνδυνος ζεματίσματος!
Κατά το σήκωμα του γυάλινου καπακιού ή του πλαστικού πλαισίου διαφεύγει καυτός ατμός. Σηκώνετε το γυάλινο καπάκι ή το πλαστικό πλαίσιο στο πίσω μέρος, για να μπορεί να διαφεύγει ο καυτός ατμός μακριά από το σώμα σας.

9. Αφαιρέστε το γυάλινο καπάκι.



Μετά το μαγείρεμα με ατμό

1. Αφήστε το χώρο μαγειρέματος να κρυώσει.
2. Σκουπίστε το χώρο μαγειρέματος με καθαρό νερό.
3. Τρίψτε στεγνά με ένα μαλακό πανί το χώρο μαγειρέματος, πίσω από τη στεγανοποίηση της πόρτας και το κανάλι σταξίματος, μεταξύ της πόρτας του φούρνου και του φούρνου.

Πίνακας μαγειρέματος

Τα στοιχεία στον πίνακα μαγειρέματος είναι ενδεικτικές τιμές και μπορούν να μεταβάλλονται ανάλογα με το είδος, το μέγεθος και την ωρίμανση του φαγητού.

Μην ξεπαγώνετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν το μαγείρεμα με ατμό. Ο χρόνος μαγειρέματος αυξάνεται περίπου κατά 5 λεπτά.

Φαγητό	Προετοιμασία	Υγρό μαγειρέματος με ατμό σε ml	Διάρκεια σε λεπτά
Κουνουπίδι	φούντες (χαραγμένο κοτσάνι)	500	20 - 25
Κουνουπίδι	ολόκληρα	500	25 - 30
Κουνουπίδι, κατεψυγμένο	άνθη	500	20 - 25
Μπρόκολο, φρέσκο	φούντες (χαραγμένο κοτσάνι)	500	18 - 25
Μπρόκολο, κατεψυγμένο	άνθη	500	16 - 20
Αρακάς, φρέσκος		500	15 - 20
Αρακάς, κατεψυγμένος		500	15 - 20
Μάραθο, φρέσκο	κομμένο στη μέση, χωρίς κοτσάνι	500	35 - 45
Μάραθο, φρέσκο	φέτες	500	20 - 25
Φρέσκα φασολάκια		500	30 - 40
Πράσινα φασολάκια, κατεψυγμένα		500	20 - 25
Καρότα	φέτες, ραβδάκια	500	20 - 25
Γουλί σέλινο	φέτες, ραβδάκια	500	35 - 40
Πράσο	λεπτές λωρίδες ή ρόμβους	500	15 - 20
Καλαμπόκι (στάχυς αραβοσίτου)	ολόκληρα	750	45 - 55
Πιπεριά	κομμένη σε λωρίδες, ανάλογα με την ωρίμανση	500	30 - 40
Βραστές πατάτες με φλούδα	ανάλογα με το μέγεθος	750	50 - 65
Λαχανάκια Βρυξελλών, φρέσκα	χαραγμένα κοτσάνια	500	30 - 40
Λαχανάκια Βρυξελλών, κατεψυγμένα		500	20 - 30
Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα	λεπτές φέτες πατατών	750	30 - 35
Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα	στα τέσσερα	750	35 - 45
Κολοκυθάκια	κομμένα κατά μήκος στη μέση, φέτες	500	15 - 25
Σπαράγγια	ανάλογα με το πάχος	500	25 - 35
Σπαράγγια, πράσινα	ανάλογα με το πάχος	500	25 - 35
Αυγά, σφιχτοβρασμένα	μέχρι 20 αυγά	500	20 - 25

Φαγητό	Προετοιμασία	Υγρό μαγειρέματος με ατμό σε ml	Διάρκεια σε λεπτά
Βρασμένα κομμάτια αυγού	σε φλιτζάνια από πορσελάνη	500	35 - 40
Ρύζι:	200 γρ. ρύζι και 350 ml νερό	750	35 - 40
Φιλέτο ψαριού	π.χ. γλώσσα	500	10 - 20
Μπριζόλες ψαριού	περίπου 150 - 200 γρ./φέτα π.χ. σολομός, τόνος	500	15 - 25
Ψάρι μερίδας	περίπου 200 - 250 γρ./κομμάτι π.χ. πέστροφα, κολιός	500	15 - 25
Μεγάλα ψάρια	περίπου 800 - 1000 γρ. π.χ. πέστροφα, λυθρίνι	500	25 - 35
Βοδινό κρέας	περίπου 1000 γρ. ανάλογα με το πάχος	750	75 - 90
Χοιρινό κρέας	φιλέτο περίπου 500 γρ./κομμάτι	750	30 - 40
Κρέας πουλερικών	περίπου 200 γρ./κομμάτι π.χ. στήθος γαλοπούλας και στήθος κοτόπουλου	500	30 - 40

Καθαρισμός

Προσοχή!
Καθαρισμός του σετ ατμού: Μην καθαρίζετε το σετ ατμού στο πλυντήριο των πιάτων. Διαφορετικά το σετ ατμού καταστρέφεται. Καθαρίζετε το σετ ατμού με ένα μαλακό πανί και συνηθισμένο υγρό καθαρισμού πιάτων.

Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό υλικά τριψίματος, διαβρωτικά υλικά και αντικείμενα που γρατσουνούν.

Απομακρύνετε τα άλατα ασβεστίου με ένα καθαριστικό ξιδιού του εμπορίου. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό και τρίψτε στεγνά με ένα μαλακό πανί.

Μην ξύνετε τα ξηραμένα υπολείμματα φαγητού, αλλά μουλιάστε τα με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.

ru Правила пользования

Важные правила техники безопасности 7

Охрана окружающей среды 7

Перед первым использованием 7

Пар 8

Очистка 10

Важные правила техники безопасности

Внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации. Внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

Используйте комплект для приготовления на пару только для приготовления блюд на пару.

⚠ Предупреждение
Опасность ожога!

- Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Использование дверцы духового шкафа в качестве сиденья или полки

Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу духового шкафа.

Охрана окружающей среды

Старая бытовая техника — не бесполезные отходы. При её правильной утилизации может быть получено ценное сырьё.

Для защиты вашего нового прибора при транспортировке использовалась упаковка, изготовленная из экологически чистых материалов и пригодная для переработки. Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

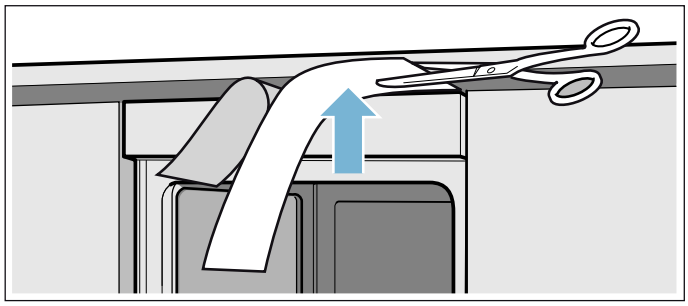
За информацией о действующем порядке утилизации обращайтесь в специализированный магазин или в органы коммунального управления.

Перед первым использованием

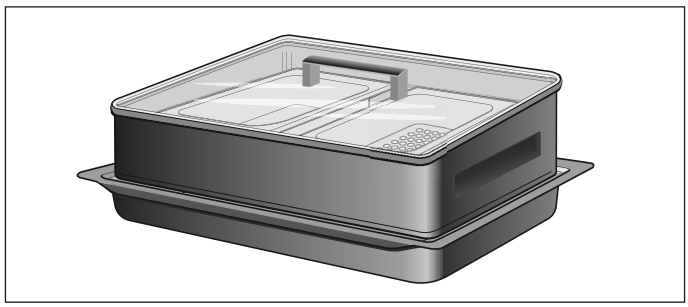
Запрещается использовать повреждённый комплект для приготовления на пару.

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

Входящую в комплект поставки защитную плёнку приклейте с нижней стороны выступа столешницы. Для этого отделите плёнку от основы, приклейте и отрежьте лишнее.



Пар



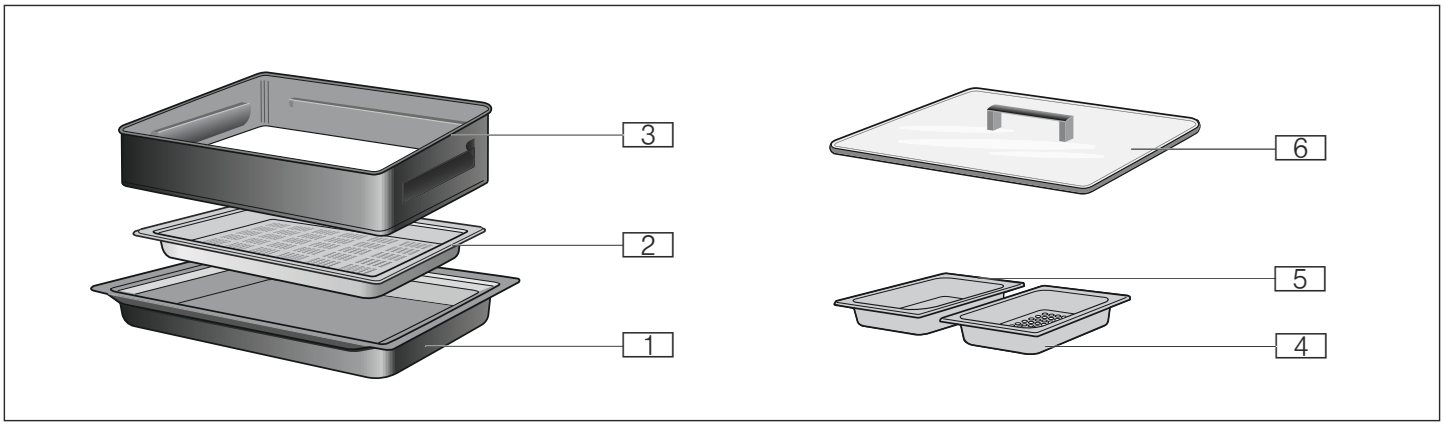
Основу комплекта для приготовления на пару всегда составляет противень для запекания, пластиковая рама и стеклянная крышка.

Выберите подходящий лоток для приготовления на пару в зависимости от количества и размера продуктов. Для приготовления риса или соусов дополнительно можно использовать лоток для приготовления на пару без отверстий, размер S.

Применяйте только оригинальные принадлежности, входящие в комплект поставки.

Подробная информация о приготовлении пищи на пару содержится в прилагаемой брошюре.

Противень для запекания можно также использовать отдельно, например, для приготовления больших запеканок.



1 Противень для запекания
2 Паросборник с отверстиями, размер L
3 Пластиковая рама
4 Паросборник с отверстиями, размер S
5 Паросборник без отверстий, размер S
6 Стеклянная крышка

Приготовление на пару

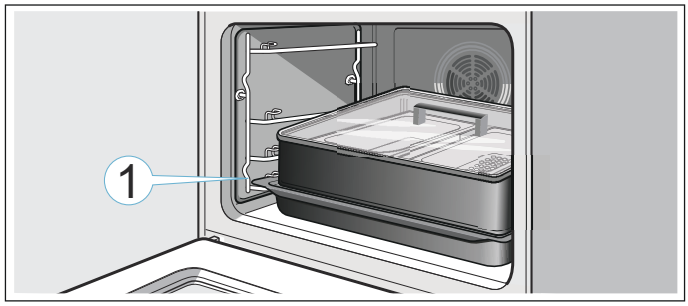
Не открывайте духовой шкаф во время приготовления пищи, за исключением случаев совместного приготовления различных продуктов с большой разницей во времени приготовления.

Время приготовления зависит, прежде всего, от размера ингредиентов. При одновременном приготовлении продуктов с разным временем приготовления рекомендуется следующее:

- продукты, которые готовятся долго, нарезайте более мелкими кусками
- продукты, готовящиеся быстро, нарезайте более крупными кусками

Как правило, для приготовления на пару используется 500 мл воды (не дистиллированной). Исключение: для продуктов, увеличивающихся во время приготовления (например, картофеля), и ингредиентов с длительным временем приготовления необходимо 750 мл воды (см. таблицу или прилагаемую брошюру).

1. Нагревайте духовой шкаф в течение 10 минут при 150 °C в режиме «Нижний жар» ⎓ или «Приготовление с помощью комплекта для приготовления на пару» ♨.
   Указание: Вид нагрева «Приготовление с помощью комплекта для приготовления на пару ♨» можно активировать в базовых установках, меню «Личные настройки». Более подробную информацию можно найти в главе «Базовые установки» руководства по эксплуатации духового шкафа.
2. Налейте воду в противень для запекания.
3. Поместите продукты в лоток комплекта для приготовления на пару.
4. Установите пластиковую раму таким образом, чтобы она прилегала к универсальному противню по всему периметру.
5. Установите стеклянную крышку таким образом, чтобы она прилегала к пластиковой раме по всему периметру.
6. Установите комплект для приготовления на пару на уровень 1.



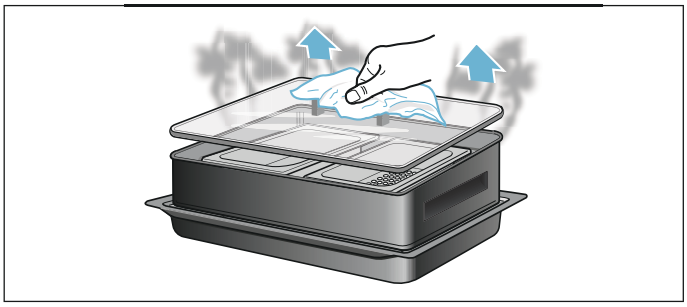
⚠ Предупреждение
Опасность ошпаривания!
При открывании дверцы из духового шкафа может выходить горячий пар. Соблюдайте осторожность при открывании дверцы после приготовления пищи.

7. По истечении времени приготовления выньте комплект для приготовления на пару из духового шкафа. Используйте для этого подходящие прихватки.
8. Поставьте комплект для приготовления на пару в сторону, но не на дверцу духового шкафа!

⚠ Предупреждение
Опасность ожога!
Ручка стеклянной крышки становится очень горячей. Чтобы снять стеклянную крышку, всегда используйте прихватки.

⚠ Предупреждение
Опасность ошпаривания!
При открывании стеклянной крышки или пластиковой рамы выходит горячий пар. При открывании наклоняйте крышку или пластиковую раму на себя, чтобы горячий пар мог выходить в противоположную от вас сторону.

9. Снимите стеклянную крышку.



После приготовления на пару

1. Дайте рабочей камере остыть.
2. Промойте рабочую камеру чистой водой.
3. Мягкой салфеткой насухо вытрите рабочую камеру, поверхности за уплотнением дверцы, жёлоб для отвода конденсата и поверхности между дверцей и духовым шкафом.

Таблица рецептов

Значения, приведённые в таблице, являются ориентировочными и могут изменяться в зависимости от вида, размера и качества продуктов.

Продукты глубокой заморозки перед приготовлением на пару размораживать не следует. В этом случае время приготовления увеличивается прим. на 5 минут.

Продукт	Форма продукта	Жидкость для образования пара, мл	Время приготовления, мин
Цветная капуста	кочешками (кочерыжка нарезана)	500	20–25
Цветная капуста	целиком	500	25–30
Цветная капуста, глубокой заморозки	кочешками	500	20–25
Брокколи, свежая	кочешками (кочерыжка нарезана)	500	18–25
Брокколи, глубокой заморозки	кочешками	500	16–20
Горошек, свежий		500	15–20
Горошек, глубокой заморозки		500	15–20
Фенхель, свежий	половинки, стебель удалён	500	35–45
Фенхель, свежий	кружками	500	20–25
Стручковая фасоль		500	30–40
Стручковая фасоль, глубокой заморозки		500	20–25
Морковь	кружками, соломкой	500	20–25
Корень сельдерея	кружками, соломкой	500	35–40
Лук-порей	тонкими полосками или ромбами	500	15–20
Кукурузный початок	целиком	750	45–55
Сладкий перец	соломкой, в зависимости от спелости	500	30–40
Картофель в мундире	в зависимости от размера	750	50–65
Брюссельская капуста, свежая	без стебля	500	30–40
Брюссельская капуста, глубокой заморозки		500	20–30
Отварной картофель	тонкой соломкой	750	30–35
Отварной картофель	четвертинками	750	35–45
Цуккини	разрезаны пополам вдоль, кружками	500	15–25
Молодые побеги спаржи	в зависимости от толщины	500	25–35

Продукт	Форма продукта	Жидкость для образования пара, мл	Время приготовления, мин
Спаржа, зелёная	в зависимости от толщины	500	25–35
Яйца, сварены вкрутую	до 20 штук	500	20–25
Яичная заправка для супа	в фарфоровых чашках	500	35–40
Рис	200 г риса и 350 мл воды	750	35–40
Рыбное филе,	например, морская камбала	500	10–20
Рыбные стейки	примерно 150–200 г/кусок, например, лосось, тунец	500	15–25
Порционная рыба	примерно 200–250 г/кусок, например, форель, макрель	500	15–25
Крупная рыба	примерно 800–1000 г, например, форель, лещ	500	25–35
Говядина	примерно 1000 г в зависимости от толщины	750	75–90
Свинина	филе, прим. 500 г/кусок	750	30–40
Птица	примерно 200 г/кусок, например, грудка индейки и куриная грудка	500	30–40

Очистка

Внимание!
Очистка комплекта для приготовления на пару: запрещается мыть комплект для приготовления на пару в посудомоечной машине. В противном случае возможно его повреждение. Очистку комплекта для приготовления на пару производите с помощью мягкой тряпочки и обычного моющего средства.

Не используйте для чистки абразивные и едкие чистящие средства, а также предметы, которые могут поцарапать поверхность.

Удалите накипь обычным чистящим средством на основе уксуса. Смойте чистой водой и вытрите насухо мягкой тряпочкой.

Не соскабливайте присохшие остатки пищи, а смочите их мыльным раствором и удалите.

it Istruzioni per l'uso

Importanti avvertenze di sicurezza. 11

Tutela dell'ambiente 11

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta 11

Vapore 12

Pulizia 14

Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e conservarle con cura. Nel caso in cui cediate l'apparecchio a terzi, allegate anche le istruzioni corrispondenti.

Utilizzare il set per la cottura a vapore solo per la cottura a vapore degli alimenti.

⚠ Avviso
Pericolo di scottature!

- L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- L'accessorio o la stoviglia si surriscalda. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.

Porta del forno come superficie d'appoggio

Non appoggiarsi né sedersi sulla porta del forno aperta. Non posare stoviglie o accessori sulla porta del forno.

Tutela dell'ambiente

Gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore. Se smaltiti in modo ecocompatibile, da essi si possono recuperare materiali utili.

Il vostro nuovo apparecchio è arrivato a casa vostra protetto dall'imballaggio. Tutti i materiali impiegati sono ecocompatibili e riutilizzabili. Contribuite anche voi smaltendo l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.

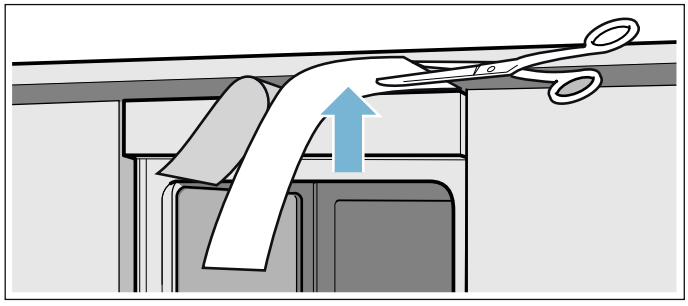
I rivenditori specializzati e i funzionari del vostro Comune potranno informarvi circa le attuali disposizioni in merito allo smaltimento dei rifiuti.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

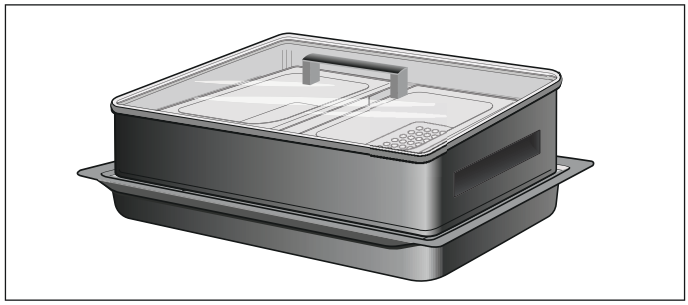
Se il set per la cottura a vapore è danneggiato non deve essere messo in funzione.

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

Incollare la pellicola protettiva fornita in dotazione sotto il bordo sporgente del piano di lavoro. A tale scopo aprire la pellicola protettiva, incollarla e tagliarla.



Vapore



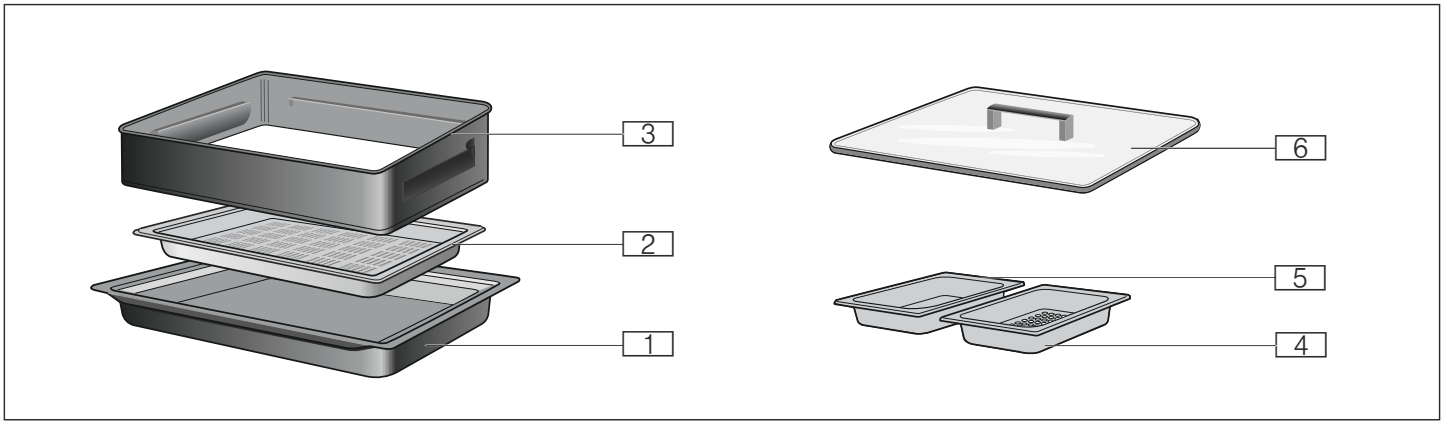
La base del set per la cottura a vapore è costituita sempre dalla leccarda, dal telaio in plastica e dal coperchio in vetro.

Scegliere il contenitore per la cottura a vapore adatto a seconda delle quantità e delle dimensioni delle pietanze. Per la preparazione di riso o salse è possibile anche usare il contenitore per la cottura a vapore non forato, dimensione S.

Utilizzare esclusivamente gli accessori originali forniti in dotazione.

Ulteriori informazioni sulla cottura a vapore si trovano nell'opuscolo allegato.

La leccarda può essere impiegata anche da sola, ad esempio per la preparazione di grandi quantità di sformato.



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

Cottura a vapore

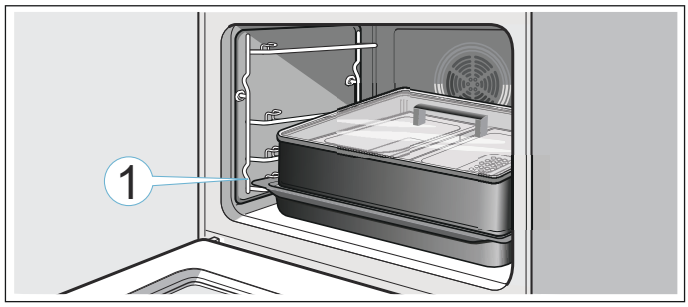
Durante la cottura non aprire il forno. Eccezione: quando si preparano insieme pietanze differenti con tempi di cottura molto diversi uno dall'altro.

Il giusto tempo di cottura dipende dalle dimensioni degli alimenti. Se si cuociono insieme alimenti con tempi di cottura differenti, vale quanto segue:

- Tagliare gli ingredienti con il tempo di cottura più lungo a pezzetti più piccoli
- Tagliare a pezzi grossi gli alimenti delicati prolungandone così il tempo di cottura

Di norma servono per la cottura a vapore 500 ml di acqua (non usare acqua distillata). Eccezione: gli alimenti che tendono a gonfiarsi (ad esempio le patate) e gli ingredienti con tempi di cottura lunghi necessitano di 750 ml di acqua (vedere la tabella di cottura o l'opuscolo allegato).

1. Preriscaldare il forno per 10 minuti a 150°C Riscaldamento inferiore ⎓ o con Cottura a vapore nel set per la cottura a vapore ♨.
   Avvertenza: È possibile attivare il tipo di riscaldamento “Cottura a vapore con set per la cottura a vapore ♨” tramite l'impostazione di base “Preferiti”. Ulteriori informazioni sono disponibili nelle istruzioni per l'uso del forno al capitolo Impostazioni di base.
2. Riempire d'acqua la leccarda.
3. Sistemare gli alimenti nel set per la cottura a vapore.
4. Sistemare il telaio in plastica in modo che entri perfettamente nella leccarda.
5. Sistemare il coperchio in vetro in modo che la guarnizione del coperchio chiuda perfettamente il telaio in plastica.
6. Inserire il set per la cottura a vapore al livello 1.



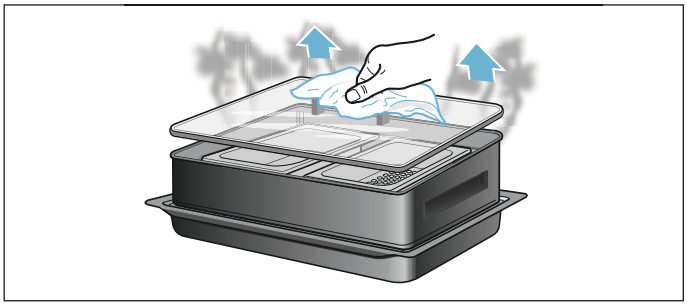
⚠ Avviso
Pericolo di scottature!
Aprendo la porta del forno potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Dopo la cottura, aprire il forno con molta attenzione.

7. Trascorso il tempo di cottura estrarre il set per la cottura a vapore dal forno. Utilizzare a tale scopo delle apposite presine.
8. Depositare il set per la cottura a vapore. Non appoggiarlo sulla porta del forno!

⚠ Avviso
Pericolo di scottature!
La maniglia del coperchio in vetro diventa molto calda. Usare sempre una presina per afferrare il coperchio in vetro.

⚠ Avviso
Pericolo di scottature!
Quando si solleva il coperchio in vetro o il telaio in plastica fuoriesce vapore molto caldo. Sollevare il coperchio in vetro o il telaio in plastica in modo che il vapore caldo fuoriesca dalla parte opposta a quella del proprio corpo.

9. Togliere il coperchio in vetro.



Dopo la cottura a vapore

1. Far raffreddare il vano di cottura.
2. Pulire il vano di cottura con acqua pulita.
3. Asciugare con un panno morbido il vano di cottura, dietro la guarnizione della porta e il gocciolatoio, tra la porta del forno e il forno.

Tabella di cottura

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

Non scongelare gli alimenti surgelati prima della cottura a vapore. È sufficiente prolungare il tempo di cottura di ca. 5 minuti.

Pietanza	Preparazione	Liquido in ml	Durata in minuti
Cavolfiore	Rosette (tagliare gambo)	500	20 - 25
Cavolfiore	Intero	500	25 - 30
Cavolfiore, surgelato	Rosette	500	20 - 25
Broccoli, freschi	Rosette (tagliare gambo)	500	18 - 25
Broccoli, surgelati	Rosette	500	16 - 20
Piselli, freschi		500	15 - 20
Piselli, surgelati		500	15 - 20
Finocchio, fresco	Tagliato a metà, rimuovere torsolo	500	35 - 45
Finocchio, fresco	A fette	500	20 - 25
Fagiolini		500	30 - 40
Fagiolini, surgelati		500	20 - 25
Carote	Striscioline, bastoncini	500	20 - 25
Sedano rapa	Striscioline, bastoncini	500	35 - 40
Porro	Listarelle sottili o pezzettini	500	15 - 20
Pannocchia di granoturco	Intera	750	45 - 55
Peperone	Tagliato a listarelle, a seconda della maturazione	500	30 - 40
Patate lesse	A seconda delle dimensioni	750	50 - 65
Cavolini di Bruxelles, freschi	Tagliare gambo	500	30 - 40
Cavolini di Bruxelles, surgelati		500	20 - 30
Patate lesse in acqua salata	A fette sottili	750	30 - 35
Patate lesse in acqua salata	Tagliate in quattro	750	35 - 45
Zucchine	Tagliate nel senso della lunghezza, striscioline	500	15 - 25
Asparagi interi	A seconda dello spessore	500	25 - 35
Asparagi, verdi	A seconda dello spessore	500	25 - 35

Pietanza	Preparazione	Liquido in ml	Durata in minuti
Uova, sode	Fino a 20 pezzi	500	20 - 25
Uova sbattute	In tazze di porcellana	500	35 - 40
Riso	200 g di riso e 350 ml di acqua	750	35 - 40
Filetto di pesce	ad es. platessa	500	10 - 20
Fettine di pesce	ca. 150 - 200 g a fettina ad es. salmone, tonno	500	15 - 25
Porzioni di pesce	ca. 200 - 250 g a pezzo ad es. trota, sgombro	500	15 - 25
Pesci grandi	ca. 800 - 1000 g ad es. trota, scardola	500	25 - 35
Carne di manzo	ca. 1000 g a seconda dello spessore	750	75 - 90
Carne di maiale	Filetto ca. 500 g a pezzo	750	30 - 40
Pollame	ca. 200 g a pezzo ad es. petto di pollo e di tacchino	500	30 - 40

Pulizia

Attenzione!
Pulizia del set per la cottura a vapore: non lavare il set per la cottura a vapore in lavastoviglie. Altrimenti si rischia di danneggiarlo. Pulire il set per la cottura a vapore con un panno morbido e un detergente di uso comune.

Per la pulizia non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi né oggetti che possono graffiare.

Rimuovere le incrostazioni di calcare con un comune detergente a base di aceto. Sciacquare con acqua e asciugare strofinando con un panno morbido.

Non grattare via i residui di cibo incrostati, farli ammorbidire usando una soluzione di lavaggio.

es Instrucciones de uso

Indicaciones de seguridad importantes 15

Protección del medio ambiente 15

Antes del primer uso 15

Vapor 16

Limpieza 18

Indicaciones de seguridad importantes

Leer con atención estas instrucciones de uso y ponerlas a buen recaudo. Si se entrega el aparato a otras personas, adjuntar también las instrucciones.

Utilizar el kit de vapor solo para la cocción de alimentos al vapor.

Advertencia
¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.

Puerta del horno como superficie de apoyo

No apoyarse ni sentarse en la puerta del horno abierta. No colocar ningún recipiente ni accesorio sobre la puerta del horno.

Protección del medio ambiente

Los aparatos viejos no son residuos sin valor. Si se reciclan de forma adecuada pueden recuperarse valiosas materias primas.

Su nuevo aparato ha sido protegido durante el transporte hasta su casa con un embalaje. Todos los materiales utilizados son respetuosos con el medio ambiente y pueden reciclarse. Colabore y elimine el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

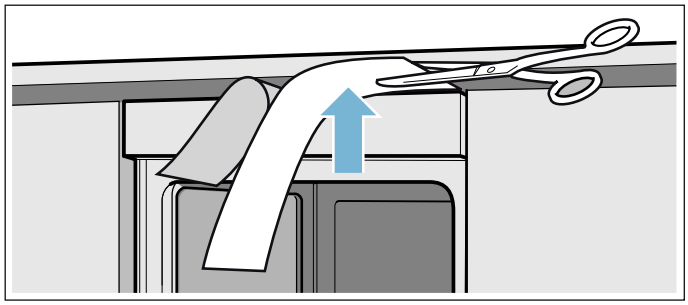
Su distribuidor especializado o las autoridades locales le informarán sobre las opciones existentes para la eliminación.

Antes del primer uso

No utilizar el kit de vapor si está dañado.

Limpiar el kit de vapor y todos los accesorios con agua caliente y un poco de jabón.

Pegar la lámina protectora adjunta por debajo del saliente de la superficie de trabajo. Para ello, desprender la lámina protectora, pegarla y recortarla.



Vapor

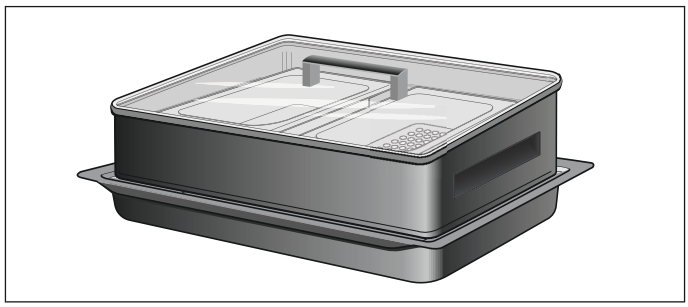
La base del kit de vapor la forman la bandeja para gratinar, el armazón de plástico y la tapa de cristal.

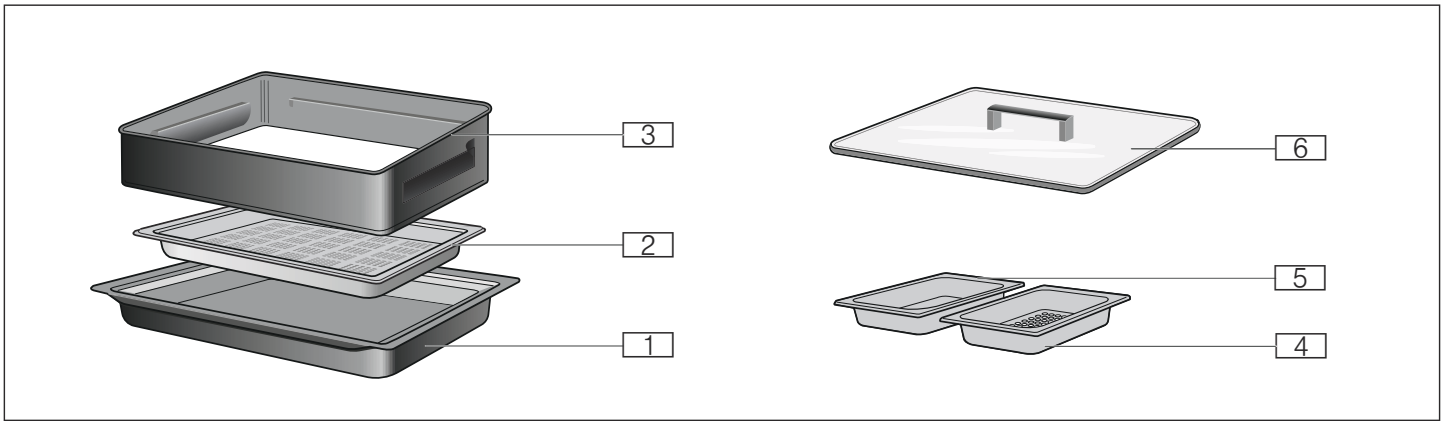
Seleccionar el recipiente para la cocción al vapor en función de la cantidad y el tamaño del alimento que se va a cocinar. Para preparar arroz o salsas, se puede utilizar además el recipiente de cocción al vapor sin perforar de tamaño S.

Emplear solo las piezas originales suministradas.

El folleto adjunto contiene más información sobre el método de cocción al vapor.

La bandeja para gratinar también puede utilizarse, p. ej., para la preparación de grandes cantidades de gratinados.





1 Molde para gratinados
2 Recipiente para cocción al vapor, perforado, tamaño L
3 Armazón de plástico
4 Recipiente para cocción al vapor, perforado, tamaño S
5 Recipiente para cocción al vapor, sin perforar, tamaño S
6 Tapa de cristal

Cocción al vapor

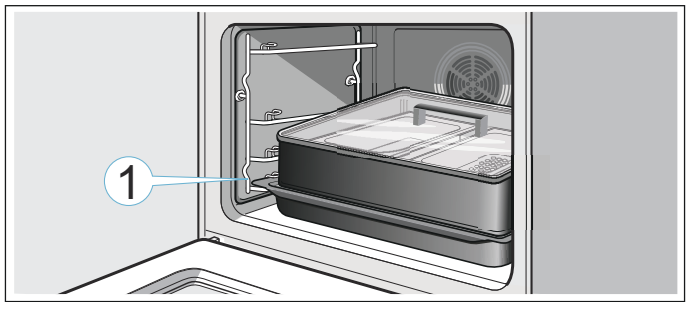
No abrir el horno durante el proceso de cocción. Excepción: al combinar diferentes alimentos para cocer con diferencias notables en los tiempos de cocción.

El tiempo de cocción queda determinado por el tamaño del alimento que se va a cocer.Al cocer simultáneamente alimentos con tiempos de cocción diferente:

- cortar los alimentos que requieren más tiempo en trozos más pequeños
- cortar trozos más grandes y prolongar el tiempo de cocción para alimentos delicados

En principio, para la cocción al vapor se necesitan 500 ml de agua (no destilada). Excepción: los alimentos que se hinchan (p.ej., patatas) y los ingredientes con tiempos de cocción largos precisan 750 ml de agua (véase la tabla de cocción o el folleto adjunto).

1. Precalentar el horno durante 10 minutos a 150 °C con calor inferior ⎓ o mediante cocción al vapor en el kit de vapor.
   Nota: El tipo de calentamiento «Cocción con kit de vapor» se activa mediante el ajuste básico «Favoritos». Encontrará más información en el apartado Ajustes básicos de las Instrucciones de uso del horno.
2. Poner el agua en la bandeja para gratinar.
3. Colocar los alimentos en el kit de vapor.
4. Colocar el armazón de plástico de forma que rodee los alimentos sobre la bandeja universal.
5. Colocar la tapa de cristal de forma que la junta quede bien alineada sobre el armazón de plástico.
6. Insertar el kit de vapor en la altura 1.



⚠ Advertencia
¡Peligro de quemaduras!
Al abrir el horno puede salir vapor caliente.Abrir el horno con cuidado una vez finalizado el proceso de cocción.

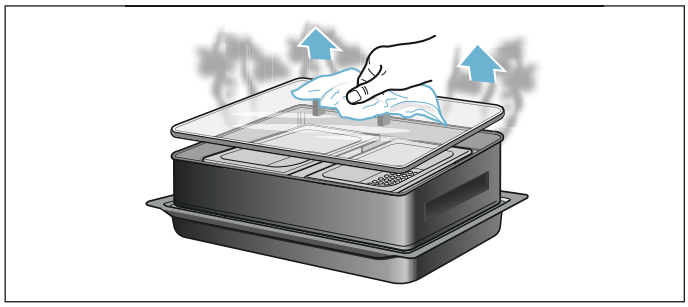
7. Sacar del horno el kit de vapor una vez haya finalizado el tiempo de cocción. Para ello, utilizar agarradores adecuados.

8. Apoyar el kit de vapor en una superficie, no sobre la puerta del horno.

⚠ Advertencia
¡Peligro de quemaduras!
El asa de la tapa de cristal se calienta mucho.Retirar la tapa de cristal siempre utilizando agarradores adecuados.

⚠ Advertencia
¡Peligro de quemaduras!
Al levantar la tapa de cristal o el armazón de plástico sale vapor caliente. Levantar la tapa de cristal o el armazón de plástico por detrás para que el vapor caliente pueda salir en dirección contraria.

9. Quitar la tapa de cristal.



Tras la cocción al vapor

1. Dejar enfriar el compartimento de cocción.
2. Limpiar el compartimento de cocción con agua.
3. Secar el compartimento de cocción con un paño suave, por detrás de la junta de la puerta y el surco para goteo, entre la puerta del horno y el horno.

Tabla de cocción

Las indicaciones de la tabla de cocción son valores orientativos y pueden variar en función del tipo, el tamaño y la madurez del alimento.

No descongelar los alimentos ultracongelados antes de la cocción al vapor. El tiempo de cocción se prolonga aprox. 5 minutos.

Alimento	Preparación	Líquido para cocción al vapor en ml	Duración en minutos
Coliflor	ramilletes (con cortes en el troncho)	500	20-25
Coliflor	entera	500	25-30
Coliflor ultracongelada	ramilletes	500	20-25
Brócoli fresco	ramilletes (con cortes en el troncho)	500	18-25
Brócoli ultracongelado	ramilletes	500	16-20
Guisantes frescos		500	15-20
Guisantes ultracongelados		500	15-20
Hinojo fresco	por la mitad, sin troncho	500	35-45
Hinojo fresco	rodajas	500	20-25
Judías verdes		500	30-40
Judías verdes ultracongeladas		500	20-25
Zanahorias	rodajas, bastones	500	20-25
Apionabo	rodajas, bastones	500	35-40
Puerros	tiras finas o en rombos	500	15-20
Mazorca de maíz	entera	750	45-55
Pimiento	cortado a tiras según la madurez	500	30-40
Patatas cocidas sin pelar	según tamaño	750	50-65
Coles de Bruselas frescas	con incisiones en el troncho	500	30-40
Coles de Bruselas ultracongeladas		500	20-30
Patatas cocidas con sal	gajos de patata finos	750	30-35
Patatas cocidas con sal	en cuartos	750	35-45
Calabacines	cortados por la mitad longitudinalmente o en rodajas	500	15-25
Espárragos	según grosor	500	25-35
Espárragos verdes	según grosor	500	25-35
Huevos duros	hasta 20 unidades	500	20-25

Alimento	Preparación	Líquido para cocción al vapor en ml	Duración en minutos
Huevo cuajado	en tazas de porcelana	500	35-40
Arroz	200 g de arroz y 350 ml de agua	750	35-40
Filete de pescado	p. ej., platija	500	10-20
Lomos de pescado	aprox. 150-200 g/rodaja de, p. ej., salmón o atún	500	15-25
Ración de pescado	aprox. 200-250 g/pieza de, p. ej., trucha o caballa	500	15-25
Grandes porciones de pescado	aprox. 800-1000 g de, p.ej., trucha o besugo	500	25-35
Carne de buey	aprox. 1000 g según grosor	750	75-90
Carne de cerdo	solomillo, aprox. 500 g/pieza	750	30-40
Carne de ave	aprox. 200 g/pieza de, p.ej., pechuga de pavo o de pollo	500	30-40

Limpieza

¡Atención!
Limpiar el kit de vapor: no lavar el kit de vapor en el lavavajillas. De lo contrario puede resultar dañado. Limpiar el kit de vapor con un paño suave y el lavavajillas habitual.

Para limpiarlo, no utilizar productos abrasivos o afilados ni objetos que rayen.

Eliminar los restos de cal con un limpiador acético habitual. Aclarar con agua limpia y secar con un paño suave.

No raspar los restos secos de comida para eliminarlos; es preferible ablandarlos con agua y un poco de jabón.

Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München

Register your product online

www.neff-international.com

9001048264 941024