

BRAUN

MultiGourmet FS10

MultiGourmet FS20

Type 3216

Elektrischer Dampfgarer

Electrical food steamer/rice cooker

Cuiseur vapeur

Cocina al vapor

Cozinha a vapor

Apparecchio per cottura a vapore

Stoomkoker

Elektrisk dampkoger

Elektrisk dampkoker

Elektrisk ångkokare

Elektroninen höyrykeitin

Elektryczny parowar

Ατμομάγειρας

Электрическая пароварка/рисоварка

Електричні пароварка

جهاز كهربائي لطهي الطعام بالبخار / لتحضير الأرز

Deutsch

- 4 Gebrauchsanweisung
- 8 Garantie

English

- 9 Use Instructions
- 13 Guarantee

Français

- 14 Mode d'emploi
- 18 Garantie

Español

- 19 Instrucciones de uso
- 23 Garantía

Português

- 24 Instruções para uso
- 28 Garantia

Italiano

- 29 Istruzioni d'uso
- 33 Garanzia

Nederlands

- 34 Gebruiksaanwijzing
- 38 Garantie

Dansk

- 39 Brugsanvisning
- 43 Garanti

Norsk

- 44 Bruksanvisning
- 48 Garanti

Svenska

- 49 Bruksanvisning
- 53 Garanti

Suomi

- 54 Käyttöohjeet
- 58 Takuu

Polski

- 59 Instrukcja obsługi
- 63 Warunki gwarancji

Ελληνικά

- 64 Οδηγίες χρήσεως
- 69 Εγγύηση

Русский

- 70 Инструкція по експлуатації
- 75 Гарантія

Українська

- 77 Інструкція з експлуатації
- 83 Гарантія

عربي

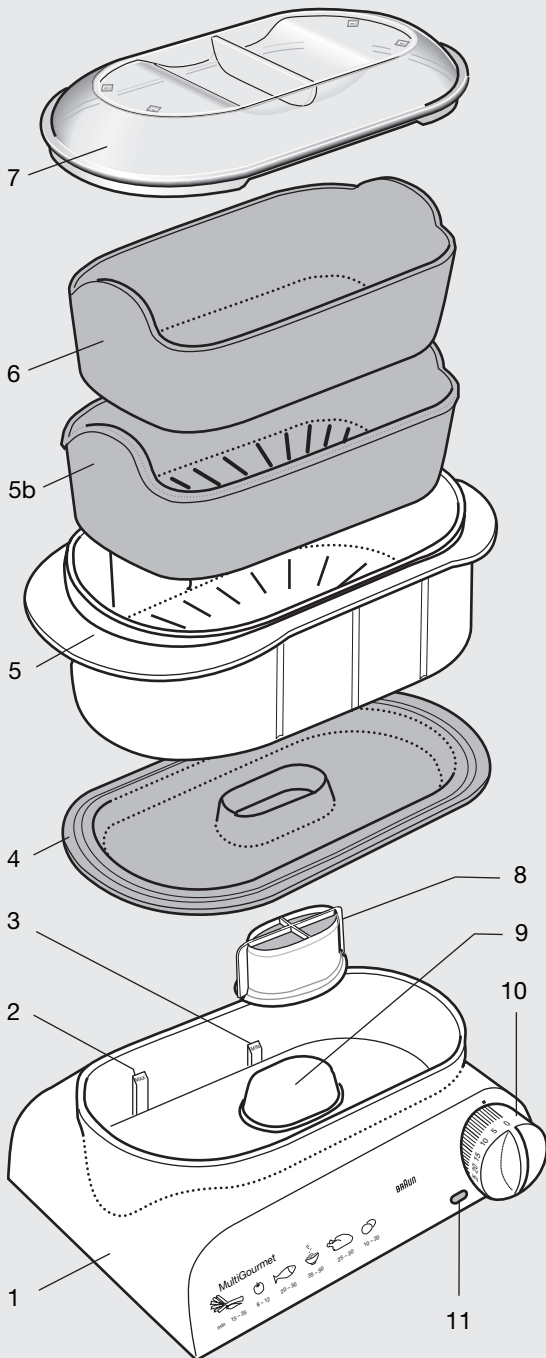
- 90 طرق الاستعمال
- 84 ضمان



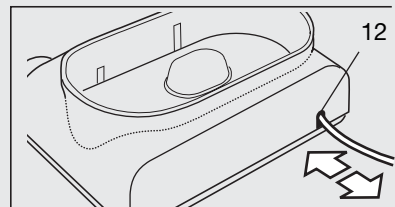
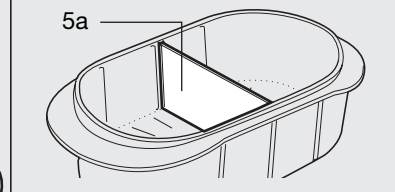
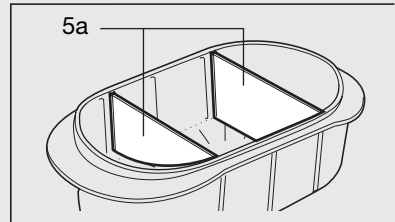
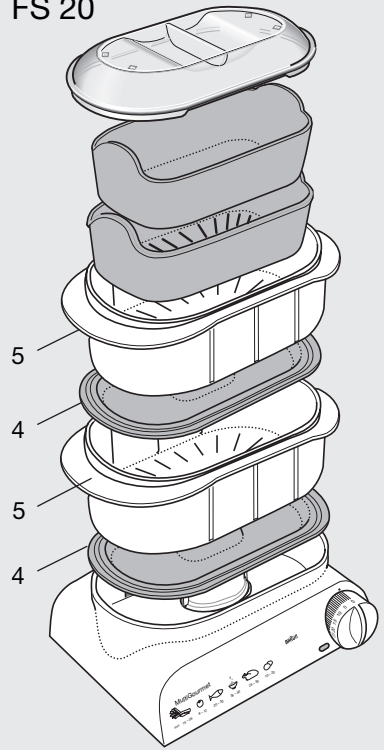
Braun Infolines

- D** **A** 00 800 27 28 64 63
00 800 BRAUNINFOLINE
- CH** 08 44 - 88 40 10
- GB** 0800 783 70 10
- IRL** 1 800 509 448
- F** 0810 309 780
- B** 0800 14 592
- E** 901 11 61 84
- P** 808 20 00 33
- I** (02) 6 67 86 23
- NL** 0 800-445 53 88
- DK** 70 15 00 13
- N** 22 63 00 93
- S** 020 - 21 33 21
- FIN** 020 377 877
- PL** 0 801 127 286
0 801 1 BRAUN
- RUS** +7 495 258 62 70
- UA** +38 044 417 24 15
- HK** 852-25249377
(Audio Supplies Company Ltd.)

FS 10



FS 20



Deutsch

Unsere Produkte wurden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Braun Gerät viel Freude.

Der Braun MultiGourmet eignet sich besonders zum Garen von Gemüse und Reis sowie für die Zubereitung von Fisch, Fleisch und Geflügel. Garen mit Dampf ist die schonendste und besonders gesunde Art der Zubereitung. Vitamine, Mineralstoffe, natürlicher Geschmack und Farbe bleiben weitgehend erhalten.

Das Modell Braun MultiGourmet plus FS 20 ist mit 2 Dampfkörben ⑤ und 2 Tropfschalen ④ ausgestattet. Damit hat es ca. die doppelte Kapazität wie das Modell Braun MultiGourmet FS 10 (außer bei Reis).

Lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Vorsicht

- Aus Sicherheitsgründen sollten Kinder von dem Gerät ferngehalten werden. Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die Netzspannung mit der Spannungsangabe auf dem Gerät übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist nur zum Gebrauch im Haushalt und zur Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen bestimmt (siehe Verarbeitungstabellen).
- Den Dampfkorb ⑤ nur zusammen mit der Tropfschale ④ verwenden.
- Verwenden Sie zum Garen von farbstoffreichen Gütern (z. B. Karotten, Paprika, Tomaten usw.) stets den schwarzen Einsatz ⑥ im Dampfkorb ⑤, um eine bleibende Verfärbung des weißen Dampfkorbess weitgehend zu vermeiden.
- Die schwarze Reisschale ⑥ bzw. den schwarzen Einsatz ⑥ nur zusammen mit dem Dampfkorb ⑤ von der Tropfschale ④ abheben.
- Reinigen Sie das Gerät nur bei gezogenem Netzstecker. Tauchen Sie das Gehäuse/ Bodengefäß ① niemals ins Wasser.
- Berühren Sie das heiße Gerät niemals ohne Topfhandschuhe und verwenden Sie das Gerät nicht ohne Deckel. Halten Sie den Deckel beim Abnehmen stets so, dass Sie nicht mit dem ausströmenden Dampf oder abtropfendem heißen Wasser in Berührung kommen. Achten Sie auf heiße Flüssigkeit in der(n) Tropfschale(n).
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch stets den Netzstecker.

- Beim Gebrauch auf ausreichende Abstände nach oben (Hängeschränke, Regale) und zu seitlichen Gegenständen achten.
- Stellen Sie das Gerät zum Gebrauch nur auf eine trockene, ebene und hitzebeständige Fläche.
- Gerät niemals auf eine heiße Herdplatte oder eine offene Flamme stellen.
- Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Technische Daten

- Spannung/Leistung: Siehe Typenschild am Gerät
- Maximale Füllmenge: 1,2 l Wasser

Gerätebeschreibung

- ① Gehäuse/Bodengefäß
- ② Maximale Füllstandmarkierung (für lange Garzeiten)
- ③ Minimale Füllstandmarkierung (für kurze Garzeiten)
- ④ Schwarze Tropfschale (zum Modell FS 20 gehören 2 Tropfschalen)
- ⑤ Dampfkorb mit Schlitzen (zum Modell FS 20 gehören 2 Dampfkörbe)
- ⑥a 2 Trennwände für den Dampfkorb ⑤
- ⑥b Schwarzer Einsatz (mit Schlitzen) für den Dampfkorb ⑤ zum Garen von farbstoffreichen Gütern (z. B. Karotten, Paprika, Tomaten usw.)
- ⑥ Schwarze Reisschale (ohne Schlitze) für den Dampfkorb ⑤
- ⑦ Deckel transparent
- ⑧ Dampfbeschleuniger (abnehmbar)
- ⑨ Heizkörper
- ⑩ Ein-/Ausschalter mit Zeitschaltuhr (60 Min.)
- ⑪ Kontrollleuchte für Schalter ⑩
- ⑫ Kabelstauraum zur Aufnahme nicht benötigter Netzkabels

Hinweis: Spülen Sie vor dem Erstgebrauch alle Teile wie unter «Reinigung» beschrieben.

Garen

1. Füllen Sie das Gehäuse (Bodengefäß ① mit kaltem Leitungswasser und setzen Sie den Dampfbeschleuniger ⑧ ein. Geben Sie keine aromatisierenden Zutaten wie Gewürze, Saucen, Wein etc. dem Wasser zu. Die notwendige Wassermenge (maximale Füllstandmarkierung oder minimale Füllstandmarkierung) hängt von der eingestellten Garzeit ab.

Garen im Dampfkorb ⑤ (z. B. Gemüse, Fisch)

Das Gargut in den Dampfkorb mit Schlitzen ⑤ geben. Sollen verschiedene Speisen gleichzeitig gegart werden, können bis zu 2 Trennwände ⑤ in den Dampfkorb ⑤ eingesetzt werden, die eine Vermischung der Speisen verhindern. Gewürze erst nach dem Garen hinzufügen.

Beim Garen von farbstoffreichen Gütern (z. B. Karotten, Paprika, Tomaten usw.) setzen Sie bitte den schwarzen Einsatz ⑤ in den Dampfkorb ⑤, um eine bleibende Verfärbung des weißen Dampfkorbtes weitgehend zu vermeiden. Bei eingesetztem schwarzen Einsatz ⑤ können die Trennwände ⑤ nicht verwendet werden.

Modell FS 20: Bei Verwendung beider Dampfkörbe ⑤ kann der schwarze Einsatz ⑤ oder die schwarze Reisschale ⑥ nur in dem oberen Dampfkorb eingesetzt werden.

Garen in der schwarzen Reisschale ⑥

(z. B. Reis, Aufläufe)

Das Gargut ggf. mit einer Flüssigkeit in die Reisschale geben. Die Reisschale in den Dampfkorb setzen. Die Trennwände ⑤ können nicht in der Reisschale verwendet werden.

2. Den gefüllten Dampfkorb auf die Tropfschale ④ im Gehäuse/Bodengefäß ① stellen und den Deckel ⑦ aufsetzen. Ohne Deckel wäre der Energieverbrauch höher, und die Garzeiten wären länger.

Modell FS 20: Bei Verwendung beider Dampfkörbe stellen Sie den zweiten Dampfkorb mit Tropfschale auf den unteren Dampfkorb.

3. Beim Gebrauch auf ausreichende Abstände nach oben (Hängeschränke, Regale) und zu seitlichen Gegenständen achten.

4. Das Gerät mit dem Netzstecker ans Stromnetz anschließen.

5. Die Zeitschaltuhr ⑩ einstellen. Dazu den Drehknopf zuerst auf 60 Minuten stellen und dann die gewünschte Garzeit zurückstellen. Die Kontrollleuchte ⑩ leuchtet und das Garen beginnt.

6. Nach Ablauf der Garzeit schaltet das Gerät automatisch ab und die Kontrollleuchte erlischt.

7. Prüfen Sie den Garungsgrad. Ziehen Sie dazu lange Topfhandschuhe über. Schalten Sie das Gerät aus. Nehmen Sie den Deckel ⑦ vorsichtig ab und achten Sie auf heißen Dampf. Vermeiden Sie eine Berührung mit heißen Teilen. Verwenden Sie für die Garprobe am

besten eine langstielige Gabel. Falls weiter gegart werden soll, setzen Sie den Deckel auf und schalten Sie das Gerät wieder ein.

Modell FS 20 bei Verwendung beider Dampfkörbe: Zur Prüfung des Garungsgrades im unteren Dampfkorb gehen Sie bitte wie folgt vor: Schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie den Deckel ⑦ ab. Heben Sie vorsichtig den oberen Dampfkorb (ggf. mit schwarzem Einsatz) ab und stellen Sie ihn auf den umgestülpten Deckel. Danach nehmen Sie die Tropfschale mit übergezogenen Topfhandschuhen vorsichtig vom unteren Dampfkorb ab und prüfen Sie den Garungsgrad.

Soll in beiden Dampfkörben weiter gegart werden, setzen Sie zunächst die abgenommene Tropfschale und dann den oberen Dampfkorb mit Deckel wieder auf und schalten Sie das Gerät ein.

8. Wenn Ihre Speisen nach Abschalten des Gerätes den gewünschten Garzustand erreicht haben, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät etwas abkühlen. Entnehmen Sie dann den Dampfkorb bzw. die schwarze Reisschale oder den schwarzen Einsatz zusammen mit dem Dampfkorb mit übergezogenen Topfhandschuhen. Der umgestülpte Deckel ⑦ kann als Untersetzer für den Dampfkorb verwendet werden. Nehmen Sie die Speisen aus dem Dampfkorb oder der Reisschale und würzen Sie nach Geschmack. Modell FS 20: Auseinandernehmen siehe Punkt 7.

9. Die in der Tropfschale ④ gesammelte Flüssigkeit kann für die Zubereitung von Saucen oder Suppen verwendet werden.

10. Das Restwasser im Gehäuse/Bodengefäß ① sowie das Gerät vor dem Entleeren oder Reinigen stets abkühlen lassen. Netzstecker ziehen.

Wasserfüllung

Die erforderliche Wassermenge hängt von der Garzeit ab. Bei Garzeiten bis zu 18 Minuten füllen Sie bis zur minimalen Füllstandmarkierung ③ auf. Bei Garzeiten über 18 Minuten füllen Sie bis zur maximalen Füllstandmarkierung ② auf. Achten Sie auf einen ausreichenden Füllstand, besonders bei Verlängerung der Garzeit. Sollte die Dampfentwicklung aufhören, prüfen Sie bitte den Wasserstand. Ziehen Sie dazu den Netzstecker und lassen Sie das Gerät etwas abkühlen. Heben Sie den Dampfkorb und anschließend die Tropfschale vorsichtig ab und füllen Sie Wasser nach.

Hinweis: Alle Einsätze sind ausschließlich für den Gebrauch im Braun MultiGourmet bestimmt. Nicht im Backofen oder Mikrowellenherd verwenden.

Garzeiten im Dampfkorb ^⑤ und in der schwarzen Reisschale ^⑥

Hinweis: Die angegebenen Mengen und Zeiten sind Richtwerte für das Garen mit einem Dampfkorb (z. B. beim Modell FS 10). Werden kleinere Mengen gegart, gelten die in den Tabellen aufgeführten Zeiten ebenso. Beim Garen größerer Mengen können sich die Garzeiten etwas verlängern, wenn das Gargut mit engen Zwischenräumen im Dampfkorb liegt und die Dampfzirkulation behindert wird.

- Tipps zum Garen mit dem Modell FS 20: Die Garzeiten im oberen Dampfkorb sind länger, daher
- größere Stücke bzw. Lebensmittel mit längeren Garzeiten im unteren Dampfkorb garen.
 - Beim Garen von verschiedenen Lebensmitteln mit unterschiedlichen Garzeiten: Lebensmittel mit längerer Garzeit im unteren Dampfkorb garen; nach einiger Zeit den Dampfkorb mit Lebensmitteln mit kürzerer Garzeit auf den unteren Dampfkorb setzen und oben garen.

Gemüse/Obst

- Entfernen Sie dicke Strunke von Blumenkohl, Brokkoli und Kohl.
- Garen Sie grünes und Blattgemüse so kurz wie möglich, da diese Gemüsearten schnell ihre Farbe verlieren.
- Tiefgefrorenes Gemüse vor dem Garen nicht auftauen.

Gargut	Art	ca. Menge	Garzeit
Artischocken	frisch	4 St. mittelgroß	40 – 45 Min.
Blumenkohl	frisch, kleine Röschen	500 g	20 – 25 Min.
Brokkoli	frisch, kleine Röschen	500 g	15 – 20 Min.
Champignons	frisch, ganz oder geschnitten	500 g	20 – 25 Min. (geschnitten 5 Min. kürzer)
Fenchel	frisch, in Scheiben	500 g	15 – 20 Min.
Grüne Bohnen	frisch, ganz oder geschnitten	500 g	25 – 35 Min.
Karotten	frisch, in Scheiben	500 g	20 – 25 Min.
Kartoffeln	geschnitten	500 g	20 – 25 Min.
Kartoffeln	in der Schale	500 g	30 – 40 Min.
Kohl	frisch, geschnitten	500 g	25 – 30 Min.
Kohlrabi	frisch, gewürfelt	500 g	20 – 25 Min.
Maiskolben	frisch	2 Stück	55 – 60 Min. (öfter wenden)
Porree (Lauch)	frisch, geschnitten	500 g	15 – 20 Min.
Rosenkohl	frisch	500 g	20 – 25 Min.
Spargel	frisch	500 g	30 – 40 Min.
Zucchini	frisch, in Scheiben	500 g	15 – 20 Min.
Äpfel	frisch, 1/8 Stücke	500 g	10 – 15 Min.
Birnen	frisch, 1/6 Stücke	500 g	10 – 15 Min.

Fische und Meeresfrüchte

- Tiefgefrorener Fisch kann ohne vorheriges Auftauen gegart werden, wenn zusammenhängende Fische zuerst getrennt werden und die Garzeit um ca. 10 % verlängert wird.

Gargut	Art	ca. Menge	Garzeit
Forelle	frisch	2 St. je 150 g	18 – 25 Min.
Thunfischsteak	frisch	2 St. je 200 g	25 – 30 Min.
Zahnbrasse	frisch, ganz	1 St. 400 g	17 – 25 Min.
Goldbarschfilet	frisch	2 St. je 200 g	15 – 18 Min.
Seelachsfilet	frisch	2 St. je 140 g	15 – 18 Min.
Garnelen	gefroren	450 g	15 – 20 Min.
Miesmuscheln	in der Schale	1.000 g	18 – 25 Min.
Kalamares	gefroren	600 g	20 – 25 Min.
Langusten	in der Schale	2 Stück	30 – 35 Min.

Fleisch, Geflügel und Eier

- Feinfaseriges und zartes Fleisch, das mit etwas Fett durchzogen ist, eignet sich besonders gut.
- Die Fleischstücke sollten gut abgewaschen und trocken getupft werden, damit so wenig wie möglich Saft ausläuft.
- Eier zuvor anstechen.

Gargut	Art	ca. Menge	Garzeit
Putenschnitzel	frisch	2 St. je 150 g	25 – 30 Min.
Hähnchenschenkel	frisch	2 St. je 150 g	25 – 30 Min.
Kalbsschnitzel	frisch	2 St. je 150 g	30 – 35 Min.
Lammkotelett	frisch	2 St. je 120 g	25 – 30 Min.
Frankfurter Würstchen	frisch	2 – 8 St. (Haut anstechen)	8 – 10 Min.
Rindswürste	frisch	2 – 8 St. (Haut anstechen)	8 – 13 Min.
Eier, weich gekocht	in der Schale	2 – 10 St. mittlere Größe	10 – 13 Min.
Eier, hart gekocht	in der Schale	2 – 10 St. mittlere Größe	15 – 20 Min.

Reis, Getreide, Aufläufe

- Verwenden Sie die schwarze Reisschale ⑥ zusammen mit der erforderlichen Flüssigkeitsmenge und dem Reis usw.
- Modell FS 20: Bei Verwendung beider Dampfkörbe gehen Sie bitte wie folgt vor: Den lang garenden Reis usw. in der Reisschale ⑥ – eingesetzt im unteren Dampfkorb ⑤ – bei aufgesetztem Deckel vorgaren. Dann erst den zweiten Dampfkorb mit anderen Gütern nach unten setzen, während der Dampfkorb mit dem Reis usw. zum Weitergaren nach oben gesetzt wird.

Gargut	ca. Menge	Wasser-Füllstand im Bodengefäß ①	Flüssigkeitsmenge in der Reisschale ⑥	Garzeit
Basmatireis	250 g	max.	300 – 400 ml Wasser	35 – 40 Min.
Langkornreis	250 g	max.	300 – 400 ml Wasser	35 – 40 Min.
Naturreis	250 g	max.	300 – 400 ml Wasser	45 – 50 Min.
Milchreis	250 g	max.	750 ml Milch	60 Min.
Polenta (Maismehl)	250 g	max.	750 – 1000 ml Wasser	20 – 25 Min.

Reinigung

Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen. Außer dem Gehäuse/Bodengefäß ① können alle Teile in der Spülmaschine oder mit einem handelsüblichen Geschirrspülmittel gereinigt werden. Der Dampfbeschleuniger ⑥ lässt sich zum Reinigen abnehmen. Das Gehäuse/Bodengefäß ① mit einem feuchten Tuch abwischen.

Entkalken

Nach mehreren Benutzungen (je nach Wasserhärte in Ihrem Wohngebiet) bildet sich auf dem Heizkörper ④ im Gehäuse/Bodengefäß ① eine Kalkschicht. Das Gerät sollte nun entkalkt werden.

Füllen Sie dazu weißen Haushaltsessig (5 %) in das Gehäuse/Bodengefäß, so dass der Heizkörper gerade bedeckt ist. Setzen Sie den Dampfbeschleuniger ⑥ auf. Schließen Sie das Gerät ans Netz an und stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 15 Minuten. Wenn nach Ablauf dieser Zeit immer noch ein Belag sichtbar ist, wiederholen Sie den Entkalkungsvorgang. Nach Abkühlen des Essigs und des Gerätes entleeren Sie den Essig. Spülen Sie danach das Gehäuse/Bodengefäß ① 3 bis 4 mal mit warmem Wasser aus. Eventuell noch am Dampfbeschleuniger verbleibende Kalkreste können mit einer Bürste entfernt werden.

Änderungen vorbehalten.

Dieses Gerät entspricht den EU-Richtlinien EMV 89/336/EWG und Niederspannung 73/23/EWG.



Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Die Entsorgung kann über den Braun Kundendienst oder lokal verfügbare Rückgabe- und Sammelsysteme erfolgen.



Garantie

Als Hersteller übernehmen wir für dieses Gerät – nach Wahl des Käufers zusätzlich zu den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen gegen den Verkäufer – eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Innerhalb dieser Garantiezeit beseitigen wir nach unserer Wahl durch Reparatur oder Austausch des Gerätes unentgeltlich alle Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen. Die Garantie kann in allen Ländern in Anspruch genommen werden, in denen dieses Braun Gerät von uns autorisiert verkauft wird.

Von der Garantie sind ausgenommen: Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch, normaler Verschleiß und Verbrauch sowie Mängel, die den Wert oder die Gebrauchstauglichkeit des Gerätes nur unerheblich beeinflussen. Bei Eingriffen durch nicht von uns autorisierte Braun Kundendienstpartner sowie bei Verwendung anderer als Original Braun Ersatzteile erlischt die Garantie.

Im Garantiefall senden Sie das Gerät mit Kaufbeleg bitte an einen autorisierten Braun Kundendienstpartner. Die Anschrift für Deutschland können Sie kostenlos unter 00800/27 28 64 63 erfragen.

English

Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality, and design. We hope you thoroughly enjoy your new Braun product.

Your Braun MultiGourmet is particularly well suited for steaming vegetables, rice, fish, meat and poultry. Steaming is a most gentle and healthy way of preparing food. Vitamins, minerals, natural taste and colour will be retained to a large extent.

The model Braun MultiGourmet plus FS 20 is provided with 2 steam baskets ③ and 2 drip pans ④. Thus it has approximately twice the capacity of the model Braun MultiGourmet FS 10 (except rice).

Read all instructions carefully before using the appliance.

Important safeguards

- For safety reasons children should be kept away from the appliance. Check whether the voltage of the appliance corresponds with the voltage printed on the appliance.
- This appliance is designed for household use processing household quantities (see processing tables).
- Use the steam basket ⑤ only together with the drip pan ④.
- Always use the back insert ⑥ when steaming food with colour (e. g. carrots, paprika, tomatoes, etc.), in order to minimize permanent colouring of the white steam basket ⑤.
- Remove the black rice bowl ⑥ or the black insert ⑥ only together with the steam basket ⑤ from the drip pan ④.
- Always unplug the appliance before cleaning. Never immerse the base ① into water.
- Never touch the appliance without potholders or kitchen gloves, and do not use the appliance without the cover ⑦. When lifting the cover, always hold it so that you do not come in touch with escaping steam or dripping hot water. Be careful with hot liquids in the drip pan(s).
- Always pull the plug when you have finished using the appliance.
- When using the appliance ensure sufficient room over and beside the appliance, in order to prevent damage to e. g. cabinets or other objects.
- When using the appliance place it on a dry, level, heat-resistant surface.
- Never place the appliance on a hot surface or over an open flame.

- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorised service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.

Specifications

- Voltage/wattage: See type plate on the bottom of the appliance
- Maximum capacity: 1.2 l water

Description

- ① Base
- ② Maximum water fill line (for long steaming times)
- ③ Minimum water fill line (for short steaming times)
- ④ Black drip pan (the model FS 20 has 2 drip pans)
- ⑤ Steam basket with slots (the model FS 20 has 2 steam baskets)
- ⑥ 2 dividers for steam basket ⑤
- ⑥ Black insert (with slots) for the steam basket ⑤ for steaming food with colour (e. g. carrots, paprika, tomatoes, etc.)
- ⑥ Black rice bowl (without slots) for the steam basket
- ⑦ Cover (transparent)
- ⑧ Steam accelerator (removable)
- ⑨ Heating element
- ⑩ On/off switch with timer (60 minutes)
- ⑪ Pilot light for switch ⑩
- ⑫ Cord store for unused length of cord

Notice: Clean all parts before the first use as described under «Cleaning».

Steaming

1. Fill the base ① with cold tap water and put the steam accelerator ⑧ in place. Do not add any spices, sauces, wine etc. to the water. The water quantity needed (maximum or minimum water fill line) depends on the selected steaming time.

Steaming in the steam basket ⑤

(e.g. vegetables, fish)

Put the food into the steam basket with slots ⑤. If you want to cook various foods, 2 dividers ⑥ can be inserted into the steam basket ⑤. They prevent different foods being mixed. Add spices when steaming is finished. Always use the black insert ⑤ when steaming food with colour (e. g. carrots, paprika, tomatoes, etc.), in order to minimize permanent colouring of the white steam basket ⑤. The dividers ⑥ cannot be used in the black insert ⑤.

Model FS 20: When using both steam baskets ⑤ the black insert ⑤ or the black rice bowl ⑥ can only be used in the upper steam basket.

Steaming in the black rice bowl ⑥

(e. g. rice, bakes)

Put the rice/grains with a liquid if necessary into the rice bowl. Place the rice bowl into the steam basket. The dividers ⑥ cannot be used in the black rice bowl.

2. Place the filled steam basket onto the drip pan ④ in the base ① and set the cover ⑦ onto the steam basket. Without the cover in place, the consumption of electrical power would be higher and the steaming time longer.

Model FS 20: When using both steam baskets, place the second steam basket with its drip pan on the lower steam basket.

3. When using the steamer ensure sufficient vertical and horizontal space to other objects (shelves etc.).

4. Plug the cord into a mains socket.

5. Set the timer ⑩. To do this first turn the knob to 60 minutes and then back to the desired steaming time. The pilot light ⑪ illuminates and steaming begins.

6. After the selected steaming time is over, the appliance switches off automatically and the pilot light ⑪ goes out.

7. Check whether the food is cooked. Put on long kitchen gloves. Switches the appliance off. Lift the cover ⑦ being careful of escaping steam. Do not touch any hot parts. Check the food using a long fork.

If you want to continue steaming put on the cover ⑦ and switch the appliance on again. Model FS 20 when using both steam baskets: To check whether the food is cooked in the lower steam basket proceed as follows. Switch the appliance off and remove the cover ⑦. Carefully lift off the upper steam basket (with the black insert) and place it on the reverse side of the cover. Then, using kitchen gloves, carefully remove the drip pan from the lower steam basket and check whether the food is cooked.

If you want to continue steaming in both steam baskets, first place the drip pan onto the lower steam basket and then put on the upper steam basket with the cover. Switch on the appliance again.

8. When the appliance switches itself off and the food is sufficiently cooked pull the plug and let the appliance cool off slightly. Then remove the steam basket, the black rice bowl or the black insert together with the steam basket, using kitchen gloves. The reserve side of the cover ⑦ serves as stand for the steam basket. Remove the food from the steam basket or the rice bowl and spice it as desired.

Model FS 20: For disassembling see Point 7.

9. The liquids which have dripped into the drip pan ④ can be used for sauces or soup.

10. Before you pour out remaining water from the base ①, disassemble or clean the appliance, always let it cool off. Pull the plug.

Water quantities

The water quantity needed depends on the steaming time. When steaming up to 18 minutes fill the base up to the minimum water fill line ③. When you are steaming longer than 18 minutes, fill to the maximum water fill line ②. Ensure a sufficient water level, especially if the steaming time was extended. Should no more steam develop, please check the water level. To do so, pull the plug and let the appliance cool off somewhat. Lift the steam basket and the drip pan carefully, and add water.

Notice: All parts are designed for use in the Braun MultiGourmet only. Do not put them into a conventional oven or a microwave oven.

Steaming in the steam basket ⑤ and in the black rice bowl ⑥

Notice: The quantities and processing times are approximate for steaming in one steam basket (e. g. model FS 10). The steaming times listed in the charts also apply when steaming smaller quantities. When steaming larger quantities the steaming times may be somewhat longer if there is not enough space to permit sufficient steam circulation.

Tips for steaming with the model FS 20: The steaming times in the upper steam basket are longer. Therefore,

- steam larger pieces or food with longer steaming times in the lower steam basket.
- When steaming different kinds of food with different steaming times: Steam food with a longer steam time in the lower steam basket. After some time place the steam basket containing food with a shorter steaming time on top of the lower steam basket for steaming.

Vegetables and fruits

- Cut off thick stems from cauliflower, broccoli and cabbage.
- Steam leafy, green vegetables for the shortest possible time as they lose colour easily.
- Frozen vegetables should not be thawed before steaming.

Food	Type	Ca. quantity	Steam times
Artichokes	fresh	4 (medium)	40–45 min.
Asparagus	fresh	500 g	30–40 min.
Beans, runner	fresh, whole or sliced	500 g	25–35 min.
Broccoli	fresh, florets	500 g	15–20 min.
Brussels sprouts	fresh	500 g	20–25 min.
Cabbage	fresh, sliced	500 g	25–30 min.
Carrots	fresh, sliced	500 g	20–25 min.
Cauliflower	fresh, florets	500 g	20–25 min.
Courgettes	fresh, sliced	500 g	15–20 min.
Fennel	fresh, sliced	500 g	15–20 min.
Kohlrabi	fresh, in cubes	500 g	20–25 min.
Leeks	fresh, cut	500 g	15–20 min.
Mushrooms, button	fresh, whole or sliced	500 g	20–25 min. (sliced 5 min. less)
Potatoes	sliced	500 g	20–25 min.
Potatoes	unpeeled	500 g	30–40 min.
Sweetcorn	fresh	2 pieces	55–60 min. (turn frequently)
Apples	fresh, 1/8 pieces	500 g	10–15 min.
Pears	fresh, 1/6 pieces	500 g	10–15 min.

Fish and Seafood

- Frozen fish may be steamed without defrosting if separated before steaming, and the steaming time is extended by approximately 10 %.

Food	Type	Ca. quantity	Steam times
Trout	fresh	2 pieces, each 150 g	18–25 min.
Tuna steaks	fresh	2 pieces, each 200 g	25–30 min.
Bream	fresh, whole	1 piece, 400 g	17–25 min.
Rosefish fillets	fresh	2 pieces, each 200 g	15–18 min.
Pollack fillets	fresh	2 pieces, each 140 g	15–18 min.
Shrimps	frozen	450 g	15–20 min.
Mussels	in the shells	1.000 g	18–25 min.
Squid	frozen	600 g	20–25 min.
Lobsters	in the shells	2 pieces	30–35 min.

Meat, Poultry und Eggs

- Tender meat with a little fat ist suited best.
- The meat should be well washed and dabbed dry, so that as little juice as possible drips out.
- Puncture eggs first.

Food	Type	Ca. quantity	Steam times
Turkey cutlets	fresh	2 pieces, each 150 g	25–30 min.
Chicken legs	fresh	2 pieces, each 150 g	25–30 min.
Veal cutlets	fresh	2 pieces, each 150 g	30–35 min.
Lamb chops	fresh	2 pieces, each 120 g	25–30 min.
Frankfurter sausages	fresh	2–8 (pierce skins)	8–10 min.
Beef sausages	fresh	2–8 (pierce skins)	8–13 min.
Eggs soft-boiled	in the eggshell	2–10 medium size	10–13 min.
Eggs hard-boiled	in the eggshell	2–10 medium size	15–20 min.

Rice, grains, bakes

- Use the black rice bowl ⑤ and add the required quantity of liquid together with the rice, grains, etc.
- Model FS 20: If you are using both steam baskets please proceed as follows. Pre-steam the rice etc. with its long steaming time in the rice bowl ⑤ – placed into the lower steam basket with the cover ⑦ in place. After some time place the other steam basket filled with different food on the base ① (i. e. on the bottom) and continue steaming the rice etc. by moving the steam basket to the top.

Food	Ca. quantity	Water level in the base ①	Liquid level in the rice bowl ⑤	Steam times
Basmati rice	250 g	max.	300–400 ml water	35–40 min.
Long-grain rice	250 g	max.	300–400 ml water	35–40 min.
Brown rice	250 g	max.	300–400 ml water	45–50 min.
Pudding rice	250 g	max.	750 ml milk	60 min.
Indian meal (maize)	250 g	max.	750–1000 ml water	20–25 min.

Cleaning

Always pull the plug before you clean the appliance. Except the base ①, all parts can be cleaned in the dishwasher or by hand with a commercially available detergent. The steam accelerator ② can be removed for cleaning. Wipe the base ① with a damp cloth.

Decalcifying

After you have used your steamer several times (depending on the water hardness in your housing area), the heater ③ in the base ① is covered by a layer. The appliance should now be decalcified. Fill the base with white household vinegar (5 %) so that the heating element is just covered. Put the steam accelerator ② in place. Close the appliance, connect it to the mains and set the time to 15 minutes. Should there still be a layer visible after the 15 minutes are over, repeat the procedure. After the vinegar and the appliance have sufficiently cooled off empty the base. Rinse the base ① 3 to 4 times with warm water. Any remaining calcium can be removed from the steam accelerator with a brush.

Subject to change without notice.

This product conforms to the European Directives EMC 89/336/EEC and Low Voltage 73/23/EEC.



Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at a Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.



Guarantee

We grant 2 years guarantee on the product commencing on the date of purchase. Within the guarantee period we will eliminate, free of charge, any defects in the appliance resulting from faults in materials or workmanship, either by repairing or replacing the complete appliance as we may choose. This guarantee extends to every country where this appliance is supplied by Braun or its appointed distributor.

This guarantee does not cover: damage due to improper use, normal wear or use as well as defects that have a negligible effect on the value or operation of the appliance. The guarantee becomes void if repairs are undertaken by unauthorised persons and if original Braun parts are not used.

To obtain service within the guarantee period, hand in or send the complete appliance with your sales receipt to an authorised Braun Customer Service Centre.

For UK only:

This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

Français

Nous produits ont été conçus afin de répondre aux plus grandes exigences de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous espérons que vous apprécierez pleinement votre nouveau produit Braun.

Votre cuiseur-vapeur MultiGourmet a été conçu spécifiquement pour cuire légumes, riz, poissons, viandes et volailles à la vapeur. La cuisson à la vapeur est la façon la plus saine de préparer vos aliments. Ainsi, le goût naturel et les couleurs, les vitamines et les minéraux sont au mieux préservés.

Le modèle Braun MultiGourmet plus FS 20 est livré avec 2 paniers vapeur ⑤ et 2 plateaux égouttoirs ④. Sa contenance est pratiquement le double de celle du modèle Braun MultiGourmet FS 10 (sauf pour le riz).

Lire avec attention ce mode d'emploi avant d'utiliser votre appareil.

Importantes mises en garde

- Pour des raisons de sécurité, ne pas mettre l'appareil à portée de mains des enfants. Vérifier que le voltage correspond au voltage imprimé sur l'appareil.
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique, de quantités domestiques (voir tableaux de cuisson).
- Utiliser toujours le panier vapeur ⑤ avec le plateau égouttoir ④.
- Utiliser toujours le panier de protection noir ⑥ pour la cuisson des aliments colorants tels que carottes, paprika, tomates, etc ... pour réduire au minimum une éventuelle coloration du panier vapeur blanc ⑤.
- Retirer toujours du plateau égouttoir ④ le panier à riz noir ⑥ ou le panier de protection noir ⑥ en même temps que le panier vapeur ⑤.
- Débrancher toujours l'appareil avant de le nettoyer. Ne jamais immerger la base ① dans l'eau.
- Ne jamais saisir ou toucher l'appareil sans gants de cuisine et ne pas utiliser l'appareil sans couvercle ⑦. Lorsque vous soulevez le couvercle, tenez le toujours de façon à ne pas entrer en contact avec la vapeur ou avec des gouttelettes d'eau bouillante qui s'en échapperait. Faire attention aux liquides chauds dans les plateaux égouttoirs.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- S'assurer de préserver un espace suffisant autour de l'appareil afin d'éviter d'endommager objets ou placards éventuels.

- Utiliser l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
- Ne jamais placer l'appareil sur une surface chauffante ou au-dessus d'une flamme.
- Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité en vigueur. Leur réparation ou le changement du cordon d'alimentation doivent être effectués uniquement par les Centres Service Agréés Braun (C.S.A. – voir liste sur le 3615 Braun). Des réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer accidents ou blessures à l'utilisateur.

Spécifications

- Voltage/puissance : voir la plaque d'information située au bas de l'appareil
- Capacité maximum : 1,2 litre d'eau

Description

- ① Bloc de base
- ② Niveau maximum de remplissage d'eau (pour des cuissons à la vapeur de longues durées)
- ③ Niveau minimum de remplissage d'eau (pour des cuissons à la vapeur de courtes durées)
- ④ Plateau égouttoir noir (le modèle FS 20 a 2 plateaux égouttoirs)
- ⑤ Panier vapeur avec fentes (le modèle FS 20 a 2 paniers vapeur)
- ⑥ Panier de protection noir (avec fentes) pour le panier vapeur ⑤ et pour la cuisson des aliments colorants (par ex. carottes, paprika, tomates, etc ...)
- ⑥ Panier à riz noir (sans fentes) pour le panier vapeur
- ⑦ Couvercle (transparent)
- ⑧ Accélérateur de vapeur (amovible)
- ⑨ Élément chauffant
- ⑩ Interrupteur marche/arrêt avec minuteur (60 minutes)
- ⑪ Voyant de contrôle lumineux pour l'interrupteur ⑩
- ⑫ Compartiment de rangement du cordon

Notice : bien nettoyer chaque élément avant la première utilisation. Voir paragraphe «Nettoyage».

Cuire à la vapeur

1. Remplir la base ① avec de l'eau froide du robinet et mettre en place l'accélérateur de vapeur ⑧. N'ajouter à l'eau, aucun épice, sauce, vin etc ... La quantité d'eau nécessaire (maximum ou minimum) dépend du temps de cuisson sélectionné.

Cuire à l'aide du panier vapeur ④

(ex. légumes, poissons)

Mettre les aliments dans le panier vapeur avec fentes ④. Pour cuire simultanément différents aliments, insérer dans le panier vapeur, les séparateurs ⑤ prévus à cet effet. Ils évitent aux aliments de se mélanger.

Ajouter épices une fois la cuisson terminée. Toujours utiliser le panier de protection noir ⑤ pour la cuisson des aliments colorants (par ex. carottes, paprika, tomates etc ...) pour réduire au minimum une éventuelle coloration du panier vapeur blanc ⑤. Les séparateurs ⑤ ne peuvent pas être utilisés avec le panier de protection noir ⑤.

Modèle FS 20: lorsqu'on utilise en même temps les 2 paniers vapeur ④, le panier de protection noir ⑤ ou le panier à riz noir ⑥ ne peut être utilisé que dans le panier vapeur supérieur.

Cuisson vapeur dans le panier à riz noir ⑥ (riz, aliments allant au four ...)

Mettre riz ou céréales dans le panier à riz avec du liquide si nécessaire. Placer le panier à riz dans le panier vapeur. Les séparateurs ⑤ ne peuvent pas être utilisés dans le panier à riz noir.

2. Placer le panier vapeur plein sur le plateau égouttoir ④ dans la base ①, et poser le couvercle ⑦ sur le panier vapeur. Sans le couvercle, la consommation électrique est plus grande et la durée de cuisson plus longue. Modèle FS 20: lorsqu'on utilise les 2 paniers vapeur en même temps, placer le deuxième panier, avec son plateau égouttoir, sur le panier inférieur.

3. Lorsque vous utilisez votre cuiseur vapeur, assurez-vous qu'il soit suffisamment espacé d'autres objets (étagères etc ...) à l'horizontale comme à la verticale.

4. Brancher le cordon dans la prise.

5. Régler le minuteur ⑩. Pour cela tourner le bouton jusqu'à 60 minutes, puis revenir sur le temps de cuisson désiré. Le voyant lumineux ⑪ s'allume et la cuisson vapeur commence.

6. Une fois le temps de cuisson sélectionné terminé, l'appareil s'éteint automatiquement ainsi que le voyant lumineux ⑪.

7. Pour vérifier la cuisson, enlever de longs gants de cuisine. Eteindre l'appareil. Soulever le couvercle ⑦ avec précaution en faisant

attention à la vapeur qui s'échappe. Ne pas toucher une quelconque partie chaude. Vérifier alors la cuisson à l'aide d'une longue fourchette. Pour continuer la cuisson vapeur, reposer le couvercle ⑦ et remettre l'appareil en marche.

Modèle FS 20 lorsque les 2 paniers vapeur sont utilisés : Pour vérifier la cuisson dans le panier vapeur inférieur, éteindre l'appareil et enlever le couvercle ⑦. Soulever le panier supérieur avec précaution (en même temps que le panier de protection noir) et le poser sur la face creuse du couvercle. Puis, avec des gants de cuisine, retirer doucement le plateau égouttoir posé sur le panier inférieur et vérifier l'avancement de la cuisson. Pour continuer la cuisson dans les 2 paniers vapeur placer d'abord le plateau égouttoir sur le panier inférieur puis poser le panier supérieur avec le couvercle. Remettre l'appareil en marche.

8. Lorsque l'appareil s'éteint de lui-même et que la cuisson est bien terminée, le débrancher et le laisser refroidir légèrement. Puis, toujours avec des gants de cuisine, retirer le panier vapeur en même temps que le panier à riz noir ou que le panier de protection noir. Le côté creux du couvercle ⑦ sert de repose-plat pour le panier vapeur. Retirer les aliments du panier vapeur ou du panier à riz et assaisonner. Modèle FS 20: pour le démontage, voir Point 7.

9. Les liquides s'étant écoulés sur le plateau égouttoir ④ peuvent être utilisés comme sauces/soupes.

10. Avant de retirer l'eau du bloc de base ① ou pour le nettoyer ou le démonter, toujours le laisser refroidir. Vérifier de bien le débrancher.

Quantités d'eau

La quantité d'eau nécessaire dépend du temps de cuisson. Pour une cuisson allant jusqu'à 18 minutes, remplir la base jusqu'à la ligne minimum de remplissage d'eau ②. Pour une cuisson au-delà de 18 minutes, remplir la base jusqu'à la ligne maximum de remplissage d'eau ②. Vous assurer d'avoir un niveau d'eau suffisant, surtout si le temps de cuisson devait être prolongé. Si la vapeur arrête de se développer, vérifier le niveau d'eau. Pour cela, débrancher l'appareil et laisser le refroidir légèrement. Soulever le panier vapeur puis le plateau égouttoir avec précaution, puis rajouter de l'eau.

Notice : les éléments de votre cuiseur vapeur MultiGourmet sont conçus pour une utilisation de cuisson à la vapeur spécifique. Ne pas les utiliser dans le four conventionnel ou dans un micro-ondes.

Cuisson dans le panier vapeur ⑤ et le panier à riz noir ⑥

Note: pour la cuisson dans un seul panier vapeur, les quantités et les temps sont approximatifs (par ex. modèle FS 10). Les temps mentionnés dans les tableaux s'appliquent également pour la cuisson des petites quantités. Pour des quantités plus importantes, et s'il n'y a pas suffisamment de place pour la circulation de la vapeur, rallonger légèrement les temps de cuisson.

Conseils pour le modèle FS 20 : les temps de cuisson dans le panier vapeur supérieur sont plus longs. Il est donc préférable :

- de cuire les aliments ou grosses pièces plus longuement que dans le panier inférieur
- si on mélange des aliments nécessitant des temps de cuisson différents, de mettre ceux qui demandent le temps le plus long dans le panier inférieur. Laisser avancer la cuisson puis placer les aliments à cuisson rapide sur le dessus du panier inférieur.

Légumes et fruits

- Retirer les tiges épaisses de chou, choux-fleurs et brocolis.
- Cuire les légumes verts à feuilles dans des temps les plus courts, car ils perdent facilement leur couleur.
- Les légumes surgelés ne doivent pas être préalablement décongelés avant la cuisson.

Aliment	Type	Quantité	Temps de cuisson vapeur
Artichauts	frais	4 (moyen)	40/45 mn
Asperges	fraîches	500 g	30/40 mn
Pois/haricots	frais, entiers ou émincés	500 g	25/35 mn
Brocolis	frais	500 g	15/20 mn
Choux de Bruxelles	frais	500 g	20/25 mn
Choux	frais, émincés	500 g	25/30 mn
Carottes	fraîches, émincées	500 g	20/25 mn
Choux-fleurs	frais	500 g	20/25 mn
Courgettes	fraîches, émincées	500 g	15/20 mn
Fenouil	frais, émincé	500 g	15/20 mn
Choux-raves	frais, en cubes	500 g	20/25 mn
Poireaux	frais, coupés	500 g	15/20 mn
Champignons	frais, entiers ou émincés	500 g	20/25 mn (5 mn en moins si tranchés)
Pommes de terre	émincées	500 g	20/25 mn
Pommes de terre	avec leur peau	500 g	30/40 mn
Maïs	frais	2 épis	55/60 mn (Les retourner fréquemment)
Pommes	fraîches, en 8 morceaux	500 g	10/15 mn
Poire	fraîche, en 6 morceaux	500 g	10/15 mn

Poissons et fruits de mer

- Du poissons surgelé peut-être cuit à la vapeur sans décongélation en augmentant le temps de cuisson (environ 10 %).

Aliment	Type	Quantité	Temps de cuisson vapeur
Truites	fraîches	2 pièces de 150 g	18/25 mn
Steak de thon	frais	2 pièces de 200 g	25/30 mn
Dorade	fraîche, entière	400 g	17/25 mn
Filets de Rosefish	frais	2 pièces de 200 g	15/18 mn
Filets de merlan	frais	2 pièces de 140 g	15/18 mn
Crevettes	surgelées	450 g	15/20 mn
Moules	dans leur coquille	1000 g	18/25 mn
Calamar	surgelés	600 g	20/25 mn
Homard	entier	2 pièces	30/35 mn

Viandes, volailles et oeufs

- De la viande tendre, peu grasse, en tranche très fine convient le mieux à ce type de cuisson.
- La viande doit être lavée et bien séchée afin d'éviter tout risque d'écoulement de jus du panier vapeur.

Aliment	Type	Quantité	Temps de cuisson vapeur
Escalopes de dinde	fraîches	2 pièces de 150 g	25/30 mn
Cuisses de poulet	fraîches	2 pièces de 150 g	25/30 mn
Côtes de veau	fraîches	2 pièces de 150 g	30/35 mn
Côtelettes d'agneau	fraîches	2 pièces de 120 g	25/30 mn
Saucisses de Francfort	fraîches	2/8 (percer la peau)	8/10 mn
Saucisses de boeuf	fraîches	2/8 (percer la peau)	8/13 mn
Oeufs mollets	dans leur coquille	2/10 taille moyenne	10/13 mn
Oeufs durs	dans leur coquille	2/10 taille moyenne	15/20 mn

Riz, céréales, aliments allant au four

- Utiliser le panier à riz noir ⑥ en ajoutant la quantité nécessaire de liquide aux riz, céréales, etc ...
- Modèle FS 20: lorsqu'on utilise les 2 paniers vapeur en même temps, commencer la cuisson du riz (ou céréales, etc ...), plus longue, dans le panier à riz ⑥ placé dans le panier vapeur inférieur avec le couvercle ⑦. Laisser avancer la cuisson. Puis retirer le panier vapeur, placer le deuxième panier avec les aliments sur la partie inférieure ① (c'est-à-dire le socle de l'appareil) et poursuivre la cuisson du riz, etc ... en reposant le panier vapeur sur le dessus.

Aliment	Quantité	Niveau d'eau dans la base ①	Niveau d'eau dans le panier à riz ⑥	Temps de cuisson vapeur
Riz Basmati	250 g	max	300/400 ml d'eau	35/40 mn
Riz long	250 g	max	300/400 ml d'eau	35/40 mn
Riz complet	250 g	max	300/400 ml d'eau	45/50 mn
Riz au lait	250 g	max	750 ml de lait	60 mn
Maïs (repas indien)	250 g	max	750/1000 ml d'eau	20/25 mn

Nettoyage

Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer. A part le bloc de base ①, tous les éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle ou à la main avec des détergents usuels. L'accélérateur de vapeur ⑧ peut être retiré pour être nettoyé. Nettoyer la base ① en l'essuyant à l'aide d'un chiffon humide.

Détartrage

Après avoir utilisé le cuiseur vapeur pendant un certain temps (et selon que l'eau de votre région soit plus ou moins calcaire), une couche de calcaire recouvre l'élément chauffant ④ du bloc de base ①. L'appareil doit alors être détartré. Remplir la base de vinaigre blanc de façon à recouvrir l'élément chauffant. Mettre l'accélérateur de vapeur ⑧ en place. Recouvrir l'appareil, brancher le cordon et sélectionner le temps de cuisson à 15 minutes. Si la couche de calcaire est toujours visible après 15 minutes, recommencer l'opération. Une fois l'appareil et le vinaigre refroidis, vider la base. Rincer cette dernière ① 3 à 4 fois avec de l'eau tiède. Le calcaire restant peut être retiré de l'accélérateur de vapeur à l'aide d'une brosse.

Sauf modifications.

Cet appareil est conforme aux normes Européennes fixées par les Directives 89/336/EEC et la directive Basse Tension 73/23/EEC.



A la fin de vie de votre appareil, veuillez ne pas le jeter avec vos déchets ménagers. Remettez-le à votre Centre Service agréé Braun ou déposez-le dans des sites de récupération appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.



Garantie

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit, à partir de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, Braun prendra gratuitement à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matière en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou si l'appareil lui-même doit être échangé. Cette garantie s'étend à tous les pays où cet appareil est commercialisé par Braun ou son distributeur exclusif.

Cette garantie ne couvre pas : les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate et l'usure normale. Cette garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées par Braun et si des pièces de rechange ne provenant pas de Braun ont été utilisées.

Pour toute réclamation intervenant pendant la période de garantie, retournez ou rapportez l'appareil ainsi que l'attestation de garantie à votre revendeur ou à un Centre Service Agréé Braun.

Appelez au 08.10.30.97.80 (ou se référez à <http://www.braun.com/global/contact/service-partners/europe.country.html>) pour connaître le Centre Service Agréé Braun le plus proche de chez vous.

Clause spéciale pour la France

Outre la garantie contractuelle exposée ci-dessus, nos clients bénéficient de la garantie légale des vices cachés prévue aux articles 1641 et suivants du Code civil.

Español

Nuestros productos están desarrollados para alcanzar los más altos standards de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que de verdad disfrute de su nuevo pequeño electrodoméstico Braun.

Su Braun MultiGourmet está especialmente pensado para cocinar al vapor todo tipo de verduras, arroces, pescados, carnes y aves. La cocina al vapor es la forma más ligera y más sana de cocinar. Mantiene las vitaminas, el sabor y el color natural de los alimentos, y a su vez se eliminan todas las grasas pesadas e indigestas.

El modelo Braun MultiGourmet plus FS 20 dispone de dos contenedores de alimentos ⑤ y dos bandejas recogedoras. Esto significa que tiene aproximadamente el doble de capacidad que el modelo Braun MultiGourmet FS 10 (excepto para arroz).

Lea atentamente el folleto de instrucciones antes de utilizar este aparato.

Atención

- Mantenga este aparato fuera del alcance de los niños.
- Antes de enchufar el aparato a la red, asegúrese de que el voltaje corresponda al que indica la base de su aparato.
- Este aparato ha sido fabricado para preparar cantidades habituales en el uso doméstico (ver tablas de elaboraciones).
- Cuando utilice el contenedor de alimentos ⑤ siempre debe estar colocada la bandeja recogedora ④.
- Utilice siempre el contenedor oscuro adicional ⑥ cuando cocine al vapor alimentos de colores fuertes (como por ejemplo zanahorias, pimienta, tomate, etc ...), con el fin de minimizar la decoloración permanente del contenedor de alimentos ⑤.
- Retire el recipiente oscuro del arroz ⑥ o el contenedor oscuro adicional ⑥ siempre junto con el contenedor de alimentos ⑤.
- Desenchufe siempre el aparato de la red antes de limpiarlo. Nunca debe sumergir la base del aparato ① en agua u otros líquidos.
- Evite tocar el aparato sin usar manoplas, y nunca lo utilice la tapa ⑦. Siempre que retire la tapa, hágalo por las asas para evitar quemarse con el vapor o el goteo de agua caliente. Tenga cuidado con los líquidos calientes que quedan en la(s) bandeja(s) recogedora(s).
- Desenchufe siempre el aparato de la red una vez haya terminado de usarlo.

- Cuando utilice el aparato, asegúrese de tener suficiente espacio por encima y alrededor del mismo, con el fin de evitar que el vapor dañe por ejemplo armarios u otros objetos.
- Al usar el aparato, éste debe estar sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor.
- Nunca coloque el aparato sobre una superficie caliente ni encima del fuego.
- Los aparatos eléctricos Braun cumplen con las normas internacionales de seguridad. Las reparaciones o la sustitución del cable eléctrico deben ser realizadas por un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. Las reparaciones realizadas por personal no autorizado pueden causar accidentes o daños al usuario.

Especificaciones técnicas

- Voltios/watios: Ver placa del aparato en la base del mismo
- Capacidad máxima: 1,2 litros de agua

Descripción

- ① Base
- ② Nivel máximo de llenado de agua (para preparaciones con tiempos de cocción largos)
- ③ Nivel mínimo de llenado de agua (para preparaciones con tiempos de cocción cortos)
- ④ Bandeja recogedora oscura (el modelo FS 20 contiene dos bandejas recogedoras)
- ⑤ Contenedor de alimentos con aberturas (el modelo FS 20 tiene dos contenedores de alimentos)
- ⑥ Dos separadores para el contenedor de alimentos ⑤
- ⑥ Contenedor oscuro adicional (con aberturas) para insertar en el contenedor de alimentos ⑤ para cocinar al vapor alimentos de colores fuertes (como por ejemplo zanahorias, pimienta, tomate, etc ...)
- ⑥ Recipiente oscuro especial para preparar arroz (sin aberturas) para insertar en el contenedor de alimentos
- ⑦ Tapa (transparente)
- ⑧ Acelerador de vapor (se puede retirar)
- ⑨ Resistencia
- ⑩ Interruptor de puesta en marcha con temporizador (60 minutos)
- ⑪ Luz piloto del interruptor ⑩
- ⑫ Recogecables para guardar la cantidad de cable que no necesite

Nota: Limpie todas las partes del aparato antes del primer uso tal y como se describe en el apartado «Limpieza».

Cocción al vapor

1. Llene la base ① con agua corriente fría y coloque el acelerador de vapor ⑧ en su lugar. No añada sal ni ningún tipo de especias, ni salzas ni vino, etc ... La cantidad de agua necesaria (nivel máximo o mínimo) depende del tiempo de cocción seleccionado.

Cocinar al vapor en el contenedor de alimentos ⑤ (por ejemplo, verduras, pescados)

Coloque los alimentos en el contenedor con aberturas ⑤. Si desea cocinar a la vez varios alimentos, utilice los separadores ⑥ en las ranuras correspondientes, de forma que se evite mezclar sabores y gustos.

Añada sal, especias una vez haya finalizado la cocción al vapor, nunca antes.

Utilice siempre el contenedor oscuro adicional ⑥ cuando cocine al vapor alimentos de colores fuertes (como por ejemplo zanahorias, pimienta, tomate, etc ...), con el fin de minimizar la decoloración permanente del contenedor de alimentos ⑤. Los separadores ⑥ no se pueden utilizar en el contenedor oscuro adicional ⑥.

Modelo FS 20: cuando utilice ambos contenedores de alimentos ⑤, el contenedor oscuro adicional ⑥ o el recipiente oscuro para el arroz ⑥ únicamente debe usarse dentro del contenedor de alimentos superior.

Cocinar al vapor en el recipiente oscuro para el arroz ⑥

Coloque el arroz y, si lo desea, un líquido en el recipiente especial para preparar arroz. Ponga este recipiente dentro del contenedor de alimentos ⑤. Los separadores ⑥ no se pueden utilizar en el recipiente oscuro para el arroz.

2. Coloque el contenedor con los alimentos sobre la bandeja recogedora ④ en la base ① y tape dicho contenedor con la tapa transparente ⑦. Sin la tapa colocada, la consumición de potencia eléctrica sería muy alta y el tiempo de cocción se alargaría mucho.

Modelo FS 20: cuando utilice ambos contenedores de alimentos ⑤, coloque el segundo de ellos con su bandeja recogedora encima del otro contenedor de alimentos.

3. Cuando use el aparato, asegúrese de que tenga suficiente espacio por encima y alrededor del mismo (lejos de estanterías, armarios, etc ...).

4. Conecte el aparato a la red.

5. Seleccione el tiempo mediante el temporizador ⑩ (ver tiempos de cocción recomendados). Gírelo hasta el máximo (60 minutos) y retroceda hasta el tiempo de cocción deseado. La luz piloto ⑪ se iluminará y la cocción al vapor se habrá iniciado.

6. Una vez finalice el tiempo de cocción seleccionado, el aparato se desconectará automáticamente y la luz piloto ⑪ se apagará.

7. Compruebe que los alimentos estén bien hechos. Para ello, póngase las manoplas. Desconecte el aparato. Retire la tapa transparente ⑦ teniendo cuidado con el vapor que sigue saliendo. Evite tocar cualquier otra parte caliente del aparato. Para comprobar el estado de los alimentos, utilice un tenedor largo. Si desea continuar la cocción, vuelva a colocar la tapa ⑦ y conecte de nuevo el aparato. Modelo FS 20 cuando utilice los dos contenedores de alimentos: para comprobar si los alimentos del contenedor inferior están bien hechos proceda de la siguiente manera. Desconecte el aparato y retire la tapa ⑦.

Con cuidado retire contenedor de alimentos superior (con el contenedor oscuro adicional si lo ha utilizado) y déjelo apoyado sobre la parte interior de la tapa especialmente diseñada para ello. Después, utilizando manoplas, retire la bandeja recogedora que está encima del contenedor inferior y compruebe si los alimentos ya están cocidos. Si desea continuar la cocción con los dos contenedores de alimentos, coloque primero la bandeja recogedora sobre el contenedor inferior y encima el contenedor superior con la tapa. Vuelva a conectar el aparato.

8. Cuando el aparato se haya desconectado automáticamente y los alimentos estén bien hechos, desenchúfelo de la red, y deje que se vaya enfriando lentamente. Después, retire el contenedor de alimentos junto con el recipiente oscuro para el arroz si ha sido utilizado, utilizando siempre las manoplas. La parte interior de la tapa ⑦ sirve como soporte para el contenedor de alimentos. Retire los alimentos del contenedor o del recipiente para el arroz añada sal y/o especias si lo desea. Modelo FS 20: para retirar los contenedores ver punto 7.

9. El líquido que queda retenido en la bandeja recogedora ④ puede usarse para hacer sopas o salsas, ya que es el líquido que se extrae de los alimentos cocidos al vapor.

10. Antes de vaciar el agua que queda en la base ① o de desmontar, o de limpiar el aparato, deje siempre que se enfríe. Desenchúfelo de la red.

Cantidades de agua

La cantidad de agua necesaria depende del tiempo de cocción al vapor. Cuando este tiempo no llegue a los 18 minutos, llene la base de agua hasta el nivel mínimo ③. Si por el contrario, el tiempo de cocción al vapor supera los 18 minutos, debe llenar la base hasta el nivel máximo ②. Asegúrese de tener suficiente cantidad de agua, sobretodo cuando alargue el tiempo de cocción al vapor. Si en algún momento observa que no se

produce suficiente vapor, compruebe el nivel de agua de la base. Para ello, desenchufe el aparato de la red y deje que se enfríe. Retire el contenedor de alimentos y luego la bandeja recogedora con mucho cuidado. Después añada agua a la base.

Nota: Todas las diferentes partes que componen el aparato están diseñadas para utilizarlos únicamente con el Braun MultiGourmet. No los utilice ni en un horno convencional ni en un horno microondas.

Cocinando al vapor en el contenedor de alimentos ⑤ y en el recipiente oscuro para el arroz ⑥

Nota: Las cantidades y tiempos indicados a continuación son aproximados para la cocción en un sólo contenedor de alimentos (modelo FS 10). Los tiempos indicados a continuación en las tablas sólo se deben aplicar para pequeñas cantidades. Cuando prepare grandes cantidades, los tiempos de cocción serán algo más largos si no hay suficiente espacio que permita la circulación del vapor. Advertencias a tener en cuenta cuando se utilice el modelo FS 20: los tiempos de cocción en el contenedor superior son más largos. En este caso,

- coloque las piezas más grandes o los alimentos con tiempos de cocción más largos en el contenedor inferior.
- cuando prepare varios tipos de alimentos con diferentes tiempos de cocción, coloque los alimentos con tiempos de cocción más largos en el contenedor inferior. Pasados unos minutos, coloque el contenedor de alimentos con tiempos de cocción más cortos sobre el contenedor inferior.

Verduras y frutas

- Quite la parte del tronco de la coliflor, brécol y col.
- Cuando cocine al vapor verduras verdes, acorte al máximo el tiempo de cocción ya que pierden color fácilmente.
- Si las verduras están congeladas, no es necesario que las descongele antes de cocinar al vapor.

Alimento	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción
Acelgas	frescas	500 gr.	25 – 35 min.
Alcachofas	frescas	4 (medias)	40 – 45 min.
Brécol	fresco, en ramas	500 gr.	15 – 20 min.
Calabacines	frescos, en juliana	500 gr.	15 – 20 min.
Cebollas	frescas, enteras	500 gr.	25 – 35 min.
Col	fresca, en juliana	500 gr.	25 – 30 min.
Coles de Bruselas	frescas	500 gr.	20 – 25 min.
Coliflor	fresca, en juliana	500 gr.	20 – 25 min.
Champiñones	frescos, enteros	500 gr.	20 – 25 min.
Champiñones	frescos, troceados	500 gr.	15 – 20 min.
Espárragos	frescos	500 gr.	30 – 40 min.
Espinacas	frescas	500 gr.	15 – 20 min.
Guisantes	frescos	500 gr.	25 – 35 min.
Habas	frescas	500 gr.	15 – 25 min.
Hinojo	fresco, en juliana	500 gr.	15 – 20 min.
Judías verdes	frescas, enteras	500 gr.	25 – 35 min.
Judías verdes	frescas, en juliana	500 gr.	25 – 35 min.
Maíz	fresco	2 piezas	55 – 60 min. (ir girando)
Patatas	cortadas	500 gr.	20 – 25 min.
Patatas	con piel	500 gr.	30 – 40 min.
Pimientos rojos	frescos	500 gr.	15 – 20 min.
Puerros	frescos, cortados	500 gr.	15 – 20 min.
Zanahorias	frescas, en juliana	500 gr.	20 – 25 min.
Manzanas	frescas, en 8 piezas	500 gr.	10 – 15 min.
Peras	frescas, en 6 piezas	500 gr.	10 – 15 min.

Pescados y mariscos

- El pescado congelado debe ser cocido al vapor sin necesidad de descongelarlo previamente. En este caso, los tiempos indicados a continuación se alargarán (aprox. 10 %).

Alimento	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción
Almejas	frescas	1.000 gr.	10 – 15 min.
Atún en filetes	fresco	2 piezas, 200 gr. cada una	25 – 30 min.
Calamares	congelados	600 gr.	20 – 25 min.
Doradas	frescas	2 piezas, 350 gr. cada una	15 – 25 min.
Gambas	congelados	450 gr.	15 – 20 min.
Langosta	fresca	2 piezas	30 – 35 min.
Lenguado	fresco	2 piezas, 150 gr. cada una	10 – 15 min.
Mejillones	frescos	1.000 g	18 – 25 min.
Merluza	fresco	2 piezas, 350 gr. cada una	15 – 20 min.
Rape	fresco	2 piezas, 350 gr. cada una	15 – 18 min.
Rosada en filetes	fresca	2 piezas, 200 gr. cada una	15 – 18 min.
Salmón en filetes	fresco	2 piezas, 140 gr. cada una	15 – 18 min.
Trucha	fresca	2 piezas, 150 gr. cada una	18 – 25 min.

Carnes, aves y huevos

- Es preferible que la carne sea tierna, con nervios finos y con poca grasa.
- La carne debe estar lavada y aclarada pero no debe estar seca para evitar que pierda todo su jugo.

Alimento	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción
Chuletas de pavo	frescas	2 piezas, 150 gr. cada una	25 – 30 min.
Chuletas de ternera	frescas	2 piezas, 150 gr. cada una	30 – 35 min.
Costillas de cordero	frescas	2 piezas, 120 gr. cada una	25 – 30 min.
Muslos de pollo	frescos	2 piezas, 150 gr. cada una	25 – 30 min.
Pechugas de pollo	frescas	2 piezas, 150 gr. cada una	25 – 30 min.
Salchichas de Frankfurt	frescas	2 – 8 (pincharlas)	8 – 10 min.
Salchichas de ternera	frescas	2 – 8 (pincharlas)	8 – 13 min.
Huevos pasados por agua	con cáscara	2 – 10 de tamaño medio	10 – 13 min.
Huevos duros	con cáscara	2 – 10 de tamaño medio	15 – 20 min.

Arroz, grano, cocidos

- Utilice el recipiente oscuro especial para preparar arroz ⑥ y añada la cantidad de líquido que desee junto con el arroz, el grano, etc ...
- Modelo FS 20: si desea utilizar los dos contenedores de alimentos, proceda de la siguiente forma. Pre-cocine al vapor el arroz, grano, etc ..., según su tiempo indicado en el recipiente para el arroz ⑥ colocado dentro del contenedor inferior con la tapa ⑦. Pasado un tiempo, retire el contenedor junto con el recipiente para el arroz, coloque el otro contenedor lleno del alimentos sobre la base ①, y encima de éste coloque el que contiene el recipiente con arroz, grano, etc ...

Alimento	Cantidad	Nivel de agua en la base ①	Cantidad de líquido en el recipiente ⑥	Tiempo de cocción
Arroz Basmati	250 gr.	max.	300 – 400 ml. de agua	35 – 40 min.
Arroz de grano largo	250 gr.	max.	300 – 400 ml. de agua	35 – 40 min.
Arroz integral	250 gr.	max.	300 – 400 ml. de agua	45 – 50 min.
Arroz con leche	250 gr.	max.	750 ml. de leche	60 min.
Arroz de maíz	250 gr.	max.	750 – 1000 ml. de agua	20 – 25 min.

Limpieza

Desenchufe siempre al aparato de la red antes de limpiarlo. Excepto la base ①, todos los demás elementos se pueden limpiar en el lavavajillas o a mano. El acelerador de vapor ⑧ puede retirarse para limpiarlo. La base ① debe limpiarse con un trapo húmedo.

Descalcificación

Después de utilizar el aparato en varias ocasiones (y dependiendo del grado de dureza del agua corriente de la zona donde reside), la resistencia ⑨ ubicada en la base ① se cubrirá de una espesa capa de cal. El aparato deberá descalcificarse.

Llene la base con vinagre doméstico hasta que cubra por completo la resistencia. Coloque el acelerador de vapor ⑧ en su sitio. Cierre el aparato, conéctelo y seleccione 15 minutos. Si pasado este tiempo, sigue observando la espesa capa de cal en la resistencia, vuelva a repetir el procedimiento. Una vez el vinagre y el aparato se hayan enfriado lo suficiente, vacíe la base. Enjuague la base ① 3 ó 4 veces con agua caliente. Cualquier resto de cal que quede en el acelerador de vapor puede eliminarse con un cepillo.

Accesorios

La mayoría de los productos Braun disponen de diferentes accesorios que pueden adquirirse en los Servicios Oficiales y en los comercios especializados.

Modificaciones reservadas.

Este producto cumple con las normas de Compatibilidad Electromagnética (CEM) establecidas por la Directiva Europea 89/336/EEC y las Regulaciones para Bajo Voltaje (73/23 EEC).



No tire este producto a la basura al final de su vida útil. Llévelo a un Centro de Asistencia Técnica Braun o a los puntos de recogida habilitados por los ayuntamientos.



Garantía

Braun concede a este producto 2 años de garantía a partir de la fecha de compra. Dentro del periodo de garantía, subsanaremos, sin cargo alguno, cualquier defecto del aparato imputable tanto a los materiales como a la fabricación, ya sea reparando, sustituyendo piezas, o facilitando un aparato nuevo según nuestro criterio.

La garantía no ampara averías por uso indebido, funcionamiento a distinto voltaje del indicado, conexión a un enchufe inadecuado, rotura, desgaste normal por el uso que causen defectos o una disminución en el valor o funcionamiento del producto.

La garantía perderá su efecto en caso de ser efectuadas reparaciones por personas no autorizadas, o si no son utilizados recambios originales de Braun.

La garantía solamente tendrá validez si la fecha de compra es confirmada mediante la factura o el albarán de compra correspondiente.

Esta garantía tiene validez en todos los países donde este producto sea distribuido por Braun o por un distribuidor asignado por Braun.

En caso de reclamación bajo esta garantía, dirijase al Servicio de Asistencia Técnica de Braun más cercano.

Solo para España

Servicio al consumidor: Para localizar a su Servicio Braun más cercano o en el caso de que tenga Vd. alguna duda referente al funcionamiento de este producto, le rogamos contacte con el teléfono de este servicio 901 11 61 84..

Português

Os nossos produtos foram concebidos para atingir os mais elevados níveis de qualidade, funcionalidade e design. Desejamos, realmente, que tire o máximo partido do seu novo pequeno electrodoméstico Braun.

A sua Braun MultiGourmet foi especialmente concebida para cozinhar a vapor todo o tipo de verduras, arroz, peixes, carnes e aves. Cozinhar a vapor é a forma mais saudável de preparar os alimentos. Mantém as vitaminas, o sabor e a cor natural dos alimentos e, ao mesmo tempo, são eliminadas todas as gorduras indigestas.

O modelo Braun MultiGourmet plus FS 20 dispõe de dois recipientes de alimentos ⑤ e de dois tabuleiros recolhedores. Isto significa que tem aproximadamente o dobro da capacidade do modelo Braun MultiGourmet FS 10 (excepto para arroz).

Leia atentamente as instruções antes de utilizar o aparelho.

Atenção

- Mantenha este aparelho fora do alcance das crianças.
- Antes de ligar o aparelho à corrente, certifique-se de que a voltagem corresponde à indicada na base do aparelho.
- Este aparelho foi concebido para preparar quantidades habituais no uso doméstico (ver tabelas de elaborações).
- O tabuleiro ④ deve estar sempre colocado quando estiver a utilizar o recipiente para alimentos ⑤.
- Utilize sempre o recipiente escuro adicional ⑥ quando cozinhar a vapor alimentos de cores fortes (como, por exemplo, cenouras, pimentos vermelhos, tomate, etc ...), com a finalidade de minimizar a alteração permanente da cor do recipiente de alimentos ⑤.
- Retire sempre o recipiente escuro do arroz ⑥ ou o recipiente escuro adicional ⑥ juntamente com o recipiente para alimentos ⑤.
- Desligue sempre o aparelho da corrente antes de proceder à sua limpeza. Não introduza a base do aparelho ① em água ou outros líquidos.
- Evite tocar o aparelho sem usar luvas/pegas em nunca o utilize sem a tampa ⑦. Retire sempre a tampa pelas asas, para evitar queimar-se com o vapor ou as gotas de água quente. Tenha cuidado com os líquidos quentes que ficam despositados no(s) tabuleiro(s).

- Desligue sempre o aparelho da corrente no fim de cada utilização.
- Quando utilizar o aparelho, certifique-se de que tem suficiente espaço por cima e ao redor do mesmo, a fim de evitar que o vapor danifique armários ou outros elementos.
- Utilize sempre o seu aparelho sobre uma superfície seca, nivelada e resistente ao calor.
- Nunca coloque o aparelho sobre uma superfície quente nem o leve ao lume.
- Os aparelhos eléctricos Braun cumprem com as normas internacionais de segurança aplicáveis. Reparações ou a substituição do cabo de alimentação só devem ser efectuadas por um Serviço de Assistência Técnica autorizado. As reparações efectuadas por pessoal não qualificado podem causar acidentes ou danos ao utilizador.

Especificações técnicas

- Voltagem/potência: Ver placa do aparelho na base do mesmo
- Capacidade máxima: 1,2 litros de água

Descrição

- ① Base
- ② Nível máximo de água (para alimentos com tempos de cozedura longos)
- ③ Nível mínimo de água (para alimentos com tempos de cozedura curtos)
- ④ Tabuleiro escuro (o modelo FS 20 contém dois tabuleiros)
- ⑤ Recipiente de alimentos com aberturas (o modelo FS 20 tem dois recipientes de alimentos)
- ⑥ Dois separadores para os recipientes de alimentos ⑤
- ⑥ Recipiente escuro adicional (com aberturas) para inserir no recipiente de alimentos ⑤ para cozinhar a vapor alimentos de cores fortes (como, por exemplo, cenouras, pimentos vermelhos, tomate, etc ...)
- ⑥ Recipiente escuro especial para preparar arroz (sem aberturas) para introduzir no contentor de alimentos
- ⑦ Tampa (transparente)
- ⑧ Acelerador de vapor (removível)
- ⑨ Resistência
- ⑩ Interruptor de funcionamento com temporizador (60 minutos)
- ⑪ Luz piloto do interruptor ⑩
- ⑫ Sistema para guardar a quantidade de fio que não necessita

Nota: Lave todas as partes do aparelho antes da primeira utilização, de acordo com a descrição do capítulo «Limpeza».

Cozedura a vapor

1. Encha a base ① com água fria e coloque o acelerador de vapor ⑥ no seu lugar. Não ponha sal nem qualquer especiaria, molhos, vinho, etc ... A quantidade de água necessária (nível máximo ou mínimo) depende do tempo de cozedura seleccionado.

Cozinhar a vapor no recipiente para alimentos ⑤ (por exemplo: verduras, peixe)

Coloque os alimentos no recipiente com aberturas ⑤. Se desejar cozinhar ao mesmo tempo vários alimentos, utilize os separadores ⑤ nas ranhuras correspondentes, de maneira a evitar a mistura de sabores e gostos. Acrescente sal, especiarias após ter finalizado a cozedura a vapor, nunca antes. Utilize sempre o recipiente escuro adicional ⑤ quando cozinhar a vapor alimentos de cores fortes (como, por exemplo; cenouras, pimentos, tomate, etc ...), com a finalidade de minimizar a alteração permanente da cor do recipiente de alimentos ⑤. Os separadores ⑤ não se podem utilizar no recipiente escuro adicional ⑤.

Modelo FS 20: quando utilizar ambos os recipientes de alimentos ⑤, o recipiente escuro adicional ⑤ ou o recipiente escuro para arroz ⑥ só deve ser usado dentro do recipiente de alimentos superior.

Cozinhar a vapor no recipiente para arroz ⑥

Coloque o arroz e, se assim desejar, qualquer líquido no recipiente especial para arroz. Coloque este recipiente dentro do recipiente de alimentos ⑤. Os separadores ⑤ não podem ser utilizados no recipiente escuro para o arroz.

2. Coloque o recipiente com os alimentos sobre o tabuleiro ④ na base ① e tape o recipiente com a tampa transparente ⑦. Sem a tampa, o consumo de electricidade seria muito elevado e o tempo de cozedura prolongar-se-ia excessivamente.

Modelo FS 20: quando utilizar ambos os recipientes de alimentos ⑤, coloque o segundo, com o respectivo tabuleiro, em cima do outro recipiente.

3. Quando utilizar o aparelho, certifique-se de que tem suficiente espaço por cima e ao redor do mesmo (longe de prateleiras, armários, etc ...).

4. Ligue o aparelho à corrente.

5. Selecione o tempo no temporizador ⑩ (ver tempos de cozedura aconselhados). Rode-o até ao máximo (60 minutos) e retroceda até ao

tempo de cozedura desejado. A luz piloto ⑪ acende-se e a cozedura a vapor começa.

6. Quando finalizar o tempo de cozedura seleccionado, o aparelho desliga-se automaticamente e a luz piloto ⑪ apaga-se.

7. Comprove se os alimentos estão bem cozinhados. Para isso, utilize luvas/pegas. Desligue o aparelho. Retire a tampa transparente ⑦, tendo cuidado com o vapor que continua a sair. Evite tocar qualquer outra parte quente do aparelho. Para comprovar o estado dos alimentos, utilize um garfo comprido. Se desejar continuar a cozedura, volte a colocar a tampa ⑦ e ligue de novo o aparelho. Modelo FS 20: quando utilizar os dois recipientes de alimentos, para verificar se os alimentos do recipiente inferior estão bem cozinhados, proceda da seguinte forma. Desligue o aparelho e retire a tampa ⑦. Com cuidado, retire o recipiente apoiado sobre a parte interior da tampa, especialmente concebida para o efeito. Depois, utilizando luvas/pegas, retire o tabuleiro que está em cima do recipiente inferior e verifique se os alimentos já estão bem cozidos. Se desejar continuar a cozedura com os dois recipientes de alimentos, coloque primeiro o tabuleiro sobre o recipiente inferior e, em cima, o contentor superior com a tampa. Volte a ligar o aparelho.

8. Quando o aparelho se desligar automaticamente e os alimentos estiverem bem cozinhados, desligue-o da corrente e deixe que vá arrefecendo lentamente. Depois, retire o recipiente de alimentos juntamente com o recipiente escuro para arroz, caso o tenha utilizado, usando sempre luvas/pegas. A parte interior da tampa ⑦ serve como suporte para o recipiente de alimentos. Retire os alimentos do recipiente ou o arroz e acrescente sal e/ou especiarias, se assim desejar. Modelo FS 20: para retirar os recipientes, ver ponto 7.

9. O líquido que fica no tabuleiro ④ pode ser utilizado para elaborar sopas ou molhos, dado que resulta dos alimentos cozidos a vapor.

10. Antes de retirar a água da base ①, ou de desmontar e limpar o aparelho, deixe-o sempre arrefecer. Desligue-o da corrente.

Quantidades de água

A quantidade de água necessária depende do tempo de cozedura a vapor. Se o tempo não atingir 18 minutos, encha a base de água até ao nível mínimo ③. Se, pelo contrário, o tempo de cozedura a vapor ultrapassar 18 minutos, deverá encher a base até ao nível máximo ②. Certifique-se de ter suficiente quantidade de água, sobretudo quando prolongar o tempo

de cozedura a vapor. Se observar que não se está a produzir suficiente vapor, comprove o nível de água da base. Para isso, desligue o aparelho da corrente e deixe-o arrefecer. Retire o recipiente de alimentos e o tabuleiro, cuida-

dosamente. Depois, acrescente água na base. **Nota:** Todos os elementos que compõem este aparelho foram concebidos para ser apenas utilizados na Braun MultiGourmet. Não os utilize no forno convencional nem no micro-ondas.

Cozinhar a vapor no recipiente para alimentos ^⑤ e no recipiente escuro para arroz ^⑥

Nota: As quantidades e tempos indicados a seguir são aproximados para a cozedura num só recipiente de alimentos (modelo FS 10). Os tempos indicados nas tabelas só devem ser aplicados a pequenas quantidades. Quando preparar grandes quantidades, os tempos de cozedura serão mais longos se não houver espaço suficiente que permita a circulação do vapor.

Advertências a ter em conta na utilização do modelo FS 20: os tempos de cozedura no recipiente superior são mais longos. Nesse caso,

- coloque as peças maiores ou os alimentos com tempos de cozedura mais longos no recipiente inferior;
- quando preparar vários tipos de alimentos com tempos diferentes de cozedura, coloque os alimentos com tempos de cozedura mais longos no recipiente inferior. Passados uns minutos, coloque o recipiente de alimentos com tempos de cozedura mais curtos sobre o recipiente inferior.

Verduras e frutos

- Tire a parte do talo da couve-flor, brócolos ou couve.
- Quando cozinhar a vapor legumes verdes, encurte ao máximo o tempo de cozedura, dado que estes alimentos perdem a cor facilmente.
- Se as verduras estão congeladas, não será necessário proceder ao seu descongelamento prévio.

Alimento	Tipo	Quantidade	Tempo de cozedura
Acelgas	frescas	500 g	25 – 35 min.
Alcachofras	frescas	4 (médias)	40 – 45 min.
Brócolos	frescos, em molhos	500 g	15 – 20 min.
Gorjetes	frescas, em juliana	500 g	15 – 20 min.
Cebolas	frescas, inteiras	500 g	25 – 35 min.
Couve	fresca, em juliana	500 g	25 – 30 min.
Couve de Bruxelas	frescas	500 g	20 – 25 min.
Couve-flor	fresca, em juliana	500 g	20 – 25 min.
Cogumelos	frescos, inteiros	500 g	20 – 25 min.
Cogumelos	frescos, cortados	500 g	15 – 20 min.
Espargos	frescos	500 g	30 – 40 min.
Espinafres	frescos	500 g	15 – 25 min.
Ervilhas	frescas	500 g	25 – 35 min.
Favas	frescas	500 g	15 – 25 min.
Funcho	fresco, em juliana	500 g	15 – 20 min.
Feijão verde	fresco, inteiro	500 g	25 – 35 min.
Feijão verde	fresco, em juliana	500 g	25 – 35 min.
Milho	fresco	2 peças	55 – 60 min. (ir girando)
Batatas	cortadas	500 g	20 – 25 min.
Batatas	com casca	500 g	30 – 40 min.
Pimentos vermelhos	frescos	500 g	15 – 20 min.
Alho francês	frescos, cortados	500 g	15 – 20 min.
Cenouras	frescas, em juliana	500 g	20 – 25 min.
Maçãs	frescas, em 8 peças	500 g	10 – 15 min.
Pêras	frescas, em 6 peças	500 g	10 – 15 min.

Peixe e marisco

- O peixe congelado pode ser cozido a vapor sem necessidade de o descongelar previamente. Nesse caso, os tempos indicados deverão ser aumentados (aprox. 10 %).

Alimento	Tipo	Quantidade	Tempo de cozedura
Amêijoas	frescas	1 kg	10 – 15 min.
Bifes de atum	fresco	2 peças, 200 g cada uma	25 – 30 min.
Lulas	congeladas	600 g	20 – 25 min.
Douradas	frescas	2 peças, 350 g cada uma	15 – 25 min.
Gambas	congeladas	450 g	15 – 20 min.
Lagosta	fresca	2 peças	30 – 35 min.
Linguado	fresco	2 peças, 150 g cada uma	10 – 15 min.
Mexilhões	frescos	1 kg	18 – 25 min.
Pescada	fresca	2 peças, 350 g cada uma	15 – 20 min.
Tamboril	fresco	2 peças, 350 g cada uma	15 – 18 min.
Marmota em filetes	fresca	2 peças, 200 g cada uma	15 – 18 min.
Salmão em filetes	frescos	2 peças, 140 g cada uma	15 – 18 min.
Truta	fresca	2 peças, 150 g cada uma	18 – 25 min.

Carnes, aves e ovos

- É preferível que a carne seja tenra, com nervos finos e pouca gordura.
- A carne deve estar lavada, mas não se deve secar para evitar que perca o suco.

Alimento	Tipo	Quantidade	Tempo de cozedura
Bifes e peru	frescos	2 peças, 150 g cada uma	25 – 30 min.
Costeletas de novilho	frescas	2 peças, 150 g cada uma	30 – 35 min.
Entrecosto de borrego	fresco	2 peças, 120 g cada uma	25 – 30 min.
Coxas de frango	frescas	2 peças, 150 g cada uma	25 – 30 min.
Peitos de frango	frescas	2 peças, 150 g cada uma	25 – 30 min.
Salsichas de Frankfurt	frescas	2 – 8 (picá-las)	8 – 10 min.
Salsichas de vitela	frescas	2 – 8 (picá-las)	8 – 13 min.
Ovos quentes	com casca	2 – 10 de tamanho médio	10 – 13 min.
Ovos cozidos	com casca	2 – 10 de tamanho médio	15 – 20 min.

Arroz, leguminosas, cozidos

- Utilize o recipiente escuro especial para preparar arroz ⑥ e ponha a quantidade de líquido que desejar, juntamente com o arroz, grão, feijão, etc ...
- Modelo FS 20: se desejar utilizar os dois recipientes de alimentos, proceda da seguinte forma – cozinhe previamente a vapor o, grão, feijão, etc ..., de acordo com o tempo indicado no recipiente para o arroz ⑥, colocado dentro do recipiente inferior com a tampa ⑦. Passado algum tempo, retire este recipiente juntamente com o recipiente para o arroz, coloque o outro recipiente com os alimentos sobre a base ① e, em cima deste, coloque o que contém o recipiente com arroz, grão, feijão, etc ...

Alimento	Quantidade	Nível de água na base ①	Quantidade de líquido no recipiente ⑥	Tempo de cozedura
Arroz Basmati	250 g	max.	300 – 400 ml de água	35 – 40 min.
Arroz agulha	250 g	max.	300 – 400 ml de água	35 – 40 min.
Arroz integral	250 g	max.	300 – 400 ml de água	45 – 50 min.
Arroz doce	250 g	max.	750 ml de leite	60 min.
Arroz de milho	250 g	max.	750 – 1000 ml de água	20 – 25 min.

Limpeza

Desligue sempre o aparelho antes de o limpar. À excepção de base ①, todos os outros elementos podem ser lavados na máquina de lavar-louça ou à mão. O acelerador de vapor ⑥ pode ser removido para a sua limpeza. A base ① deve ser limpa com um pano húmido.

Descalcificação

Depois de utilizar o aparelho várias vezes (e conforme o grau de dureza da água da zona onde reside), a resistência ⑨ situada na base ① vai revestir-se de uma espessa camada de calcário. O aparelho deverá ser descalcificado. Encha a base com vinagre até a resistência estar completamente coberta. Coloque o acelerador de vapor ⑥ no seu lugar. Feche o aparelho, ligue-o e seleccione 15 minutos. Se depois desse tempo continuar a existir a espessa camada de calcário na resistência, torne a repetir o procedimento. Quando o vinagre e o aparelho tiverem arrefecido o suficiente, esvazie a base. Enxague a base ① 3 ou 4 vezes com água quente. Qualquer resto de calcário que fique no acelerador de vapor pode ser eliminado com uma escova.

Acessórios

A maioria dos produtos Braun dispõe de um conjunto e acessórios que se podem adquirir nos serviços oficiais de assistência técnica ou nos comerciantes especializados.

Modificações reservadas.

Este aparelho cumpre com a directiva EMC 89/336/EEC e com a Regulamentação de Baixa Voltagem (73/23 EEC).



Por favor não deite o produto no lixo doméstico, no final da sua vida útil. Entregue-o num dos Serviços de Assistência Técnica da Braun, ou em locais de recolha específica, à disposição no seu país.



Garantia

Os nossos produtos dispõem de uma garantia de 2 anos a partir da data de compra. Qualquer defeito do aparelho imputável, quer aos materiais, quer ao fabrico, que torne necessário reparar, substituir peças ou trocar de aparelho dentro de período de garantia não terá custos adicionais. A garantia não cobre avarias por utilização indevida, funcionamento a voltagem diferente da indicada, ligação a uma tomada de corrente eléctrica incorrecta, ruptura, desgaste normal por utilização que causem defeitos ou diminuição da qualidade de funcionamento do produto. A garantia perderá o seu efeito no caso de serem efectuadas reparações por pessoas não autorizadas ou se não forem utilizados acessórios originais Braun. A garantia só é válida se a data de compra for confirmada pela apresentação da factura ou documento de compra correspondente. Esta garantia é válida para todos os países onde este produto seja distribuído pela Braun ou por um distribuidor Braun autorizado. No caso de reclamação ao abrigo de garantia, dirija-se ao Serviço de Assistência Técnica Oficial Braun mais próximo.

Só para Portugal

Apoio ao consumidor: Para localizar o seu Serviço Braun mais próximo, no caso de surgir alguma dúvida relativamente ao funcionamento deste produto, contacte-nos por favor pelo telefone 808 20 00 33.

Italiano

I nostri prodotti sono studiati per soddisfare i più elevati standard qualitativi, di funzionalità e design. Ci auguriamo che apprezzerete appieno il Vostro nuovo apparecchio Braun.

Il vostro Braun MultiGourmet è particolarmente indicato per cuocere a vapore verdure, riso, pesce, carne e pollame. La cottura a vapore è un metodo più delicato e salutare di cucinare il cibo. Le vitamine e i minerali, il gusto naturale e i colori rimangono in quantità maggiore.

Il modello Braun MultiGourmet plus FS 20 è fornito di 2 vaschette per la cottura a vapore ⑤ e due vaschette raccogliocce. Perciò ha una capacità quasi doppia rispetto al modello Braun MultiGourmet FS 10 (escluso il recipiente per il riso).

Leggete attentamente le istruzioni prima di usare il prodotto.

Avvertenze

- Per ragioni di sicurezza, tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini. AssicurateVi che il voltaggio corrisponda a quello riportato sull'apparecchio.
- Questo apparecchio è stato costruito per solo uso domestico, per lavorare le quantità massime di cibo riportate nella tabella.
- Utilizzate la vaschetta per cottura a vapore ⑤ solo insieme alla vaschetta raccogliocce ④.
- Utilizzate sempre la vaschetta nera ⑥ quando cuocete a vapore cibi che potrebbero lasciare tracce di colore (per es. carote, paprika, pomodori, etc.), al fine di evitare il più possibile che il colore lasciato dai cibi alteri permanentemente il colore della vaschetta bianca per la cottura a vapore ⑤.
- Togliete il recipiente nero il riso ⑥ o la vaschetta nera ⑥ dalla vaschetta raccogliocce ④ solo insieme alla vaschetta per la cottura a vapore ⑤.
- Staccate sempre la spina prima di pulire l'apparecchio. Non immergete mai in acqua la base ①.
- Non toccate mai l'apparecchio senza il guanto da cucina o le presine, e non utilizzatelo mai senza il coperchio ⑦. Quando sollevate il coperchio, tenetelo sempre in modo da non venire mai a contatto con il vapore che potrebbe fuoriuscire o con un eventuale sgocciolamento di acqua. Fate attenzione quando maneggiate i liquidi bollenti contenuti nelle vaschetta raccogliocce.
- Staccate sempre la spina quando avete finito di utilizzare l'apparecchio.
- Quando utilizzate l'apparecchio fate spazio

attorno e sopra lo stesso in modo da evitare danni per esempio a mobili o altri oggetti.

- Quando utilizzate l'apparecchio appoggiatelo su una superficie resistente al calore, asciutta e piatta.
- Non posizionate mai l'apparecchio su una superficie calda o sopra una fiamma accesa.
- Gli elettrodomestici Braun corrispondono ai parametri di sicurezza vigenti. Se l'apparecchio mostra dei difetti, smettete di usarlo e portatelo ad un Centro Assistenza Braun per le riparazioni. Riparazioni errate o eseguite da personale non qualificato potrebbero causare danni ed infortuni agli utilizzatori.

Caratteristiche

- Voltaggio/wattaggio: vedere la targhetta sulla base dell'apparecchio
- Capacità massima: 1,2 l di acqua

Descrizione

- ① Base
- ② Livello massimo dell'acqua (per cottura a vapore di lunga durata)
- ③ Livello minimo dell'acqua (per cottura a vapore di breve durata)
- ④ Vaschetta raccogliocce nera (il modello FS 20 ha due vaschette raccogliocce)
- ⑤ Vaschetta per la cottura a vapore con guide per l'inserimento (il modello FS 20 ha due vaschette per la cottura a vapore)
- ⑥ Due divisori per la vaschetta per la cottura a vapore ⑤
- ⑥ Vaschetta nera (con guide per l'inserimento) nella vaschetta per la cottura a vapore ⑤ per cuocere cibi che potrebbero lasciare tracce di colore (per es. carote, paprika, pomodori, etc.)
- ⑥ Recipiente nero per il riso (senza guide per l'inserimento) da inserire nella vaschetta per la cottura a vapore ⑤
- ⑦ Coperchio (trasparente)
- ⑧ Acceleratore di vapore (rimovibile)
- ⑨ Elemento riscaldante
- ⑩ Interruttore (acceso/spento) con timer (60 minuti)
- ⑪ Spia luminosa dell'interruttore ⑩
- ⑫ Alloggiamento cordone

Attenzione: pulite tutte le parti prima del primo utilizzo come descritto nel paragrafo «Pulizia».

Cottura a vapore

1. Riempite la base ① con acqua del rubinetto fredda e inserite l'acceleratore di vapore ⑧ al suo posto. Non aggiungere all'acqua spezie, salse, vino, etc. La quantità di acqua necessaria (livello massimo o minimo) dipende dal tempo di cottura scelto.

Cottura a vapore con vaschetta per cottura a vapore ⑤ (per es. verdure e pesce)

Mettere il cibo nella vaschetta per cottura a vapore ⑤. Se volete cuocere cibi differenti contemporaneamente, possono essere inseriti 2 divisori per la vaschetta per cottura a vapore ⑤ nella vaschetta per cottura a vapore ⑤, impedendo che i cibi si mischino. Aggiungete spezie a cottura ultimata. Utilizzate sempre la vaschetta nera ⑤ quando cuocete cibi che potrebbero lasciare tracce di colore (per es. carote, paprika, pomodori, etc.) al fine di evitare il più possibile che il colore lasciato dai cibi alteri permanentemente il colore della vaschetta bianca per la cottura a vapore ⑤. I divisori ⑤ non possono essere utilizzati con la vaschetta nera ⑤. Modello FS 20: quando utilizzate ambedue le vaschette per la cottura a vapore ⑤ la vaschetta nera ⑤ o il recipiente nero per il riso ⑥ può essere utilizzata solo nella vaschetta per la cottura a vapore al livello superiore.

Cottura a vapore nel recipiente nero per il riso ⑥ (es. riso, piatti in umido)

Mettere il riso o i cereali, se necessario con ingredienti liquidi, nel recipiente per il riso. Inserire il recipiente per il riso nel cestello vapore. Il divisori ⑤ non possono essere usati nel recipiente nero per il riso.

2. Posizionate la vaschetta per la cottura a vapore sopra la vaschetta raccogli-gocce ④ nella base ① e mettete il coperchio ⑦ sulla vaschetta per la cottura a vapore. Senza coperchio il consumo di energia elettrica sarà più elevato e il tempo di cottura più lungo. Modello FS 20: quando utilizzate ambedue le vaschette per la cottura a vapore, posizionate la seconda vaschetta con la relativa vaschetta raccogli-gocce sopra la vaschetta inferiore.

3. Usando l'apparecchio rispettate una distanza sufficiente, sia in verticale che in orizzontale rispetto ad altri oggetti (scaffali, etc.).

4. Inserite la spina nella presa.

5. Regolate il timer ⑩. Per far ciò ruotate la manopola fino a 60 min. e poi portarla indietro al tempo di cottura desiderato. La spia luminosa ⑪ si illuminerà e la cottura avrà inizio.

6. Quando il tempo selezionato sarà trascorso, l'apparecchio si spegnerà automaticamente e la spia luminosa ⑪ si spegnerà.

7. Controllate se il cibo è cotto. Indossate un guanto da forno. Spegnete l'apparecchio. Sollevate il coperchio ⑦ facendo attenzione al vapore che potrebbe fuoriuscire. Non toccate le parti calde. Controllate se il cibo è cotto con una forchetta lunga.

Se volete continuare la cottura a vapore riposizionate il coperchio ⑦ e riaccendete l'apparecchio.

Per il modello FS 20 quando vengono utilizzate ambedue le vaschette per la cottura a vapore: Per controllare se il cibo è cotto nella vaschetta al livello inferiore procedete come segue. Spegner l'apparecchio e sollevare il coperchio ⑦. Sollevare, facendo molta attenzione, la vaschetta per la cottura a vapore (con la vaschetta nera) al livello superiore e appoggiatela sul coperchio rovesciato. Poi, utilizzando dei guanti da forno, rimuovete con attenzione la vaschetta raccogli-gocce dalla vaschetta per la cottura a vapore del livello inferiore e controllate se il cibo è cotto. Se volete continuare la cottura a vapore in ambedue le vaschette, prima riposizionate la vaschetta raccogli-gocce sulla vaschetta per la cottura a vapore del livello inferiore, appoggiatevi sopra la vaschetta per la cottura a vapore del livello superiore con il coperchio. Riaccendete l'apparecchio.

8. Quando l'apparecchio si spegne da solo e il cibo è sufficientemente cotto togliete la spina e lasciate raffreddare lentamente l'apparecchio. Potete in seguito rimuovere la vaschetta per la cottura a vapore, il recipiente nero per il riso o la vaschetta nera insieme alla vaschette per la cottura a vapore, utilizzando guanti da forno. Il retro del coperchio ⑦ serve per appoggiarvi la vaschetta per la cottura a vapore. Rimuovete il cibo dalla vaschetta per la cottura a vapore o dal recipiente per il riso e speziate a piacere. Modello FS 20: per disassemblare procedere come punto 7.

9. Il liquidi raccolti nella vaschette raccogli-gocce ④ possono essere utilizzati come salse o brodetti.

10. Prima di versare dalla base ① l'acqua avanzata o di smontare e pulire l'apparecchio lasciatelo sempre raffreddare. Prima, sfilate sempre la spina dalla presa.

Quantità d'acqua

La quantità d'acqua necessaria dipende dal tempo di cottura. Per tempi di cottura fino a 18 minuti riempire d'acqua la base fino alla linea di livello minimo ③. Per cotture più lunghe riempire la base fino alla linea di livello

massimo ②. Mantenere un adeguato livello di acqua, soprattutto quando la cottura viene prolungata. Qualora non vi sia più emissione di vapore, verificare il livello dell'acqua. Per far ciò, sfilare la spina dalla presa e lasciar raffreddare un poco l'apparecchio. Sollevare la

vaschetta per la cottura a vapore, e quindi la vaschetta raccogliacqua e aggiungere acqua. Attenzione: Tutte le parti del prodotto sono appositamente studiate per essere utilizzate con Braun MultiGourmet. Non impiegarle mai in un forno convenzionale o a microonde.

Cottura con la vaschetta per la cottura a vapore ⑤ e con il recipiente nero per il riso ⑥

Attenzione: le quantità e i tempi di procedimento si riferiscono approssimativamente alla cottura a vapore in una sola vaschetta a vapore (per es. il modello FS 10). I tempi di cottura a vapore elencati nelle tabelle si riferiscono a piccole quantità. Quando cuocete quantità maggiori i tempi di cottura possono essere più lunghi se non c'è abbastanza spazio per permettere una sufficiente circolazione del vapore.

Suggerimenti per la cottura con il modello FS 20: i tempi di cottura nella vaschetta per la cottura a vapore del livello superiore sono più lunghi. Perciò:

- cuocete pezzi più grandi o cibi con tempi di cottura maggiori nella vaschetta del livello inferiore.
- Quando cuocete differenti tipi di cibo con diversi tempi di cottura: cuocete il cibo con un tempo di cottura maggiore nella vaschetta inferiore. In seguito, passato un certo tempo, posizionate la vaschetta che contiene il cibo che cuoce in minor tempo sulla sommità della vaschetta del livello inferiore per la cottura.

Verdure e frutta

- Tagliar via i gambi e le foglie più grandi da cavolfiori, broccoli e verze.
- Cuocere le verdure in goglia per il tempo più breve possibile, poiché perdono colore facilmente.
- Le verdure surgelate non devono essere scongelate prima della cottura.

Cibo	Tipo	Quantità (circa)	Tempo cottura al vapore
Carciofi	freschi	4 (medi)	40 – 45 min.
Asparagi	freschi	500 g	30 – 40 min.
Fagioli, fagiolini	freschi, interi o affettati	500 g	25 – 35 min.
Broccoli	freschi, la parte superiore	500 g	15 – 20 min
Cavolini di Bruxelles	freschi	500 g	20 – 25 min.
Verza	fresca, affettata	500 g	25 – 30 min
Carote	fresca, affettate	500 g	20 – 25 min.
Cavolfiore	fresco, la parte superiore	500 g	20 – 25 min.
Zucchine	fresco, affettate	500 g	15 – 20 min.
Finocchi	freschi, affettati	500 g	15 – 20 min.
Rapa	fresca, a dadini	500 g	20 – 25 min.
Porri	freschi tagliati	500 g	15 – 20 min.
Funghi, germogli	freschi, interi o affettati	500 g	20 – 25 min. (Affettati 5 min. in meno)
Patate	affettate	500 g	20 – 25 min.
Granoturco dolce	fresco	2 pezzi	55 – 60 min. (Girare spesso)
Mele	fresche, tagliate in 8 parti	500 g	10 – 15 min.
Pere	fresche, tagliate in 6 parti	500 g	10 – 15 min.

Pesce e frutti di mare

- Il pesce surgelato può essere cotto senza prima scongelarlo se i pesci sono congelati in blocchi separati, purchè si prolunghino i tempi di cottura (circa 10 %).

Cibo	Tipo	Quantità (circa)	Tempo cottura al vapore
Trota	fresca	2 pezzi, 150 g cad.	18 – 25 Min.
Trancio di tonno	fresco	2 pezzi, 200 g cad.	25 – 30 Min.
Carpa	fresco, intero	1 pezzo, 400 g	17 – 25 Min.
Filetto di merluzzo	fresco	2 pezzi, 200 g cad.	15 – 18 Min.
Filetto di merlano	fresco	2 pezzi, 140 g cad.	15 – 18 Min.
Gamberi	surgelati	450 g	15 – 20 Min.
Molluschi	nelle conchiglie	1000 g	18 – 25 Min.
Calamari	surgelati	600 g	20 – 25 Min.
Aragosta	nella conchiglia	2 pezzi	30 – 35 Min.

Carni, pollame ed uova

- La carne tenera e poco grassa e nervosa è la più adatta.
- La carne dovrebbe essere ben lavata e asciugata con carta da cucina, per ridurre al minimo la perdita di liquidi durante la cottura.

Cibo	Tipo	Quantità (circa)	Tempo cottura al vapore
Bistecce di tacchino	fresca	2 pezzi, 150 g cad.	25 – 30 min.
Cosce di pollo	fresche	2 pezzi, 150 g cad.	25 – 30 min.
Costoletta di vitello	fresca	2 pezzi, 150 g cad.	30 – 35 min.
Bracioline di agnello	fresco	2 pezzi, 120 g cad.	25 – 30 min.
Wurstel	fresche	2 – 8 pezzi (forare la pelle)	8 – 10 min.
Salsicce di manzo	fresche	2 – 8 pezzi (forare la pelle)	8 – 13 min.
Uova alla coque	col guscio	2 – 10 di media grandezza	10 – 13 min.
Uova sode	col guscio	2 – 10 di media grandezza	15 – 20 min.

Riso, cereali, pasta

- Utilizzate il recipiente nero per il riso ⑥ e aggiungete la quantità richiesta di liquido insieme al riso, ai cereali etc.
- Modello FS 20: se state utilizzando le due vaschette procedete come segue: Cominciate a cuocere a vapore prima il riso, etc. seguendo il tempo di cottura richiesto nel recipiente per il riso ⑥ – posizionandolo nella vaschetta al livello inferiore con il coperchio ⑦. Passato un po' di tempo posizionate l'altra vaschetta per la cottura a vapore riempita con cibi differenti, sulla base ① (cioè in basso) e continuare a cuocere a vapore il riso, etc. spostando il recipiente al livello superiore.

Cibo	Quantità (circa)	Livello acqua nella base ①	Livello acqua nel recipiente per il riso ⑥	Tempo cottura al vapore
Riso Basmati	250 g	max.	300 – 400 ml acqua	35 – 40 min.
Riso	250 g	max.	300 – 400 ml acqua	35 – 40 min.
Riso bramato	250 g	max.	300 – 400 ml acqua	45 – 50 min.
Budino di riso	250 g	max.	750 ml latte	60 min.
Farina gialla	250 g	max.	750 – 1000 ml acqua	20 – 25 min.

Pulizia

Disinserire sempre la spina dalla presa elettrica prima di pulire l'apparecchio. Tutte le parti del prodotto, con l'esclusione della base ①, possono essere lavate il lavastoviglie o a mano con un normale detersivo per piatti.

L'acceleratore di vapore ⑥ può essere rimosso per procedere alla sua pulizia. Pulire la base ① con un panno umido.

Descalcificazione

Dopo aver usato l'apparecchio per alcune volte (più o meno a seconda della durezza dell'acqua impiegata), l'elemento riscaldante ④ nella base ① sarà coperto da uno strato calcareo. A questo punto l'apparecchio dovrebbe essere decalcificato. Riempire con aceto bianco da tavola fino a coprire appena l'elemento riscaldante. Inserire l'acceleratore di vapore ⑥. Chiudere l'apparecchio con il coperchio, inserire la spina nella presa e regolare il timer sui 15 minuti. Qualora lo strato fosse ancora visibile dopo 15 minuti, ripetere la procedura. Quando l'aceto e l'apparecchio si saranno raffreddati a sufficienza, vuotare la base ① e risciacquarla per tre o quattro volte con acqua tiepida.

Qualsiasi incrostazione residua presente sull'acceleratore di vapore può essere rimossa con l'ausilio di uno spazzolino.

Salvo cambiamenti.

Questo prodotto è conforme alle normative EMC come stabilito dalla direttiva CEE 89/336 e alla Direttiva Bassa Tensione (CEE 73/23).



Si raccomanda di non gettare il prodotto nella spazzatura al termine della sua vita utile. Per lo smaltimento, rivolgersi ad un qualsiasi Centro Assistenza Braun o ad un centro specifico.



Garanzia

Braun fornisce una garanzia valevole per la durata di 2 anni dalla data di acquisto.

Nel periodo di garanzia verranno eliminati, gratuitamente, i guasti dell'apparecchio conseguenti a difetti di fabbrica o di materiali, sia riparando il prodotto sia sostituendo, se necessario, l'intero apparecchio.

Tale garanzia non copre: danni derivanti dall'uso improprio del prodotto, la normale usura conseguente al funzionamento dello stesso, i difetti che hanno un effetto trascurabile sul valore o sul funzionamento dell'apparecchio.

La garanzia decade se vengono effettuate riparazioni da soggetti non autorizzati o con parti non originali Braun.

Per accedere al servizio durante il periodo di garanzia, è necessario consegnare o far pervenire il prodotto integro, insieme allo scontrino di acquisto, ad un centro di assistenza autorizzato Braun.

Contattare il numero 02/6678623 per avere informazioni sul Centro di assistenza autorizzato Braun più vicino.

Nederlands

Onze producten voldoen aan de hoogste eisen van kwaliteit, functionaliteit en design. Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe Braun produkt.

Uw Braun MultiGourmet is bijzonder geschikt voor het stomen van groenten, rijst, vis, vlees en gevogelte. Stomen is een gemakkelijke en gezonde manier van voedselbereiding. Vitaminen, mineralen en de natuurlijke smaak en geur blijven bewaard.

De Braun MultiGourmet plus FS 20 is voorzien van 2 stoomkorven ③ en 2 druppelschalen. Daarom kunt u met dit apparaat 2 keer zoveel voedsel verwerken dan met de Braun MultiGourmet FS 10 (dit geldt niet voor rijst).

Lees voor het in gebruik nemen eerst zorgvuldig de gebruiksaanwijzing.

Waarschuwing

- Houd dit apparaat buiten het bereik van kinderen. Controleer of de lichtnetspanning overeenkomt met de lichtnetspanning die op de onderkant van het apparaat staat aangegeven.
- Dit apparaat is geschikt voor normale, voor huishoudelijk gebruik bestemde hoeveelheden (zie bereidingstabel).
- Gebruik het stoomkorf ③ alleen in combinatie met de lekschaal ④.
- Gebruik voor het stomen van voedsel dat kleurstoffen bevat (bijv. wortelen, paprika, tomaten etc.) altijd het zwarte inzetbakje ⑤, om bijvende verkleuring van de witte stoomkorf ③ tot het minimum te beperken.
- Haal de zwarte rijstkom ⑥ of het zwarte inzetbakje ⑤ altijd samen met de stoomkorf ③ van de lekschaal ④.
- Voordat u het apparaat schoonmaakt, dient u eerst de stekker uit het stopcontact te halen. Dompel de basis ① nooit onder in water.
- Raak het apparaat nooit aan zonder pannelappen of ovenhandschoenen, en gebruik het apparaat nooit zonder deksel ⑦. Als u het deksel optilt, dient u ervoor te zorgen dat u niet in aanraking komt met ontsnappende stoom of heet water. Wees voorzichtig met hete vloeistoffen in de lekschaal.
- Na gebruik dient u altijd de stekker uit het stopcontact te halen.
- Tijdens gebruik dient er voldoende ruimte naast het apparaat te zijn ter voorkoming van beschadiging aan bijv. kasten of andere keukenobjecten.
- Gebruik het apparaat op een droog, vlak, hittebestendig oppervlak.

- Plaats het apparaat nooit op een heet oppervlak of op open vuur.
- Elektrische apparaten van Braun voldoen aan de veiligheidsvoorschriften. Reparaties aan het apparaat of vervanging van het snoer mogen alleen worden uitgevoerd door deskundig service-personeel. Ondeskundig, oneigenlijk reparatiewerk kan aanzienlijk gevaar opleveren voor de gebruiker.

Specificaties

- Voltage/wattage: Zie het typeplaatje aan de onderzijde van het apparaat
- Maximale capaciteit: 1,2 l water

Beschrijving

- ① Basisgedeelte
- ② Maximum waterniveau (voor lange stoomtijden)
- ③ Minimum waterniveau (voor korte stoomtijden)
- ④ Zwarte lekschaal (model FS 20 heeft 2 lekschalen)
- ⑤ Stoomkorf met sleuven (model FS 20 heeft 2 stoomkorven)
- ⑤a 2 verdeelschotjes voor de stoomkorf ⑤
- ⑤b Zwart inzetbakje (met sleuven) voor in de stoomkorf ⑤ voor het stomen van voedsel dat kleurstoffen bevat (bijv. wortelen, paprika, tomaten etc.)
- ⑥ Zwarte rustijn (zonder sleuven) voor in de stoomkorf ⑤
- ⑦ Transparant deksel
- ⑧ Verwijderbare stoomversterker
- ⑨ Verwarmingselement
- ⑩ Aan/uit schakelaar met timer (60 min.)
- ⑪ Indicatielampje voor het schakelaar ⑩
- ⑫ Snoeropbergruimte

Belangrijk: Maak voor het eerste gebruik eerst alle onderdelen schoon zoals beschreven onder het punt «Schoonmaken».

Stomen

1. Vul de basis ① met koud water en zet de stoomversterker ⑧ op zijn plaats. Voeg geen kruiden, sauzen, wijn etc. toe aan het water. De benodigde hoeveelheid water (maximum of minimum waterniveau) hangt af van de ingestelde stoomtijd.

Stomen in het stoomkorf ⑤

(bijv. groenten, vis)

Doe het voedsel in het korf met de sleuven ⑤. Als u verschillende soorten voedsel wilt koken dan kunt u de 2 verdeelschotjes ⑤ in het korf plaatsen. Deze voorkomen dat het voedsel wordt gemengd. Voeg kruiden toe als het stomen is beëindigd. Gebruik voor het stomen van voedsel dat kleurstoffen bevat (bijv. wortelen, paprika, tomaten etc.), altijd het zwarte inzetbakje ⑤, om blijvende verkleuring van de witte stoomkorf ⑤ tot het minimum te beperken. De verdeel-schotjes ⑤ kunnen niet in het zwarte inzetbakje ⑤ worden gebruikt.

Model FS 20: Als u beide stoomkorven ⑤ gebruikt dan kan het zwarte inzetbakje ⑤ of de zwarte rijstkom ⑥ alleen worden gebruikt in de bovenste stoomkorf.

Stomen in de zwarte rijstkom ⑥

(bijv. rijst, ovenschotels)

Doe de rijst/granen met de vloeistof, indien nodig, in de rijstkom. Zet de rijstkom in het stoominzetbakje. De verdeelschotjes ⑤ kunnen niet in de zwarte rijstkom worden gebruikt.

2. Plaats het gevulde soomkorf op de lekschaal ④ in het basisgedeelte ① en plaats het deksel ⑦ op het stoomkorf. Als het deksel niet op z'n plaats zit dan is het stroomverbruik hoger en de stoomtijd langer.
Model FS 20: Als u beide stoomkorven gebruikt dient u de tweede stoomkorf met de lekschaal op de onderste stoomkorf te plaatsen.

3. Tijdens het gebruik dient er zowel horizontaal als verticaal voldoende ruimte te zijn ten opzichte van andere keukenobjecten (planken etc.).

4. Steek de stekker in het stopcontact.

5. Stel de timer ⑩ in. Draai hiervoor eerst de knop naar 60 minuten en dan terug tot de gewenste stoomtijd. Het indicatielampje ⑪ gaat branden en het stomen begint.

6. Als de ingestelde stoomtijd is bereikt dan schakelt het apparaat automatisch uit en het indicatielampje ⑪ gaat uit.

7. Controleer of het voedsel gaar is. Trek lange keukenhandschoenen aan. Schakel het apparaat uit. Til het deksel ⑦ voorzichtig op, pas hierbij op het onderappend stoom. Raak andere hete onderdelen niet aan. Gebruik een

lange vork om te controleren of het voedsel gaar is. Als u het stomen wilt voortzetten sluit dan het deksel ⑦ en schakel het apparaat weer in. Model FS 20 bij gebruik van 2 stoomkorven: Om te controleren of het voedsel in de onderste stoomkorf gaar is, handelt u als volgt. Schakel het apparaat uit en verwijder het deksel ⑦. Til de bovenste stoomkorf (met het zwarte inzetbakje) voorzichtig op en plaats deze op het omgekeerde deksel. Haal daarna voorzichtig, gebruikmakend van keukenhandschoenen, de lekschaal van de onderste stoomkorf en controleer of het voedsel gaar is. Als u het stomen in 2 stoomkorven wilt voortzetten, dan dient u eerst de lekschaal op de onderste stoomkorf te zetten en daarna de bovenste stoomkorf met het deksel er op te plaatsen. Schakel het apparaat weer in.

8. Als het apparaat zichzelf uitschakelt en het voedsel gaar is dan trekt u de stekker uit het stopcontact en laat u het apparaat enigszins afkoelen. Verwijder daarna de stoomkorf, de zwarte rijstkom of het zwarte inzetbakje tegelijk met de stoomkorf, hierbij gebruikmakend van keukenhandschoenen. De binnenzijde van het deksel ⑦ dient als onderzetter voor de stoomkorf. Haal het voedsel uit de stoomkorf of de rijstkom en breng het op smaak.
Model FS 20: zie punt 7 voor het uit elkaar nemen.

9. De vloeistoffen die in de lekschaal ④ terecht zijn gekomen kunnen voor sauzen of soep worden gebruikt.

10. Alvorens het resterende water uit het basisgedeelte ① te laten lopen of het apparaat schoon te maken of uit elkaar te halen dient u het apparaat altijd te laten afkoelen. Trek de stekker uit het stopcontact.

Waterhoeveelheden

De hoeveelheid water hangt af van de stoomtijd. Bij een stoomtijd tot 18 minuten vult u het basisgedeelte tot minimum waterniveau ③. BAls u langer dan 18 minuten stoomt vult u het basisgedeelte tot het maximum waterniveau ②. Let op het waterniveau als u de stoomtijd heeft verlengd. Check het waterniveau als er geen stoom meer vrijkomt. Trek hiervoor de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat een beetje afkoelen. Til eerst het stoomkorf en daarna de lekschaal op en voeg daarna voorzichtig wat water toe.

Let op: Alle onderdelen zijn alleen geschikt voor gebruik in de Braun MultiGourmet. Zet ze niet in een oven of magnetron.

Stomen in de stoomkorf ⁵ en in de zwarte rijstkom ⁶

Belangrijk: De hoeveelheden en bereidingstijden zijn gemiddelden voor het stomen in 1 stoomkorf (model FS 10). Voor het stomen van grotere hoeveelheden dienen de stoomtijden iets te worden verlengd, de stoomtijden aangegeven in de tabellen gelden ook voor het stomen van kleinere hoeveelheden indien er niet genoeg ruimte is voor stoomcirculatie.

Aanwijzingen voor het stomen met model FS 20: de stoomtijden in de bovenste stoomkorf zijn langer;

- stoom daarom grote stukken of voedsel met een langere stoomtijd in de onderste stoomkorf.
- Bij het stomen van verschillende soorten voedsel of verschillende stoomtijden: stoom het voedsel met de langste stoomtijd in de onderste stoomkorf. Zet na enige tijd de stoomkorf met het voedsel dat een korte stoomtijd behoeft bovenop de onderste stoomkorf.

Groenten en fruit

- Snijd van bloemkool, broccoli en kool eerst de dikke stronken af.
- Stoom groene bladgroenten met de kortst mogelijke tijd omdat ze snel hun kleur verliezen.
- Bevroren groenten mogen voor het stomen niet worden ontdooid.

Voedsel	Soort	Hoeveelheid	Stoomtijd
Artisjokken	vers	4 (middelgroot)	40 – 45 min.
Asperges	vers	500 gr.	30 – 40 min.
Snijbonen	vers, heel of gesneden	500 gr.	25 – 35 min.
Broccoli	vers, in roosjes	500 gr.	15 – 20 min.
Spruitjes	vers	500 gr.	20 – 25 min.
Kool	vers, gesneden	500 gr.	25 – 30 min.
Wortelen	vers, gesneden	500 gr.	20 – 25 min.
Bloemkool	vers, in rosjes	500 gr.	20 – 25 min.
Courgettes	vers, gesneden	500 gr.	15 – 20 min.
Venkel	vers, gesneden	500 gr.	15 – 20 min.
Koolrabi	vers, in blokjes	500 gr.	20 – 25 min.
Prei	vers, gesneden	500 gr.	15 – 20 min.
Champignons, bovenkant	vers, heel of gesneden	500 gr.	20 – 25 min. (gesneden 5 min. korter)
Aardappelen	gesneden	500 gr.	20 – 25 min.
Aardappelen	ongeschild	500 gr.	30 – 40 min.
Mais	vers	2 kolven	55 – 60 min. (draai regelmatig om)
Appels	vers, 1/8 stukjes	500 gr.	10 – 15 min.
Peren	vers, 1/6 stukjes	500 gr.	10 – 15 min.

Vis en schaal- en schelpdieren

- Bevroren vis kan worden gestoomt zonder te ontdooien indien ze uit elkaar wordt gehaald en indien de stoomtijd word verlengd (ong. 10 %).

Voedsel	Soort	Hoeveelheid	Stoomtijd
Forel	vers	2 stukken van 150 gr.	18 – 25 min.
Tonijn	vers	2 stukken van 200 gr.	25 - 30 min.
Brasem	vers, heel	1 stuk, 400 gr.	17 – 25 min.
Kabeljauwfilet	vers	2 stukken van 200 gr.	15 – 18 min.
Forelfilet	vers	2 stukken van 140 gr.	15 – 18 min.
Garnalen	bevroren	450 gr.	15 – 20 min.
Mosselen	in de schelp	1 kg.	18 – 25 min.
Inktvis	bevroren	600 gr.	20 – 25 min.
Kreeft	in de schelp	2 stuks	30 – 35 min.

Vlees, gevogelte en eieren

- Het meest geschikt is mals vlees met een beetje vet.
- Het vlees moet grondig worden gewassen en drooggedept, zodat er zo min mogelijk sappen uitlopen.

Voedsel	Soort	Hoeveelheid	Stoomtijd
Kalkoenfilet	vers	2 stukken van 150 gr.	25 – 30 min.
Kippepoten	vers	2 stukken van 150 gr.	25 – 30 min.
Kalfsfilet	vers	2 stukken van 150 gr.	30 – 35 min.
Lamskoteletten	vers	2 stukken van 120 gr.	25 – 30 min.
Frankfurters	vers	2 – 8 (vel inprikken)	8 – 10 min.
Saucijzen	vers	2 – 8 (vel inprikken)	8 – 13 min.
Zacht gekookte eieren	in de schelp	2 – 10 middelgroot	10 – 13 min.
Hard gekookte eieren	in de schelp	2 – 10 middelgroot	15 – 20 min.

Rijst, granen en ovenschotels

- Gebruik de zwarte rijstkom ⑥ en voeg aan de rijst, granen etc. de gewenste hoeveelheid vloeistof toe.
- Model FS 20: als u beide stoomkorven gebruikt dan gaat u als volgt te werk. Stoom de rijst etc., met lange stoomtijd, eerst vóór in de zwarte rijstkom ⑥ – geplaatst in de onderste stoomkorf met deksel ⑦ erop. Plaats na enige tijd de andere stoomkorf, gevuld met verschillende soorten voedsel, op het basisgedeelte ① en ga door met het stomen van de rijst etc. door de stoomkorf met rijstkom naar boven te verplaatsen.

Voedsel	Hoeveelheid	Waterniveau in het basisgedeelte ①	Hoeveelheid water in de rijstkom ⑥	Stoomtijd
Basmati rijst	250 gr.	max.	300 – 400 ml water	35 – 40 min.
Rijst, grove korrel	250 gr.	max.	300 – 400 ml water	35 – 40 min.
Bruine rijst	250 gr.	max.	300 – 400 ml water	45 – 50 min.
Paprijs	250 gr.	max.	750 ml melk	60 min.
«India-maaltijd»	250 gr.	max.	750 – 1000 ml water	20 – 25 min.

Schoonmaken

Trek altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat schoonmaken. Alle onderdelen, behalve het basisgedeelte ①, zijn vaatwasmachinebestendig of kunnen met de hand worden afgewassen met een normaal afwasmiddel. De stoomversterker ⑥ kan voor het schoonmaken worden verwijderd. Maak het basisgedeelte ① schoon met een vochtige doek.

Ontkalken

Nadat u uw stomer verschillende keren heeft gebruikt, vormt zich (afhankelijk van de waterhardheid in het gebied waar u woont) een laagje op het verwarmingselement ③ en op het basisgedeelte ①. Het apparaat moet nu worden ontkalkt. Vul het basisgedeelte met keukenazijn (5 %) zodat het verwarmingselement net is bedekt. Zet de stoomversterker ⑥ weer op zijn plaats. Sluit het apparaat, steek de stekker in het stopcontact en stel de tijd in op 15 minuten. Als er na 15 minuten nog een laagje zichtbaar is, herhaal dan de procedure. Nadat de azijn en het apparaat zijn afgekoeld dient u het basisgedeelte te legen. Spoel de basis ① 3 tot 4 keer om met warm water.

Kalkresten kunnen van de stoomversterker worden verwijderd met een borstel.

Wijzigingen voorbehouden.

Dit produkt voldoet aan de EMC-normen volgens de EEG richtlijn 89/336 en aan de EEG laagspannings richtlijn 73/23.



Gooi dit apparaat aan het eind van zijn nuttige levensduur niet bij het huisafval. Lever deze in bij een Braun Service Centre of bij de door uw gemeente aangewezen inleveradressen.



Garantie

Op dit produkt verlenen wij een garantie van 2 jaar geldend vanaf datum van aankoop. Binnen de garantieperiode zullen eventuele fabricagefouten en/of materiaalfouten gratis door ons worden verholpen, hetzij door reparatie, vervanging van onderdelen of omruilen van het apparaat. Deze garantie is van toepassing in elk land waar dit apparaat wordt geleverd door Braun of een officieel aangestelde vertegenwoordiger van Braun.

Beschadigingen ten gevolge van onoordeelkundig gebruik, normale slijtage en gebreken die de werking of waarde van het apparaat niet noemenswaardig beïnvloeden vallen niet onder de garantie. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons erkende service-afdelingen en/of gebruik van niet originele Braun onderdelen.

Om gebruik te maken van onze service binnen de garantieperiode, dient u het complete apparaat met uw aankoopbewijs af te geven of op te sturen naar een geautoriseerd Braun Customer Service Centre.

Bel 0 800 44 55 388 voor een Braun Customer Service Centre bij u in de buurt.

Dansk

Vore produkter er fremstillet, så de opfylder de strengeste krav til kvalitet, funktion og design. Vi håber, at du vil få stor glæde af dit nye Braun produkt.

Din Braun MultiGourmet er særligt velegnet til dampning af grøntsager, ris, fisk, kød og fjerkræ. Dampning er en meget blid og sund måde at tilberede fødevarer på. Vitaminer, mineraler samt fødevarernes naturlige smag og farve bevares i stor udstrækning.

Modellen Braun MultiGourmet plus FS 20 er udstyret med 2 dampkurve ⑤ og 2 drypbakker, hvilket giver den dobbelt så stor kapacitet som Braun MultiGourmet FS 10 (med undtagelse af ris).

Læs brugsanvisningen grundigt igennem, før du anvender maskinen.

Viktige sikkerhedsvoranstaltninger

- Af sikkerhedshensyn skal maskinen opbevares uden for børns rækkevidde. Kontrollér, at netspændingen stemmer overens med spændingsangivelsen angivet på maskinen.
- Maskinen er udelukkende beregnet til almindelige husholdningskvantiteter (se i øvrigt tilberedningstabellerne).
- Anvend altid den sorte indsats ③ sammen med drypbakken ④.
- Anvend altid den sorte indsats ⑥ ved dampning af farveholdige fødevarer (såsom gulerødder, paprika, tomater o. lign.) for at minimere risikoen for permanent misfarvning af den hvide dampkurv ⑤.
- Løft altid den sorte risskål ⑤ eller den sorte indsats ⑥ af drypbakken ④ sammen med dampkurven ⑤.
- Træk altid stikket ud af kontakten, før du rengør maskinen. Soklen ① må aldrig nedsænkes i vand.
- Rør ikke ved maskinen uden grydelapper eller grillhandsker, og anvend ikke apparatet uden låg ⑦. Når du løfter låget skal du være opmærksom på at holde det, så du ikke kommer i kontakt med udsivende damp eller dryppende, kogende vand. Pas på varme væsker i drypbakken(erne).
- Træk altid stikket ud af stikkontakten, når du er færdig med at bruge apparatet.
- Når du anvender apparatet skal du sørge for, at der er tilstrækkelig plads over og ved siden af apparatet for at forhindre beskadigelse af køkkenskabe o. lign.
- Når apparatet anvendes bør det placeres på en tør, jævn og varmebestandig overflade.

- Stil aldrig apparatet på en varm overflade eller over åben ild.
- Brauns elektriske apparater overholder gældende sikkerhedsbestemmelser. Reparation eller udskiftning af ledning må kun foretages af autoriseret servicepersonale. Forkert, ukvalificeret reparation kan forårsage ulykker og være til fare for brugeren.

Tekniske data

- Volt/watt effekt: se typeplade i bunden af apparatet
- Max. kapacitet: 1,2 liter vand

Beskrivelse

- ① Sokkel (motordel)
- ② Max. markering for påfyldning af vand (til langs tids dampning)
- ③ Min. markering for påfyldning af vand (til kort tids dampning)
- ④ Sort drypbakke (model FS 20 har 2 drypbakker)
- ⑤ Dampkurv med sprækker (model FS 20 har 2 dampkurve)
- ⑥ 2 ruminddelere til dampkurven ⑤
- ⑦ Sort indsats til dampkurven ⑤ til brug ved dampning af farveholdige fødevarer (såsom gulerødder, paprika, tomater o. lign.)
- ⑧ Sort risskål (uden sprækker) til brug i dampkurven ⑤
- ⑨ Låg (gennemstigt)
- ⑩ Damptryksforstærker
- ⑪ Varmeelement
- ⑫ Afbryderknap med timer (60 minutter)
- ⑬ Kontrollampe til afbryder ⑩
- ⑭ Ledningsgemme

Bemærk: Rengør alle dele før brug første gang, som beskrevet under afsnittet «Rengøring».

Dampning

1. Fyld soklen ① med koldt vand fra hanen og monter damptryksforstærkeren ⑩. Tilsæt ikke krydderier, sauce, vin eller lignende til vandet. Den nødvendige mængde vand (max. eller min. påfyldningsgrænse) afhænger af den valgte dampningsperiode.

Dampning i dampkurven ⑤

(f. eks. grøntsager og fisk)

Put maden i dampkurven ⑤ med sprækker. Hvis du ønsker at tilberede forskelligt mad på samme tid, kan de 2 medfølgende ruminddelere ⑥ sættes i dampkurven ⑤. De forhindrer, at de forskellige fødevarer blandes under tilberedning. Tilsæt krydderier, når dampningen er afsluttet. Anvend altid den sorte indsats ⑥ ved dampning af farveholdige fødevarer (som f. eks. gulerødder, paprika, tomater o. lign.) for at minimere risikoen for permanent misfarvning af den hvide dampkurv ⑤. Ruminddelerne ⑥ kan ikke anvendes i den sorte indsats ⑥. Model FS 20: Når begge dampkurve ⑤ anvendes kan den sorte indsats ⑥ eller den sorte risskål ⑥ kun anvendes i den øverste dampkurv.

Dampning i den sorte risskål ⑥

(f. eks. ris og retter med ris såsom paella)

Kom ris/gryn/majsmel tilsat væske (hvis nødvendig) i risskålen. Placer risskålen i dampkurven. Ruminddelerne ⑥ kan ikke anvendes i den sorte risskål.

2. Placér den fyldte dampkurv på drypbakken ④ i soklen ① og læg låget ⑦ på dampkurven. Hvis låget ikke påsættes, vil forbruget af elektricitet blive større og dampningsperioden længere. Model FS 20: Når begge dampkurve anvendes, placeres den anden dampkurv med drypbakken under ovenpå den underste dampkurv.
3. Når du anvender dampkogerens, bør du sørge for tilstrækkelig plads ved siden af og over maskinen i forhold til skabe, hylder o. lign.
4. Sæt stikket i en stikkontakt.
5. Indstil timeren ⑩. Dette gøres ved først at dreje skiven hen på 60 minutter og herefter dreje den tilbage til den ønskede dampnings-tid. Kontrollampen ⑪ tænder og dampningen begynder.
6. Når den valgte dampningsperiode er gået, slukker apparatet automatisk og kontrollampen ⑪ slukkes.
7. Kontrollér, om maden er færdig. Sluk for apparatet og tag grillhandsker på. Løft låget ⑦ forsigtigt og pas på udsivende damp. Rør ikke ved de varme dele. Kontrollér maden ved hjælp af en lang gaffel.

Hvis du ønsker at fortsætte dampningen, sættes låget ⑦ på igen, og apparatet tændes. Model FS 20 ved anvendelse af begge dampkurve: For at kontrollere, om maden i den underste dampkurv er færdig tilberedt, gøres følgende: Sluk for apparatet og tag låget ⑦ af. Løft forsigtigt den øverste dampkurv (med den sorte indsats) og stil den på lågets bagside. Iført grillhandsker løfter du herefter forsigtigt drypbakken fra den underste dampkurv og kontrollerer, om maden er færdig. Hvis du ønsker at fortsætte dampningen i begge dampkurve, placeres drypbakken først på den underste dampkurv, hvorefter den øverste dampkurv med låg sættes på. Tænd for apparatet igen.

8. Når apparatet slukker automatisk, og maden er dampet tilstrækkeligt, trækker du stikket ud af stikkontakten og lader apparatet køle lidt af. Med grillhandsker på aftages dampkurven, den sorte risskål eller den sorte indsats sammen med dampkurven. Bagsiden af låget ⑦ fungerer som platform for dampkurven. Fjern maden fra dampkurven eller risskålen og tilsæt krydderier efter behov. Model FS 20: For afmontering se venligst punkt 7.

9. Den væske, som er løbet ned i drypbakken ④ kan anvendes til sauce eller suppe.

10. Før du hælder den overskydende væske fra soklen ①, skiller apparatet ad eller rengør det, skal du altid lade det køle af. Husk at tage ledningen ud af kontakten.

Vandmængde

Den nødvendige vandmængde afhænger af dampningsperioden. Ved dampning af fødevarer i indtil 18 minutter påfyldes vand indtil minimum markeringen ③. Ved dampning af fødevarer i længere tid end 18 minutter påfyldes vand indtil maximum markeringen ②. Sørg for, at vandstanden er tilstrækkelig, især i tilfælde, hvor dampningsperioden overskrides.

Hvis dampudviklingen stopper, bør vandstanden kontrolleres. For at gøre dette tages stikket først ud af stikkontakten, og apparatet får lov at køle lidt af. Herefter løftes dampkurven og dernæst drypbakken forsigtigt af, hvorefter der kan påfyldes vand.

Bemærk: Alle dele er udelukkende beregnet til brug i Braun MultiGourmet. Put dem ikke i en almindelig ovn eller mikroovn.

Dampning i dampkurven ⁵ og den sorte risskål ⁶

Bemærk: Mængder og arbejdstider er ca. angivelser og baseret på dampning i én dampkurv (f. eks. model FS 10). Dampningsperioderne i oversigterne gælder desuden ved dampning af mindre kvantiteter. Ved dampning af større kvantiteter må der påregnes noget længere dampning, såfremt der ikke er plads nok til at muliggøre tilstrækkelig cirkulation af dampen.

Tips til brug for dampning med model FS 20: Dampningsperioderne er længere ved dampning i den øverste dampkurv.

- Damp derfor større stykker fødevarer med længere tilberedningstid i den underste dampkurv.
- Ved dampning af forskellige fødevarer med forskellige tilberedningstider:
Damp fødevarer med længere tilberedningstider i den underste dampkurv. Evter nogen tid placeres dampkurven med fødevarer med kortere tilberedningstid ovenpå den underste dampkurv.

Grøntsager og frugt

- Skær tykke stilke af blomkål, broccoli og kål.
- Damp bladrigge grøntsager i kortest mulig tid, da de let mister deres farve.
- Frosne grøntsager bør ikke optøs før dampning.

Fødevarer	Form	Ca. mængde	Dampningsperiode
Artiskok	friske	4 (medium)	40 – 45 min.
Asparges	friske	500 g	30 – 40 min.
Bønner	friske, hele eller snittede	500 g	25 – 35 min.
Broccoli	frisk, buketter	500 g	15 – 20 min.
Rosenkål	frisk	500 g	20 – 25 min.
Kål	friskt, snittet	500 g	25 – 30 min.
Gulerødder	friske, snittede	500 g	20 – 25 min.
Blomkål	friske, buketter	500 g	20 – 25 min.
Courgetter	friske, snittede	500 g	15 – 20 min.
Fennikel	frisk, snittet	500 g	15 – 20 min.
Kalrabi	frisk, i tern	500 g	20 – 25 min.
Porrer	friske, udskårne	500 g	15 – 20 min.
Champignons	friske, hele eller snittede	500 g	20 – 25 min. (snittede 5 min. mindre)
Kartofler	snittede	500 g	20 – 25 min.
Kartofler	upillede	500 g	30 – 40 min.
Sukkermais	friske	2 stykker	55 – 60 min. (vendes hyppigt)
Æbler	friske, 8 både	500 g	10 – 15 min.
Pærer	friske, 6 både	500 g	10 – 15 min.

Fisk og skaldyr

- Frosne fisk kan dampes uden forudgående optøning, hvis de adskilles før dampning, og hvis tilberedningstiden forlænges (ca. 10 %).

Fødevarer	Form	Ca. mængde	Dampningsperiode
Ørred	frisk	2 stykker à 150 g	18 – 25 min.
Tun steaks	friske	2 stykker à 200 g	25 – 30 min.
Brasen	friske, hele	1 stykke, 400 g	17 – 25 min.
Rødfisk	frisk	2 stykker à 200 g	15 – 18 min.
Sejfilet	frisk	2 stykker à 140 g	15 – 18 min.
Rejer	frosne	450 g	15 – 20 min.
Muslinger	i skallerne	1000 g	18 – 25 min.
Blæksprutter	frosne	600 g	20 – 25 min.
Hummer	i skallerne	2 stykker	30 – 35 min.

Kød, fjerkræ og æg

- Mørt kød med lavt fedtindhold er bedst egnet.
- Kødet bør skylles og duppes tørt før dampning, således, at så lidt saft som muligt siver ud.

Fødevarer	Form	Ca mængde	Dampningsperiode
Kalkunsteaks	friske	2 stk. à 150 g	25 – 30 min.
Kyllingelår	friske	2 stk. à 150 g	25 – 30 min.
Kalvekoteletter	friske	2 stk. à 150 g	30 – 35 min.
Lammekoteletter	friske	2 stk. à 120 g	25 – 30 min.
Frankfurter pølser	friske	2 – 8 stk. (prik hul i skindet)	8 – 10 min.
Oksepølser	friske	2 – 8 stk. (prik hul i skindet)	8 – 13 min.
Æg blodkogte	med skal	2 – 10 mellemstr.	10 – 13 min.
Æg hårdkogte	med skal	2 – 10 mellemstr.	15 – 20 min.

Ris, gryn/majsmel, retter med ris (paella o. lign.)

- Anvend den sorte risskål ⑥ og tilsæt den nødvendige mængde væske smamen med risene, gryn/majsmel o. lign.
- Model FS 20: Hvis du anvender begge dampkurve er fremgangsmåden som følger: Fordamp ris o. lign. med lang tilberedningstid i risskålen ⑥, som placeres i den underste dampkurv med låget ⑦ påsat. Efter et stykke tid placeres den anden dampkurv med forskellige fødevarer på soklen ① (i bunden) og dampningen af risene o. lign. fortsættes ved af flytte denne dampkurv ovenpå.

Fødevarer	Ca. mængde	Vandmængde i sokkel ①	Væskeniiveau i risskål ⑥	Dampningsperiode
Basmatiris	250 g	max.	300 – 400 ml vand	35 – 40 min.
Langkornede ris	250 g	max.	300 – 400 ml vand	35 – 40 min.
Brune ris	250 g	max.	300 – 400 ml vand	45 – 50 min.
Grødris	250 g	max.	750 ml mælk	60 min.
Majsmel	250 g	max.	750 – 1000 ml vand	20 – 25 min.

Rengøring

Tag altid stikket ud af stikkontakten, før du rangør apparatet. Med undtagelse af soklen ① kan alle dele rengøres i opvaskemaskine eller håndopvaskes med opvaskemiddel. Damptryksforstærkeren ② kan aftages for rengøring. Tør soklen ① med en fugtig klud.

Afkalkning

Når du har anvendt dampkogerens flere gange (afhængig af vandets hårded i det område, du bor i), vil varmeelementet ④ i soklen være dækket af en belægning. Apparatet bør nu afkalkes. Fyld soklen med klar husholdningseddike (5 %), således at varmeelementet netop dækkes. Montér dymptryksforstærkeren ③. Luk apparatet, slut det til strømmen og stil tiden til 15 minutter. Hvis der stadig er belægninger tilbage efter de 15 minutter, gentages proceduren. Efter endt afkalkning, og når apparatet har kølet lidt af, tømmer soklen. Skyl soklen ① 3 til 4 gange med varmt vand.

Eventuelle overskydende kalkaflejringer kan fjernes fra damptryksforstærkeren med en børste.

Der tages forbehold for ændringer uden forudgående varsel.

Dette produkt er i overensstemmelse med bestemmelserne i EMC Direktiv 89/336/EEC og Lavspændingsdirektivet 73/23/EEC.



Apparatet bør efter endt levetid ikke kasseres sammen med husholdningsaffaldet. Bortskaffelse kan ske på et Braun Servicecenter eller passende, lokale opsamlingssteder.



Garanti

Braun yder 2 års garanti på dette produkt gældende fra købsdatoen. Inden for garanti perioden vil Braun for egen regning afhjælpe fabrikations- og materialefejl efter vort skøn gennem reparation eller ombytning af apparatet. Denne garanti gælder i alle lande, hvor Braun er repræsenteret.

Denne garanti dækker ikke skader opstået ved fejlbetjening, normalt slid eller fejl som har ringe effekt på værdien eller funktionsdygtigheden af apparatet. Garantien bortfalder ved reparationer udført af andre end de af Braun anviste reparatører og hvor originale Braun reservedele ikke er anvendt.

Ved service inden for garantiperioden afleveres eller indsendes hele apparatet sammen med købsbevis til et autoriseret Braun Service Center.

Ring 7015 0013 for oplysning om nærmeste Braun Service Center.

Norsk

Våre produkter er produsert for å imøtekomme de høyeste standarder når det gjelder kvalitet, funksjon og design. Vi håper du får mye glede av ditt nye Braun produkt.

Din Braun MultiGourmet er spesielt godt egnet til dampkoking av grønnsaker, ris, fisk, kjøtt og fjærfe. Dampkoking er en meget skånsom og sunn måte å tilberede mat på. Vitaminer, mineraler, naturlig smak og farge vil bli bevart i stor utstrekning.

Nye Braun MultiGourmet plus FS 20 er utstyrt med 2 dampkurver ⑤ og 2 dryppepanner, og har dermed ca. dobbelt så stor kapasitet som Braun MultiGourmet FS 10 (gjelder ikke for ris).

Les hele bruksanvisningen grundig før du tar i bruk apparatet.

Viktige forholdsregler

- Av sikkerhetsmessige årsaker bør barn holdes borte fra apparatet. Sjekk om spenningsangivelsen angitt på apparatet stemmer overens med nettspenningen.
- Dette apparatet er designet for husholdningsbruk med tilbereding av vanlige husholdningskvantiteter (se tilberedingsstabell nedenfor).
- Bruk dampkurven ⑤ kun sammen med dryppepannen ④.
- Bruk alltid den svarte innsatsen ⑤b når du skal dampkoke mat med mye fargestoff (f. eks. gulrøtter, paprika, tomater etc.), for å minske mulighetene for permanent misfarging av den hvite dampkurven ⑤.
- Den svarte risbollen ⑥ eller den svarte innsatsen ⑤a kan kun ut fra dryppepannen ④ sammen med dampkurven ⑤.
- Ta alltid støpselet ut fra stikkkontakten før rengjøring. Senk aldri basen ① ned i vann.
- Ta aldri i apparatet uten grytekluter/-votter, og bruk aldri apparatet uten lokket ⑦. Hold alltid lokket i en slik posisjon at du unngår å komme i kontakt med damp eller dråper av varmt vann. Vær forsiktig med varme væsker i dryppepannen(e).
- Ta alltid ut støpselet når apparatet ikke er i bruk.
- Når du bruker apparatet må du forsikre deg om det er god plass over og ved siden av apparatet for å unngå skade på f. eks. skap eller andre gjenstander.
- Når du bruker apparatet skal det settes på en tørr, vannrett, varmebestandig overflate.
- Apparatet må aldri settes på en varm overflate eller over åpen flamme.

- Braun elektriske apparater tilfredsstiller gjeldende krav til sikkerhet. Reparasjoner eller bytte av ledning må kun foretas av autorisert servicepersonell. Mangelfulle, ukvalifiserte reparasjoner kan føre til skader eller ulykker.

Spesifikasjoner

- Spenning/wattforbruk: Se typeskilt under apparatet
- Maksimal kapasitet: 1,2 l vann

Beskrivelse

- ① Base
- ② Strek for maksimum påfylling (for lang dampkoking)
- ③ Strek for minimum påfylling (for kort dampkoking)
- ④ Svart dryppepanne (modell FS 20 har 2 dryppepanner)
- ⑤ Dampkurv med spor (Modell FS 20 har 2 dampkurver)
- ⑤a 2 skillevegger for dampkurv ⑤
- ⑤b Svart innsats (med spor) for dampkurv ⑤ for dampkoking av mat med farge (f. eks. gulrøtter, paprika, tomater etc.)
- ⑥ Svart risbolle (uten spor) for dampkurven
- ⑦ Lokk (gjennomsiktig)
- ⑧ Dampakselerator (avtagbar)
- ⑨ Varmeelement
- ⑩ På/av bryter med timer (60 min.)
- ⑪ Kontrollampe for bryter ⑩
- ⑫ Oppbevaringsplass for ledning

Merk: Rengjør alle deler som beskrevet under «Rengjøring» før du tar i bruk apparatet første gang.

Dampkoking

1. Fyll basen ① med kaldt vann fra springen og sett dampakseleratoren ⑧ på plass. Ikke tilsett krydder, sauser, vin etc. i vannet. Den nødvendige mengde vann (strek for maksimum eller minimum mengde vann) avhenger av den valgte dampkokingstiden.

Dampkoking i dampkurven ⑤

(f. eks. grønnsaker, fisk)

Legg maten i dampkurven med spor ⑤.

Dersom du ønsker å koke forskjellige typer mat, kan du sette inn 2 skillevegger ⑥ i dampkurven ⑤. Det forhindrer at ulike typer mat blir blandet. Tilsett krydder når dampkokingen er ferdig. Bruk alltid den svarte innsatsen ⑥ ved dampkoking av matvarer med farge (f. eks. gulrøtter, paprika, tomater etc.), for å minske mulighetene for permanent misfarging av den hvite dampkurven ⑤. Skilleveggene ⑥ kan ikke brukes i den svarte innsatsen ⑥.

Modell FS 20: Når du bruker begge dampkurvene ⑤ kan den svarte innsatsen ⑥ eller den svarte risbollen ⑥ kun brukes i den øverste kurven.

Dampkoking i den svarte risbollen ⑥

(f. eks. ris, risretter og enkelte gryteretter)

Legg ris/korn i risbollen sammen med væske om nødvendig. Plassér risbollen i dampkurven. Skilleveggene ⑥ kan ikke brukes i den svarte risbollen.

2. Plassér den fylte dampkurven på dryppepannen ④ i basen ① og sett lokket ⑦ på dampkurven. Uten lokket på plass vil forbruket av elektrisitet være høyere og dampkokingstiden lenger.

Modell FS 20: Ved bruk av begge dampkurvene, plasseres kurv nummer to med dryppepannen oppå den nederste dampkurven.

3. Når du bruker dampkokeren, må du sikre nok plass vertikalt og horisontalt til andre gjenstander (f. eks. hyller).

4. Sett støpselet i en stikkontakt.

5. Still inn timeren ⑩. Drei først timeren til 60 minutter og deretter tilbake til ønsket damptid. Kontrollampen ⑪ tenner og dampkokingen begynner.

6. Når ønsket damptid er over, slår apparatet seg av automatisk og kontrollampen ⑪ slukker.

7. Sjekk om maten er kokt. Ta på lange grytevotter. Slå av apparatet. Løft lokket ⑦ forsiktig av og pass deg for dampen som slippes fri. Berør ingen av de varme delene. Sjekk maten ved hjelp av en lang gaffel.

Dersom du ønsker å fortsette dampkokingen, sett på lokket ⑦ og slå på apparatet igjen. Når du bruker modell FS 20 med begge dampkurvene, gjør du følgende for å sjekke om maten i den nederste kurven er kokt: Slå av apparatet og ta av lokket ⑦. Løft forsiktig av den øverste dampkurven (med den svarte innsatsen) og plassér den på lokket (som er snudd oppned). Med grytevottene på, fjerner du så forsiktig dryppepannen fra den nederste dampkurven og sjekker om maten er kokt. Hvis du ønsker å fortsette dampkokingen i begge dampkurvene, settes først dryppepannen på den nederste dampkurven og deretter setter du på den øverste dampkurven med lokket. Slå på apparatet igjen.

8. Når apparatet slår seg selv av og maten er tilstrekkelig kokt, tar du ut støpselet fra stikkontakten og lar apparatet avkjøle litt. Ta så av dampkurven, den svarte risbollen eller den svarte innsatsen sammen med dampkurven, med grytevotter på. Lokket ⑦ snudd oppned brukes som støtteunderlag for dampkurven. Ta ut maten fra dampkurven eller risbollen og tilsett krydder etter ønske.
Modell FS 20: For demontering se punkt 7.

9. Væsken som har dryppet ned i dryppepannen ④ kan brukes i sauser eller supper.

10. Før du tømmer ut gjenværende vann fra basen ①, demonterer eller rengjør apparatet, må du alltid la det avkjøle først og trekke ut støpselet.

Vannmengder

Vannmengden som trengs avhenger av damptiden. Ved dampkoking i opp til 18 minutter fylles basen opp til streken for minimum påfylling ③. Når du dampkoker lenger enn 18 minutter, fyller du opp til streken for maksimum påfylling ②. Forsikre deg om at det er tilstrekkelig vann, spesielt hvis dampkokingstiden blir forlenget. Skulle det ikke utvikle seg damp, må du sjekke vann-nivået. For å gjøre dette; ta ut støpselet og la apparatet avkjøle litt. Løft dampkurven og deretter dryppepannen forsiktig og tilsett vann.

Merk: Alle deler er designet til bruk i Braun MultiGourmet. De må ikke brukes i en vanlig stekeovn eller mikrobølgeovn.

Dampkoking i dampkurven ⑤ og i den svarte risbollen ⑥

Obs.: Kvantitetene og tilberedningstidene er omtrentlige for dampkoking i én dampkurv (d.v.s. modell FS 10). Damptidene i tabellen gjelder også ved dampkoking av mindre mengder. Ved dampkoking av større mengder kan dampkokingstiden bli noe lengre dersom det ikke er nok plass til tilstrekkelig damp sirkulasjon.

Tips ved dampkoking i modell FS 20: Damptidene i den øverste dampkurven er lengre. Derfor:

- Dampkok større biter eller mat med lengre dampkokingstid i den nederste dampkurven.
- Ved dampkoking av flere forskjellige matvarer med ulik dampkokingstid: Dampkok matvarer som trenger lengre damptid i den nederste dampkurven. Etter en stund plasseres dampkurven som inneholder matvarer som trenger kortere damptid oppå den nederste dampkurven.

Grønnsaker og frukt

- Skjær av tykke stilker fra blomkål, brokkoli og hodekål.
- Damp bladrike, grønne grønnsaker i kortest mulig tid da de lett mister farge.
- Frosne grønnsaker bør ikke tine før dampkoking.

Matvare	Type	Ca. kvantitet	Damptider
Artisjokker	friske	4 (medium)	40 – 45 min.
Asparges	friske	500 g	30 – 40 min.
Prydbønner	friske, hele eller skivet	500 g	25 – 35 min.
Brokkoli	friske, buketter	500 g	15 – 20 min.
Rosenkål	friske	500 g	20 – 25 min.
Hodekål	friske, snittet	500 g	25 – 30 min.
Gulrøtter	friske, skivet	500 g	20 – 25 min.
Blomkål	friske, buketter	500 g	20 – 25 min.
Zucchini/squash	friske, skivet	500 g	15 – 20 min.
Fennikel	friske, skivet	500 g	15 – 20 min.
Kålrot	frisk, i terninger	500 g	20 – 25 min.
Purreløk	frisk, delt	500 g	15 – 20 min.
Sopp, liten sjampinjong	friske, hele eller skivet	500 g	20 – 25 min. (skivet 5 min. mindre)
Poteter	skivet	500 g	20 – 25 min.
Poteter	uskrelte	500 g	30 – 40 min.
Mais	friske	2 stk.	55 – 60 min. (nus ofte)
Epler	friske, 1/8 biter	500 g	10 – 15 min.
Pærer	friske, 1/6 biter	500 g	10 – 15 min.

Fisk og sjømat

- Frossen fisk kan dampkokes uten at den er tint på forhånd hvis den er delt og damptiden blir forlenget (ca. 10 %).

Matvare	Type	Ca. kvantitet	Damptider
Ørret	fersk	2 biter à 150 g	18 – 25 min.
Tunfisk i skiver	fersk	2 biter à 200 g	25 – 30 min.
Brasme	fersk, hel	1 bit, 400 g	17 – 25 min.
Uer filet	fersk	2 biter à 200 g	15 – 18 min.
Seifilet	fersk	2 biter à 140 g	15 – 18 min.
Reker	frosne	450 g	15 – 20 min.
Muslinger	i skjell	1000 g	18 – 25 min.
Blekksprut	frossen	600 g	20 – 25 min.
Hummer	med skall	2 stk.	30 – 35 min.

Kjøtt, fjærfe og egg

- Mørt, marmorert kjøtt er best egnet.
- Kjøttet bør være godt vasket og forsiktig klappet tørt med i papir, slik at så lite saft som mulig kommer ut.

Matvare	Type	Ca. kvantitet	Damptider
Kalkunkoteletter	ferske	2 stk. à 150 g	25 – 30 min.
Kyllinglår	ferske	2 stk. à 150 g	25 – 30 min.
Kalvekoteletter	ferske	2 stk. à 150 g	30 – 35 min.
Lammekoteletter	ferske	2 stk. à 120 g	25 – 30 min.
Frankfurterpølser	ferske	2 – 8 (stikk hull på skinnet)	8 – 10 min.
Kjøttpølser	ferske	2 – 8 (stikk hull på skinnet)	8 – 13 min.
Egg, bløtkokte	med skall	2 – 10 mellomstore	10 – 13 min.
Egg, hardkokte	med skall	2 – 10 mellomstore	15 – 20 min.

Ris, korn, risetter og enkelte gryteretter

- Bruk den svarte risbollen ⑥ og tilsett den mengde væske som er nødvendig sammen med ris, korn etc.
- Modell FS 20: Hvis du bruker begge dampkurvene, gå da fram på følgende måte. Fordamp ris etc. som trenger lang dampkoking i risbollen ⑦ – plassert i den nederste dampkurven med lokket ⑤ på. Etter en tid plasseres den andre dampkurven fylt med forskjellig mat på basen ① (d.v.s. i bunnen) og forsett dampkokingen av risen etc. ved å flytte dampkurven på toppen.

Matvare	Ca. kvantitet	Vann-nivå i base ①	Væsknivå i risbollen ⑥	Damptider
Basmati ris	250 g	max.	3 – 4 dl vann	35 – 40 min.
Langkornet ris	250 g	max.	3 – 4 dl vann	35 – 40 min.
Brun ris	250 g	max.	3 – 4 dl vann	45 – 50 min.
Grøt ris	250 g	max.	7,5 dl melk	60 Min.
Indisk mel (mais)	250 g	max.	7,5 – 10 dl vann	20 – 25 min.

Rengjøring

Ta alltid støpselet ut fra stikkkontakten før du rengjør apparatet. Foruten basen ①, kan alle deler vaskes i oppvaskmaskin eller for hånd i vanlig oppvaskvann. Dampakseleratoren ⑧ kan tas ut for rengjøring. Tørk basen ① med en fuktig klut.

Avkalking

Etter at du har brukt dampkokeren flere ganger (avhengig av vannets hardhet), kan varmelementet ⑨ i basen ① bli dekket av et belegg. Apparatet bør da avkalkes. Fyll basen med hvit husholdningseddik (5 %) slik at varmelementet akkurat er dekket. Sett dampakseleratoren ⑧ på plass. Lukk apparatet, sett i støpselet og still t imeren på 15 min. Skulle det fremdeles være et synlig belegg etter 15 min., gjentas prosedyren. Når eddiken og apparatet er tilstrekkelig avkjølt, tømmes basen. Skyll basen ① 3 til 4 ganger med varmt vann. Gjenværende kalk kan fjernes fra dampakseleratoren med en børste.

Med forbehold om endringer.

Dette produktet oppfyller kravene i EU-direktivene EMC 89/336/EEC og Low Voltage 73/23/EEC.



Ikke kast dette produktet sammen med husholdningsavfall når det skal kasseres. Det kan leveres hos et Braun service-senter eller en miljøstasjon.



Garanti

Vi gir 2 års garanti på produktet gjeldende fra kjøpsdato.

I garantitiden vil vi gratis rette eventuelle fabrikkasjons- eller materialfeil, enten ved reparasjon eller om vi finner det hensiktsmessig å bytte hele produktet.

Denne garanti er gyldig i alle land der Braun eller Brauns distributør selger produktet.

Denne garanti dekker ikke: skader på grunn av feil bruk, normal slitasje eller skader som har ubetydelig effekt på produktets verdi og virkemåte. Garantien bortfaller dersom reparasjoner utføres av ikke autorisert person eller hvis andre enn originale Braun reservedeler benyttes.

For service i garantitiden skal hele produktet leveres eller sendes sammen med kopi av kjøpskvittering til nærmeste autoriserte Braun Serviceverksted.

Ring 22 63 00 93 for å bli henvist til nærmeste autoriserte Braun Serviceverksted.

NB

For varer kjøpt i Norge har kunden garanti i henhold til NEL's Leveringsbetingelser.

Svenska

Våra produkter är framtagna för att uppfylla högsta krav när det gäller kvalitet, funktion och design. Vi hoppas du kommer att bli helt nöjd med din nya Braun ångkokare.

Braun MultiGourmet är speciellt lämpad för att ångkoka grönsaker, ris, fisk, kött och fågel. Ångkokning är ett mycket varsamt och hälsosamt sätt att laga mat. Vitaminer, mineraler, naturlig smak och färg bevaras mycket bra.

Braun MultiGourmet plus FS 20 har två ångskålar ⑤ och två droppbrickor och har på så sätt cirka dubbelt så stor kapacitet som Braun MultiGourmet FS 10 (gäller inte ris).

Läs noga igenom bruksanvisningen innan du använder apparaten.

Viktigt

- Förvara apparaten utom räckhåll för barn. Kontrollera att nätspänningen stämmer överens med den spänning som anges på apparaten.
- Apparaten är endast avsedd för normala hushållskvantiteter (se tillagningstabeller längre fram).
- Ångskålen ⑤ skall endast användas med droppbrickan ④.
- Använd alltid den svarta insatsen ⑤b när du ångkokar färgmättad mat (morötter, paprika, tomater o dyl) för att inte den vita ångskålen ⑤ skall bli permanent missfärgad.
- Ta endast av den svarta risskålen ⑥ eller den svarta insatsen ⑤b tillsammans med ångskålen ⑤ från droppbrickan ④.
- Dra alltid ur kontakten före rengöring. Ställ aldrig basen ① i vatten.
- Ta aldrig på apparaten utan grytlappar eller grytvantar. Använd aldrig apparaten utan lock ⑦. Var försiktig när du lyfter på locket så att du inte kommer i kontakt med heta ångor eller droppande varmvatten. Var försiktig med varma vätskor på droppbrickan.
- Dra alltid ur kontakten när du inte använder apparaten.
- När du använder apparaten skall du ha tillräckligt med plats runt den så att inte t.ex. skåp eller något annat skadas.
- När du använder apparaten skall den stå på ett torrt, plant, värmetåligt underlag.
- Ställ aldrig apparaten på en het yta eller över öppen låga.
- Brauns elektriska apparater följer gällande säkerhetsstandard. Reparationer eller byte av huvudsladd får endast göras av auktoriserad serviceverkstad. Bristfälliga,

okvalificerade reparationer kan orsaka fara för användaren.

Specifikationer

- Spänning/effekt: Se typplatta på apparatens undersida
- Max. kapacitet: 1,2 liter vatten

Beskrivning

- ① Bas
- ② Markering för max. mängd vatten (för lång ångkokning)
- ③ Markering för min. mängd vatten (för kort ångkokning)
- ④ Svart droppbricka (FS 20 har två droppbrickor)
- ⑤ Ångskål med skåror (FS 20 har två ångskålar)
- ⑤b Två skiljeväggar till ångskålen ⑤
- ⑤b Svarts insats (med skålor) till ångskålen ⑤ för färgmättad mat (morötter, paprika, tomater o dyl)
- ⑥ Svart risskål (utan skåror) till ångskålen
- ⑦ Lock (genomskinligt)
- ⑧ Ångaccelerator (avtagbar)
- ⑨ Värmeelement
- ⑩ Strömbrytare med timer (60 minuter)
- ⑪ Kontrollampa för strömbrytaren ⑩
- ⑫ Sladdgömma

OBS: Rengör alla delar innan du använder apparaten första gången. Se «Rengöring».

Ångkokning

1. Fyll basen ① med kallt kranvatten och sätt i ångacceleratorn ③. Tillsätt inte i kryddor, såser, vin e dyl i vattnet. Mängd vatten (max. eller min. markeringen) beror på ångkokningstiden.

Ångkokning i ångskålen ⑤

(t.ex. grönsaker, fisk)

Lägg maten i ångskålen med skåror ③. Om du vill koka olika sorters mat kan du sätta i två skiljeväggar ⑤ i ångskålen ⑤. De förhindrar att maten blandas. Krydda när ångkokningen är klar. Använd alltid den svarta insatsen ⑤ när du ångkokar färgmat-tad mat (morötter, paprika, tomater o dyl) för att inte den vita ångskålen ⑤ skall bli permanent missfärgad. Skiljeväggarna ⑤ kan inte användas i den svarta insatsen ⑤. FS 20: När du använder båda ångskålarna ④ kan den svarta insatsen ⑤ eller den svarta risskålen ⑥ endast användas i den övre ångskålen.

Ångkokning i den svarta risskålen ⑥

(ris, korn, risrätter och enkla grytätter)

Lägg ris/korn i risskålen tillsammans med vätska om det behövs. Sätt risskålen i ångskålen. Skiljeväggarna ⑤ kan inte användas i den svarta risskålen.

2. Ställ den fyllda ångskålen på droppbrickan ④ och sedan på basen ①. Sätt på locket ⑦ på ångskålen. Utan lock blir energiåtgången högre och ångkokningen tar längre tid.

FS 20: När du använder båda ångskålarna, sätt den andra ångskålen med droppbrickan ovanpå den första ångskålen.

3. När du ångkokar får inte apparaten stå för nära andra föremål, t.ex hyllor, utan det skall finnas plats ovanför och runt om apparaten.

4. Sätt i kontakten i ett uttag.

5. Ställ timern ⑩. Vrid den först till 60 minuter och sedan tillbaka till önskad ångkokningstid. Kontrolllampan ⑪ tänds och ångkokningen börjar.

6. När den inställda tiden är slut stängs apparaten av automatiskt och kontrolllampan ⑪ slöcknar.

7. Kontrollera om maten är färdig. Ta på dig långa grytvantar. Stäng av apparaten. Ta försiktigt av locket ⑦ – akta dig för ånga. Ta inte på några varma delar. Använd en gaffel e dyl för

att kontrollera om maten är färdig. Om du vill fortsätta ångkoka sätter du på locket ⑦ och sätter på apparaten igen.

När du använder båda ångskålarna på FS 20: För att kontrollera om maten är färdig i den understa ångskålen stänger du av apparaten och tar av locket ⑦. Ta sedan försiktigt av den översta ångskålen (med den svarta insatsen) och sätt den på lockets undersida, som också fungerar som hållare. Använd grytvantar och ta försiktigt av droppbrickan från den understa risskålen och kontrollera om maten är färdig. Om, du vill fortsätta ångkoka i båda ångskålarna sätter du först droppbrickan ovanpå den understa ångskålen och sedan den översta ångskålen med lock överst. Sätt på apparaten igen.

8. När apparaten har stängts av automatiskt och maten är färdig drar du ur kontakten och låter apparaten svalna något. Ta sedan av ångskålen, den svarta risskålen eller den svarta insatsen tillsammans med ångskålen. Använd grytvantar. Lockets undersida ⑦ fungerar som hållare för ångskålen. Ta ur maten och krydda efter önskemål.

För att ta isär FS 20, se punkt 7.

9. Vätskan som har droppar ner i droppbrickan ④ kan användas till sås eller soppa.

10. Dra ur kontakten och låt apparaten svalna något innan du håller ut återstående vatten ur basen ①, tar isär apparaten eller rengör den.

Mängd vatten

Mängd vatten som behövs beror på hur länge du ångkokar. När du ångkokar i upp till 18 min fyller du på vatten i basen upp till min. markeringen ③. Ångkokar du längre än 18 min fyller du på vatten till max. markeringen ②. Se till att du har tillräckligt med vatten, speciellt om ångkokningen förlängs. Om det inte bildas någon ånga längre måste du kontrollera vatten-nivån: Dra ur kontakten och låt apparaten svalna något. Lyft sedan försiktigt av först ångskålen och sedan droppbrickan och fyll på mer vatten.

OBS: Alla delar är designade för att användas i Braun MultiGourmet. Använd dem inte i vanlig ugn eller mikrovågsugn.

Ångkokning i ångskålen [®] och den svarta risskålen [®]

OBS: Mängder och ångkokningstider är ungefärliga för ångkokning i en ångskål (FS 10). Tiderna gäller också vid ångkokning av mindre mängder. Vid ångkokning av större mängder kan tiderna bli något längre om det inte finns plats för tillräcklig ångcirkulation.

FS 20: Det tar längre tid att ångkoka i översta ångskålen. Tips:

- Ångkoka större mängder mat med längre ångkokningstid i den understa ångskålen.

- När du ångkokar olika matvaror med olika ångkokningstider:

Ångkoka mat med längre ångkokningstid i den understa ångskålen. Vänta ett tag och sätt sedan ångskålen med mat som behöver kortare ångkokningstid ovanpå den understa ångskålen.

Grönsaker och frukt

- Skär av tjocka stjälkar på blomkål, broccoli och kål.
- Ångkoka bladrika, gröna grönsaker så kort tid som möjligt eftersom de lätt förlorar sin färg.
- Frusna grönsaker skall inte tinas före ångkokning.

Grönsak/Frukt	Typ	Ung. mängd	Ångkokningstid
Kronärtskocka	Färsk	4 (medium)	40 – 45 min
Sparris	Färsk	500 g	30 – 40 min
Böner	Färska, hela eller skivade	500 g	25 – 35 min
Broccoli	Färsk, buketter	500 g	15 – 20 min
Brysselkål	Färsk	500 g	20 – 25 min
Kål	Färsk, skivad	500 g	25 – 30 min
Morötter	Färsk, skivad	500 g	20 – 25 min
Blomkål	Färsk, buketter	500 g	20 – 25 min
Squash	Färsk, skivad	500 g	15 – 20 min
Fänkål	Färsk, skivad	500 g	15 – 20 min
Kålrabbi	Färsk, tärningar	500 g	20 – 25 min
Purjolök	Färsk, skuren	500 g	15 – 20 min
Svamp, små champinjoner	Färska, hela eller skivade	500 g	20 – 25 min (skivade 5 min kortare)
Potatis	Skivad	500 g	20 – 25 min
Potatis	Oskalad	500 g	30 – 40 min
Majskolvar	Färsk	2 st	55 – 60 min (vrid ofta)
Äpplen	Färska, 1/8 bitar	500 g	10 – 15 min
Päron	Färska, 1/6 bitar	500 g	10 – 15 min

Fisk och skaldjur

- Frusen fisk kan ångkokas utan upptining om den delas och ångkokningstiden förlängs (ca. 10 %).





Fisk/Skaldjur	Typ	Ung. mängd	Ångkokningstid
Forell	Färsk	2 bitar à 150 g	18 – 25 min
Tonfisk	Färsk	2 bitar à 200 g	25 – 30 min
Brax	Färsk, hel	1 bit à 400 g	17 – 25 min
Torskfilet	Färsk	2 bitar à 140 g	15 – 18 min
Räkor	Frusna	450 g	15 – 18 min
Musslor	Med skal	1000 g	18 – 25 min
Bläckfisk	Frusen	600 g	20 – 25 min
Hummer	Med skal	2 st	30 – 35 min


Kött, fågel och ägg

- Det blir bäst resultat med mörkt, marmorerat kött.
- Köttet skal vara väll avsköljt och avtorkat så att så lite saft som möjligt sipprar ut.

Kött/Fågel	Typ	Ung. mängd	Ångkokningstid
Kalkonkottlett	Färsk	2 delar à 150 g	25 – 30 min
Kycklinglår	Färsk	2 delar à 150 g	25 – 30 min
Kalvkottlett	Färsk	2 delar à 150 g	30 – 35 min
Lammkottlett	Färsk	2 delar à 120 g	25 – 30 min
Frankfurterkorv	Färsk	2 – 8 (stick hål på skinnet)	8 – 10 min.
Köttkorv	Färsk	2 – 8 (stick hål på skinnet)	8 – 13 min
Ägg, löskokta	Med skal	2 – 10 normalstora	10 – 13 min
Ägg, hårdkokta	Med skal	2 – 10 normalstora	15 – 20 min

Ris, grynn, risrätter och enkla gryrätter

- Använd den svarta risskålen  och håll i rätt mängd vätska tillsammans med riset, grynen o s v.
- FS 20: Gör på följande sätt om du använder båda ångskålarna: Ångkoka ris, grynn o s v med lång ångkokningstid i risskålen  placerad i den understa ångskålen med locket  på. Vänta ett tag och sätt sedan den andra ångskålen med mat på basen , flytta upp ångskålen med riset, grynen o s v överst och fortsätt ångkoka.

Ris	Ung. mängd	Vattennivå i basen 	Vätskenivå i risskålen 	Ångkokningstid
Jasminris	250 g	max.	3 – 4 dl vatten	35 – 40 min
Långkornigt ris	250 g	max.	3 – 4 dl vatten	35 – 40 min
Råris	250 g	max.	3 – 4 dl vatten	45 – 50 min
Grötris	250 g	max.	7,5 dl mjölk	60 min
Majsmjöl	250 g	max.	7,5 – 10 dl vatten	20 – 25 min

Rengöring

Dra alltid ur kontakten ur uttaget innan du rengör apparaten. Frånsett basen ① kan alla delar diskas i diskmaskin eller för hand med ett vanligt diskmedel. Ångacceleratorn ② kan tas av för rengöring. Basen ① torkas av med en fuktig trasa.

Avkalkning

När du har använt ångkokaren några gånger (beroende på vattnets hårdhet), täcks värmelementet ③ i basen ① av en beläggning och apparaten bör avkalkas. Fyll basen med vit hushållsättika (5 %) så att värmeelementet täcks. Sätt i ångacceleratorn ②. Stäng apparaten, sätt i kontakten i ett uttag och ställ timern på 15 minuter. Finns det fortfarande beläggning efter 15 min upprepar du proceduren. Låt åttikan och apparaten svalna och töm basen. Skölj basen ① tre till fyra gånger med varmt vatten.

Resterande kalk kan borstas bort från ångacceleratorn med en borste.

Med förbehåll för ändringar.

Denna produkt uppfyller bestämmelserna i EU-direktiven 89/336/EEG om elektromagnetisk kompatibilitet (EMC) och 73/23/EEG om lågspänningsutrustning.



När produkten är förbrukad får den inte kastas tillsammans med hushållssoporna. Avfallshantering kan ombesörjas av Braun servicecenter eller på din lokala återvinningsstation.



Garanti

Vi garanterar denna produkt för två år från och med inköpsdatum. Under garantitiden kommer vi utan kostnad, att avhjälpa alla brister i apparaten som är hänförliga till fel i material eller utförande, genom att antingen reparera eller byta ut hela apparaten efter eget gottfinnande. Denna garanti gäller i alla länder där denna apparat levereras av Braun eller deras auktoriserade återförsäljare.

Garantin gäller ej: skada på grund av felaktig användning eller normalt slitage, liksom brister som har en försumbar inverkan på apparatens värde eller funktion. Garantin upphör att gälla om reparationer utförs av icke behörig person eller om Brauns originaldelar inte används.

För att erhålla service under garantitiden skall den kompletta apparaten lämnas in tillsammans med inköpskvittot, till ett auktoriserat Braun verkstad.

Ring 020-21 33 21 för information om närmaste Braun verkstad.

Suomi

Tuotteemme ovat suunniteltu täyttämään korkeimmat laatu-, toimivuus- ja muotoiluvaatimukset. Toivomme, että Sinulle on hyötyä ja iloa uudesta Braun -tuotteestasi.

Braun MultiGourmet on suunniteltu erityisesti vihannesten, riisin, kalan, lihan ja siipikarjan höyryrykseen. Höyrytys on hellävaraisin ja terveellinen tapa valmistaa ruokaa. Vitamiinit ja kivennäisaineet sekä ruuan luonnollinen maku ja väri säilyvät höyrytettäessä erittäin hyvin.

Braun MultiGourmet plus FS 20:ssä on 2 höyrytyskoria ⑤ ja 2 suojarjotinta, minkä ansiosta sen vetoisuus on kaksinkertainen Braun MultiGourmet FS 10:neen verrattuna (paitsi riisiä höyrytettäessä).

Lue huolellisesti kaikki käyttöohjeet ennen kuin käytät laitetta.

Tärkeää

- Turvallisuussyistä laitetta ei tulisi antaa lasten käyttöön. Tarkista, että verkkovirran jännite vastaa laitteeseen merkittyä jännitettä.
- Laite on suunniteltu kotitalouksien käyttöön käsittelemään tässä ohjeessa mainittuja määriä.
- Käytä höyrytyskoria ⑤ vain suojarjottimen ④ kanssa.
- Käytä aina mustaa höyrytyskoria ⑥, kun höyrytät värjääviä ruoka-aineita (esim. porkkanoita, paprikoita ja tomaatteja). Näin vähennät valkoisen höyrytyskorin ⑤ värjäytymistä.
- Höyrytyksen jälkeen nosta musta riisikulho ⑥/ musta höyrytyskori ⑥ aina höyrytyskorin ⑤ kanssa suojarjottimelta ④.
- Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen puhdistusta. Älä milloinkaan upota runkoa ① veteen.
- Älä milloinkaan koske laitteeseen ilman patalappua tai -kinnasta, äläkä käytä laitetta ilman kantta ⑦. Nosta kansi aina siten, ettet kosketa laitteesta purkautuvaa höyryä tai tippuvaa vettä. Ole varovainen – suojarjottimille kertyvä neste voi olla polttavan kuumaa.
- Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta aina, kun olet lopettanut laitteen käytön.
- Kun käytät laitetta, varmistu siitä, että sen ympärillä ja yläpuolella on tarpeeksi vapaata tilaa. Näin varmistetaan se, etteivät esimerkiksi keittökaapit tms vahingoitu.
- Kun käytät laitetta aseta se kuivalle, tasaiselle ja kuumuutta kestäväälle alustalle.
- Älä koskaa aseta laitetta kuumalle pinnalle tai avotulelle.

- Braunin sähkölaitteet täyttävät vaadittavat turvallisuusstandardit. Verkkojohdon korjauksen tai vaihdon saa suorittaa ainoastaan valtuutettu Braun-huoltoliike. Virheellinen, epäpätevä korjaus voi aiheuttaa vahinkoa käyttäjälle.

Tekniset tiedot

- Jännite/teho: katso merkinnät laitteen pohjasta
- Enimmäisvetoisuus: 1,2 litraa vettä

Laitteen osat

- ① Runko, jossa vesisäiliö
- ② Veden maksimimäärän osoittava merkkiviiva (pikät höyrytsajat)
- ③ Veden minimimäärän osoittava merkkiviiva (lyhyet höyrytsajat)
- ④ Musta suojarjotin (FS 20:ssä on 2 suojarjotinta)
- ⑤ Höyrytyskori höyryaukoilla (FS 20:ssä on 2 höyrytyskoria)
- ⑥ Väliseinät höyrytyskoriin ⑤
- ⑦ Musta höyrytyskori (höyryaukoilla), käytetään höyrytyskorin ⑤ sisällä värjääviä ruoka-aineita valmistettaessa (esim. porkkana, paprika, tomaatti)
- ⑧ Musta riisikulho (ilman höyryaukkoja), käytetään höyrytyskorin sisällä
- ⑨ Kansi (läpinäkyvä)
- ⑩ Höyrykatkaysaattori (irroitettavissa)
- ⑪ Kuumennusosa
- ⑫ Käynnistyskytkin ajastimella (60 minuuttia)
- ⑬ Käynnistyskytkimen ⑩ merkkivalo
- ⑭ Verkkojohdon säilytys

Huom: Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttöä, kuten kappaleessa «Puhdistus» kuvaillaan.

Höyrytys

1. Täytä rungon vesisäiliö ① kylmällä vesijohtovedellä ja laita höyrykatalysaattori ② paikoilleen. Älä lisää veteen mitään mausteita, kastikkeita, viiniä tms. Tarvittava vesimäärä (minimimäärä tai maksimimäärä) riippuu valitusta höyrytysajasta.

Höyrytys höyrytyskorissa ⑤

(esim. vihannekset, kala)

Laita ruoka höyrytyskoriin ⑤, jossa on höyrytysaukot. Jos haluat höyryttää useita ruokia samanaikaisesti, voit jakaa höyrytyskorin osiin väliseinien ⑥ avulla. Ne estävät ruokien sekoittumisen korissa. Lisää mausteet vasta kun höyrytys on loppunut. Käytä aina mustaa höyrytyskoriä e höyrytyskorin ⑤ sisällä valmisttaessasi värjääviä ruokaaineita (esim. porkkana, paprika, tomaatti). Näin vähennät valkoisen höyrytyskorin ⑤ värjäytymistä. Väliseinät ⑥ eivät käy mustaan höyrytyskoriin.

Malli FS 20: Kun molemmat höyrytyskorit ⑤ ovat käytössä, musta höyrytyskori ⑥ tai musta riisikulho ⑥ tulee ylemmän höyrytyskorin sisään.

Höyrytys mustassa riisikulhossa ⑥

(esim. riisi/viljanjyvät)

Laita riisi/viljanjyvät ja tarvittaessa nestettä riisikulhoon. Aseta riisikulho höyrytyskorin sisään. Väliseinät ⑥ eivät käy mustaan riisikulhoon.

2. Laita suojatarjotin ④ rungon päälle. Aseta täytetty höyrytyskori ⑤ suojatarjottimelle ④ ja laita höyrytyskorin ⑤ kansi ⑦ paikoilleen. Ilman kantta energiankulutus on korkeampi ja höyrytysaika pidempi.

Malli FS 20: Kun molemmat höyrytyskorit ovat käytössä, laita toinen höyrytyskori suojatarjottimeneen toisen höyrytyskorin päälle.

3. Kun käytät höyrykeitintä varmista, että keittimen yläpuolella ja sivuilla vapaata tilaa (esim. hyllyihin).

4. Aseta virtajohto pistorasiaan.

5. Säädä höyrytysaika ⑩. Käännä ajastin ensin kohtaan 60 minuuttia ja sitten takaisin halutun höyrytysajan kohdalle. Merkkivalo ⑪ syttyy ja höyrytys alkaa.

6. Kun valittu höyrytysaika on kulunut, laite ja merkkivalo ⑪ sammuvat automaattisesti.

7. Tarkista, onko ruoka kypsää. Laita käsiisi pitkät patakintaat. Sammuuta keitin. Nostaessasi

kantta ⑦ varo ulos purkautuvaa höyryä. Älä koske laitteen kuumiin osiin. Tarkista ruoan kypsyyden pitkällä haarukalla. Jos haluat jatkaa kypsennystä, laita kansi ⑦ kiinni ja kytke virta päälle.

Malli FS 20, kun molemmat höyrytyskorit ovat käytössä ja haluat tarkistaa ruoan kypsyyden alemmassa höyrytyskorissa, toimi seuraavasti: sammuta virta ja poista kansi ⑦. Nosta ylempi höyrytyskori ja sen sisällä oleva musta höyrytyskori varovasti ulos laitteesta. Kääntämällä kannen ⑦ toisin päin saat siitä alustan höyrytyskorille. Nosta suojatarjotin varovasti alemman höyrytyskorin päältä ja tarkista ruoan kypsyyden. Jos haluat jatkaa kypsennystä molemmissa koreissa, sulje ensin alempi höyrytyskori suojatarjottimella ja aseta sitten ylempi höyrytyskori kansineen sen päälle. Kytke virta päälle.

8. Kun laite on sammunut automaattisesti ja ruoka on sopivan kypsää, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä hieman. Nosta höyrytyskori tai riisikulho ja musta höyrytyskori yhdessä laitteesta. Muista käyttää patakintaita. Kääntämällä kannen ⑦ toisin päin saat siitä alustan höyrytyskorille. Siirrä ruoka höyrytyskorista tai riisikulhosta toiseen astiaan ja mausta maun mukaan.

Malli FS 20: laitteen purkamista varten katso kohta 7.

9. Suojatarjottimelle ④ kertynyt neste voidaan käyttää kastikkeisiin tai keittoihin.

10. Ennen kuin kaadat jäljelle jääneen veden laitteen rungon vesisäiliöstä ①, kokoat laitteen uudelleen tai puhdistat sen, anna laitteen aina jäähtyä hyvin. Irrota pistoke pistorasiasta.

Vesimäärät

Tarvittavan veden määrä riippuu höyrytysajasta. Kun höyrytysaika on 18 minuuttia tai lyhyempi, kaada rungon vesisäiliöön vettä minimimäärää osoittavaan merkkiviivaa ③ saakka. Kun höyrytysaika on pidempi kuin 18 minuuttia, kaada rungon vesisäiliöön vettä maximimäärää osoittavaan merkkiviivaa ② saakka. Varmista, että vettä on tarpeeksi, varsinkin jos pidennät höyrytysaikaa. Jos höyryä ei enää synny, tarkista vesimäärä. Vedä pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä hieman. Nosta esin höyrytyskori laitteesta ja sen jälkeen varovasti suojatarjotin ja lisää vettä.

Huom: Kaikki laitteen osat on suunniteltu käytettäväksi Braun MultiGourmet -höyrykeittimessä. Ne eivät sovellu ruuan valmistukseen tavallisessa tai mikroaaltouunissa.

Höyrytys höyrytyskorissa ⑤ tai mustassa riisikorissa ⑥

Huom: Määrät ja höyrytysajat ovat ohjeellisia ja koskevat lähinnä höyrytystä yhdessä höyrytyskorissa (esim. FA 10). Taulukoiden höyrytysajat pätevät myös pienempiin ruoka-ainemääriin. Suurempia määriä höyrytettäessä höyrytysajat voivat olla jonkin verran pidempiä, jos höyry ei pääse tehokkaasti kiertämään astiassa.

Malli FS 20: Höyrytysaika ylemmässä höyrytyskorissa on pidempi. Siksi

- käytä alemmaa höyrytyskoria, jos ruoka on suurehkoina paloina tai vaatii pidempää höyrytysaikaa.
- Kun kypsennät yhtäaikaan ruoka-aineita, joilla on eri höyrytysaika, höyrytä pidempää höyrytysaikaa vaativat ainekset alemmassa höyrytyskorissa. Jonkin ajan kuluttua laita loput ainekset toiseen höyrytyskoriin ja aseta se alemman höyrytyskorin päälle kypsennystä varten.

Vihannekset ja hedelmät

- Leikkaa paksu kantaosa irti kaalista, kukkakaalista ja parsakaalista.
- Höyrytä lehtevät, vihreät vihannekset lyhyimmässä mahdollisessa ajassa, koska ne menettävät helposti värinsä.
- Älä sulata pakastevihanneksia ennen höyrytystä.

Ruoka	Esivalmistelu	Noin määrä	Höyrytysaika
Artisokka	tuore	4 (keksikokoista)	40 – 45 min.
Parsa	tuore	500 g	30 – 40 min.
Vihreäpapu	tuore, kokonainen tai paloitetu	500 g	25 – 35 min.
Parsakaali	tuore, kukinto	500 g	15 – 20 min
Ruusukaali	tuore	500 g	20 – 25 min.
Kaali	tuore, paloitetu	500 g	25 – 30 min
Porkkana	tuore, paloitetu	500 g	20 – 25 min.
Kukkakaali	tuore	500 g	20 – 25 min.
Kesäkurpitsa	tuore, paloitetu	500 g	15 – 20 min.
Fenkoli	tuore, kuutioina	500 g	15 – 20 min.
Kyssäkaali	tuore	500 g	20 – 25 min.
Purjosipuli	tuore, leikattu	500 g	15 – 20 min.
Herkkusieni	tuore, kokonainen tai paloitetu	500 g	20 – 25 min. (paloiteltuna noin 5 min. vähemmän)
Peruna	paloitetu	500 g	20 – 25 min.
Peruna	kuorimaton	500 g	30 – 40 min.
Makea maissi	tuore	2 kpl	55 – 60 min. (käännä tasaisin väliajoin)
Omena	tuore, 1/8 paloina	500 g	10 – 15 min.
Päärynä	tuore, 1/6 paloina	500 g	10 – 15 min.

Kala ja äyriäiset

Ruoka	Esivalmistelu	Noin määrä	Höyrytysaika
Taimen	tuore	2 palaa, 150 g/kpl	18 – 25 min.
Tonnikalan palat	tuore	2 palaa, 200 g/kpl	25 – 30 min.
Lahna	tuore, kokonainen	1 pala, 400 g	17 – 25 min.
Puha-ahven, file	tuore	2 palaa, 200 g/kpl	15 – 18 min.
Seitifileet	tuore	2 palaa, 140 g/kpl	15 – 18 min.
Katakarapu	pakastettu	450 g	15 – 20 min.
Simpukka	kuoressa	1000 g	18 – 25 min.
Mustekala	pakastettu	600 g	20 – 25 min.
Hummeri	kuoressa	2 kpl	30 – 35 min.

Liha, siipikarja ja kananmunat

- Murea, ohutsuinen ja vähäsvainen liha soveltuu parhaiten höyrytykseen.
- Pese liha ja taputtele se kuivaksi huolellisesti ennen höyrytystä, jotta mahdollisimman vähän nestettä tihkuu ulos höyryryksen aikana.

Ruoka	Esivalmistelu	Noin määrä	Höyrytysaika
Kalkkuna	tuore	2 palaa, 150 g/kpl	25 – 30 min.
Kana	tuore	2 palaa, 150 g/kpl	25 – 30 min.
Vasikan kyljys	tuore	2 palaa, 150 g/kpl	30 – 35 min.
Lampaan kyljys	tuore	2 palaa, 120 g/kpl	25 – 30 min.
Nakkimakkara	tuore	2 – 8 palaa, viiltoja kuoressa	8 – 10 min.
Lenkkimakkara	tuore	2 – 8 palaa, viiltoja kuoressa	8 – 13 min.
Kananmuna löysä	kuoressaan	2 – 10 keskikokoista	10 – 13 min.
Kananmuna kova	kuoressaan	2 – 10 keskikokoista	15 – 20 min.

Riisi/viljanjyvät

- Käytä mustaa riisikulhoa [®] ja lisää riisiin/viljanjyviin yms. tarvittava määrä nestettä.
- Malli FS 20: Jos käytät molempia höyrytyskoreja yhtäaikaan, esikypsennä riisi/viljanjyvät mustassa riisikulhossa [®] alemman höyrytyskorin sisässä. Laita kansi [⌚] paikoilleen. Jonkin ajan kuluttua aseta muita ruoka-aineita sisältävä toinen höyrytyskori alimmaiseksi runko-osan [⌚] päälle. Siirrä riisikulhon sisältävä höyrytyskori päällimmäiseksi.

Ruoka	Noin määrä	Vesimäärä rungon [⌚] vesisäiliössä	Nestemäärä riisikulhossa [®]	Höyrytysaika
Basmati-riisi	250 g	max.	300 – 400 ml vettä	35 – 40 min.
Pitkä jyväinen riisi	250 g	max.	300 – 400 ml vettä	35 – 40 min.
Tumma riisi	250 g	max.	300 – 400 ml vettä	45 – 50 min.
Puuroriisi	250 g	max.	750 ml maitoa	60 min.
Intialainen tyyli (maize)	250 g	max.	750 – 1000 ml vettä	20 – 25 min.

Puhdistus

Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistusta. Runkoa ① lukuunottamatta kaikki muut osat voidaan pestä joko astianpesukoneessa tai käsin markkinoilta saatavalla astianpesuaineella. Höyrykatalysaattori ⑥ voidaan irrottaa puhdistusta varten. Pyyhi runko ① kostealla liinalla.

Kalkkipisto

Käytettyäsi höyrykeitintä useita kertoja muodostuu rungon ① kuumennusosan ⑨ päälle kalkkikerrostuma. Kalkkikerrostuma muodostumisen vaikuttaa käytettävän talousveden kovuus. Kun kerrostuma on muodostunut, tulee kalkki poistaa. Kaada rungon vesisäiliöön tavallista talousetikkaa (5 %) siten, että kuumennusosa juuri ja juuri peittyy. Laita köyrykatalysaattori ⑥ paikoilleen. Sulje laite, kytje se verkkovirtaan ja aseta höyrytysajaksi 15 minuuttia. Jos kalkkikerrostuma on vielä 15 minuutin höyrytyksen jälkeen on näkyvissä, toista käsittely. Etikan ja laitteen jäähdytyä hyvin tyhjennä rungon vesisäiliö. Huuhtele rungon ① vesisäiliö kolme, neljä kertaa lämpimällä vedellä.

Kaiki höyrykatalysaattoriin jäljelle jäänyt kalkki voidaan poistaa harjalla.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Tämä tuote täyttää EU-direktiivin 89/336/EEC mukaiset EMC-vaatimukset sekä matalajännitettä koskevat säännökset (73/23 EEC).



Kun laite on tullut elinkaarensa päähän, säästä ympäristöä äläkä hävitä sitä kotitalousjätteiden mukana. Hävitä tuote viemällä se Braun-huoltoliikkeeseen tai asianmukaiseen keräyspisteeseen.



Takuu

Tälle tuotteelle myönnämme 2 vuoden takuun ostopäivästä lukien Suomessa voimassa olevien alan takuehtojen TE90 mukaan. Takuuaikana korvataan veloituksetta kaikki viat, jotka aiheutuvat materiaaliavista tai valmistusvirheestä. Korvaus tapahtuu harkintamme mukaan korjaamalla, vaihtamalla viallinen osa tai vaihtamalla koko laite uuteen. Takuu on voimassa kaikkialla maailmassa sillä edellytyksellä, että laitetta myydään ko. maassa Braunin tai virallisen maahantuojan toimesta.

Takuun piiriin eivät kuulu seuraavat viat: viat, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä, normaalista kulumisesta tai viat, jolla on vähäinen merkitys laitteen arvoon tai toimintaan. Takuun voimassaolo lakkaa, jos laitetta korjataan muualla kuin valtuutetussa Braun-huoltoliikkeessä tai jos laitteessa käytetään muita kuin alkuperäisiä varaosia.

Yksilöity ostokuitti riittää takuun voimassaolon osoittamiseksi.

Lisätietoa takuuseen liittyvistä asioista saa asiakaspalvelukeskuksestamme numerosta 020-377 877.

Polski

Nasze produkty zostały zaprojektowane przy uwzględnieniu najwyższych standardów jakości, funkcjonalności i wzornictwa. Gratulujemy udanego zakupu i życzymy dużo zadowolenia przy korzystaniu z naszego urządzenia.

Elektryczny parowar jest wyjątkowo dobrze przystosowany do obróbki ciepłej warzyw, ryżu, ryb, mięsa i drobiu. Parowanie jest najdelikatniejszym i najzdrowszym sposobem przygotowania pożywienia, który gwarantuje zachowanie witamin, minerałów oraz naturalnego koloru i smaku.

W skład modelu Braun MultiGourmet plus FS 20 wchodzi 2 koszyki do parowania ⑤ i ② ociekacz. Dlatego ma on około dwa razy większą pojemność niż model Braun MultiGourmet FS 10 (z wyjątkiem ryżu).

Prosimy o uważne przeczytanie instrukcji przed użyciem urządzenia.

Zasady bezpiecznego użytkowania

- Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci. Przed włączeniem do sieci należy sprawdzić, czy podane na urządzeniu napięcie znamionowe jest zgodne z napięciem w sieci.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego (zobacz tabela przygotowania potraw).
- Należy używać koszyka do parowania ⑤ tylko razem z ociekaczem ④.
- Do parowania kolorowych potraw (np. marchewki, papryki, pomidorów itp.) należy zawsze stosować czarny wkład ⑥, aby uniknąć trwałego zabarwienia białego koszyka do parowania ⑤.
- Czarną miseczkę na ryż ⑥ lub czarny wkład ⑥ zdejmować z ociekacza ④ tylko razem z koszykiem do parowania ⑤.
- Wyjąć wtyczkę z sieci przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia. Nie zanurzać bazy ① w wodzie.
- Nie wolno dotykać urządzenia bez rękawic kuchennych, ani używać bez pokrywki ⑦. Podczas podnoszenia pokrywki, zawsze należy uważać aby nie sparzyć się wydobywającą się parą ani kapiącą gorącą wodą. Należy być ostrożnym z gorącymi płynami w ociekaczu.
- Po zakończeniu parowania należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Przed użyciem urządzenia należy się upewnić czy ponad nim i wokół niego jest wystarczająco dużo wolnego miejsca, w celu

zapobiegnięcia ewentualnym zniszczeniom np. mebli i innych przedmiotów.

- Podczas użytkowania, urządzenie powinno stać na suchej, poziomej i odpornej na temperaturę powierzchni.
- Nie wolno umieszczać urządzenia na gorącej powierzchni, ani nad otwartym ogniem.
- Urządzenia elektryczne Braun spełniają wymogi odpowiednich norm bezpieczeństwa. Naprawy mogą być wykonywane tylko przez autoryzowany serwis. Niefachowe naprawy mogą spowodować zagrożenie dla użytkownika.

Dana techniczne

- Napięcie i moc są podane na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodzie urządzenia.
- Maksymalna pojemność: 1,2 l wody.

Opis urządzenia

- ① Baza
- ② Maksymalny poziom wody (długie parowanie)
- ③ Minimalny poziom wody (krótkie parowanie)
- ④ Czarny ociekacz (w modelu FS 20 znajdują się 2 sztuki)
- ⑤ Koszyk do parowania z otworami (w modelu FS 20 znajdują się 2 sztuki)
- ⑥ 2 przegrody do koszyka do parowania ⑤
- ⑥ Czarny wkład (z otworami) do koszyka do parowania ⑤ przeznaczony do parowania potraw barwiących (np. marchewka, papryka, pomidory itp.)
- ⑥ Czarna miseczka przeznaczona do ryżu (zera otworów) do koszyka do parowania ⑤
- ⑦ Pokrywka (przezroczysta)
- ⑧ Przyspieszacz parowania (usuwalny)
- ⑨ Element grzejny
- ⑩ Włącznik/wyłącznik z minutnikiem (60 minut)
- ⑪ Lampka kontrolna działania urządzenia
- ⑫ Miejsce na nadmiar kabla zasilającego

Uwaga: Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części urządzenia w sposób opisany w części «Czyszczenie».

Parowanie

1. Napełnić bazę ① wodą z kranu i umieścić przyspieszacz parowania ⑧ w odpowiednim miejscu. Nie dodawać do wody żadnych przypraw, sosów, wina itp. Poziom wody powinien znajdować się pomiędzy liniami określającymi minimalny i maksymalny jej poziom, w zależności od wybranego czasu parowania.

Parowanie w koszyku do parowania ⑤

(np. warzywa, ryby)

Należy umieścić produkty w koszyku do parowania z otworami ⑤. Do przygotowania różnych potraw można zastosować 2 przegrody ⑥ do koszyka do parowania ⑤. Nie pozwalają one na mieszanie się potraw. Przyprawy dodaje się po zakończeniu parowania. Do parowania potraw barwiących (np. marchewki, papryki, pomidorów itp.) zawsze należy używać czarnego wkładu ⑥, aby zminimalizować możliwość trwałego zabarwienia białego koszyka do parowania ⑤. Przegrody ⑥ nie mogą być stosowane z czarnym wkładem ⑥.

Model FS 20: Podczas jednoczesnego korzystania z obu koszyków do parowania ⑤ czarny wkład ⑥ lub czarna miseczka przeznaczona do ryżu ⑤ mogą być stosowane tylko w górnym koszyku do parowania.

Parowanie w czarnej miseczce

przeznaczonej do ryżu ⑥ (np. ryż, wypieki)

Należy umieścić ryż/ziarna wraz z płynem, jeśli to konieczne, w miseczce przeznaczonej do ryżu. Następnie włożyć miseczkę do ryżu do koszyka do parowania.

Przegrody ⑥ nie mogą być używane z czarną miseczką przeznaczoną do ryżu.

2. Umieścić napełniony koszyk do parowania na ociekaczu ④ w bazie ① i nakryć pokrywką ⑦. Parowanie bez przykrycia trwa dłużej i pochłania więcej energii elektrycznej.

Model FS 20: Podczas jednoczesnego używania obu koszyków do parowania należy umieścić drugi koszyk do parowania wraz z ociekaczem na niższym koszyku.

3. Podczas użytkowania parowara należy zapewnić wystarczającą odległość ponad i obok urządzenia (od półek itp.)

4. Włożyć wtyczkę do gniazdka.

5. Ustawić minutnik ⑩. W tym celu trzeba przekręcić pokrętkę do 60 minut i cofnąć do żądanego czasu parowania. Zaświeci się lampka kontrolna ⑪ i rozpocznie się parowanie.

6. Po upłygnięciu czasu parowania, urządzenie wyłączy się automatycznie, a lampka kontrolna zgaśnie.

7. Aby sprawdzić czy potrawa jest ugotowana, należy założyć długie rękawice kuchenne, wyłączyć urządzenie i podnieść pokrywkę ⑦ uważając na wydobywającą się parę. Nie dotykając żadnej z gorących części sprawdzić

potrawę przy pomocy długiego widelca. Aby kontynuować parowanie należy nakryć koszyk do parowania pokrywką ⑦ i ponownie włączyć urządzenie.

Model FS 20 przy jednoczesnym stosowaniu dwóch koszyków do parowania: Aby sprawdzić czy potrawa przygotowywana w dolnym koszyku jest ugotowana należy postępować według następujących wskazówek. Wyłączyć urządzenie i zdjąć pokrywkę ⑦. Ostrożnie zdjąć górny koszyk do parowania (z czarnym wkładem) i postawić na odwrotnej stronie pokrywy. Następnie, używając rękawic kuchennych ostrożnie zdjąć ociekacz z niższego koszyka do parowania i sprawdzić czy potrawa jest gotowa. Aby kontynuować parowanie w obu koszykach należy umieścić ociekacz na dolnym koszyku, a następnie postawić górny koszyk do parowania z pokrywką. Ponownie włączyć urządzenie.

8. Gdy urządzenie wyłączy się samo i potrawa jest odpowiednio ugotowana należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić urządzenie do ostygnięcia. Następnie używając rękawic kuchennych zdjąć koszyk do parowania, a czarną miseczkę na ryż oraz czarny wkład razem z koszykiem do parowania. Odwrotna strona pokrywy ⑦ służy jako podstawa pod koszyk do parowania. Wyjąć potrawę z koszyka do parowania lub miseczki na ryż i przyprawić do smaku.

Model FS 20: Sposób zdejmowania koszyków został opisany w punkcie 7.

9. Kondensat, który skroplił się do ociekacza ④ może być używany do przyrządzania sosów albo zup.

10. Przed wylaniem wody z bazy ①, rozłożeniem lub myciem parowara zawsze należy poczekać do wystygnięcia urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

Ilość wody potrzebnej do parowania

Ilość potrzebnej wody zależy od czasu parowania. Do parowania poniżej 18 minut należy napełnić bazę do linii określającej minimalny poziom wody ③. Do dłuższego parowania – ponad 18 minut, trzeba nalać wody do linii określającej maksymalny poziom wody ②. Należy się upewnić, że przez cały czas parowania woda znajduje się na odpowiednim poziomie, szczególnie gdy parowanie zostało przedłużone. Gdy z urządzenia nie wydobywa się para, należy sprawdzić poziom wody. Aby to zrobić, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i poczekać aż urządzenie się ochłodzi. Następnie ostrożnie podnieść koszyk do parowania z ociekaczem i dolać wody.

Uwaga: Wszystkie części zostały zaprojektowane tylko do użytku w elektrycznym parowarze Braun MultiGourmet. Nie należy ich stosować w tradycyjnym piekarniku i kuchence mikrofalowej.

Parowanie w koszyku do parowania ⑤ i czarnej miseczce przeznaczonej do parowania ryżu ⑥

Uwaga: Podane ilości i czas przygotowania zostały podane dla parowania w jednym koszyku do parowania (np. model FS 10). Do przygotowania mniejszej ilości pożywienia należy stosować czas parowania podany w tabeli. Do przygotowania większych ilości potraw należy nieco wydłużyć czas parowania, jeśli nie ma wystarczającej przestrzeni zapewniającej odpowiednią cyrkulację pary.

Wskazówki do parowania w modelu FS 20: Parowanie w górnym koszyku wymaga więcej czasu, w związku z tym powinno się,

- Większe kawałki lub potrawy o dłuższym czasie parowania przygotowywać w dolnym koszyku do parowania.
- Podczas jednoczesnego przygotowania różnych potraw o różniących się okresach parowania należy: parować potrawy o dłuższym czasie parowania w niższym koszyku do parowania. Po upłynięciu pewnego czasu postawić górny koszyk zawierający potrawę o krótszym okresie parowania na dolnym koszyku do parowania.

Warzywa i owoce

- Obciąż grube końce kalafiora, brokułów i kapusty.
- Zielone, liściaste warzywa parować najkrócej jak można, ponieważ łatwo tracą kolor.
- Mrożone warzywa nie powinny być rozmrażane przed parowaniem.

Potrawa	Rodzaj	Ilość (orientacyjnie)	Czas parowania
Karczochy	świeże	4 (średnie)	40–45 min.
Szparagi	świeże	500 g	30–40 min.
Fasola	świeże, cała lub pokrojona	500 g	25–30 min.
Brokuły	świeże, różyczki	500 g	15–20 min.
Brukselka	świeże	500 g	20–25 min.
Kapusta	świeża, pokrojona	500 g	25–30 min.
Marchewka	świeża, pokrojona	500 g	20–25 min.
Kalafior	świeży, różyczki	500 g	20–25 min.
Pestki dyni	świeża, pokrojona	500 g	15–20 min.
Koper	świeża, pokrojona	500 g	15–20 min.
Kalarepa	świeża	500 g	20–25 min.
Pory	świeża, pokrojona	500 g	15–20 min.
Grzyby	świeże, całe lub pokrojone	500 g	20–25 min. (pokrojone 5 min. krócej)
Ziemniaki	pokrojone	500 g	20–25 min.
Ziemniaki	nieobrane	500 g	30–40 min.
Kukurydza	świeża	2 kolby	55–60 min. (często obracając)
Jabłka	świeże, pokrojone w ósemki	500 g	10–15 min.
Gruszki	świeże, pokrojone w szóstki	500 g	10–15 min.

Ryby i owoce morza

Mrożone ryby mogą być przygotowywane w parowarze bez rozmrażania, pod warunkiem że zostały wcześniej podzielone, w tym przypadku czas parowania wydłuża się o około 10%.

Potrawa	Rodzaj	Ilość (orientacyjnie)	Czas parowania
Pstrąg	świeże	2 kawałki, po 150 g	18–25 min.
Steki z tuńczyka	świeże	2 kawałki, po 200 g	25–30 min.
Leszcz	świeże, w całości	1 kawałek, 400 g	17–25 min.
Filety z karmazyna	świeże	2 kawałki, po 200 g	15–18 min.
Krewetki	mrożone	450 g	15–20 min.
Małże	w muszlach	1000 g	18–25 min.
Kałamarnica	mrożona	600 g	20–25 min.
Homary	w skorupach	2 kawałki	30–35 min.

Mięso, drób i jaja

- Najodpowiedniejsze do parowania jest delikatne mięso z odrobiną tłuszczu.
- Mięso powinno być dobrze opłukane i lekko osuszone, aby wypłynęło z niego tak mało soku jak to możliwe.
- Jaja należy przed parowaniem nakłuć.

Potrawa	Rodzaj	Ilość (orientacyjnie)	Czas parowania
Kotlet z indyka	świeże	2 kawałki, po 150 g	25–30 min.
Udka z kurczaka	świeże	2 kawałki, po 150 g	25–30 min.
Kotlet z cielęciny	świeże	2 kawałki, po 150 g	30–35 min.
Kotlet z jagnięciny	świeże	2 kawałki, po 120 g	25–30 min.
Kiełbaski	świeże	2–8 (należy nakłuć skórę)	8–10 min.
Kiełbaski wołowe	świeże	2–8 (należy nakłuć skórę)	8–13 min.
Jaja na miękko	w skorupkach	2–10 średniej wielkości	10–13 min.
Jaja na twardo	w skorupkach	2–10 średniej wielkości	15–20 min.

Ryż, ziarna, wypieki

- Należy stosować czarną miseczkę do ryżu ⑥ i dodawać wymaganą ilość wody lub mleka razem z ryżem, ziarnami itp.
- Model FS 20: Podczas jednoczesnego używania obu koszyków do parowania należy postępować następująco: Wstępnie parować ryż itp. w miseczce przeznaczonej do ryżu ⑥ umieszczonej w dolnym koszyku ⑤ do parowania nakrytym pokrywką ⑦. Po pewnym czasie na bazie ① należy umieścić drugi koszyk do parowania z inną potrawą, a parowanie ryżu kontynuować w górnym koszyku do parowania.

Potrawa	Ilość (orientacyjnie)	Poziom wody w bazie ①	Ilość płynu w miseczce do ryżu ⑥	Czas parowania
Ryż Basmati	250 g	maksymalny	300–400 ml wody	35–40 min.
Ryż długoziarnisty	250 g	maksymalny	300–400 ml wody	35–40 min.
Ryż brązowy	250 g	maksymalny	300–400 ml wody	45–50 min.
Ryż gotowany na mleku	250 g	maksymalny	750 ml mleka	60 min.
Potrawa indyjska (kukurydza)	250 g	maksymalny	750–1000 ml wody	20–25 min.

Czyszczenie

Przed czyszczeniem urządzenia zawsze należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Wszystkie elementy z wyjątkiem bazy ① mogą być myte w zmywarce lub ręcznie przy użyciu dostępnych detergentów. Przyspieszacz parowania ⑥ może być zdejmowany do czyszczenia. Bazę ① powinno się przecierać wilgotną ściereczką.

Usuwanie kamienia

Po kilkukrotnym użyciu parowara (w zależności od stopnia twardości wody) element grzejny ⑥ w bazie ① pokryje się białym nalotem. Urządzenie należy odkamienić. W tym celu trzeba napęlić bazę 5% octem spożywczym, tak aby przykryć element grzejny. Umieścić przyspieszacz parowania ⑥ na miejscu. Zamknąć urządzenie, podłączyć do sieci i ustawić minutnik na 15 minut. Jeśli po upływie tego czasu kamień jest nadal widoczny, powtórzyć procedurę. Po ostygnięciu octu i urządzenia opróżnić bazę. 3-4-krotnie opłukać bazę ① ciepłą wodą. Pozostałości kamienia mogą być usuwane z przyspieszacza parowania za pomocą szczoteczki.

Producent pozostawia sobie prawo dokonywania zmian bez powiadomienia.

Produkt ten spełnia wymogi dyrektywy EMC 89/336/EEC oraz dyrektywy 73/23 EEC dotyczącej elektrycznych urządzeń niskonapięciowych.



Prosimy nie wyrzucać urządzenia do śmieci po zakończeniu jego użytkowania. W tym przypadku urządzenie powinno zostać dostarczone do najbliższego serwisu Braun lub do adekwatnego punktu na terenie Państwa kraju, zajmującego się zbieraniem z rynku tego typu urządzeń.



Warunki gwarancji

1. Procter and Gamble DS Polska sp. z o.o. gwarantuje sprawne działanie sprzętu w okresie 24 miesięcy od daty jego wydania Kupującemu. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie, przez wymieniony przez firmę Procter and Gamble DS Polska sp. z o.o. autoryzowany punkt serwisowy, w terminie 14 dni od daty dostarczenia sprzętu do autoryzowanego punktu serwisowego.
2. Kupujący może wysłać sprzęt do naprawy do najbliższej znajdującego się autoryzowanego punktu serwisowego wymienionego przez firmę Procter and Gamble DS

Polska sp. z o.o. lub skorzystać z pośrednictwa sklepu, w którym dokonał zakupu sprzętu. W takim wypadku termin naprawy ulegnie wydłużeniu o czas niezbędny do dostarczenia i odbioru sprzętu.

3. Kupujący powinien dostarczyć sprzęt w oryginalnym opakowaniu fabrycznym dodatkowo zabezpieczonym przed uszkodzeniem. Uszkodzenia spowodowane niedostatecznym zabezpieczeniem sprzętu nie podlegają naprawom gwarancyjnym.
4. Niniejsza gwarancja jest ważna z dokumentem zakupu i obowiązuje na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
5. Okres gwarancji przedłuża się o czas od zgłoszenia wady lub uszkodzenia do naprawy sprzętu.
6. Naprawa gwarancyjna nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji, do wykonania których Kupujący zobowiązany jest we własnym zakresie i na własny koszt.
7. Ewentualne oczyszczenie sprzętu dokonywane jest na koszt Kupującego według cennika danego autoryzowanego punktu serwisowego i nie będzie traktowane jako naprawa gwarancyjna.
8. Gwarancją nie są objęte:
 - a) mechaniczne uszkodzenia sprzętu spowodowane w czasie jego użytkowania lub w czasie dostarczania sprzętu do naprawy;
 - b) uszkodzenia i wady wynikłe na skutek:
 - używania sprzętu do celów innych niż osobisty użytek;
 - niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użytkowania, konserwacji, przechowywania lub instalacji;
 - używania niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych;
 - napraw dokonywanych przez nieuprawnione osoby; stwierdzenie faktu takiej naprawy lub samowolnego otwarcia sprzętu powoduje utratę gwarancji;
 - przeróbek, zmian konstrukcyjnych lub używania do napraw nieoryginalnych części zamiennych firmy Braun;
 - c) części szklane, żarówki oświetlenia;
 - d) ostrza i folie do golarek oraz materiały eksploatacyjne.
9. Bez nazwy i modelu sprzętu, daty jego zakupu potwierdzonej pieczętką i podpisem sprzedawcy karta gwarancyjna jest nieważna.
10. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Ελληνικά

Τα προϊόντα μας ανταποκρίνονται στις υψηλότερες προδιαγραφές λειτουργικότητας και σχεδιασμού. Είμαστε σίγουροι ότι θα απολαύσετε την καινούργια σας συσκευή Braun.

Η Braun MultiGourmet έχει ειδικό σχήμα, για το μαγείρεμα των λαχανικών, του ρυζιού, του ψαριού, του κρέατος και των πουλερικών στον ατμό. Το μαγείρεμα στον ατμό αποτελεί το πιο σωστό και υγιεινό τρόπο προετοιμασίας του φαγητού. Οι βιταμίνες, τα μέταλλα η φυσική γεύση και το άρωμα διατηρούνται σε μεγάλο βαθμό.

Το μοντέλο FS 20 MultiGourmet plus της Braun είναι εφοδιασμένο με 2 καλάθια ατμού 5 και 2 δίσκους για να στάζει το νερό. Για τον λόγο αυτό έχει περίπου διπλάσια χωρητικότητα από το μοντέλο FS 10 MultiGourmet (εκτός από το ρύζι).

Παρακαλώ διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

Βασικοί κανόνες ασφαλείας

- Για λόγους ασφαλείας κρατείστε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή. Ελέγξτε αν η τάση του τροφοδοτικού δικτύου είναι η ίδια με αυτή που αναγράφεται στην πινακίδα τάσεως της συσκευής σας.
- Η συσκευή αυτή είναι σχεδιασμένη για οικιακή χρήση και για τις ποσότητες που αναφέρονται (βλέπε πίνακες παρασκευής).
- Χρησιμοποιείτε το καλάθι ατμού ⑤ πάντα μαζί με τον ειδικό δίσκο ④.
- Χρησιμοποιείτε πάντα το μαύρο δοχείο ⑥ όταν μαγειρεύετε τροφές «βγάζουν» χρώμα (π. χ. καρρότα, πάπρικα, ντομάτες κ.λπ.), για να μειώσετε τον παροδικό χρωματισμό του λευκού δοχείου ③.
- Αφαιρείτε από τον δίσκο ④, το μαύρο μπωλ ρυζιού ⑥ ή το μαύρο δοχείο ⑥ πάντα μαζί με το καλάθι ⑤.
- Βγάζετε πάντα τη συσκευή από τη πρίζα πριν αρχίσετε να την καθαρίζετε. Για κανένα λόγο μην βυθίσετε τη βάση ① της συσκευής, στο νερό.
- Μην αγγίζετε την συσκευή χωρίς προστατευτικό γάντι και μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς το καπάκι ⑦. Όταν ανοίγετε το καπάκι προσέχετε να το κρατάτε έτσι, ώστε να μην έρθετε σε επαφή με τον ατμό ή τις σταγόνες καυτού νερού από τη συσκευή. Να είστε προσεκτικοί με το καυτό υγρό που βρίσκεται μέσα στον/στους δίσκο/ους.
- Βγάζετε πάντα το καλώδιο από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

- Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή σιγουρευτείτε ότι υπάρχει αρκετός χώρος πάνω και δίπλα σ' αυτή, έτσι ώστε ν' αποφευχθούν τυχόν ζημιές από τον ατμό σε ντουλάπια ή άλλα αντικείμενα.
- Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή φροντίστε να είναι τοποθετημένη σε επιφάνεια στεγνή και ανθεκτική στη θερμότητα.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή σε ζεστή επιφάνεια και μην την εκθέτετε σε φλόγα.
- Όλες οι ηλεκτρικές συσκευές Braun πληρούν τα ισχύοντα πρότυπα ασφαλείας. Κάθε επισκευή ή αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας πρέπει να διενεργείται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. Ελληνική επισκευή από αναρμόδια άτομα μπορεί να προκαλέσει μεγάλους κινδύνους για τον χρήστη.

Προδιαγραφές

- Τάση/Ισχύς: Ελέγξτε την πλακέτα τύπου που βρίσκεται στο κάτω μέρος της συσκευής
- Μέγιστη χωρητικότητα: 1,2 λίτρα νερού

Περιγραφή

- ① Βάση
- ② Ενδεικτική γραμμή μέγιστης χωρητικότητας νερού (για μεγάλη διάρκεια μαγειρέματος στον ατμό)
- ③ Ενδεικτική γραμμή ελάχιστης χωρητικότητας νερού (για μικρή διάρκεια μαγειρέματος στον ατμό)
- ④ Μαύρος δίσκος για να στάζει το νερό (το μοντέλο FS 20 έχει δύο)
- ⑤ Καλάθι ατμού με σχισμές (το μοντέλο FS 20 έχει δύο)
- ⑥ Διο διαχωριστικά για το καλάθι ατμού ⑤
- ⑥ Μαύρο δοχείο (με σχισμές) για το καλάθι ατμού ⑤ για να μαγειρεύετε τροφές που «βγάζουν» χρώμα (π. χ. καρρότα, πάπρικα, ντομάτες κ. λπ.)
- ⑥ Μαύρο μπωλ ρυζιού (χωρίς σχισμές) για το καλάθι ατμού
- ⑦ Καπάκι (διάφανο)
- ⑧ Διακόπτης για ρύθμιση της έντασης του ατμού (μπορεί ν' αφαιρεθεί)
- ⑨ Θερμαινόμενη αντίσταση
- ⑩ Διακόπτης με χρονοδιακόπτη (60 λεπτών)
- ⑪ Ενδεικτική λυχνία για το διακόπτη ⑩
- ⑫ Χώρος για την αποθήκευση του καλωδίου

Προσοχή: Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα όπως περιγράφεται στη παράγραφο «Καθαρισμός».

Μαγείρεμα στον ατμό

1. Γεμίστε τη βάση ① με κρύο νερό βρύσης και βάλτε το διακόπτη ⑧ σε λειτουργία. Μην προσθέσετε στο νερό μπαχαρικά, κρασί, σάλτσες κ.λ.π. Η απαιτούμενη ποσότητα νερού (μεγ. ή ελάχ. ενδεικτική γραμμή νερού) εξαρτάται από τον αντίστοιχο χρόνο μαγειρέματος που έχει επιλεγεί.

Μαγείρεμα στο καλάθι ατμού ⑤

(π.χ. λαχανικά, ψάρι)

Βάζετε το φαγητό στο καλάθι ατμού με τις εγκοπές ⑤. Εάν θέλετε να μαγειρέψετε διάφορες τροφές, μπορείτε να τοποθετήσετε στο καλάθι ατμού ⑤ τα δύο διαχωριστικά ⑥. Έτσι αποφεύγεται η ανάμιξη διαφορετικών τροφίμων.

Μπορείτε να προσθέσετε τα μπαχαρικά αφού τελειώσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιείτε πάντα το μαύρο δοχείο ⑥ όταν μαγειρεύετε τροφές που «βράζουν» χρώμα (π. χ. καρρότα, παπρικά, ντομάτες κ. λπ.), για να μειώσετε τον παροδικό χρωματισμό του λευκού δοχείου ⑤.

Τα διαχωριστικά ⑥ δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν στο μαύρο δοχείο ⑥. Μοντέλο FS 20: Όταν χρησιμοποιείτε και τα δύο καλάθια ατμού ⑤ το μαύρο δοχείο ⑥ ή το μαύρο μπωλ για το ρύζι ⑥ μπορεί να τοποθετηθεί μόνο στο επάνω καλάθι.

Μαγείρεμα μέσα στο μαύρο μπωλ για το ρύζι ⑥ (ρύζι φόρμας)

Βάλτε το ρύζι, μαζί με νερό εάν είναι απαραίτητο, μέσα στο ειδικό μπωλ. Τοποθετήστε το μπωλ μέσα στο καλάθι. Τα διαχωριστικά ⑥ δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν στο μαύρο μπωλ του ρυζιού.

2. Τοποθετείστε το γεμάτο καλάθι ατμού πάνω στο δίσκο για το νερό που στάζει ④ και τα δύο, μέσα στη βάση ①, σκεπάζοντας το καλάθι ατμού με το καπάκι ⑦. Χωρίς το καπάκι η κατανάλωση ρεύματος θα είναι μεγαλύτερη και ταυτόχρονα αυξάνεται ο χρόνος μαγειρέματος.

Μοντέλο FS 20: Όταν θέλετε να χρησιμοποιήσετε και τα δύο καλάθια ατμού, τοποθετήστε το δεύτερο καλάθι μαζί με τον δίσκο του επάνω στο πρώτο.

3. Κατά τη χρήση της συσκευής μαγειρέματος στον ατμό, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός χώρος γύρω και πάνω από αυτόν σε σχέση με άλλα αντικείμενα (ράφια κ.τ.λ.).

4. Βάλτε το καλώδιο στη πρίζα.

5. Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη ⑩ γυρίζοντας το διακόπτη στην ένδειξη των 60 λεπτών και μετά προς τα πίσω μέχρι τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος. Η ενδεικτική λυχνία ⑩ θ' ανάψει και η διαδικασία βρασμού στον ατμό θ' αρχίσει.

6. Μετά το τέλος του χρόνου μαγειρέματος που έχει επιλεγεί, η συσκευή σταματάει τη λειτουργία αυτόματα και η ενδεικτική λυχνία ⑩ σβήνει.

7. Για να ελέγξετε εάν το φαγητό είναι έτοιμο, φορέστε μακριά γάντια κουζίνας. Κλείστε την συσκευή. Ανασηκώστε αργά το καπάκι ⑦ προσέχοντας τον ατμό που θα βγει. Μην ακουμπήσετε τα καυτά μέρη της συσκευής. Ελέγξτε το φαγητό χρησιμοποιώντας μία πιηρούνα.

Εάν θέλετε να συνεχίσετε το μαγείρεμα, κλείστε το καπάκι ⑦ και ανοίξτε πάλι την συσκευή.

Με το μοντέλο FS 20, όταν χρησιμοποιείτε και τα δύο καλάθια ατμού: Για να ελέγξετε εάν το φαγητό είναι έτοιμο, ακολουθήστε την εξής διαδικασία. Κλείστε την συσκευή και αφαιρέστε το καπάκι ⑦. Σηκώστε προσεκτικά το επάνω καλάθι ατμού (με το μαύρο δοχείο) και τοποθετήστε το στο αναποδογυρισμένο καπάκι. Μετά, φορώντας γάντια κουζίνας, αφαιρέστε προσεκτικά τον δίσκο που στάζουν τα νερά από το κάτω καλάθι και ελέγξτε εάν το φαγητό είναι έτοιμο. Εάν θέλετε να συνεχίσετε το μαγείρεμα και στα δύο καλάθια, τοποθετήστε πρώτα τον δίσκο επάνω στο κάτω καλάθι και μετά το επάνω καλάθι με το καπάκι. Ανοίξτε πάλι την συσκευή.

8. Όταν η συσκευή κλείσει μόνη της και το φαγητό είναι έτοιμο, βγάλτε την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει. Μετά, αφαιρέστε το καλάθι ατμού, το μαύρο μπωλ για το ρύζι ή, το μαύρο δοχείο μαζί με το καλάθι ατμού, χρησιμοποιώντας γάντια κουζίνας.

Η ανάποδη πλευρά του καπακιού ⑦ μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σαν βάση για το καλάθι ατμού. Βγάλτε το φαγητό από το καλάθι ατμού ή το μπωλ του ρυζιού και καρυκεύστε το εάν θέλετε.

Μοντέλο FS 20: Για την αποσυναρμολόγηση δείτε την Παρ. 7.

9. Τα υγρά που βρίσκονται μέσα στο δίσκο για το νερό ④ μπορούν να χρησιμοποιηθούν για σάλτσες ή σουπές.

10. Προτού ν' αδειάσετε τα υπόλοιπα νερού από τη βάση ① ή ν' αποσυναρμολογήσετε ή να καθαρίσετε τη συσκευή, πρέπει πρώτα να την αφήσετε να κρυώσει. Μην ξεχάσετε να βγάλετε το καλώδιο από την πρίζα.

Ποσότητες νερού

Η απαιτούμενη ποσότητα νερού εξαρτάται από το χρόνο μαγειρέματος. Όταν ο χρόνος μαγειρέματος είναι μέχρι 18 λεπτά, γεμίστε τη βάση μέχρι την ενδεικτική γραμμή ελάχ. ③. Αν ο χρόνος μαγειρέματος ξεπερνάσει τα 18 λεπτά, προσθέστε νερό μέχρι την ενδεικτική γραμμή μεγ. ②. Φροντίζετε πάντα το επίπεδο στάθμης του νερού να είναι επαρκές,

ιδιαίτερα αν ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγάλος.

Εάν δεν παράγεται πλέον ατμός, ελέγξτε τη στάθμη του νερού. Προκειμένου να κάνετε τον έλεγχο βγάλτε το καλώδιο από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει ελαφρά. Σηκώστε το καλάθι ατμού και κατόπιν το δίσκο του νερού ④ και προσθέστε προσεκτικά το νερό.

Προσοχή: Όλα τα μέρη της Braun MultiGourmet. είναι σχεδιασμένα αποκλειστικά και μόνο γι' αυτή τη συσκευή. Μην τα βάλετε μέσα σε συμβατικό φούρνο ή φούρνο μικροκυμάτων.

Πώς μαγειρεύετε στο καλάθι ατμού ⑤ και στο μαύρο μπωλ του ρυζιού ⑥

Σημείωση: Οι ποσότητες και οι χρόνοι είναι κατά προσέγγιση για μαγείρεμα σε ένα καλάθι ατμού (π. χ. στο μοντέλο FS 10). Οι χρόνοι που αναφέρονται στους πίνακες αφορούν επίσης μικρές ποσότητες. Για μεγαλύτερες ποσότητες και οι χρόνοι θα πρέπει λίγο να αυξηθούν σε περίπτωση που δεν υπάρχει αρκετός χώρος για να κυκλοφορήσει ο ατμός.

Οδηγίες για το μαγείρεμα με το μοντέλο FS 20: Οι χρόνοι για το επάνω καλάθι είναι μεγαλύτεροι. Γι' αυτό,

- τοποθετείτε τα μεγαλύτερα κομμάτια ή τροφές με περισσότερο χρόνο μαγειρέματος στο κάτω καλάθι ατμού.
 - όταν μαγειρεύετε διαφορετικά είδη τροφής με διαφορετικούς χρόνους: τοποθετήστε την τροφή που χρειάζεται περισσότερο χρόνο στο κάτω καλάθι.
- Αφού περάσει λίγη ώρα τοποθετήστε από πάνω και το άλλο καλάθι με την τροφή που χρειάζεται λιγότερη ώρα μαγειρέματος.

Λαχανικά και φρούτα

- Αφαιρέστε τα σκληρά κοτσάνια από το κουνουπίδι, το μπρόκολο ή το λάχανο.
- Μαγειρεύετε τα φυλλώδη, πράσινα λαχανικά στον ελάχιστο δυνατό χρόνο διότι βγάζουν εύκολα χρώμα.
- Κατεψυγμένα λαχανικά δεν πρέπει να αποψύχονται πριν από το μαγείρεμα.

Τροφή	Κατασταση τροφής	Ποσότητα	Χρονος μαγειρέματος
Αγκινάρες	Φρέσκες	4 (μέτριες)	40 – 45 λεπτά
Σπαράγγια	Φρέσκα	500 γραμ.	30 – 40 λεπτά
Φασόλια και φασολάκια	Φρέσκα (ολόκληρα ή κομμένα)	500 γραμ.	25 – 35 λεπτά
Μπρόκολο	Φρέσκο, ροζέτες	500 γραμ.	15 – 20 λεπτά
Λαχανάκια Βρυξελλών	Φρέσκα	500 γραμ.	20 – 25 λεπτά
Λάχανο	Φρέσκο, κομμένο	500 γραμ.	25 – 30 λεπτά
Καρότα	Φρέσκα, κομμένα	500 γραμ.	20 – 25 λεπτά
Κουνουπίδι	Φρέσκο, ροζέτες	500 γραμ.	20 – 25 λεπτά
Κολοκυθάκια	Φρέσκα, κομμένα	500 γραμ.	15 – 20 λεπτά
Φινόκιο	Φρέσκο, τεμαχισμένο	500 γραμ.	15 – 20 λεπτά
Γογγύλι	Φρέσκο, σε κύβους	500 γραμ.	20 – 25 λεπτά
Πράσσα	Φρέσκα, κομμένα	500 γραμ.	15 – 20 λεπτά
Μανιτάρια	Φρέσκα (ολόκληρα ή κομμένα)	500 γραμ.	20 – 25 λεπτά (5 λεπτά λιγότερο για τακομμένα)
Πατάτες	Κομμένες	500 γραμ.	20 – 25 λεπτά
Πατάτες	Με τη φλούδα	500 γραμ.	30 – 40 λεπτά
Καλαμπόκι	Φρέσκο	2 τεμάχια	55 – 60 λεπτά ενδεικτικά) *
Μήλα	Φρέσκα (κομμένα σε όγδοα)	500 γραμ.	10 – 15 λεπτά
Αχλάδια	Φρέσκα (κομμένα σε έκτα)	500 γραμ.	10 – 15 λεπτά

* Μπορείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε το χρόνο ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.

Ψάρια και θαλασσινά

- Κατεψυγμένα ψάρια δεν χρειάζεται να αποψυχθούν, πριν από το μαγείρεμα στον ατμό αν δεν είναι κολλημένα μεταξύ τους και αν ο χρόνος μαγειρέματος παραταθεί για λίγη ώρα (περίπου 10 %).

Τροφή	Κατασταση τροφής	Ποσότητα	Χρονος μαγειρέματος
Πέστροφα	Φρέσκια 150 γραμ. έκαστο	2 τεμάχια,	18 – 25 λεπτά
Φιλέτα τόνου	Φρέσκα	1 τεμάχια, 200 γραμ. έκαστο	25 – 30 λεπτά
Μπακαλιάρος	Φρέσκος, ολόκληρος	2 τεμάχιο, 400 γραμ.	17 – 25 λεπτά
Φιλέτα κοκινόψαρου	Φρέσκα	2 τεμάχια, 200 γραμ. έκαστο	15 – 18 λεπτά
Φιλέτα ψαριού	Φρέσκα	2 τεμάχια, 140 γραμ. έκαστο	15 – 18 λεπτά
Γαρίδες	Κατεψυγμένες	450 γραμ.	15 – 20 λεπτά
Μύδια	Με το κέλυφος	1.000 γραμ.	18 – 25 λεπτά
Καλαμαράκια	Κατεψυγμένα	600 γραμ.	20 – 25 λεπτά
Αστακός	Με το κέλυφος	2 τεμάχια	30 – 35 λεπτά

Κρέας, πουλερικά και αυγά

- Τρυφερό, άπαχο κρέας με λεπτές ίνες είναι το πιο κατάλληλο.
- Το κρέας πρέπει να ξεπλυθεί καλά και να σκουπιστεί καλά, έτσι ώστε να στάζει το λιγότερο δυνατό.

Τροφή	Κατασταση τροφής	Ποσότητα	Χρονος μαγειρέματος
Φιλέτα γαλοπούλας	Φρέσκα	2 τεμάχια, 150 γραμ. έκαστη	25 – 30 λεπτά
Μπούτι κοτόπουλου	Φρέσκο	2 τεμάχια, 150 γραμ. έκαστο	25 – 30 λεπτά
Μοσχαρίσια μπριζόλα	Φρέσκια	2 τεμάχια, 150 γραμ. έκαστη	30 – 35 λεπτά
Αρνίσιας κοτολέτες	Φρέσκιες	2 τεμάχια, 120 γραμ. έκαστη	25 – 30 λεπτά
Λουκάνικα Φρανκφούρτης	Φρέσκα	2 – 8 τεμάχια (τρυπήστε τα με το πηρούνι)	8 – 10 λεπτά
Μοσχαρίσια λουκάνικα	Φρέσκα	2 – 8 τεμάχια, (τρυπήστε τα με το πηρούνι)	8 – 13 λεπτά
Αυγά μελάτα	Με τα τσόφλια	2 – 10 μέτριο μέγεθος	10 – 13 λεπτά
Αυγά σφιχτά	Με τα τσόφλια	2 – 10 μέτριο μέγεθος	15 – 20 λεπτά

Ρύζι, δημητριακά, φορμαρισμένα γλυκά

- Χρησιμοποιήστε το μαύρο μπωλ του ρυζιού ⑥ και προσθέστε την απαιτούμενη ποσότητα νερού μαζί με το ρύζι, τα δημητριακά κ. λπ.
- Μοντέλο FS 20: Εάν χρησιμοποιήσετε και τα δύο καλάθια, κάντε τα εξής: Βάλτε πρώτα το ρύζι ή τις άλλες τροφές μέσα στο μπωλ ⑥ – που θα το τοποθετήσετε στο κάτω καλάθι, βάλτε και το καπάκι ⑦ και μαγειρέψτε. Αφού περάσει λίγη ώρα τοποθετήστε το δεύτερο καλάθι με την άλλη τροφή κάτω ① (στην βάση δηλαδή), βάλτε από πάνω το καμάθι με το ρύζι ή τις άλλες τροφές και συνεχίστε το μαγείρεμα.

Τροφή	Ποσότητα	Σταθμη νερού στη βάση ①	Σταθμη νερού στο μπωλ ⑥	Χρονος μαγειρέματος
Ρύζι Μπασμάτι	250 γραμ.	μεγ.	300 – 400 ml νερού	35 – 40 λεπτά
Μακρύκοκκο ρύζι	250 γραμ.	μεγ.	300 – 400 ml νερού	35 – 40 λεπτά
Φυσικό ρύζι (αναποφλοιωτο)	250 γραμ.	μεγ.	300 – 400 ml νερού	45 – 50 λεπτά
Ρύζι για πουτίγκα	250 γραμ.	μεγ.	750 ml γάλα	60 λεπτά
Ινδικό γεύμα (καλαμπόκι)	250 γραμ.	μεγ.	750 – 1000 ml νερού	20 – 25 λεπτά

Καθαρισμός

Πριν από το καθαρίσμα της συσκευής πρέπει πάντα να βγάλετε το καλώδιο από τη πρίζα. Όλα τα εξαρτήματα της συσκευής εκτός από τη βάση ①, μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων ή στο χέρι με κάποιο από τα απορρυπαντικά του εμπορίου. Ο διακόπτης ⑤ για τη ρύθμιση της έντασης του ατμού μπορεί να αφαιρεθεί για να καθαριστεί. Η βάση ① ένα μπορεί να καθαριστεί με ένα υγρό πανί.

Αφαλάτωση

Μετά από κάποιο αριθμό χρήσεων της συσκευής σας (και σε σχέση πάντα με τη σκληρότητα του νερού στην περιοχή σας), η θερμαινόμενη αντίσταση ⑨ στη βάση ① καλύπτεται από ένα στρώμα άλατος. Σε αυτή την περίπτωση πρέπει να γίνει αφαλάτωση της συσκευής. Γεμίστε τη βάση με λευκό ξύδι (5%) του εμπορίου τόσο, ώστε να καλύπτεται τελειώς η θερμαινόμενη αντίσταση. Τοποθετήστε το διακόπτη για τη ρύθμιση της έντασης του ατμού ⑥ στη θέση του και κλείστε τη συσκευή. Βάλτε το καλώδιο στη πρίζα και γυρίστε το χρονοδιακόπτη στα 15 λεπτά. Εάν η αντίσταση δεν έχει καθαρίσει μετά το τέλος του χρονικού αυτού διαστήματος, επαναλάβετε τη διαδικασία. Αφού αφήσετε να κρυώσουν το ξύδι και η συσκευή, αδειάζετε τη βάση. Τέλος ξεπλένετε τη βάση ①, 3 έως 4 φορές με ζεστό νερό. Υπόλοιπα αλάτων μπορούν να αφαιρεθούν από την αντίσταση και με ένα βουρτσάκι.

Με την επιφύλαξη τροποποιήσεων.

Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τις Ευρωπαϊκές Οδηγίες EMC 89/336/ΕΟΚ και Χαμηλών Ηλεκτρικών Τάσεων 73/23/ΕΟΚ.



Παρακαλούμε μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα όταν φτάσει το τέλος της χρήσιμης ζωής της. Η διάθεσή της μπορεί να πραγματοποιηθεί σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα συνεργεία της Braun ή στα κατάλληλα σημεία συλλογής που παρέχονται στη χώρα σας.



Εγγύηση

Παραχωρούμε δύο χρόνια εγγύηση, στο προϊόν, ξεκινώντας από την ημερομηνία αγοράς. Μέσα στην περίοδο εγγύησης καλύπτουμε, χωρίς χρέωση, οποιαδήποτε ελάττωμα προερχόμενο από κακή κατασκευή ή κακής ποιότητας υλικό, είτε επισκευάζοντας είτε αντικαθιστώντας ολόκληρη τη συσκευή σύμφωνα με την κρίση μας. Αυτή η εγγύηση ισχύει σε όλες τις χώρες που πωλούνται τα προϊόντα Braun. Η εγγύηση δεν καλύπτει: καταστροφή από κακή χρήση, φυσιολογική φθορά ή ελαττώματα λόγω αμέλειας του χρήστη. Η εγγύηση ακυρώνεται αν έχουν γίνει επισκευές από μη εξουσιοδοτημένα άτομα ή δεν έχουν χρησιμοποιηθεί γνήσια ανταλλακτικά Braun. Για να επιτύχετε σέρβις μέσα στην περίοδο της εγγύησης, παραδώστε ή στείλτε την συσκευή με την απόδειξη αγοράς σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κατάστημα Σέρβις της Braun. Καλέστε στο 01-9478700 για να πληροφορηθείτε για το πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο Κατάστημα Σέρβις της Braun.

Наши изделия создаются в соответствии с самыми высокими стандартами качества, функциональности и дизайна. Мы надеемся, что Вы будете очень довольны Вашим новым электроприбором фирмы Braun.

Ваш Braun MultiGourmet очень удобен для приготовления на пару овощей, риса, рыбы, мяса и птицы. Приготовление на пару является наиболее мягким и здоровым способом приготовления пищи. Витамины, минеральные вещества, естественный вкус и цвет практически полностью сохраняются в приготовленной на пару пище.

Braun MultiGourmet plus FS 20 представляет собой модель, которая имеет две паровые корзины ⑤ и два поддона. По своей производительности она приблизительно в два раза больше модели Braun MultiGourmet FS 10.

Перед тем, как пользоваться электроприбором, внимательно прочитайте инструкцию.

Необходимые меры безопасности

- В целях безопасности дети не должны находиться у электроприбора. Убедитесь в том, что указанное на приборе напряжение соответствует напряжению в электросети.
- Этот электроприбор спроектирован для использования в домашнем хозяйстве и приготовления продуктов в необходимых для дома количествах.
- Паровой корзины ⑤ следует пользоваться только вместе с поддоном ④.
- Если Вы готовите на пару окрашивающие продукты (например, морковь, перец, помидоры и т.п.), Вам всегда необходимо пользоваться черной вставкой ⑥, чтобы свести к минимуму возможность окрашивания белой паровой корзины ⑤.
- Черную рисовую чашу ⑤ или черную вставку ⑥ следует снимать с поддона ④ только вместе с паровой корзиной ⑤.
- Перед чисткой всегда вынимайте вилку электроприбора из сети питания. Никогда не погружайте основание ① в воду.
- Никогда не следует дотрагиваться до электроприбора без ухвата или без кухонных перчаток и не следует пользоваться прибором без крышки ⑦. Когда Вы поднимаете крышку, ее всегда следует держать таким образом, чтобы на Вас не мог попасть пар или капающая горячая вода. Соблюдайте осторожность с горячими жидкостями, находящимися в поддоне (поддонах).
- При окончании использования электроприбора всегда следует вынимать его вилку из розетки электросети.

- При использовании электроприбора следует убедиться в том, что с боков и сверху прибора имеется достаточное свободное пространство, чтобы предотвратить возможные повреждения мебели или других объектов.
- Когда Вы пользуетесь прибором, его следует располагать на сухой ровной теплоустойчивой поверхности.
- Не следует размещать электроприбор на горячей поверхности или над открытым пламенем.
- Электроприборы Braun отвечают всем применимым стандартам безопасности. Ремонт или замена шнура питания должны производиться только уполномоченным сервисным персоналом. Неправильно произведенные неквалифицированными ремонтными работами могут создать серьезную опасность для пользователей.

Спецификация

- Напряжение/мощность: Смотри фирменную пластинку на дне прибора
- Максимальная емкость: 1,2 л воды

Условные обозначения

- ① Основание
- ② Линия максимального заполнения водой (для обработки паром в течение продолжительного времени)
- ③ Линия минимального заполнения водой (для обработки паром в течение короткого времени)
- ④ Черный поддон (модель FS 20 имеет два поддона)
- ⑤ Паровая корзина с пазами (модель FS 20 имеет две паровые корзины)
- ⑥ Два разделителя для паровой корзины ⑤
- ⑥ Черная вставка (с пазами) для паровой корзины ⑤ для обработки на пару окрашивающих продуктов (например, моркови, перца, помидоров и т.п.)
- ⑥ Черная чаша для риса (без пазов) для паровой корзины
- ⑦ Крышка (прозрачная)
- ⑧ Паровой ускоритель (съемный)
- ⑨ Нагревательный элемент
- ⑩ Переключатель с таймером (60 минут)
- ⑪ Контрольная лампочка для переключателя ⑩
- ⑫ Отсек для шнура

Примечание: Перед первым использованием следует почистить все детали, как указано в разделе «Чистка».

Обработка паром

1. Заполните основание ① холодной водой из-под крана и установите на свое место паровой ускоритель ②. В воду не следует добавлять каких-либо специй, соусов, вина или т.п. Необходимое количество воды (лимия минимального или максимального заполнения) зависит от выбранного времени обработки паром.

Обработка паром в паровой корзине ③ (например, овощей, рыбы)

Положите продукты в паровую корзину ③, имеющую пазы. Если Вы хотите приготовить различные продукты, в паровую корзину ③ можно вставить два разделителя ④. Эти разделители не дают продуктам перемешиваться. Когда обработка паром закончится, можно добавить специи. При приготовлении на пару окрашивающих продуктов (например, моркови, перца, помидоров и т.п.) всегда следует пользоваться черной вставкой ⑤, чтобы свести к минимуму возможность окрашивания белой паровой корзины ③. Разделители ④ не могут быть использованы в черной вставке ⑤.

Модель FS 20: В том случае, когда установлены обе паровые корзины ③, черная вставка е или черная чаша для риса ⑥ могут быть использованы только в верхней паровой корзине.

Обработка паром в черной чаше для риса ⑥ (например, риса, выпечки)

Положите рис/круму с водой, если необходимо, в чашу для риса. Поместите чашу для риса в паровую корзину. В черной корзине для риса нельзя пользоваться разделителями ④.

2. Поместите заполненную паровую корзину на поддон ④ на основании ① и накройте эту корзину крышкой ⑦. Если не установить крышку на место, потребление электроэнергии окажется более значительным, а обработка паром будет более продолжительной. Модель FS 20: Если Вы пользуетесь обеими паровыми корзинами, то тогда вторую паровую корзину с ее поддоном следует поместить на нижнюю паровую корзину.

3. При использовании пароварки необходимо обеспечить достаточное свободное пространство вокруг (полок и т.п.).

4. Вставьте вилку шнура в розетку электросети.

5. Установите таймер ⑩. Для этого сначала поверните головку таймера на 60 минут, а затем на желаемое время обработки паром. При этом загорится контрольная лампочка ⑪ и начнется обработка паром.

6. По окончании установленного времени, электроприбор автоматически выключится и контрольная лампочка ⑪ погаснет.

7. Теперь необходимо проверить: готова ли пища? Чтобы сделать это, наденьте длинные кухонные перчатки. Выключите электроприбор и осторожно поднимите крышку ⑦, помните о том, что из пароварки выйдет пар. Не следует дотрагиваться до горячих деталей. Попробуйте пищу длинной вилкой. Если Вы захотите продолжить обработку пищи паром, закройте крышку ⑦ и включите вновь электроприбор.

Модель FS 20, использование обеих паровых корзин: Чтобы проверить, готова ли пища в нижней паровой корзине, необходимо поступить следующим образом. Следует выключить электроприбор и снять крышку ⑦; осторожно поднять паровую корзину (с черной вставкой) и поместить ее на обратную сторону крышки.

Затем, пользуясь кухонными перчатками, нужно осторожно удалить поддон из нижней паровой корзины и проверить готова ли пища. Если Вы хотите продолжить обработку паром в обеих паровых корзинах, то сначала необходимо установить поддон на нижнюю паровую корзину, а затем поместить верхнюю паровую корзину с крышкой и вновь включить электроприбор.

8. Когда электроприбор сам выключится и пища будет готова, выньте вилку из розетки электросети и дайте электроприбору немного охладиться. После этого, воспользовавшись кухонными перчатками, снимите паровую корзину, черную чаша для риса или черную вставку вместе с паровой корзиной. Обратная сторона крышки ⑦ служит подставкой для паровой корзины. Извлеките пищу из паровой корзины или чаши для риса и добавьте специи по вкусу. Модель FS 20: Разборку следует проводить согласно пункту 7.

9. Жидкость, которая накапала в поддон ④ может быть использована для соусов и супа.

10. Прежде чем вылить оставшуюся воду из основания ①, разобрать или почистить электроприбор, необходимо всегда дать возможность электроприбору охладиться. Выньте вилку из розетки электросети.

Количество воды

Необходимое количество воды зависит от времени обработки паром. В том случае, когда обработка паром доходит до 18 минут, необходимо залить в основание воду до линии минимального заполнения ③. Если же продолжительность обработки паром превышает 18 минут, то тогда в основание следует заливать воду до линии

максимального заполнения ②. Необходимо обеспечивать достаточный уровень воды, особенно тогда, когда обработка паром оказывается продолжительной. Если пар больше не образуется, пожалуйста, проверьте уровень воды. Для этого следует вынуть вилку из розетки электросети и дать возможность электроприбору некоторое время охладиться. Затем необходимо осторожно вытащить паровую корзину и поддон и добавить воду.

Примечание: Все детали спроектированы только для использования в пароварке Braun MultiGourmet. Их не следует помещать в обычную или в микроволновую печь.

Обработка паром в паровой корзине ⑤ или в черной чаше для риса ⑥

Примечание: Приведенные здесь количества продуктов и продолжительность обработки являются приблизительными и соответствуют обработке паром в одной паровой корзине (например, модель FS 10). Продолжительность обработки паром, приведенная в таблице, рекомендована для обработки паром небольшого количества продуктов. При обработке паром больших количеств продолжительность обработки должна быть несколько увеличена, если пространства оказывается недостаточно, чтобы обеспечить достаточную циркуляцию пара.

Советы при обработке паром в модели FS 20: Время обработки паром в верхней паровой корзине должно быть более продолжительным. Поэтому

- обрабатывать паром большие куски или продукты с более продолжительной обработкой следует в нижней корзине.
- Если Вы обрабатываете паром различные виды продуктов, имеющие различную продолжительность обработки, то следует помещать продукты с более продолжительным временем обработки в нижнюю паровую корзину. Спустя некоторое время на нижнюю паровую корзину следует поместить паровую корзину, содержащую продукты с более короткой продолжительностью обработки.

Овощи и фрукты

- Отрежьте толстые стебли у кочанной капусты, цветной капусты и спаржевой капусты.
- Листву, зеленые овощи следует обрабатывать паром крайне короткое время, поскольку они легко теряют цвет.
- Замороженные овощи не следует оттаивать перед обработкой паром.

Продукты	Тип	Количество	Продолжительность обработки паром
Артишоки	Свежие	4 (средние)	40 – 45 мин
Спаржа	Свежая	500 г	30 – 40 мин
Фасоль	Свежая целиком или ломтики	500 г	25 – 35 мин
Спаржевая капуста	Свежая, соцветия	500 г	15 – 20 мин
Брюссельская капуста	Свежая	500 г	20 – 25 мин
Кочанная капуста	Свежая, ломтики	500 г	25 – 30 мин
Морковь	Свежая, ломтики	500 г	20 – 25 мин
Цветная капуста	Свежая, соцветия	500 г	20 – 25 мин
Кабачки	Свежие, ломтики	500 г	15 – 20 мин
Фенхель	Свежая, ломтики	500 г	15 – 20 мин
Кольраби	Свежая, кубики	500 г	20 – 25 мин
Лук порей	Свежий, нарезанный	500 г	20 – 25 мин
Грибы, грибные завязи	Свежие, целые или ломтики	500 г	20 – 25 мин (ломтики менее 5 мин)
Картофель	Ломтики	500 г	20 – 25 мин
Картофель	В мундире	500 г	30 – 40 мин
Сладкая кукуруза	Свежая	2 початка	55 – 60 мин (часто поворачивать)
Яблоки	Свежие, ломтики 1/8	500 г	10 – 15 мин
Груши	Свежие, ломтики 1/6	500 г	10 – 15 мин

Рыба и морепродукты

- Замороженную рыбу можно обрабатывать не размораживая, если перед обработкой паром ее разрезать на куски. При этом продолжительность обработки паром следует увеличить на 10 %.

Продукты	Тип	Количество	Продолжительность обработки паром
Форель	Свежая	2 куска по 150 г	18 – 25 мин
Куски тунца	Свежие	2 куска по 200 г	25 – 30 мин
Морской окунь	Свежий, целиком	1 кусок 400 г	17 – 25 мин
Филе красного морского окуня	Свежее	2 куска по 200 г	15 – 18 мин
Филе сайды	Свежее	2 куска по 140 г	15 – 18 мин
Креветки	Замороженные	450 г	15 – 20 мин
Мидии	В оболочке	1000 г	18 – 25 мин
Кальмары	Замороженные	600 г	20 – 25 мин
Омары	В оболочке	2 куска	30 – 35 мин

Мясо, птица и яйца

- Рекомендуется нежное мясо, содержащее немного жира.
- Мясо, необходимо хорошо промыть и обсушить, чтобы из него вышло меньше сока.
- Яйца сначала следует проколоть.

Продукты	Тип	Количество	Продолжительность обработки паром
Котлеты из индейки	Свежие	2 штуки по 150 г	25 – 30 мин
Цыплячьи ножки	Свежие	2 штуки по 150 г	25 – 30 мин
Телячьи котлеты	Свежие	2 штуки по 150 г	30 – 35 мин
Отбивные из баранины	Свежие	2 штуки по 120 г	25 – 30 мин
Франкфуртские сосиски	Свежие	2 – 8 (штук с оболочкой)	8 – 10 мин
Говяжьи сосиски	Свежие	2 – 8 (штук с оболочкой)	8 – 13 мин
Яйца всмятку	В скорлупе	2 – 10 штук среднего размера	10 – 13 мин
Яйца вкрутую	В скорлупе	2 – 10 штук среднего размера	15 – 20 мин

Рис, крупа, выпечка

- Воспользуйтесь черной чашей для риса [®] и залейте требуемое количество воды вместе с рисом, крупой и т.п.
- Модель FS 20: Если Вы пользуетесь обеими паровыми корзинами, пожалуйста, поступайте следующим образом. Предварительно обработайте паром в чаше для риса [®] рис и другие продукты, которые требуют продолжительной обработки. Для этого их следует поместить в нижнюю паровую корзину и закрыть крышку. После того, как пройдет некоторое время, следует установить на основание ^① (то есть на дно) другую паровую корзину, в которой находятся другие продукты, и продолжить обработку паром риса, переместив его паровую корзину на верх.

Продукты	Количество	Уровень воды в основании ^①	Уровень жидкости в чаше для риса [®]	Время обработки паром
Рис Басмати	250 г	Максимальный	300 – 400 мл воды	35 – 40 мин
Длиннозерный рис	250 г	Максимальный	300 – 400 мл воды	35 – 40 мин
Неполированный рис	250 г	Максимальный	300 – 400 мл воды	45 – 50 мин
Рис для пудинга	250 г	Максимальный	750 мл молока	60 мин
Индийская еда (маисовая крупа)	250 г	Максимальный	750 – 1000 мл воды	20 – 25 мин

Чистка

Прежде чем проводить чистку электроприбора, всегда следует вынимать его вилку из розетки электросети. За исключением базы ①, все детали можно мыть в посудомоечной машине или вручную, используя находящиеся в продаже бытовые моющие вещества. Паровой ускоритель ⑥ можно снять для чистки. Основание ① следует протереть влажной тканью.

Удаление накипи

После того, как Вы воспользовались Вашей пароваркой несколько раз (в зависимости от жесткости воды в вашей местности), на нагревательном элементе ⑨ в основании ① образуется слой накипи, который необходимо удалять. Для этого в основание необходимо залить бытовой белый уксус (5 %) таким образом, чтобы в нем полностью находился нагревательный элемент. Затем следует установить на место паровой ускоритель ⑥, закрыть электроприбор, вставить вилку в розетку электросети и установить время 15 минут. Если после 15 минут слой накипи будет виден, необходимо повторить эту процедуру. После того, как уксус и электроприбор в достаточной степени охладятся, следует слить уксус. Основание ① необходимо 3–4 раза прополоскать теплой водой. Оставшуюся накипь можно удалить с парового ускорителя щеткой.

Во изделие могут быть внесены изменения без объявления.



АЯ46

Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Пароварка, 850 Ватт,
Сделано в Германии, Браун ГмбХ
Braun GmbH Werk Marktheidenfeld,
Baumhofstr. 40,
97828 Marktheidenfeld, Germany

Гарантийные обязательства фирмы BRAUN

Для всех изделий мы даем гарантию на два года, начиная с момента приобретения изделия.

В течение гарантийного периода мы бесплатно устраним путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки.

В случае невозможности ремонта в гарантийный период изделие может быть заменено на новое или аналогичное в соответствие с Законом о защите прав потребителей.

Гарантия обретает силу только если дата покупки подтверждается печатью и подписью дилера (магазина) на последней странице оригинальной инструкции по эксплуатации BRAUN, которая является гарантийным талоном.

Эта гарантия действительна в любой стране в которую это изделие поставляется фирмой BRAUN или назначенным дистрибьютором и где никакие ограничения по импорту или другие правовые положения не препятствуют предоставлению гарантийного обслуживания.

Осуществление гарантийного обслуживания не влияет на дату истечения срока гарантии. Гарантия на замененные части истекает в момент истечения гарантии на данное изделие.

Гарантия не покрывает повреждения, вызванные неправильным использованием (см. также список ниже) нормальный износ бритвенных сеток и ножей, дефекты, оказывающие незначительный эффект на качество работы прибора.

Эта гарантия теряет силу если ремонт производился не уполномоченным на то лицом и если использованы не оригинальные детали фирмы BRAUN.

В случае предъявления рекламации по условиям данной гарантии, передайте изделие целиком вместе с гарантийным талоном в любой из центров сервисного обслуживания фирмы BRAUN.

Все другие требования, включая требования возмещения убытков, исключаются, если наша ответственность не установлена в законном порядке.

Рекламации, связанные с коммерческим контрактом с продавцом не попадают под эту гарантию.

В соответствии с законом РФ № 2300-1 от 7.02.1992 г. «О защите прав потребителей» и принятым дополнением к закону РФ от

9.01.1996 г. «О внесении изменений» и дополнений в закон «О защите прав потребителей» и «Кодекс РСФСР об административных правонарушениях», фирма BRAUN устанавливает срок службы на свои изделия равным двум годам с момента приобретения или с момента производства, если дату продажи установить невозможно. Изделия фирмы BRAUN изготовлены в соответствии с высокими требованиями европейского качества. При бережном использовании и при соблюдении правил по эксплуатации, приобретенное Вами изделие фирмы BRAUN, может иметь значительно больший срок службы, чем срок установленный в соответствии с Российским законом.

сообщать об этом в Информационную Службу Сервиса фирмы BRAUN по телефону + 7 495 258 62 70.

Случаи, на которые гарантия не распространяется:

- дефекты, вызванные форс-мажорными обстоятельствами;
- использование в профессиональных целях;
- нарушение требований инструкции по эксплуатации;
- неправильная установка напряжения питающей сети (если это требуется);
- внесение технических изменений;
- механические повреждения;
- повреждения по вине животных, грызунов и насекомых (в том числе случаи нахождения грызунов и насекомых внутри приборов);
- для приборов, работающих от батареек, – работа с неподходящими или истощенными батарейками, любые повреждения, вызванные истощенными или текущими батарейками (советуем пользоваться только предохраненными от вытекания батарейками);
- для бритв – смятая или порванная сетка.

Внимание! Оригинальный Гарантийный Талон подлежит изъятию при обращении в сервисный центр для гарантийного ремонта. После проведения ремонта Гарантийным Талоном будет являться заполненный оригинал Листа выполнения ремонта со штампом сервисного центра и подписанный потребителем по получении изделия из ремонта. Требуется проставления даты возврата из ремонта, срок гарантии продлевается на время нахождения изделия в сервисном центре.

В случае возникновения сложностей с выполнением гарантийного или послегарантийного обслуживания просьба

Українська

Наші вироби створюються відповідно до найвищих стандартів якості, функціональності та дизайну. Ми сподіваємося, що Ви будете задоволені Вашим новим електроприладом фірми Braun.

Ваш Braun MultiGourmet дуже зручний для приготування на парі овочів, рису, риби, м'яса та птиці. Готування на парі є найбільш м'яким і здоровим способом готування їжі. Вітаміни, мінеральні речовини, природний смак і кольори практично повністю зберігаються в приготуваній на парі їжі.

Braun MultiGourmet FS 20 являє собою модель, яка має два парові кошики ⑤ та два піддони. По своїй продуктивності вона приблизно в два рази перевищує моделі Braun MultiGourmet FS 10.

Перед тим, як користуватися електроприладом, уважно прочитайте інструкцію.

Необхідні заходи безпеки

- З метою безпеки діти не повинні перебувати поблизу електроприладу. Переконайтеся в тому, що вказана на приладі напруга відповідає напрузі в електромережі.
- Цей електроприлад спроектований для використання в домашньому господарстві та для приготування продуктів у необхідних для родини кількостях.
- Паровим кошиком ⑤ потрібно користуватися лише разом з піддоном ④.
- Якщо Ви готуєте на парі продукти, що офарблюють (наприклад, моркву, перець, помідори тощо), Вам завжди необхідно користуватися чорною вставкою ⑥, щоб звести до мінімуму можливість фарбування білого парового кошика ⑤.
- Чорну рисову чашу ⑥ або чорну вставку ⑥ потрібно знімати з піддона ④ лише тільки разом з паровим кошиком ⑤.
- Перед чищенням завжди виймайте вилку електроприладу з мережі живлення. Ніколи не занурюйте основу ① у воду.
- Ніколи не слід торкатися електроприладу без рогача або без кухонних рукавичок і не слід користуватися приладом без кришки ⑦. Коли Ви піднімаєте кришку, її завжди потрібно тримати таким чином, щоб на Вас не могли потрапити пара або гаряча вода, що капає. Дотримуйтесь обережності з гарячими рідинами, що знаходяться в піддоні (піддонах).
- Після закінчення користування електро-

приладом завжди потрібно виймати його вилку з розетки електромережі.

- При використанні електроприладу потрібно переконатися в тому, що з боків та зверху приладу є достатній вільний простір, щоб запобігти можливим пошкодженням меблів або інших об'єктів.
- Коли Ви користуєтесь приладом, його потрібно розміщувати на сухій рівній теплостійкій поверхні.
- Не слід розміщати електроприлад на гарячій поверхні або над відкритим полум'ям.
- Електричні пристрої фірми Braun задовольняють усім відповідним стандартам безпеки. Усі ремонтні роботи з електропристроями мають виконуватися лише фахівцями, які уповноважені на виконання таких операцій. Якщо ремонтні роботи виконуватимуться некваліфікованим персоналом і з порушенням правил техніки безпеки, це може призвести до нещасних випадків або до травмування користувача.

Специфікація

- Напруга/потужність: Дивіться фірмову пластинку на дні приладу
- Максимальна ємність: 1,2 л води

Умовні позначки

- ① Основа
- ② Лінія максимального заповнення водою (для обробки парою протягом тривалого часу)
- ③ Лінія мінімального заповнення водою (для обробки парою протягом короткого часу)
- ④ Чорний піддон (модель FS 20 має два піддони)
- ⑤ Паровий кошик з пазами (модель FS 20 має два парові кошики)
- ⑥ Два роздільники для парового кошика ⑤
- ⑥ Чорна вставка (з пазами) для парового кошика ⑤ для обробки на парі продуктів, що офарблюють (наприклад, моркви, перцю, помідорів тощо)
- ⑥ Чорна чаша для рису (без пазів) для парового кошика
- ⑦ Кришка (прозора)
- ⑧ Паровий прискорювач (знімний)
- ⑨ Нагрівальний елемент
- ⑩ Перемикач із таймером (60 хвилин)
- ⑪ Контрольна лампочка для перемикача ⑩
- ⑫ Відсік для шнура

Примітка: Перед першим використанням потрібно почистити всі деталі, як вказано в розділі «Чищення».

Обробка парою

1. Заповніть основу ① холодною водою з-під крана та установіть на своє місце паровий прискорювач ⑧. У воду не слід додавати будь-яких спецій, соусів, вина тощо. Необхідна кількість води (лінія мінімального або максимального заповнення) залежить від обраної тривалості обробки парою.

Обробка парою у паровому кошику ⑤ (наприклад, овочів, риби)

Покладіть продукти в паровий кошик ⑤, що має пази. Якщо Ви хочете приготувати різні продукти, у паровий кошик ⑤ можна вставити два роздільники ⑤а. Ці роздільники не дають продуктам перемішуватися. Коли обробка парою закінчиться, можна додати спеції. При готуванні на парі продуктів, що офарблюють (наприклад, моркви, перцю, помідорів тощо), завжди потрібно користуватися чорною вставкою ⑤а, щоб звести до мінімуму можливість фарбування білого парового кошика ⑤. Роздільники ⑤а не можуть бути використані в чорній вставці ⑤а. Модель FS 20: У тому випадку, коли встановлені обидва парові кошики ⑤, чорна вставка ⑤а або чорна чаша для рису ⑥ **можуть бути використані тільки у верхньому паровому кошику.**

Обробка парою у чорній чаші для рису ⑥ (наприклад, рису, випічки)

Покладіть рис/крупку з водою, якщо необхідно, у чашу для рису. Помістіть чашу для рису в паровий кошик. У чорному кошику для рису не можна користуватися роздільниками ⑤а.

2. Помістіть заповнений паровий кошик на піддон ④ на основі ① і накрийте цей кошик кришкою ⑦. Якщо не встановити кришку на місце, споживання електроенергії виявиться більш значним, а обробка парою буде більш тривалою.

Модель FS 20: Якщо Ви користуєтеся обома паровими кошиками, то тоді другий паровий кошик з його піддоном потрібно помістити на нижній паровий кошик.

3. При використанні пароварки необхідно забезпечити достатній вільний простір навколо (полиць тощо).

4. Вставте вилку шнура в розетку електромережі.

5. Установіть таймер ⑩. Для цього спочатку поверніть головку таймера на 60 хвилин, а потім на бажаний час обробки парою. При цьому засвітиться контрольна лампочка ⑪ і почеться обробка парою.

6. По закінченні встановленого часу, електроприлад автоматично вимкнеться та контрольна лампочка ⑪ загасне.

7. Тепер необхідно перевірити: чи готова їжа? Щоб зробити це, надягніть довгі кухонні рукавички. Виключіть електроприлад та обережно підніміть кришку ⑦, пам'ятайте про те, що з пароварки вийде пара. Не слід торкатися гарячих деталей. Пробуйте їжу, користуючись довгою вилкою. Якщо Ви захочете продовжити обробку їжі парою, закрийте кришку ⑦ і ввімкніть електроприлад знову. Модель FS 20, використання обох парових кошиків: Щоб перевірити, чи готова їжа в нижньому паровому кошику, необхідно діяти в такий спосіб. Потрібно виключити електроприлад і зняти кришку ⑦, обережно підняти паровий кошик (із чорною вставкою) і помістити його на зворотну сторону кришки. Потім, користуючись кухонними рукавичками, потрібно обережно видалити пудок з нижнього парового кошика та перевірити, чи готова їжа. Якщо Ви хочете продовжити обробку парою в обох парових кошиках, то спочатку необхідно встановити піддон на нижній паровий кошик, а потім помістити верхній паровий кошик із кришкою та знову включити електроприлад.

8. Коли електроприлад сам вимкнеться і їжа буде готова, вийміть вилку з розетки електромережі та дайте електроприладу трохи охолонути. Після цього, скориставшись кухонними рукавичками, зніміть паровий кошик, чорну чашу для рису або чорну вставку разом з паровим кошиком. Зворотна сторона кришки ⑦ служить підставкою для парового кошика. Витягніть їжу з парового кошика або чаші для рису та додайте спеції за смаком. Модель FS 20: Розбирання потрібно проводити відповідно до пункту 7.

9. Рідина, що накапала в піддон ④, може бути використана для соусів і супу.

10. Перш ніж вилити воду, що залишилася, з основи ①, розібрати або почистити електроприлад, необхідно завжди дати можливість електроприладу охолонути. Вийміть вилку з розетки електромережі.

Кількість води

Необхідна кількість води залежить від тривалості обробки парою. У тому випадку, коли обробка парою триває до 18 хвилин, необхідно залити в основу воду до лінії мінімального заповнення ③. Якщо ж тривалість обробки парою перевищує 18 хвилин, то тоді в основу потрібно залити воду до лінії максимального заповнення ②. Необхідно забезпечувати достатній рівень води, особливо тоді, коли обробка парою виявляється тривалою.

Якщо пара більше не утворюється, будь ласка, перевірте рівень води. Для цього потрібно вийняти вилку з розетки електромережі та дати можливість електроприладу якийсь час охолонути. Потім необхідно обережно витягти паровий кошик та піддон і додати воду.

Примітка: Всі деталі спроектовані для використання тільки в пароварці Braun MultiGourmet. Їх не слід поміщати у звичайну або в мікрохвильову піч.

Обробка парою у паровому кошику ⑤ або в чорній чаші для рису ⑥

Примітка: Наведені тут кількості продуктів і тривалість обробки є приблизними та відповідають обробці парою в одному паровому кошику (наприклад, модель FS 10). Тривалість обробки парою наведена в таблиці і рекомендована для обробки парою невеликої кількості продуктів. При обробці парою більших кількостей тривалість обробки повинна бути трохи збільшена, якщо простору виявляється недостатньо, щоб забезпечити достатню циркуляцію пари.

Поради при обробці парою у моделі FS 20: Час обробки парою у верхньому паровому кошику повинен бути більш тривалим. Тому

- обробляти парою більшi шматки або продукти з більш тривалою обробкою треба в нижньому кошику.
- Якщо Ви обробляєте парою різні види продуктів, що мають різну тривалість обробки, то потрібно поміщати продукти з більш тривалим часом обробки в нижній паровий кошик. Через деякий час на нижній паровий кошик потрібно помістити паровий кошик, що містить продукти з більш короткою тривалістю обробки.

Овочі та фрукти

- Відріжте товсті стебла в качанній капусті, кольоровій капусті та спаржевої капусті.
- Листя, зелені овочі потрібно обробляти парою у край короткий час, оскільки вони легко втрачають колір.
- Заморожені овочі не слід розморожувати перед обробкою парою.

Продукти	Тип	Кількість	Тривалість обробки парою
Артишоки	Свіжі	4 (середні)	40–45 хв.
Спаржа	Свіжа	500 г	30–40 хв.
Квасоля	Свіжа, цілком або скибочки	500 г	25–35 хв.
Спаржева капуста	Свіжа, суцвіття	500 г	15–20 хв.
Брюссельська капуста	Свіжа	500 г	20–25 хв.
Качанна капуста	Свіжа, скибочки	500 г	25–30 хв.
Морква	Свіжа, скибочки	500 г	20–25 хв.
Кольорова капуста	Свіжа, суцвіття	500 г	20–25 хв.
Кабачки	Свіжі, скибочки	500 г	15–20 хв.
Фенхель	Свіжа, скибочки	500 г	15–20 хв.
Кольрабі	Свіжа, кубики	500 г	20–25 хв.
Цибуля порей	Свіжа, нарізана	500 г	20–25 хв.
Гриби, грибні зав'язі	Свіжі, цілі або скибочки	500 г	20–25 хв. (скибочки менше 5 хв.)
Картопля	Скибочки	500 г	20–25 хв.
Картопля	У мундірі	500 г	30–40 хв.
Солодка кукурудза	Свіжа	2 качани	55–60 хв. (часто повертати)
Яблука	Свіжі, скибочки 1/8	500 г	10–15 хв.
Груші	Свіжі, скибочки 1/6	500 г	10–15 хв.

Риба та морепродукти

- Заморожену рибу можна обробляти не розморожуючи, якщо перед обробкою парою її розрізати на шматки. При цьому тривалість обробки парою потрібно збільшити на 10%.

Продукти	Тип	Кількість	Тривалість обробки парою
Форель	Свіжа	2 шматки по 150 г	18–25 хв.
Шматки тунця	Свіжі	2 шматки по 200 г	25–30 хв.
Морський окунь	Свіжий, цілком	1 шматок 400 г	17–25 хв.
Філе червоного морського окуня	Свіже	2 шматки по 200 г	15–18 хв.
Філе сайри	Свіже	2 шматки по 140 г	15–18 хв.
Креветки	Заморожені	450 г	15–20 хв.
Мідії	В оболонці	1000 г	18–25 хв.
Кальмари	Заморожені	600 г	20–25 хв.
Омари	В оболонці	2 шматки	30–35 хв.

М'ясо, птиця та яйця

- Рекомендується ніжне м'ясо, що містить небагато жиру.
- М'ясо необхідно добре промити та обсушити, щоб з нього вийшло менше соку.
- Яйця спочатку потрібно проколоти.

Продукти	Тип	Кількість	Тривалість обробки парою
Котлети з індички	Свіжі	2 штуки по 150 г	25–30 хв.
Курячі ніжки	Свіжі	2 штуки по 150 г	25–30 хв.
Котлети з телятини	Свіжі	2 штуки по 150 г	30–25 хв.
Відбивні з баранини	Свіжі	2 штуки по 120 г	25–30 хв.
Франкфуртські сосиски	Свіжі	2-8 (штук з оболонкою)	8–10 хв.
Яловичі сосиски	Свіжі	2-8 (штук з оболонкою)	8–13 хв.
Яйця в мішечок	У шкарлупі	2-10 штук середнього розміру	10–13 хв.
Яйця в круту	У шкарлупі	2-10 штук середнього розміру	15–20 хв.

Рис, крупа, випічка

- Скористайтеся чорною чашею для рису [®] і залийте необхідну кількість води разом з рисом, крупою тощо.
- Модель FS 20: Якщо Ви користуєтеся обома паровими кошиками, будь ласка, дійте в такий спосіб. Попередньо обробіть парою у чаші для рису [®] рис та інші продукти, які потребують тривалої обробки. Для цього їх потрібно помістити в нижній паровий кошик і закрити кришку. Після того, як пройде якийсь час, потрібно встановити на основу ^① (тобто на дно) інший паровий кошик, в якому знаходяться інші продукти, і продовжити обробку парою рису, перемістивши його паровий кошик наверх.

Продукти	Кількість	Рівень води в основі ^①	Рівень рідини в чаші для рису [®]	Час обробки парою
Рис Басмач	250 г	Максимальний	300–400 мл води	35–40 хв.
Довго зернистий рис	250 г	Максимальний	300–400 мл води	35–40 хв.
Неполірований рис	250 г	Максимальний	300–400 мл води	45-50 хв.
Рис для пудингу	250 г	Максимальний	750 мл молока	60 хв.
Індійська їжа (маїсова крупа)	250 г	Максимальний	750–1000 мл води	20–25 хв.

Чищення

Перш ніж проводити чищення електроприладу, завжди потрібно виймати його вилку з розетки електромережі. За винятком основи ①, всі деталі можна мити у посудомийчій машині або вручну, використовуючи м'яку побутову речовину, що є у продажу. Паровий прискорювач ⑧ можна зняти для чищення. Основу ① потрібно протирати вологою тканиною.

Видалення накипу

Після того, як Ви скористалися Вашою пароваркою кілька разів (залежно від жорсткості води у вашій місцевості), на нагрівальному елементі ⑨ в основі ① утвориться шар накипу, який необхідно видалити. Для цього в основу необхідно залити побутовий білий оцет (5%) таким чином, щоб у ньому повністю знаходився нагрівальний елемент. Потім потрібно встановити на місце паровий прискорювач ⑧, закрити електроприлад, вставити вилку в розетку електромережі та встановити час 15 хвилин. Якщо через 15 хвилин шар накипу буде видно, необхідно повторити цю процедуру. Після того як оцет та електроприлад достатньою мірою охолонуть, потрібно злити оцет. Основу ① необхідно 3–4 рази обполоснути теплою водою. Накип, що залишився, можна видалити з парового прискорювача щіткою.

Компанія залишає за собою право вносити зміни в конструкцію пристрою без спеціального оголошення.

Загальні умови зберігання

Вироби фірми Braun рекомендовано зберігати у житловому приміщенні за умов кімнатної температури та нормальної вологості.

Виробник залишає за собою право на внесення змін без попереднього повідомлення.

Даний виріб відповідає всім необхідним європейським і українським стандартам безпеки та гігієни, у тому числі – вимогам ДСТУ 3135.7-96 (IEC 335-2-14-94), ГОСТ 23511-79 р.1, ГОСТ 30320-95. та санітарним нормам СанПіН 001-96, ДСН 239-96

Виріб не містить шкідливих для здоров'я речовин

Товар Сертифіковано



УкрТЕСТ - 003

Дата виробництва продукції Braun вказана безпосередньо на виробі (в місці маркування) і складається з трьох цифр: перша цифра є останньою цифрою року виробництва, інші дві цифри є порядковим номером тижня у році.

Країна виробництва: «Braun GmbH»,
Baumhofstrasse 40,
DE-97828 Marktheidenfeld, Germany
«Браун ГмбХ», Баумхофштрассе,
DE-97828 Марктхейденфельд, Німеччина

Гарантійні зобов'язання фірми BRAUN

Для всіх виробів ми даємо гарантію на два роки, починаючи з моменту придбання виробу.

Протягом гарантійного періоду ми безплатно усуваємо шляхом ремонту, заміни деталей або заміни всього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або складання.

У випадку неможливості ремонту в гарантійний період виріб може бути замінений на новий або аналогічний відповідно до Закону про захист прав споживачів.

Гарантія набуває сили лише, якщо дата купівлі підтверджується печаткою та підписом дилера (магазину) на оригінальному гарантійному талоні Braun або на останній сторінці оригінальної інструкції з експлуатації Braun, яка також може бути гарантійним талоном.

Ця гарантія дійсна у будь-якій країні, в яку цей виріб поставляється фірмою Braun або призначеним дистриб'ютером, та де жодні обмеження з імпорту або інші правові положення не перешкоджають наданню гарантійного обслуговування.

Здійснення гарантійного обслуговування не впливає на дату закінчення терміну гарантії. Гарантія на замінені частини закінчується в момент закінчення гарантії на даний виріб.

Гарантія не покриває пошкодження, викликані невірним використанням (див. також перелік нижче) нормальний знос сіток та ножів для гоління, дефекти, що незначним чином впливають на якість роботи приладу. Ця гарантія втрачає силу, якщо ремонт здійснюється не вповноваженою для цього особою та, якщо використовуються не оригінальні деталі фірми Braun.

У випадку пред'явлення рекламачії за умовами даної гарантії, передайте виріб у комплекті разом з гарантійним талоном у будь-який із центрів сервісного обслуговування фірми Braun.

Всі інші вимоги, разом з вимогами відшкодування збитків, не дійсні, якщо наша відповідальність не встановлена законним чином.

Випадки, на які не розповсюджується гарантія:

- дефекти, викликані форс-мажорними обставинами;
- використання з професійною метою;
- порушення вимог інструкції з експлуатації;
- невірне встановлення напруги мережі живлення (якщо це вимагається);
- здійснення технічних змін;
- механічні пошкодження;
- для приладів, що працюють на батарейках – робота з невідповідними або спрацьованими батарейками, будь-які пошкодження, викликані спрацьованими або підтікаючими батарейками;
- для бритв – зім'ята або порвана сітка.

У випадку виникнення складнощів з виконанням гарантійного або післягарантійного обслуговування прохання звертатись до сервісного центру фірми Braun в Україні.

الضمان يشمل كل بلد وردت إليه براون أجهزتها أو من قبل وكلائها وموزعيها المعتمدين وأينما لا توجد قيود على الاستيراد أو لوائح قانونية أخرى تعيق أو تمنع الخدمة المشمولة بهذا الضمان. ينتهي الضمان على الأجزاء أو الجهاز بالكامل القابلة للاستبدال عند انقضاء هذا الضمان على الجهاز. في حالة المطالبة بموجب هذا الضمان نرجو تسليم كامل الجهاز مع بطاقة الضمان السارية إلى البائع/ الوكيل أو أرسلهما معا إلى أقرب مركز خدمة تابع لبراون. كافة المطالبات الأخرى بما في ذلك التلفيات الناتجة عن هذا الضمان هي غير مشمولة إلا إذا كانت مسؤوليتنا قانونا ملزمة.

المطالبات الناشئة عن عقود البيع مع البائع لا تتأثر بهذا الضمان.

تضمن هذا الجهاز لمدة سنة واحدة ابتداء من تاريخ الشراء وستقوم خلال فترة الضمان بدون مقابل بإزالة أي عيوب في الجهاز ناتجة عن عيوب في المواد أو المصنعية إما بإصلاحه أو استبدال أجزاء منه أو استبدال الجهاز برمته حسب ما نراه ونختاره.

هذا الضمان لا يشمل: التلف الناتج عن الاستعمال غير الصحيح (تشغيل الجهاز على تيار أو فلتية غير صحيحة أو توصيل الجهاز إلى مقبس كهربائي خاطئ أو الكسر)، البلى والتلف الطبيعيين والعيوب التي لها تأثير إهمال على القيمة أو تشغيل الجهاز. يصبح الضمان لاغني إذا تم إصلاح الجهاز من قبل أفراد غير معتمدين أو تم استخدام قطع غيار غير أصلية مصدرها غير براون. يسري الضمان فقط إذا تم تأكيد تاريخ الشراء من قبل البائع بواسطة الختم الخاص به وتوقيعه على بطاقة الضمان وبطاقة التسجيل. هذا

Country of origin: Germany

Year of manufacture

To determine the year of manufacture, refer to the 3-digit production code located near the type plate. The first digit of the production code refers to the last digit of the year of manufacture. The next two digits refer to the calendar week in the year of manufacture. Example: "502" – The product was manufactured in week 02 of 2005.

صنعت في ألمانيا

عام الصنع

لمعرفة عام الصنع، يرجى الرجوع إلى رمز الإنتاج المؤلف من 5 أرقام والموجود قرب صفيحة النوع. الرقم الأول من رمز الإنتاج يشير إلى الرقم الأخير في عام الصنع بينما يشير الرقمان التاليان إلى الأسبوع المعين في عام لصنع. مثال: «502» - تم صنع المنتج في الأسبوع 02 من عام 2005.

- استخدم صينية الرز السوداء ⑥ واضف كمية الماء المطلوبة مع الرز، القمح ... الخ.
 - موديل FS 20: إذا تستخدم سلتي البخار مع بعض، نرجو مواصلة العمل كالتالي:
- بجر الرز مسبقا حسب التوقيت في صينية الرز ⑥ وضعه في سلة البخار السفلى مع الغطاء ⑦ في مكانه. بعد مرور بعض الوقت ضع سلة البخار الأخرى مملوءة بمختلف الأطعمة على القاعدة ① واستمر في التبخير الرز ... الخ. من خلال تحريك سلة البخار الى الأعلى.

الطعام	الكمية	مستوى الماء على القاعدة ①	مستوى السائل في صينية الرز ⑥	وقت التبخير
رز يسمقي	٢٥٠ جرام	حد أقصى	٣٠٠-٤٠٠ مل من الماء	٣٥-٤٠ دقيقة
رز طويل الحبة	٢٥٠ جرام	حد أقصى	٣٠٠-٤٠٠ مل من الماء	٣٥-٤٠ دقيقة
رز قحى	٢٥٠ جرام	حد أقصى	٣٠٠-٤٠٠ مل من الماء	٤٥-٥٠ دقيقة
رز الحلوى	٢٥٠ جرام	حد أقصى	٧٥٠ مل حليب	٦٠ دقيقة
وجبة هندية (ميز)	٢٥٠ جرام	حد أقصى	٧٥٠-١٠٠٠ مل ماء	٢٠-٢٥ دقيقة

إزالة الكلس

بعد استخدام جهاز التبخير لعدد من المرات (بناء على عسر الماء في منطقة سكنك) يتعرض عنصر التسخين ⑨ في القاعدة ① بطبقة من الكلس لذا يجب إزالتها، إملاء القاعدة بمخل متري (٥٠٪) حتى تغطي عنصر التسخين. ضع مسرع البخار في مكانه ⑧ وأغلق الجهاز وأوصله إلى التيار الكهربائي لمدة ١٥ دقيقة. إذا لاحظت وجود نفس الطبقة مكانها أعد المحاولة مرة أخرى. بعد أن يبرد المخل والجهاز بصورة كافية إفقرغ القاعدة واشطفها ٣ إلى ٤ مرات بماء دافئ. أي كلس متبق بعد ذلك يمكن إزالته باستخدام فرشاة مناسبة.

هذه المعلومات قابلة للتغيير دون اشعار.

التنظيف

دائماً انزع الفيش قبل التنظيف للجهاز عدا القاعدة ① بالإمكان تنظيف كافة الأجزاء في مكينة غسيل الأطباق أو يدويا باستخدام منظف متاح تجارياً. مسرع البخار ⑧ بالإمكان نزعها للتنظيف. امسح القاعدة ① بقطعة قماش رطبة.

سمك وأطعمة بحرية

- بالامكان تبخير السمك المجدد دون الحاجة لإذابته إذا تم عزله قبل التبخير ويكون وقت التبخير مطول بمجالي ١٠٪.

الطعام	النوع	الكمية	وقت التبخير
سامون	طازج	٢ قطعة كل منها ١٥٠ جرام	٢٥-١٨ دقيقة
شرائح تونة	طازج	٢ قطعة كل منها ٢٠٠ جرام	٣٠-٢٥ دقيقة
الشيوط	طازج، كامل	١ قطعة كل منها ٤٠٠ جرام	٢٥-١٧ دقيقة
الزهرية قبليه	طازج	٢ قطعة كل منها ٢٠٠ جرام	١٨-١٥ دقيقة
القُد قبليه	طازج	٢ قطعة كل منها ١٤٠ جرام	١٨-١٥ دقيقة
جمبري	مجدد	٤٥٠ جرام	٢٠-١٥ دقيقة
بلح البحر	في القواقع	١٠٠٠ جرام	٢٥-١٨ دقيقة
الحبار	مجدد	٠٠٦ جرام	٢٥-٢٠ دقيقة
جراد البحر	في القواقع	٢ قطعة	٣٥-٣٠ دقيقة

اللحوم الحمراء والبيضاء والبيض

- لحم رقيق مع قليل من الدسم ملائم كثيرا.
- غسل اللحم بالكامل وتحفيفه حتى تقلل من كثافة التقطير.
- اخرق البيض أولا.

الطعام	النوع	الكمية	وقت التبخير
ديك رومي قطع	طازج	٢ قطعة كل منها ١٥٠ جرام	٣٠-٢٥ دقيقة
أرجل دجاج	طازج	٢ قطعة كل منها ١٥٠ جرام	٣٠-٢٥ دقيقة
عجل قطع	طازج	٢ قطعة كل منها ١٥٠ جرام	٣٥-٣٠ دقيقة
شرائح عم	طازج	٢ قطعة كل منها ١٢٠ جرام	٣٠-٢٥ دقيقة
مقانتق قرانكفورت	طازج	٢-٨ (جلد محرق)	١٠-٨ دقيقة
مقانتق يقر	طازج	٢-٨ (جلد محرق)	١٣-٨ دقيقة
بيض مغلي بسيط	في قشرة البيض	١٠-٢ حجم وسط	١٣-١٠ دقيقة
بيض مغلي شديد	في قشرة البيض	١٠-٢ حجم وسط	٢٠-١٥ دقيقة

أفكار مفيدة حول التبخير بموديل FS 20: اوقات التبخير في سلة البخار العلوية هي اطول لذلك :

- بحر القطع الكيرى او الاطعمة بأوقات تبخير اطول في سلة البخار السفلي .
- عند تبخير اصناف متعددة من الاطعمة بأوقات تبخير مختلفة، بحر الطعام بفيترات اطول في سلة البخار السفلي . بعد مرور فترة من الوقت ضع سلة البخار المحتوية على طعام على توقيت اقصر للتبخير على سلة البخار السفلي للتبخير.

الخضروات والقواكه

- قطع الى شرائح القرنبيط، والملفوف والبركولي .
- بحر الخضروات ذات الاوراق والخضرة لوقت قصير ما أمكن حيث وهذا النوع تهت الوانه بسرعة.
- لا يجب تذويب الخضروات المجمدة قبل التبخير.

الطعام	النوع	الكمية	وقت التبخير
حرفش شوكى	طازج	٤ (وسط)	٤٠-٥٠ دقيقة
هليون	طازج	٥٠٠ جرام	٣٠-٤٠ دقيقة
فصوليا	طازج، كامل أو مقطع	٥٠٠ جرام	٢٥-٣٠ دقيقة
قرنبيط	طازج، زهور	٥٠٠ جرام	١٥-٢٠ دقيقة
برع	طازج	٥٠٠ جرام	٢٠-٢٥ دقيقة
ملفوف	طازج، مقطع	٥٠٠ جرام	٢٥-٣٠ دقيقة
جزر	طازج، مقطع	٥٠٠ جرام	٢٠-٢٥ دقيقة
قنبيط	طازج، زهور	٥٠٠ جرام	١٥-٢٠ دقيقة
كورجتس	طازج، مقطع	٥٠٠ جرام	١٥-٢٠ دقيقة
الشمار	طازج، مقطع	٥٠٠ جرام	٢٠-٢٥ دقيقة
كرنب	طازج، مربعات	٥٠٠ جرام	١٥-٢٠ دقيقة
فطر	طازج، كامل أو مقطع	٥٠٠ جرام	٢٠-٢٥ دقيقة
طماطم	مقطع الى شرائح	٥٠٠ جرام	٢٠-٢٥ دقيقة
بطاطا	غير مقشر	٥٠٠ جرام	٣٠-٤٠ دقيقة
قمح حلو	طازج ١/٨ قطعة	٢ قطعة	١٠-١٥ دقيقة
كمثرى	طازج ١/٤ قطعة	٥٠٠ جرام	١٠-١٥ دقيقة

٤ - اوصل الفيث الى مقبس الكهرباء الرئيسي.

موديل FS 20 : لتفكيك الجهاز راجع نقطة ٧.

٥ - اضبط التوقيت ⑩ وذلك بتدوير المقبض على ٦٠ دقيقة وبعد ذلك ارجع حتى التوقيت المناسب لك. يضيء مصباح المؤشر ويبدأ البخار.

٩ - السوائل التي قطرت الى سخن التقطير ④ بالامكان استخدامها للصلصة او الشورية.

٦ - بعد انتهاء التوقيت المحدد يغلق الجهاز نفسه تلقائيا وينطفئ المؤثر الضوئي.

١٠ - قيل ان تسكب الماء المتبقي من القاعدة ①، فك الجهاز او نظفه ولكن دائما بعد ان يبرد تماما. انزع الفيث من مقبس الكهرباء.

٧ - تأكد من نضج الطعام واستخدم قفازات يدوية طويلة. اغلق الجهاز وارفع الغطاء ⑦ واحذر ضغط البخار. لا تلمس أي سطح حاز. تأكد من نضج الطعام باستخدام شوكة طويلة.

اذا رغبت الاستمرار في التبخير ضع الغطاء ⑦ وشغل الجهاز مرة ثانية. موديل FS 20 عند استخدام كلا من سلتي التبخير: تأكد من نضج الطعام في سلة البخار السفلي كالنالي: اغلق الجهاز وانزع الغطاء ⑦ ارفع بحرص سلة البخار العلوية (مع المدخل الاسود) وضعه على الجهة الاخرى للغطاء واستخدم قفازات يدوية انزع بحرص صينية التقطير من سلة البخار السفلي وتأكد من نضج الطعام.

اذا اردت مواصلة التبخير في كلا سلتي التبخير، اولا ضع صينية التقطير على سلة البخار السفلي وبعد ذلك ضع سلة البخار العلوية مع الغطاء. أغلق الجهاز مرة أخرى.

٨ - عندما يوقف الجهاز نفسه تلقائيا ونضد الطعام بصورة كافية احبب الفيث واترك الجهاز يبرد قليلا بعد ذلك انزع سلة البخار او صينية الرز السوداء او المدخل الاسود جنبا إلى جنب مع سلة البخار واستخدم قفازات يدوية. الجهة المعاكسة للغطاء ⑦ تحدم كقاعدة لسلة البخار. اخرج الطعام من سلة البخار او صينية الرز وضع التوابل حسب الحاجة.

كميات الماء

كمية الماء المحتاج اليها تعتمد على وقت التبخير المطلوب. عند التبخير حتى ١٨ دقيقة عليك بملء القاعدة حتى مستوى الحد الأدنى ③ وعندما تحتاج لتبخير بفترة طويلة املا الماء حتى مستوى الحد الأقصى ② وتأكد دائما من وضع كمية الماء الكافية خاصة عند تمديد فترة التبخير. اذا لاحظت توقف البخار تأكد من مستوى الماء في هذه الحالة احبب الفيث واترك الجهاز حتى يبرد. ارفع سلة البخار وطبق التقطير بحرص تام ومن ثم اصف الماء المطلوب.

اشعار: كافة الاجزاء مصممة للإستخدام لجهاز ملتي جورمنت من براون فقط. لا تضع الاجزاء في موقد تقليدي أو موقد ميكرويف.

التبخير في سلة البخار ⑤

وفي صينية الرز السوداء ⑥

اشعار: الكميات وتوقيت فترات الاعداد هما تقريبيه للتبخير في سلة بخار واحدة (موديل FS 10). اوقات التبخير الموضحة في الجدول تنظيف ايضا عند تبخير كميات اصغر، لذا عند تبخير كميات اكبر ستكون فترات التبخير أطول نوعا ما اذا لم يكن هناك حيز كاف يسمح بدوران البخار.

بيانات فنية

التوترا الانجار: راجع اللوحة المثبتة المكواة.
الكمية القصوى: ١٫٢ لتر ماء.

الوصف

التبخير في سلة البخار ⑤ (الخضروات، السمك)
ضع الطعام في سلة البخار بالفتحات ⑤ اذا
ترغب في طبخ طعام متنوع استخدم ٢ فواصل
5a) بالامكان ادخلهما الى سلة البخار ⑤ حيث
وهما يمتعان اختلاط الاصناف ببعضها. أضف
التوابل عندما ينتهي البخار. استخدم دائماً المدخل
الاسود 5b) عند تبخير الطعام مع لون (أي جزر،
فلفل اخضر، طماطم ... الخ) بغية تقليل اللون
الثابت لسلة البخار البيضاء ⑤ لا يمكن استخدام
الفواصل 5b) في المدخل الاسود 5b).
موديل FS 20: عند استخدام سلتى البخار الاثنتين
⑤ بالامكان فقط استخدام المدخل الاسود أو
صينية الرز السوداء ⑥ في سلة البخار العلوية.

التبخير في صينية الرز السوداء ⑥ (أي، رز ومخبوزات).

ضع الرز/القمح مع السائل اذا لزم الامر الى داخل
صينية الرز. ضع صينية الرز الى داخل سلة
البخار. لا يمكن استخدام الفواصل 5b) في صينية
الرز السوداء.

- ① القاعدة
- ② الحد الاقصى للماء
- ③ الحد الادنى للماء
- ④ صينية التقطير السوداء (موديل FS 20 لديه
٢ صينية التقطير)
- ⑤ سلة بخار مع فتحات (موديل FS 20 لديه ٢ سلة
بخار)
- 5a) ٢ حواجز لسلة البخار ⑤
- 5b) مدخل أسود مع فتحات لسلة البخار ⑤ لتبخير
الطعام (الجزر، الفلفل الاخضر، الطماطم... الخ)
- ⑥ صينية رز سوداء (مع فتحات) لسلة البخار ⑤
- ⑦ غطاء شفاف
- ⑧ مسرع بخار قابل للزرع
- ⑨ عنصر تسخين
- ⑩ مفتاح تشغيل إيقاف مع جهاز توقيت ٦٠ دقيقة
- ⑪ مسباح اضاءة لمفتاح التشغيل ⑩
- ⑫ مخزن حبل السلك المتبقي غير المستخدم

إشعار: نظف الاجزاء قبل الاستخدام الاول كما ورد
تحت بند (التنظيف).

التبخير

- ٢ - ضع سلة البخار المملوءة على صحن التقطير ④
في القاعدة ① واضبط الغطاء ⑦ على سلة البخار.
سيكون استهلاك الكهرباء اكثر اذا لم تضع الغطاء في
مكانه وفترة التبخير اطول.
- موديل FS 20: عند استخدام سلتى البخار الاثنتين،
ضع سلة البخار الثانية على صحن التقطير الخاص بها
في سلة البخار السفلي.
- ٣ - عند استخدام جهاز البخار تأكد من وجود حيز
مكاني افقي ورأسى كاف لتحمي (الخرزانات والاثاث
المجاور ... الخ).

- ١ - إملأ القاعدة ① بماء بارد وضع مسرّع البخار
⑧ في موضعه. لا تضيف أي توابل، صلصة، نبيذ
... الخ الى الماء. كمية الماء المحتاج إليه (حد أقصى أو
حد ادنى من المستوى المطلوب) يعتمد على الوقت
الذي تم اختياره للتبخير.

• استخدم دائماً المدخل الاسود ⑤ عند تبخير الطعام (الجزر، القلقل الأخضر، الطماطم ... الخ) بغية تقليل التلويين الثابت لسلة البخار الأبيض ⑤.

• انزع صينية الرز السوداء ⑥ أو المدخل الاسود ⑤ فقط مع سلة البخار ⑤ من صينية التقطير ④.

• دائماً افصل الجهاز قبل تنظيفه. لا تغمسه أبداً في الماء ①.

• لا تلمس الجهاز بدون علاقيه او قفازات يدوية ولا تستخدم الجهاز بدون غطاء ⑦.

• عند رفع الغطاء دائماً امسكه حتى لا تلامس البخار المنفلت أو الماء الحار المقطر. تعامل بحذر مع السوائل الحارة في صينية التقطير.

• دائماً انزع الفيش عند انتهائك من استخدام الجهاز.

• عند استخدام الجهاز تأكد من وضعه في مكان فسيح بجانب الجهاز بغية منع التلف للخرانات أو البنود القريبة منه.

• عند استخدام الجهاز أوضعه على مستوى جاف أو ارضية مقاومة للحرارة.

• لا تضع الجهاز أبداً على ارضية حارة او على لب مفتوح.

• تقي أجهزة براون الكهربائية بمعايير السلامة المطبقة. يجب فقط أن تم الاصلاحات أو استبدال الأجزاء الأساسية من التوصيلات الكهربائية من قبل أفراد خدمه مصرح لهم حيث أن أعمال كهذه إذا تمت من قبل أفراد غير مؤهلين قد تعرض المستخدم للخطر.

إن منتجاتنا مصممة وفقاً لأرقى معايير الجودة والاداء الوظيفي. نأمل لكم الاستخدام الامثل والاستمتاع مع اجهزة براون.

ان جهاز MultiGourmet من براون ملائم جدا على وجه الخصوص للطهي على البخار للخصروات والرز، السمك، اللحوم الحمراء والبيضاء. ان البخار هو اكثر الاساليب رقة وطريقة صحية لاعداد الاطعمة حيث وهذا الاسلوب يحافظ على الفيتامينات والمعادن والطعم الطبيعي واللون بدرجة كبيرة.

موديل MultiGourmet FS 20 من براون تتواجد معه ٢ سلال بخار ⑤ و٢ صواني تقطير ومع ذلك لديه مقدرة استيعابية بحوالي مرتين من موديل MultiGourmet FS 10 ما عدا الرز.

اقرأ التعليمات بعناية فائقة قبل استخدام الجهاز.

نقاط هامة تتعلق بالسلامة

- احفظ الجهاز بعيداً عن متناول الاطفال. تأكد من مطابقة فلطية الجهاز الموصحة عليه مع فلطية الكهربائية في منطقتك.
- هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي لمعالجة كميات محدودة (راجع جدول المعالجة).
- استخدم سلة البخار ⑤ فقط جنباً إلى جنب مع صينية التقطير ④.