



> Dampfgarer
Gebrauchsanweisung

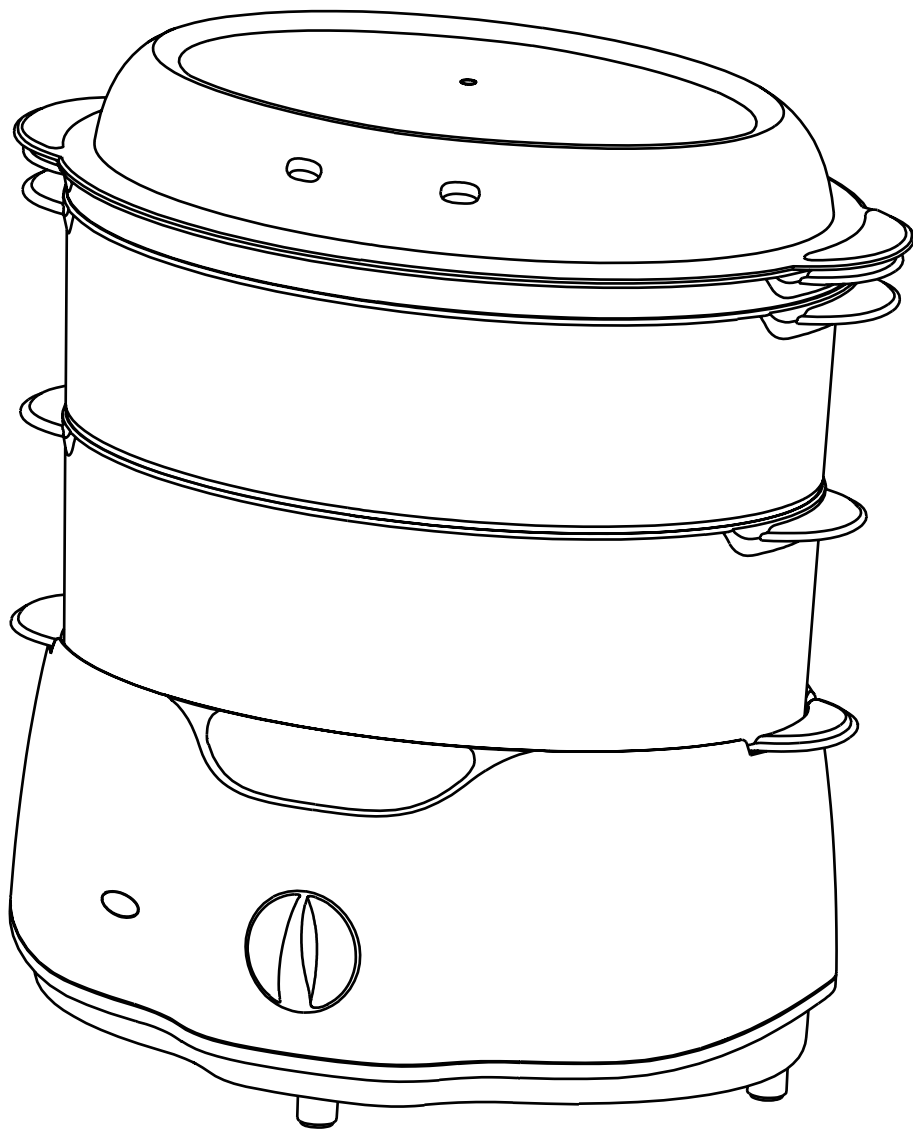
FS 22



Bedienungsanleitung Multi-Food Steamer FS22

Mode d'emploi Multi-Food Steamer FS22

Istruzioni d'uso Multi-Food Steamer FS22



Bedienungsanleitung Multi-Food Steamer FS22

Wichtig: Aus Sicherheitsgründen sollte diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig durchgelesen werden.

Was Sie tun sollten

1. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.
2. Das Gerät bei Nichtgebrauch oder vor jeder Reinigung vom Stromnetz trennen. Den Food-Steamer jeweils vollständig abkühlen lassen, ehe Teile hinzugefügt bzw. abgenommen werden oder bevor das Gerät weggeräumt wird.
3. Den Food-Steamer auf einer ebenen, stabilen Arbeitsfläche verwenden.
4. Besondere Aufmerksamkeit ist geboten, wenn Kinder Elektrogeräte benutzen oder sich in deren Nähe aufhalten.
5. Vorsicht, wenn ein Gerät verschoben wird, das heiße Nahrung, heisses Wasser oder andere heiße Flüssigkeiten enthält! Nie über den Food-Steamer greifen, wenn dieser in Betrieb ist.
6. Zum Ausschalten des Food-Steamers alle Schalter auf "Off" stellen und den Stecker anschliessend aus der Steckdose ziehen.
7. Überprüfen, dass die Griffe korrekt an die Garkörbe montiert wurden und fest eingerastet sind.
8. Um Verbrühungen zu vermeiden, den Deckel stets vorsichtig anheben, damit das heiße Kondenswasser in den Food-Steamer zurückfliessen kann.

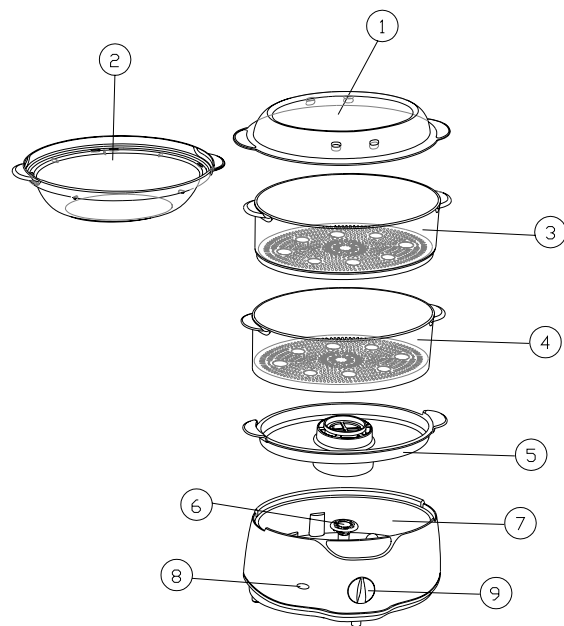
Was Sie unterlassen sollten

1. Heisse Oberflächen nie berühren. Das Gerät nur an den angebrachten Griffen oder Knöpfen anfassen. Beim Entfernen des Deckels oder der heissen Garkörbe stets Topflappen benutzen, um Verbrühungen zu vermeiden.
2. Nie in den Food-Steamer greifen, wenn dieser in Betrieb ist. Stets eine Kelle mit langem Stiel benutzen, wenn Sie das Gargut prüfen oder umrühren wollen.
3. Gefahr von Stromschlägen: Das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
4. Den Food-Steamer nie im Freien benutzen.
5. Das Gerät nie auf oder neben heiße Gas- oder Elektroöfen, die Mikrowelle, den geheizten Backofen oder direkt unter einem Hängeschrank platzieren.
6. Geräte, deren Stromkabel oder Stecker beschädigt sind, die nicht mehr einwandfrei funktionieren oder in irgendeiner Weise beschädigt worden sind, nicht mehr benutzen. Bringen Sie das Gerät zum Kundendienst zur Reparatur und Überprüfung.
7. Der Food-Steamer darf nur für den vom Hersteller vorgesehenen Zweck verwendet werden.
8. Das Gerät darf nie in Betrieb genommen werden, wenn es in der Umgebung explosive und/oder brennbare Dämpfe hat.

9. Die Verwendung von Zubehör, das nicht ausdrücklich vom Hersteller empfohlen wurde, kann zu Verletzungen führen.
10. Das Netzkabel nicht über die Arbeitsfläche herabhängen lassen oder auf heiße Oberflächen legen.
11. Versuchen Sie nie das Gehäuse zu öffnen oder Geräteteile zu zerlegen. Im Geräteinnern hat es keine Teile, die Sie reinigen oder warten müssen.

Geräteteile

1. Deckel mit Dampfaustrittsöffnungen
2. Reis-/Suppenschale
3. Oberer Garkorb
4. Unterer Garkorb
5. Tropfschale (mit Aromagitter)
6. Dampfverteiler
7. Wasserbehälter
8. Betriebskontrollleuchte
9. Zeitschaltuhr mit Signalton



Vor der ersten Inbetriebnahme

1. Das Gerät und alle Zubehörteile aus der Packung nehmen.
2. Mögliche Aufkleber entfernen.
3. Deckel, Reis-/Suppenschale, Dampfbehälter, Dampfverteiler und Tropfschale mit Aromagitter im warmen Seifenwasser waschen.
4. Alle Teile abspülen und sorgfältig trocknen.
5. Den Wasserbehälter mit einem feuchten Tuch ausreiben.

Inbetriebnahme

1. Den Food-Steamer auf eine stabile, ebene Arbeitsfläche stellen. Darauf achten, dass er nicht zu nah an Wänden oder Hängeschränken bzw. an Gegenständen steht, die der heiße Dampf beschädigen könnte.
2. Wasserbehälter bis zur Füllmarke mit kaltem Wasser auffüllen (s. Abb. 1 oder 2).

Abb. 1: Wasser durch Füllöffnung ein- bzw. nachfüllen.

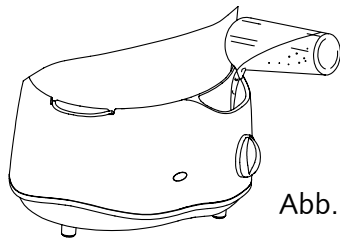


Abb. 1

Abb. 2: Wasser direkt in den Wasserbehälter geben.

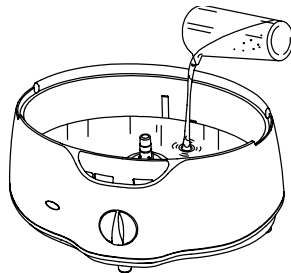


Abb. 2

Achtung: Niemals Salz, Pfeffer, Gewürze, Küchenkräuter, Wein, Bouillon oder andere Flüssigkeiten als Wasser in den Wasserbehälter geben.

3. Die Tropfschale aufsetzen und sicherstellen, dass sie flach liegt.
4. Küchenkräuter oder Gewürze ins Aromagitter geben (falls gewünscht).

Aromatipps:

Geben Sie frische oder getrocknete Küchenkräuter ins Aromagitter, um die Speisen zu würzen. Thymian, Korianderblätter, Basilikum, Dill, Curry und Estragon sind nur einige Kräuter und Gewürze, die wie Knoblauch, Kümmel und Meerrettich den Geschmack der Speisen ohne Zugabe von Salz verstärken. Falls Sie das Aromagitter verwenden:

- a) Versuchen Sie die in dieser Anleitung aufgeführten Aromavorschläge oder verwenden Sie Ihre Lieblingskräuter und kreieren Sie neue Kombinationen.
- b) Die Aromavorschläge sehen jeweils $\frac{1}{2}$ bis 3 Teelöffel getrockneter Küchenkräuter oder Gewürze vor. Bei der Verwendung frischer Kräuter müssen diese vorher gehackt und die dreifache Menge genommen werden.
- c) Das Aromagitter vor der Kräuterbeigabe spülen oder benetzen, damit nicht kleine Kräuter bzw. Gewürze durch das Aromagitter fallen können.

5. Es lassen sich 2 Garkörbe aufsetzen.
6. Die Garkörbe können individuell und nach persönlicher Vorliebe übereinander gestapelt werden.
7. Das Gargut in die Garkörbe geben. Die grössten Garstücke, die eine längere Garzeit benötigen, sollten im untersten Garkorb liegen.
8. Die Garkörbe ins Gerät einsetzen und Deckel aufsetzen.
9. Den Netzstecker einstecken und die empfohlene Garzeit auf der Zeitschaltuhr einstellen. Die erste Dampfbildung erfolgt nach 30 Sekunden.

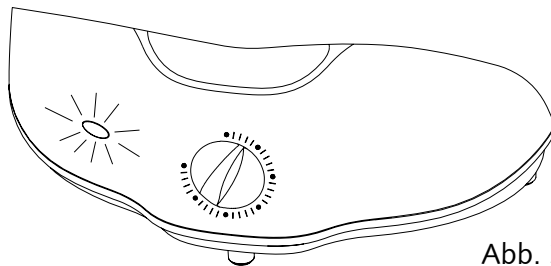


Abb. 3

Anmerkung: Die Zeitschaltuhr läuft unabhängig davon, ob das Gerät ans Stromnetz angeschlossen ist. Vergewissern Sie sich deshalb, dass die Betriebskontrollleuchte leuchtet, wenn Sie die Zeitschaltuhr stellen.

Warnung: Die Gerätebasis, die Garkörbe und der Deckel werden sehr heiss. Nicht berühren!

10. Ist die Garzeit um, ertönt ein akustisches Signal, die Dampffunktion wird abgeschaltet und die Betriebskontrollleuchte erlischt.

Warnung: Beim Entfernen des Deckels oder der Garkörbe entweicht heisser Dampf. Deshalb immer Topflappen oder Küchenhandschuh benutzen. Den Deckel stets langsam entfernen und den Dampf auf die von Ihnen abgewandte Seite entweichen lassen. Den Deckel stets über dem Gerät halten, damit das Kondenswasser in den Food-Steamer fließen kann. Nie ins Gerät greifen, wenn dieses in Betrieb ist. Stets eine Kelle mit langem Stiel benutzen, wenn Sie das Gargut prüfen oder umrühren müssen.

11. Damit die Speisen nicht verkochen, den Garkorb, sobald das akustische Signal ertönt, mit einem Topflappen ergreifen und ihn auf einen Untersatz oder den umgekehrten Deckel stellen. Bei Verwendung der Reisschale, diese sorgfältig an den Griffen herausnehmen oder falls nötig ein Kelle mit langem Stiel benutzen.
12. Nach Gebrauch den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen, bevor die Tropfschale entfernt, das Gerät gereinigt und verstaut wird.

Warnung: 1. Wenn alle anderen Geräteteile bereits abgekühlt sind, können das Wasser im Wasserbehälter sowie die Tropfschale immer noch sehr heiss sein.

2. Den Food-Steamer nie ohne aufgesetzte Dampfkorb und Deckel in Betrieb nehmen.

Kochen von Eiern

1. Den Food-Steamer wie im Kapitel "Inbetriebnahme" vorbereiten.
2. Die Eier in einen Garkorb mit eingesetzten Eierhaltern (s. Abb. 4) legen.
3. Den Deckel aufsetzen.
4. Die Zeitschaltuhr auf die gewünschte bzw. empfohlene Kochzeit stellen.

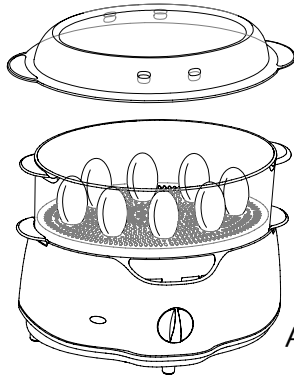


Abb. 4

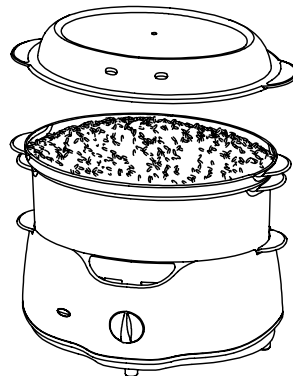


Abb. 5

Kochen von Reis

1. Den Food-Steamer wie im Kapitel "Inbetriebnahme" vorbereiten.
2. Einen Dampfkorb in die Basiseinheit einsetzen.
3. 1 Tasse Reis und 1 Tasse Wasser in die Reisschale geben (höchstens 250 Gramm Reis).
4. Den Deckel auf den Garkorb legen.
5. Die Zeitschaltuhr auf die gewünschte bzw. empfohlene Kochzeit stellen.

Nachfüllen von Wasser während des Kochens

Für Rezepte mit langer Kochzeit:

1. Den Wasserstand überprüfen
2. Die Zeitschaltuhr überprüfen
3. Wasser (gemäß Abb. 6) durch Füllöffnung nachfüllen
4. Die Zeitschaltuhr auf die gewünschte bzw. empfohlene Kochzeit stellen.

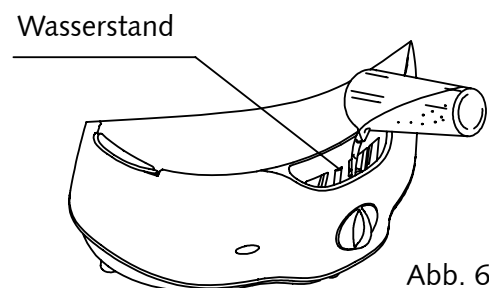


Abb. 6

Nützliche Hinweise und Tipps

1. Die in der Gartabelle angegebenen Garzeiten sind nur Richtwerte. Die Gardauer hängt von der Grösse der Garstücke, dem vorhandenen Platz im Garkorb, der Frische der Nahrungsmittel und persönlicher Vorliebe ab. Sobald Sie mit dem Gerät vertraut sind, können Sie die Garzeiten Ihren Wünschen anpassen.
2. Ein einzelner Garkorb benötigt eine kürzere Garzeit als mehrere Garkörbe. Das Garen grossen Mengen wird also mehr Zeit in Anspruch nehmen.
3. Beste Resultate werden erreicht, wenn die verschiedenen Garstücke eine ähnliche Grösse aufweisen. Bei verschiedenen grossen Garstücken oder wenn mehrere Garstücke übereinander gelegt werden müssen, sollten die kleinen Stücke obenauf liegen.
4. Lassen Sie zwischen den Nahrungsmittelstücken etwas Platz frei, damit möglichst viel Dampf durchfliessen kann.
5. Bei grösseren Garmengen: Deckel ungefähr nach halber Garzeit entfernen, Gargut mit langstieligem Kochlöffel umrühren (Achtung Verbrühungsgefahr: Topflappen oder Kochhandschuhe benutzen) und Deckel wieder aufsetzen.
6. Nie während des Garens salzen oder würzen, da dies die Heizelemente im Wasserbehälter beschädigt.
7. Die Flüssigkeit in der Tropfschale kann für Suppen oder Saucen verwendet werden.
8. Nie tiefgekühltes Fleisch, Geflügel oder Meeresfrüchte garen. Vorher stets vollständig auftauen.
9. Bei allen in dieser Anleitung aufgeführten Garzeiten wird davon ausgegangen, dass sich kaltes Wasser im Wasserbehälter befindet.
10. Im Garkorb lassen sich auch andere Nahrungsmittel wie Früchte, Gemüse, Puddings, Quicksnacks etc. ideal garen
11. Garen mit mehreren Garkörben:
 - a) Legen Sie die grössten Garstücke mit der längsten Garzeit in den untersten Garkorb.
 - b) Im oberen Korb können sich andere Nahrungsmittel befinden als im unteren. Beachten Sie jedoch, dass das Kondenswasser von oben nach unten fliesst. Deshalb sollten die Aromen des oberen Korbs zu jenen des unteren passen.
 - c) Legen Sie Fleisch oder Geflügel, das zusammen mit Gemüse gegart wird, immer in den untersten Garkorb, damit kein Saft des rohen oder teilweise gegarten Fleisches auf das Gemüse tropft.
 - d) Die Garzeit im oberen Korb dauert gewöhnlich etwas länger. Rechnen Sie 5 Minuten mehr Garzeit ein.
 - e) Garen von Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten: Setzen Sie die Speise, die länger gegart werden muss, im Garkorb in den Food-Steamer und schalten Sie das Gerät ein. Garen Sie nun das Gargut so lange, bis die verbleibende Garzeit der Garzeit der zweiten Speise entspricht. Ergreifen Sie einen Topflappen und entfernen Sie den Deckel vorsichtig. Nehmen Sie den Garkorb vom Food-Steamer. Setzen Sie anschliessend den Garkorb mit dem rohen Gargut auf den Food-Steamer. Nehmen Sie den Korb mit der bereits teilweise gegarten Speise und setzen ihn

darüber (Vorsicht Verbrühungsgefahr). Legen Sie den Deckel auf und lassen Sie beide Körbe weitergaren.

Reinigung und Pflege

Reinigung

1. Basiseinheit, Netzkabel oder Stecker nie in Wasser tauchen.
2. Vor der Reinigung den Stecker ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen.
3. Keine scheuernden Mittel, wie Scheuerpulver, Stahlwolle oder Bleichmittel verwenden.
4. Die durchsichtigen Plastikschalen und -körbe nie mit der rauhen Seite eines Reinigungsschwamms oder -lappens reinigen.
5. Den Deckel, die Reis-Suppenschale und die Körbe mit warmem Seifenwasser abwaschen. Alle Teile abspülen und sorgfältig abtrocknen.
6. Die oben genannten Teile dürfen auch im oberen Korb der Spülmaschine (Schonprogramm) gewaschen werden. Häufiges Waschen im Geschirrspüler kann jedoch dazu führen, dass die Teile matt und glanzlos werden.
7. Den Wasserbehälter nach jedem Gebrauch leeren.
8. Das Basisgerät nie ins Wasser tauchen. Warmes Seifenwasser in den Wasserbehälter geben und mit einem Lappen reinigen. Gründlich spülen.
9. Anschliessend mit einem feuchten Tuch abwischen.
10. Das Gerät regelmässig reinigen.

Wasserbehälter entkalken

Nach zwei- bis dreimonatigem Gebrauch können sich im Wasserbehälter und an den Heizelementen Kalkablagerungen bilden. Dies ist ganz normal und das Ausmass der Ablagerungen hängt von der Wasserhärte in Ihrer Gemeinde ab. Das regelmässige Entkalken steigert die Dampfleistung und Lebensdauer Ihres Food-Steamers.

1. Den Wasserbehälter bis zur Max-Marke mit weissem (nicht rotem) Essig füllen.
Wichtig: Keine chemischen oder kommerziellen Entkalker verwenden.
2. Netzstecker in die Steckdose stecken (Tropfschale, Garkörbe und Deckel sind während dieses Vorgangs aufgesetzt).
3. Zeitschaltuhr auf 25 Minuten stellen.
Warnung: Falls Essig überfließt, Netzstecker ziehen und Zeitschaltuhr auf Null stellen.
Anschliessend Essigmenge leicht reduzieren.
4. Sobald die Zeitschaltuhr klingelt, Netzstecker ziehen und das Gerät vollkommen erkalten lassen, bevor der Essig weggeschüttet wird.
5. Wasserbehälter mehrmals mit kaltem Wasser ausspülen.

Gartabelle und Rezepte

1. Die in der Gartabelle angegebenen Garzeiten sind nur Richtwerte. Die Gardauer hängt von der Grösse der Garstücke, dem vorhandenen Platz im Garkorb, der Frische der Nahrungsmittel und persönlichen Vorlieben ab. Sobald Sie mit dem Gerät vertraut sind, können Sie die Garzeiten Ihren Wünschen anpassen.
2. Die Garzeiten gelten für die in dieser Anleitung oder in den Rezepten angegebenen Mengen. Für grössere bzw. geringere Mengen muss die Garzeit entsprechend angepasst werden.
3. Die Garzeiten basieren alle auf Gargut, das im unteren Korb gegart wird (ausser ausdrücklich vermerkt). Die Garzeit im oberen Garkorb ist stets etwas länger.
4. Bei allen in dieser Anleitung gemachten Zeitangaben wird davon ausgegangen, dass sich kaltes Wasser im Wasserbehälter befindet.

Gemüse

1. Bei Broccoli, Blumenkohl und Kohl stets den Strunk wegschneiden.
2. Grünes Blattgemüse nur kurz garen, da es leicht Farbe verliert.
3. Gemüse erst nach dem Garen salzen und würzen.
4. Tiefgefrorenes Gemüse muss vor dem Garen nicht aufgetaut werden.

Gemüse	Art	Gewicht/Anzahl	Aromavorschlag	Garzeit (Min.)	Empfehlung
Artischocken	frisch	3 mittelgrosse	Knoblauch Estragon Dillbüschel	45-50	Strunk wegschneiden
Spargel	frisch gefroren (grün)	400g 400g	Zitronenmelisse Lorbeerblätter Thymian	13-15 16-18	Spargel kreuzweise übereinanderlegen, um viel Dampf durchzulassen
Broccoli	frisch gefroren	400g 400g	Knoblauch roter Paprika (zerstossen), Estragon	16-18 15-18	
Karotten (in Stücken)	frisch	400g	Anis Minze Dillbüschel	20-22	Nach halber Garzeit umrühren
Blumenkohl	frisch gefroren	400g 400g	Rosmarin Basilikum Estragon	16-18 18-20	Nach halber Garzeit umrühren
Spinat	frisch gefroren	250g 250g	Kerbel Thymian Knoblauch	8-10 18-20	Nach halber Garzeit umrühren
Bohnen	frisch	400g	Kümmel Dillsamen Bohnenkraut	18-20	Nach halber Garzeit umrühren
Erbsen	frisch; enthülst gefroren	400g 400g	Basilikum Majoran Minze	10-12 15-18	Nach halber Garzeit umrühren
Kartoffeln, halbiert	frisch	400g	Kerbel Schnittlauch Dillbüschel	20-22	

Fleisch und Geflügel

1. Das Dampfgaren bietet den Vorteil, dass das Fett während des Garvorgangs abtropft. Angesichts der geringen Hitze sollten nur zarte, fettarme Fleischstücke verwendet werden und alles Fett weggeschnitten werden.
2. Im Food-Steamer zubereitetes Fleisch und Geflügel mit aromatischen Saucen servieren oder vor dem Garen marinieren.
3. Fleisch gut durchgaren. Fleisch mit einem Messer oder Spiess durchstechen und prüfen, ob es in der Mitte gar ist.
4. Würste müssen vor dem Dampfgaren gekocht werden.
5. Beim Dampfgaren frische Kräuter verwenden, um Aroma beizugeben.

Fleisch	Art	Gewicht/Anzahl	Aromavorschlag	Garzeit (Min.)	Empfehlung
Hühnerfleisch	Pouletbrust ohne Knochen, Pouletstücke	250g (4 Stk.) 450g	Curry Rosmarin Thymian	12-15 30-35	Fett wegschneiden
Schweinefleisch	Filet, Nierstück oder magere Koteletten	400g (4 Stk. je 2,5 cm dick)	Curry Zitronenmelisse Thymian	5-10	Fett wegschneiden
Rindfleisch	Rumsteak, Huft oder Filet	250g	Curry roter Paprika (zerstossen) Thymian	8-10	Fett wegschneiden

Fisch und Meeresfrüchte

1. Fisch ist gar, wenn er nicht mehr glasig, sondern milchig weiss ist und leicht zerfällt, wenn mit der Gabel hineingestochen wird.
2. Fisch kann tiefgefroren in den Food-Steamer gegeben werden, wenn er vorher in Stücke zerlegt wurde und die Garzeit entsprechend erhöht wird.
3. Die Zugabe von Zitronenschnitzen und Kräutern steigert das Aroma.

Fisch	Art	Gewicht/Anzahl	Aromavorschlag	Garzeit (Min.)	Empfehlung
Schalentiere	frisch	250g/400g	Majoran Zitronenmelisse	8-10	
Crevetten	frisch	400g	Zitronenmelisse Knoblauch	6	
Miesmuscheln	frisch	400g	Zitronenmelisse Knoblauch	8-10	
Hummer (Schwanz)	gefroren	2 Stück (je 400g)	Meerrettich Knoblauch	20-22	
Fischfilets	gefroren frisch	250g 250g	Senfpulver Nelkenpfeffer Majoran	10-12 6-8	

Reis

1. Reisschale benutzen und dem Reis die benötigte Menge Wasser begeben.

Reis	Art	Menge/Wassermenge	Garzeit (Min.)	Empfehlung
Reis	weiss	200g/300ml	35-40	ergibt 2 Portionen

Mode d'emploi Multi-Food Steamer FS22

Important: Par sécurité, il convient de lire attentivement ce mode d'emploi avant le premier usage de l'appareil.

À faire

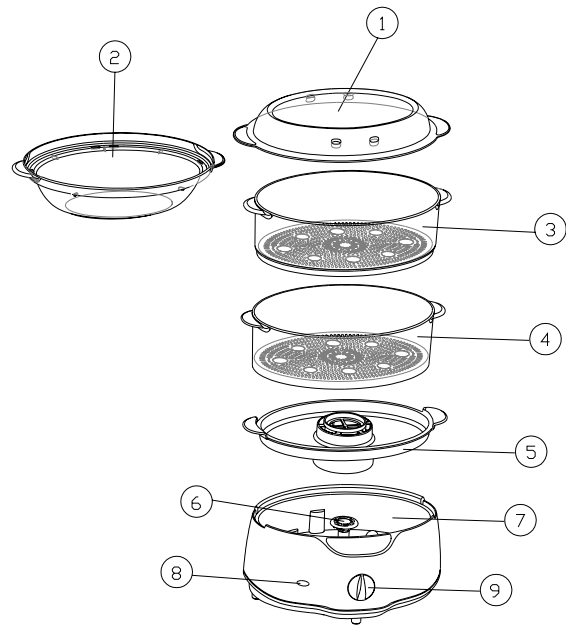
1. Conserver ce mode d'emploi.
2. Débrancher l'appareil quand il ne sert pas et avant de le nettoyer. Faire refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des pièces, avant de nettoyer l'appareil ou de le ranger.
3. Utiliser l'appareil sur une surface plane et stable.
4. Une surveillance étroite s'impose quand cet appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
5. La plus grande prudence est de rigueur quand on déplace un appareil contenant de la nourriture chaude, de l'eau ou tout autre liquide chaud.
6. Eviter de se pencher sur le steamer en fonctionnement.
7. Pour arrêter, mettre tous les interrupteurs en position "Off", puis débrancher l'appareil.
8. S'assurer que les poignées sont correctement montées sur la corbeille et verrouillées en place.
9. Soulever et ouvrir le couvercle avec précaution pour éviter les brûlures et laisser l'eau chaude de condensation redescendre dans le steamer.

À ne pas faire

1. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Ne saisir l'appareil que par les poignées ou boutons. Utiliser des poignées à casseroles pour soulever le couvercle ou les corbeilles chaudes sans s'ébouillanter.
2. Ne pas mettre la main dans l'appareil pendant qu'il cuit. Pour contrôler le degré de cuisson ou remuer, utiliser un ustensile à long manche.
3. Pour éviter l'électrocution, ne jamais plonger le steamer, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Ne pas utiliser à l'extérieur.
5. Ne jamais mettre sur ou à côté d'une cuisinière à gaz ou électrique, dans un micro-ondes, un four chaud ou directement sous une armoire suspendue.
6. Ne pas utiliser l'appareil avec une fiche ou un cordon endommagé ou après un dysfonctionnement ou un dommage quelconque. Pour éviter tout danger, le faire examiner, réparer ou remplacer par le centre de service après-vente.
7. Ne pas utiliser le steamer à d'autres fins qu'un usage domestique.
8. Ne pas l'utiliser en présence d'explosifs et/ou de vapeurs inflammables.
9. L'usage d'accessoires pas expressément recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du plan de travail ou toucher une surface chaude.
11. Ne pas essayer d'ouvrir le boîtier ou de démonter quoi que ce soit de l'appareil; il n'y a rien à l'intérieur qui demande un nettoyage ou un entretien.

Desription du Food-Steamer

1. Couvercle avec orifices pour la vapeur
2. Bol à riz/soupe
3. Corbeille supérieure
4. Corbeille inférieure
5. Coupe d'égouttement (avec passoire à épices)
6. Diffuseur de vapeur
7. Réservoir d'eau
8. Voyant
9. Minuterie avec sonnerie



Avant la première utilisation

1. Sortir l'appareil et tous les accessoires de l'emballage.
2. Le cas échéant, enlever les autocollants.
3. Laver le couvercle, le bol, les corbeilles, le diffuseur de vapeur, la coupe d'égouttement et la passoire à épices dans de l'eau savonneuse chaude.
4. Rincer et essuyer soigneusement toutes les pièces.
5. Passer un torchon humide à l'intérieur du réservoir d'eau.

Fonctionnement

1. Poser l'appareil sur une surface plane et stable, à l'écart de tout ce que la vapeur pourrait endommager, comme les parois et les armoires suspendues.
2. Remplir le réservoir à eau d'eau froide comme le montre la fig. 1 ou la fig. 2. Respecter la marque convenable.

Fig. 1: remplir le réservoir ou rajouter de l'eau pour continuer la cuisson par l'ouverture ad hoc.

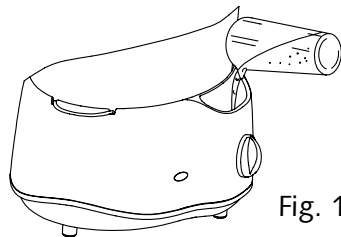


Fig. 1

Fig. 2: verser l'eau directement dans le réservoir.

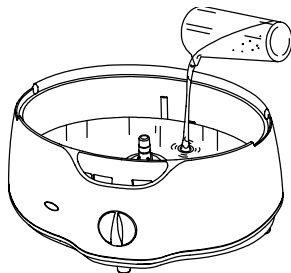


Fig. 2

Attention: ne jamais verser dans le réservoir sel, poivre, épices, vin, bouillon ou tout autre liquide que de l'eau.

3. Poser la coupe d'égouttement et s'assurer qu'elle est bien horizontale.
4. Disposer (ou non) des herbes ou épices dans la passoire à épices pour aromatiser.
Épices recommandées:
ajouter des herbes fraîches ou sèches dans la passoire à épices pour aromatiser les préparations. Thym, coriandre, basilic, aneth, curry et estragon ne sont que quelques herbes qui, comme l'ail, le cumin ou le raifort, rehaussent la saveur sans avoir besoin de sel. Pour utiliser la passoire à épices:
 - a) Essayer les suggestions de ce mode d'emploi ou créer de nouvelles combinaisons selon le goût.
 - b) Les suggestions vont de ½ à 3 cuillères à thé d'herbes séchées ou d'épices, le triple, s'il s'agit d'herbes fraîches (hachées).
 - c) Pour éviter que des particules d'herbes ou d'épices passent à travers la passoire, la rincer ou mouiller avant d'assaisonner.
5. Le steamer peut recevoir 2 corbeilles.
6. Les corbeilles peuvent se superposer au gré des préférences.
7. Mettre les aliments dans les corbeilles. Nous recommandons de mettre les plus gros morceaux, qui demandent une cuisson plus longue, dans la corbeille du dessous.

8. Placer les corbeilles sur la base et poser le couvercle.
9. Brancher, régler la minuterie sur la durée recommandée, la vapeur se produit dans les 30 secondes.

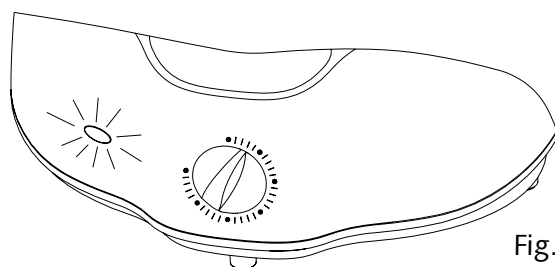


Fig. 3

Note: la minuterie s'enclenche, que l'appareil soit branché ou non. S'assurer que le voyant s'allume quand on règle la minuterie.

Danger: très chaud! Ne pas toucher la base, les corbeilles ni le couvercle pendant l'utilisation.

10. Quand la cuisson est terminée, la minuterie sonne et stoppe la production de vapeur, le voyant ON s'éteint en même temps.
Danger: pour éviter les brûlures, utiliser une poignée pour ôter le couvercle ou les corbeilles, qui laissent échapper de la vapeur. Soulever lentement le couvercle et laisser la vapeur s'échapper progressivement. Tenir le couvercle au-dessus de l'appareil pour que l'eau de condensation s'y écoule. Ne pas mettre la main dans l'appareil pendant qu'il cuit. Pour contrôler le degré de cuisson ou remuer, utiliser un ustensile à long manche.
11. Pour que les aliments ne soient pas trop cuits, enlever immédiatement la corbeille à l'aide de poignées à casseroles et la poser sur un plat ou sur le couvercle retourné. Si l'on utilise le bol à riz, le sortir avec précaution en le tenant par les côtés et, si nécessaire, utiliser un ustensile à long manche.
12. Après usage, débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement, avant d'enlever la coupe d'égouttement et de ranger le tout.
Danger:
 1. Faire attention en enlevant la coupe d'égouttement: l'eau du réservoir et la coupe d'égouttement peuvent encore être très chaudes alors que les autres parties du steamer sont déjà refroidies.
 2. Ne pas employer l'appareil si la corbeille et le couvercle ne sont pas en place.

Cuisson des œufs

1. Préparer le steamer comme décrit sous "Fonctionnement".
2. Disposer les œufs dans la corbeille avec porte-œufs (fig. 4).
3. Poser le couvercle dessus.
4. Régler la minuterie sur la durée désirée ou recommandée.

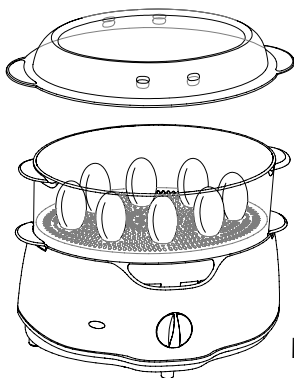


Fig. 4

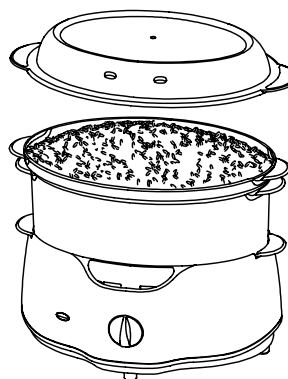


Fig. 5

Cuisson du riz

1. Préparer le steamer comme décrit sous "Fonctionnement".
2. Poser une corbeille sur la base.
3. Verser 1 tasse de riz et 1½ tasse d'eau dans le bol à riz. (maximum 250 grammes de riz).
4. Poser le couvercle sur la corbeille.
5. Régler la minuterie sur la durée désirée ou recommandée.

Addition d'eau pendant la cuisson

Pour les recettes à longue cuisson

1. Contrôler le niveau d'eau.
2. Contrôler la minuterie.
3. Ajouter de l'eau par l'ouverture ad hoc (fig. 6).
4. Régler la minuterie sur la durée désirée.

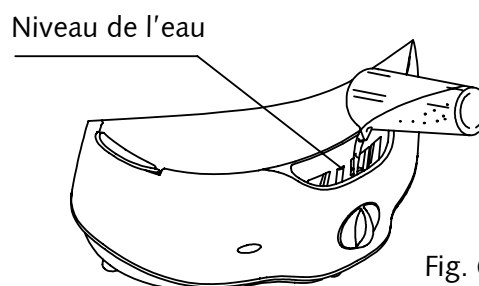


Fig. 6

Trucs et conseils

1. Les durées de cuisson indiquées dans les tableaux ne sont que des valeurs indicatives. Elles peuvent varier en fonction de la taille des morceaux, de l'espace entre eux dans la corbeille, de la fraîcheur des aliments et des préférences personnelles. À mesure que l'on se familiarisera avec le steamer, on précisera les durées de cuisson.
2. Une seule corbeille cuit plus vite que plusieurs, c'est pourquoi la durée de cuisson s'allonge en proportion de la quantité d'aliments.
3. Les meilleurs résultats s'obtiennent avec des morceaux de taille égale. Si la taille des morceaux varie et qu'il faut les empiler, mettre les petits au-dessus.
4. Ne pas entasser les aliments dans le bol ou la corbeille. Laisser de l'espace entre eux pour faciliter la circulation de la vapeur.
5. Pour cuire de grandes quantités, retirer le couvercle à mi-cuisson et remuer à l'aide d'un ustensile à long manche, les mains protégées par des gants de four.
6. Ne pas saler ni assaisonner dans la corbeille pendant la cuisson, pour ne pas endommager le corps de chauffe dans le réservoir à eau.
7. Garder le liquide de la coupe d'égouttement pour des soupes ou des sauces.
8. Ne jamais cuire de la viande, de la volaille ou du poisson surgelé, toujours décongeler complètement d'abord.
9. Toutes les durées de cuisson indiquées dans les tableaux partent d'eau froide dans le réservoir.
10. Le bol à riz est un récipient idéal pour cuire d'autres aliments tels que fruits, légumes, puddings, en-cas, etc.
11. Cuisson avec plusieurs corbeilles
 - a) Placer toujours les gros morceaux, à la plus longue durée de cuisson dans la corbeille inférieure.
 - b) Il est possible de cuire des aliments différents dans les différentes corbeilles, mais comme l'eau de condensation coule de haut en bas, il faut que les arômes s'harmonisent.
 - c) Pour cuire de la viande ou de la volaille avec des légumes, mettre les premières dans la corbeille inférieure pour que le jus de la viande crue ou demi-cuite ne dégoutte pas sur les légumes.
 - d) La durée de cuisson de la corbeille supérieure est généralement un peu plus longue. Compter 5 minutes de plus.
 - e) Pour cuire des aliments à durée différente, commencer par l'aliment le plus long à cuire dans la corbeille inférieure. Puis, quand la durée restante est égale à celle de l'aliment le plus rapide, enlever prudemment le couvercle avec des gants de four et placer la corbeille supérieure sur l'autre. Couvrir et poursuivre la cuisson.

Entretien

Nettoyage

1. Ne jamais plonger la base, le cordon ou la fiche dans l'eau.
2. Avant de nettoyer, débrancher et laisser refroidir complètement l'appareil.
3. N'utiliser sur aucune pièce de l'appareil des produits abrasifs comme poudre à récurer, laine d'acier ou eau de Javel.
4. Ne pas nettoyer le bol et les corbeilles de plastique transparent avec la face abrasive d'une éponge ou d'un tampon.
5. Nous recommandons de laver le couvercle, le bol à riz et les corbeilles à l'eau chaude et au liquide vaisselle. Rincer et sécher soigneusement.
6. Les pièces ci-dessus peuvent aussi passer au lave-vaisselle (programme verres), dans la corbeille supérieure. A la longue, ce traitement peut cependant rendre les pièces mates et ternes.
7. Vider le réservoir à eau et changer l'eau à chaque usage.
8. Ne pas plonger la base dans l'eau. Remplir le réservoir d'eau savonneuse chaude et nettoyer avec un torchon. Rincer à fond.
9. Passer un torchon humide à l'extérieur de la base.
10. Nettoyer régulièrement l'appareil.

Détartre le réservoir à eau

Après 2-3 mois d'utilisation régulière, du calcaire peut se déposer sur le réservoir à eau et le corps de chauffe. C'est un processus normal, dont l'importance dépend de la dureté de l'eau dans votre commune. Il est essentiel de détartre régulièrement le steamer pour maintenir la production de vapeur et préserver l'appareil.

1. Remplir le réservoir à eau de vinaigre blanc (pas rouge) jusqu'à la marque MAX.
Important: Ne pas utiliser de produit chimique ni de détartrant du commerce.
2. Brancher. La coupe d'égouttement, la corbeille et le couvercle doivent être en place pendant cette procédure.
3. Régler la minuterie sur 25 minutes.
Attention: Si le vinaigre commence à déborder de la base, débrancher l'appareil et ramener la minuterie à zéro. Réduire légèrement la quantité de vinaigre.
4. Quand la minuterie sonne, débrancher et laisser refroidir complètement avant de jeter le vinaigre.
5. Rincer plusieurs fois le réservoir à l'eau froide.

Tableaux de cuisson et recettes

1. Les durées de cuisson indiquées dans les tableaux et recettes ne sont que des valeurs indicatives. Elles peuvent varier en fonction de la taille des morceaux, de l'espace entre eux dans la corbeille, de la fraîcheur des aliments et des préférences personnelles. À mesure que l'on se familiarisera avec le steamer, on précisera les durées de cuisson.
2. Les durées de cuisson indiquées s'appliquent aux quantités prévues. Pour des quantités supérieures ou inférieures, adapter la durée de cuisson.
3. Les durées de cuisson sont toutes prévues pour la corbeille inférieure. Les aliments peuvent avoir besoin d'un peu plus de temps pour cuire dans la corbeille supérieure.
4. Toutes les durées de cuisson indiquées dans les tableaux et recettes partent d'eau froide dans le réservoir.

Légumes

1. Éliminer les tiges dures et trognons de brocoli, chou-fleur et chou.
2. Cuire le plus brièvement possible les légumes verts, qui perdent facilement leur couleur.
3. Saler et assaisonner les légumes après cuisson seulement.
4. Ne pas décongeler les légumes surgelés avant cuisson.

Légumes	Qualité	Poids/nombre	Assaisonnement suggéré	Durée de cuisson (min.)	Recommandations
Artichauts	frais	3 moyens	ail estragon bouquet d'aneth	45-50	couper la tige
Asperges	fraîches surgelées (vertes)	400g 400g	citronnelle feuilles de laurier thym	13-15 16-18	empiler les asperges en croix pour laisser circuler la vapeur
Brocoli	frais surgelé	400g 400g	ail paprika rouge concassé estragon	16-18 15-18	
Carottes (émincées)	fraîches	400g	anis menthe bouquet d'aneth	20-22	remuer à mi-cuisson
Chou-fleur	frais surgelé	400g 400g	romarin basilic estragon	16-18 18-20	remuer à mi-cuisson
Épinards	frais surgelés	250g 250g	cerfeuil thym ail	8-10 18-20	remuer à mi-cuisson
Haricots	frais	400g	cumin bouquet d'aneth sarriette	18-20	remuer à mi-cuisson
Petits pois	frais; écosés surgelés	400g 400g	basilic marjolaine menthe	10-12 15-18	remuer à mi-cuisson
Pommes de terre rouges, coupées en deux	fraîches	400g	cerfeuil ciboulette bouquet d'aneth	20-22	

Viande et volaille

1. La cuisson à la vapeur offre l'avantage que toute la graisse s'écoule dans la coupe. Vu la faible chaleur, ne choisir que de la viande tendre, maigre et éliminer tout le gras.
2. Accompagner la viande et la volaille cuites à la vapeur de sauces relevées ou les mariner avant cuisson.
3. Servir la viande et la volaille bien cuite. La piquer avec un couteau ou une broche, pour s'assurer qu'elle est cuite à cœur et que le jus s'écoule clair.
4. Les saucisses doivent être cuites avant de passer au steamer.
5. Cuire la viande et la volaille à la vapeur avec des herbes.

Viande	Qualité	Poids/nombre	Assaisonnement suggéré	Durée de cuisson (min.)	Recommandations
Poulet	blanc de poulet sans os, rôti	250g (4) 450g	curry romarin thym	12-15 30-35	éliminer tout le gras
Porc	filet mignon, filet, côtelette maigre	400g (4 de 2,5 cm)	curry citronnelle thym	5-10	éliminer tout le gras
Bœuf	tranche de romsteck, aloyau ou filet	250g	curry paprika rouge concassé thym	8-10	éliminer tout le gras

Poisson, coquillages et crustacés

1. Le poisson est cuit quand sa chair devient opaque et cède sous la fourchette.
2. Le poisson surgelé n'a pas besoin d'être décongelé si les morceaux sont séparés et la durée de cuisson, prolongée.
3. L'adjonction de tranches de citron et d'herbes rehaussent le goût.

Aliment	Qualité	Poids/nombre	Assaisonnement suggéré	Durée de cuisson (min.)	Recommandations
Coquillages	frais	250g/400g	marjolaine citronnelle	8-10	
Crevettes	fraîches	400g	citronnelle ail	6	
Moules	fraîches	400g	citronnelle ail	8-10	
Homard (queue)	surgelé	2 (400g pièce)	raifort ail	20-22	
Filets de poisson	surgelés frais	250g 250g	poudre de moutarde clous de girofle marjolaine	10-12 6-8	

Riz

1. Utiliser le bol et ajouter au riz la quantité nécessaire d'eau.

Aliment	Qualité	Quantité de riz/quantité d'eau	Durée de cuisson (min.)	Recommandations
Riz	blanc	200g/300ml	35-40	donne 2 portions

Istruzioni d'uso Multi-Food Steamer FS22

Importante: Per motivi di sicurezza, prima di iniziare l'uso dell'apparecchio, si devono leggere attentamente queste istruzioni per l'uso.

Ciò che si deve fare:

1. Conservare queste istruzioni per l'uso.
2. Staccare l'apparecchio dalla corrente elettrica, se non viene usato e prima di essere pulito. Si deve sempre lasciar raffreddare completamente il cuocitore a vapore, prima di togliere o di aggiungere dei pezzi, o prima di riporlo al suo posto.
3. Usare il cuocitore a vapore sopra una superficie piana e stabile.
4. Si deve fare molta attenzione quando dei bambini usano apparecchi elettrici o si trovano nelle vicinanze.
5. Bisogna stare molto attenti quando si sposta un apparecchio contenente cibi molto caldi, acqua o altri liquidi bollenti! Non maneggiare sopra il bollitore mentre funziona.
6. Per disinserire questo cuocitore, regolare tutti gli interruttori su "Off" e quindi estrarre la spina dalla presa di corrente elettrica.
7. Controllare se i manici dei cestelli a vapore sono stati montati correttamente e se sono saldamente incastrati.
8. Per evitare scottature, sollevare con cautela il coperchio, cosicché l'acqua condensata bollente possa riaffluire nel cuocitore a vapore.

Ciò che non si deve fare:

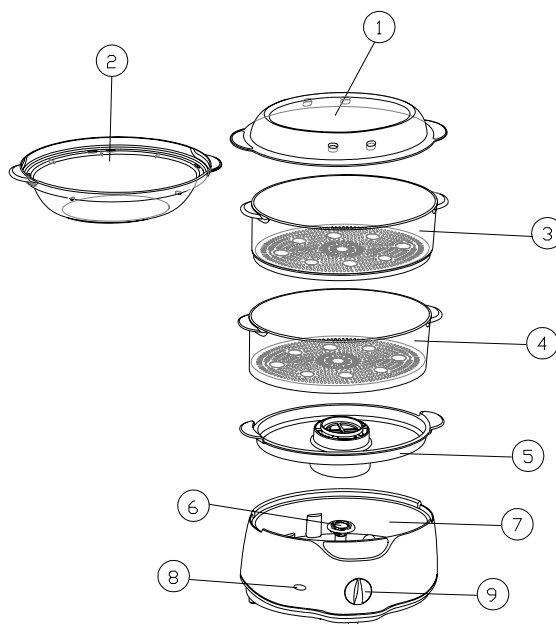
1. Non toccare mai le superfici molto calde. Maneggiare l'apparecchio solo tramite manici o bottoni. Per togliere il coperchio od i cestelli molto caldi, servirsi sempre di uno strofinaccio per non scottarsi.
2. Non allungare la mano all'interno del cuocitore a vapore quando è in funzione. Usare sempre un mestolo dal manico lungo quando si vuole assaggiare o rimestare il contenuto.
3. Pericolo di scosse elettriche: Non immergere mai nell'acqua o in altri liquidi, l'apparecchio, il cavo o la spina elettrica.
4. Non usare mai il cuocitore a vapore all'aperto.
5. Non collocare mai questo cuocitore sopra o accanto a stufe a gas o elettriche, a un forno a microonde, a un forno caldo o direttamente sotto un armadio sospeso.
6. Non usare mai un apparecchio con cavo o spina avariati, che non funziona più alla perfezione o che è stato in un qualche modo danneggiato. Portare l'apparecchio dal servizio post-vendita per essere controllato o riparato.
7. Il cuocitore a vapore deve essere usato soltanto per lo scopo fissato dal produttore.
8. L'apparecchio non deve essere mai usato nelle vicinanze di esalazioni di vapori esplosivi o incen-

diabili.

9. L'uso di accessori non espressamente raccomandati dal costruttore può essere la causa di spiacevoli ferimenti.
10. Non lasciar pendere il cavo elettrico sul posto di lavoro e non collocarlo sopra superfici troppo calde.
11. Non tentare mai di aprire l'apparecchio o di smontare dei pezzi. All'interno dell'apparecchio non ci sono pezzi che necessitano manutenzione o pulizia.

Descrizione

1. Coperchio con fori per il vapore
2. Scodella per riso o minestra
3. Cestello superiore
4. Cestello inferiore
5. Sgocciolatoio (con grata per erbe aromatiche)
6. Diffusore di vapore
7. Serbatoio dell'acqua
8. Spia luminosa
9. Interruttore a tempo con soneria



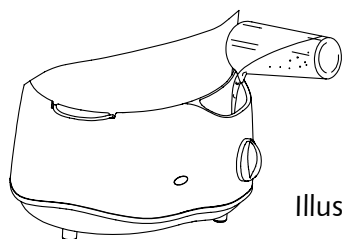
All'inizio del primo uso

1. Togliere dall'imballaggio l'apparecchio e tutti gli accessori.
2. Se ne è il caso, levare tutti gli auto-collanti.
3. Lavare il coperchio, la scodella, i cestelli, il diffusore di vapore, lo sgocciolatoio e la grata per erbe aromatiche in acqua e sapone calda.
4. Sciacquare ed asciugare accuratamente tutti i pezzi.
5. Strofinare il serbatoio dell'acqua con un panno umido

Funzionamento

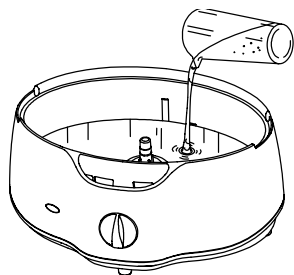
1. Collocare il cucinatore a vapore sopra una superficie piana e stabile, lontano da tutto ciò che il calore del vapore potrebbe danneggiare, come pareti o armadi sospesi.
2. Riempire il serbatoio con acqua fredda fino alla marca di riempimento (vedi illustr. 1 o 2)

Illustr. 1: Attraverso l'apertura speciale, riempire il serbatoio o aggiungere ancora dell'acqua per continuare la cottura.



Illustr. 1

Illustr. 2: Versare l'acqua direttamente nel serbatoio.



Illustr. 2.

Attenzione: non versare mai nel serbatoio sale, pepe, spezie, vino, brodo o qualsiasi altro liquido che non sia acqua.

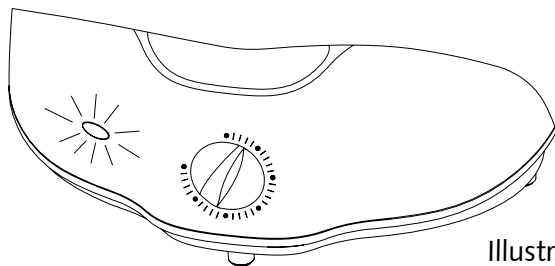
3. Inserire lo sgocciolatoio e badare che poggia orizzontalmente.
4. Mettere, se desiderato, erbe o spezie nella grata per le spezie.

Spezie consigliate:

Aggiungere erbe fresche o secche nella grata per le spezie per aromatizzare i cibi. Timo, coriandolo, basilico, aneto, curry e targone sono alcune delle erbe aromatiche e spezie che come l'aglio, il cumino e il ramolaccio intensificano il gusto dei cibi senza aggiunta di sale. Se si usa la grata per erbe aromatiche:

- a) Provare i suggerimenti descritti in queste istruzioni per l'uso o usare le erbe e le spezie meglio gradite anche per creare nuove combinazioni.
 - b) Le proposte vanno da $\frac{1}{2}$ a 3 cucchiaini da tè di erbe secche o spezie, il triplo se si tratta di erbe fresche (sminuzzate).
 - c) La grata deve essere sciacquata o bagnata prima di versarci erbe e spezie, per evitare che delle particelle cadano fra gli interstizi della stessa.
5. Si possono inserire 2 cestelli.

6. I cestelli possono essere sovrapposti individualmente, come lo si desidera.
7. Mettere gli alimenti nei cestelli. Raccomandiamo di mettere i pezzi più grossi, che richiedono una cottura più lunga, nel cestello più basso.
8. Piazzare il / i cestello(i) nel cuocitore e mettere il coperchio.
9. Innestare la spina e regolare l'interruttore a tempo sulla durata consigliata; Il vapore si sviluppa dopo 30 secondi.



Illustr. 3

Annotazione: L'interruttore a tempo scatta, che l'apparecchio sia o non sia innestato. Assicurarsi che la spia luminosa si accenda quando si regola l'interruttore a tempo.

Pericolo: L'apparecchio base, i cestelli e il coperchio diventano molto caldi. Non toccarli!

10. Al termine della cottura, l'interruttore a tempo suona e arresta la produzione di vapore. La spia di controllo luminosa si spegne.

Pericolo: per evitare scottature, usare sempre uno strofinaccio o un guanto da cucina per togliere il coperchio o sollevare i cestelli dai quali esce il vapore. Sollevare sempre lentamente il coperchio e lasciar uscire il vapore a poco a poco dalla parte contraria a dove si sta. Tenere sempre il coperchio sopra l'apparecchio, affinché l'acqua di condensazione possa affluire nel cuocitore a vapore. Non mettere le mani nell'apparecchio quando funziona. Usare sempre un mestolo dal manico lungo quando si vuole assaggiare o rimestare il contenuto.

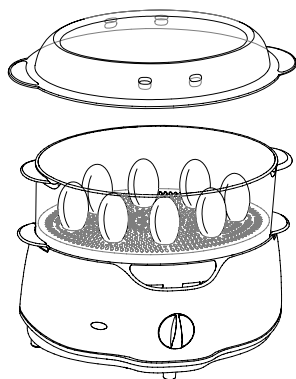
11. Per evitare lo stracuocere delle vivande, appena risuona il segnale acustico, togliere subito il cestello, usando strofinacci o guanti da cucina, e collocarlo su un piatto o sul rovescio del coperchio. Se si usa la scodella del riso, levarla con precauzione tenendola per i manici o, se necessario, usare un mestolo dal manico lungo.
12. Dopo l'uso, disinserire l'apparecchio e lasciarlo raffreddare, prima di pulirlo, di togliere lo sgocciolatoio e di rimetterlo a posto.

Pericolo: 1. Quando tutti gli altri pezzi dell'apparecchio sono già freddi, l'acqua nel serbatoio e lo sgocciolatoio possono essere ancora molto caldi.

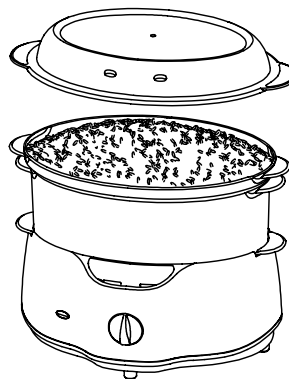
2. Non usare mai il cuocitore a vapore senza che il cestello e il coperchio siano al loro posto.

Cottura delle uova

1. Preparare il cuocitore come indicato sotto "Funzionamento".
2. Disporre le uova nel cestello col porta-uova (illustr. 4).
3. Mettere il coperchio.
4. Regolare l'interruttore a tempo sulla durata desiderata, risp. raccomandata.



Illustr. 4



Illustr. 5

Cottura del riso

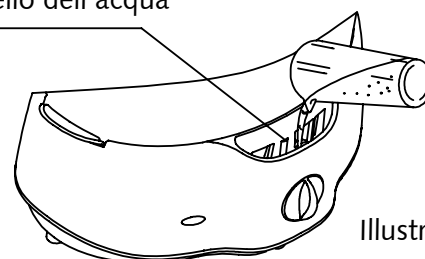
1. Preparare il cuocitore come indicato sotto "Funzionamento".
2. Posare un cestello nell'apparecchio base.
3. Versare una tazza di riso e 1 ½ d'acqua nella scodella del riso (250 gr. di riso al massimo).
4. Mettere il coperchio sul cestello.
5. Regolare l'interruttore a tempo sulla durata desiderata, risp. raccomandata.

Aggiunta di acqua durante la cottura

Per ricette di lungo tempo di cottura:

1. Controllare il livello dell'acqua
2. Controllare l'interruttore a tempo.
3. Aggiungere dell'acqua tramite l'apertura stabilita (illustr. 6).
4. Regolare l'interruttore a tempo sulla durata desiderata.

Livello dell'acqua



Illustr. 6

Indicazioni e consigli utili

1. I tempi di cottura indicate nella tabella sono solo valori indicativi. Essi possono variare in base alla grossezza dei pezzi, allo spazio fra di loro nel cestello, alla freschezza delle vivande e alle preferenze personali. Quando ci si sarà familiarizzati col cuocitore a vapore, si potrà adattare i tempi di cottura ai propri desideri.
2. Un solo cestello necessita minor tempo di cottura di più cestelli; è per questo che la durata di cottura cresce in proporzione alla quantità delle vivande.
3. I risultati migliori si ottengono con pezzi d'uguale grandezza. Se il formato dei pezzi varia e bisogna quindi ammucciarli, mettere sopra quelli piccoli.
4. Lasciare nel cestello dello spazio fra i pezzi contenuti, per permettere la circolazione di molto vapore.
5. Per cuocere grossi quantitativi, a metà cottura, sollevare il coperchio e rimestare con un utensile di cucina dal manico lungo, proteggendo le mani con guanti da forno, (attenzione a non scottarsi). Rimettere il coperchio.
6. Non versare sale o spezie nel cestello durante la cottura, per non danneggiare il corpo termico nel serbatoio dell'acqua.
7. Il liquido dello scolatoio può servire per minestre o salse.
8. Non cuocere mai carne, pollame o pesce congelato. Scongelare sempre prima di far cuocere.
9. Tutti i tempi di cottura indicati nella tabella si riferiscono all'inizio con acqua fredda.
10. La scodella per riso è un recipiente ideale per cuocere altre vivande quali frutta, legumi, budini, spuntini, ecc.
11. Cottura a vapore con più cestelli:
 - a) Mettere sempre i grandi pezzi con lunga durata di cottura nel cestello inferiore
 - b) E' possibile cuocere alimenti differenti nei differenti cestelli, ma dato che l'acqua di condensazione cola dall'alto al basso, è necessario che gli aromi si armonizzino.
 - c) Collocare carne o pollame, che viene cucinato con legumi, nel cestello inferiore, affinché non sgoccioli il succo della carne cruda o in fase di cottura, sui legumi.
 - d) La cottura nel cestello superiore dura di solito più a lungo. Calcolare 5 minuti in più.
 - e) Per cucinare delle vivande a tempi di cottura differenti, iniziare con quella di più lunga durata nel cestello inferiore. Quando il resto del tempo di cottura è uguale a quello della vivanda più rapida, togliere prudentemente il coperchio, con guanti da cucina, e piazzare il cestello superiore sull'altro. Coprire e continuare la cottura.

Manutenzione e pulizia

1. Non immergere mai la base, il cavo o la spina nell'acqua.
2. Prima di pulire, disinserire e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.
3. Non usare su nessuna parte dell'apparecchio dei prodotti forti come polvere abrasiva, lana d'acciaio o candeggianti.
4. Non pulire la scodella ed i cestelli di plastica trasparenti con una spugna o un panno abrasivo/o
5. Lavare il coperchio, la scodella per riso ed i cestelli con acqua calda e sapone. Sciacquare e asciugare con cura.
6. I pezzi suaccennati possono venire lavati anche nel cesto superiore della lavastoviglie (programma delicato). A lungo questo trattamento può rendere i pezzi opachi e sbiaditi.
7. Vuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni uso.
8. Non immergere la base nell'acqua. Riempire il serbatoio d'acqua e sapone calda e pulire con un panno. Sciacquare minuziosamente.
9. Strofinare leggermente con un panno umido l'esterno della base.
10. Pulire regolarmente l'apparecchio.

Decalcificare il serbatoio dell'acqua

Dopo 2 – 3 mesi di regolare utilizzazione, sul serbatoio dell'acqua e sul corpo riscaldante si possono formare residui di calcare. E' un processo normale la cui importanza dipende dalla durezza dell'acqua del comune di residenza. Si deve decalcificare regolarmente il cuocitore a vapore per mantenere la produzione di vapore e preservare l'apparecchio.

1. Riempire il serbatoio dell'acqua con aceto bianco (non rosso) fino alla marca MAX.

Importante: Non utilizzare prodotti chimici ne decalcificanti di commercio.

2. Inserire la spina nella presa di corrente elettrica. (Lo sgocciolatoio, i cestelli ed coperchio devono essere al loro posto durante questo procedimento).
3. Regolare l'interruttore a tempo su 25 minuti.

Attenzione: Se l'aceto incomincia a traboccare, disinserire l'apparecchio e riportare l'interruttore a tempo sullo zero. Ridurre leggermente la quantità d'aceto.

4. Appena l'interruttore a tempo suona, estrarre la spina elettrica e lasciare raffreddare perfettamente il cuocitore prima di riversare l'aceto.
5. Risciacquare più volte il serbatoio con acqua fredda.

Tabelle di cottura a vapore e ricette

1. I tempi di cottura indicati nelle tabelle e ricette sono solo dei valori indicativi. Essi possono variare in base alla taglia dei pezzi di vivande, allo spazio fra di loro nel cestello, alla freschezza delle vivande e alle preferenze personali. Quando ci si sarà familiarizzati col cuocitore a vapore, si potranno precisare i tempi di cottura.
2. I tempi di cottura indicati si applicano alle quantità previste. Per delle quantità superiori o inferiori, adattare la durata di cottura.
3. Le durate di cottura sono tutte previste per il cestello inferiore. Le vivande possono avere bisogno di maggior tempo per cuocere nel cestello superiore.
4. Tutti i tempi di cottura indicati nelle tabelle e ricette partono dal fatto che ci sia acqua fredda nel serbatoio.

Legumi

1. Eliminare il gambo duro dei broccoli, del cavolfiore e del cavolo.
2. Cuocere il più breve possibile i legumi verdi che perdono facilmente il loro colore.
3. Salare e condire i legumi soltanto dopo la cottura.
4. Non scongelare i legumi congelati prima della cottura.

Legumi	Genere	Peso/numero	Condimento suggerito	Durata di cottura (min.)	Raccomandazioni
Carciofi	freschi	3 di media grossezza	aglio targone mazzetto d'aneto	45-50	tagliare via il gambo
Asparagi	freschi congelati (verdi)	400g 400g	cedronella foglie di lauro timo	13-15 16-18	ammucchiare gli asparagi, incrociati, per lasciare circolare il vapore
Broccoli	freschi congelati	400g 400g	aglio paprica rossa (frantumata) targone	16-18 15-18	
Carote (sminuzzate)	fresche	400g	anice menta mazzetto d'aneto	20-22	rimestare a mezza cottura
Cavolfiori	freschi congelati	400g 400g	rosmarino basilico targone	16-18 18-20	rimestare a mezza cottura
Spinaci	freschi congelati	250g 250g	cerfoglio timo aglio	8-10 18-20	rimestare a mezza cottura
Fagioli	freschi	400g	cumino mazzetto d'aneto santoreggia	18-20	rimestare a mezza cottura
Piselli	freschi sgusciati	400g 400g	basilico maggiorana menta	10-12 15-18	rimestare a mezza cottura
Patate rosse, dimezzate	fresche	400g	cerfoglio mazzetto d'aneto erba cipollina	20-22	

Carne e pollame

1. La cottura a vapore ha il vantaggio che tutto il grasso scola via. Visto il basso calore, scegliere soltanto carne tenera, magra e senza grasso.
2. La carne e il pollame cucinati a vapore, si servono con salse aromatiche o marinarle prima della cottura.
3. Servire carne e pollame ben cotta/o. Controllare con la punta di un coltello se è ben cotta anche nel mezzo.
4. Le salsicce bisogna cuocerle prima di metterle nel cuocitore a vapore.
5. Cuocere a vapore carne o pollame con erbe aromatiche.

Carne	Genere	Peso/numero	Condimento suggerito	Durata di cottura (min.)	Raccomandazioni
Pollo	petto di pollo carne bianca senza ossa	250g (4) 450g	curry rosmarino timo	12-15 30-35	eliminare tutto il grasso
Maiale	filetto rognone arrosto cotoletta magra	400g (4 de 2,5 cm)	curry cedronella timo	5-10	eliminare tutto il grasso
Manzo	lombo di manzo filetto di manzo costata manzo	250g	curry paprica rossa (frantumata) timo	8-10	eliminare tutto il grasso

Pesce e frutti di mare

1. Il pesce è cotto quando la sua carne non è più vitrea ma bianca-lattea e cede sotto la forchetta.
2. Il pesce può venire messo anche congelato nel cuocitore a vapore, se i pezzi sono staccati e la durata di cottura è prolungata.
3. L'aggiunta di fette di limone e di erbe aromatiche aumentano il gusto.

Vivande	Qualità	Peso/numero	Condimento suggerito	Durata di cottura (min.)	Raccomandazioni
Crostacei	freschi	250g/400g	maggiorana cedronella	8-10	
Crevettes (granchiolini di mare)	fresche	400g	cedronella aglio	6	
Datteri di mare	freschi	400g	cedronella aglio	8-10	
Omaro (coda) (gambero di mare)	congelato	2 (400g pezzo)	ramolaccio aglio	20-22	
Filetto di pesce	congelato fresco	250g 250g	polvere di mostarda chiodi di garofano maggiorana	10-12 6-8	

Riso

1. Utilizzare la scodella e aggiungere al riso la quantità d'acqua necessaria.

Vivanda	Genere	Quantità/acqua	Durata di cottura (min.)	Raccomandazioni
Riso	bianco	200g/300ml	35-40	risultano 2 porzioni

Garantiebestimmungen für Multi-Food Steamer FS22

Die Garantiedauer beträgt 2 Jahre ab Lieferdatum an den Endverbraucher. Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen muss das defekte Gerät der offiziellen Kundendienststelle zusammen mit einem Verkaufsbeleg (Rechnungskopie oder Kassenbon) zugestellt werden. Die Garantie beinhaltet die Kosten für Material und Arbeit.

Die Garantie wird ausgeschlossen oder vorzeitig abgebrochen, wenn die Schäden auf folgende Ursachen zurückzuführen sind: Nutzung des Gerätes im gewerblichen Bereich, äussere Einflüsse, nicht fachgerechte Installation, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung oder Betriebsvorschriften, höhere Gewalt, unsachgemässer Gebrauch, Eingriffe von nicht autorisierten Stellen, sowie normaler Verschleiss. Ausgeschlossen sind ebenfalls Schäden, die auf Herunterfallen, Wasser oder den Betrieb mit falscher elektrischer Spannung zurückzuführen sind.

Conditions de garantie pour Multi-Food Steamer FS22

La garantie est valable pendant 2 ans à partir de la date de livraison de l'appareil au consommateur. Afin d'obtenir les prestations de garantie, l'appareil défectueux doit être remis au service après-vente officiel, accompagné de la pièce justificative d'achat (copie de la facture ou quittance de caisse). La garantie englobe les frais pour le matériel et le travail.

La garantie est supprimé ou le délai de garantie expire prématurément si les dommages sont imputables aux causes suivantes: utilisation de l'appareil dans le domaine industriel, influences extérieures, installation inadéquate, inobservation du mode d'emploi ou instructions de service, force majeure, utilisation inadaptée, interventions de tiers non autorisés ainsi qu'une usure normale. Exclu de la garantie sont également les dégâts dus à des chutes, dégâts d'eau et le non-respect de la tension nominale.

Condizioni di garanzia per Multi-Food Steamer FS22

La garanzia è valida due anni a partire dalla data di fornitura al consumatore finale. Per ricorrere a prestazioni di garanzia, si deve presentare l'apparecchio guasto al servizio post-vendita ufficiale insieme alla ricevuta d'acquisto (copia della fattura o ricevuta della cassa). La garanzia comprende i costi per il materiale e la manodopera.

La garanzia è esclusa o interrotta anticipatamente se i danni sono da imputare alle seguenti cause: uso dell'apparecchio nell'ambito industriale, influssi esterni, installazione non professionale, inosservanza delle istruzioni per l'uso o servizio, forza maggiore, uso non appropriato, interventi da parte di sedi non autorizzate e uso normale. Non coperti dalla garanzia sono guasti dovuti alle cadute, all'acqua e al mancato rispetto della tensione nominale.

Kundendienstadresse: siehe letzte Seite

Adresse service après-vente: voir dernière page

Indirizzo servizio post-vendita: vede ultima pagina



Kundendienst Schweiz:

KENWOOD SCHUMPF AG

Lättichstrasse 6

Postfach 351

CH-6341 Baar

www.kenwood.ch

Telefon 041-766 87 27

Telefax 041-761 77 48

The logo for SOBA, featuring the word "SOBA" in a bold, black, sans-serif font. The letters are slightly shadowed, giving it a three-dimensional appearance as if it's floating above a dark, flat surface.

Kundendienst Österreich:

EUDORA SOBA Vertriebs GmbH

Gunskirchener Strasse 19

A-4600 Wels

www.eudora.at

Telefon (07242) 485-0

Telefax Verkauf (07242) 29068

Telefax Kundendienst (07242) 56610

The logo for EUDORA SOBA. It features the word "EUDORA" in a bold, white, sans-serif font inside a black rectangular box. To the right of this box, the word "SOBA" is written in a bold, black, sans-serif font, with a white shadow effect behind it, making it appear to be floating or attached to the side of the box.