



**Dampfgarer/
Cuiseur à Vapeur/ Cuocivapore/
Steam Cooker/ Vaporera**

STEAMY800

VAR-ID: 4 1 4 6

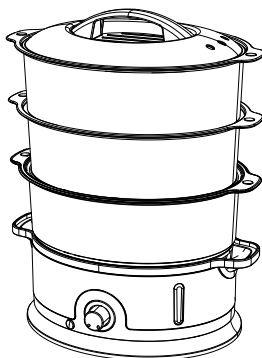
Lesen Sie dieses Handbuch vor der ersten Verwendung sorgfältig und vollständig durch.

Lisez attentivement et entièrement ce manuel avant la première utilisation.

Leggere attentamente e per intero questo manuale prima del primo utilizzo.

Read this manual carefully and completely before first use.

Lea este manual detenidamente y por completo antes del primer uso.



230V~50Hz, 800W



WEEE Reg No.DE43021155

Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Str. 3, D-54552 Nerdlen, Germany
Email: info@albatros-international.eu

Deutsch..... 2

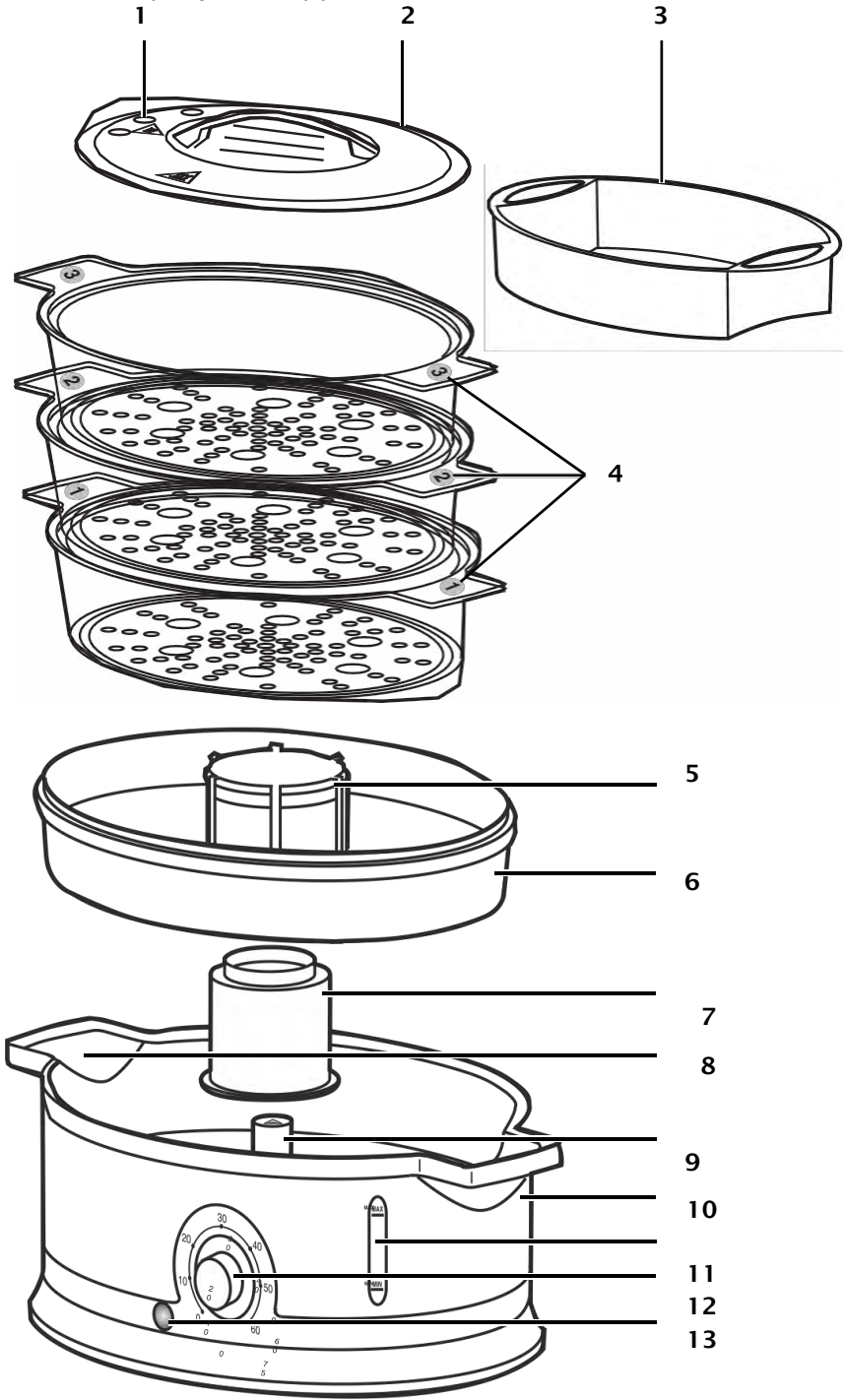
Français 21

Italiano..... 42

English 62

Español 81

Übersicht / Aperçu de l'appareil / Panoramica / Overview/ Resumen



Inhalt

1. Übersicht	3
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	4
3. Sicherheitshinweise	4
4. Lieferumfang	8
5. Vor dem ersten Gebrauch.....	8
6. Bedienen des Gerätes	9
6.1 Garen	9
6.2 Garpunkt überprüfen	9
6.3 Wasser nachfüllen	10
6.4 Betrieb beenden	10
6.5 Überhitzungsschutz	10
7. Tipps zum Kochen mit dem Dampfgarer	10
7.1 Dampfkörbe verwenden.....	10
7.2 Eier kochen	11
7.3 Reis und Flüssigkeiten kochen	11
7.4 Menüs zubereiten.....	11
8. Garzeiten	12
8.1 Garzeiten Gemüse	12
8.2 Garzeiten Fisch.....	13
8.3 Garzeiten Fleisch	14
8.4 Garzeiten Reis	15
8.5 Garzeiten Eier.....	15
9. Rezepte.....	16
9.1 Kasseler mit Rosenkohl und Kartoffeln	16
9.2 Lachsfilet mit Gemüse und Reis	16
9.3 Gefüllte Quarkknödel.....	17
10. Reinigen und aufbewahren.....	17
10.1 Gerät demontieren.....	17
10.2 Unterteil reinigen.....	17
10.3 Zubehör reinigen	18
10.4 Zubehör zusammenbauen	18
10.5 Gerät lagern	18
10.6 Gerät entkalken	18
11. Entsorgen	18
12. Problemlösung.....	19
13. Technische Daten.....	19

1. Übersicht

- 1** Dampföffnungen
- 2** Deckel
- 3** Reisschale
- 4** Dampfkörbe
- 5** Dampfaustritt
- 6** Auffangschale
- 7** Dampfhülse
- 8** Griffe mit Einfüllöffnung
- 9** Dampferzeuger
- 10** Unterteil
- 11** Wasserstandsanzeiger
- 12** Zeitwähler
- 13** Betriebsanzeige

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Dampfgarer.

Für einen sicheren Umgang mit dem Gerät und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- **Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.**
- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Dampfgarer!

Symbole am Gerät



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche. Verwenden Sie nur die vorgesehenen Handgriffe und Bedienelemente.



Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien, Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Mit diesem Dampfgarer können Sie Lebensmittel schonend garen.

Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur in trockenen Innenräumen benutzt werden.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

Beugen Sie sich nicht über den Dampfgarer ...

... wenn Sie den Deckel öffnen und der Inhalt noch heiß ist und

... wenn aus den Dampföffnungen heißer Dampf austritt.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



GEFAHR! Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

WARNUNG! Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

VORSICHT: Geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

HINWEIS: Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Anweisungen für den sicheren Betrieb

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.



Die Oberflächen des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß.

Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur am Zeitwähler oder an den Griffen. **Fassen Sie die Dampfkörbe sowie das Zubehör im Betrieb nur mit Topflappen oder Küchenhandschuhen an.**

Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vor dem ersten Gebrauch (siehe „Reinigen und aufbewahren“).

Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wurde, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Das Unterteil, die Netzanschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

Sollte Flüssigkeit in das Unterteil gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen. Verwenden Sie keine scheuernden, ätzenden oder kratzenden Reinigungsmittel.

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben zu werden.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...

- ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
- ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- ... in Frühstückspensionen.

Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät niemals abgedeckt werden. Ansonsten kann es zu einem Hitzestau in dem Gerät kommen.

Beugen Sie sich nicht über den Dampfgarer ...

- ... wenn Sie den Deckel öffnen und der Inhalt noch heiß ist oder
- ... wenn aus den Dampföffnungen heißer Dampf austritt.

Es besteht die Gefahr des Verbrühens durch entweichenden Wasserdampf.



GEFAHR für Kinder

Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.

Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere

Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit

Das Unterteil, die Netzanschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

Schützen Sie das Unterteil vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser: Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.

Sollte Flüssigkeit in das Unterteil gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.

Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.

Achten Sie darauf, dass die Unterlage unter dem Gerät trocken ist.



GEFAHR durch Stromschlag

Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallengelassen wurde.

Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Schutzkontakt-Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.

Achten Sie darauf, dass die Netzan-
schlussleitung nicht durch scharfe Kanten
oder eine heiße Oberflächen beschädigt
werden kann.

Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes
darauf, dass die Netzananschlussleitung nicht
eingeklemmt oder gequetscht wird.

Das Gerät ist auch nach Ausschalten nicht
vollständig vom Stromnetz getrennt. Um dies
zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.

Um den Netzstecker aus der Steckdose zu
ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel
ziehen.

Ziehen Sie den Netzstecker aus der
Steckdose, ...

- ... wenn eine Störung auftritt,
- ... wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
- ... bevor Sie das Gerät reinigen und
- ... bei Gewitter.

Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie
keine Veränderungen am Artikel vor.



BRANDGEFAHR

Stellen Sie das Gerät vor dem Einschalten
auf einen ebenen, stabilen, trockenen und
hitzebeständigen Untergrund.

Eine durchgehende Beaufsichtigung
während des Betriebes ist nicht notwendig,
wohl aber eine regelmäßige Kontrolle. Dies
gilt besonders dann, wenn sehr lange
Kochzeiten eingestellt sind.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennungen

Die Oberflächen des Gerätes werden im
Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät
im Betrieb nur am Zeitwähler oder an den
Griffen. **Fassen Sie die Dampfkörbe
sowie das Zubehör im Betrieb nur
mit Topflappen oder**

Küchenhandschuhen an.

Transportieren Sie das Gerät nur im ab-
gekühlten Zustand.

Warten Sie mit der Reinigung, bis das
Gerät abgekühlt ist.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen

Beugen Sie sich nicht über den Dampf-
garer ...

... wenn Sie den Deckel öffnen und der
Inhalt noch heiß ist und

... wenn aus den Dampföffnungen hei-
ßer Dampf austritt.

Es besteht die Gefahr von Verbrühen
durch entweichenden Wasserdampf.

WARNUNG vor Sachschäden

Betreiben Sie den Dampfgarer nie ohne
Wasser. Dies könnte zu einer Über-
hitzung des Gerätes führen.

Achten Sie darauf, dass sich nie zu viel
oder zu wenig Wasser im Gerät befindet.
Den Wasserstand können Sie am
Wasserstandsanzeiger ablesen. Er muss
stets zwischen **MAX** (1,2 l) und **MIN**
(0,2 l) liegen.

Stellen Sie das Gerät nicht direkt unter
einem Hängeschränk auf, da Dampf nach
oben austritt und das Möbel be-
schädigen könnte.

Verwenden Sie ausschließlich klares
Trinkwasser zur Dampferzeugung.

Das Gerät und das Zubehör dürfen nicht in
ein Mikrowellengerät gestellt werden.

Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße
Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die
Nähe von Wärmequellen oder offenem
Feuer.

Verwenden Sie nur das Originalzubehör.

Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststoff-
füßen ausgestattet. Da Möbel mit einer
Vielfalt von Lacken und Kunststoffen be-
schichtet sind und mit unterschiedlichen
Pflegemitteln behandelt werden, kann
nicht völlig ausgeschlossen werden, dass
manche dieser Stoffe Bestandteile
enthalten, die die Kunststofffüße angreifen
und aufweichen. Legen Sie ggf. eine
rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
Verwenden Sie keine scharfen oder
kratzenden Reinigungsmittel.

4. Lieferumfang

- 1 Unterteil 10
- 1 Auffangschale 6 mit Dampfhülse 7
- 3 Dampfkörbe 4
- 1 Reisschale 3
- 1 Deckel 2
- 1 Bedienungsanleitung

Auspacken

1. Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie die Teile auf Vollständigkeit und darauf, ob alle Teile unversehrt sind.

5. Vor dem ersten Gebrauch



BRANDGEFAHR!

- Stellen Sie das Gerät vor dem Einschalten auf einen ebenen, stabilen, trockenen und hitzebeständigen Untergrund.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

- Die Oberflächen des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur am Zeitwähler 12 oder an den Griffen 8.

HINWEIS: Da das Gerät leicht eingefettet geliefert wird, kann es bei der ersten Benutzung zu **leichter** Rauch- und Geruchsbildung kommen. Dies ist unschädlich und hört nach kurzer Zeit auf. Bitte achten Sie währenddessen auf ausreichende Lüftung.

- **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung (siehe „Reinigen und aufbewahren“ auf Seite 17)!**

1. Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, trockenen und rutschfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.

2. Füllen Sie 0,25 l klares Trinkwasser in das Unterteil 10.
3. Setzen Sie die Dampfhülse 7 auf den Dampferzeuger 9. Das schmale Ende der Dampfhülse 7 muss nach oben zeigen.
4. Setzen Sie die Auffangschale 6 in das Unterteil 10.
5. Setzen Sie die Dampfkörbe 4 auf das Unterteil 10.

HINWEIS: Achten Sie auf die korrekte Reihenfolge der Dampfkörbe 4, da diese etwas unterschiedlich groß sind. Unten befindet sich immer Dampfkorb 1, darauf Dampfkorb 2 und ganz oben Dampfkorb 3. Die Nummer des Dampfkorbes steht auf den Griffen.

6. Stellen Sie die Reisschale 3 in den obersten Dampfkorb.
7. Setzen Sie den Deckel 2 auf den obersten Dampfkorb.
8. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose mit Schutzkontakt.
9. Wählen Sie am Zeitwähler 12 eine Garzeit von 5 - 10 min.
10. Das Gerät beginnt zu heizen und die Betriebsanzeige 13 leuchtet.
11. Lassen Sie das Gerät nach Ablauf der eingestellten Zeit abkühlen und führen Sie danach eine erneute Reinigung durch.
Das Gerät ist nun betriebsbereit.

6. Bedienen des Gerätes

6.1 Garen



BRANDGEFAHR!

Stellen Sie das Gerät vor dem Einschalten auf einen ebenen, stabilen, trockenen und hitzebeständigen Untergrund.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

Die Oberflächen des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur am Zeitwähler **12** oder an den Griffen **8**.

1. Nehmen Sie die Auffangschale **6** aus dem Unterteil **10**.
2. Füllen Sie klares Trinkwasser in das Unterteil **10**:
 - die Füllmenge beträgt 0,2 l bis 1,2 l;
 - achten Sie darauf, dass der Wasserstand im Wasserstandsanzeiger **11** stets zwischen **MIN** und **MAX** liegt;
 - bei eingesetzter Auffangschale **6** können Sie das Wasser auch über die Griffe mit Einfüllöffnung **8** einfüllen.
3. Setzen Sie die Dampfhülse **7** auf den Dampferzeuger **9**. Das schmale Ende der Dampfhülse **7** muss nach oben zeigen.
4. Setzen Sie die Auffangschale **6** in das Unterteil **10**.
5. Geben Sie das Gargut in die Dampfkörbe **4**. Sie können 1, 2 oder 3 Dampfkörbe verwenden. Achten Sie darauf, dass nicht alle Löcher im Boden der Dampfkörbe **4** bedeckt sind, damit der Dampf frei durchtreten kann.
6. Setzen Sie die Dampfkörbe **4** auf das Unterteil **10**. Achten Sie auf die korrekte Reihenfolge der Dampfkörbe **4**, da diese etwas unterschiedlich groß sind. Unten befindet sich immer Dampf-

korb **1**, darauf Dampfkorb **2** und ganz oben Dampfkorb **3**. Die Nummer des Dampfkorbcs steht auf den Griffen **8**.

7. Setzen Sie den Deckel **2** auf den obersten Dampfkorb.
8. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose mit Schutzkontakt.
9. Wählen Sie am Zeitwähler **12** die gewünschte Garzeit.
10. Das Gerät beginnt zu heizen und die Betriebsanzeige **13** leuchtet.

6.2 Garpunkt überprüfen



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

Beugen Sie sich nicht über den Dampfgarer ...

- ... wenn Sie den Deckel **2** öffnen und der Inhalt noch heiß ist und
- ... wenn aus den Dampföffnungen **1** heißer Dampf austritt.

Sie sollten darauf achten, die Lebensmittel nicht zu lange zu garen, da Gemüse sonst zu weich und Fleisch und Fisch zu trocken und zäh werden können.

Um zwischendurch den Zustand des Gargutes zu überprüfen, gehen Sie so vor:

1. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel **2**, indem Sie ihn hinten erst leicht anheben, damit der Dampf von Ihnen weg austreten kann.
2. Nehmen Sie den Deckel **2** ganz ab.
3. Überprüfen Sie mit einem längeren Stab oder einer Gabel den Zustand des Gargutes:
 - Wenn das Gargut fertig ist, drehen Sie den Zeitwähler **12** auf „0“, um das Gerät auszuschalten.
 - Wenn das Gargut noch nicht fertig ist, setzen Sie den Deckel **2** wieder auf und lassen das Gerät weiter arbeiten.

- Ist die eingestellte Zeit abgelaufen bevor das Gargut fertig ist, stellen Sie den Zeitwähler **12** erneut auf die gewünschte Zeit, um den Garvorgang fortzusetzen. Überprüfen Sie vorsichtshalber den Wasserstand im Wasserstandsanzeiger **11**.

6.3 Wasser nachfüllen

Wenn der Wasserstand im Wasserstandsanzeiger **11** während des Betriebes unter die **MIN**-Markierung fällt, müssen Sie Wasser nachfüllen, damit das Gerät nicht trocken läuft und überhitzt.

1. Füllen Sie klares Trinkwasser in ein geeignetes Gießgefäß.
2. Gießen Sie das Wasser durch die Einfüllöffnung in den Griffen **8** in das Unterteil **10**.

6.4 Betrieb beenden



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

Das Kondensat in der Auffangschale **6** ist heiß. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie die Auffangschale **6** entnehmen, damit Sie sich nicht aus Versehen verbrühen.

1. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein Signalton, und das Gerät schaltet sich aus.
2. Wenn Sie das Gerät vor Ablauf der eingestellten Garzeit ausschalten möchten, drehen Sie den Zeitwähler **12** auf „**0**“.
3. Warten Sie kurz ab, bis sich der Dampf im Gerät verflüchtigt hat.
4. Entnehmen Sie die Dampfkörbe **4** mit dem Gargut.
5. Reinigen Sie das Gerät nach Gebrauch sorgfältig (siehe „Reinigen und aufbewahren“).

6.5 Überhitzungsschutz

Das Gerät besitzt einen Überhitzungsschutz. Sobald sich kein Wasser mehr im Unterteil **10** befindet und dadurch die Temperatur zu hoch wird, schaltet sich das Gerät automatisch ab.

- Ziehen Sie in diesem Falle den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Danach können Sie das Gerät wieder mit Wasser in Betrieb nehmen.

7. Tipps zum Kochen mit dem Dampfgarer



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

Beugen Sie sich nicht über den Dampfgarer ...

... wenn Sie den Deckel **2** öffnen und der Inhalt noch heiß ist und

... wenn aus den Dampföffnungen **1** heißer Dampf austritt.

Dampfgaren ist eine der gesündesten Möglichkeiten, Lebensmittel zu garen. Es bleiben nicht nur Nährstoffe und Farbe der Lebensmittel weitgehend erhalten, auch natürlicher Geschmack und Biss erfreuen den Genießer. Dadurch kann mit Salz, Fett und Gewürzen sparsam umgegangen werden. Dampfgaren ist daher auch besonders zur Zubereitung von Babynahrung sehr zu empfehlen.

7.1 Dampfkörbe verwenden

Es können je nach Bedarf **1**, **2** oder alle **3** Dampfkörbe **4** verwendet werden. Die Dampfkörbe **4** sind unterschiedlich groß und nummeriert. Die jeweilige Nummer steht auf dem Griff des Dampfkorb.

Zum Garen wird immer zuerst der Dampfkorb mit der Nummer 1 aufgesetzt, darauf die Nummer 2 und zum Schluss die Nummer 3.

Beim Verstauen ist die Reihenfolge genau umgekehrt, dann passen die Dampfkörbe 4 platzsparend ineinander.

7.2 Eier kochen

Der Dampfgarer eignet sich auch als Eierkocher. Dazu befinden sich im Boden jedes Dampfkorb 4 jeweils 6 Vertiefungen, in die die Eier hineingestellt werden können. Wenn sie alle drei Dampfkörbe 4 einsetzen, können so bis zu 18 Eier gleichzeitig gekocht werden. Beachten Sie dabei, dass die Eier im untersten Dampfkorb etwas schneller fertig sind als die Eier in den darüber liegenden Dampfkörben.

7.3 Reis und Flüssigkeiten kochen

In der mitgelieferten Reisschale 3 können Soßen oder andere Flüssigkeiten, Obst sowie Reis erhitzt und gekocht werden.

1. Geben Sie den Reis mit der passenden Menge Wasser und einer Prise Salz in die Reisschale 3.
2. Stellen Sie die Reisschale 3 in einen beliebigen Dampfkorb 4.

HINWEIS: Wenn Sie mehrere Dampfkörbe benutzen, sollte die Reisschale 3 in den obersten Dampfkorb gestellt werden, damit nichts in die Reisschale tropfen kann.

3. Rühren Sie den Reis gelegentlich um.

7.4 Menüs zubereiten

Wenn Sie ein ganzes Menü zubereiten und daher mehrere Dampfkörbe übereinander verwenden, beachten Sie bitte:

- Das Gargut mit dem größten Gewicht sollte möglichst in dem unteren Dampfkorb gegart werden.
 - Da die Dampfwirkung im untersten Dampfkorb am stärksten ist und nach oben hin etwas nachlässt, verlängert sich die Garzeit in den oberen Körben um einige Minuten. Beachten Sie daher „Garpunkt überprüfen“.
 - Rühren bzw. schichten Sie das Gargut gelegentlich mit einem langen Kochlöffel um.
1. Befüllen Sie den Dampfkorb 1 mit den Lebensmitteln, die die längste Garzeit benötigen.
Ausnahme: Fleisch und Fisch sollten immer im untersten Dampfkorb gegart werden, damit heruntertropfender Saft nicht über die anderen Lebensmittel läuft.
 2. Stellen Sie diesen Dampfkorb in den Dampfgarer und beginnen Sie mit dem Garen (siehe „Garen“ auf Seite 9).
 3. Befüllen Sie den Dampfkorb 2 mit den Lebensmitteln, die die mittlere Garzeit benötigen.
 4. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel 2, indem Sie ihn hinten erst leicht anheben, damit der Dampf von ihnen weg austreten kann.
 5. Nehmen Sie den Deckel 2 ganz ab.
 6. Setzen Sie Dampfkorb 2 auf den Dampfkorb 1 und schließen Sie den Deckel 2 wieder.
 7. Befüllen Sie den Dampfkorb 3 mit den Lebensmitteln, die die kürzeste Garzeit benötigen.
 8. Fahren Sie so fort, wie zuvor mit Dampfkorb 2.

8. Garzeiten

Die in den Tabellen angegebenen Zeiten sind Richtwerte. Die tatsächliche Garzeit hängt ab von:

- Größe und Frische der Lebensmittel;
- Füllmenge der Dampfkörbe;
- Position des Dampfkorb (oben oder unten);
- Temperatur des Wassers (Angabezeiten beziehen sich auf kaltes Wasser. Mit warmem Wasser verkürzt sich die Garzeit etwas.);
- Persönlichen Vorlieben (bissfest oder weich).

HINWEISE:

- Rühren bzw. schichten Sie das Gargut gelegentlich mit einem langen Kochlöffel um.
- Achten Sie darauf, dass alle Stücke in etwa gleich groß sind. Legen Sie kleinere Stücke nach oben.

- Überfüllen Sie die Dampfkörbe nicht, indem Sie die Lebensmittel zu dicht hineinpacken oder alle Löcher bedecken. Zwischen den Stücken und durch die Löcher in den Böden der Dampfkörbe muss überall Dampf durchströmen können.

8.1 Garzeiten Gemüse

- Bereiten Sie das Gemüse vor, indem Sie Stünke abschneiden und großes Gemüse in gleich große Stücke teilen.
- Blattgemüse sollte so kurz wie möglich gegart werden, damit es seine Farbe nicht verliert.
- Würzen und salzen Sie das Gemüse erst, wenn es gar ist.
- Gefrorenes Gemüse kann wie frisches gegart werden. Bei manchen Gemüsen verlängert sich die Garzeit um einige Minuten, wenn es gefroren ist.

Gemüse	Menge	Garzeit	Bemerkungen
Brokkoli	400 g	10 - 15 min	- in Röschen teilen - gefroren erhöht sich die Garzeit um etwa 5 min - nach der Hälfte der Garzeit umrühren/umschichten
Blumenkohl	400 g	15 - 20 min	- in Röschen teilen - gefroren erhöht sich die Garzeit um etwa 5 min - nach der Hälfte der Garzeit umrühren/umschichten
grüne Bohnen	400 g	25 - 30 min	- gefroren erhöht sich die Garzeit um etwa 5 min - nach der Hälfte der Garzeit umrühren/umschichten
Rosenkohl	400 g	20 - 25 min	- nach der Hälfte der Garzeit umrühren/umschichten
Kohl	400 g	35 - 40 min	- frisch und kleingeschnitten - nach der Hälfte der Garzeit umrühren/umschichten

Gemüse	Menge	Garzeit	Bemerkungen
Möhren	400 g	20 - 25 min	- frisch, in Scheiben geschnitten - nach der Hälfte der Garzeit umrühren/umschichten
Erbsen	400 g	15 - 20 min	- nach der Hälfte der Garzeit umrühren/umschichten
Zucchini	400 g	20 - 25 min	- frisch, in Scheiben geschnitten - nach der Hälfte der Garzeit umrühren/umschichten
Spinat	400 g	15 - 20 min	- nach der Hälfte der Garzeit umrühren/umschichten
Pilze	200 g	15 - 20 min	- frisch, in Scheiben geschnitten oder kleine ganze Köpfe - nach der Hälfte der Garzeit umrühren/umschichten
Kartoffeln	900 g	30 - 40 min	- frisch, geschält und geviertelt - nach der Hälfte der Garzeit umrühren/umschichten
Neue oder kleine Kartoffeln	500 g	35 - 40 min	- frisch und geschält im Ganzen
Spargel	400 g	15 - 20 min	- flach im Dampfkorb auslegen, 2. Schicht kreuzweise darüber
Artischocken	2 - 3 mittel-große	50 - 55 min	- mit der Öffnung nach unten in den Dampfkorb legen, damit Kondenswasser ablaufen kann

8.2 Garzeiten Fisch

- Gefrorener Fisch kann ohne Auftauen gegart werden. Achten Sie darauf, dass die einzelnen Stücke voneinander getrennt sind, damit der Dampf überall hin gelangt. Bei dickeren Stücken kann sich die Garzeit um einige Minuten verlängern.

- Überwachen Sie die Garzeit. Zu kurz gegarter Fisch ist innen noch glasig. Zu lang gegarter Fisch kann trocken werden.

Fisch	Menge	Garzeit	Bemerkungen
Fischfilet	250 g	10 - 15 min	- frisch
Fischfilet	250 g	15 - 20 min	- gefroren
Lachsko-telett	400 g	10 - 15 min	- gefroren erhöht sich die Garzeit um etwa 5 min

Fisch	Menge	Garzeit	Bemerkungen
Thunfisch-steak	400 g	15 - 20 min	- gefroren erhöht sich die Garzeit um etwa 5 min
Muscheln	400 g	10 - 15 min	- nur frische und geschlossene Muscheln garen - die Muscheln sind gar, wenn sich die Schalen vollständig geöffnet haben
Garnelen	400 g	10 - 15 min	- nach der Hälfte der Garzeit umrühren/umschichten
Hummer-schwänze	2 Stück	20 - 25 min	
Austern	6 Stück	15 - 20 min	- nur frische und geschlossene Austern garen - die Austern sind gar, wenn sich die Schalen vollständig geöffnet haben

8.3 Garzeiten Fleisch

- Wählen sie ausschließlich mageres, weiches Fleisch, von dem Sie das Fett vollständig entfernen.
- Die Fleischstücke sollten nicht zu dick sein. Fleisch, das sich zum Grillen eignet, lässt sich auch gut dämpfen.
- Das Fett, das sich noch im Fleisch befindet, wird beim Dämpfen weiter reduziert.
- Besonders Geflügel muss vollständig durchgegart sein, um die Gefahr einer Salmonelleninfektion zu vermeiden.
- Stechen Sie Würstchen ein, damit sie nicht platzen.
- Für rohe Würstchen ist das Dampfgaren nicht geeignet. Die Würstchen müssen bereits gebrüht sein (z. B. Bockwürste, Wienerwürste etc.).

Fleisch	Menge	Garzeit	Bemerkungen
Rindfleisch	250 g	10 - 15 min	- in Scheiben, z.B. Filetsteak, Roastbeef
Hackbällchen	500 g	22 - 24 min	- aus Rindfleisch oder gemischtem Hack
Schweinefleisch	400 g oder 4 Stück	10 - 15 min	- in Scheiben, z.B. Filet, Lende
Lamm	4 Stück	15 - 20 min	- Scheiben, z.B. Kotelett, Filet
Würstchen	400 g	10 - 15 min	- nur gebrühte Würstchen, z. B. Frankfurter, Knacker, Bockwürste, Hot Dog Würstchen etc. - vor dem Garen die Haut einstechen
Hähnchenbrust	400 g	15 - 20 min	- Haut vor dem Garen entfernen - Fleisch muss unbedingt durchgegart sein
Hähnchenkeulen	2 Stück	20 - 30 min	- Fleisch muss unbedingt durchgegart sein - nach dem Garen evtl. unter dem Grill bräunen

8.4 Garzeiten Reis

- Geben Sie den Reis und die passende Menge Wasser sowie eine Prise Salz in die Reisschale 3.
- Stellen Sie die Reisschale 3 in den obersten Dampfkorb, damit kein Kondenswasser in die Schale tropfen kann.
- Rühren Sie den Reis gelegentlich um.
- Achten Sie beim Öffnen des Deckels darauf, dass Sie nicht von einem Dampfschwall getroffen werden und dass kein Kondenswasser in den Reis tropft.
- Es gibt viele verschiedene Reissorten. Halten Sie sich an die jeweilige Kochanleitung, was die Menge des Wassers betrifft.

Reis	Menge	Garzeit	Bemerkungen
Weißer Reis			
Normal	1 Tasse	45 - 50 min	- 1,5 Tassen Wasser zugeben
Langkorn	1 Tasse	50 - 55 min	- 1,75 Tassen Wasser zugeben
Naturreis (braun)			
Normal	1 Tasse	40 - 45 min	- 2 Tassen Wasser zugeben
Parboiled	1 Tasse	45 - 55 min	- 1,5 Tassen Wasser zugeben
Gemischter Reis aus Langkorn und wildem Reis			
Normal	1 Tasse	55 - 60 min	- 1,5 Tassen Wasser zugeben
Schnellkochreis	1 Tasse	20 - 25 min	- 1,75 Tassen Wasser zugeben
Sonstiger Reis			
Instantreis	1 Tasse	12 - 15 min	- 1,5 Tassen Wasser zugeben
Milchreis (Reispudding)	100 g + 30 g Zucker	75 - 80 min	- warme Milch in entsprechender Menge statt Wasser

8.5 Garzeiten Eier

Eier	Menge	Wassermenge	Garzeit	Bemerkungen
weich	max. 6 pro Dampfkorb	400 ml	10 - 15 min	- Eier in die Vertiefungen im Boden der Dampfkörbe stellen. - Die Eier in den unteren Dampfkörben sind etwas früher fertig als in den oberen Dampfkörben.
hart			20 - 25 min	

9. Rezepte

9.1 Kasseler mit Rosenkohl und Kartoffeln

Zutaten:

- 500 g Rosenkohl, frisch
- 500 g Kartoffeln, frisch, geschält und geviertelt
- 400 g Kasseler am Stück
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Gesamtgarzeit: 45 Minuten

1. Rosenkohl putzen und in Korb 3 geben.
2. Kartoffeln schälen, vierteln und in Korb 2 geben.
3. Kasseler in den Dampfkorb 1 legen und mit dem Garen beginnen.
4. Nach 5 - 10 Minuten Dampfgarer öffnen und den Dampfkorb 2 einsetzen. Mit dem Garen fortfahren.
5. Nach 20 Minuten seit Garbeginn Dampfgarer öffnen und den Dampfkorb 3 einsetzen.
6. Mit dem Garen bis zum Ablauf der Zeit fortfahren.
7. Die Kartoffeln etwas salzen.
8. Den Rosenkohl mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
9. Bereiten Sie eine Soße Ihrer Wahl zu und reichen Sie diese zu dem Essen.

9.2 Lachsfilet mit Gemüse und Reis

Zutaten für 2 Portionen:

- 300 g Lachsfilet
- 3 Lauchzwiebeln
- 200 g Champignons
- 3 Stangen Sellerie
- 2 Möhren
- frischer Ingwer
- Sojasoße, Essig, Öl, Cayennepfeffer und Curry für die Marinade

- 200 g Reis
- Salz

Zubereitung:

1. Lachsfilet in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Mit Zitronensaft beträufeln.
3. Mit etwas frischem, geriebenem Ingwer bestreuen und leicht salzen.
4. Bis zum Garen stehen lassen, damit die Gewürze gut einziehen.
5. Lauchzwiebeln, Champignons, Sellerie und Möhren putzen und in etwa gleichgroße Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
6. Aus jeweils 1 Esslöffel Sojasoße, Essig, Öl eine Marinade anrühren.
7. Marinade mit Cayennepfeffer, etwas geriebenem Ingwer, einer Prise Salz und Curry abschmecken.
8. Das kleingeschnittene Gemüse mit der Marinade beträufeln und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
9. Geben Sie den Reis mit der passenden Menge Wasser und einer Prise Salz in die Reisschale 3.
10. Stellen Sie die Reisschale 3 in den Dampfkorb 1.
11. Wählen Sie die Garzeit, die dem Reis entspricht und beginnen Sie mit dem Garen.
12. Geben Sie das Gemüse in den Dampfkorb 2.
13. Öffnen Sie 15 Minuten vor dem Ende der Garzeit den Dampfgarer, entnehmen Sie die Reisschale 3 mit dem Reis und stellen Sie den Dampfkorb 2 mit dem Gemüse auf den Dampfkorb 1.
14. Setzen Sie die Reisschale 3 in den Dampfkorb 3.
15. Setzen Sie den Dampfkorb 3 mit der Reisschale 3 auf den Dampfkorb 2 und fahren Sie mit dem Garen fort.
16. Öffnen Sie 8 Minuten vor dem Ende der Garzeit den Dampfgarer, entnehmen Sie

Dampfkorb 3 mit dem Reis sowie den Dampfkorb 2 mit dem Gemüse.

17. Geben Sie den Fisch in Dampfkorb 1.
18. Setzen Sie den Dampfkorb 2 mit dem Gemüse und danach den Dampfkorb 3 mit dem Reis wieder ein.
19. Fahren Sie mit dem Garen bis zum Ablauf der Zeit fort.

9.3 Gefüllte Quarkknödel

Zutaten:

- 250 g Magerquark (Topfen)
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 3 EL Mehl
- 2 EL Öl
- 5 EL Semmelbrösel
- Schokolade oder Nougatcreme

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und daraus einen glatten Teig kneten.
2. Den Teig zu einer Rolle formen und in etwa 25 gleichgroße Teile schneiden.
3. Die Teile etwas flach drücken, mit Schokolade oder Nougatcreme füllen und daraus kleine Knödel formen.
4. Die Knödel auf die Dampfkörbe 4 verteilen.
5. 15 Minuten lang im Dampfgarer garen.

Tipps:

- Sie können die fertigen Knödel vor dem Garen in Krokant drehen.
- Statt Krokant können Sie auch Brösel nehmen, die Sie dadurch herstellen, dass Sie Semmelbrösel vorsichtig in Butter rösten.
- Gut schmeckt auch Vanillesoße dazu.

10. Reinigen und aufbewahren

Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!



GEFAHR durch Stromschlag!

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

Lassen Sie alle Teile vor dem Reinigen abkühlen.

WARNUNG vor Sachschäden!

Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch und entfernen Sie dabei alle Speisereste.

10.1 Gerät demontieren

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
2. Nehmen Sie die Dampfkörbe 4 ab.
3. Drücken Sie die gelochten Böden aus den Dampfkörben vorsichtig heraus.
4. Nehmen Sie die Auffangschale 6 ab.
5. Ziehen Sie die Dampfhülse 7 aus der Auffangschale 6 heraus.

10.2 Unterteil reinigen

1. Reinigen Sie das Unterteil 10 mit einem feuchten Lappen. Sie können auch etwas Spülmittel nehmen.
2. Wischen Sie mit klarem Wasser nach.
3. Benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

10.3 Zubehör reinigen

- Reinigen Sie das Zubehör aus Kunststoff von Hand im Spülbecken.

10.4 Zubehör zusammenbauen

1. Setzen Sie die Böden in die Dampfkörbe 4 ein:
 - legen Sie die Böden so ein, dass die kleinen Vertiefungen für Eier nach unten zeigen;
 - die Nasen in den Dampfkörben müssen genau zu den entsprechenden Öffnungen in den Böden passen;
 - drücken Sie die Böden in den Dampfkorb, bis sie hörbar einrasten.
2. Setzen Sie die Dampfhülse 7 auf den Dampferzeuger 9. Das schmale Ende der Dampfhülse 7 muss nach oben zeigen.

10.5 Gerät lagern

Damit das Gerät im Schrank nicht zu hoch ist, lassen sich die unterschiedlich großen Dampfkörbe 4 ineinander stapeln.

1. Wickeln Sie das Netzkabel auf der Unterseite des Unterteils 10 auf.
2. Setzen Sie die Auffangschale 6 in das Unterteil 10.
3. Setzen Sie Dampfkorb 1 in 2 und dann beide in den Dampfkorb 3.
4. Stellen Sie die Reisschale 3 in die Dampfkörbe 4.
5. Setzen Sie den Deckel 2 auf.
6. Setzen Sie die Dampfkörbe auf das Unterteil 10.
7. Verstauen Sie das Gerät.

10.6 Gerät entkalken

Je nach Wasserhärte können sich in dem Gerät Kalkablagerungen bilden. Diese sollten Sie regelmäßig entfernen, um Energie zu

sparen, die Lebensdauer des Gerätes zu erhöhen sowie aus hygienischen Gründen.

1. Wischen Sie die verkalkten Stellen mit einem Tuch ab, das Sie mit etwas Essig getränkt haben.
2. Wenn der Dampferzeuger 9 stärker verkalkt sein sollte, füllen Sie handelsüblichen Entkalker in das Unterteil 10 und lassen ihn über Nacht stehen.

WARNUNG vor Sachschäden!

Keinesfalls darf das Gerät eingeschaltet werden, während es entkalkt wird. Dies könnte zu Schäden führen.

3. Spülen Sie anschließend gründlich nach.
4. Verwenden Sie das Gerät erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

11. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammmlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

12. Problemlösung

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehen Sie bitte erst diese Checkliste durch. Vielleicht ist es nur ein kleines Problem, das Sie selbst beheben können.



GEFAHR durch Stromschlag!

Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	• Ist die Stromversorgung sichergestellt? • Überprüfen Sie den Anschluss. • Hat der Überhitzungsschutz das Gerät ausgeschaltet? (siehe „Überhitzungsschutz“)

13. Technische Daten

Modell:	STEAMY800
Netzspannung:	230 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	800 W

Die Komponenten sind ein Qualitätserzeugnis. Sie wurden unter Beachtung der derzeitigen technischen Erkenntnisse konstruiert und unter Verwendung eines üblichen guten Materials sorgfältig gebaut.

Die Gewährleistungszeit beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Kassenbon, Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist. Innerhalb der Gewährleistungszeit werden alle Funktionsfehler der Komponenten durch unseren Kundendienst beseitigt, die nachweisbar, trotz vorsichtiger Verwendung entsprechend unserer Bedienungsanleitung, auf Materialfehler zurückzuführen sind.

Die Gewährleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Durch die Instandsetzung oder Ersatz einzelner Teile wird die Gewährleistungszeit weder verlängert noch wird eine neue Gewährleistungszeit für die einzelnen Komponenten in Gang gesetzt. Für eingebaute Ersatzteile läuft keine eigene Gewährleistungsfrist. Wir übernehmen keine Gewährleistung für Schäden und Mängel an Komponenten oder deren Teilen, die durch übermäßige Beanspruchung, unsachgemäße Behandlung und Wartung auftreten. Das gilt auch bei Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung sowie Einbau von Ersatz- und Zubehörteile, die nicht in unserem Programm aufgeführt sind. Durch Eingriffe oder Veränderungen an Komponenten durch Personen, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, erlischt der Gewährleistungsanspruch.

Die Gewährleistung bezieht sich nicht auf die Teile, die durch eine natürliche Abnutzung verschlissen werden.

Bei Gewährleistungsanspruch, Störungen, Ersatzteil- oder Zubehörbedarf wenden Sie sich bitte an die hier aufgeführte Kundendienstzentrale:

Kundendienstzentrale:

Albatros International GmbH
Konrad-Zuse-Str. 3
D-54552 Nerdlen (Germany)
Tel: +49 (0)6592-1730200
Fax: +49 (0)6592-1730209
www.albatros-international.de
info@albatros-international.eu

Änderungen vorbehalten.

Modell:

gekauft bei:

in (Ort, Straße):

Name d. Käufers:

Straße, Haus-Nr.:

PLZ, Ort :

Telefon:

Datum, Unterschrift:

Fehlerbeschreibung:

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	22
2. Utilisation conforme	23
3. Consignes de sécurité	23
4. Éléments livrés	27
5. Avant la première utilisation	27
6. Utilisation de l'appareil	28
6.1 Cuisson	28
6.2 Vérifier le juste point de cuisson	29
6.3 Remettre de l'eau	29
6.4 Terminer le fonctionnement	30
6.5 Protection contre la surchauffe	30
7. Conseils pour la cuisson avec le cuiseur vapeur	30
7.1 Utilisation des paniers de cuisson à la vapeur	30
7.2 Cuire des œufs	31
7.3 Cuire du riz et des liquides	31
7.4 Préparer des menus	31
8. Temps de cuisson	32
8.1 Temps de cuisson pour les légumes	32
8.2 Temps de cuisson pour le poisson	34
8.3 Temps de cuisson pour la viande	35
8.4 Temps de cuisson pour le riz	36
8.5 Temps de cuisson pour les œufs	36
9. Recettes	37
9.1 Porc fumé aux choux de Bruxelles et aux pommes de terre	37
9.2 Filet de saumon aux légumes et au riz	37
9.3 Knödel au fromage blanc	38
10. Nettoyage et entreposage	38
10.1 Démontez l'appareil	39
10.2 Nettoyage de la base	39
10.3 Nettoyage des accessoires	39
10.4 Assembler les accessoires	39
10.5 Entreposer l'appareil	39
10.6 Détartrez l'appareil	39
11. Mise au rebut	40
12. Dépannage	40
13. Caractéristiques techniques	40

1. Aperçu de l'appareil

- 1 Orifices pour vapeur
- 2 Couvercle
- 3 Panier à riz
- 4 Paniers de cuisson à la vapeur
- 5 Sorties de vapeur
- 6 Bac récupérateur
- 7 Gaine à vapeur
- 8 Poignées avec ouverture de remplissage
- 9 Producteur de vapeur
- 10 Base
- 11 Indicateur du niveau d'eau
- 12 Sélecteur de temps
- 13 Voyant de fonctionnement

Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau cuiseur vapeur.

Pour manipuler l'appareil en toute sécurité et vous familiariser avec le volume de livraison :

- **Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.**
- **Respectez en priorité les consignes de sécurité !**
- **L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.**
- **Conservez ce mode d'emploi.**
- **Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi.**

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau cuiseur vapeur !

Symboles sur l'appareil



Ce symbole indique de ne pas toucher la surface brûlante. Utilisez uniquement les poignées et éléments de commande prévus à cet effet.



Ce symbole indique que ces excellents matériaux ne peuvent pas dénaturer le goût ni l'odeur des aliments.

2. Utilisation conforme

Ce cuiseur vapeur vous permet de faire cuire délicatement vos aliments.

L'appareil est conçu pour un usage domestique. L'appareil doit être utilisé uniquement dans un espace intérieur sec.

Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

Utilisation impropre prévisible



DANGER ! Risque de brûlures !

Ne vous penchez pas au-dessus du cuiseur vapeur ...

... lorsque vous ouvrez le couvercle et que le contenu est encore très chaud et

... que de la vapeur très chaude s'échappe des orifices pour vapeur.

3. Consignes de sécurité

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés si nécessaire dans le présent mode d'emploi :



DANGER ! Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

AVERTISSEMENT ! Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

ATTENTION : risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

REMARQUE : remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer ni faire l'entretien de l'appareil sans surveillance sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et surveillés.

L'appareil et le câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.



Les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes lors du fonctionnement. Lorsque l'appareil est en marche, touchez-le uniquement au niveau du sélecteur de temps ou des poignées. **Lorsque l'appareil est en marche, utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour saisir les paniers de cuisson à la vapeur ainsi que les accessoires.**

Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces et surfaces qui seront en contact avec les aliments (voir « Nettoyage et entreposage » à la page 39).

Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.

La base, le câble de raccordement au secteur et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.

Si du liquide pénètre dans la base, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service. N'utilisez aucun détergent acide, décapant ou abrasif.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

Cet appareil est également destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple...

- ... dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
- ... dans des propriétés agricoles ;
- ... par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
- ... dans des pensions offrant le petit déjeuner.

Afin d'éviter une surchauffe, ne couvrez jamais l'appareil. Sinon, la chaleur pourrait s'accumuler dans l'appareil.

Ne vous penchez pas au-dessus du cuiseur vapeur ...

- ... lorsque vous ouvrez le couvercle et que le contenu est encore très chaud et
- ... que de la vapeur très chaude s'échappe des orifices pour vapeur.

La vapeur d'eau qui s'échappe risque de vous brûler.



DANGER pour les enfants

Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie. Conservez l'appareil hors de portée des enfants.



DANGER pour et provoqué par les animaux domestiques et d'élevage

Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.



DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité

La base, le câble de raccordement au secteur et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.

Protégez la base contre l'humidité, les gouttes et les éclaboussures : il existe un risque d'électrocution.

Si du liquide pénètre dans la base, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.

N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

Veillez à ce que le support situé sous l'appareil soit sec.



DANGER ! Risque d'électrocution

Ne mettez pas l'appareil en service, si l'appareil ou le câble d'alimentation présente des dommages visibles ou si l'appareil a subi une chute.

Branchez la fiche secteur uniquement à une prise de contact de protection correctement installée, facilement accessible et dont la tension correspond à l'indication située sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.

Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas endommagé par les bords coupants ou les zones chaudes. Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.

L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur marche/arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.

Pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le câble.

Débranchez la fiche secteur de la prise de courant, ...

- ... lorsqu'une panne survient,
- ... quand vous n'utilisez pas l'appareil,
- ... avant de nettoyer l'appareil et
- ... en cas d'orage.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'article.



DANGER ! Risque d'incendie

Avant de mettre l'appareil en marche, posez-le sur une surface plane, stable, sèche et résistante à la chaleur.

Il n'est pas nécessaire de surveiller en permanence l'appareil lors du fonctionnement, un contrôle régulier suffit. Cela vaut notamment si les temps de cuisson réglés sont très longs.



DANGER ! Risque de brûlures

Les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes lors du fonctionnement. Lorsque l'appareil est en marche, touchez uniquement au niveau du sélecteur de temps ou des poignées. **Lorsque l'appareil est en marche, utilisez toujours des maniques**

ou des gants de cuisine pour saisir les paniers de cuisson à la vapeur ainsi que les accessoires.

Ne transportez l'appareil que lorsqu'il est refroidi.

Avant de nettoyer l'appareil, attendez qu'il ait refroidi.



DANGER ! Risque de brûlures

Ne vous penchez pas au-dessus du cuiseur vapeur ...

... lorsque vous ouvrez le couvercle et que le contenu est encore très chaud et

... que de la vapeur très chaude s'échappe des orifices pour vapeur. La vapeur d'eau qui s'échappe risque de vous brûler.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels

Ne faites jamais fonctionner le cuiseur vapeur sans eau. Cela pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil.

Veillez à ce qu'il n'y ait jamais ni trop ni trop peu d'eau dans l'appareil. L'indicateur du niveau d'eau vous permet de lire le niveau d'eau. Il doit toujours se trouver entre **MAX** (1,2 l) et **MIN** (0,2 l).

Ne placez jamais l'appareil directement sous un meuble suspendu car la vapeur est évacuée vers le haut et pourrait endommager le meuble.

Utilisez uniquement de l'eau potable claire pour générer la vapeur.

L'appareil et ses accessoires ne doivent pas être mis dans un four à microondes.

Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces très chaudes (comme les plaques de cuisson) ni à proximité de sources de chaleur ou d'un feu ouvert.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine.

L'appareil est doté de pieds en silicone antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété

de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'en-

tretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds en silicone. Le cas échéant, placez un support antidérapant sous l'appareil.

N'utilisez pas de produit de nettoyage corrosif ou abrasif.

4. Éléments livrés

- 1 base 10
- 1 bac récupérateur 6 avec gaine à vapeur 7
- 3 paniers de cuisson à la vapeur 4
- 1 panier à riz 3
- 1 couvercle 2
- 1 mode d'emploi

Déballage de l'appareil

1. Sortez toutes les pièces de l'emballage.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et en bon état.

5. Avant la première utilisation



DANGER ! Risque d'incendie !

Avant de mettre l'appareil en marche, posez-le sur une surface plane, stable, sèche et résistante à la chaleur.



DANGER ! Risque de brûlures !

Les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes lors du fonctionnement. Lorsque l'appareil est en marche, touchez-le uniquement au niveau du sélecteur de temps 12 ou des poignées 8.

REMARQUE : comme l'appareil a été légèrement graissé avant la livraison, il est possible qu'une **légère** formation de fumée ou d'odeur se produise lors de la première utilisation. Ceci ne présente aucun danger et cesse peu après. Veillez à assurer une aération suffisante pendant ce temps.

- **Nettoyez l'appareil avant première utilisation (voir « Nettoyage et entreposage » à la page 39) !**
- 1. Placez l'appareil uniquement sur une surface plane, sèche et non dérapante, afin que l'appareil ne puisse pas tomber ou glisser par terre.
- 2. Remplissez la base 10 avec 0,25 l d'eau potable.
- 3. Disposez la gaine à vapeur 7 sur le producteur de vapeur 9. L'extrémité étroite de la gaine à vapeur 7 doit être orientée vers le haut.
- 4. Placez le bac récupérateur 6 dans la base 10.
- 5. Placez les paniers de cuisson à la vapeur 4 sur la base 10.

REMARQUE : Veillez à l'ordre correct des paniers de cuisson à la vapeur **4**, car ceux-ci ne sont pas tout à fait de la même taille. Placez toujours le panier de cuisson à la

vapeur **1** tout en bas, ensuite le panier de cuisson à la vapeur **2** et tout en haut le panier de cuisson à la vapeur **3**. Le numéro du panier est inscrit sur les poignées.

6. Placez le panier à riz **3** dans le panier de cuisson à la vapeur le plus haut.
7. Mettez le couvercle **2** sur le panier de cuisson à la vapeur supérieur.
8. Enfichez la fiche de secteur dans une prise appropriée avec une protection.
9. Réglez un temps de cuisson de 5 à 10 min sur le sélecteur de temps **12**.
10. L'appareil commence à chauffer et le voyant de fonctionnement **13** est allumé.
11. Une fois le temps réglé écoulé, laissez refroidir l'appareil et nettoyez-le de nouveau.
L'appareil est à présent opérationnel.

6. Utilisation de l'appareil

6.1 Cuisson



DANGER ! Risque d'incendie !

Avant de mettre l'appareil en marche, posez-le sur une surface plane, stable, sèche et résistante à la chaleur.



DANGER ! Risque de brûlures !

Les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes lors du fonctionnement. Lorsque l'appareil est en marche, touchez-le uniquement au niveau du sélecteur de temps **12** ou des poignées **8**.

1. Retirez le bac récupérateur **6** de la base **10**.
2. Remplissez la base **10** d'eau potable :
 - La quantité de remplissage est de 0,2 l à 1,2 l.
 - Veillez à ce que le niveau d'eau dans l'indicateur du niveau d'eau **11** se situe toujours entre **MIN** et **MAX**.
 - Lorsque le bac récupérateur **6** est en place, vous pouvez également verser l'eau par l'ouverture de remplissage **8** des poignées.
3. Disposez la gaine à vapeur **7** sur le producteur de vapeur **9**. L'extrémité étroite de la gaine à vapeur **7** doit être orientée vers le haut.
4. Placez le bac récupérateur **6** dans la base **10**.
5. Mettez les aliments à cuire dans les paniers de cuisson à la vapeur **4**. Vous pouvez utiliser 1, 2 ou 3 paniers de cuisson à la vapeur. Veillez à ne pas recouvrir tous les trous dans le fond des paniers de cuisson à la vapeur **4** pour que la vapeur puisse pénétrer sans problème.

6. Placez les paniers de cuisson à la vapeur **4** sur la base **10**.
Veillez à l'ordre correct des paniers de cuisson à la vapeur **4**, car ceux-ci ne sont pas tout à fait de la même taille. Placez toujours le panier de cuisson à la vapeur **1** tout en bas, ensuite le panier de cuisson à la vapeur **2** et tout en haut le panier de cuisson à la vapeur **3**. Le numéro du panier est inscrit sur les poignées **8**.
7. Mettez le couvercle **2** sur le panier de cuisson à la vapeur supérieur.
8. Enfichez la fiche de secteur dans une prise appropriée avec une protection.
9. Réglez le temps de cuisson souhaité sur le sélecteur de temps **12**.
10. L'appareil commence à chauffer et le voyant de fonctionnement **13** est allumé.

s'échapper dans la direction qui vous est opposée.

2. Retirez totalement le couvercle **2**.
3. Vérifiez la cuisson de l'aliment avec une baguette longue ou une fourchette :
 - Si l'aliment est cuit, tournez le sélecteur de temps **12** sur « **0** » pour arrêter l'appareil.
 - Si l'aliment n'est pas encore cuit, remettez le couvercle **2** en place et laissez l'appareil continuer à fonctionner.
 - Si la durée réglée est écoulée avant que l'aliment soit cuit, tournez de nouveau le sélecteur de temps **12** sur la durée souhaitée pour poursuivre la cuisson. Par précaution, vérifiez le niveau d'eau sur l'indicateur du niveau d'eau **11**.

6.2 Vérifier le juste point de cuisson



DANGER ! Risque de brûlures !

- Ne vous penchez pas audessus du cuisinier vapeur ...
 - ... lorsque vous ouvrez le couvercle **2** et que le contenu est encore très chaud et
 - ... que de la vapeur très chaude s'échappe des orifices pour vapeur **1**.

6.3 Remettre de l'eau

Si le niveau d'eau dans l'indicateur du ni-

veau d'eau **11** descend en dessous du repère **MIN** pendant l'utilisation, vous devez remettre de l'eau pour que l'appareil ne marche pas à sec et ne surchauffe pas.

1. Mettez de l'eau potable dans un récipient verseur adapté.
2. Versez l'eau par l'ouverture de remplissage dans les poignées **8** dans la base **10**.

Faites attention à ne pas cuire les aliments trop longtemps, car sinon, les légumes risquent de s'écraser et la viande et le poisson risquent de devenir trop secs et durs. Pour vérifier l'état des aliments à cuire entre-temps, procédez comme suit :

1. Ouvrez prudemment le couvercle **2** en le soulevant d'abord un peu à l'arrière de l'appareil pour que la vapeur puisse

6.4 Terminer le fonctionnement



DANGER ! Risque de brûlures !

0 Le liquide de condensation dans le bac récupérateur 6 est brûlant. Laissez-le refroidir avant d'enlever le bac récupérateur 6 pour ne pas risquer de vous brûler.

1. Une fois le temps de cuisson réglé écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête.
2. Si vous souhaitez arrêter l'appareil avant la fin du temps de cuisson réglé, tournez le sélecteur de temps 12 sur « 0 ».
3. Attendez un peu jusqu'à ce que la vapeur se soit échappée de l'appareil.
4. Retirez les paniers de cuisson à la vapeur 4 avec les aliments à cuire.
5. Après chaque utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil (voir « Nettoyage et entreposage » à la page 39).

6.5 Protection contre la surchauffe

L'appareil possède une protection de surchauffe. Dès qu'il n'y a plus d'eau dans la base 10 et que pour cette raison, la température augmente de trop, l'appareil s'arrête automatiquement.

- Dans ce cas, débranchez la prise et laissez refroidir l'appareil.
- Ensuite, vous pouvez de nouveau faire fonctionner l'appareil avec de l'eau.

7. Conseils pour la cuisson avec le cuiseur vapeur



DANGER ! Risque de brûlures !

0 Ne vous penchez pas audessus du cuiseur vapeur ...

... lorsque vous ouvrez le couvercle 2 et que le contenu est encore très chaud et

... que de la vapeur très chaude s'échappe des orifices pour vapeur 1.

La cuisson vapeur est une des possibilités les plus saines de cuire des aliments. Non seulement, les nutriments et la couleur des aliments sont pratiquement tous préservés, mais le goût et le croquant satisfont également le gourmet. Il est ainsi possible d'utiliser que peu de sel, de matière grasse et d'épices. C'est la raison pour laquelle la cuisson vapeur est particulièrement recommandée pour préparer les plats pour bébé.

7.1 Utilisation des paniers de cuisson à la vapeur

En fonction des besoins, vous pouvez utiliser 1, 2 ou tous les 3 paniers de cuisson à la vapeur 4.

Les paniers de cuisson à la vapeur 4 sont de taille différente et sont numérotés. Le numéro correspondant est indiqué sur la poignée du panier de cuisson à la vapeur.

Pour cuire, mettre toujours le panier de cuisson numéro 1 en place le premier, ensuite le numéro 2 et pour terminer le numéro 3.

Pour le rangement, procéder dans l'ordre inverse, les paniers de cuisson à la vapeur 4 s'emboîtent, ce qui permet de gagner de la place.

7.2 Cuire des œufs

Vous pouvez également faire cuire des œufs dans le cuiseur vapeur. Pour cela, 6 creux, dans lesquels vous pouvez poser les œufs, se trouvent au fond de chacun des paniers de cuisson à la vapeur 4.

Si vous utilisez tous les 3 paniers de cuisson à la vapeur 4, vous pouvez donc faire cuire 18 œufs en même temps. Veuillez considérer que les œufs qui se trouvent dans le panier de cuisson à la vapeur inférieur sont cuits un peu plus vite que les œufs dans les paniers de cuisson à la vapeur supérieurs.

7.3 Cuire du riz et des liquides

Dans le panier à riz 3 fourni dans la livraison, vous pouvez faire chauffer des sauces ou d'autres liquides et faire chauffer ou cuire des fruits et du riz.

1. Mettez le riz et la quantité d'eau nécessaire ainsi qu'une pincée de sel dans le panier à riz 3.
2. Placez le panier à riz 3 dans n'importe quel panier de cuisson à la vapeur 4.

REMARQUE : Si vous utilisez plusieurs paniers de cuisson à la vapeur, le panier à riz doit se trouver dans le panier de cuisson à la vapeur supérieur pour que rien ne puisse goûter dans le panier à riz 3.

3. Brassez le riz de temps en temps.

7.4 Préparer des menus

Si vous préparez tout un menu et utilisez pour cela plusieurs paniers de cuisson à la vapeur les uns sur les autres, respectez les points suivants :

- L'aliment à cuire le plus lourd doit se trouver si possible dans le panier de cuisson à la vapeur inférieur.

- Comme l'effet de vapeur est le plus fort dans le panier de cuisson à la vapeur inférieur et diminue un peu vers le haut, le temps de cuisson dans les paniers supérieurs augmente un peu. Pour cette raison, veuillez considérer « Vérifier le juste point de cuisson » à la page 30.
 - Brassez ou retournez de temps en temps les aliments à cuire avec une longue cuillère.
1. Remplissez le panier de cuisson à la vapeur 1 avec les aliments qui mettent le plus longtemps à cuire.
Exception : Il est recommandé de toujours faire cuire la viande et le poisson dans le panier de cuisson à la vapeur inférieur pour que les gouttes de jus ne tombent pas sur les autres aliments.
 2. Placez ce panier de cuisson à la vapeur dans le cuiseur vapeur et commencez la cuisson (voir « Cuisson » à la page 29).
 3. Remplissez le panier de cuisson à la vapeur 2 avec les aliments avec un temps de cuisson moyen.
 4. Ouvrez prudemment le couvercle 2 en le soulevant d'abord un peu à l'arrière de l'appareil pour que la vapeur puisse s'échapper dans la direction qui vous est opposée.
 5. Retirez totalement le couvercle 2.
 6. Placez le panier de cuisson à la vapeur 2 sur le panier de cuisson à la vapeur 1 et refermez le couvercle 2.
 7. Remplissez le panier de cuisson à la vapeur 3 avec les aliments qui mettent le moins longtemps à cuire.
 8. Continuez comme décrit plus haut pour le panier de cuisson à la vapeur 2.

8. Temps de cuisson

Les valeurs indiquées dans le tableau sont des valeurs de référence. Le temps de cuisson réel dépend des facteurs suivants :

- la taille et la fraîcheur des aliments,
- le niveau de remplissage des paniers de cuisson à la vapeur,
- la position du panier de cuisson à la vapeur (en haut ou en bas),
- la température de l'eau (les temps indiqués se rapportent à de l'eau froide. Si vous mettez de l'eau chaude, le temps de cuisson diminue un peu),
- les préférences personnelles (al dente ou bien cuit).

REMARQUES :

- Brassez ou retournez de temps en temps les aliments à cuire avec une longue cuillère.
- Veillez à ce que les morceaux soient à peu près de la même taille. Placez les morceaux plus petits en haut.
- Ne remplissez pas trop les paniers de cuisson à la vapeur en tassant trop des

aliments ou en recouvrant tous les trous. La vapeur doit pouvoir passer partout entre les morceaux et à travers les trous au fond des paniers.

8.1 Temps de cuisson pour les légumes

- Préparez les légumes en coupant les tronçons et en partageant les gros morceaux de légumes en des morceaux de la même taille.
- Les légumes à feuilles doivent cuire le moins de temps possible pour ne pas perdre leur couleur.
- Assaisonnez et salez les légumes uniquement lorsqu'ils sont cuits.
- Vous pouvez faire cuire les légumes congelés comme les légumes frais. Le temps de cuisson de certains légumes augmente lorsqu'ils sont congelés.

Légumes	Quantité	Temps de cuisson	Remarques
Brocoli	400 g	10 - 15 min	• partager en bouquets • congelé, le temps de cuisson augmente d'env. 5 min • brasser/retourner à la moitié du temps de cuisson
Chou-fleur	400 g	15 - 20 min	• partager en bouquets • congelé, le temps de cuisson augmente d'env. 5 min • brasser/retourner à la moitié du temps de cuisson
Haricots verts	400 g	25 - 30 min	• congelés, le temps de cuisson augmente d'env. 5 min • brasser/retourner à la moitié du temps de cuisson
Choux de Bruxelles	400 g	20 - 25 min	• brasser/retourner à la moitié du temps de cuisson

Légumes	Quantité	Temps de cuisson	Remarques
Chou	400 g	35 - 40 min	- frais et coupé en petits morceaux - brasser/retourner à la moitié du temps de cuisson
Carottes	400 g	20 - 25 min	- fraîches et coupées en rondelles - brasser/retourner à la moitié du temps de cuisson
Petits pois	400 g	15 - 20 min	- brasser/retourner à la moitié du temps de cuisson
Courgettes	400 g	20 - 25 min	- fraîches et coupées en rondelles - brasser/retourner à la moitié du temps de cuisson
Épinards	400 g	15 - 20 min	- brasser/retourner à la moitié du temps de cuisson
Champignons	200 g	15 - 20 min	- frais et coupés en rondelles ou de tout petits champignons - brasser/retourner à la moitié du temps de cuisson
Pommes de terre	900 g	30 - 40 min	- juste épluchées et coupées en quartiers - brasser/retourner à la moitié du temps de cuisson
Pommes de terre nouvelles ou petites	500 g	35 - 40 min	- fraîches et épluchées en entier
Asperges	400 g	15 - 20 min	- poser à plat dans le panier de cuisson à la vapeur, poser la 2e rangée en croix par dessus
Artichauts	2 - 3 moyens	50 - 55 min	- les poser dans le panier de cuisson à la vapeur la tête à l'envers pour que l'eau de condensation puisse s'écouler

8.2 Temps de cuisson pour le poisson

- Vous pouvez faire cuire le poisson congelé comme du poisson frais. Veillez à que les différents morceaux soient séparés les uns des autres pour que la vapeur puisse
- pénétrer de tous les côtés. Si les morceaux sont plus épais, le temps de cuisson peut augmenter un peu.
- Surveillez le temps de cuisson. Un poisson qui n'est pas encore assez cuit est vitreux à l'intérieur. Un poisson trop cuit peut devenir sec.

Poisson	Quantité	Temps de cuisson	Remarques
Filet de poisson	250 g	10 - 15 min	- frais
Filet de poisson	250 g	15 - 20 min	- congelé
Darne de saumon	400 g	10 - 15 min	- congelé, le temps de cuisson augmente d'env. 5 min
Steak de thon	400 g	15 - 20 min	- congelé, le temps de cuisson augmente d'env. 5 min
Moules	400 g	10 - 15 min	- faire cuire uniquement des moules fraîches et fermées - les moules sont cuites lorsque leurs coquilles se sont totalement ouvertes
Crevettes	400 g	10 - 15 min	- brasser/retourner à la moitié du temps de cuisson
Queues de homard	2 queues	20 - 25 min	
Huîtres	6 huîtres	15 - 20 min	- faire cuire uniquement des huîtres fraîches et fermées - les huîtres sont cuites lorsque leurs coquilles se sont totalement ouvertes

8.3 Temps de cuisson pour la viande

- Choisissez uniquement de la viande blanche et maigre de laquelle vous avez enlevé totalement le gras.
- Les morceaux de viande ne doivent pas être trop épais. La viande idéale pour les grillades peut également être cuite à l'étuvée.

- Le gras qui se trouve encore sur la viande est encore réduit par la vapeur.
- Il est important que tout particulièrement la viande de volaille soit bien cuite pour éviter une infection aux salmonelles.
- Piquez les saucisses pour qu'elles n'éclatent pas.
- La cuisson vapeur n'est pas adaptée aux saucisses crues. Les saucisses doivent déjà avoir été cuites (comme p. ex. les saucisses de Francfort).

Viande	Quantité	Temps de cuisson	Remarques
Viande de bœuf	250 g	10 - 15 min	- en tranches, p. ex. un steak, du rosbif
Boulettes de viande	500 g	22 - 24 min	- en viande hachée de bœuf ou un mélange de viande hachée
Viande de porc	400 g ou 4 morceaux	10 - 15 min	- en tranches, p. ex. filet, aloyau
Agneau	4 morceaux	15 - 20 min	- tranches, p. ex. des côtes, des filets
Saucisses	400 g	10 - 15 min	- uniquement des saucisses cuites, p. ex. des saucisses de Francfort, des saucisses à Hot-dog, etc. - piquer la peau avant de les faire cuire
Blancs de poulet	400 g	15 - 20 min	- enlever la peau avant la cuisson - la viande doit impérativement être bien cuite
Cuisses de poulet	2 morceaux	20 - 30 min	- la viande doit impérativement être bien cuite - éventuellement, faire rôtir sous le grill après la cuisson

8.4 Temps de cuisson pour le riz

- Mettez le riz et la quantité d'eau nécessaire ainsi qu'une pincée de sel dans le panier à riz 3.
- Placez le panier à riz 3 dans le panier de cuisson à la vapeur supérieur pour que l'eau de condensation ne puisse pas goûter dans le panier.
- Brassez le riz de temps en temps.
- Lorsque vous enlevez le couvercle, veillez à ne pas entrer en contact avec le nuage de vapeur brûlante et à ce qu'aucune eau de condensation ne goutte dans le riz.
- Il existe beaucoup de variétés de riz différentes. En ce qui concerne la quantité d'eau, respectez les indications de cuisson respectives.

Riz	Quantité	Temps de cuisson	Remarques
Riz blanc			
normal	1 tasse	45 - 50 min	- ajouter 1,5 tasse d'eau
Riz long	1 tasse	50 - 55 min	- ajouter 1,75 tasse d'eau
Riz cargo (brun)			
normal	1 tasse	40 - 45 min	- ajouter 2 tasses d'eau
précuit	1 tasse	45 - 55 min	- ajouter 1,5 tasse d'eau
Mélange de riz long et de riz sauvage			
normal	1 tasse	55 - 60 min	- ajouter 1,5 tasse d'eau
riz à cuisson rapide	1 tasse	20 - 25 min	- ajouter 1,75 tasse d'eau
Autre riz			
riz instantané	1 tasse	12 - 15 min	- ajouter 1,5 tasse d'eau
riz au lait (pudding au riz)	100 g + 30 g de sucre	75 - 80 min	- ajouter du lait chaud à la place de l'eau en quantité correspondante

8.5 Temps de cuisson pour les œufs

Œufs	Quantité	Quantité d'eau	Temps de cuisson	Remarques
mollets durs	6 au max. par panier de cuisson à la vapeur	400 ml	10 - 15 min 20 - 25 min	• Placer les œufs dans les creux au fond des paniers de cuisson à la vapeur. • Les œufs dans les paniers de cuisson à la vapeur inférieurs sont cuits un peu plus tôt que ceux dans les paniers de cuisson à la vapeur supérieurs.

9. Recettes

9.1 *Porc fumé aux choux de Bruxelles et aux pommes de terre*

Ingrédients :

- 500 g de choux de Bruxelles frais
- 500 g de pommes de terre fraîches, épluchées et coupées en quatre
- 400 g de porc fumé, morceau entier
- Sel, poivre, noix de muscade

Préparation :

Temps de cuisson total : 45 minutes

1. Nettoyer les choux de Bruxelles et les disposer dans le panier 3.
2. Éplucher les pommes de terre, les couper en quatre et les disposer dans le panier 2.
3. Disposer le porc fumé dans le panier de cuisson à la vapeur 1 et démarrer la cuisson.
4. Au bout de 5 à 10 minutes, ouvrir le cuiseur vapeur et mettre en place le panier de cuisson à la vapeur 2. Poursuivre la cuisson.
5. 20 minutes après le début de cuisson, ouvrir le cuiseur vapeur et mettre en place le panier de cuisson à la vapeur 3.
6. Poursuivre la cuisson jusqu'à écoulement du temps total.
7. Saler légèrement les pommes de terre.
8. Assaisonner les choux de Bruxelles avec le sel, le poivre et la noix de muscade.
9. Préparez la sauce de votre choix et servez celle-ci avec votre plat.

9.2 *Filet de saumon aux légumes et au riz*

Ingrédients pour 2 personnes :

- 300 g de filet de saumon
- 3 oignons cébettes
- 200 g de champignons
- 3 branches de céleri
- 2 carottes
- Gingembre frais
- Sauce soja, vinaigre, huile, poivre de Cayenne et curry pour la marinade
- 200 g de riz
- Sel

Préparation :

1. Couper le filet de saumon en dés et le verser dans un saladier.
2. Arroser de quelques gouttes de jus de citron.
3. Parsemer légèrement de gingembre frais râpé et saler légèrement.
4. Réserver jusqu'à la cuisson pour que les épices s'infusent.
5. Nettoyer les oignons cébettes, les champignons, le céleri et les carottes, les couper en dés de tailles similaires et les verser dans un saladier.
6. Préparer une marinade avec respectivement 1 cuillère à soupe de soja, de vinaigre et d'huile.
7. Assaisonner la marinade avec du poivre de Cayenne, un peu de gingembre râpé, une pincée de sel et du curry.
8. Arroser les légumes découpés en petits morceaux de quelques gouttes de marinade et laisser mariner 30 minutes minimum.
9. Mettez le riz et la quantité d'eau nécessaire ainsi qu'une pincée de sel dans le panier à riz 3.
10. Placez le panier à riz 3 dans le panier de cuisson à la vapeur 1.
11. Choisissez le temps de cuisson correspondant au riz cuisiné et démarrez la cuisson.

12. Disposez les légumes dans le panier de cuisson à la vapeur 2.
13. Ouvrez le cuiseur vapeur 15 minutes avant la fin du temps de cuisson, retirez le panier à riz 3 avec le riz et disposez le panier de cuisson à la vapeur 2 avec les légumes sur le panier de cuisson à la vapeur 1.
14. Placez le panier à riz 3 dans le panier de cuisson à la vapeur 3.
15. Disposez le panier de cuisson à la vapeur 3 avec le panier à riz 3 sur le panier de cuisson à la vapeur 2 et poursuivez la cuisson.
16. 8 minutes avant la fin du temps de cuisson, ouvrez le cuiseur vapeur, retirez le panier de cuisson à la vapeur 3 avec le riz et le panier de cuisson à la vapeur 2 avec les légumes.
17. Disposez le poisson dans le panier de cuisson à la vapeur 1.
18. Réinsérez le panier de cuisson à la vapeur 2 avec les légumes, puis le panier de cuisson à la vapeur 3 avec le riz.
19. Poursuivez la cuisson jusqu'à écoulement du temps sélectionné.

9.3 *Knödel au fromage blanc*

Ingrédients :

- 250 g de fromage blanc maigre (séré)
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 3 c.s. de farine
- 2 c.s. d'huile
- 5 c.s. de chapelure
- Chocolat ou crème au nougat

Préparation :

1. Verser tous les ingrédients dans un saladier et pétrir de sorte à obtenir une pâte lisse.
2. Former un rouleau avec la pâte et couper celui-ci en 25 morceaux de tailles similaires environ.

3. Aplatir légèrement les morceaux, les garnir de chocolat ou de crème au nougat et former de petits Knödel (ravioles).
4. Répartir les Knödel dans les paniers de cuisson à la vapeur.
5. Laisser cuire 15 minutes dans le cuiseur vapeur.

Conseils :

- Vous pouvez tourner les Knödel préparés dans de la nougatine avant cuisson.
 - A la place de la nougatine, vous pouvez également prendre de la chapelure que vous aurez préalablement fait dorer précautionneusement dans du beurre.
 - Une sauce à la vanille accompagne également très bien cette recette.
-

10. *Nettoyage et entreposage*

Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !



DANGER ! Risque d'électrocution !

Débranchez la fiche secteur de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.



DANGER ! Risque de brûlures !

Laissez toutes les pièces refroidir avant le nettoyage.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

N'utilisez pas de produit de nettoyage corrosif ou abrasif.

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation et éliminez tous les restes d'aliments.

10.1 Démonter l'appareil

1. Débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
2. Retirez les paniers de cuisson à la vapeur **4**.
3. Enlevez les fonds à trous des paniers de cuisson à la vapeur en appuyant dessus avec précaution.
4. Retirez le bac récupérateur **6**.
5. Enlevez la gaine à vapeur **7** du bac récupérateur **6**.

10.2 Nettoyage de la base

1. Nettoyez la base **10** avec un chiffon humide. Vous pouvez également utiliser un peu de produit vaisselle.
2. Rincez ensuite à l'eau propre.
3. Ne réutilisez l'appareil qu'une fois qu'il est complètement sec.

10.3 Nettoyage des accessoires

- Nettoyez les accessoires en plastique à la main dans l'évier à l'aide de produit vaisselle.

10.4 Assembler les accessoires

1. Placez les fonds dans les paniers de cuisson à la vapeur **4** :
 - Mettez les fonds en place de façon à ce que les petits creux pour les œufs pointent vers le bas.
 - Les crochets dans les paniers de cuisson

à la vapeur doivent exactement correspondre aux orifices dans les fonds.

- Enfoncez les fonds dans le panier de cuisson à la vapeur jusqu'à ce qu'ils s'encliquettent de manière audible.
2. Disposez la gaine à vapeur **7** sur le producteur de vapeur **9**. L'extrémité

étroite de la gaine à vapeur **7** doit être orientée vers le haut.

10.5 Entreposer l'appareil

Pour que l'appareil ne soit pas trop haut pour l'armoire, il est possible d'empiler les paniers de cuisson à la vapeur **4** de taille différente.

1. Enroulez le cordon d'alimentation sous la base **10**.
2. Placez le bac récupérateur **6** dans la base **10**.
3. Placez le panier de cuisson à la vapeur n° 1 dans le n° 2 et ensuite les deux dans le panier de cuisson à la vapeur n° 3.
4. Placez le panier à riz **3** dans les paniers de cuisson à la vapeur **4**.
5. Remettez le couvercle **2** en place.
6. Placez les paniers de cuisson à la vapeur sur la base **10**.
7. Rangez l'appareil.

10.6 Détartrer l'appareil

En fonction de la dureté de l'eau, des dépôts de calcaire peuvent se former. Nous vous conseillons de les éliminer régulièrement pour économiser de l'énergie, augmenter la durée de vie de votre appareil et pour des raisons d'hygiène.

1. Essuyez les endroits où il y a des dépôts de calcaire avec un chiffon imbibé d'un peu de vinaigre.
2. Si le producteur de vapeur **9** présente des dépôts de calcaire importants, mettez un détartrant courant dans la base **10** et laissez-le agir toute une nuit.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

L'appareil ne doit en aucun cas être mis en marche pendant le détartrage. Ceci pourrait causer des dommages.

3. Ensuite, rincez abondamment.
4. Ne réutilisez l'appareil qu'une fois qu'il est complètement sec.

11. Mise au rebut

Ce produit est soumis aux exigences de la directive 2012/19/UE. Le symbole de la poubelle sur roues barrée signifie que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte séparée des déchets. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits portant ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.

Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.



Emballage

Si vous souhaitez mettre l'emballage au rebut, respectez les prescriptions environnementales correspondantes de votre pays.

12. Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, procédez dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même.



DANGER ! Risque d'électrocution !

N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.

Problème	Cause possible / solution
Aucun fonctionnement	· L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? · Vérifiez le branchement. · La protection contre la surchauffe a-t-elle arrêté l'appareil ? (voir « Protection contre la surchauffe » à la page 31)

13. Caractéristiques techniques

Modèle :	STEAMY800
Tension secteur :	230 V ~ 50 Hz
Classe de protection:	I
Puissance:	800 W

Les composants sont des produits de qualité. Ils ont été conçus en tenant compte des connaissances techniques actuelles et ont été construits avec soin en utilisant des matériaux habituels de bonne qualité.

La période de garantie est de 24 mois et commence au moment de la livraison, qui doit être prouvée par le ticket de caisse, la facture ou le bon de livraison. Pendant la période de garantie, notre service après-vente élimine tous les défauts de fonctionnement des composants dont il est prouvé qu'ils sont dus à des défauts de matériel, malgré une manipulation prudente, conforme à notre mode d'emploi.

La garantie s'exerce de telle sorte que les pièces défectueuses soient, à notre choix, réparées gratuitement ou remplacées par des pièces en parfait état. Les pièces remplacées deviennent notre propriété. La réparation ou le remplacement de certaines pièces ne prolonge pas la période de garantie et ne fait pas courir une nouvelle période de garantie pour les différents composants. Les pièces de rechange installées ne bénéficient pas d'une période de garantie propre. Nous n'assumons aucune garantie pour les dommages et les défauts des composants ou de leurs pièces dus à une utilisation excessive, à une manipulation et à un entretien incorrects. Cela vaut également en cas de non-respect du mode d'emploi et de montage de pièces de rechange et d'accessoires qui ne sont pas mentionnés dans notre programme. Toute intervention ou modification de composants par des personnes non autorisées par nous annule le droit à la garantie.

La garantie ne s'applique pas aux pièces qui s'usent naturellement.

En cas de recours en garantie, de panne, de besoin de pièces de rechange ou d'accessoires, veuillez vous adresser au centre de service après-vente suivant :

Centre de service après-vente

Albatros International GmbH
Konrad-Zuse-Str. 3
D-54552 Nerdlen (Allemagne)

Tél. : +49 (0)6592-1730200

Fax : +49 (0)6592-1730209

www.albatros-international.de
info@albatros-international.eu

Sous réserve de modifications.

Modèle:

Acheté chez:

À (ville, rue):

Nom de l'acheteur:

Numéro, rue:

Code postal, ville:

Téléphone:

Date, signature:

Description du problème:

Indice

1. Panoramica.....	43
2. Uso conforme	44
3. Istruzioni per la sicurezza	44
4. Materiale in dotazione.....	47
5. Prima del primo utilizzo	48
6. Utilizzo dell'apparecchio	48
6.1 Cottura	48
6.2 Verifica del grado di cottura	49
6.3 Rabboccare con acqua.....	49
6.4 Conclusione del funzionamento.....	50
6.5 Protezione da surriscaldamento.....	50
7. Consigli per cucinare con la vaporiera.....	50
7.1 Utilizzo dei cestelli vapore.....	50
7.2 Cottura delle uova.....	51
7.3 Cottura di riso e alimenti liquidi.....	51
7.4 Preparazione di menù	51
8. Tempi di cottura.....	52
8.1 Tempi di cottura delle verdure	52
8.2 Tempi di cottura del pesce.....	54
8.3 Tempi di cottura della carne	55
8.4 Tempi di cottura del riso	56
8.5 Tempi di cottura delle uova	56
9. Ricette	57
9.1 Braciola di maiale (Kasseler) con cavolini di Bruxelles e patate.....	57
9.2 Filetto di salmone con verdure e riso.....	57
9.3 Canederli di quark ripieni	58
10. Pulizia e conservazione	58
10.1 Smontaggio dell'apparecchio.....	58
10.2 Pulizia della base dell'apparecchio.....	59
10.3 Pulizia degli accessori	59
10.4 Assemblaggio degli accessori	59
10.5 Conservazione dell'apparecchio.....	59
10.6 Rimozione del calcare dall'apparecchio	59
11. Smaltimento.....	59
12. Risoluzione dei problemi.....	60
13. Dati tecnici	60

1. *Panoramica*

- 1** Fori del vapore
- 2** Coperchio
- 3** Vaschetta per il riso
- 4** Cestelli vapore
- 5** Uscita vapore
- 6** Vaschetta
- 7** Boccola vapore
- 8** Maniglie con foro di riempimento
- 9** Generatore di vapore
- 10** Base
- 11** Indicatore del livello dell'acqua
- 12** Timer
- 13** Spia di funzionamento

Vi ringraziamo per la vostra fiducia!

Congratulazioni per l'acquisto della vostra nuova vaporiera.

Per un impiego sicuro dell'apparecchio e per conoscerne tutto il ventaglio di prestazioni:

- **Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni per l'uso prima della prima messa in funzione.**
- **Attenersi soprattutto alle istruzioni per la sicurezza!**
- **È consentito usare l'apparecchio solo come descritto nel manuale di istruzioni per l'uso.**
- **Conservare il manuale di istruzioni per l'uso.**
- **Se si cede l'apparecchio a terzi, consegnare anche il manuale di istruzioni per l'uso.**

Ci auguriamo che la vostra nuova vaporiera possa darvi molte soddisfazioni!

Simboli presenti sull'apparecchio



Questo simbolo mette in guardia dal toccare la superficie rovente. Utilizzare solo le maniglie e gli elementi di comando appositi.



Questo simbolo indica che i materiali così contrassegnati non modificano né il gusto né l'aroma degli alimenti.

2. Uso conforme

Questa vaporiera consente una cottura delicata degli alimenti.

L'apparecchio è stato ideato per l'uso domestico. Usare l'apparecchio in spazi interni asciutti.

Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

Uso indebito prevedibile



PERICOLO di lesioni da scottatura!

Non piegarsi sulla vaporiera ...

... quando si apre il coperchio e il contenuto è ancora caldo e

... se dai fori del vapore esce vapore caldo.

3. Istruzioni per la sicurezza

Avvertenze di sicurezza

Laddove necessario, nel presente manuale di istruzioni per l'uso vengono utilizzate le seguenti avvertenze di sicurezza:



PERICOLO! Rischio elevato: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di danni a persone.

AVVERTENZA! Rischio medio: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lesioni o gravi danni materiali.

ATTENZIONE: rischio minimo: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lievi lesioni o danni materiali.

NOTA: circostanze e particolarità di cui tener conto durante l'uso dell'apparecchio.

Istruzioni per un impiego sicuro

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliati o istruiti circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.

Mantenere i minori di 8 anni lontani dall'apparecchio e dai cavi di collegamento.



Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchio diventano molto calde. Quando l'apparecchio è in funzione, toccarlo solo dal timer o dalle maniglie. **Durante il funzionamento, toccare i cestelli vapore e gli accessori solo con presine o guanti da cucina.**

Prima del primo utilizzo pulire tutti i pezzi e le superfici che entrano in contatto con alimenti (vedere "Pulizia e conservazione" a pagina 62).

Se il cavo di collegamento alla rete di questo apparecchio subisce danni, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.

Non immergere la base, il cavo di collegamento alla rete e la spina in acqua o altri liquidi.

Se nella base dovesse penetrare liquido, staccare immediatamente la spina. Far controllare l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.

Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi.

Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecomando esterno.

Questo apparecchio è destinato all'impiego sia in casa che per usi domestici, ad esempio ...

- ... nelle cucine dei lavoratori in negozi, uffici e altri locali commerciali;
- ... in tenute rurali;
- ... da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture residenziali;
- ... in pensioni con colazione.

Non coprire l'apparecchio per evitare che possa surriscaldarsi. In caso contrario, all'interno dell'apparecchio potrebbe verificarsi un accumulo di calore.

Non piegarsi sulla vaporiera ...

... quando si apre il coperchio e il contenuto è ancora caldo e

... se dai fori del vapore esce vapore caldo.

Sussiste il pericolo di scottature a causa della fuoriuscita di vapore acqueo.



PERICOLO per i bambini

Il materiale di imballaggio non è un giocattolo per bambini. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica, poiché ciò comporta un pericolo di soffocamento.

Conservare l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.



PERICOLO per gli animali domestici e causato dagli animali domestici

Gli apparecchi elettrici possono comportare pericoli per gli animali domestici e da lavoro. Inoltre gli animali possono anche causare danni all'apparecchio. Come regola generale, mantenere gli animali lontani dagli apparecchi elettrici.



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità

Non immergere la base, il cavo di collegamento alla rete e la spina in acqua o altri liquidi.

Proteggere la base dall'umidità, da goccioline o spruzzi d'acqua: pericolo di scossa elettrica.

Se nella base dovesse penetrare liquido, staccare immediatamente la spina. Far controllare l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.

Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.

Assicurarsi che la base d'appoggio sotto l'apparecchio sia asciutta.



PERICOLO di scossa elettrica

Non mettere in funzione l'apparecchio se esso o il cavo di alimentazione presentano danni visibili o se l'apparecchio è caduto in precedenza.

Collegare la spina solo ad una presa con messa a terra correttamente installata e facilmente accessibile la cui tensione coincida con quella indicata sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.

Assicurarsi che il cavo di alimentazione non possa essere danneggiato da bordi taglienti o punti molto caldi.

Durante l'uso dell'apparecchio, assicurarsi che il cavo di collegamento non sia bloccato né schiacciato.

Anche dopo lo spegnimento, l'apparecchio non è completamente staccato dalla rete. Per farlo, estrarre la spina.

Per scollegare la spina dalla presa, tirare sempre la spina, mai il cavo.

Staccare la spina dalla presa, ...

... se si verifica un guasto,

... quando non si utilizza l'apparecchio,

... prima di pulire l'apparecchio e

... in caso di temporali.

Per evitare rischi non apportare alcuna modifica al prodotto.



PERICOLO di incendio

Prima di accendere l'apparecchio collocarlo su una base piana, stabile, asciutta e resistente al calore.

Durante il funzionamento non è necessaria una sorveglianza costante, ma si raccomanda un controllo regolare. Ciò vale soprattutto quando vengono imposti tempi di cottura molto lunghi.



PERICOLO di lesioni da scottature

Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchio diventano molto calde.

Quando l'apparecchio è in funzione, toccarlo solo dal timer o dalle maniglie.

Durante il funzionamento, toccare i cestelli vapore e gli accessori solo con presine o guanti da cucina.

Trasportare l'apparecchio solo quando si è raffreddato.

Per pulire l'apparecchio attendere che sia raffreddato.



PERICOLO di lesioni da scottatura

Non piegarsi sulla vaporiera ...

... quando si apre il coperchio e il contenuto è ancora caldo e

... se dai fori del vapore esce vapore caldo.

Sussiste il pericolo di scottature a causa della fuoriuscita di vapore acqueo.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali

Non fare funzionare mai la vaporiera senza acqua, poiché ciò potrebbe causare il surriscaldamento dell'apparecchio.

Assicurarsi che all'interno dell'apparecchio non si trovi mai troppa o troppo poca acqua. Si può verificare il livello dell'acqua dall'indicatore del livello

dell'acqua. Deve trovarsi sempre tra **MAX** (1,2 l) e **MIN** (0,2 l).

Non collocare l'apparecchio direttamente sotto un mobiletto pensile, poiché il vapore esce verso l'alto e potrebbe danneggiare il mobile.

Per produrre il vapore usare esclusivamente acqua potabile pulita.

L'apparecchio e gli accessori non sono adatti per l'uso in microonde.

Non collocare mai l'apparecchio su superfici calde (ad es. fornelli) o vicino a fonti di calore o fiamme libere.

Utilizzare solo gli accessori originali.

L'apparecchio è dotato di piedini antiscivolo di silicone. Dato che i mobili sono rivestiti con un gran numero di vernici e materie plastiche e vengono trattati con prodotti diversi, non è possibile escludere del tutto che alcune di queste sostanze contengano componenti in grado di aggredire e indebolire i piedini di silicone.

Eventualmente, collocare un piano di posa antiscivolo sotto l'apparecchio.

Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi.

4. Materiale in dotazione

1 base **10**

1 vaschetta **6** con manicotto vapore **7**

3 cestelli vapore **4**

1 vaschetta per il riso **3**

1 coperchio **2**

1 manuale di istruzioni per l'uso

Disimballaggio

1. Togliere tutti i pezzi dalla confezione.
2. Controllare se i pezzi sono completi e intatti.

5. *Prima del primo utilizzo*



PERICOLO di incendio!

- Prima di accendere l'apparecchio collocarlo su una base piana, stabile, asciutta e resistente al calore.



PERICOLO di lesioni da scottature!

- Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchio diventano molto calde. Quando l'apparecchio è in funzione, toccarlo solo dal timer **12** o dalle maniglie **8**.

NOTA: l'apparecchio viene fornito con un leggero strato di grasso; pertanto, al primo utilizzo potrebbe verificarsi una **leggera** produzione di fumo e di cattivo odore. Si tratta di un fenomeno del tutto innocuo, che termina dopo breve tempo. Provvedere in ogni caso a un'aerazione sufficiente.

• Prima del primo utilizzo pulire l'apparecchio. (vedere "Pulizia e conservazione" a pagina 62)!

1. Collocare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e antiscivolo in modo da non farlo cadere o scivolare.
2. Riempire la base **10** con 0,25 l di acqua potabile pulita.
3. Posizionare il manicotto del vapore **7** sul generatore di vapore **9**. L'estremità stretta del manicotto del vapore **7** deve essere rivolta verso l'alto.
4. Collocare la vaschetta **6** inserito sulla base **10**.
5. Collocare i cestelli vapore **4** sulla base **10**.

NOTA: prestare attenzione ad inserire i cestelli vapore **4** nella sequenza corretta, poiché sono di dimensioni diverse. In basso si trova sempre il cestello vapore **1**, sopra il ce-

stello vapore **2** e in alto il cestello vapore **3**. Il numero del cestello vapore è riportato sulle

maniglie.

6. Collocare la vaschetta per il riso **3** nel cestello vapore superiore.
7. Collocare il coperchio **2** sul cestello vapore superiore.
8. Inserire la spina di rete in una presa di rete idonea munita di contatto di protezione.
9. Impostare sul timer **12** un tempo di cottura di 5 - 10 min.
10. L'apparecchio comincia a riscaldarsi e la spia di funzionamento **13** si accende.
11. Allo scadere del tempo impostato lasciare raffreddare l'apparecchio ed effettuare quindi nuovamente la pulizia. L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

6. *Utilizzo dell'apparecchio*

6.1 *Cottura*



PERICOLO di incendio!

- Prima di accendere l'apparecchio collocarlo su una base piana, stabile, asciutta e resistente al calore.



PERICOLO di lesioni da scottature!

- Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchio diventano molto calde. Quando l'apparecchio è in funzione, toccarlo solo dal timer **12** o dalle maniglie **8**.

1. Togliere la vaschetta **6** dalla base **10**.
2. Riempire la base **10** con acqua potabile pulita:
 - la quantità deve essere di 0,2 l - 1,2 l;
 - accertarsi che il livello dell'acqua sull'indicatore corrispondente **11** si trovi sempre tra **MIN** e **MAX**;
 - quando la vaschetta **6** è inserita, l'acqua può essere versata anche mediante le maniglie con foro di riempimento **8**.
3. Posizionare il manicotto del vapore **7** sul generatore di vapore **9**. L'estremità stretta del manicotto del vapore **7** deve essere rivolta verso l'alto.
4. Collocare la vaschetta **6** inserito sulla base **10**.
5. Collocare gli alimenti nei cestelli vapore **4**. È possibile utilizzare il cestello vapore **1**, **2** o **3**. Accertarsi di non ostruire tutti i fori sul fondo dei cestelli **4** per consentire al vapore di fuoriuscire.
6. Collocare i cestelli vapore **4** sulla base **10**. Prestare attenzione ad inserire i cestelli vapore **4** nella sequenza corretta, poiché sono di dimensioni diverse. In basso si trova sempre il cestello vapore **1**, sopra il cestello vapore **2** e in alto il cestello vapore **3**. Il numero del cestello vapore è riportato sulle maniglie **8**.
7. Collocare il coperchio **2** sul cestello vapore superiore.
8. Inserire la spina di rete in una presa di rete idonea munita di contatto di protezione.
9. Impostare sul timer **12** il tempo di cottura desiderato.
10. L'apparecchio comincia a riscaldarsi e la spia di funzionamento **13** si accende.

6.2 Verifica del grado di cottura



PERICOLO di lesioni da scottatura!

Non piegarsi sulla vaporiera ...
 ... quando si apre il coperchio **2** e il contenuto è ancora caldo e
 ... se dai fori del vapore **1** esce vapore caldo.

Accertarsi che gli alimenti non cuociano troppo a lungo, altrimenti la verdura si affloscia e la carne e il pesce possono diventare secchi e duri.

Per verificare il grado di cottura durante il funzionamento procedere come segue:

1. aprire il coperchio **2** con cautela sollevandolo dapprima leggermente nella parte posteriore per far fuoriuscire il vapore dalla parte opposta.
2. Togliere completamente il coperchio **2**.
3. Verificare con uno stecchino o con una forchetta il grado di cottura degli alimenti:
 - se il cibo è cotto ruotare il timer **12** su "**0**" per spegnere l'apparecchio.
 - Se il cibo non è ancora cotto richiudere con il coperchio **2** e lasciar funzionare ulteriormente l'apparecchio.
 - Se il tempo impostato è trascorso prima che l'alimento sia cotto, impostare nuovamente il timer **12** sul tempo desiderato per proseguire la cottura. Per sicurezza verificare il livello dell'acqua sull'indicatore corrispondente **11**.

6.3 Rabboccare con acqua

Se durante il funzionamento il livello dell'acqua sull'indicatore corrispondente **11** scende al di sotto del segno **MIN** è necessario rabboccare con acqua per impedire che l'apparecchio funzioni a secco e si surriscaldi.

1. Riempire un recipiente adatto con acqua potabile pulita.
2. Versare l'acqua mediante i fori di riempimento nelle maniglie **8** nella base **10**.

6.4 Conclusione del funzionamento



PERICOLO di lesioni da scottatura!

La condensa nella vaschetta **6** è bollente. Lasciarla raffreddare prima di estrarre la vaschetta **6**, in modo da non ustionarsi inavvertitamente.

1. Allo scadere del tempo di cottura impostato risuona un tono di segnalazione e l'apparecchio si spegne.
2. Per spegnere l'apparecchio prima dello scadere del tempo di cottura impostato, ruotare il timer **12** su "0".
3. Attendere brevemente che il vapore all'interno dell'apparecchio si disperda.
4. Rimuovere i cestelli vapore **4** con gli alimenti.
5. Pulire accuratamente l'apparecchio dopo l'uso (vedere "Pulizia e conservazione" a pagina 62).

6.5 Protezione da surriscaldamento

L'apparecchio è dotato di una protezione da surriscaldamento. Quando nella base **10** non vi è più acqua e la temperatura di conseguenza aumenta eccessivamente, l'apparecchio si spegne automaticamente.

- In tal caso sfilare la spina di rete e attendere che l'apparecchio si sia raffreddato.
- Quindi l'apparecchio può essere rimesso in funzione.

7. Consigli per cucinare con la vaporiera



PERICOLO di lesioni da scottatura!

Non piegarsi sulla vaporiera ...

... quando si apre il coperchio **2** e il contenuto è ancora caldo e

... se dai fori del vapore **1** esce vapore caldo.

La cottura a vapore è il metodo più sano per cuocere gli alimenti. Preserva inalterati le sostanze nutritive e i colori degli alimenti, mantiene il sapore naturale e la croccantezza per la gioia degli intenditori. In questo modo è possibile utilizzare con parsimonia sale, olio e condimenti. La cottura a vapore è pertanto particolarmente indicata per la preparazione della pappa dei neonati.

7.1 Utilizzo dei cestelli vapore

Secondo necessità è possibile utilizzare 1, 2 o tutti e 3 i cestelli vapore **4**.

I cestelli vapore **4** sono di dimensioni diverse e sono numerati. Il numero di ciascuno è riportato sulla maniglia del cestello vapore. Per procedere alla cottura occorre dapprima inserire il cestello vapore numero 1, quindi il numero 2 e infine il numero 3.

Quando si ripone l'apparecchio occorre seguire la sequenza inversa, poiché i cestelli vapore **4** si inseriscono esattamente uno dentro l'altro consentendo di risparmiare spazio.

7.2 Cottura delle uova

La vaporiera è adatta anche per cuocere le uova. Sul fondo di ogni cestello vapore 4 vi sono infatti 6 incavi nel quale possono essere collocate le uova.

Se si utilizzano tutti e 3 i cestelli vapore 4 è possibile cuocere contemporaneamente fino a 18 uova. Ricordiamo tuttavia che le uova nel cestello vapore inferiore cuociono più rapidamente di quelle nei cestelli vapore superiori.

7.3 Cottura di riso e alimenti liquidi

Nella vaschetta per il riso 3 in dotazione è possibile riscaldare e cuocere i sughi o altri alimenti liquidi, la frutta e anche il riso.

1. Versare il riso con la giusta quantità di acqua e una presa di sale nella vaschetta per il riso 3.
2. Collocare la vaschetta per il riso 3 in un cestello vapore 4 a piacere.

NOTA: se si utilizzano più cestelli vapore, collocare la vaschetta per il riso 3 nel cestello più in alto, di modo che non vi goccioli nulla.

3. Mescolare il riso di tanto in tanto.

7.4 Preparazione di menù

Quando si prepara un menù completo e quindi si utilizzano più cestelli vapore uno sull'altro prestare attenzione a quanto segue:

- cuocere l'alimento più pesante possibilmente nel cestello vapore inferiore;
- poiché l'effetto del vapore è più potente nel cestello inferiore e salendo perde di efficacia, il tempo di cottura nei cestelli superiori si allunga di qualche minuto. Per questo motivo osservare "Verifica del grado di cottura" a pagina 53.

- Mescolare o ammucciare gli alimenti di tanto in tanto con un mestolo lungo.
1. Riempire il cestello vapore 1 con gli alimenti che richiedono il tempo di cottura più lungo.
Eccezione: cuocere sempre carne e pesce nel cestello vapore inferiore, in modo che i liquidi di cottura non gocciolino sugli altri alimenti.
 2. Collocare il cestello vapore nella vaporiera e cominciare la cottura (vedere "Cottura" a pagina 52).
 3. Riempire il cestello vapore 2 con gli alimenti che necessitano di un tempo di cottura medio.
 4. Aprire il coperchio 2 con cautela sollevandolo dapprima leggermente nella parte posteriore per far fuoriuscire il vapore dalla parte opposta.
 5. Togliere completamente il coperchio 2.
 6. Collocare il cestello vapore 2 sul cestello vapore 1 e richiudere il coperchio 2.
 7. Riempire il cestello vapore 3 con gli alimenti che richiedono il tempo di cottura più breve.
 8. Procedere come descritto in precedenza per il cestello vapore 2.

8. Tempi di cottura

I tempi riportati in tabella sono indicativi. Il tempo di cottura effettivo dipende da:

- dimensioni e freschezza degli alimenti;
- quantità inserita nei cestelli vapore;
- posizione del cestello vapore (in alto o in basso);
- temperatura dell'acqua (i tempi indicati si riferiscono all'acqua fredda, con acqua calda il tempo di cottura si riduce leggermente);
- preferenze personali (al dente o tenero).

NOTE:

- mescolare o ammuchiare gli alimenti di tanto in tanto con un mestolo lungo.
- Fare in modo che tutti i pezzi siano delle stesse dimensioni. Collocare i pezzi più piccoli in alto.
- Non riempire troppo i cestelli vapore, per evitare che gli alimenti siano ammuchiati

o di coprire tutti i fori. Il vapore deve poter fluire liberamente tra i pezzi e attraverso i fori sul fondo dei cestelli vapore.

8.1 Tempi di cottura delle verdure

- Preparare le verdure tagliando i gambi e tagliando le verdure grandi a pezzetti della stessa grandezza.
- Cuocere la verdura a foglia il meno possibile, affinché non perda il suo colore.
- Condire e salare la verdura quando è cotta.
- La verdura surgelata può essere cotta allo stesso modo di quella fresca. Per alcuni tipi di verdure surgelate il tempo di cottura si prolunga di qualche minuto.

Verdura	Quantità	Tempo di cottura	Note
Broccoli	400 g	10 - 15 min	- suddividere in rosette - per i broccoli surgelati il tempo di cottura si allunga di ca. 5 min - mescolare/ammucchiare dopo metà del tempo di cottura
Cavolfiore	400 g	15 - 20 min	- suddividere in rosette - per il cavolfiore surgelato il tempo di cottura si allunga di ca. 5 min - mescolare/ammucchiare dopo metà del tempo di cottura
Fagiolini	400 g	25 - 30 min	- per i fagiolini surgelati il tempo di cottura si allunga di ca. 5 min - mescolare/ammucchiare dopo metà del tempo di cottura
Cavolini di Bruxelles	400 g	20 - 25 min	- mescolare/ammucchiare dopo metà del tempo di cottura
Cavolo	400 g	35 - 40 min	- fresco e tagliato a pezzetti - mescolare/ammucchiare dopo metà del tempo di cottura

Verdura	Quantità	Tempo di cottura	Note
Carote	400 g	20 - 25 min	- fresche tagliate a fette - mescolare/ammucchiare dopo metà del tempo di cottura
Piselli	400 g	15 - 20 min	- mescolare/ammucchiare dopo metà del tempo di cottura
Zucchine	400 g	20 - 25 min	- fresche e tagliate a fette - mescolare/ammucchiare dopo metà del tempo di cottura
Spinaci	400 g	15 - 20 min	- mescolare/ammucchiare dopo metà del tempo di cottura
Funghi	200 g	15 - 20 min	- freschi tagliati a fette o con teste molto piccole - mescolare/ammucchiare dopo metà del tempo di cottura
Patate	900 g	30 - 40 min	- fresche sbucciate e tagliate in quarti - mescolare/ammucchiare dopo metà del tempo di cottura
Patate novelle o di piccole dimensioni	500 g	35 - 40 min	- fresche e sbucciate intere
Asparagi	400 g	15 - 20 min	- formare due strati nel cestello vapore, incrociando il secondo strato
Carciofi	2 - 3 di media grandezza	50 - 55 min	- collocare nel cestello vapore con l'apertura verso il basso, in modo da far scolare l'acqua di condensa

8.2 Tempi di cottura del pesce

- Il pesce surgelato può essere cotto senza scongelarlo. Tenere separati i singoli pezzi in modo da consentire al vapore di penetrare ovunque. Se i pezzi sono grossi il tempo di cottura può prolungarsi di alcuni minuti.
- Controllare il tempo di cottura. Se il pesce è cotto troppo poco rimane vitreo all'interno. Con una cottura eccessiva il pesce può diventare secco.

Pesce	Quantità	Tempo di cottura	Note
Filetto di pesce	250 g	10 - 15 min	- fresco
Filetto di pesce	250 g	15 - 20 min	- surgelato
Cotoletta di salmone	400 g	10 - 15 min	- per il salmone surgelato il tempo di cottura si allunga di ca. 5 min
Trancio di tonno	400 g	15 - 20 min	- per il tonno surgelato il tempo di cottura si allunga di ca. 5 min
Molluschi	400 g	10 - 15 min	- cuocere solo molluschi freschi e chiusi - i molluschi sono cotti quando i gusci si sono aperti completamente
Gamberi	400 g	10 - 15 min	- mescolare/ammucchiare dopo metà del tempo di cottura
Code di aragosta	2 pezzi	20 - 25 min	
Ostriche	6 pezzi	15 - 20 min	- cuocere solo ostriche fresche e chiuse - le ostriche sono cotte quando i gusci si sono aperti completamente

8.3 *Tempi di cottura della carne*

- Scegliere soltanto carne magra e tenera, avendo cura di rimuovere tutte le parti grasse.
- I pezzetti di carne non devono essere troppo spessi. La carne adatta per la griglia può essere cotta anche a vapore.
- Il grasso che si trova ancora nella carne si riduce ulteriormente durante la cottura a vapore.
- Il pollame deve essere cotto particolarmente bene, per evitare il pericolo di una infezione di salmonella.
- Forare le salsicce in modo che non scoppino.
- La cottura a vapore non è adatta per le salsicce crude. Le salsicce devono essere già sbollentate (ad es. Bockwürste, Wienerwürste, etc.).

Carne	Quantità	Tempo di cottura	Note
Carne di vitello	250 g	10 - 15 min	- a fette, ad es. filetto, roastbeef
Polpette di macinato	500 g	22 - 24 min	- con carne di vitello o macinato misto
Carne di maiale	400 g o 4 pezzi	10-15 min	- a fette, ad es. filetto, lombata
Agnello	4 pezzi	15 - 20 min	- a fette, ad es. cotoletta, filetto
Salsicce	400 g	10 - 15 min	- solo salsicce sbollentate, ad es. Frankfurter, Knakker, Bockwürste, hot dog, etc. - forare la pelle prima della cottura
Petto di pollo	400 g	15 - 20 min	- Rimuovere la pelle prima della cottura - La carne deve essere ben cotta
Cosce di pollo	2 pezzi	20 - 30 min	- La carne deve essere ben cotta - dopo la cottura rosolare eventualmente sul grill

8.4 Tempi di cottura del riso

- Versare il riso e la giusta quantità di acqua con una presa di sale nella vaschetta per il riso 3.
- Collocare la vaschetta per il riso 3 nel cestello vapore superiore di modo che l'acqua di condensa non possa gocciolare nella scodella.
- Mescolare il riso di tanto in tanto.
- Quando si rimuove il coperchio prestare attenzione alla fuoriuscita improvvisa di vapore e fare in modo che l'acqua di condensa non goccioli nel riso.
- Vi sono diversi tipi di riso. Attenersi alle rispettive istruzioni di cottura per quanto riguarda la quantità di acqua.

Riso	Quantità	Tempo di cottura	Note
Riso bianco			
Normale	1 tazza	45 - 50 min	- Aggiungere 1,5 tazze di acqua
Chicco lungo	1 tazza	50 - 55 min	- Aggiungere 1,75 tazze di acqua
Riso naturale (marrone)			
Normale	1 tazza	40 - 45 min	- Aggiungere 2 tazze di acqua
Parboiled	1 tazza	45 - 55 min	- Aggiungere 1,5 tazze di acqua
Misto di riso a chicco lungo e selvatico			
Normale	1 tazza	55 - 60 min	- Aggiungere 1,5 tazze di acqua
Riso a cottura rapida	1 tazza	20 - 25 min	- Aggiungere 1,75 tazze di acqua
Altri tipi di riso			
Riso istantaneo	1 tazza	12 - 15 min	- Aggiungere 1,5 tazze di acqua
Latte di riso (budino di riso)	100 g + 30 g di zucchero	75 - 80 min	- latte caldo al posto della quantità corrispondente di acqua

8.5 Tempi di cottura delle uova

Uova	Quantità	Quantità di acqua	Tempo di cottura	Note
a la coque	max. 6 per ciascun cestello vapore	400 ml	10 - 15 min	· collocare le uova negli incavi sul fondo dei cestelli vapore. · le uova nei cestelli vapore inferiori cuociono prima rispetto a quelle nei cestelli vapore superiori.
sode			20 - 25 min	

9. Ricette

9.1 Braciola di maiale (Kasseler) con cavolini di Bruxelles e patate

Ingredienti:

- 500 g di cavolini di Bruxelles freschi
- 500 g di patate fresche, pelate e tagliate in quattro parti
- 400 g di braciola di maiale (Kasseler) in un unico pezzo
- Sale, pepe, noce moscata

Preparazione:

Tempo di cottura totale: 45 minuti

1. Pulire i cavolini di Bruxelles e metterli nel cestello 3.
2. Pelare le patate, tagliarle in quattro parti e metterle nel cestello 2.
3. Mettere la carne nel cestello vapore 1 e avviare la cottura.
4. Dopo 5-10 minuti, aprire la vaporiera e introdurre il cestello vapore 2. Proseguire con la cottura.
5. Dopo 20 minuti dall'inizio della cottura, aprire la vaporiera e introdurre il cestello vapore 3.
6. Proseguire con la cottura fino al termine del tempo impostato.
7. Salare le patate a piacimento.
8. Insaporire i cavolini di Bruxelles con sale, pepe e noce moscata.
9. Preparare una salsa a proprio gusto e servirla in abbinamento alla pietanza.

9.2 Filetto di salmone con verdure e riso

Ingredienti per 2 porzioni:

- 300 g di filetto di salmone
- 3 porri
- 200 g di funghi champignon
- 3 coste di sedano
- 2 carote
- Zenzero fresco
- Salsa di soia, aceto, olio, pepe di Cayenna e curry per la marinata
- 200 g di riso
- Sale

Preparazione:

1. Tagliare il filetto di salmone a dadini e metterlo in una scodella.
2. Irrorarlo con succo di limone.
3. Cospargerlo con un po' di zenzero fresco grattugiato e salarlo leggermente.
4. Lasciarlo riposare fino all'inizio della cottura, in modo tale che si insaporisca.
5. Pulire i porri, i funghi champignon, il sedano e le carote, tagliarli a dadini di dimensioni all'incirca uguali e metterli in una scodella.
6. Preparare una marinata con 1 cucchiaino di salsa di soia, aceto e olio e mescolare.
7. Insaporire la marinata con pepe di Cayenna, un po' di zenzero grattugiato, una presa di sale e curry.
8. Irrorare le verdure tagliate a pezzetti con la marinata e lasciarle insaporire per almeno 30 minuti.
9. Versare il riso e la giusta quantità di acqua e una presa di sale nella vaschetta per il riso 3.
10. Posizionare la vaschetta per il riso 3 nel cestello vapore 1.
11. Selezionare il tempo di cottura adatto per il riso e avviare la cottura.
12. Mettere le verdure nel cestello vapore 2.

13. Aprire la vaporiera 15 minuti prima della fine del tempo di cottura, estrarre la vaschetta per il riso 3 con il riso e posizionare il cestello vapore 2 con le verdure sul cestello vapore 1.
14. Mettere la vaschetta per il riso 3 nel cestello vapore 3.
15. Posizionare il cestello vapore 3 con la vaschetta per il riso 3 sopra il cestello vapore 2 e proseguire con la cottura.
16. Aprire la vaporiera 8 minuti prima della fine del tempo di cottura, estrarre il cestello vapore 3 con il riso e il cestello vapore 2 con le verdure.
17. Mettere il pesce nel cestello vapore 1.
18. Introdurre nuovamente il cestello vapore 2 con le verdure e, successivamente, il cestello vapore 3 con il riso.
19. Proseguire con la cottura fino al termine del tempo impostato.

9.3 Canederli di quark ripieni

Ingredienti:

- 250 g quark magro (Topfen)
- 1 uovo
- 1 presa di sale
- 3 cucchiaini di farina
- 2 cucchiaini di olio
- 5 cucchiaini di pangrattato
- Cioccolato o crema di nocciole

Preparazione:

1. Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola e lavorarli fino ad ottenere un impasto liscio.
2. Dare all'impasto la forma di un rotolo e tagliarlo in circa 25 parti uguali.
3. Appiattire leggermente le porzioni di impasto, riempirle con cioccolato o crema di nocciole e lavorarle fino ad ottenere dei piccoli canederli.
4. Distribuire i canederli nei cestelli vapore 4.
5. Far cuocere nella vaporiera per 15 minuti.

Suggerimenti:

- Prima della cottura, i canederli pronti possono essere fatti rotolare in una granelletta di nocciole o mandorle.
 - Al posto della granelletta di nocciole o mandorle, è possibile utilizzare anche del pangrattato precedentemente rosolato con cautela nel burro.
 - I canederli si abbinano perfettamente anche alla salsa di vaniglia.
-

10. Pulizia e conservazione

Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta!



PERICOLO di scossa elettrica!

Prima di pulire l'apparecchio, staccare la spina dalla presa.



PERICOLO di lesioni da ustione!

Far raffreddare tutti gli elementi prima di pulirli.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi.

- Pulire l'apparecchio dopo ogni uso eliminando i resti di cibo.

10.1 Smontaggio dell'apparecchio

1. Estrarre la spina di rete dalla presa.
2. Estrarre i cestelli vapore 4.
3. Estrarre con cautela il fondo traforato da ciascun cestello vapore.
4. Estrarre la vaschetta 6.
5. Estrarre il manicotto del vapore 7 dalla vaschetta 6.

10.2 Pulizia della base dell'apparecchio

1. Pulire la base **10** dell'apparecchio con un panno umido. Eventualmente utilizzare del detergente.
2. Risciacquare con acqua pulita.
3. Riutilizzare l'apparecchio soltanto quando è completamente asciutto.

10.3 Pulizia degli accessori

- Pulire manualmente gli accessori in plastica nel lavabo.

10.4 Assemblaggio degli accessori

1. Inserire il fondo nei cestelli vapore **4**:
 - inserire il fondo in modo che i piccoli incavi per le uova siano rivolti verso il basso;
 - le sporgenze nei cestelli vapore devono corrispondere esattamente ai rispettivi fori nel fondo;
 - premere il fondo nei cestelli vapore fino ad avvertirne lo scatto in sede.
2. Posizionare il manicotto del vapore **7** sul generatore di vapore **9**. L'estremità stretta del manicotto del vapore **7** deve essere rivolta verso l'alto.

10.5 Conservazione dell'apparecchio

Affinché l'apparecchio non occupi troppo spazio in altezza nell'armadio, lasciare impiantati i cestelli vapori **4** di diverse grandezze.

1. Avvolgere il cavo di rete sul fondo della base **10**.
2. Collocare la vaschetta **6** nella base **10**.
3. Collocare il cestello vapore n. 1 nel n. 2 e quindi entrambi nel cestello vapore n. 3.
4. Collocare la vaschetta per il riso **3** nei cestelli vapore **4**.

5. Collocare il coperchio **2**.
6. Collocare i cestelli vapore sulla base **10**.
7. Riporre l'apparecchio.

10.6 Rimozione del calcare dall'apparecchio

A seconda della durezza dell'acqua all'interno dell'apparecchio possono formarsi depositi di calcare. Questi devono essere rimossi regolarmente per risparmiare energia, aumentare la durata utile dell'apparecchio e per motivi igienici.

1. Strofinare le parti incrostate con un panno leggermente imbevuto di aceto.
2. Se il generatore del vapore **9** presenta forti incrostazioni, riempire la base **10** con un comune prodotto anticalcare e lasciarlo agire durante la notte.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

0 Non accendere in nessun caso l'apparecchio durante la rimozione del calcare, poiché potrebbe danneggiarsi.

3. Quindi lavarlo a fondo.
4. Utilizzare l'apparecchio solo quando è completamente asciutto.

11. Smaltimento

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Il ri-



ciclaggio contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale.

Confezione

Smaltire la confezione nel rispetto delle normative ambientali vigenti nel proprio paese.

12. Risoluzione dei problemi

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, scorrere la checklist seguente, poiché l'anomalia di funzionamento potrebbe essere dovuta a un piccolo problema che l'utente è in grado di risolvere autonomamente.



PERICOLO di scossa elettrica!

- Non tentare mai di riparare autonomamente l'apparecchio.

Guasto	Possibili cause / rimedi
L'apparecchio non funziona	• L'apparecchio è allacciato alla rete elettrica? • Verificare l'allacciamento. • Il dispositivo di protezione contro il surriscaldamento ha spento l'apparecchio? (vedere "Protezione da surriscaldamento" a pagina 54)

13. Dati tecnici

Modello:	STEAMY800
Tensione di rete:	230 V ~ 50 Hz
Classe di protezione:	I
Potenza:	800 W

I componenti sono prodotti di qualità. Sono stati progettati in base alle conoscenze tecniche attuali e costruiti con cura utilizzando un consueto materiale di buona qualità.

Il periodo di garanzia è di 24 mesi e decorre dal momento della consegna, di cui deve essere data evidenza con uno scontrino, una fattura o una bolla/un DDT. All'interno del periodo di garanzia il nostro servizio di assistenza clienti provvederà a eliminare tutti i difetti di funzionamento dei componenti che siano imputabili in modo dimostrabile a vizi del materiale e si siano presentati nonostante un utilizzo attento e conforme alle nostre istruzioni per l'uso.

La garanzia verrà applicata in una delle modalità indicate di seguito, a nostra discrezione: riparando gratuitamente le parti difettose oppure sostituendole con parti perfettamente funzionanti. Le parti sostituite diventeranno di nostra proprietà. La riparazione o la sostituzione di singole parti non comporta l'estensione del periodo di garanzia né l'applicazione di un nuovo periodo di garanzia per i singoli componenti. Per le parti di ricambio montate non decorre un periodo di garanzia separato. Non ci assumiamo alcuna garanzia per danni o difetti dei componenti o di altre parti causati da una sollecitazione eccessiva, una gestione o una manutenzione inadeguate. Quanto sopra si applica anche in caso di mancata osservanza delle istruzioni per l'uso e al montaggio di parti di ricambio o accessori che non appartengono alla nostra gamma di prodotti. Interventi o modifiche da parte di persone non autorizzate da noi faranno decadere la garanzia.

La garanzia non copre le parti danneggiate in seguito alla normale usura. **Per esercitare il proprio diritto alla garanzia o in caso di anomalie, richiesta di parti di ricambio o accessori, si prega di contattare la centrale del servizio di assistenza clienti all'indirizzo indicato di seguito:**

Centrale del servizio di assistenza clienti:

Albatros International GmbH
Konrad-Zuse-Str. 3
D-54552 Nerdlen (Germania)
Tel: +49 (0) 6592-1730200
Fax: +49 (0) 6592-1730209
www.albatros-international.de
info@albatros-international.eu

Con riserva di modifica.

Modello:

Acquistato presso:

A (località, via):

Nome dell'acquirente:

Via, numero civico:

CAP, località:

Telefono:

Data, firma:

Descrizione del difetto:

Contents

1. Overview	63
2. Intended purpose	64
3. Safety information	64
4. Items supplied	67
5. Before using for the first time	68
6. Operating the appliance	68
6.1 Cooking	68
6.2 Checking whether the food is cooked	69
6.3 Topping up the water	69
6.4 Ending operation	69
6.5 Thermal cut-out	70
7. Hints on cooking with the steamer	70
7.1 Using steamer baskets	70
7.2 Boiling eggs	70
7.3 Cooking rice and liquids	70
7.4 Preparing whole meals	71
8. Cooking times	71
8.1 Cooking times - vegetables	72
8.2 Cooking times - fish	73
8.3 Cooking times - meat	74
8.4 Cooking times - rice	75
8.5 Cooking times - eggs	75
9. Recipes	76
9.1 Kassler ham with sprouts and potatoes	76
9.2 Salmon fillet with vegetables and rice	76
9.3 Filled curd cheese dumplings	77
10. Cleaning and storing	77
10.1 Dismantling the appliance	77
10.2 Cleaning the bottom part	77
10.3 Cleaning the accessories	77
10.4 Assembling the accessories	78
10.5 Storing the appliance	78
10.6 Descaling the appliance	78
11. Disposal	78
12. Problem-solving	79
13. Technical specifications	79

1. Overview

- 1** Steam vents
- 2** Lid
- 3** Rice tray
- 4** Steamer baskets
- 5** Steam outlet
- 6** Collector
- 7** Steam sleeve
- 8** Handles with filling opening
- 9** Steam generator
- 10** Bottom part
- 11** Water level indicator
- 12** Time selector
- 13** Operating display

Thank you for your trust!

Congratulations on your new steam cooker.

For safe handling of the device and in order to get to know the entire scope of features:

- **Thoroughly read these operating instructions prior to first use.**
- **Above all, observe the safety instructions!**
- **The device should only be used as described in these operating instructions.**
- **Keep these operating instructions for reference.**
- **If you pass the device on to someone else, please include these operating instructions.**

We hope you enjoy using your new steam cooker!

Symbols on your appliance



This symbol warns you against touching the hot surface. Only use the handles and control elements provided.



The food-safe material of devices with this symbol will not change the taste or smell of food.

2. Intended purpose

This steam cooker allows you to cook food gently.

The device is designed for private, domestic use. The device must only be used in dry, indoor areas.

This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse



DANGER! Risk of injury through scalding!

- 0 Do not lean over the steam cooker ...
 - ... when you open the lid and the contents are still hot, and
 - ... when hot steam is coming out of the steam vents.

3. Safety information

Warnings

If necessary, the following warnings will be used in these operating instructions:



DANGER! High risk: failure to observe this warning may result in injury to life and limb.

WARNING! Moderate risk: failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.

CAUTION: low risk: failure to observe this warning may result in minor injury or material damage.

NOTE: circumstances and specifics that must be observed when handling the device.

Instructions for safe operation

This device can be used by children from the age of 8 and people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding, if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting danger. Children must not play with the device. Cleaning and user maintenance must not be performed by unsupervised children unless they are older than 8 years and supervised.

Children under the age of 8 must be kept away from the device and the power cable.



The surfaces of the device become very hot during operation.

During operation, only touch the time selector and handles of the device. **During operation, only grip the steamer baskets and accessories using pot cloths or oven gloves.**

Clean all parts and surfaces that will come into contact with food before using the device for the first time (see "Cleaning and storing" on page 81).

If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.

The base, the mains power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.

Should liquids enter the base, pull out the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.

Do not use any abrasive or corrosive cleaning agents.

This device is not intended to be operated using an external timer/clock or a separate remote control system.

This device is equally intended for use in the home and in applications similar to the home, such as for example...

- ... in kitchens for employees in shops, offices and other commercial areas;
- ... on agricultural estates;
- ... by customers in hotels, motels and other residential facilities;
- ... in bed-and-breakfast establishments.

To prevent overheating, never cover the appliance, otherwise heat may build up in the appliance.

Do not lean over the steam cooker ...

... when you open the lid and the contents are still hot, and

... when hot steam is coming out of the steam vents.

There is a danger of being scalded by escaping steam.



DANGER for children

Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags: there is a risk of suffocation.

Keep the device out of the reach of children.



DANGER to and from pets and livestock

Electrical devices can represent a hazard to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.



DANGER! Risk of electric shock due to moisture

The base, the mains power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.

Protect the base from moisture, water drops and water splashes: Failure to observe this instruction may result in an electrical shock hazard.

Should liquids enter the base, pull out the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.

Never touch the device with wet hands.

Make sure that the surface under the device is dry.



DANGER! Risk of electric shock

Never put the device into operation if there are visible damages to the device or the power cable or if the device has been dropped before.

Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible grounded power socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must continue to be easily accessible after the device is plugged in.

Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot surfaces.

When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.

The device is not fully disconnected from the power supply, even after it is switched off. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.

When removing the mains plug from the wall socket, always pull the plug and never the cable.

Disconnect the mains plug from the wall socket.

- ... if there is a fault,
- ... when you are not using the device,
- ... before you clean the device and
- ... during thunderstorms.

To avoid any risk, do not make modifications to the product.



FIRE HAZARD

Before turning the device on, place it on a level, stable, dry, heat-resistant surface.

It is not necessary to constantly supervise during operation, but just to check regularly. This applies in particular when very long cooking times are set.



DANGER! Risk of injury through burning

The surfaces of the device become very hot during operation. During operation, only touch the time selector and handles of the device. **During operation, only grip the steamer baskets and accessories using potcloths or oven gloves.**

Only transport the device when it has cooled down.

Wait for the device to cool down before cleaning.



DANGER! Risk of injury through scalding

Do not lean over the steam cooker ...

... when you open the lid and the contents are still hot, and

... when hot steam is coming out of the steam vents.

There is a danger of being scalded by escaping steam.

WARNING! Risk of material damage

Never operate the steam cooker without water. This could result in the device overheating.

Ensure that there is never too much or too little water in the device. You can check the water level using the water level indicator. It must always be between **MAX** (1.2 l) and **MIN** (0.2 l).

Never place the device directly under a wall-mounted cupboard, as steam comes out from the top and could damage the furniture.

Only ever use clean drinking water for producing steam.

The appliance and accessories may not be put in a microwave oven.

Never place the device on hot surfaces (e.g. hob plates) or near heat sources or open fire.

Only use the original accessories.

The device is fitted with non-slip silicon feet. Because furniture can be coated with a wide variety of varnishes and plastics, and treated with various care products, the possibility cannot be excluded that some of these substances have ingredients that may attack and soften the silicon feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.

Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.

4. Items supplied

1 bottom part **10**

1 collector **6** with steam sleeve **7**

3 steamer baskets **4**

1 rice tray **3**

1 lid **2**

1 operating instructions

Unpacking

1. Remove all parts from the packaging.
2. Check that all parts are present and intact.

5. *Before using for the first time*



FIRE HAZARD!

Before turning the device on, place it on a level, stable, dry, heat-resistant surface.



DANGER! Risk of injury through burning!

The surfaces of the device become very hot during operation. During operation, only touch the time selector 12 and handles 8 of the device.

NOTE: as the appliance is supplied with a thin film of grease, there might be a **small amount of** smoke and odour the first time it is used. This is not harmful and will stop after a short while. Please ensure adequate ventilation during this process.

- **Clean the appliance before using it for the first time (see “Cleaning and storing” on page 81)!**

1. Place the appliance on a level, dry, non-slip surface so that the appliance can neither fall over nor slide off.
2. Pour 0.25 l of clean drinking water into bottom part 10.
3. Put steam sleeve 7 on steam generator 9. The narrow end of steam sleeve 7 must face upwards.
4. Put collector 6 in bottom part 10.
5. Place steamer baskets 4 on bottom part 10.

NOTE: ensure that the steamer baskets 4 are in the right sequence, as they are slightly different sizes. Steamer basket 1 is always on the bottom, steamer basket 2 on top of it and steamer basket 3 right on top. The number of the steamer basket is shown on its handles.

6. Place rice tray 3 in the top steamer basket.
7. Place lid 2 on the top steamer basket.
8. Insert the power supply plug in a suitable earthed power supply socket.
9. Select a cooking time of 5 - 10 min. on time selector 12.
10. The appliance starts heating up and operating display 13 comes on.
11. Allow the appliance to cool down once the set time has elapsed and then clean it again. The appliance is now ready to use.

6. *Operating the appliance*

6.1 *Cooking*



FIRE HAZARD!

Before turning the device on, place it on a level, stable, dry, heat-resistant surface.



DANGER! Risk of injury through burning!

The surfaces of the device become very hot during operation. During operation, only touch the time selector 12 and handles 8 of the device.

1. Take collector 6 out of bottom part 10.
2. Pour clean drinking water into bottom part 10:
 - the quantity is 0.2 l to 1.2 l;
 - ensure that the water level on water level indicator 11 is always between **MIN** and **MAX**;
 - with collector 6 in place, you can also pour in water via handles with filling opening 8.
3. Put steam sleeve 7 on steam generator 9. The narrow end of steam sleeve 7 must face upwards.

4. Put collector **6** in bottom part **10**.
 5. Put the food for cooking in steamer baskets **4**. You can use 1, 2 or 3 steamer baskets. Ensure that not all the holes in the base of the steamer baskets **4** are covered, so that the steam can pass through freely.
 6. Place steamer baskets **4** on bottom part **10**. Ensure that the steamer baskets **4** are in the right sequence, as they are slightly different sizes. Steamer basket 1 is always on the bottom, steamer basket 2 on top of it and steamer basket 3 right on top. The number of the steamer basket is shown on its handles **8**.
 7. Place lid **2** on the top steamer basket.
 8. Insert the power supply plug in a suitable earthed power supply socket.
 9. Select the desired cooking time on time selector **12**.
 10. The appliance starts heating up and operating display **13** comes on.
3. Use a relatively long skewer or fork to check the state of the food being cooked:
 - If the food being cooked is ready, turn time selector **12** to "0" to switch off the appliance.
 - If the food being cooked is not yet ready, put the lid **2** back on and allow the appliance to continue working.
 - If the set time has elapsed before the food being cooked is ready, set time selector **12** to the new time required to continue the cooking process. To be on the safe side, check the water level on water level indicator **11**.

6.2 *Checking whether the food is cooked*



DANGER! Risk of injury through scalding!

Do not lean over the steam cooker ...
 ... when you open the lid **2** and the contents are still hot, and
 ... when hot steam is coming out of the steam vents **1**.

Ensure you do not cook foods for too long, otherwise vegetables become too soft and meat and fish may become overdry and tough.

To check the state of the food during cooking, proceed as outlined below:

1. Carefully open the lid **2** by lifting it slightly at the back first, so that the steam can escape away from you.
2. Take the lid **2** right off.

6.3 *Topping up the water*

If the water level on water level indicator **11** drops below the **MIN** marking during operation, you must top up the water so that the appliance does not run dry and overheat.

1. Put clean drinking water in a suitable pouring vessel.
2. Pour the water through the filling opening in handles **8** in bottom part **10**.

6.4 *Ending operation*



DANGER! Risk of injury through scalding!

The condensate in collector **6** is hot. Allow it to cool down before you take out collector **6**, so that you do not accidentally scald yourself.

1. Once the set cooking time has elapsed, an alarm sounds and the appliance switches off.
2. If you want to switch off the appliance before the set cooking time has elapsed, turn time selector **12** to "0".
3. Wait briefly until the steam in the appliance has dissipated.

4. Remove steamer baskets 4 with the cooked food.
5. Clean the appliance carefully after use (see "Cleaning and storing" on page 81).

6.5 Thermal cut-out

The appliance is protected against overheating. As soon as all the water in bottom part 10 has gone, making the temperature too high, the appliance switches off automatically.

- In this case, disconnect the appliance from the power supply and allow it to cool down.
- You can then run the appliance again with water in it.

7. Hints on cooking with the steamer



DANGER! Risk of injury through scalding!

- Do not lean over the steam cooker ...
- ... when you open the lid 2 and the contents are still hot, and
 - ... when hot steam is coming out of the steam vents 1.

Steaming is one of the healthiest ways of cooking food. Not only are the nutrients and

colour of foods largely retained, the natural flavour and bite of food cooked this way make it a pleasure to eat. This means that salt, fat and seasoning can be used sparingly. Steaming is thus especially recommended for the preparation of baby food.

7.1 Using steamer baskets

Depending on requirements, 1, 2 or all 3 steamer baskets 4 can be used.

The steamer baskets 4 are different sizes and numbered. The relevant number is on the handle of the steamer basket.

For cooking, always put basket 1 on first, number 2 on top of it and finally number 3. The sequence is precisely reversed for storing, when the steamer baskets 4 fit inside one another to save space.

7.2 Boiling eggs

The steamer can also be used to boil eggs. For this purpose, there are 6 depressions in the base of each steamer basket 4 into which you can place the eggs.

If you use all 3 steamer baskets 4, this means you can boil up to 18 eggs at once. Please note when doing this that the eggs in the bottom steamer basket will be ready somewhat sooner than the eggs in the steamer baskets above.

7.3 Cooking rice and liquids

Sauces or other liquids, fruit and rice can be heated and cooked in rice tray 3 supplied.

1. Put the rice, the right amount of water and a pinch of salt in rice tray 3.
2. Put the rice tray 3 in any steamer basket 4.

NOTE: If you are using several steamer baskets, the rice tray 3 should be placed in the top basket so that nothing drips into the rice.

3. Stir the rice occasionally.

7.4 Preparing whole meals

If you are preparing a whole meal and are therefore using several steamer baskets one above the other, please note that:

- the heaviest food for cooking should be cooked in the bottom basket if at all possible;
 - as the steam acts most effectively in the bottom steamer basket and less so as it travels upwards, cooking time in the upper baskets is extended by a few minutes. You should therefore follow the instructions in "Checking whether the food is cooked" on page 73.
 - stir or rearrange the cooking food occasionally with a long cooking spoon.
1. Put the food which is going to take longest to cook in steamer basket 1.
Exception: meat and fish should always be cooked in the bottom steamer basket so that dripping juices do not run over the other foods;
 2. Put this steamer basket in the steamer and start cooking (see "Cooking" on page 72).
 3. Fill steamer basket 2 with the food which will take a moderate time to cook.
 4. Carefully open the lid 2 by lifting it slightly at the back first, so that the steam can escape away from you.
 5. Take the lid 2 right off.
 6. Put steamer basket 2 on steamer basket 1 and close the lid 2 again.
 7. Fill steamer basket 3 with the food which will take the least time to cook.
 8. Proceed as for steamer basket 2.

8. Cooking times

The times quoted in the tables are intended as a guide. Actual cooking time depends on:

- the size and freshness of the foods;
- how full the steamer baskets are;
- the position of the steamer basket (top or bottom);
- the temperature of the water (the times quoted assume cold water. Cooking time is slightly reduced with hot water);
- personal preference (food with bite or soft).

NOTES:

- Stir or rearrange the cooking food occasionally with a long cooking spoon.
 - Ensure that all the pieces are about the same size. Arrange smaller pieces on top.
 - Do not over-fill the steamer baskets by packing food in too tightly or covering all the holes. It must be possible for steam to pass everywhere between the pieces and through the holes in the bases of the steamer baskets.
-

8.1 Cooking times - vegetables

- Prepare the vegetables by cutting off thick stalks and cutting large vegetables into similar-sized pieces.
- Leafy vegetables should be cooked for as short a time as possible so that they retain their colour.

- Do not season vegetables until they are cooked.
- Frozen vegetables can be cooked like fresh ones. For many vegetables, cooking time is extended by a few minutes when they are frozen.

Vegetable	Quantity	Cooking time	Comments
Broccoli	400 g	10 - 15 min	- Divide into florets - Increase cooking time by about 5 min if frozen - Stir/rearrange half-way through cooking time
Cauliflower	400 g	15 - 20 min	- Divide into florets - Increase cooking time by about 5 min if frozen - Stir/rearrange half-way through cooking time
French beans	400 g	25 - 30 min	- Increase cooking time by about 5 min if frozen - Stir/rearrange half-way through cooking time
Sprouts	400 g	20 - 25 min	- Stir/rearrange half-way through cooking time
Cabbage	400 g	35 - 40 min	- Freshly and shredded - Stir/rearrange half-way through cooking time
Carrots	400 g	20 - 25 min	- Freshly and cut into slices - Stir/rearrange half-way through cooking time
Peas	400 g	15 - 20 min	- Stir/rearrange half-way through cooking time
Courgette	400 g	20 - 25 min	- Freshly and cut into quarters - Stir/rearrange half-way through cooking time
Spinach	400 g	15 - 20 min	- Stir/rearrange half-way through cooking time
Mushrooms	200 g	15 - 20 min	- Freshly and cut into slices or very small whole ones - Stir/rearrange half-way through cooking time
Potatoes	900 g	30 - 40 min	- Freshly, peeled and cut into quarters - Stir/rearrange half-way through cooking time
New or small potatoes	500 g	35 - 40 min	- Freshly peeled, left whole
Asparagus	400 g	15 - 20 min	- Lay out flat in steamer basket, second layer cross-wise over the top
Artichokes	2 - 3 medium-sized	50 - 55 min	- Place in the steamer basket with the opening facing downwards so that condensation can drain off

8.2 Cooking times - fish

- Frozen fish can be cooked without being thawed. Ensure that the individual pieces are separated from one another so that the steam can get everywhere. The cooking time may be extended by a few minutes for thicker pieces.
- Keep an eye on cooking time. Under-cooked fish is still glassy inside. Over-cooked fish can become dry.

Fish	Quantity	Cooking time	Comments
Fish fillet	250 g	10 - 15 min	- Fresh
Fish fillet	250 g	15 - 20 min	- Frozen
Salmon steak	400 g	10 - 15 min	- Increase cooking time by about 5 min if frozen
Tuna steak	400 g	15 - 20 min	- Increase cooking time by about 5 min if frozen
Mussels	400 g	10 - 15 min	- Only cook fresh mussels which are closed - The mussels are ready when the shells have opened completely
Prawns	400 g	10 - 15 min	- Stir/rearrange half-way through cooking time
Lobster tails	2	20 - 25 min	
Oysters	6	15 - 20 min	- Only cook fresh, closed oysters - The oysters are cooked when the shells have opened completely

8.3 *Cooking times - meat*

- Select only lean, soft meat and remove all the fat from it.
- The pieces of meat should not be too thick. Meat suitable for grilling is also good for steaming.
- Any fat still in the meat is reduced further by the steaming process.
- Poultry, in particular, needs to be cooked right through to prevent the risk of salmonella infection.
- Pierce sausages to stop them bursting.
- Steam-cooking is not suitable for raw sausage. Sausage needs to have been boiled already (e.g. bockwurst, wieners etc.).

Meat	Quantity	Cooking time	Comments
Beef	250 g	10 - 15 min	- In slices, e.g. fillet steak, roasting beef
Meatballs	500 g	22 - 24 min	- Made of beef or mixed mince
Pork	400 g or 4 pieces	10-15 min	- In slices, e.g. fillet, tenderloin
Lamb	4 pieces	15 - 20 min	- Slices, e.g. chop, fillet
Sausages	400 g	10 - 15 min	- Only boiled sausage such as frankfurters, knackwurst, bockwurst, hot dog sausages etc. - Pierce the skin before cooking
Chicken breast	400 g	15 - 20 min	- Remove the skin before cooking - Meat must be cooked right through
Chicken legs	2	20 - 30 min	- Meat must be cooked right through - Brown under the grill after steaming if desired

8.4 Cooking times - rice

- Put the rice, the right amount of water and a pinch of salt into rice tray 3.
- Put the rice tray 3 in the top steamer basket so that no condensation can drip into the tray.
- Stir the rice occasionally.
- When opening the lid, ensure you are not hit by a cloud of hot steam and ensure that no condensation drips into the rice.
- There are many different kinds of rice. Follow the individual cooking instructions as far as the required quantity of water is concerned.

Rice	Quantity	Cooking time	Comments
White rice			
Normal	1 cup	45 - 50 min	- Add 1.5 cups of water
Long grain	1 cup	50 - 55 min	- Add 1.75 cups of water
Natural rice (brown)			
Normal	1 cup	40 - 45 min	- Add 2 cups of water
Parboiled	1 cup	45 - 55 min	- Add 1.5 cups of water
Mixture of long-grain and wild rice			
Normal	1 cup	55 - 60 min	- Add 1.5 cups of water
Easy-cook rice	1 cup	20 - 25 min	- Add 1.75 cups of water
Other rice			
Instant rice	1 cup	12 - 15 min	- Add 1.5 cups of water
Pudding rice	100 g + 30 g sugar	75 - 80 min	- Appropriate quantity of hot milk instead of water

8.5 Cooking times - eggs

Eggs	Quantity	Quantity of water	Cooking time	Comments
Soft	Max. 6 per steamer basket	400 ml	10 - 15 min	- Place eggs in the depressions in the base of the steamer baskets. - Eggs in lower steamer baskets will be ready somewhat earlier than those in upper steamer baskets.
Hard			20 - 25 min	

9. Recipes

9.1 Kassler ham with sprouts and potatoes

Ingredients

- 500 g sprouts, fresh
- 500 g potatoes, fresh, peeled and quartered
- 400 g joint of Kassler ham
- Salt, pepper, nutmeg

Preparation

Total cooking time: 45 minutes

1. Wash sprouts and put in basket 3.
2. Peel and quarter potatoes and put in basket 2.
3. Place Kassler ham in steamer basket 1 and start cooking.
4. After 5 - 10 minutes, open the steamer and insert steamer basket 2. Continue cooking.
5. 20 minutes from the start of cooking, open the steamer and insert steamer basket 3.
6. Continue cooking until the time expires.
7. Season the potatoes with a little salt.
8. Season the sprouts with salt, pepper and nutmeg.
9. Prepare a sauce of your choice and serve with the meal.

9.2 Salmon fillet with vegetables and rice

Ingredients for 2 portions

- 300 g salmon fillet
- 3 spring onions
- 200 g mushrooms
- 3 celery stalks
- 2 carrots
- Fresh ginger
- Soy sauce, vinegar, oil, cayenne pepper and curry powder for the marinade
- 200 g rice
- Salt

Preparation

1. Dice the salmon fillet and put in a bowl.
2. Sprinkle with lemon juice.
3. Scatter over some grated fresh ginger and add a little salt.
4. Leave to stand until you are ready to cook to allow the seasoning to be absorbed.
5. Clean the spring onions, mushrooms, celery and carrots, cut into roughly equal dice and put in a bowl.
6. Make a marinade from 10 ml each of soy sauce, vinegar and oil.
7. Season the marinade with cayenne pepper, a little grated ginger, a pinch of salt and curry powder.
8. Sprinkle the diced vegetables with the marinade and leave to stand for at least 30 minutes.
9. Put the rice, the right amount of water and a pinch of salt in rice tray 3.
10. Put rice tray 3 in steamer basket 1.
11. Choose the right cooking time for the rice and start cooking.
12. Put the vegetables in steamer basket 2.
13. Open the steamer 15 minutes before the end of the cooking time, take out rice tray 3 with the rice and put steamer basket 2 with the vegetables on steamer basket 1.
14. Put rice tray 3 in steamer basket 3.

15. Put steamer basket 3 with rice tray 3 on steamer basket 2 and continue cooking.
16. 8 minutes before the end of cooking time, open the steamer, remove steamer basket 3 with the rice and steamer basket 2 with the vegetables.
17. Put the fish in steamer basket 1.
18. Put steamer basket 2 with the vegetables back in, followed by steamer basket 3 with the rice.
19. Continue cooking until the time expires.

9.3 Filled curd cheese dumplings

Ingredients

- 250 g low-fat curd cheese
- 1 egg
- 1 pinch salt
- 3 tbsp flour
- 2 tbsp oil
- 5 tbsp breadcrumbs
- Chocolate or hazelnut chocolate spread

Preparation

1. Put all the ingredients in a bowl and knead to a smooth dough.
2. Roll the dough into a sausage and cut into roughly 25 pieces of equal size.
3. Flatten each piece slightly, fill with chocolate or hazelnut chocolate cream and make a small dumpling out of it.
4. Arrange the dumplings in the steamer baskets 4.
5. Cook in the steamer for 15 minutes.

Tips:

- You can roll the finished dumplings in a crunchy praline coating before cooking them.
- Instead of the crunchy coating, you can also use breadcrumbs gently roasted in butter.
- Custard also tastes good with these.

10. Cleaning and storing

Clean the device prior to its first use!



DANGER! Risk of electric shock!

Pull the mains plug out of the wall socket before you clean the device.



DANGER! Risk of injury through burning!

Allow all the parts to cool down before cleaning.

WARNING! Risk of material damage!

Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.

- Clean the device after each use and remove all food residues.

10.1 Dismantling the appliance

1. Disconnect the power supply from the socket.
2. Take off steamer baskets 4.
3. Carefully push the perforated bases out of the steamer baskets.
4. Take off collector 6.
5. Take steam sleeve 7 out of collector 6.

10.2 Cleaning the bottom part

1. Clean bottom part 10 with a damp cloth. A little washing-up liquid may also be used.
2. Wipe off with clean water.
3. Do not use the appliance again until it is completely dry.

10.3 Cleaning the accessories

- Clean the plastic accessories by hand in the sink

10.4 Assembling the accessories

1. Put the bases back in steamer baskets 4:
 - insert the bases so that the small depressions for eggs are pointing downwards;
 - the lugs in the steamer baskets must fit precisely in the corresponding openings in the bases;
 - push the bases into the steamer baskets until they engage audibly.
2. Put steam sleeve 7 on steam generator 9. The narrow end of steam sleeve 7 must face upwards.

10.5 Storing the appliance

The steamer baskets 4 of different sizes can be stacked inside one another to prevent the appliance being too tall when stored in a cupboard.

1. Wind the power cord around underneath bottom part 10.
2. Put collector 6 in bottom part 10.
3. Put steamer basket no. 1 in no. 2 and then both in steamer basket no. 3.
4. Put rice tray 3 in steamer baskets 4.
5. Put on lid 2.
6. Put the steamer baskets on bottom part 10.
7. Put the appliance away.

10.6 Descaling the appliance

Depending on the hardness of your water, limescale may build up in the appliance. You should remove this regularly to save energy, increase the service life of the appliance and for hygiene reasons.

1. Wipe over surfaces with limescale using a cloth soaked in a little vinegar.
2. If steam generator 9 has severe limescale, pour a commercially-available descaler into the bottom part 10 and leave to stand overnight.

WARNING! Risk of material damage!

The appliance may under no circumstances be switched on whilst being descaled. This could lead to damage.

3. Rinse thoroughly afterwards.
4. Do not use the appliance again until it is completely dry.

11. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate



refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.

Packaging

When disposing of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

12. Problem-solving

If your device fails to function as required, please try this checklist first. Perhaps there is only a minor problem, and you can solve it yourself.



DANGER of electric shock!

Do not attempt to repair the device your-self under any circumstances.

Fault	Possible causes / Action
No function	· Has the device been connected to the power supply? · Check the connection. · Has the thermal cut-out switched off the device? (see "Thermal cut-out" on page 74)

13. Technical specifications

Model:	STEAMY800
Mains voltage:	230 V ~ 50 Hz
Protection class:	I
Power rating:	800 W

The components are quality products. They were designed taking into consideration the latest technical knowledge, and carefully constructed using a standard, good quality material.

The warranty period is 24 months from the time of handover, which must be confirmed through a sales receipt, invoice or delivery note. Within the warranty period, any functional defects in the components will be fixed by our customer service team if these can be shown to be the result of a material defect that has arisen despite prudent handling in accordance with our operating instructions.

The warranty will include repairing defective parts or providing properly functioning replacements free of charge and at our discretion. Any parts that are replaced will become our property. The repair or replacement of individual parts does not result in an extension to the warranty period, nor is there a new warranty period for the specific components affected. There is no separate warranty period for built-in spare parts. We offer no warranty for damage or defects affecting components or their parts if these are caused by excessive use, or incorrect handling or maintenance. The same applies for failure to follow the operating instructions and for the installation of spare parts or accessories not listed in our range. Warranty claims shall be void in the event of interference or modifications to components by unauthorised individuals.

The warranty does not cover parts that are subject to natural wear and tear. **In the event of a warranty claim, fault, need for a spare part or accessory, please contact the customer support centre specified here:**

Customer support centre:
Albatros International GmbH
Konrad-Zuse-Str. 3
D-54552 Nerdlen (Germany)
Tel: +49 (0)6592-1730200
Fax: +49 (0)6592-1730209
www.albatros-international.de
info@albatros-international.eu

Subject to modification.

Model:

Purchased at:

In (town/city, street):

Buyer's name:

Street, building number:

Postcode, town/city:

Telephone:

Date, signature:

Fault description:

Contenido

1. Visión general	82
2. Uso previsto	83
3. Seguridad	83
4. Volumen de suministro	87
5. Antes del primer uso	87
6. Funcionamiento del dispositivo	88
6.1 Cocción	88
6.2 Comprueba el punto de cocción	88
6.3 Rellene el agua	89
6.4 Fin de la operación	89
6.5 Protección contra sobrecalentamiento	89
7. Consejos para cocinar con la vaporera	89
7.1 Uso de cestas vaporeras	90
7.2 Hervir huevos	90
7.3 Cocinar arroz y líquidos	90
7.4 Preparación de menús	90
8. Tiempos de cocción	91
8.1 Tiempos de cocción de las verduras	91
8.2 Tiempos de cocción del pescado	92
8.3 Tiempos de cocción de la carne	93
8.4 Tiempos de cocción del arroz	95
8.5 Tiempos de cocción de los huevos	95
9. Recetas	97
9.1 Cerdo ahumado con coles de Bruselas y patatas	97
9.2 Solomillo de salmón con verduras y arroz	97
9.3 Albóndigas de quark rellenas	98
10. Limpieza y almacenamiento	98
10.1 Desmontar el dispositivo	98
10.2 Limpiar la parte inferior	98
10.3 Accesorios de limpieza	99
10.4 Montaje de accesorios	99
10.5 Guarde el dispositivo	99
10.6 Descalcificación del dispositivo	99
11. Disponer	100
12. Resolución de problemas	100
13. Características técnicas	100

1	Visión general
1	Respiraderos de vapor
2	Tapa
3	Cuenco de arroz
4	Cestas vaporeras
5	Fuga de vapor
6	Receptor
7	Manguito de vapor
8	Asas con abertura de llenado
9	Generador de vapor
10	Parte inferior
11	Medidor de agua
12	Selector de tiempo
13	Poder

Muchas gracias por vuestra confianza!

Le felicitamos por su nuevo vapor.

Para un manejo seguro del dispositivo y conocer toda la gama de servicios :

- **Leer antes de la primera**

Funcionamiento de este servicio
Instrucciones minuciosamente.

- **Sobre todo, ¡siga las instrucciones de seguridad!**
- **El dispositivo solo debe operarse como se describe en este manual de operación.**
- **Guarde este manual de instrucciones.**
- **Si alguna vez pasa el dispositivo, incluya este manual de instrucciones.**

¡Esperamos que disfrutes de tu nuevo vaporizador!

Símbolos en el dispositivo



Este icono le advierte que no debe tocar la superficie caliente. Utilice únicamente los controladores y controles previstos.



El símbolo indica que los materiales que se distinguen de esta manera no cambian el sabor ni el olor de los alimentos.

2. Uso previsto

Con esta vaporera, puede cocinar los alimentos suavemente.

El dispositivo está diseñado para hogares privados. El dispositivo solo se puede utilizar en habitaciones interiores secas. Este dispositivo no se puede utilizar con fines comerciales.

Abuso previsible



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

No se incline sobre el vaporizador ...

... cuando abres la tapa y el contenido aún está caliente y

... cuando el vapor caliente se escapa de las rejillas de ventilación de vapor .

3. Seguridad

Advertencias

Si es necesario, en este manual se utilizan las siguientes advertencias :



¡PELIGRO! Alto riesgo: El incumplimiento de la advertencia puede causar daños a la vida y a la integridad física.

¡ADVERTENCIA! Riesgo medio: El incumplimiento de la advertencia puede causar lesiones o daños graves a la propiedad.

PRECAUCIÓN: Bajo riesgo: El incumplimiento de la advertencia puede causar lesiones menores o daños a la propiedad.

NOTA: Hechos y peculiaridades que deben observarse al manipular el dispositivo.

Instrucciones para un funcionamiento seguro

Este dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y/o conocimiento, si han sido supervisadas o instruidas en el uso seguro del dispositivo y han comprendido los peligros asociados con él. Los niños no pueden jugar con el dispositivo. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.

Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato y del cable de conexión .



Las superficies del dispositivo se calientan mucho durante el funcionamiento. Durante el funcionamiento, solo toque el temporizador o las manijas. **Manipule las cestas de vapor y los accesorios únicamente con agarraderas o guantes de cocina durante el funcionamiento.**

Limpie todas las piezas y superficies que entren en contacto con los alimentos antes del primer uso (consulte "Limpieza y almacenamiento").

Si el cable de conexión de red de este dispositivo se ha dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su servicio de atención al cliente o una persona calificada de manera similar para evitar peligros .

No sumerja la base, el cable de alimentación y el enchufe en agua u otros líquidos.

Si entra líquido en la parte inferior, desconéctelo inmediatamente.

Haga revisar el dispositivo antes de volver a ponerlo en marcha .

No utilice agentes de limpieza abrasivos, corrosivos o abrasivos.

Este dispositivo no está diseñado para ser operado con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado .

Este dispositivo está diseñado para ser utilizado en el hogar y aplicaciones domésticas, como...

- ... en cocinas para empleados en tiendas, oficinas y otras áreas comerciales ;
- ... en fincas agrícolas;
- ... de clientes en hoteles, moteles y otras instalaciones residenciales;
- ... en régimen de alojamiento y desayuno.

Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato nunca debe estar cubierto. De lo contrario, puede producirse una acumulación de calor en el dispositivo.

No se incline sobre el vaporizador ...

- ... si abre la tapa y el contenido aún está caliente, o
- ... cuando el vapor caliente se escapa de las rejillas de ventilación de vapor.

Existe el riesgo de quemaduras debido a la fuga de vapor de agua.



PELIGRO para los niños

El material de embalaje no es un juguete para niños . Los niños no pueden jugar con las bolsas de plástico. Existe el riesgo de asfixia.

Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños.



PELIGRO para y de las mascotas y los animales de granja

Los electrodomésticos pueden representar un riesgo para las mascotas y los animales de granja. Además, los animales también pueden causar daños al dispositivo. Por lo tanto, mantenga a los animales alejados de los aparatos eléctricos como cuestión de principio.



RIESGO de descarga eléctrica debido a la humedad

No sumerja la base, el cable de alimentación y el enchufe en agua u otros líquidos .

Proteja el fondo de la humedad, el goteo o las salpicaduras de agua: existe el riesgo de descarga eléctrica.

Si entra líquido en la parte inferior , desconéctelo inmediatamente. Haga revisar el dispositivo antes de volver a ponerlo en marcha .

No opere el dispositivo con las manos mojadas .

Asegúrese de que la capa de subsuelo debajo del aparato esté seca.



PELIGRO de descarga eléctrica

No opere el aparato si el electrodoméstico o el cable de conexión a la red eléctrica tienen daños visibles o si el electrodoméstico se ha caído.

Conecte el enchufe de alimentación únicamente a una toma de corriente con conexión a tierra correctamente instalada y de fácil acceso cuyo voltaje corresponda a la información de la placa de características. El enchufe debe seguir siendo fácilmente accesible incluso después de haberlo enchufado.

Asegúrese de que la línea de conexión a la red no pueda dañarse con bordes afilados o superficies calientes.

Cuando utilice el dispositivo, asegúrese de que el cable de conexión a la red no esté pellizcado ni aplastado.

El dispositivo no se desconecta completamente de la red eléctrica incluso después de haberlo apagado. Para hacer esto, desconéctelo.

Para desconectar el enchufe de la toma de corriente, tire siempre del enchufe, nunca tire del cable.

Desconéctelo de la toma de corriente, ...

... Si se produce un mal funcionamiento,

... Cuando no esté utilizando el dispositivo,

... antes de limpiar el aparato y

... durante las tormentas eléctricas.

Para evitar peligros, no realice ningún cambio en el artículo.



FUEGO

Antes de encenderlo, coloque el dispositivo sobre una superficie plana, estable, seca y resistente al calor.

No es necesaria una supervisión continua durante el funcionamiento, pero sí una supervisión regular. Esto es especialmente cierto si se establecen tiempos de cocción muy largos.



RIESGO de lesiones por quemaduras

Las superficies del dispositivo se calientan mucho durante el funcionamiento. Solo toque el dispositivo en el selector de tiempo o las manijas durante el funcionamiento. **Manipule las cestas de vapor y los accesorios únicamente con agarraderas o guantes de cocina durante el funcionamiento.**

Transporta el dispositivo solo cuando se haya enfriado.

Espere hasta que el aparato se haya enfriado antes de limpiarlo.



RIESGO de lesiones por quemaduras

No se incline sobre el vaporizador ...

... cuando abres la tapa y el contenido aún está caliente y

... cuando el vapor caliente se escapa por las aberturas de vapor .

Existe el riesgo de quemaduras debido a la fuga de vapor de agua.

AVISO de daños a la propiedad

Nunca haga funcionar el vaporizador sin agua. Esto podría provocar un sobrecalentamiento del dispositivo.

Asegúrese de que nunca haya demasiada o muy poca agua en el dispositivo. Puede leer el nivel del agua en el indicador de nivel de agua. Siempre debe estar entre **MAX** (1,2 l) y **MIN** (0,2 l).

No coloque el aparato directamente debajo de un armario de pared, ya que el vapor se escapa hacia arriba y podría dañar los muebles.

Use solo agua potable para generar vapor.

El aparato y los accesorios no deben colocarse en un horno microondas.

Nunca coloque el aparato sobre superficies calientes (por ejemplo, estufas) o cerca de fuentes de calor o llamas abiertas.

Utilice únicamente los accesorios originales.

El dispositivo está equipado con pies de plástico antideslizantes . Dado que los muebles están recubiertos con una variedad de pinturas y plásticos y se tratan con diferentes productos de cuidado, no se puede descartar por completo que algunas de estas sustancias contengan componentes que atacan y ablandan los pies de plástico. Si es necesario, coloque una superficie antideslizante debajo del dispositivo.

No utilice detergentes fuertes o ásperos.

4. Volumen de suministro

1 Parte inferior **10**

1 bandeja de goteo **6** con manguito de vapor **7**

3 Cestas vaporeras **4**

1 cuenco de arroz **3**

1 tapa **2**

1 manual de instrucciones

Desenvolver

1. Retire todas las piezas del embalaje .
2. Verifique que las piezas estén completas y si todas las piezas están intactas .

5. Antes del primer uso



¡FUEGO!

- Antes de encenderlo, coloque el aparato sobre una superficie plana, estable, seca y resistente al calor.



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- Las superficies del dispositivo son Muy caliente en funcionamiento. Durante el funcionamiento, toque el dispositivo solo en el selector de tiempo **12** o en las manijas **8**.

NOTA: Dado que el aparato se suministra ligeramente engrasado, puede producirse una ligera formación de **humo y olores** cuando se utiliza por primera vez. Esto es inofensivo y se detiene después de un corto tiempo. Asegúrese de que haya suficiente ventilación durante este tiempo.

- **Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez (consulte "Limpieza y almacenamiento" en la página 17).**

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana, seca y

antideslizante para que el aparato no pueda caerse ni deslizarse.

2. Llene 0,25 l de agua potable clara en la parte inferior **10**.
3. Coloque el manguito de vapor **7** en el generador de vapor **9**. El extremo estrecho del manguito de vapor **7** debe apuntar hacia arriba .
4. Coloque la bandeja de goteo **6** en la parte inferior **10**.
5. Coloque las cestas vaporeras **4** en la parte inferior **10**.

NOTA: Preste atención a la secuencia correcta de las cestas de vapor **4**, ya que son ligeramente diferentes en tamaño. Siempre hay una cesta de vapor **1** en la parte inferior, una cesta de vapor **2** en la parte superior y una cesta de vapor **3** en la parte superior. El número de la cesta de vapor está escrito en las asas.

6. Coloque la cáscara de arroz **3** en la canasta vaporera superior.
7. Coloque la tapa **2** encima de la canasta vaporera superior.
8. Enchufe el enchufe de red en una toma de corriente adecuada con contacto de protección .
9. Seleccione un **tiempo de cocción de 5 a 10 minutos** en el selector de tiempo **12**.
10. El aparato comienza a calentarse y se enciende el indicador de encendido **13** .
11. Deje que el dispositivo se enfríe una vez transcurrido el tiempo establecido y luego vuelva a limpiarlo. El dispositivo ya está listo para funcionar.

6. Funcionamiento del dispositivo

6.1 Cocción



¡FUEGO!

Antes de encenderlo, coloque el dispositivo sobre una superficie plana, estable, secay resistente al calor.



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

Las superficies del dispositivo se calientan mucho durante el funcionamiento. Durante el funcionamiento, toque el dispositivo solo en el selector de tiempo **12** o en las manijas **8**.

1. Tome la bandeja de goteo **6** de la parte inferior **10**.
2. Llene la parte **10** con agua potable limpia:



- la cantidad de llenado es de 0,2 l a 1,2 l;
- asegúrese de que el nivel de agua en el indicador de nivel de agua **11** esté siempre entre **MIN** y **MAX**;
- Con la bandeja de goteo **6** **colocada**, también puede llenar el agua a través de las asas con abertura de llenado **8**.

3. Coloque el manguito de vapor **7** en el generador de vapor **9**. El extremo estrecho del manguito de vapor **7** **debe** apuntar hacia arriba.
4. Coloque la bandeja de goteo **6** en la parte inferior **10**.
5. Coloque la comida en las cestas vaporeras **4**. Puedes usar **1**, **2** o **3** cestas vaporeras. Asegúrese de que no todos los orificios en la parte inferior de las cestas de vapor **4** estén cubiertos para que el vapor pueda pasar libremente.
6. Coloque las cestas vaporeras **4** en

la parte inferior **10**. Preste atención al orden correcto de las cestas de vapor **4**, ya que son ligeramente diferentes en tamaño. Siempre hay vapor en la parte inferior Cesta **1**, encima la cesta de vapor **2** y en la parte superior la cesta de vapor **3**. El número de la cesta de vapor está escrito en las asas **8**.

7. Coloque la tapa **2** encima de la canasta vaporera superior.
8. Enchufe el enchufe de red en una toma de corriente adecuada con contacto de protección.
9. Seleccione el **tiempo de cocción deseado** en el selector de tiempo **12**.
10. El aparato comienza a calentarse y se enciende el indicador de encendido **13**.

6.2 Comprueba el punto de cocción

¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

No se incline sobre el vaporizador ...

... Si abre la tapa **2** y el contenido aún está caliente y

... Cuando desde las aberturas de vapor **1** El vapor caliente se escapa.

Debe tener cuidado de no cocinar demasiado los alimentos, de lo contrario, las verduras pueden volverse demasiado blandas y la carne y el pescado demasiado secos y duros.

Para verificar el estado del garaje en el medio, proceda de la siguiente manera:

1. Abra con cuidado la tapa **2** levantándola ligeramente por la parte posterior para que el vapor pueda salir de usted.
2. Retire la tapa **2** por completo.
3. Utilice una varilla o tenedor más largo para comprobar el estado de los alimentos:

- Cuando la comida esté lista, gire el selector de tiempo **12** a **"0"** para apagar el aparato.
- Si la comida aún no está lista, vuelva a colocar la tapa **2** y deje que el aparato siga funcionando.
- Si ha transcurrido el tiempo establecido antes de que se termine la comida, vuelva a ajustar el selector de tiempo **12** al tiempo deseado para continuar con la cocción. Como precaución, verifique el nivel de agua en el indicador de nivel de agua **11**.

6.3 Rellene el agua

Si el nivel de agua en el indicador de nivel de agua **11** cae por debajo de la marca **MIN** durante el funcionamiento, deberá rellenar con agua para evitar que el aparato se seque y se sobrecaliente.

1. Llene el agua potable limpia en un recipiente de riego adecuado.
2. Vierta el agua a través de la abertura de llenado en las manijas **8** en la parte inferior **10**.

6.4 Fin de la operación



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

El condensado de la bandeja de goteo **6** está caliente. Deje que se enfríe antes de quitar la bandeja de goteo **6** para que no se queme accidentalmente.

1. Cuando ha transcurrido el tiempo de cocción establecido, suena un pitido y el aparato se apaga.
2. Si desea apagar el aparato antes de que transcurra el tiempo de cocción establecido, gire el selector de tiempo a **12 "0"**.
3. Espere brevemente a que se disipe el vapor del aparato.
4. Retire las cestas vaporeras **4** con la

comida.

5. Limpie a fondo el aparato después de su uso (consulte "Limpieza y almacenamiento").

6.5 Protección contra sobrecalentamiento

El dispositivo tiene protección contra sobrecalentamiento. Tan pronto como no haya más agua en la parte **inferior 10** y la temperatura sea demasiado alta, el dispositivo se apaga automáticamente.

- En este caso, tire del botón de encendido y deje que el dispositivo se enfríe.
- Después de eso, puede volver a poner el dispositivo en funcionamiento con agua.

7. Consejos para cocinar con la

vaporera



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- No se incline sobre el vaporizador ...
- ... Si abre la tapa **2** y el contenido aún está caliente y
 - ... Cuando desde las aberturas de vapor **1** El vapor caliente se escapa.

Cocinar al vapor es una de las formas más saludables de cocinar los alimentos. No solo se conservan en gran medida los nutrientes y el color de los alimentos, sino que el sabor y la mordida naturales también hacen las delicias del conocedor. Esto permite que la sal, la grasa y las especias se utilicen con moderación. Por lo tanto, también se recomienda cocinar al vapor, especialmente para la preparación de alimentos para bebés.

7.1 Cestas vaporeras uso

Dependiendo de sus necesidades, se pueden utilizar 1, 2 o las 3 cestas de vapor 4 .

Las cestas de vapor 4 son de diferentes tamaños y están numeradas. El número respectivo está escrito en el asa de la cesta de vapor.

Para cocinar, siempre se coloca primero la cesta vaporera con el número 1, luego el número 2 y finalmente el número 3.

Al almacenar, el orden es exactamente el contrario, luego las cestas de vapor **encajan** entre sí 4 para ahorrar espacio.

7.2 Hervir huevos

La vaporera también es adecuada como cocedor de huevos. Para este propósito, hay 4 huevos en la parte inferior de cada canasta vaporera en los que se pueden colocar los huevos. Si usa las tres cestas vaporeras 4, se pueden cocinar hasta 18 huevos al mismo tiempo. Tenga en cuenta que los huevos en la canasta vaporera más baja están listos un poco más rápido que los huevos en las cestas vaporeras anteriores.

7.3 Cocinar arroz y líquidos

En el cuenco de arroz incluido 3 , se pueden calentar y cocinar salsas u otros líquidos, tanto frutas como arroz.

1. Agregue el arroz al tazón de arroz 3 **con la cantidad adecuada de agua y una pizca de sal.**
2. Coloque el tazón de arroz 3 en cualquier canasta vaporera 4.

NOTA: Si utiliza varias cestas vaporeras, la bandeja de arroz 3 debe colocarse en la cesta superior de la vaporera para que nada pueda gotear en la bandeja de arroz.

3. Revuelve el arroz de vez en cuando.

7.4 Preparación de menús

Si está preparando un menú completo y, por lo tanto, utiliza varias cestas de vapor una encima de la otra , tenga en cuenta:

- Los alimentos con el mayor peso deben cocinarse en la canasta vaporera inferior si es posible .
 - Dado que el efecto del vapor es más fuerte en la cesta vaporera más baja y disminuye ligeramente hacia la parte superior, el tiempo de cocción en las cestas superiores se prolonga unos minutos. Por lo tanto, tenga en cuenta "Comprobar punto de cocción".
 - Revuelva o reorganice la comida de vez en cuando con una cuchara larga para cocinar .
1. Llene la canasta vaporera 1 con los alimentos que necesitan el tiempo de cocción más largo .
Excepción: La carne y el pescado siempre deben cocinarse en la canasta vaporera más baja para que el jugo que gotea no corra sobre los otros alimentos .
 2. Coloque esta canasta vaporera en la vaporera y comience a cocinar (consulte "Cocción" en la página 9).
 3. Llene la cesta vaporera 2 con los alimentos que necesitan un tiempo de cocción medio .
 4. Abra con cuidado la tapa 2 levantándola ligeramente por la parte posterior para que el vapor pueda escapar de ellas.
 5. Retire la tapa 2 por completo.
 6. Coloque la cesta vaporera 2 en la cesta vaporera 1 y vuelva a cerrar la tapa 2 .
 7. Llene la cesta vaporera 3 con los alimentos que necesitan el menor tiempo de cocción .
 8. Continúe como antes con la cesta vaporera 2.

8. Tiempos de cocción

Los tiempos indicados en los cuadros son indicativos. El tiempo real de cocción depende de:

- tamaño y frescura de los alimentos;
- Capacidad de llenado de las cestas vaporeras;
- posición de la cesta vaporera (superior o inferior);
- Temperatura del agua (Los tiempos citados se refieren al agua fría. Con agua tibia, el tiempo de cocción se acorta un poco .);
- Preferencia personal (firme a la mordida o suave).

CONSEJOS:

- Revuelva o reorganice la comida de vez en cuando con una cuchara larga para cocinar .
- Asegúrate de que todas las piezas sean del mismo tamaño. Coloque piezas más pequeñas encima.

- No llene demasiado las canastas de vapor empacando la comida demasiado apretada o cubriendo todos los agujeros. Entre las piezas y a través de los agujeros en la parte inferior de las cestas de vapor, el vapor debe poder fluir por todas partes .

8.1 Tiempos de cocción de las verduras

- Prepare las verduras cortando los tallos y dividiendo las verduras grandes en trozos iguales.
- Las verduras de hoja deben cocinarse el menor tiempo posible para que no pierdan su color.
- Sazone y salar las verduras solo cuando estén cocidas.
- Las verduras congeladas se pueden cocinar como si fueran frescas. Para algunas verduras, el tiempo de cocción se prolonga unos minutos cuando se congelan.

Verdura	Cantidad	Cocción	Observaciones
Brécol	400 g	10 - 15 minutos	- dividir en floretes - Congelado, el tiempo de cocción aumenta en unos 5 minutos - Revuelva / cambie a la mitad del tiempo de cocción
Coliflor	400 g	15 - 20 minutos	- dividir en floretes - Congelado, el tiempo de cocción aumenta en unos 5 minutos - Revuelva / cambie a la mitad del tiempo de cocción
judías verdes	400 g	25 - 30 minutos	- Congelado, el tiempo de cocción aumenta en unos 5 minutos - Revuelva / cambie a la mitad del tiempo de cocción
Col de bruselas	400 g	20 - 25 minutos	- revuelva a la mitad de la cocción/ reagrupar

Col	400 g	35 - 40 minutos	- fresco y finamente picado - Revuelva / cambie a la mitad del tiempo de cocción
-----	-------	-----------------	---

Verdura	Cantidad	Cocción	Observaciones
Zanahoria	400 g	20 - 25 minutos	- fresco, en rodajas - Revuelva / cambie a la mitad del tiempo de cocción
Guisantes	400 g	15 - 20 minutos	- revuelva a la mitad de la cocción/reagrupar
Calabacín	400 g	20 - 25 minutos	- fresco, en rodajas - Revuelva / cambie a la mitad del tiempo de cocción
Espinaca	400 g	15 - 20 minutos	- revuelva a la mitad de la cocción/reagrupar
Hongos	200 g	15 - 20 minutos	- cabezas enteras frescas, en rodajas o pequeñas - Revuelva / cambie a la mitad del tiempo de cocción
Papas	900 g	30 - 40 minutos	- Fresco, pelado y cortado en cuartos - Revuelva / cambie a la mitad del tiempo de cocción
Patatas nuevas o pequeñas	500 g	35 - 40 minutos	- fresco y pelado entero
Espárrago	400 g	15 - 20 minutos	- Colóquelo plano en la cesta vaporera, 2ª capa transversalmente por encima de él
Alcachofas	2 - 3 medianos - grandes	50 - 55 minutos	- con la abertura hacia abajo en el vapor cesta para que se pueda eliminar la condensación. puede ser

8.2 *Tiempos de cocción del pescado*

- El pescado congelado se puede cocinar sin descongelar. Asegúrese de que las piezas individuales estén separadas entre sí para que el vapor llegue a todas partes. Para piezas más gruesas, el tiempo de cocción se puede extender unos minutos.

- Controle el tiempo de cocción. El pescado que se ha cocinado demasiado corto todavía es translúcido por dentro. El pescado que se ha cocinado demasiado tiempo puede secarse .

Pescado	Cantidad	Cocción	Observaciones
Filete de pescado	250 g	10 - 15 minutos	- fresco
Filete de pescado	250 g	15 - 20 minutos	- congelado
Chuleta de salmón	400 g	10 - 15 minutos	- Cuando se congela, el tiempo de cocción aumenta aproximadamente 5 minutos

Pescado	Cantidad	Cocción	Observaciones
Filete de atún	400 g	15 - 20 minutos	- Cuando se congela, el tiempo de cocción aumenta aproximadamente 5 minutos
Mejillones	400 g	10 - 15 minutos	- Solo se fermentan mejillones frescos y cerrados - Los mejillones se cocinan cuando las conchas se han abierto por completo
Gambas	400 g	10 - 15 minutos	- revuelva a la mitad de la cocción/ reagrupar
Colas de langosta	2 piezas	20 - 25 minutos	
Ostras	6 piezas	15 - 20 minutos	- Cocine solo ostras frescas y cerradas - Las ostras se cocinan cuando las conchas se han abierto por completo

8.3 *Tiempos de cocción de la carne*

- Elija solo carne magra y blanda, de la que elimine la grasa por completo.
- Los trozos de carne no deben ser demasiado gruesos . La carne que es adecuada para asar a la parrilla también se puede cocinar bien al vapor.
- La grasa que aún está en la carne se reduce aún más durante la cocción al

vapor .

- Las aves de corral, en particular, deben estar completamente cocidas para evitar el riesgo de infección por salmonela.
- Pincha las salchichas para que no revienten.
- El horno de vapor no es adecuado para salchichas crudas . Las salchichas ya deben estar escaldadas (por ejemplo, salchichas bock, salchichas salchichas, etc.).

Carne	Cantidad	Cocción	Observaciones
Vaca	250 g	10 - 15 minutos	- en rodajas, por ejemplo, filete, rosbif
Albóndigas	500 g	22 - 24 minutos	- de carne de vacuno o de carne picada mixta
Cerdo	400 g o 4 piezas	10 - 15 minutos	- en rodajas, por ejemplo, filete, lomo
Cordero	4 piezas	15 - 20 minutos	- Lonchas, p. ej., picadura, filete
Salchicha	400 g	10 - 15 minutos	- Solo salchichas hervidas, por ejemplo, salchichas de Frankfurt, galletas saladas, salchichas para perros calientes, etc. - Pinchar la piel antes de cocinar
Pechuga de pollo	400 g	15 - 20 minutos	- Retire la piel antes de cocinar - La carne debe estar bien cocida
Muslos de pollo	2 piezas	20 - 30 minutos	- La carne debe estar bien cocida - Después de cocinar, dore debajo de la parrilla si es necesario

8.4 Tiempos de cocción del arroz

- Agregue el arroz y la cantidad adecuada de agua y una pizca de sal al tazón de arroz 3.
- Coloque la cáscara de arroz 3 en la canasta superior de la vaporera para evitar que la condensación gotee en la bandeja.
- Revuelve el arroz de vez en cuando.
- Al abrir la tapa, asegúrese de que no le golpee un chorro de vapor y de que no gotee condensación en el arroz .
- Hay muchos tipos diferentes de arroz. Siga las instrucciones de cocción respectivas para la cantidad de agua .

Arroz	Cantidad	Cocción	Observaciones
Arroz blanco			
Normal	1 taza	45 - 50 minutos	- Agrega 1.5 tazas de agua
Grano largo	1 taza	50 - 55 minutos	- Agrega 1.75 tazas de agua
Arroz integral (integral)			
Normal	1 taza	40 - 45 minutos	- Agrega 2 tazas de agua
Escaldado	1 taza	45 - 55 minutos	- Agrega 1.5 tazas de agua
Arroz mixto de grano largo y arroz salvaje			
Normal	1 taza	55 - 60 minutos	- Agrega 1.5 tazas de agua
Arroz de cocción rápida	1 taza	20 - 25 minutos	- Agrega 1.75 tazas de agua
Otros arroces			
Arroz instantáneo	1 taza	12 - 15 minutos	- Agrega 1.5 tazas de agua
Arroz con leche	100 g + 30 g Azúcar	75 - 80 minutos	- Leche tibia en la cantidad adecuada en lugar de agua

8.5 Tiempos de cocción de los huevos

Huevos	Cantidad	Cantidad de agua	Cocción	Observaciones
suave	máx. 6 por	400 ml	10 - 15 minutos	- Coloque los huevos en los

duro	cesta vaporera		20 - 25 minutos	huecos en el fondo de las cestas de la vaporera. Los huevos en las cestas de vapor inferiores están listos un poco antes que en los vaporeros superiores.
------	----------------	--	-----------------	---

9. Recetas

9.1 Cerdo ahumado con coles de Bruselas y patatas

Ingredientes:

- 500 g de coles de Bruselas, frescas
- 500 g de patatas frescas, peladas y cortadas en cuartos
- 400 g de carne de cerdo ahumada en una sola pieza
- sal, pimienta, nuez moscada

Preparación:

Tiempo total de cocción: 45 minutos

1. Limpie las coles de Bruselas y colóquelas en la cesta 3.
2. Pelar las patatas, cortarlas en cuartos y colocarlas en la cesta 2.
3. Coloque la carne de cerdo ahumada en la canasta vaporera 1 y comience a cocinar.
4. Después de 5 a 10 minutos, abra la vaporera e inserte la cesta de la vaporera 2. Continúa cocinando.
5. Después de 20 minutos desde el inicio de la cocción, abra la vaporera e inserte la cesta vaporera 3.
6. Continúe cocinando hasta que se acabe el tiempo.
7. Sal un poco las patatas.
8. Sazone las coles de Bruselas con sal, pimienta y nuez moscada.
9. Prepara una salsa de tu elección y sírvela con la comida.

9.2 Solomillo de salmón con verduras y arroz

Ingredientes para 2 porciones:

- 300 g de filete de salmón
- 3 cebolletas
- 200 g de champiñones
- 3 tallos de apio
- 2 zanahorias
- jengibre fresco
- salsa de soja, vinagre, aceite, pimienta de cayena y curry para la marinada

- 200 g de arroz
- Sal

Preparación:

1. Corta el filete de salmón en cubos y colócalo en un bol.
2. Rocíe con jugo de limón.
3. Espolvorea con un poco de jengibre fresco rallado y un poco de sal.
4. Deje reposar hasta que esté cocido para que las especias se absorban bien.
5. Limpie las cebolletas, los champiñones, las cebollas y las zanahorias y córtelas en cubos del mismo tamaño y colóquelas en un tazón.
6. Mezcle una marinada de 1 cucharada de salsa de soja, vinagre y aceite.
7. Sazone la marinada con pimienta de cayena, un poco de jengibre rallado, una pizca de sal y curry.
8. Rocíe las verduras finamente picadas con la marinada y déjelas reposar durante al menos 30 minutos.
9. Agregue el arroz al tazón de arroz 3 **con la cantidad adecuada de agua y una pizca de sal.**
10. Coloque la cáscara de arroz 3 en la canasta vaporera 1.
11. Elige el tiempo de cocción que corresponda al arroz y comienza a cocinar.
12. Coloque las verduras en la canasta vaporera 2.
13. 15 minutos antes del final del tiempo de cocción, abra la vaporera, retire el tazón de arroz 3 con el arroz y coloque la canasta vaporera 2 con las verduras en la canasta vaporera 1.
14. Coloque la cáscara de arroz 3 en la canasta vaporera 3.
15. Coloque la cesta vaporera 3 con la bandeja de arroz 3 en la cesta

- vaporera 2 y continúe cocinando.
16. Abra la vaporera 8 minutos antes del final del tiempo de cocción, retire Cesta vaporera 3 con el arroz y cesta vaporera 2 con las verduras.
 17. Coloque el pescado en la canasta vaporera 1.
 18. Vuelva a insertar la cesta vaporera 2 con las verduras y luego la cesta vaporera 3 con el arroz.
 19. Continúe cocinando hasta que se acabe el tiempo.

9.3 Albóndigas de quark rellenas

Ingredientes:

- 250 g de quark (requesón) bajo en grasa
- 1 huevo
- 1 pizca de sal
- 3 cucharadas de harina
- 2 cucharadas de aceite
- 5 cucharadas de pan rallado
- Crema de chocolate o turrón

Preparación:

1. Pon todos los ingredientes en un bol y amásalos hasta formar una masa suave.
2. Forme un rollo con la masa y córtela en unas 25 partes iguales.
3. Aplanar ligeramente las partes, rellenar con crema de chocolate o turrón y formar pequeñas albóndigas.
4. Divida **las albóndigas entre las cestas vaporeras 4**.
5. Cocine en la vaporera durante 15 minutos.

Consejos:

- Puede convertir las albóndigas terminadas en quebradizas antes de cocinarlas.
- En lugar de quebradizos, también puede usar migas, que puede hacer tostando cuidadosamente pan rallado en mantequilla.

- La salsa de vainilla también sabe bien con ella.

10. Limpieza y almacenamiento

¡Limpie el dispositivo antes de usarlo por primera vez!



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo.



¡RIESGO de lesiones por quemaduras!

Deje que todas las piezas se enfríen antes de limpiarlas.

¡ADVERTENCIA de daños a la propiedad!

No utilice detergentes fuertes o ásperos.

- Limpie el aparato después de cada uso, eliminando todos los residuos de comida.

10.1 Desmontar el dispositivo

1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
2. Retire las cestas vaporeras 4 .
3. Presione con cuidado los fondos perforados para sacarlos de las cestas de la vaporera.
4. Retire la bandeja de goteo 6 .
5. Saque el manguito de vapor 7 de la bandeja de goteo 6 .

10.2 Limpiar la parte inferior

1. Limpie la parte inferior 10 con un paño húmedo. También puedes usar un poco de jabón para platos.
2. Limpie con agua limpia.
3. No vuelva a utilizar el aparato hasta que esté completamente seco.

10.3 Accesorios de limpieza

- Limpie los accesorios de plástico a mano en el fregadero.

10.4 Accesorios ensamblar

1. Inserte las bases en las cestas vaporeras 4:
 - inserte las bases de modo que las pequeñas hendiduras de los huevos apunten hacia abajo;
 - las narices de las cestas vaporeras deben encajar exactamente en las aberturas correspondientes de los fondos;
 - Presione las bases en la canasta vaporera hasta que encajen en su lugar de manera audible.
2. Coloque el manguito de vapor 7 en el generador de vapor 9. El extremo estrecho del manguito de vapor 7 **debe** apuntar hacia arriba.

10.5 Guarde el dispositivo

Para asegurarse de que el dispositivo en el gabinete no sea demasiado alto, las cestas de vapor de **diferentes tamaños se pueden** apilar 4 una dentro de la otra.

1. Enrolle el cable de alimentación en la parte inferior de la parte inferior 10 .
2. Coloque la bandeja de goteo 6 en la parte inferior 10.
3. Coloque la canasta vaporera 1 en 2 y luego ambas en la canasta vaporera 3.
4. Coloque el tazón de arroz 3 en las cestas vaporeras 4.
5. Coloque la tapa 2 .
6. Coloque las cestas vaporeras en la parte inferior 10.
7. Guarde el dispositivo.

10.6 Descalcificación del dispositivo

Dependiendo de la dureza del agua, se pueden formar depósitos de cal en el dispositivo. Debes eliminarlos con regularidad para reducir la energía para aumentar la vida útil del dispositivo y por razones higiénicas.

1. Limpia las zonas calcificadas con un paño que hayas empapado con un poco de vinagre.
2. Si el generador de vapor 9 está más calcificado, llene el descalcificador estándar en la parte inferior 10 y déjelo toda la noche.

¡ADVERTENCIA de daños a la propiedad!

Bajo ninguna circunstancia se debe encender el aparato mientras se está descalcificando. Esto podría provocar daños.

1. A continuación, enjuague bien .
2. No vuelva a utilizar el aparato hasta que esté completamente seco.

11. Disponer

Este producto está sujeto a la Directiva Europea 2012/19/UE. El símbolo del cubo de basura con ruedas tachado significa que el producto está en euros



La Unión Europea debe eliminarse por separado para la recogida de residuos. Esto se aplica al producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos etiquetados no deben desecharse con la basura doméstica normal, sino que deben entregarse en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas y a aliviar la carga sobre el medio ambiente. Se puede obtener información sobre la eliminación y la ubicación del centro de reciclaje más cercano

por ejemplo, en el servicio de limpieza de su ciudad o en las Páginas Amarillas.

Embalaje

Si desea deshacerse del embalaje, preste atención a las regulaciones ambientales relevantes en su país.

12. Resolución de problemas

Si su dispositivo no funciona como desea, primero revise esta lista de verificación. Tal vez sea solo un pequeño problema que puedes solucionar tú mismo.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

Bajo ninguna circunstancia debe intentar reparar el dispositivo por su cuenta.

Error	Posibles causas / medidas
Sin función	• ¿Está garantizado el suministro eléctrico? • Compruebe el puerto. • ¿La protección contra sobrecalentamiento ha apagado el dispositivo? (Véase "protección contra sobrecalentamiento")

13. Características técnicas

Modelo:	STEAMY800
Voltaje de línea:	230 V ~ 50 Hz
Clase:	I
Logro:	800 W

Los componentes son un producto de calidad. Han sido diseñados de conformidad con los conocimientos técnicos actuales y fabricados cuidadosamente utilizando materiales de uso habitual de primera calidad. El período de garantía es de 24 meses y comienza en el momento de la entrega, la cual deberá acreditarse mediante recibo, factura o albarán. Dentro del período de garantía, nuestro Servicio de Atención al Cliente subsanará todos los fallos de funcionamiento de los componentes que se pueda demostrar que se deben a defectos del material a pesar haber realizado un uso cuidadoso de acuerdo con nuestras instrucciones de uso. La garantía se otorga de forma que las piezas defectuosas se reparan gratuitamente o se sustituyen por piezas sin defectos, a nuestra discreción. Las piezas sustituidas pasan a ser de nuestra propiedad. La reparación o la sustitución de piezas individuales no ampliará el período de garantía ni dará lugar a un nuevo período de garantía para los componentes individuales. No existe un período de garantía independiente para las piezas de recambio instaladas. La garantía no cubre los daños y defectos de los componentes o de sus piezas que se produzcan debido a un uso excesivo, una manipulación y un mantenimiento inadecuados. Esto también se aplica en caso de incumplimiento de las instrucciones de uso, así como también en caso de instalación de piezas de repuesto y accesorios que no figuran en nuestro programa. La intervención o modificación de los componentes por parte de personas no autorizadas por nosotros invalidará la garantía.

La garantía no cubre las piezas que se desgastan por el uso natural. En caso de reclamaciones de garantía, fallos de funcionamiento o necesidad de piezas de repuesto o accesorios, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente indicado a continuación:

Servicio de Atención al Cliente:

**Albatros International GmbH
Konrad-Zuse-Str. 3
D-54552 Nerdlen (Alemania)**

**Tel: +49 (0)6592-1730200
Fax: +49 (0)6592-1730209**

**www.albatros-international.de
info@albatros-international.eu**

Sujeto a cambios sin notificación previa.

Modelo:

comprado en:

en (ciudad, calle):

Nombre del comprador:

Calle, casa nº:

Código postal, ciudad:

Teléfono:

Fecha, firma:

Descripción del problema:



DECLARATION OF CONFORMITY

D Deutsch

EG-Konformitätserklärung

Wir erklären in alleiniger Verantwortlichkeit, daß unten nachfolgend bezeichnetes Produkt mit den folgenden Normen übereinstimmt (1) gemäß den Bestimmungen der Richtlinien (2) Prüfbericht (3) ausstellende Prüfstelle (4)

GB English

EC-DECLARATION OF CONFORMITY

We herewith declare in our sole responsibility that this product complies with the following standards (1) in accordance with the regulations of the undermentioned Directives (2) test report (3) issuing test office (4)

FR Français

CE-DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Nous déclarons, sous notre seule responsabilité, que ce produit est en conformité avec les normes ou documents normatifs suivants (1) en vertu des dispositions des directives (2) Compte-rendu de révision (3) effectué par (4)

Dampfgarer/ Cuiseur à Vapeur/ Cuocivapore/ Steam Cooker/ Vaporera

STEAMY800

Brand: SOMMERTAL

Var. ID.: 4146

Serial No.: 240700001.....240799999

- (1) EN 60335-1:2012/A15:2021; EN 60335-2-15:2016/A12:2021; EN 62233:2008; AfPS GS 2019:01 PAK;
EN IEC 55014-1:2021; EN IEC 55014-2:2021; EN IEC 61000-3-2: 2019/A1:2021; EN 61000-3-3:2013/A2:2021;
EN 50564:2011; EN 50242:2016; EN60350-1:2013+A11:2014; EN60350-2:2013+A11:2014
- (2) 2014/35/EU; 2014/30/EU; (EC) NO 1275/2008; (EC) 278/2009; (EC) 642/2009; (EU) 617/2013; (EU) NO 801/2013; (EC) No 1935/2004; (EU) 10/2011; EU 2020/1245; 2011/65/EU; (EU) 2015/863
- (3) 64110120220306; 64710120220307; 64180120220302; 64165210245601A; 64165210245601B
- (4) TÜV SÜD Certification and Testing Co., Ltd.

D Für den Hersteller und verantwortlich für die technische Dokumentation

GB Importer and technical documents responsible

FR Manufacture Conservation des documents techniques

Dokumentationsbevollmächtigter:

Authorized person for the compilation of the technical documentation:

Nerdlen, 02.07.2024

Ralf Bunzel, Head of Purchasing

Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Straße 3, 54552 Nerdlen, Germany