

BRAUN

TributeCollection

Food steamer



Type 3216

www.braunhousehold.com

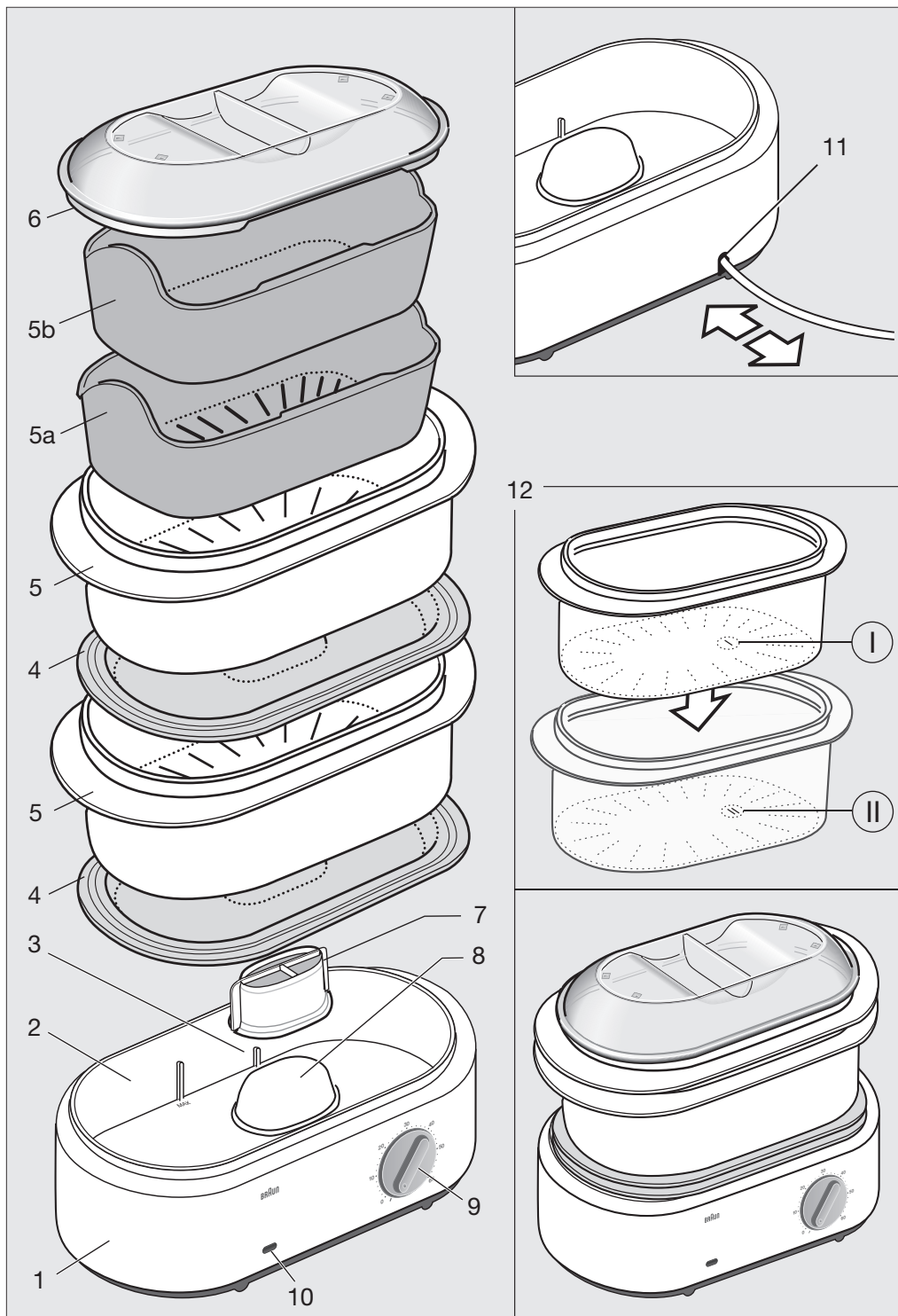
FS 3000

Deutsch	4
English	9
Français	14
Español	19
Português	24
Italiano	29
Nederlands	34
Dansk	39
Norsk	44
Svenska	49
Suomi	54
Polski	59
Český	64
Slovenský	69
Magyar	74
Hrvatski	79
Slovenski	84
Română (MD)	89
Türkçe	94
Ελληνικά	99
Қазақ	105
Русский	112
Українська	119
عربي	131

De'Longhi-Braun-Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

2361001IBR/06.14
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/
HR/SL/RO/MD/TR/GR/KZ/RU/UA/Arab





Deutsch

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

Der Braun FS 3000 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.

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

Vorsicht

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder unter 8 Jahren sollen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbauen, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Tauchen Sie das Gehäuse/Bodengefäß ① niemals ins Wasser.
- Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt und zur Verarbeitung von haushaltsüblichen Mengen bestimmt.
- 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 ⑤a im Dampfkorb ⑤, um eine bleibende Verfärbung des weißen Dampfkorbess weitgehend zu vermeiden.

- Die schwarze Reisschale ⑤b bzw. den schwarzen Einsatz ⑤a nur zusammen mit dem Dampfkorb ⑤ von der Tropfschale ④ abheben.
- Berühren Sie das heiße Gerät niemals ohne Topfhandschuhe und verwenden Sie das Gerät nicht ohne Deckel ⑥. 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).
- 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.

Maximale Füllmenge: 1,2 l Wasser

Gerätebeschreibung

- ① Gehäuse/Bodengefäß
- ② Maximale Füllstandmarkierung
- ③ Minimale Füllstandmarkierung
- ④ Tropfschale
- ⑤ Dampfkorb mit Schlitz
- ⑤a Schwarzer Einsatz (mit Schlitz) für den Dampfkorb ⑤

- ⑤b Schwarze Reisschale (ohne Schlitz) für den Dampfkorb ⑤
- ⑥ Deckel transparent
- ⑦ Dampfbeschleuniger (abnehmbar)
- ⑧ Heizkörper
- ⑨ Ein-/Ausschalter mit Zeitschaltuhr (60 Min.)
- ⑩ Kontrollleuchte für Schalter ⑨
- ⑪ Kabelstauraum zur Aufnahme nicht benötigten 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 ⑦ 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 Schlitz geben. Gewürze erst nach dem Garen hinzufügen.

Beim Garen von farbstoffreichen Gütern (z. B. Karotten, Paprika, Tomaten usw.) setzen Sie bitte den schwarzen Einsatz ⑤a in den Dampfkorb ⑤, um eine bleibende Verfärbung des weißen Dampfkorbtes weitgehend zu vermeiden. Bei Verwendung beider Dampfkörbe ⑤ kann der schwarze Einsatz ⑤a oder die schwarze Reisschale ⑤b nur in dem oberen Dampfkorb eingesetzt werden.

Garen in der schwarzen Reisschale ⑤b (z. B. Reis, Aufläufe)

Das Gargut ggf. mit einer Flüssigkeit in die Reisschale geben. Die Reisschale in den Dampfkorb setzen.

2. Den gefüllten Dampfkorb auf die Tropfschale ④ im Gehäuse/Bodengefäß ① stellen und den Deckel ⑥ aufsetzen. Ohne Deckel erhöhen sich Energieverbrauch und Garzeiten.

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 ⑨ einstellen. Dazu den Drehknopf zuerst auf 60 Minuten stellen und dann die gewünschte Garzeit zurückstellen. Die Kontrollleuchte ⑩ leuchtet und das Garen beginnt.

6. Wenn die ausgewählte Garzeit abgelaufen ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus; die Kontrollleuchte geht aus und die Klingel des Timers ertönt.

7. Überprüfen Sie, ob das Lebensmittel gar ist. Ziehen Sie lange Küchenhandschuhe an. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Schalter auf «0» zurückdrehen. Heben Sie die Abdeckung ⑥ ab und achten Sie auf austretenden Dampf. Berühren Sie keine heißen Teile. Überprüfen Sie das Lebensmittel mithilfe einer langen Gabel.

Wenn Sie das Dampfware fortsetzen möchten, setzen Sie die Abdeckung auf und schalten das Gerät durch Drehen des Schalters und Einstellen der verbleibenden Zeit wieder ein.

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 ⑥ 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 ⑥ kann als Untersetzer für den Dampfkorb verwendet werden. Nehmen Sie die Speisen aus dem Dampfkorb oder der Reisschale und würzen Sie nach Geschmack. 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 20 Minuten füllen Sie bis zur minimalen Füllstandmarkierung

③ auf. Bei Garzeiten über 20 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 FS 3000 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. 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.

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 Strünke 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	18 – 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	1000 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 – 12 Min.
Eier, weich gekocht	in der Schale	2 – 10 St. mittlere Größe	10 – 12 Min.
Eier, hart gekocht	in der Schale	2 – 10 St. mittlere Größe	15 – 20 Min.

Reis, Getreide, Aufläufe

- Verwenden Sie die schwarze Reisschale ⑤ zusammen mit der erforderlichen Flüssigkeitsmenge und dem Reis usw.
- Bei Verwendung beider Dampfkörbe gehen Sie bitte wie folgt vor: Den lang garenden Reis usw. in der Reisschale ⑤ – 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 ⑤	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 ⑦ lässt sich zum Reinigen abnehmen. Das Gehäuse/Bodengefäß ① mit einem feuchten Tuch abwischen.

Lagerung

Zur einfachen Lagerung nach der Verwendung, können die Körbe ineinander gesteckt werden ⑫.

Siehe dazu die entsprechenden Markierungen (I und II): Korb I passt in Korb II.

Das Netzkabel kann wie in Abbildung ⑪ gelagert werden.

Entkalken

Nach mehrmaligem Gebrauch (je nach Wasserhärte) bildet sich auf dem Heizkörper ⑥ im Gehäuse/Bodengefäß ① eine Kalkschicht. Um das Gerät zu entkalken, füllen Sie weißen Haushaltsessig (5 %) in das Gehäuse/Bodengefäß, so dass der Heizkörper gerade bedeckt ist. Setzen Sie den Dampfbeschleuniger ⑦ auf. Schließen Sie das Gerät ans Netz an und stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 15 Minuten. Wenn nach Ablauf dieser Zeit noch immer Belag sichtbar ist, wiederholen Sie den Entkalkungsvorgang. Entleeren Sie den Essig nach Abkühlen des Gerätes und spülen Sie das Gehäuse/Bodengefäß ① drei- bis viermal mit warmem Wasser aus. Eventuell noch am Dampfbeschleuniger verbleibende Kalkreste können mit einer Bürste entfernt werden.

Änderungen vorbehalten.

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.



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 FS 3000 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.

Read all instructions carefully before using the appliance.

Important safeguards

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the safe use of the appliance and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
- Children younger than 8 years shall be kept away from the appliance and its mains cord.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Never immerse the base ① into water.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- Use the steam basket ⑤ only together with the drip pan ④.
- Always use the black insert ⑤a 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 ⑤b or the black insert ⑤a only together with the steam basket ⑤ from the drip pan ④.
- Never touch the appliance without potholders or kitchen gloves, and do not use the appliance without the cover ⑥. 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).
- 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.

Maximum capacity: 1.2 l water

Description

- ① Base
- ② Maximum water fill line
- ③ Minimum water fill line
- ④ Drip pan
- ⑤ Steam basket with slots
- ⑤a Black insert (with slots) for the steam basket
- ⑤b Black rice bowl (without slots) for the steam basket
- ⑥ Cover (transparent)
- ⑦ Steam accelerator (removable)
- ⑧ Heating element
- ⑨ On/off switch with timer (60 minutes)
- ⑩ Pilot light for switch ⑨
- ⑪ 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 ⑦ 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. Add spices when steaming is finished.

Always use the black insert ⑤a when steaming food with colour (e. g. carrots, paprika, tomatoes, etc.), in order to minimize permanent colouring of the white steam basket ⑤. When using both steam baskets ⑤ the black insert ⑤a or the black rice bowl ⑤b can only be used in the upper steam basket.

Steaming in the black rice bowl ⑤b (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.

2. Place the filled steam basket onto the drip pan ④ in the base ① and set the cover ⑥ onto the steam basket. Without the cover in place, both consumption of electrical power and steaming time increase.

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 ⑨. To do this first turn the knob to 60 minutes and then back to the desired steaming time. The pilot light ⑩ illuminates and steaming begins.

6. After the selected steaming time is over, the appliance switches off automatically, the pilot light turns off and the bell of the timer is ringing.

7. Check whether the food is cooked. Put on long kitchen gloves. Switch the appliance off by turning the knob back to «0». Lift the cover ⑥ 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 and switch the appliance on again by turning the knob and setting the remaining time.

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 ⑥. 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 ⑥ serves as stand for the steam basket. Remove the food from the steam basket or the rice bowl and spice it as desired. 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 20 minutes fill the base up to the minimum water fill line ①. When you are steaming longer than 20 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 FS 3000 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. 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.

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	18–25 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	1000 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)	8–12 min.
Eggs soft-boiled	in the eggshell	2–10 medium size	10–12 min.
Eggs hard-boiled	in the eggshell	2–10 medium size	15–20 min.

Rice, grains, bakes

- Use the black rice bowl ㊟ and add the required quantity of liquid together with the rice, grains, etc.
- 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 ㊟ – placed into the lower steam basket with the cover ㊟ in place. After some time place the other steam basket filled with different food on the base ㊟ (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 ㊟	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 ⑦ can be removed for cleaning. Wipe the base ① with a damp cloth.

Storage

For easy storage after use, the baskets can be stacked inside each other ⑩. Please see the corresponding marks (I & II); basket I fits into basket II. The power cord can be stored as shown in pic. ⑩.

Decalcifying

After you have used your steamer several times (depending on the water hardness in your housing area), the heater ⑥ 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 ⑦ 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.

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.



For UK Only

Guarantee Information

All Braun Household products carry a minimum guarantee period of two year. The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights which are not affected.

Please keep your receipt as this will form the basis of your guarantee.

In the unlikely event of a breakdown you have access to professional help from our team simply by calling:

02392 392333

For service in the Republic of Ireland please call:

012475471

Braun Household undertakes within the specified period to repair or replace any part of the appliance, free of charge (with the exception of any glass or porcelain-ware incorporated in the product) found to be defective provided that;

- We are promptly informed of the defect.
- The product is used and maintained in accordance with the User Instructions.
- The appliance has not been altered in any way or subjected to misuse or repair by a person other than an authorised service agent for Braun Household.
- No rights are given under this guarantee to a person acquiring the appliance second hand or for commercial or communal use.
- Any repaired or replaced appliance will be guaranteed on these terms for the unexpired portion of the guarantee.
- The need for repair has not been caused by insufficient aftercare or cleaning; or damage caused by the chemical or electrochemical effects of water.

Under no circumstances shall the application of this guarantee give rise to the complete replacement of the appliance or entitle the consumer to damages.

Braun Household, New Lane, Havant,
Hampshire PO9 2NH

www.braunhousehold.co.uk

Français

Nos 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 FS 3000 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.

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

Importantes mises en garde

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être faits par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils ne soient sous surveillance.
- Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de cet appareil et de son cordon d'alimentation principal.
- Toujours débrancher l'appareil quand il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
- Ne jamais immerger la base ① dans l'eau.
- Cet appareil est uniquement conçu pour un usage domestique ainsi que pour traiter des quantités domestiques normales.
- Utiliser toujours le panier vapeur ⑤ avec le plateau égouttoir ④.

- Utiliser toujours le panier de protection noir ⑤a 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 ⑤b ou le panier de protection noir ⑤a en même temps que le panier vapeur ⑤.
- Ne jamais saisir ou toucher l'appareil sans gants de cuisine et ne pas utiliser l'appareil sans couvercle ⑥. 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.
- 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.

Capacité maximum : 1,2 litre d'eau

Description

- ① Bloc de base
- ② Niveau maximum de remplissage d'eau
- ③ Niveau minimum de remplissage d'eau
- ④ Plateau égouttoir

- ⑤ Panier vapeur avec fentes
- ⑤a Insert noir (avec fentes) pour le panier de cuisson à vapeur ⑤
- ⑤b Panier à riz noir (sans fentes) pour le panier vapeur
- ⑥ Couvercle (transparent)
- ⑦ Accélérateur de vapeur (amovible)
- ⑧ Élément chauffant
- ⑨ Interrupteur marche/arrêt avec minuteur (60 minutes)
- ⑩ Voyant de contrôle lumineux pour l'interrupteur ⑨
- ⑪ 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 ⑦. 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 ⑤ (ex. légumes, poissons)

Mettre les aliments dans le panier vapeur avec fentes ⑤. Ajouter épices une fois la cuisson terminée.

Toujours utiliser le panier de protection noir ⑤a pour la cuisson des aliments colorants (par ex. carottes, paprika, tomates etc ...) pour réduire au minimum une éventuelle coloration du panier vapeur blanc ⑤.

Lorsqu'on utilise en même temps les 2 paniers vapeur ⑤, le panier de protection noir ⑤a ou le panier à riz noir ⑤b ne peut être utilisé que dans le panier vapeur supérieur.

Cuisson vapeur dans le panier à riz noir ⑤b (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.

2. Placer le panier vapeur plein sur le plateau égouttoir ④ dans la base ①, et poser le couvercle ⑥ sur le panier vapeur. Sans le couvercle, la consommation électrique est plus grande et la durée de cuisson plus longue. 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 ⑨. Pour cela tourner le bouton jusqu'à 60 minutes, puis revenir sur le temps de cuisson désiré. Le voyant lumineux ⑩ s'allume et la cuisson vapeur commence.

6. Une fois le temps de cuisson à la vapeur sélectionné terminé, l'appareil s'éteint automatiquement, le témoin lumineux s'éteint et l'alarme du minuteur sonne.

7. Vérifiez que les aliments sont cuits. Portez des gants de cuisine longs. Éteignez l'appareil en tournant le bouton sur «0». Soulevez le couvercle ⑥ avec précaution à cause de la vapeur qui peut s'en échapper. Ne touchez aucun élément chaud. Vérifiez la cuisson des aliments en utilisant une longue fourchette. Si vous souhaitez continuer la cuisson à la vapeur, remettez le couvercle en place et remettez l'appareil en marche en tournant le bouton puis sélectionnez un temps de cuisson. Lorsque les 2 paniers vapeur sont utilisés : Pour vérifier la cuisson dans le panier vapeur inférieur, éteindre l'appareil et enlever le couvercle ⑥. 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 ⑥ sert de repose-plat pour le panier vapeur. Retirer les aliments du panier vapeur ou du panier à riz et assaisonner. 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 20 minutes, remplir la base jusqu'à la ligne minimum de remplissage d'eau ③. Pour une cuisson

au-delà de 20 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 FS 3000 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 ⑤b

Note: pour la cuisson dans un seul panier vapeur, les quantités et les temps sont approximatifs. 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.

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 choux, 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	18/25 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)	8/12 mn
Oeufs mollets	dans leur coquille	2/10 taille moyenne	10/12 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 ⁵⁵ en ajoutant la quantité nécessaire de liquide aux riz, céréales, etc ...
- 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 ⁵⁵ placé dans le panier vapeur inférieur avec le couvercle ⁵⁶. 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 ⁵⁵	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. À 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 ⑦ peut être retiré pour être nettoyé. Nettoyer la base ① en l'essuyant à l'aide d'un chiffon humide.

Rangement

Pour un rangement simple après utilisation, les paniers peuvent être empilés les uns dans les autres ②.

Suivez les marquages correspondants (I & II) ; le panier I s'empile dans le panier II.

Le cordon d'alimentation peut être rangé comme illustré ③.

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 ⑦ 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.

À 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.



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 FS 3000 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.

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

Atención

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado la supervisión o instrucciones adecuadas para el uso seguro del aparato y entienden los riesgos que implica. Los niños no deberían jugar con el aparato. Los niños no deberían realizar la limpieza y el mantenimiento del aparato a no ser que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato y su cable principal.
- Desconecte siempre el dispositivo de la toma de corriente si lo deja desatendido y antes de los procesos de montaje, desmontaje o limpieza.
- Nunca debe sumergir la base del aparato ① en agua u otros líquidos.
- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para uso doméstico y para procesar cantidades normales en el ámbito doméstico.
- Cuando utilice el contenedor de alimentos ⑤ siempre debe estar colocada la bandeja recogedora ④.
- Utilice siempre el contenedor oscuro adicional ⑤a 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 ⑤b o el contenedor oscuro adicional ⑤a siempre junto con el contenedor de alimentos ⑤.
- Evite tocar el aparato sin usar manoplas, y nunca lo utilice la tapa ⑥. 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).
- 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.

Capacidad máxima: 1,2 litros de agua

Descripción

- ① Base
- ② Nivel máximo de llenado de agua
- ③ Nivel mínimo de llenado de agua
- ④ Bandeja recogedora
- ⑤ Contenedor de alimentos con aberturas
- ⑤a Pieza de inserción negra (con ranuras) para el cestillo de vapor ⑤

- ⑤b Recipiente oscuro especial para preparar arroz (sin aberturas) para insertar en el contenedor de alimentos
- ⑥ Tapa (transparente)
- ⑦ Acelerador de vapor (se puede retirar)
- ⑧ Resistencia
- ⑨ Interruptor de puesta en marcha con temporizador (60 minutos)
- ⑩ Luz piloto del interruptor ⑨
- ⑪ 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 ⑦ en su lugar. No añada sal ni ningún tipo de especias, ni salsas, 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.

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

Utilice siempre el contenedor oscuro adicional ⑤a 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.

Quando utilice ambos contenedores de alimentos ⑤, el contenedor oscuro adicional ⑤a o el recipiente oscuro para el arroz ⑤b únicamente debe usarse dentro del contenedor de alimentos superior.

Cocinar al vapor en el recipiente oscuro para el arroz ⑤b

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.

2. Coloque el contenedor con los alimentos sobre la bandeja recogedora ④ en la base ① y tape dicho contenedor con la tapa transparente ⑥. Sin la tapa colocada, la consumición de potencia eléctrica sería muy alta y el tiempo de cocción se alargaría mucho. 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 ⑨ (ver tiempos de cocción recomendados). Gírelo hasta el máximo (60 minutos) y retroceda hasta el tiempo de cocción deseado. La luz piloto ⑩ se iluminará y la cocción al vapor se habrá iniciado.

6. Cuando pase el tiempo seleccionado de cocción al vapor, el dispositivo se apaga automáticamente, la luz piloto se apaga y suena el timbre del temporizador.

7. Compruebe que se han cocido los alimentos. Use guantes largos de cocina. Apague el dispositivo poniendo el botón de control de nuevo en «0». Levante la tapa ⑥ teniendo cuidado con el vapor que sale. No toque ningún componente caliente. Compruebe los alimentos utilizando un tenedor largo.

Si desea continuar cocinando los alimentos al vapor, coloque la tapa y vuelva a encender el dispositivo girando el botón de control y configurando el tiempo restante.

Quando 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 ⑥.

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 ⑥ 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. 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 20 minutos, llene la base de agua hasta el nivel mínimo ③. Si por el contrario, el tiempo de cocción al vapor supera los 20 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 FS 3000.

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. 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.

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.

Alimento	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción
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	1000 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	1000 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 – 12 min.
Huevos pasados por agua	con cáscara	2 – 10 de tamaño medio	10 – 12 min.
Huevos duros	con cáscara	2 – 10 de tamaño medio	15 – 20 min.

Arroz, grano, cocidos

- Utilice el recipiente oscuro especial para preparar arroz ⑤ y añada la cantidad de líquido que desee junto con el arroz, el grano, etc ...
- 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 ⑤ colocado dentro del contenedor inferior con la tapa ⑥. Pasado un tiempo, retire el contenedor junto con el recipiente para el arroz, coloque el otro contenedor lleno de los 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 ⑤	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 ⑦ puede retirarse para limpiarlo. La base ① debe limpiarse con un trapo húmedo.

Almacenamiento

Los cestillos pueden guardarse uno dentro del otro ②, lo que permite un fácil almacenamiento. Observe las marcas correspondientes (I & II). El cestillo I va dentro del cestillo II. El cable puede guardarse como se muestra en la imagen ⑩.

Descalcificación

Después de utilizar el aparato en varias ocasiones (y dependiendo del grado de dureza del agua corriente de la zona donde resida), la resistencia ⑧ 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 ⑦ 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.

Modificaciones reservadas.

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.



Português

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

A sua Braun FS 3000 foi especialmente concebida para cozinhar a vapor todo o tipo de verduras, arroz, peixes, carnes e aves. Cozinhar a vapor é a vorma 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.

Leia atentamente as instruções antes de utilizar o aparelho.

Atenção

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou lhes tenham sido dadas instruções quanto à utilização segura do aparelho e se tiverem compreendido os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Só é permitido às crianças com idade superior a 8 anos fazer a limpeza e a manutenção do aparelho quando supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo de alimentação fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- Desligue sempre o aparelho da corrente elétrica caso o mesmo deixe de ser vigiado e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- Não introduza a base do aparelho ① em água ou outros líquidos.
- Este aparelho foi projetado apenas para uso doméstico e para o processamento de quantidades domésticas normais.
- O tabuleiro ④ deve estar sempre colocado quando estiver a utilizar o recipiente para alimentos ⑤.
- Utilize sempre o recipiente escuro adicional ⑤a 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 ⑤b ou o recipiente escuro adicional ⑤a juntamente com o recipiente para alimentos ⑤.
- Evite tocar o aparelho sem usar luvas/pegas em nunca o utilize sem a tampa ⑥. 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).
- 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.

Capacidade máxima: 1,2 litros de água

Descrição

- ① Base
- ② Nível máximo de água
- ③ Nível mínimo de água
- ④ Tabuleiro
- ⑤ Recipiente de alimentos com aberturas
- ⑤a Encaixe preto (com ranhuras) para o cesto de vapor ⑤
- ⑤b Recipiente escuro especial para preparar arroz (sem aberturas) para introduzir no contentor de alimentos

- ⑥ Tampa (transparente)
- ⑦ Acelerador de vapor (removível)
- ⑧ Resistência
- ⑨ Interruptor de funcionamento com temporizador (60 minutos)
- ⑩ Luz piloto do interruptor ⑨
- ⑪ Sistema para guardar a quantidade de fio que não necessite

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 ⑦ 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.

Acrescente sal, especiarias após ter finalizado a cozedura a vapor, nunca antes. Utilize sempre o recipiente escuro adicional ⑤a 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.

Quando utilizar ambos os recipientes de alimentos ⑤, o recipiente escuro adicional ⑤a ou o recipiente escuro para arroz ⑤b só deve ser usado dentro do recipiente de alimentos superior.

Cozinhar a vapor no recipiente para arroz ⑤b
Coloque o arroz e, se assim desejar, qualquer líquido no recipiente especial para arroz. Coloque este recipiente dentro do recipiente de alimentos ⑤.

2. Coloque o recipiente com os alimentos sobre o tabuleiro ④ na base ① e tape o recipiente com a tampa transparente ⑥. Sem a tampa, o consumo de electricidade seria muito elevado e o tempo de cozedura prolongar-se-ia excessivamente.

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. Seleccione o tempo no temporizador ⑨ (ver tempos de cozedura aconselhados). Rode-o até ao máximo (60 minutos) e retroceda até ao tempo de cozedura desejado. A luz piloto ⑩ acende-se e a cozedura a vapor começa.

6. Decorrido o tempo seleccionado para o cozimento a vapor, o aparelho desliga-se automaticamente, apaga-se o indicador luminoso e soa o alarme do temporizador.

7. Verifique se os alimentos estão cozinhados. Calce luvas de cozinha longas. Desligue o aparelho rodando o puxador novamente até «0». Levante a cobertura (6), estando atento a fugas de vapor. Não toque em nenhuma peça quente. Verifique a comida usando um garfo comprido. Caso queira continuar a cozinhar a vapor, coloque a cobertura e ligue novamente o aparelho, rodando o puxador e marcando o tempo restante.

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 ⑥. 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 ⑥ 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. 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 20 minutos, encha a base de água até ao nível mínimo ③. Se, pelo contrário, o tempo de cozedura a vapor ultrapassar 20 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, cuidadosamente. Depois, acrescente água na base. Nota: Todas os elementos que compõem este aparelho foram concebidos para ser apenas utilizados na Braun FS 3000. 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. 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.

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.

Alimento	Tipo	Quantidade	Tempo de cozedura
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 perú	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 – 12 min.
Ovos quentes	com casca	2 – 10 de tamanho médio	10 – 12 min.
Ovos cozidos	com casca	2 – 10 de tamanho médio	15 – 20 min.

Arroz, leguminosas, cozidos

- Utilize o recipiente escuro especial para preparar arroz ⑤ e ponha a quantidade de líquido que desejar, juntamente com o arroz, grão, feijão, etc ...
- 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 ⑤, colocado dentro do recipiente inferior com la tampa ⑥. 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 ⑤	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 ⑦ pode ser removido para a sua limpeza. A base ① deve ser limpa com um pano húmido.

Armazenamento

Para um armazenamento fácil após utilização, os cestos podem ser empilhados ⑩. Por favor veja as marcas correspondentes (I & II); o cesto I encaixa no cesto II. O cabo de alimentação pode ser armazenado como mostra a figura ⑪.

Descalcificação

Depois de utilizar o aparelho várias vezes (e conforme o grau de dureza da água da zona onde reside), a resistência ⑧ 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 ⑦ 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.

Modificações reservadas.

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.



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 FS 3000 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.

Leggete attentamente le istruzioni prima di usare il prodotto.

Avvertenze

- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e persone con ridotta capacità fisica, sensoriale o mentale o mancanza di esperienza e informazioni, se supervisionati da una persona o se hanno ricevuto istruzioni sull'utilizzo corretto dell'apparecchio e a conoscenza dei rischi derivanti dall'utilizzo. I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non dovrebbe essere effettuata da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e supervisionati.
- I bambini con meno di 8 anni dovrebbero essere tenuti lontano dall'apparecchio e il suo cavo di alimentazione.
- Scollegare sempre il dispositivo dalla presa di corrente quando viene lasciato incustodito e prima di proseguire con il montaggio, lo smontaggio o la pulizia.
- Non immergete mai in acqua la base ①.
- Questo dispositivo è studiato solo per l'uso domestico e per preparare normali quantità di alimenti.
- Utilizzate la vaschetta per cottura a vapore ⑤ solo insieme al vaschetta raccogliocce ④.
- Utilizzate sempre la vaschetta nera ⑤a 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 ⑤b o la vaschetta nera E dalla vaschetta raccogliocce ④ solo insieme alla vaschetta per la cottura a vapore ⑤.
- Non toccate mai l'apparecchio senza il guanto da cucina o le presine, e non utilizzatelo mai senza il coperchio ⑥. 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.
- 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 piana.
- 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.

Capacità massima: 1,2 l di acqua

Descrizione

- ① Base
- ② Livello massimo dell'acqua
- ③ Livello minimo dell'acqua
- ④ Vaschetta raccogliocce
- ⑤ Vaschetta per la cottura a vapore con guide per l'inserimento
- ⑤b Accessorio nero (con guide per l'inserimento) per la vaschetta per la cottura a vapore ⑤

- ⑤b Recipiente nero per il riso (senza guide per l'inserimento) da inserire nella vaschetta per la cottura a vapore ⑤
- ⑥ Coperchio (trasparente)
- ⑦ Acceleratore di vapore (rimovibile)
- ⑧ Elemento riscaldante
- ⑨ Interruttore (acceso/spento) con timer (60 minuti)
- ⑩ Spia luminosa dell'interruttore ⑨
- ⑪ 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 ⑦ 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. Aggiungete spezie a cottura ultimata. Utilizzate sempre la vaschetta nera ⑤a 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.

Quando utilizzate ambedue le vaschette per la cottura a vapore ⑤ la vaschetta nera ⑤a o il recipiente nero per il riso ⑤b può essere utilizzata solo nella vaschetta per la cottura a vapore al livello superiore.

Cottura a vapore nel recipiente nero per il riso ⑤b (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.

2. Posizionare la vaschetta per la cottura a vapore sopra la vaschetta raccogliocce ④ nella base ① e mettere il coperchio ⑥ sulla vaschetta per la cottura a vapore. Senza coperchio il consumo di energia elettrica sarà più elevato e il tempo di cottura più lungo. Quando utilizzate ambedue le vaschette per la cottura a vapore, posizionate la seconda vaschetta con la relativa vaschetta raccogliocce 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 ⑨. Per far ciò ruotate la manopola fino a 60 min. e poi portarla indietro al tempo di cottura desiderato. La spia luminosa ⑩ si illuminerà e la cottura avrà inizio.

6. Al termine del tempo di cottura a vapore selezionato, il dispositivo si disinserisce automaticamente, la luce guida si spegne e si sente il cicalino del timer.

7. Controllare se il cibo è cotto. Indossare guanti da cucina lunghi. Spegnerne il dispositivo riportando la manopola in posizione «0».

Sollevare il coperchio ⑥ facendo attenzione al vapore che fuoriesce. Non toccare le parti calde. Controllare il cibo utilizzando una forchetta lunga.

Se si vuole proseguire la cottura a vapore, rimettere il coperchio e riaccendere il dispositivo ruotando la manopola e impostando il tempo rimanente.

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.

Spegnerne l'apparecchio e sollevare il coperchio ⑥. 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 raccogliocce 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 raccogliocce 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 vaschetta per la cottura a vapore, utilizzando guanti da forno. Il retro del coperchio ⑥ 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. Per disassemblare procedere come punto 7.

9. I liquidi raccolti nella vaschetta raccogliocce 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 20 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 raccogliocce e aggiungere acqua.

Attenzione: Tutte le parti del prodotto sono appositamente studiate per essere utilizzate con Braun FS 3000. 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. 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.

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, purché 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	18 – 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
Bistecche 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.
Braciola 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 – 12 min.
Uova alla coque	col guscio	2 – 10 di media grandezza	10 – 12 min.
Uova sode	col guscio	2 – 10 di media grandezza	15 – 20 min.

Riso, cereali, pasta

- Utilizzate il recipiente nero per il riso ^{5b} e aggiungete la quantità richiesta di liquido insieme al riso, ai cereali etc.
- 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 ^{5b} – posizionandolo nella vaschetta al livello inferiore con il coperchio ⁶. 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 ^{5b}	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 ⑦ può essere rimosso per procedere alla sua pulizia. Pulire la base ① con un panno umido.

Conservazione

Per riporre l'apparecchio in tutta semplicità dopo l'uso, le vaschette possono essere impilate una sull'altra ⑫.

Fare attenzione ai contrassegni corrispondenti (I e II); la vaschetta I si inserisce nella vaschetta II.

Il cavo di alimentazione può essere riposto come mostrato nella figura ⑩.

Descalcificazione

Dopo aver usato l'apparecchio per alcune volte (più o meno a seconda della durezza dell'acqua impiegata), l'elemento riscaldante ⑥ 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 ⑦. 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.

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.



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 FS 3000 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.

Lees voor het in gebruik nemen eerst zorgvuldig de gebruiksaanwijzing.

Waarschuwing

- Dit apparaat is geschikt voor gebruik voor kinderen ouder dan 8 jaar en personen met een fysieke, sensorische of mentale beperking indien zij het product gebruiken onder begeleiding of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren inzien. Kinderen zullen niet met het apparaat spelen. Het apparaat zal niet schoon gemaakt of onderhouden worden door kinderen, behalve onder toezicht en als ze 8 jaar of ouder zijn.
- Kinderen jonger dan 8 jaar zullen uit de buurt gehouden.
- Koppel het toestel altijd los van de voeding als het zonder toezicht wordt achtergelaten en voor elke montage, demontage of reiniging.
- Dompel de basis ① nooit onder in water.
- Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik en om normale huishoudelijke hoeveelheden te verwerken.
- Gebruik het stoomkorf ⑤ 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 ⑤a, om blijvende verkleu-

ring van de witte stoomkorf ⑤ tot het minimum te beperken.

- Haal de zwarte rijstkom ⑤b of het zwarte inzetbakje ⑤a altijd samen met de stoomkorf ⑤ van de lekschaal ④.
- Raak het apparaat nooit aan zonder pannelappen of ovenhandschoenen, en gebruik het apparaat nooit zonder deksel ⑥. 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.
- 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.

Maximale capaciteit: 1,2 l water

Beschrijving

- ① Basisgedeelte
- ② Maximum waterniveau
- ③ Minimum waterniveau
- ④ Lekschaal
- ⑤ Stoomkorf met sleuven
- ⑤a Zwart inzetstuk (met sleuven) voor de stoomkorf ⑤
- ⑤b Zwarte rusttijn (zonder sleuven) voor in de stoomkorf ⑤
- ⑥ Transparant deksel
- ⑦ Verwijderbare stoomversterker
- ⑧ Verwarmingselement
- ⑨ Aan/uit schakelaar met timer (60 min.)
- ⑩ Indicatielampje voor het schakelaar ⑨
- ⑪ 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 ⑦ 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. 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 ⑤a, om blijvende verkleuring van de witte stoomkorf ⑤ tot het minimum te beperken. Als u beide stoomkorven ⑤ gebruikt dan kan het zwarte inzetbakje ⑤a of de zwarte rijstkom ⑤b alleen worden gebruikt in de bovenste stoomkorf.

Stomen in de zwarte rijstkom ⑤b (bijv. rijst, ovenschotels)

Doe de rijst/granen met de vloeistof, indien nodig, in de rijstkom. Zet de rijstkom in het stoominzetbakje.

2. Plaats het gevulde stoomkorf op de lekschaal ④ in het basisgedeelte ① en plaats het deksel ⑥ op het stoomkorf. Als het deksel niet op z'n plaats zit dan is het stoomverbruik hoger en de stoomtijd langer. 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 ⑨ in. Draai hiervoor eerst de knop naar 60 minuten en dan terug tot de gewenste stoomtijd. Het indicatielampje ⑩ gaat branden en het stomen begint.

6. Als de gekozen stoomtijd is afgelopen, schakelt het apparaat zich automatisch uit, gaat het controlelampje uit en weerklinkt het timeralarm.

7. Controleer of het eten gekookt is. Doe lange keukenhandschoenen aan. Schakel het apparaat uit door de knop terug op «0» te zetten. Hef de afdekking (6) op en wees voorzichtig met

ontsnappende stoom. Raak geen hete delen aan. Controleer het eten met een lange vork. Als u verder wilt stomen, doe de kap er dan terug op en schakel het apparaat terug in door aan de knop te draaien en de resterende tijd in te stellen.

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 ⑥.

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 ⑥ dient als onderzetter voor de stoomkorf. Haal het voedsel uit de stoomkorf of de rijstkom en breng het op smaak.

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 20 minuten vult u het basisgedeelte tot minimum waterniveau ③. Als u langer dan 20 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 FS 3000. 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. 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.

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.	18 – 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 – 12 min.
Zacht gekookte eieren	in de schelp	2 – 10 middelgroot	10 – 12 min.
Hard gekookte eieren	in de schelp	2 – 10 middelgroot	15 – 20 min.

Rijst, granen en ovenschotels

- Gebruik de zwarte rijstkom [®] en voeg aan de rijst, granen etc. de gewenste hoeveelheid vloeistof toe.
- 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 [®] – geplaatst in de onderste stoomkorf met deksel [®] 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 [®]	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 stopkontakt voordat u het apparaat gaat schoonmaken.

Alle onderdelen, behalve het basisgedeelte ①, zijn vaatwasmachinebestendig of kunnen met de hand worden afgewassen met een normal afwasmiddel. De stoomversterker ⑦ kan voor het schoonmaken worden verwijderd. Maak het basisgedeelte ① schoon met een vochtige doek.

Opbergen

Om ze gemakkelijk te kunnen opbergen na gebruik, kunnen de korven in elkaar worden geplaatst ⑫.

Let op de overeenkomstige markeringen (I & II); korf I past in korf II.

Het netsnoer kan zoals op de afbeelding ⑪ worden opgeborgen.

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 ⑧ 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 ⑦ weer op zijn plaats. Sluit het apparaat, steek de stekker in het stopkontakt 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.

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.



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 FS 3000 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.

Læs brugsanvisningen grundigt igennem, før du anvender maskinen.

Viktige sikkerhedsvoranstaltninger

- Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn og får instruktioner om sikker brug af apparatet og forstår den involverede fare. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 8 år og er under opsyn.
- Undgå at børn under 8 år får adgang til apparatet og ledningen.
- Udtag altid apparatet fra stikkontakten hvis det efterlades uden opsyn, og inden montering, demontering eller rengøring.
- Soklen ① må aldrig nedsænkes i vand.
- Dette apparat er kun designet til brug i private hjem og til at tilberede de mængder, der er normale i et privat hjem.
- Anvend altid den sorte indsats ⑤ sammen med drypbakken ④.
- Anvend altid den sorte indsats ⑤a 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 ⑤b eller den sorte indsats ⑤a af drypbakken ④ sammen med dampkurven ⑤.
- Rør ikke ved maskinen uden grydelapper eller grillhandsker, og anvend ikke apparatet uden låg ⑥. 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).
- Når du anvender apparatet skal du sørge for, at der er tilstrækkelig plads over og ved siden af apparatet for at forhindre beskadigelse af køkken-skabe 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.

Max. kapacitet: 1,2 liter vand

Beskrivelse

- ① Sokkel (motordel)
- ② Max. markering for påfyldning af vand
- ③ Min. markering for påfyldning af vand
- ④ Drypbakke
- ⑤ Dampkurv med sprækker
- ⑤a Sort indsats (med riller) til dampkurven ⑤
- ⑤b Sort risskål (uden sprækker) til brug i dampkurven ⑤
- ⑥ Låg (gennemsigtigt)
- ⑦ Damptryksforstærker
- ⑧ Varmeelement
- ⑨ Afbryderknap med timer (60 minutter)
- ⑩ Kontrollampe til afbryder ⑨
- ⑪ 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 ⑦. 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. Tilsæt krydderier, når dampningen er afsluttet. Anvend altid den sorte indsats ⑤a 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.

Når begge dampkurve ⑤ anvendes kan den sorte indsats ⑤a eller den sorte risskål ⑤b kun anvendes i den øverste dampkurv.

Dampning i den sorte risskål ⑤b

(f. eks. ris og retter med ris såsom paella)
Kom ris/gryn/majsmel tilsat væske (hvis nødvendigt) i risskålen. Placer risskålen i dampkurven.

2. Placer den fyldte dampkurv på drypbakken ④ i soklen ① og læg låget ⑥ på dampkurven. Hvis låget ikke påsættes, vil forbruget af elektricitet blive større og dampningsperioden længere.

Når begge dampkurve anvendes, placeres den anden dampkurv med drypbakken under ovenpå den underste dampkurv.

3. Når du anvender dampkokeren, 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 ⑨. Dette gøres ved først at dreje skiven hen på 60 minutter og herefter dreje den tilbage til den ønskede dampningstid. Kontrollampen ⑩ tænder og dampningen begynder.

6. Efter at den valgte dampningstid er gået, slukker apparatet automatisk, diodelysen slukker, og timerens klokke ringer.

7. Kontrollér om maden har fået nok. Tag lange varmeganter på. Sluk for apparatet ved at dreje knappen tilbage til «0». Løft låget ⑥ og pas på udstømmende damp. Rør ikke nogen af de varme dele. Kontrollér maden med en lang gaffel.

Såfremt du ønsker at fortsætte med at dampe, skal du sætte låget på og tænde for apparatet igen ved at dreje knappen og indstille den tilbageværende tid.

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 ⑥ 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 ⑥ fungerer som platform for dampkurven. Fjern maden fra dampkurven eller risskålen og tilsæt krydderier efter behov.

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 20 minutter påfyldes vand indtil minimum markeringen ③. Ved dampning af fødevarer i længere tid end 20 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 FS 3000. Put dem ikke i en almindelig ovn eller mikroovn.

Dampning i dampkurven ⑨ og den sorte risskål ⑩

Bemærk: Mængder og arbejdstider er ca. angivelser og baseret på dampning i én dampkurv. 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.

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. Evt. 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 bladrige 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.
Sukermajs	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	18 – 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 – 12 min.
Æg blødkogte	med skal	2 – 10 mellemstr.	10 – 12 min.
Æg hårdkogte	med skal	2 – 10 mellemstr.	15 – 20 min.

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

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

Fødevarer	Ca. mængde	Vand-mængde i sokkel 	Væskenniveau i risskål 	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 ⑦ kan aftages for rengøring. Tør soklen ① med en fugtig klud.

Opbevaring

Kurvene kan stables inden i hinanden for nem opbevaring ⑩. Se de tilsvarende mærker (I og II); kurv I passer ind i kurv II. Strømforsyningsledningen kan opbevares som vist på billedet ⑪.

Afkalkning

Når du har anvendt dampkokeren flere gange (afhængig af vandets hårded i det område, du bor i), vil varmeelementet ⑧ i soklen være dækket af en belægning. Apparatet bør nu afkalkes. Fyld soklen med klar husholdningseddike (5 %), således at varmeelementet netop dækkes. Montér dymptryksforstærkeren ⑦. 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, tømmes 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.

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



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 FS 3000 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.

Les hele bruksanvisningen grundig før du tar i bruk apparatet.

Viktige forholdsregler

- Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og kunnskap, hvis de er under tilsyn eller har fått instruksjon om sikker bruk av apparatet og forstår farene ved bruk av apparatet. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold av apparatet skal ikke foretas av barn med mindre de er eldre enn 8 år og har tilsyn av en voksen.
- Apparatet og strømledningen må plasseres utenfor rekkevidde for barn som er yngre enn 8 år.
- Koble alltid enheten fra strømmen hvis den er uten tilsyn og før montering, demontering eller rengjøring.
- Senk aldri basen ① ned i vann.
- Dette apparatet er laget for husholdningsbruk og for bruk av vanlige husholdningsmengder.
- Bruk dampkurven ⑤ kun sammen med dryppepannen ④.
- Bruk alltid den svarte innsatsen ⑤a 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 ⑤b eller den svarte innsatsen E tan kun ut fra dryppepannen ④ sammen med dampkurven ⑤.
- Ta aldri i apparatet uten grytekluter/-votter, og bruk aldri apparatet uten lokket ⑥. 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).
- 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.

Maksimal kapasitet: 1,2 l vann

Beskrivelse

- ① Base
- ② Strek for maksimum påfylling
- ③ Strek for minimum påfylling
- ④ Dryppepanne
- ⑤ Dampkurv med spor
- ⑤a Svart innsats (med spor) for dampkurven ⑤
- ⑤b Svart risbolle (uten spor) for dampkurven
- ⑥ Lokk (gjennomsiktig)
- ⑦ Dampakselerator (avtagbar)
- ⑧ Varmeelement
- ⑨ På/av bryter med timer (60 min.)
- ⑩ Kontrollampe for bryter ⑨
- ⑪ 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 ⑦ 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.

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.

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.

2. Plassér den fylte dampkurven på dryppepannen ④ i basen ① og sett lokket ⑥ på dampkurven. Uten lokket på plass vil forbruket av elektrisitet være høyere og dampkokings-tiden lenger.

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 ⑨. Drei først timeren til 60 minutter og deretter tilbake til ønsket damptid. Kontrollampen ⑩ tenner og dampkokingen begynner.

6. Etter at den valgte damptiden er over, slår apparatet seg automatisk av, pilotlampen slås av og alarmen til timeren lyder.

7. Sjekk om maten er kokt. Ta på lange kjøkkenhansker. Slå av apparatet ved å vri bryteren tilbake på «0». Løft dekselet ⑥, pass deg for damp som strømmer ut. Ikke ta på varme deler. Sjekk maten med en lang gaffel.

Hvis du ønsker å fortsette dampingen må du sette på dekselet og slå apparatet på igjen ved å vri bryteren og stille inn gjenværende tiden.

Når du bruker FS 3000 med begge dampkurvene, gjør du følgende for å sjekke om maten i den nederste kurven er kokt: Slå av apparatet og ta av lokket ⑥. 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 ⑥ snudd oppned brukes som støtteunderlag for dampkurven. Ta ut maten fra dampkurven eller risbollen og tilsett krydder etter ønske.

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 damp-tiden. Ved dampkoking i opp til 20 minutter fylles basen opp til streken for minimum påfylling ③. Når du dampkoker lenger enn 20 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 FS 3000. De må ikke brukes i en vanlig stekeovn eller mikrobølgeovn.

Dampkoking i dampkurven ⁵ og i den svarte risbollen ^{5b}

Obs.: Kvantitetene og tilberedningstidene er omtrentlige for dampkoking i én dampkurv. 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.

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 opp på 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	18 – 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 – 12 min.
Egg, bløtkokte	med skall	2 – 10 mellomstore	10 – 12 min.
Egg, hardkokte	med skall	2 – 10 mellomstore	15 – 20 min.

Ris, korn, risetter og enkelte gryteretter

- Bruk den svarte risbollen ^{5b} og tilsett den mengde væske som er nødvendig sammen med ris, korn etc.
- Hvis du bruker begge dampkurvene, gå da fram på følgende måte. Fordamp ris etc. som trenger lang dampkoking i risbollen ⁵ – 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	Væskennivå i risbollen ^{5b}	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 stikkontakten før du rengjør apparatet. Foruten basen ①, kan alle deler vaskes i oppvaskmaskin eller for hånd i vanlig oppvaskvann. Dampakseleratoren ⑦ kan tas ut for rengjøring. Tørk basen ① med en fuktig klut.

Lagring

For enkel lagring etter bruk, kan kurvene kan stables i hverandre ⑩.
Se tilsvarende markeringer (I og II); kurv I passer inn i kurv II.
Strømkabelen kan lagres som vist i bildet ⑪.

Avkalking

Etter at du har brukt dampkokeren flere ganger (avhengig av vannets hardhet), kan varme-elementet ⑥ i basen ① bli dekket av et belegg. Apparatet bør da avkalkes. Fyll basen med hvit husholdningseddik (5 %) slik at varme-elementet akkurat er dekket. Sett dampaksele- ratoren ⑦ på plass. Lukk apparatet, sett i støp- selet 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 dampaksele- ratoren med en børste.

Med forbehold om endringer.

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



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 FS 3000 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.

Läs noga igenom bruksanvisningen innan du använder apparaten.

Viktigt

- Den här produkten får endast användas av barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet/kunskap under övervakning av en person som är ansvarig för deras säkerhet samt efter att ha fått instruktioner om hur produkten kan användas på ett säkert sätt. Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn och dessa inte är över 8 år och övervakas av en vuxen person.
- Apparaten och dess sladd ska förvaras utom räckhåll för barn under 8 års ålder.
- Frånkoppla alltid apparaten från elförsörjningen när den lämnas oövervakad och innan du ska montera, plocka isär eller rengöra apparaten.
- Ställ aldrig basen ① i vatten.
- Denna apparat är endast avsedd för hushåll och för tillagning av normala hushållsmängder.
- Ångskålen ⑤ skall endast användas med droppbrickan ④.
- Använd alltid den svarta insatsen ⑤a 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 ⑤b eller den svarta insatsen E tillsammans med ångskålen ⑤ från droppbrickan ④.
- Ta aldrig på apparaten utan grytlappar eller grytvantar. Använd aldrig apparaten utan lock ⑥. 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.
- 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.

Max. kapacitet: 1,2 liter vatten

Beskrivning

- ① Bas
- ② Markering för max. mängd vatten
- ③ Markering för min. mängd vatten
- ④ Droppbricka
- ⑤ Ångskål med skåror
- ⑤a Svart insats (med skåror) för ångskålen ⑤
- ⑤b Svart risskål (utan skåror) till ångskålen
- ⑥ Lock (genomskinligt)
- ⑦ Ångaccelerator (avtagbar)
- ⑧ Värmeelement
- ⑨ Strömbrytare med timer (60 minuter)
- ⑩ Kontrollampa för strömbrytaren ⑨
- ⑪ 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 ⑦. 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 ⑤. Krydda när ångkokningen är klar. Använd alltid den svarta insatsen ⑤ när du ångkokar färgmättad mat (morötter, paprika, tomater o dyl) för att inte den vita ångskålen ⑤ skall bli permanent missfärgad.

När du använder båda ångskålarna ⑤ kan den svarta insatsen ⑤ eller den svarta risskålen ⑤ endast användas i den övre ångskålen.

Ångkokning i den svarta risskålen ⑤b

(ris, korn, risrätter och enkla grytätter)

Lägg ris/korn i risskålen tillsammans med vätska om det behövs. Sätt risskålen i ångskålen.

2. Ställ den fyllda ångskålen på droppbrickan ④ och sedan på basen ①. Sätt på locket ⑥ på ångskålen. Utan lock blir energiåtgången högre och ångkokningen tar längre tid.

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 ⑨. Vrid den först till 60 minuter och sedan tillbaks till önskad ångkokningstid. Kontrollampan ⑩ tänds och ångkokningen börjar.

6. När den inställda ångkokningstiden är slut stängs apparaten automatiskt av, kontrollampan slocknar och timerklockan ringer.

7. Kontrollera om maten är färdig. Ta på dig långa grytvantar. Stäng av apparaten genom att vrida på knappen till «0». Ta försiktigt av locket ⑥ – akta dig för ånga. Ta inte på några varma delar. Kontrollera maten med en lång gaffel. Om du vill fortsätta ångkoka lägger du på locket igen och slår på apparaten genom att vrida på knappen och ställa in resterande tid.

När du använder båda ångskålarna på FS 3000: För att kontrollera om maten är färdig i den understa ångskålen stänger du av apparaten och tar av locket ⑥. 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 ⑥ fungerar som hållare för ångskålen. Ta ur maten och krydda efter önskemål.

För att ta isär FS 3000, 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 20 min fyller du på vatten i basen upp till min. markeringen ③. Ångkokar du längre än 20 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 vattennivån: 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 FS 3000. Använd dem inte i vanlig ugn eller mikrovågsugn.

Ångkokning i ångskålen ⑤ och den svarta risskålen ⑥

OBS: Mängder och ångkokningstider är ungefärliga för ångkokning i en ångskål. 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.

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
Bönor	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	18 – 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 – 12 min
Ägg, löskokta	Med skal	2 – 10 normalstora	10 – 12 min
Ägg, hårdkokta	Med skal	2 – 10 normalstora	15 – 20 min

Ris, gryn, risrätter och enkla gryrätter

- Använd den svarta risskålen ^{5b} och håll i rätt mängd vätska tillsammans med riset, grynen o s v.
- Gör på följande sätt om du använder båda ångskålarna: Ångkoka ris, gryn o s v med lång ångkokningstid i risskålen ^{5b} placerad i den understa ångskålen med locket ⁵ på. Vänta ett tag och sätt sedan den andra ångskålen med mat på basen ¹, flytta upp ångskålen med riset, grynen o s v överst och fortsatt ångkoka.

Ris	Ung. mängd	Vattennivå i basen ¹	Vätskenivå i risskålen ^{5b}	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 ⑦ kan tas av för rengöring. Basen ① torkas av med en fuktig trasa.

Förvaring

För enklare förvaring efter användning kan korgarna stoppas i varandra ⑩. Observera de korresponderande markeringarna (I & II); korg I passar in i korg II. Elsladden kan förvaras så som visas på bilden ⑪.

Avkalkning

När du har använt ångkokaren några gånger (beroende på vattnets hårdhet), täcks värmeelementet ⑥ i basen ① av en beläggning och apparaten bör avkalkas. Fyll basen med vit hushållsättika (5 %) så att värmeelementet täcks. Sätt i ångacceleratorn ⑦. Stäng apparaten, sätt i kontakten i ett uttag och ställ timern på 15 minuter. Finns det fortfarande beläggning efter 15 min upprepar du proceduren. Låtättikan 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.

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



Suomi

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

Braun FS 3000 on suunniteltu erityisesti vihanesten, 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.

Lue huolellisesti kaikki käyttöohjeet ennen kuin käytät laitetta.

Tärkeää

- Yli 8-vuotiaat lapset tai sellaiset henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, voivat käyttää laitetta, jos heitä valvotaan ja ohjeistetaan laitteen turvallisen käytön osalta ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaaratekijät. Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Laitetta saavat puhdistaa vain yli 8-vuotiaat lapset, kun heitä valvotaan.
- Laite ja sen virtajohto on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Irrota laite aina pistorasiasta, jos se jätetään valvomatta sekä ennen kokoamista, purkamista ja puhdistusta.
- Älä milloinkaan upota runkoa ① veteen.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön ja pelkästään tavallisten kotitalousmäärien käsittelyyn.
- Käytä höyrytyskoria ⑤ vain suojatarjottimen ④ kanssa.
- Käytä aina mustaa höyrytyskoria ⑥a, kun höyrytät värjääviä ruoka-aineita (esim. porkkanoita, paprikoita ja tomaatteja). Näin vähennät valkoisen höyrytyskorin ⑤ värjäytymistä.

- Höyrytyksen jälkeen nosta musta riisikulho ⑥b/ musta höyrytyskori ⑥a aina höyrytyskorin ⑤ kanssa suojatarjottimelta ④.
- Älä milloinkaan koske laitteeseen ilman patalappua tai -kinnasta, äläkä käytä laitetta ilman kantta ⑥. Nosta kansi aina siten, ettet kosketa laitteesta purkautuvaa höyryä tai tippuvaa vettä. Ole varovainen – suojatarjottimille kertyvä neste voi olla polttavan kuumaa.
- 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.

Enimmäisvetoisuus: 1,2 litraa vettä

Laitteen osat

- ① Runko, jossa vesisäiliö
- ② Veden maksimimäärän osoittava merkkiviiva
- ③ Veden minimimäärän osoittava merkkiviiva
- ④ Suojatarjotin
- ⑤ Höyrytyskori höyryaukoilla
- ⑥a Musta höyrytyskori (höyryaukoilla), käytetään höyrytyskorin ⑤
- ⑥b Musta riisikulho (ilman höyryaukkoja), käytetään höyrytyskorin sisällä
- ⑦ Kanssi (läpinäkyvä)
- ⑦ Höyrykatakysäattori (irroitettavissa)
- ⑧ Kuumennusosa
- ⑨ Käynnistyskytkin ajastimella (60 minuuttia)
- ⑩ Käynnistyskytkimen ⑨ merkivalo
- ⑪ Verkkojohdon säilytys

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

Höyrytys

1. Täytä rungon vesisäiliö ① kylmällä vesijohtovedellä ja laita höyrykatalysaattori ⑦ 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. Lisää mausteet vasta kun höyrytys on loppunut. Käytä aina mustaa höyrytyskoria ⑤ e höyrytyskorin ⑤ sisällä valmistaessasi värjääviä ruokaaineita (esim. porkkana, paprika, tomaatti). Näin vähennät valkoisen höyrytyskorin värjäytymistä.

Kun molemmat höyrytyskorit ⑤ ovat käytössä, musta höyrytyskori ⑤ tai musta riisikulho ⑤b tulee ylemmän höyrytyskorin sisään.

Höyrytys mustassa riisikulhossa ⑤b

(esim. riisi/viljanjyvät)

Laita riisi/viljanjyvät ja tarvittaessa nestettä riisikulhoon. Aseta riisikulho höyrytyskorin sisään.

2. Laita suojatarjotin ④ rungon päälle. Aseta täytetty höyrytyskori ⑤ suojatarjottimelle ④ ja laita höyrytyskorin ⑤ kansi ⑥ paikoilleen. Ilman kantta energiankulutus on korkeampi ja höyrytysaika pidempi. Kun molemmat höyrytyskorit ovat käytössä, laita toinen höyrytyskori suojatarjottimiseen toisen höyrytyskorin päälle.

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

4. Aseta virtajohto pistorasiaan.

5. Säädä höyrytysaika ⑨. Käännä ajastin ensin kohtaan 60 minuuttia ja sitten takaisin halutun höyrytysajan kohdalle. Merkkivalo ⑩ syttyy ja höyrytys alkaa.

6. Valitun höyrytysajan kuluttua laite sammuu automaattisesti, pilottivalo sammuu ja ajastimen kello soi.

7. Tarkista, onko ruoka valmista. Laita käteen pitkä keittiökintaat. Sammuta laite painamalla nuppi takaisin asentoon «0». Nosta kantta ⑥; muista varoa karkaavaa höyryä. Älä kosketa kuumia osia. Tarkista ruoka pitkällä haarukalla.

Jos haluat jatkaa höyrytystä, laita kansi päälle ja kytke laite takaisin päälle kääntämällä nuppia ja säätämällä haluamasi aika.

Kun molemmat höyrytyskorit ovat käytössä ja haluat tarkistaa ruoan kypsyyden alemmassa höyrytyskorissa, toimi seuraavasti: sammuta virta ja poista kansi ⑥. Nosta ylempi höyrytyskori ja sen sisällä oleva musta höyrytyskori varovasti ulos laitteesta. Kääntämällä kannen ⑥ 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 ⑥ toisin päin saat siitä alustan höyrytyskorille. Siirrä ruoka höyrytyskorista tai riisikulhosta toiseen astiaan ja mausta maun mukaan.

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 20 minuuttia tai lyhyempi, kaada rungon vesisäiliöön vettä minimimäärää osoittavaan merkkiviivaa ③ saakka. Kun höyrytysaika on pidempi kuin 20 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 FS 3000 -höyrykeitinessä. Ne eivät sovellu ruuan valmistukseen tavallisessa tai mikroaaltouunissa.

Höyrytys höyrytyskorissa ⑤ tai mustassa riisikulhossa ⑥

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

Höyrytysaika ylemmässä höyrytyskorissa on pidempi. Siksi

- käytä alempaa höyrytyskoriä, jos ruoka on suurehkoina paloina tai vaatii pidempää höyrytysaika.
- Kun kypsennät yhtäaikaan ruoka-aineita, joilla on eri höyrytysaika, höyrytä pidempää höyrytysaika vaativat ainekset alemmassa höyrytyskorissa. Jonkin ajan kuluttua laita loput ainekset toiseen höyrytyskoriin ja aseta se alemman höyrytyskorin päälle kyprennystä 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	18 – 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, ohutsyinen ja vähärsvainen 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 – 12 min.
Kananmuna löysä	kuoressaan	2 – 10 keskikokoista	10 – 12 min.
Kananmuna kova	kuoressaan	2 – 10 keskikokoista	15 – 20 min.

Riisi/viljanjyvät

- Käytä mustaa riisikulhoa ⑥ zja losää riisiin/viljanjyviin yms. tarvittava määrä nestettä.
- Jos käytät molempia höyrytyskoreja yhtäaikaan, esikypsennä riisi/viljanjyvät mustassa riisikulhossa ⑥ alemman höyrytyskorin sisässä. Laita kansi ⑥ paikoilleen. Jonkin ajan kuluttua aseta muita ruoka-aineita sisältävä toinen höyrytyskori alimmaiseksi runko-osan ① päälle. Siirrä riisikulhon sisältävä höyrytyskori päällimmäiseksi.

Ruoka	Noin määrä	Vesimäärä rungon ① vesisäiliössä	Nestemäärä riisikulhossa ⑥	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 ⑦ voidaan irrottaa puhdistusta varten. Pyyhi runko ① kostealla liinalla.

Säilytys

Korit voidaan pinota sisäkkäin säilytyksen helpottamiseksi ⑩.
Viittaa vastaaviin merkintöihin (I & II); kori I sopii korin II sisään.
Virtajohto voidaan varastoida kuvan ⑪ mukaisesti.

Kalkinpisto

Käytettyäsi höyrykeitintä useita kertoja muodostuu rungon ① kuumennusosan ⑧ päälle kalkkikerrostuma. Kalkkikerrostuman 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 höyrykatalysaattori ⑦ paikoilleen. Sulje laite, kytke se verkkovirtaan ja aseta höyrytysajaksi 15 minuuttia.

Jos kalkkikerrostuma on vielä 15 minuutin höyrytyksen jälkeen on näkyvissä, toista käsittely. Etikan ja laitteen jäähdyttyä hyvin tyhjennä rungon vesisäiliö. Huuhtelee rungon ① vesisäiliö kolme, neljä kertaa lämpimällä vedellä.

Kaiki höyrykatalysaattoriin jäljelle jäänyt kalkki voidaan poistaa harjalla.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

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



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 cieplnej warzyw, ryżu, ryb, mięsa i drobiu. Parowanie jest najdelikatniejszym i najzdrowszym sposobem przygotowania pożywienia, który gwarantuje zachowanie witamin, minerałów oraz naturalnego koloru i smaku.

Prosimy o uważne przeczytanie instrukcji przed użyciem urządzenia.

Zasady bezpiecznego użytkowania

- To urządzenie jest przeznaczone do używania przez dzieci w wieku od lat 8, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby niemające wystarczającego doświadczenia ani wiedzy, o ile są nadzorowane albo zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania tego urządzenia oraz świadome istniejących zagrożeń. Nie wolno zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem. Dzieci w wieku do lat 8 nie mogą czyścić ani wykonywać konserwacji urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie oraz kabel do sieci zasilającej należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku do lat 8.
- Należy zawsze odłączać urządzenie od zasilania, jeśli zostawia się go bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem i czyszczeniem.
- Nie zanurzać bazy ① w wodzie.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania i przetwarzania standardowych ilości charakterystycznych dla użytku domowego.
- 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 ⑤a, aby uniknąć trwałego zabarwienia białego koszyka do parowania ⑤.
- Czarną miseczkę na ryż ⑤b lub czarny wkład ⑤a zdejmować z ociekacza ④ tylko razem z koszykiem do parowania ⑤.
- Nie wolno dotykać urządzenia bez rękawic kuchennych, ani używać bez pokrywki ⑥. 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.
- 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.

Maksymalna pojemność: 1,2 l wody.

Opis urządzenia

- ① Baza
- ② Maksymalny poziom wody
- ③ Minimalny poziom wody
- ④ Ociekacz
- ⑤ Koszyk do parowania z otworami

- ⑤ Czarny wkład (z otworami) do koszyka do parowania ⑤
- ⑤ Czarna miseczką przeznaczona do ryżu (bez otworów) do koszyka do parowania ⑤
- ⑤ Pokrywka (przezroczysta)
- ⑦ Przyspieszacz parowania (usuwalny)
- ⑧ Element grzejny
- ⑨ Włącznik/wyłącznik z minutnikiem (60 minut)
- ⑩ Lampka kontrolna działania urządzenia
- ⑪ 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 ⑦ 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. Przyprawy dodaje się po zakończeniu parowania.

Do parowania potraw barwiących (np. marchewki, papryki, pomidorów itp.) zawsze należy używać czarnego wkładu ⑤, aby zminimalizować możliwość trwałego zabarwienia białego koszyka do parowania ⑤.

Podczas jednoczesnego korzystania z obu koszyków do parowania ⑤ czarny wkład ⑤ lub czarna miseczką przeznaczona do ryżu ⑤ mogą być stosowane tylko w górnym koszyku do parowania.

Parowanie w czarnej miseczce przeznaczonej do ryżu ⑤ (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.

2. Umieścić napełniony koszyk do parowania na ociekaczu ④ w bazie ① i nakryć pokrywką ⑥. Parowanie bez przykrycia trwa dłużej i pochłania więcej energii elektrycznej. 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 ⑨. W tym celu trzeba przekręcić pokrętkę do 60 minut i cofnąć dożądanego czasu parowania. Zaświeci się lampka kontrolna ⑩ i rozpocznie się parowanie.

6. Po upływie wybranego czasu gotowania na parze urządzenie wyłącza się automatycznie, a także wyłącza się lampka pilota oraz rozlega się sygnał timera.

7. Sprawdź, czy produkt jest odpowiednio ugotowany. Załóż długie rękawice kuchenne. Wyłącz urządzenie, obracając pokrętkę z powrotem w położenie «0». Podnieś pokrywę ⑥, uważając na wydobywającą się parę. Nie dotykaj żadnych gorących elementów. Sprawdź stan ugotowanego produktu, używając długiego widelca.

Aby kontynuować gotowanie na parze, połóż pokrywę i włącz ponownie urządzenie, obracając pokrętkę i ustawiając pozostały czas gotowania. 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 pokrywę ⑥. Ostrożnie zdjąć górny koszyk do parowania (z czarnym wkładem) i postawić na odwrotnej stronie pokrywki. 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 pokrywki ⑥ służy jako podstawka pod koszyk do parowania. Wyjąć potrawę z koszyka do parowania lub miseczki na ryż i przyprawić do smaku. 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 20 minut należy napełnić bazę do linii określającej minimalny poziom wody ③. Do dłuższego parowania – ponad 20 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 FS 3000. Nie należy ich stosować w tradycyjnym piekarniku i kuchence mikrofalowej.

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

Uwaga: Podane ilości i czas przygotowania zostały podane dla parowania w jednym koszyku do parowania. 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.

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 upływie pewnego czasu postawić górny koszyk zawierający potrawę o krótszym okresie parowania na dolnym koszyku do parowania.

Warzywa i owoce

- Obciąć 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.

Potrawa	Rodzaj	Ilość (orientacyjnie)	Czas parowania
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	18–25 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.
Udko 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.
Kielbaski	świeże	2–8 (należy nakłuć skórę)	8–10 min.
Kielbaski wołowe	świeże	2–8 (należy nakłuć skórę)	8–12 min.
Jaja na miękko	w skorupkach	2–10 średniej wielkości	10–12 min.
Jaja na twardo	w skorupkach	2–10 średniej wielkości	15–20 min.

Ryż, ziarna, wypieki

- Należy stosować czarną miseczkę do ryżu ⑤ i dodawać wymaganą ilość wody lub mleka razem z ryżem, ziarnami itp.
- Podczas jednoczesnego używania obu koszyków do parowania należy postępować następująco: Wstępnie parować ryż itp. w miseczce przeznaczonej do ryżu ⑤ umieszczonej w dolnym koszyku ⑥ do parowania nakrytym pokrywką ⑥. 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 ⑤	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 ⑦ może być zdejmowany do czyszczenia. Bazę ① powinno się przecierać wilgotną ściereczką.

Przechowywanie

W celu ułatwienia przechowywania po zakończeniu korzystania z urządzenia poszczególne koszyki można umieścić jeden w drugim ②. Wkładanie ułatwiają oznaczenia (I i II) – koszyk I pasuje do koszyka II. Przewód zasilania można przechowywać w sposób przedstawiony na ilustracji ⑩.

Usuwanie kamienia

Po kilkukrotnym użyciu parowara (w zależności od stopnia twardości wody) element grzejny ⑧ w bazie ① pokryje się wapiennym nalotem. Urządzenie należy odkamienić. W tym celu trzeba napełnić bazę 5% octem spożywczym, tak aby przykryć element grzejny. Umieścić przyspieszacz parowania ⑦ 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.

Ten symbol oznacza, że zużytego sprzętu nie można wyrzucać łącznie z odpadami socjalnymi. Zużyty produkt należy zostawić w jednym z punktów zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Odpowiednie przetworzenie zużytego sprzętu zapobiega potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko lub zdrowie ludzi, wynikającym z obecności składników niebezpiecznych w sprzęcie.



Český

Naše výrobky jsou vyráběny tak, aby odpovídaly nejvyšším nárokům na kvalitu, funkčnost a design. Doufáme, že budete se svým novým přístrojem Braun spokojeni.

Braun FS 3000 je vhodný zejména pro přípravu zeleniny, rýže, ryb, masa a drůbeže v páře. Vaření v páře je nejšetrnější a nejzdravější způsob přípravy pokrmů, při kterém zůstanou v maximální míře zachovány vitamíny, minerální látky, přirozená chuť a barva potravin.

Před tím, než začnete přístroj používat, přečtěte si pečlivě celý návod k použití.

Důležitá bezpečnostní upozornění

- Děti starší 8 let a osoby se sníženou fyzickou pohyblivostí, schopností vnímání či mentálním zdravím a osoby bez zkušeností nebo odpovídajícího povědomí mohou tento spotřebič používat pod dohledem nebo po obdržení pokynů k jeho bezpečnému používání a seznámení se s možnými riziky. Spotřebič není určen jako hračka pro děti. Děti bez dozoru a mladší 8 let nesmí provádět čištění a údržbu přístroje.
- Děti mladší 8 let se nesmí zdržovat v blízkosti tohoto spotřebiče a jeho síťového kabelu.
- Vždy odpojte spotřebič od elektrického napájení, je-li ponechán bez dohledu a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Podstavec / základní nádobu ① nikdy neponořujte do vody.
- Tento přístroj je určený pouze pro použití v domácnosti a pro zpracovávání množství běžných v domácnosti.
- Napařovací nádobku ⑤ používejte pouze společně s odkapávací miskou ④.
- Při přípravě potravin s vysokým obsahem barviv (např. karotka, papriky, rajčata atd.), používejte vždy černou vložku ⑤a, abyste zabránili

permanentnímu zabarvení bílé napařovací nádobky ⑤.

- Černou misku pro přípravu rýže ⑤b nebo černou vložku ⑤a zdvihujte z odkapávací misky ④ pouze společně s napařovací nádobkou ⑤.
- Podstavec / základní nádobu ① nikdy neponořujte do vody.
- Nikdy se přístroje nedotýkejte holými rukama bez použití chňapek nebo kuchyňských rukavic. Přístroj nikdy nepoužívejte bez víka ⑥. Při snímání víko držte tak, abyste nepřišli do přímého kontaktu s unikající párou nebo odkapávající horkou vodou. Uvědomte si, že v odkapávacích miskách je rovněž horká voda.
- Při používání přístroje dbejte na dostatek místa nad přístrojem a i po stranách, předejete tak poškození např. skříněk nebo jiných předmětů.
- Přístroj při jeho použití umístěte na suchou, rovnou a ohnivzdornou plochu.
- Přístroj nikdy nepokládejte na horkou plochu nebo otevřený plamen.
- Elektrické přístroje Braun odpovídají platným bezpečnostním normám. Opravy nebo výměnu síťového přívodu smí provádět pouze pracovníci autorizovaného servisního střediska. Neodborné opravy mohou vést k velmi vážnému ohrožení uživatele.

Maximální kapacita: 1,2 l vody

Popis

- ① Podstavec / základní nádoba
- ② Ryska maximálního obsahu vody
- ③ Ryska minimálního obsahu vody
- ④ Odkapávací miska
- ⑤ Napařovací nádobka s otvory
- ⑤a Černá vložka (s otvory) do napařovací nádobky ⑤
- ⑤b Černá miska pro přípravu rýže (bez otvorů) do napařovací nádobky
- ⑥ Víko (průsvitné)
- ⑦ Parní tryska (odnímatelná)

- ⑧ Topné těleso
- ⑨ Vypínač zapnutí/vypnutí s časovým spínačem (60 minut)
- ⑩ Kontrolka vypínače ⑨
- ⑪ Prostor pro uložení nevyužitě délky síťového přívodu.

Poznámka: Před prvním použitím omyjte všechny části dle instrukcí uvedených v kapitole «Čištění».

Vaření v páře

1. Naplňte podstavec / základní nádobu ① studenou vodou z vodovodního kohoutku a nasadte parní trysku ⑦ na své místo. Do vody nedávejte žádné přísady jako koření, omáčky, víno a podobně. Potřebné množství vody (maximální nebo minimální množství podle rysky) závisí na zvolené době přípravy.

Vaření v napařovací nádobce ⑤

(např. zelenina, ryby)

Potraviny vložte do napařovací nádoby s otvory ⑤. Po vypršení času přípravy přidejte koření. Pokud napařujete potraviny s vyšším obsahem barviv (např. karotka, papriky, rajčata atd.), vždy použijte černou vložku ⑥, abyste zabránili permanentnímu zabarvení bílé napařovací nádoby ⑤.

Použijete-li obě napařovací nádoby ⑤, můžete vložit černou vložku ⑥ nebo černou misku pro přípravu rýže ⑥ pouze do horní napařovací nádoby.

Vaření v černé misce pro přípravu rýže ⑥

(např. rýže, nákypy)

Do misky pro přípravu rýže vložte rýži / obiloviny s tekutinou (pokud je třeba). Misku pro přípravu rýže vložte do napařovací nádoby.

2. Naplněnou napařovací nádobku, vloženou do odkapávací misky ④, umístěte na podstavec / základní nádobu ① a zakryjte víkem ⑥. Bez správného přikrytí víkem by se prodloužil čas přípravy a zvýšila spotřeba energie. Používáte-li obě napařovací nádoby, umístěte druhou napařovací nádobku s odkapávací miskou na spodní napařovací nádobku.

3. Při používání přístroje dbejte na dostatečnou vzdálenost od ostatních předmětů (např. políček), a to vertikálně i horizontálně.

4. Přístroj připojte ke zdroji elektrického proudu.

5. Nastavte časový spínač ⑨. Knoflíkem otočte nejprve na hodnotu 60 minut a potom jej přeto-

číte zpět, až na požadovaný čas přípravy. Kontrolka spínače ⑩ se rozsvítí a zahájí se vaření.

6. Po uplynutí doby vaření v páře se přístroj automaticky vypne, kontrolka zhasne a zazní zvonek časovače.

7. Zkontrolujte, zda jsou potraviny uvařené. Navlékněte si dlouhé kuchyňské rukavice.

Vypněte přístroj otočením knoflíku zpět na «0». Zvedněte kryt ⑥ a dejte pozor na unikající páru. Nedotýkejte se horkých dílů. Zkontrolujte potraviny pomocí dlouhé vidličky.

Chcete-li pokračovat ve vaření v páře, nasadte kryt a znovu zapněte přístroj otočením knoflíku a nastavením zbývajících doby.

V případě použití obou napařovacích nádob: při kontrole, zda je pokrm ve spodní napařovací nádobce uvařený, postupujte tímto způsobem: vypněte přístroj a opatrně nadzvedněte víko ⑥. Potom opatrně zdvihněte horní napařovací nádobku (spolu s černou vložkou) a postavte ji na vnitřní stranu víka. S pomocí chňapek nebo kuchyňských rukavic opatrně sejměte odkapávací misku ze spodní napařovací nádoby a zkontrolujte, zda je pokrm uvařený. Pokud chcete pokračovat v přípravě pokrmů v obou parních nádobách, vložte zpět nejdříve odkapávací misku na spodní napařovací nádobku a poté na ně postavte horní napařovací nádobku a zakryjte víkem. Přístroj znovu zapněte.

8. Když se přístroj sám vypne a pokrm je dostatečně uvařený, odpojte jej od sítě a nechte jej mírně zchladnout. Poté s pomocí kuchyňských chňapek nebo rukavic sejměte napařovací nádobku, černou misku pro přípravu rýže nebo černou vložku společně s napařovací nádobkou. Vnitřní strana víka ⑥ slouží jako podložka napařovací nádoby. Vyjměte pokrm z napařovací nádoby nebo misky pro přípravu rýže a dle potřeby jej okořeňte.

Vyjímání viz bod 7.

9. Tekutina, zachycená na odkapávací misce ④, se může použít při přípravě omáček nebo polévek.

10. Dříve než vylijete zbývajcí vodu z podstavce / základní nádoby ① a začnete s demontáží přístroje nebo jej čistit, nechte jej vždy vychladnout. Odpojte přístroj od sítě.

Množství vody

Potřebné množství vody záleží na době přípravy. Při délce do 20 minut naplňte podstavec / základní nádobu ① vodou po rysku minimálního obsahu ④. Při delší době vaření nad 20 minut naplňte podstavec / základní nádobu vodou po rysku maximálního obsahu ②. Dbejte vždy na dostatečné množství vody, zejména tehdy, prodlužujete-li čas vaření. Pokud by se již netvořila žádná

pára, zkontrolujte množství vody: odpojte přístroj od sítě a nechte jej trochu vychladnout. Pak opatrně nadzvedněte napařovací nádobku a odkapávací misku a dolijte vodu. Następnie ostrożnie podnieść koszyk do parowania z ociekaczem i dolać wody. Poznámka: Veškeré příslušenství je určeno výhradně pro použití v přístroji Braun FS 3000. Nepoužívejte je v běžných ani mikrovlnných troubách.

Doba přípravy v napařovací nádobce ① a v černé misce pro přípravu rýže ⑤

Poznámka: Uvedená množství a doby přípravy jsou pouze orientační pro vaření v jedné napařovací nádobce. Doby přípravy, uvedené v tabulkách, platí také v případě vaření menšího množství pokrmu. Pokud vaříte větší množství, může se v případě, že v napařovací nádobce není dostatek prostoru pro přiměřenou cirkulaci páry, čas přípravy o něco prodloužit.

Doba přípravy je v horní napařovací nádobce delší, proto:

- větší kusy nebo pokrmy, vyžadující delší čas přípravy, připravujte ve spodní napařovací nádobce.
- Při vaření různých druhů pokrmů s rozdílnou dobou přípravy: pokrm s delší dobou přípravy vkládejte do dolní napařovací nádobky. Po nějaké době umístěte horní napařovací nádobku s pokrmem, který se vaří kratší dobu, na spodní napařovací nádobku a začnete s jeho přípravou.

Zelenina a ovoce

- Z květáku, brokolice a zelí vykrojte silné košťály.
- Zelenou a listovou zeleninu připravujte v co nejkratším čase – jinak by mohla ztratit barvu.
- Zmraženou zeleninu před přípravou nerozmrazujte.

Potravina	Forma	Přibližné množství	Doba přípravy
Artyčoky	čerstvá zelenina	4 (středně velké)	40–45 min.
Chřest	čerstvá zelenina	500 g	30–40 min.
Fazole, výhonky	čerstvá zelenina, celá nebo krájená	500 g	25–35 min.
Brokolice	čerstvá zelenina, růžičky	500 g	15–20 min.
Růžičková kapusta	čerstvá zelenina	500 g	20–25 min.
Zelí	čerstvá zelenina, krájená	500 g	25–30 min.
Mrkev	čerstvá zelenina, krájená	500 g	20–25 min.
Květák	čerstvá zelenina, růžičky	500 g	20–25 min.
Cukety	čerstvá zelenina, krájená	500 g	15–20 min.
Fenykl	čerstvá zelenina, krájená	500 g	15–20 min.
Kedlubny	čerstvá zelenina, krájená na kostičky	500 g	20–25 min.
Pórek	čerstvá zelenina, krájená	500 g	15–20 min.
Houby, hříbky	čerstvé, vcelku nebo krájené na plátky	500 g	20–25 min. (krájené na plátky o 5 minut méně)
Brambory	krájené na plátky	500 g	20–25 min.
Brambory	neloupané	500 g	30–40 min.
Kukuřice	čerstvá zelenina	2 kusy	55–60 min. (často obracejte)
Jablka	čerstvé ovoce, osminky	500 g	10–15 min.
Hrušky	čerstvé ovoce, šestinky	500 g	10–15 min.

Ryby a plody moře

- Zmražené ryby se mohou připravovat bez předchozího rozmrazení, pokud jsou od sebe oddělené. Čas přípravy se prodlužuje o zhruba 10%.

Potravina	Forma	Přibližné množství	Doba přípravy
Pstruh	čerstvá ryba	2 kusy po 150 g	18–25 min.
Steaky z tuňáka	čerstvá ryba	2 kusy po 200 g	25–30 min.
Cejn	čerstvá ryba, vcelku	1 kus, 400 g	18–25 min.
Okouník mořský	čerstvá ryba	2 kusy po 200 g	15–18 min.
Filety z tresky	čerstvá ryba	2 kusy po 140 g	15–18 min.
Krevety	mražené	450 g	15–20 min.
Mušle	v lasturách	1 000 g	18–25 min.
Chobotnice	mražená	600 g	20–25 min.
Humři	s krunýřem	2 kusy	30–35 min.

Maso, drůbež a vejce

- Nejvhodnější je křehké netučné maso.
- Maso je před úpravou třeba pečlivě omýt a lehce osušit, aby z něj vytékalo co nejméně šťávy.
- Vejce před přípravou propíchněte.

Potravina	Forma	Přibližné množství	Doba přípravy
Krůtí řízký	čerstvé maso	2 kusy po 150 g	25–30 min.
Kuřecí stehna	čerstvé maso	2 kusy po 150 g	25–30 min.
Telecí řízký	čerstvé maso	2 kusy po 150 g	30–35 min.
Jehněčí kotlety	čerstvé maso	2 kusy po 120 g	25–30 min.
Frankfurtské párky	čerstvé maso	2–8 ks (propíchat slupku)	8–10 min.
Hovězí párky	čerstvé maso	2–8 ks (propíchat slupku)	8–12 min.
Vajíčka naměkko	ve skořápce	2–10 ks, středně velká	10–12 min.
Vajíčka natvrdo	ve skořápce	2–10 ks, středně velká	15–20 min.

Rýže, obiloviny, pečivo

- Použijte černou misku pro přípravu rýže ☉ a společně s rýží, obilovinami atd. přidejte požadované množství tekutiny.
- Pokud budete používat obě napařovací nádoby, postupujte, prosím, podle následujících instrukcí. Předvařte rýži a jiné potraviny s dlouhou dobou přípravy, v misce pro přípravu rýže ☉, umístěné ve spodní napařovací nádobce zakryté víkem. Po nějakém čase umístěte na druhou napařovací nádobku, naplněnou jiným pokrmem, na podstavec / základní nádobu ① (tedy do spodní části) a pokračujte s přípravou rýže atd. v napařovací nádobce, přemístěné do horní části.

Potravina	Přibližné množství	Hladina vody v podstavci / základní nádobě ①	Množství tekutiny v misce pro napařování rýže ☉	Doba přípravy
Rýže Basmati	250 g	max.	300–400 ml vody	35–40 min.
Dlouhozrnná rýže	250 g	max.	300–400 ml vody	35–40 min.
Rýže Natural (neloupaná)	250 g	max.	300–400 ml vody	45–50 min.
Mléčná rýže	250 g	max.	750 ml mléka	60 min.
Indiánská kukuřičná kaše	250 g	max.	750–1000 ml vody	20–25 min.

Čištění

Před každým čištěním odpojte přístroj od sítě. S výjimkou podstavce / základní nádoby ① mohou být všechny části umývány v myčce nádobí nebo ručně běžně dostupnými přípravky na nádobí. Při umývání můžete sejmut parní trysku ⑦, Podstavec / základní nádobu očistíte vlhkým hadříkem.

Skládování

Pro snadné uskladnění po použití lze košíky naskládat jeden do druhého ②. Viz odpovídající značky (I a II); košík I padne do košíku II. Napájecí kabel lze uložit podle vyobrazení na obrázku ⑩.

Odvápňování

Poté co parní hrnec několikrát použijete se v závislosti na tvrdosti vody, používané ve vaší domácnosti, utvoří na topném tělese, ④ umístěném v podstavci / základní nádobě ① povrchová vrstva. V takovém případě je třeba přístroj odvápnit. Nalijte do podstavce / základní nádoby ① bílý kuchyňský ocet (5%) tak, aby bylo topné těleso celé ponořené. Umístěte na své místo parní trysku ⑦. Zavřete přístroj, zapojte jej do síťové zásuvky a nastavte časový spínač na 15 minut. Pokud se vrstva na topném tělese nerozpustí, proces opakujte. Až se ocet i přístroj dostatečně zchladí, vyprázdněte podstavec / základní nádobu. Podstavec / základní nádobu ① 3-4 krát vypláchnýte horkou vodou. Pokud by na parní trysce stále zůstávala nějaká vápenatá usazenina, odstraňte ji pomocí kartáče.

Změny vyhrazeny.

Po skončení životnosti neodhazujte prosím tento výrobek do běžného domovního odpadu. Můžete jej odevzdat do servisního střediska Braun nebo na příslušném sběrném místě zřízeném dle místních předpisů.



Slovenský

Naše výrobky sú vyrobené tak, aby spĺňali tie najvyššie nároky na kvalitu, funkčnosť a dizajn. Dúfame, že budete so svojim novým výrobkom Braun spokojní.

Váš parný hriec Braun FS 3000 je určený špeciálne na prípravu zeleniny, ryže a všetkých druhov mäsa v pare. Naparovanie je najjemnejší a najzdravší spôsob prípravy jedál, pretože sa pri ňom do veľkej miery uchováva obsah vitamínov a minerálov, a prirodzená chuť a farba jedla.

Pred použitím prístroja si pozorne prečítajte celý návod na použitie.

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou pohyblivosťou, schopnosťou vnímania či mentálnym zdravím alebo bez skúseností či zodpovedajúceho povedomia môžu tento prístroj používať pod dohľadom alebo po obdržaní pokynov na jeho bezpečné používanie a po uvedomení si možných rizík. Prístroj nie je určený ako hračka pre deti. Deti bez dozoru alebo deti mladšie ako 8 rokov nesmú vykonávať čistenie a údržbu prístroja.
- Deti mladšie ako 8 rokov nesmú byť v blízkosti tohto prístroja a jeho napájacej šnúry.
- Vždy odpojte zariadenie od sieťového napájania, ak sa nechá bez dozoru a pred montážou, rozoberaním alebo čistením.
- Základňu ① nikdy neponárajte do vody.
- Tento spotrebič je navrhnutý výlučne pre domáce použitie a pre spracovanie bežných množstiev v domácnosti.
- Nádobu na naparovanie ⑤ používajte vždy aj s miskou na odkvapkávanie ④.
- Pri príprave jedál, ktoré farbia (napr. mrkva, červená paprika, paradajky a pod.), používajte vždy aj tmavú misku s otvormi ⑤a, aby ste zabránili

trvalému zafarbeniu bielej nádoby na naparovanie ⑤.

- Tmavú nádobu na ryžu ⑤b a tmavú misku ⑤a odkladajte z misky na odkvapkávanie ④ spolu s nádobou na naparovanie ⑤, do ktorej sú vložené.
- Pri manipulácii so spotrebičom používajte kuchynské rukavice a nikdy ho nepoužívajte bez veka ⑥. Veko držte vždy tak, aby vás neporaniila unikajúca para alebo kvapkajúca horúca voda. Dávajte pozor na horúcu vodu v miskách na odkvapkávanie.
- Dbajte na to, aby počas naparovania bol nad spotrebičom a po jeho stranách dostatočne veľký voľný priestor, aby nedošlo k poškodeniu kuchynskej linky alebo iných predmetov v jeho blízkosti.
- Počas naparovania musí byť spotrebič položený na suchom, vodorovnom a teplovzdornom povrchu.
- Spotrebič nikdy nedávajte na horúci povrch alebo nad otvorený oheň.
- Elektrické spotrebiče Braun spĺňajú platné bezpečnostné normy. Opravu alebo výmenu sieťového kábla môže vykonať iba autorizovaný servis. Zlá a neodborná oprava môže vystaviť užívateľa veľkému nebezpečenstvu.

Maximálna kapacita: 1,2 l vody.

Popis

- ① Základňa
- ② Ukazovateľ maximálneho množstva vody
- ③ Ukazovateľ minimálneho množstva vody
- ④ Miska na odkvapkávanie
- ⑤ Nádoba na naparovanie s otvormi
- ⑤a Tmavá miska (s otvormi), vkladaná do nádoby na naparovanie ⑤
- ⑤b Tmavá nádoba na ryžu (bez otvorov), vkladaná do nádoby na naparovanie
- ⑥ Veko (priehľadné)
- ⑦ Akcelérátor pary (snímateľný)
- ⑧ Výhrevné teleso
- ⑨ Spínač zapnutia/vypnutia s časovačom (60 minút)

- ⑩ Svetelný indikátor spínača ③
- ⑪ Úložný priestor pre sieťový kábel

Upozornenie: Pred prvým použitím umyte všetky časti spotrebiča tak, ako sa uvádza v časti «Umyvanie».

Naparovanie

1. Základňu ① naplňte studenou vodou z vodovodu a akcelerátor pary ⑦ položte na výhrevné teleso. Do vody nepridávajte žiadne koreniny, omáčky, víno a pod. Množstvo použitej vody (po ukazovateľ maximálneho alebo minimálneho množstva vody) závisí od nastavenie dĺžky naparovania.

Naparovanie v nádobe na naparovanie ⑤ (napr. zelenina a ryby)

Jedlo vložte do naparovacej nádoby s otvorom ⑤. Koreniny pridávajte až po skončení naparovania. Pri príprave jedla, ktoré farbí (napr. mrkva, červená paprika, paradajky a pod.), používajte tmavú misku s otvormi ⑥, aby ste zabránili trvalému zafarbeniu bielej nádoby na naparovanie ⑤.

Keď používate naraz obe nádoby na naparovanie ⑤, tmavú misku ⑥ alebo tmavú nádobu na ryžu ⑥ vkladajte vždy do vrchnej naparovacej nádoby.

Naparovanie v tmavej nádobe na ryžu ⑥ (napr. ryža alebo obilniny)

Ryžu/obilniny uložte do tmavej nádoby na ryžu spolu s vodou, ak je to potrebné. Nádobu na ryžu potom vložte do bielej nádoby na naparovanie.

2. Naplnenú naparovaciu nádobu umiestnite na misku na odkvapkávanie ④, ktorá je položená na základni ①, a zakryte ju vekom ⑥. Bez použitia veka je spotreba elektrickej energie vyššia a doba naparovania sa predlžuje. Keď používate naraz obe nádoby na naparovanie, tak na spodnú naparovaciu nádobu najskôr položte misku na odkvapkávanie a na misku potom položte vrchnú naparovaciu nádobu.

3. Pri použití parného hrnca dbajte na to, aby predmety (napr. police) nad ním a vedľa neho boli v dostatočnej vzdialenosti.

4. Sieťový kábel zapojte do elektrickej zásuvky.

5. Nastavte časovač ⑨. Otočný gombík najskôr pretočte na 60 minút a potom späť na vami požadovaný čas naparovania. Svetelný indikátor ⑩ sa rozsvieti a spustí sa naparovanie.

6. Po uplynutí zvoleného času prípravy na pare sa spotrebič automaticky vypne, kontrolná žiarovka sa vypne a zazvoní zvonček časovača.

7. Skontrolujte, či je jedlo uvarené. Nasadte si dlhé kuchynské rukavice. Vypnite spotrebič tak, že otočíte gombík naspäť na «0». Nadvihnite kryt ⑥, pričom dávajte pozor na unikajúcu paru. Nedotýkajte sa žiadnych horúcich dielov.

Skontrolujte jedlo pomocou dlhej vidličky.

Ak chcete pokračovať v príprave na pare, nasadte kryt a spotrebič opätovne zapnite tak, že otočíte gombík a nastavíte zostávajúci čas. Pri použití oboch nádob na naparovanie:

Ak chcete skontrolovať, či je jedlo v spodnej naparovacej nádobe hotové, postupujte nasledovne: vypnite spotrebič a zdvihnite veko ⑥. Opatrne zložte vrchnú nádobu na naparovanie (s vloženou tmavou nádobou) a položte ju na obrátenú stranu veka. Pomocou kuchynských rukavíc potom opatrne zložte misku na odkvapkávanie, položte ju na spodnej naparovacej nádobe, a skontrolujte, či je jedlo hotové.

Ak chcete pokračovať v naparovaní v oboch naparovacích nádobách, najskôr položte misku na odkvapkávanie späť na spodnú naparovaciu nádobu a potom na misku položte vrchnú nádobu na naparovanie, ktorú zakryjete vekom. Spotrebič znova zapnite.

8. Keď sa spotrebič vypne a jedlo je hotové, odpojte hrniec z elektrickej siete a nechajte ho trochu vychladnúť. Pomocou kuchynských rukavíc potom zložte nádobu na naparovanie a spolu s ňou aj tmavú nádobu na ryžu alebo tmavú misku, ak je do nej vložená. Obrátená strana veka ⑥ slúži ako stojan pre nádobu na naparovanie. Jedlo vyberte z naparovacej nádoby alebo z nádoby na ryžu a podľa potreby ho dochuťte.

Návod na zloženie nádob sa uvádza v bode 7.

9. Štáva, ktorá stiekla do misky na odkvapkávanie ④, sa môže použiť na prípravu omáčok alebo polievok.

10. Predtým, ako vylejete zvyšnú vodu zo základne ①, rozmontujete alebo vyčistíte spotrebič, vždy ho najskôr nechajte vychladnúť a odpojte ho z elektrickej siete.

Množstvo vody

Potrebné množstvo vody závisí od dĺžky naparovania. Ak naparujete menej ako 20 minút, naplňte základňu po ukazovateľ minimálneho množstva vody ③. Pri naparovaní nad 20 minút naplňte základňu po ukazovateľ maximálneho množstva vody ②. Uistite sa, že množstvo vody je dostatočné, najmä ak sa dĺžka naparovania predlži.

Ak sa para nevytvára, skontrolujte hladinu vody v základni tak, že spotrebič odpojte z elektrickej siete a necháte ho trochu vyhladiť. Opatrne nadvihnite nádobu na naparovanie a misku na odkvapkávanie a dolejte do

základne vodu. **Upozornenie:** Všetky časti sa môžu používať iba ako súčasť parného hrnca Braun FS 3000. Nedávajte ich do bežnej alebo mikrovlnnej rúry.

Naparovanie v nádobe na naparovanie ⑤ a v tmavej nádobe na ryžu ⑥

Upozornenie: uvedené množstvá a dĺžka trvania spracovania približne zodpovedajú naparovaniu pri použití jednej naparovacej nádoby. Dĺžka naparovania uvádzaná v tabuľkách sa zároveň vzťahuje na prípravu menších množstiev jedla. Pri príprave väčších množstiev môže naparovanie trvať o niečo dlhšie, ak v nádobách nie je dost priestoru na dostatočnú cirkuláciu pary.

Naparovanie vo vrchnej naparovacej nádobe trvá dlhšie. Preto

- väčšie kusy a potraviny s dlhšou dobou prípravy naparujte v spodnej naparovacej nádobe,
- pri varení rôznych druhov jedla, ktoré majú rozdielnu dĺžku prípravy, naparujte jedlo s dlhšou dobou prípravy v spodnej nádobe. Po určitom čase položte naparovaciu nádobu s jedlom, ktorého príprava je časovo menej náročná, na spodnú naparovaciu nádobu, aby ste ho mohli tepelne upraviť.

Ovocie a zelenina

- Hrubé stopky z karfiolu, brokolice a kapusty odrežte.
- Listovú, zelenú zeleninu naparujte čo najkratšie, pretože ľahko stráca farbu.
- Zmrznutú zeleninu by ste pred naparovaním nemali rozmrazovať.

Jedlo	Stav	Približné množstvo	Dĺžka prípravy
Artičoky	čerstvé	4 (stredné)	40–45 min.
Špargľa	čerstvá	500 g	30–40 min.
Fazuľa, zelená fazuľa	čerstvá, celá alebo pokrájaná	500 g	25–35 min.
Brokolica	čerstvá, ružičky	500 g	15–20 min.
Ružičkový kel	čerstvý	500 g	20–25 min.
Kapusta	čerstvá, pokrájaná	500 g	25–30 min.
Mrkva	čerstvá, pokrájaná	500 g	20–25 min.
Karfiol	čerstvý, ružičky	500 g	20–25 min.
Cuketa	čerstvá, pokrájaná	500 g	15–20 min.
Fenikel	čerstvý, pokrájaný	500 g	15–20 min.
Kaleráb	čerstvý, kocky	500 g	20–25 min.
Pór	čerstvý, pokrájaný	500 g	15–20 min.
Huby	čerstvé, celé alebo pokrájané	500 g	20–25 min. (pokrájané o 5 min. kratšie)
Zemiaky	pokrájané	500 g	20–25 min.
Zemiaky	neoškrabané	500 g	30–40 min.
Kukurica	čerstvá	2 kusy	55–60 min. (často otáčajte)
Jablká	čerstvé, 1/8 kúsky	500 g	10–15 min.
Hrušky	čerstvé, 1/6 kúsky	500 g	10–15 min.

Ryby a morské živočíchy

- Zmrazené ryby môžete naparovať bez rozmrazenia, ak ich predtým rozdelíte na kusy, a dĺžku naparovania predĺžite o 10 %.

Jedlo	Stav	Približné množstvo	Dĺžka prípravy
Pstruh	čerstvý	2 kusy, každý 150 g	18–25 min.
Tuniak	čerstvý	2 kusy, každý 200 g	25–30 min.
Pleskáč	čerstvý, celý	1 kus, 400 g	18–25 min.
Nórska treska	čerstvá	2 kusy, každý 200 g	15–18 min.
Treska polak	čerstvá	2 kusy, každý 140 g	15–18 min.
Krevety	čerstvé	450 g	15–20 min.
Mušle	v lastúre	1.000 g	18–25 min.
Kalmary	zmrazené	600 g	20–25 min.
Homáre	v lastúre	2 kusy	30–35 min.

Mäso, hydina a vajcia

- Na prípravu sa najlepšie hodí jemné mäso s malým množstvom tuku.
- Mäso by sa malo najskôr dobre umyť a usušiť, aby počas prípravy pustilo čo najmenej šťavy.
- Do vajec najskôr urobte malú dierku.

Jedlo	Stav	Približné množstvo	Dĺžka prípravy
Morčacie rezne	čerstvé	2 kusy, každý 150 g	25–30 min.
Kuracie stehná	čerstvé	2 kusy, každý 150 g	25–30 min.
Telacie rezne	čerstvé	2 kusy, každý 150 g	30–35 min.
Jahňacie kotlety	čerstvé	2 kusy, každý 120 g	25–30 min.
Párky	čerstvé	2–8 (prepichnete črievko)	8–10 min.
Klobásky	čerstvé	2–8 (prepichnete črievko)	8–12 min.
Vajcia namätko	v škrupine	2–10 stredne veľké	10–12 min.
Vajcia natvrdo	v škrupine	2–10 stredne veľké	15–20 min.

Ryža a obilniny

- Použite tmavú nádobu na ryžu ⑤ a do ryže alebo obilnín pridajte potrebné množstvo vody.
- Ak používate naraz obe nádoby na naparovanie, postupujte nasledovne: v tmavej nádobe na ryžu ⑤, ktorú vložíte do spodnej naparovacej nádoby, začnite variť napríklad ryžu, ktorá má dlhšiu dobu prípravy, a nádobu zakryte vekom ⑥. Po nejakom čase položte na základňu ① (teda na spodok) druhú naparovaciu nádobu s iným jedlom a ryžu ďalej naparujte tak, že nádobu s ňou položíte navrch, teda na spodnú naparovaciu nádobu.

Jedlo	Približné množstvo	Hladina vody v základni ①	Množstvo vody v nádobe na ryžu ⑤	Dĺžka prípravy
Ryža Basmati	250 g	max.	300–400 ml vody	35–40 min.
Dlhozrná ryža	250 g	max.	300–400 ml vody	35–40 min.
Hnedá ryža	250 g	max.	300–400 ml vody	45–50 min.
Sladká ryža	250 g	max.	750 ml mlieka	60 min.
Kukurica	250 g	max.	750–1000 ml vody	20–25 min.

Umývanie

Spotrebič pred umytím vždy najskôr odpojte z elektrickej siete. Všetky časti okrem základne ① môžete umývať v umývačke riadu alebo ručne, pomocou bežne dostupných čistiacich prostriedkov. Akcelerátor pary ⑦ môžete zložiť a samostatne poumývať. Základňu ① utrite vlhkou handričkou.

Uskladnenie

Za účelom jednoduchého uskladnenia po použití sa košíky môžu do seba vzájomne poukladať ⑩.

Pozrite si príslušné značky (I a II); košík I zapadne do košíka II.

Napájací kábel sa dá uskladniť podľa vyobrazenia na obrázku ⑪.

Odstraňovanie vodného kameňa

Po niekoľkonásobnom použití parného hrnca (v závislosti od tvrdosti vody) sa výhrevné teleso ⑧ v základni ① pokryje vrstvou vodného kameňa, ktorý je potrebné odstrániť. Základňu naplňte bielym octom (5 %) tak, aby bolo výhrevné teleso ponorené. Pridajte akcelerátor pary ⑦. Spotrebič zavrite, zapojte ho do elektrickej zásuvky a časovač nastavte na 15 minút. Ak je na výhrevnom telese aj po uplynutí 15 minút viditeľná vrstva vodného kameňa, postup zopakujte. Keď ocot i spotrebič dostatočne vychladnú, vylejte ocot zo základne ① a potom ju 3 či 4-krát opláchnite teplou vodou. Akékoľvek zvyšky vodného kameňa môžete z akcelerátora pary odstrániť kefkou.

Právo na zmeny vyhradené.

Po skončení životnosti neodhadzujte zariadenie do bežného domového odpadu. Zariadenie odovzdajte do servisného strediska Braun alebo na príslušnom zbernom mieste zriadenom podľa miestnych predpisov a noriem.



Magyar

Termékeink minősége, működése és formája a legmagasabb Braun igényeket is kielégítik. Sok örömet kívánunk új Braun készülékéhez!

A Braun Multiquick készülék elsősorban zöldségfélék és rizs, valamint halak, húskok, és szárnyasok párolására szolgál. A gőzzel való párolás az elkészítés legkímélőbb és legegészségesebb módja, mivel így a vitaminok, ásványi anyagok, a természetes íz és szín megmaradnak.

Kérjük, hogy a használati utasítást alaposan tanulmányozza át, mielőtt készülékét üzembe helyezné!

Figyelem!

- A készüléket 8 éven felüli gyermekek és korlátozott mozgásszervi, érzékszervi vagy értelmi fogyatékkal élő vagy tapasztalatlan személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy olyan esetben, ha előtte elmagyarázták nekik a készülék biztonságos kezelésének módját, és megértették a használattal fellépő kockázatait. A készülékkel gyermekek nem játszhatnak. A tisztítást és karbantartást nem végezhetik gyermekek, hacsak nem elmúltak 8 évesek, és felügyelet mellett teszik ezt.
- A készüléket és tápkábelét 8 évnél fiatalabb gyermekektől távol kell tartani.
- Mindenképpen válassza le a készüléket az áramforrásról, ha felügyelet nélkül hagyja azt, illetve az összeszerelést, a szétszerelést vagy a tisztítást megelőzően.
- A készülékházat ① soha ne tegye vízbe!
- A készüléket kizárólag háztartási használatra és szokványos háztartási mennyiségek feldolgozására tervezték.
- A párolókosarat ⑤ csak a cseppfogó tálcával ④ együtt szabad használni!
- Magas színezőanyag-tartalmú ételek (pl. paprika, sárgarépa, paradicsom)

gőzöléséhez javasoljuk, hogy a fekete betétet használja ⑤a, hogy a fehér párolókosár elszíneződését megelőzze!

- A fekete rizs-tál ⑤b ill. a fekete betét ⑤a csak a párolókosárral ⑤ együtt vehető le a csepp-fogó tálcáról ④.
- A forró készüléket csak edényfogó kesztyűvel fogja meg, és soha ne használja azt tető nélkül! A tetőt óvatosan emelje le a készülékről, nehogy a felcsapódó gőz, vagy a lecseppenő víz esetleges sérülést okozzon! Ügyeljen arra is, hogy a cseppfogó tálcában forró folyadék van!
- Használatkor ügyeljen a készülék közelében, ill. felette lévő tárgyakra is!
- A készüléket mindig száraz, sima és meleget bíró felületen használja!
- A készüléket soha ne helyezze forró főzőlapra, vagy tűzhelyre!
- A Braun elektromos készülékei megfelelnek a biztonsági előírásoknak. A készülékek javítását csak szakszerviz végezheti. A szakszerűtlen javítás a használóra veszélyes lehet! A csatlakozóvezeték cseréjét csak szakszerviz végezheti, mivel ahhoz speciális szerszám szükséges!

A készülék leírása (az idegennyelvű használati utasításban lévő rajz alapján)

- ① Készülékház víztartállyal
- ② Maximális vízmennyiség-jelző (hosszú párolási időnél)
- ③ Minimális vízmennyiség-jelző (rövid párolási időnél)
- ④ Fekete cseppfogó-tálca
- ⑤ Párolókosár
- ⑤a Fekete betét a párolókosárba (lyukakkal)
- ⑤b Fekete rizstál (lyuk nélküli) a párolókosárba
- ⑥ Fedő (átlátszó)
- ⑦ Gőzgyorsító
- ⑧ Fűtőtest
- ⑨ Be/kikapcsoló időmérővel (60 perc)
- ⑩ Bekapcsolást jelző lámpa
- ⑪ Kábeltartó üreg

Figyelem: A készülék minden részét, (kivéve a készülékházat) mosogassa el az elsőhasználat előtt a «Tisztítás» című részben leírtak szerint!

Párolás

1. Töltse meg a készülékház víztartályát ① hideg vízzel és helyezze bele a gőzgyorsítót ⑦! Ne adjon a vízhez semmilyen ízesítőt, sem sót, sem fűszereket stb.! A szükséges vízmennyiség (max. ill. min. vízmennyiségjelző) a beállított párolási időtől függ.

Párolás párolókosárban ⑤ (pld. zöldségek, hal)

A párolni kívánt ételt helyezze a lukacsos párolókosárba ⑤! Ha egyszerre többféle élelmiszert kíván párolni, a párolókosárba 2 db választólap helyezhető, amivel az ételék összekeveredése megakadályozható. Az élelmiszereket csak párolás után fűszerezze! Magas színezőanyag-tartalmú ételek párolásához (pl. sárgarépa, paprika, paradicsom, stb.) helyezze a fekete betétet ⑥ a párolókosárba ⑤, hogy a fehér pároló-kosár elszíneződését elkerülje! A fekete betét használatakor a választólapok ⑥ nem használhatóak!

Mindkét párolókosár ⑤ használatakor a fekete betét ⑥ ill. a fekete rizstál ⑥ csak a felső gőzkosárba helyezhető!

Párolás a fekete rizstálban ⑥ (pld. rizs, felfújt)

A párolni kívánt élelmiszert a szükséges folyadékmennyiséggel együtt a rizstálba helyezzük, a rizstál pedig a gőzkosárba. A választólapok a rizstálban nem használhatóak.

2. Helyezze a megtöltött párolókosarat a készülékházban lévő cseppfogó tálcára ④, majd tegye rá a fedelet ⑥! Fedél használata nélkül a párolási idő hosszabb és az energiafelhasználás is nagyobb lenne.

Mindkét párolókosár használatakor helyezze a második párolókosarat a cseppfogó tálcával együtt az alsó párolókosár tetejére!

3. Használatkor ügyeljen a készülék mellett ill. felett lévő tárgyakra is!

4. Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra!

5. Állítsa be az időmérőt ⑩! Ehhez először tekerje el a kapcsolót a 60 perces jelzésig, majd vissza a kiválasztott időtartamra! Az ellenőrző lámpa ⑪ világít, a párolás megkezdődik.

6. A kiválasztott gőzölési idő leteltét követően a készülék automatikusan kikapcsolódik, a jelző lámpa kialszik, az időzítő csengője pedig megszólal.

7. Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e.

Vegyen fel hosszú konyhai kesztyűt. Kapcsolja ki a készüléket, visszaforgatva a gombot «0» állásba. Emelje meg a fedőt ⑥, ügyelve a kiáramló gőzre. Ne érintse meg a forgó alkatrészeket. Az ételt hosszú villával ellenőrizze. Ha folytatni kívánja a gőzölést, akkor tegye fel a fedőt és kapcsolja vissza a készüléket a gomb elforgatásával, majd állítsa be a visszamaradó időt.

Az alsó párolókosárban lévő élelmiszer minőségének ellenőrzéséhez az alábbiak szerint járjon el: kapcsolja ki a készüléket, és vegye le a fedelet ⑥! Óvatosan emelje le a felső párolókosarat (a fekete betéttel együtt), s helyezze azt a megfordított fedélre! Ezután óvatosan, edényfogó kesztyűvel vegye le a cseppfogótálcát az alsó párolókosárról és ellenőrizze a kívánt eredményt!

Amennyiben mindkét edényben folytatni kívánja a gőzölést, először a cseppfogótálcát, majd a felső párolókosarat és a tetőt helyezze vissza, végül kapcsolja be újra a készüléket!

8. Ha az élelmiszer elkészült, húzza ki a villásdugót a konnektorból, s hagyja a készüléket kissé lehűlni! Ezután emelje le óvatosan, edényfogó kesztyűvel a párolókosarat ill. a fekete rizstálat! A felfordított fedél ⑥ a párolókosár tartójaként szolgálhat. Szedje ki az ételt a párolókosárból ill. a rizs-tálból és fűszerezze ízlés szerint!

Az FS 3000 modellnél a szétszedés a 7. pontban leírtak szerint történik.

9. A cseppfogó-tálcában ④ összegyűlt folyadék felhasználható mártások, levesek készítéséhez.

10. A készülékház víztartályában ① maradt vizet a készülékkel együtt hagyja kissé lehűlni, majd azután öntse ki!

Víz betöltés

A szükséges vízmennyiség a párolás időtartamától függ. 20 perces párolási időtartam alatt a minimális ③, 20 perces párolási időtartam fölött a maximális ② vízmennyiség jelzésig töltse fel a készüléket! Mindig ügyeljen arra, hogy a készülékben megfelelő mennyiségű víz legyen! Ha a gőzképződés abbamarad, ellenőrizze a vízmennyiséget!

Ehhez húzza ki a villásdugót a konnektorból, s hagyja a készüléket kissé lehűlni! Emelje le óvatosan a párolókosarat és a cseppfogótálcát, majd töltse fel a víztartályt vízzel!

Figyelem: Minden kiegészítő csak a Braun FS 3000 készülékhez használható. Sütőben vagy mikrohullámú sütőben használni nem szabad!

Párolási idők a párolókosárban ⑤ és a fekete rizs-tálban ⑥

Figyelem: A megadott mennyiségek és időtartamok egy párolókosaras gőzöléshez irányadóak. Az időtartamok kisebb mennyiségek párolásakor is érvényesek. Nagyobb mennyiségek párolásánál a párolási idő valamivel hosszabb lehet, hiszen ilyenkor kisebb a légüres tér a párolókosárban, s lassabb a gőz cirkulációja.

A párolási időtartam a felső párolókosárban mindig hosszabb, ezért:

- a nagyobb méretű, hosszabb párolási időt igénylő élelmiszereket az alsó kosárban párolja!
- különböző hosszúságú párolási időt igénylő élelmiszerek párolása: a hosszabb párolást igénylőket az alsó kosárban párolja, így a rövidebb időt igénylőket a felső kosárral ráér egy kicsivel később az alsó kosárra helyezni!

Zöldség/gyümölcs:

- karfió, brokkoli vastag szárát távolítsa el!
- a zöldségféléket mindig csak a lehető legrövidebb ideig párolja, mivel azok hamar elvesztik ter-mészetes színüket!
- a fagyasztott zöldségeket párolás előtt nem kell kiolvasztani!

Élelmiszer megnevezése	állapota	mennyiség	párolási idő (perc)
Articsóka	friss	4 db közepes	40–45
Karfiol	friss, kis rózsák	500 g	20–25
Brokkoli	friss, kis rózsák	500 g	15–20
Gomba	friss, egészben vagy szeletelve	500 g	20–25 (szeletelve 5 perccel kevesebb)
Édeskömény	friss, szeletelve	500 g	15–20
Zöldbab	friss, egészben vagy szeletelve	500 g	25–35
Sárgarépa	friss, szeletelve	500 g	20–25
Burgonya	szeletelve	500 g	20–25
Burgonya	héjában	500 g	30–40
Káposzta	friss, aprítva	500 g	25–30
Karalábé	friss, szeletelve	500 g	20–25
Kukoricacső	friss	2 db	55–60 (gyakori forgatás mellett)
Póréhagyma	friss, szeletelve	500 g	15–20
Kelbimbó	friss	500 g	20–25
Spárga	friss	500 g	30–40
Cukkini	friss, szeletelve	500 g	15–20
Alma	friss, 8 felé vágva	500 g	10–15
Körte	friss, 6 felé vágva	500 g	10–15

Halak és tenger gyümölcsei

- fagyasztott hal felolvasztás nélkül is párolható, ha az összefagyott darabokat előtte szétválasztjuk: ilyenkor a párolási idő kb. 10 %-kal hosszabb.

Élelmiszer megnevezése	állapota	mennyiség	párolási idő (perc)
Pisztráng	friss	2 db – 150 g/db	18–25
Tonhal szelet	friss	2 db – 200 g/db	25–30
Keszeg	friss, egészben	1 db kb. 400 g	18–25
Durbincsfilé	friss	2 db – 200 g/db	15–18
Lazacfilé	friss	2 db 140 g/db	15–18
Garnéla	fagyasztott	450 g	15–20
Fekete kagyló	héjában	1000 g	18–25
Tintahal	fagyasztott	600 g	20–25
Langusza	egészben	2 db	30–35

Húsok, szárnyasok és tojás

- finom ostú, puha húsok, melyek kissé zsírosak, különösen alkalmasak párolásra
- a húsdarabokat alaposan meg kell mosni, s jól kinyomkodni, hogy lehetőség szerint minél kevesebb lé keletkezzen!
- a tojásokat párolás előtt meg kell szurkálni!

Élelmiszer megnevezése	állapota	mennyiség	párolási idő (perc)
Pulykaszelet	friss	2 db – 150 g/db	25–30
Csirkecomb	friss	2 db – 150 g/db	25–30
Borjúszelet	friss	2 db – 150 g/db	30–35
Báránkaraj	friss	2 db – 150 g/db	25–30
Frankfurti kolbász	friss	2–8 db (bőrét meg kell szurkálni)	8–10
virslis	friss	2–8 db (bőrét meg kell szurkálni)	8–12
Lágytojás	héjában	2–10 db közepes nagyságú	10–12
Keménytojás	héjában	2–10 db közepes nagyságú	15–20

Rizs, gabonafélék, felfűjtak

- A fekete rizs-tálat ☹ a megfelelő vízmennyiséggel együtt használja!
- Két párolókosár használata esetén az alábbiak szerint járjon el: a párolni kívánt rizst a rizs-tálal ☹ az alsó párolókosárban ☹ – tetővel lefedve – párolja elő! Ezután helyezze a másik párolókosarat az egyéb élelmiszerekkel alulra, majd a felsőt az előpárolt rizzsel felülre!

Élelmiszer megnevezése	mennyiség	vízmennyiség a készülékben	vízmennyiség a rizs-tálban	párolási idő (perc)
Basmati rizs	250 g	max.	300–400 ml víz	35–40
Hosszúszemű rizs	250 g	max.	300–400 ml víz	35–40
Barna rizs	250 g	max.	300–400 ml víz	45–50
Tejberizs	250 g	max.	750 ml tej	60
puliszka (kukoricaliszt)	250 g	max.	750–1000 ml víz	20–25

Tisztítás

Tisztítás előtt a készülék villásdugóját húzza ki a hálózati csatlakozóból! A készülékházon ① kívül minden rész tisztítható mosogatógépben, vagy bármilyen szokásos kézi mosogatószerrel. A gőzgyorsító ⑦ tisztításhoz levehető a gépről. A készülékház ① nedves ruhával áttörölhető.

Tárolás

A használat utáni tárolás megkönnyítése céljából a kosarak egymásba rakhatók ②. Lásd a megfelelő jelöléseket (I & II); az I kosár nyílik a II kosárba. A hálózati kábelt az ábra ⑩ szerint lehet tárolni.

Vízkö mentesítés

Többszöri használat után (vízkeménységtől függően) a fűtőtesten ⑧ ill. a készülékház víztartályában ① vízkő képződhet. Ekkor a készüléket vízkő mentesíteni kell. Töltsön háztartási ecetet (5 %-os) a készülékház víztartályába, úgy, hogy az a fűtőtestet is ellepje! Helyezze fel a gőzgyorsítót ⑦! Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra és kapcsolja az időmérőt 15 percre! Amennyiben ennyi idő letelte után még vízkőmaradványokat lát, ismételje meg még egyszer az előbbi folyamatot! Az ecet és a készülék lehűlése után, öntse ki a víztartályból az ecetet, majd öblítse ki a víztartályt ① 3-4-szer meleg vízzel! A gőzgyorsítón esetlegesen rajta maradó vízkövet kefével távolítsa el!

A változtatás joga fenntartva!

Kérjük, hogy a készüléket annak hasznos élettartama elteltével ne a háztartási hulladékgyűjtőbe dobja ki! A készüléket leadhatja bármely Braun márkaszervizben, vagy az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen.



Hrvatski

Naši proizvodi dizajnirani su tako da zadovoljavaju najviše standarde kvalitete, funkcionalnosti i dizajna. Nadamo se da ćete potpuno uživati u svom novom uređaju Braun.

Vaš Braun FS 3000 je posebno prikladan za kuhanje na pari povrća, riže, ribe i mesa. Kuhanje na pari je najnježniji i najzdraviji način pripremanja hrane. Vitamini, minerali, prirodni okus i boja bit će u velikoj mjeri sačuvani.

Prije uporabe uređaja pažljivo pročitajte cijele upute za uporabu.

Upozorenje

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina te osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim i mentalnim sposobnostima, kao i osobe koje nemaju prethodno dostatno iskustvo i znanje, pod uvjetom da im je objašnjeno kako se uređaj koristi na siguran način tako da oni u potpunosti razumiju moguće rizike prilikom korištenja. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca, osim ako nisu starija od 8 godina i pod nadzorom odrasle osobe.
- Uređaj i njegov priključni kabel trebaju biti izvan doseg djece mlađe od 8 godina.
- Aparat uvijek isključite iz napajanja kadaga ostavite bez nadzora i prije sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
- Bazu ① nikad ne uranjajte u vodu.
- Ovaj uređaj dizajniran je za uporabu u kućanstvu i samo za obradu količina uobičajenih za kućanstvo.
- Parnu košaru ⑤ koristite samo s podloškom ④.
- Uvijek koristite crni umetak ⑤a kada kuhate obojanu hranu (npr. mrkve, paprike, rajčicu itd) kako biste spriječili trajne mrlje na bijelim parnim košarama ⑤.
- Crnu zdjelu za rižu ⑤b ili crni umetak ⑤a uvijek uklonite s podloška ④ zajedno s parnom košarom ⑤.

- Nikad ne dodirujte uređaj bez kuhinjskih rukavica na rukama te ne koristite uređaj bez poklopca ⑥. Kad podižete poklopac uvijek ga držite na način da ne dođete u dodir s parom ili vrućom vodom. Pripazite i na vruće tekućine u podlošcima.
- Nakon uporabe uređaja uvijek izvucite utikač iz utičnice.
- Pri korištenju uređaja pripazite da ima dovoljno mjesta iznad i oko uređaja kako biste spriječili oštećenja npr. na kuhinjskim ormarićima i drugim predmetima.
- Uređaj koristite na suhim, ravnim površinama, otpornim na vrućinu.
- Električni uređaji Braun zadovoljavaju primjenjive sigurnosne standarde. Popravak ili zamjenu mrežnog kabela smije vršiti samo ovlašteno servisno osoblje. Neispravan, nekvalificirani popravak može uzrokovati načajne opasnosti za korisnika.

Maksimalni kapacitet: 1,2 l vode

Popis

- ① Baza
- ② Oznaka maksimalne količine vode (za duže kuhanje)
- ③ Oznaka minimalne količine vode (za kraće kuhanje)
- ④ Podložak
- ⑤ Parna košara s prorezima
- ⑤a Crni umetak (s otvorima) za košaru za kuhanje na pari ⑤
- ⑤b Crna zdjela za rižu (bez proreza) za parnu košaru
- ⑥ Poklopac (proziran)
- ⑦ Pojačalo pare (može se ukloniti)
- ⑧ Grijač
- ⑨ Prekidač za uključivanje/isključivanje s brojačem (60 minuta)
- ⑩ Indikator rada
- ⑪ Spremište za kabel za neiskorišteni dio kabela.

Napomena:

Sve dijelove očistite prije prve uporabe kako je opisano u poglavlju «Čišćenje».

Kuhanje na pari

1. Napunite bazu ① hladnom vodom iz slavine i postavite pojačalo pare ⑦ na njegovo mjesto. U vodu ne stavljajte začine, umake, vino, itd. Količina potrebne vode (maksimalna ili minimalna količina vode) ovisi o dužini kuhanja.

Kuhanje u parnoj košari ⑤

(npr. povrće, riba)

Stavite namirnice u parnu košaru s urezima ⑤. Začine dodajte kad je namirnica skuhanja. Kad kuhate namirnice s jakim bojama (npr. mrkve, paprike, rajčice, itd) uvijek koristite crni umetak ⑤ kako biste smanjili stvaranje mrlja na bijelim parnim košarama.

Kada koristite obje parne košare ⑤ crni umetak E ili crna zdjela za rižu ⑤b mogu se koristiti samo u gornjoj parnoj košari.

Kuhanje u crnoj zdjeli za rižu ⑤b

(npr. riža, tijesto)

Po potrebi stavite rižu/žitarice s tekućinom u zdjelu za rižu. Stavite zdjelu za rižu u parnu košaru.

2. Stavite napunjenu parnu košaru na podložak ④ na bazi ①, a na nju stavite poklopac ⑥. Ako poklopac nije na mjestu troši se više električne energije i kuhanje traje duže. Kada koristite obje parne košare postavite drugu parnu košaru s podloškom na donju parnu košaru.

3. Kada koristite ovo kuhalo pripazite da iznad i oko njega bude dovoljno prostora (dovoljno udaljeno od polica npr.).

4. Umetnite utikač u utičnicu.

5. Podesite brojač ⑨. To napravite tako da prekidač okrenete do 60 minuta, a zatim postavite na željena vrijeme kuhanja. Svijetlo indikatora ⑩ svijetli i kuhanje počinje.

6. Nakon što je izabrano vrijeme kuhanja na pari isteklo, uređaj se automatski isključuje, gasi se pilot svjetlo, a zvonce tajmera počinje da zvoni.

7. Provjerite da li je hrana skuhanja. Stavite dugačke kuhinjske rukavice. Isključite uređaj vraćanjem gumba u položaj «0». Pažljivo podignite poklopac ⑥ zbog pare koja izlazi iz suda. Ne dirajte vrele dijelove. Provjerite hranu pomoću dugačke vilice.

Ako želite nastaviti s kuhanjem na pari, vratite poklopac i ponovo uključite uređaj okretanjem

gumba i određivanjem preostalog vremena. Pri korištenju obje parne kutije kod modela Provjera hrane u donjoj košari: isključite uređaj i skinite poklopac ⑥. Pažljivo podignite gornju parnu košaru (s crnim umetkom) i stavite je na okrenuti poklopac. Zatim, koristeći kuhinjske rukavice) pažljivo skinite podložak s donje parne košare i provjerite je li hrana kuhana. Želite li nastaviti kuhanje s obje parne košare, prvo stavite podložak na donju parnu košaru, a zatim na njega stavite gornju parnu košaru s poklopcem. Ponovno uključite uređaj.

8. Kad se uređaj sam isključuje, a hrana je skuhanja izvucite utikač iz utičnice i pustite da se uređaj sam malo ohladi. Zatim, koristeći kuhinjske rukavice, zajedno skinite parne košare, crnu zdjelu za rižu ili crni umetak. Okrenuti poklopac ⑥ služi kao postolje za parne košare. Izvadite hranu iz parnih košara ili zdjele za rižu i začinite po želji. Pogledajte točku 7.

9. Tekućina koja se nalazi u podlošku ④ može se iskoristiti za umake ili juhu.

10. Uvijek pustite da se uređaj ohladi prije nego izlijete preostalu vodu iz baze, rastavite uređaj ili ga krenete čistiti. Izvucite utikač.

Količine vode

Potrebna količina vode ovisi o vremenu kuhanja. Kada kuhate do 20 minuta napunite bazu do oznake za minimalnu količinu vode ③. Kada kuhate duže od 20 minuta napunite do oznake za maksimalnu količinu vode ②. Pripazite da ima dovoljno vode, posebno ako kuhanje traje duže. Ako nema pare provjerite razinu vode. Kako biste to napravili izvucite utikač iz utičnice i pustite da se uređaj malo ohladi. Pažljivo skinite parnu košaru i podložak te dodajte vodu.

Napomena: Svi dijelovi su namijenjeni samo uporabi s Braun FS 3000. Nemojte ih stavljati u običnu ili mikrovalnu pećnicu.

Kuhanje u parnoj košari ⑤ i crnoj zdjeli za rižu ⑥

Napomena: Količine i vrijeme kuhanja su okvirne za kuhanje u jednoj parnoj košari. Vrijeme kuhanja navedeno u tablicama vrijedi i za manje količine. Kad kuhate veće količine kuhanje se može produljiti ako oko namirnica nema dovoljno prostora da para slobodno cirkulira.

Kuhanje u gornjoj parnoj košari traje dulje. Zato:

- Veće komade hrane koji se pripremaju dulje kuhajte u donjoj parnoj košari.
- Kada imate namirnice koje se kuhaju različito dugo: Hranu koja se priprema duže kuhajte u donjoj parnoj košari. Nakon nekog vremena parnu košaru s hranom koja se priprema kraće vrijeme postavite na donju parnu košaru.

Voće i povrće

- Izrežite debele peteljke s cvjetače, brokule i kupusa.
- Lisnato zeleno povrće kuhajte što je kraće moguće jer ono brzo gubi boju.
- Smrznuto povrće ne treba odmrznuti prije kuhanja.

Namirnica	Vrsta	Cca. količina	Vrijeme kuhanja
Artičoke	Svježe	4 (medium)	40–45 min.
Šparoge	Svježe	500 g	30–40 min.
Mahune	Svježe, cijele ili narezane	500 g	25–35 min.
Brokula	Svježa, cvjetovi	500 g	15–20 min.
Prokulice	Svježe	500 g	20–25 min.
Kupus	Svježi, narezan	500 g	25–30 min.
Mrkva	Svježa, narezana	500 g	20–25 min.
Cvjetača	Svježa, cvjetovi	500 g	20–25 min.
Tikvice	Svježe, kriške	500 g	15–20 min.
Komorač	Svježi, kriške	500 g	15–20 min.
Korabica	Svježa, kockice	500 g	20–25 min.
Poriluk	Svježi, narezan	500 g	15–20 min.
Gljive	Svježe, cijele ili kriške	500 g	20–25 min. (kriške: 5 min. kasnije)
Krumpir	Kriške	500 g	20–25 min.
Krumpir	U kori	500 g	30–40 min.
Kukuruz	Svježi	2 komada	55–60 min. (često okrećite)
Jabuke	Svježe, 1/8 komadi	500 g	10–15 min.
Kruške	Svježe, 1/6 komadi	500 g	10–15 min.

Ribe i ostali plodovi mora

- Smrznuta riba može se kuhati na pari, a da se prethodno ne odmrzne ako se kuha u odvojenim komadima i kuhanje se produži za otprilike 10%.

Namirnica	Vrsta	Cca. količina	Vrijeme kuhanja
Pastrva	Svježa	2 komada, svaki 150 g	18–25 min.
Odresci tune	Svježa	2 komada, svaki 200 g	25–30 min.
Deverika	Svježa, cijela	1 komad, 400 g	18–25 min.
Fileti škarpine	Svježi	2 komada, svaki 200 g	15–18 min.
Fileti bakalara	Svježi	2 komada, svaki 140 g	15–18 min.
Škampi	Smrznuti	450 g	15–20 min.
Dagnje	U školjci	1000 g	18–25 min.
Lignja	Smrznuta	600 g	20–25 min.
Jastog	U oklopu	2 komada	30–35 min.

Meso i jaja

- Najbolje je nježno meso s malo masnoća
- Meso mora biti dobro oprano i osušeno tako da iz njega izađe što je moguće manje soka.
- Prije kuhanja probijte ljusku jaja.

Namirnica	Vrsta	Cca. količina	Vrijeme kuhanja
Pureći batci	Svježi	2 komada, svaki 150 g	25–30 min.
Teleći kotleti	Svježi	2 komada, svaki 150 g	25–30 min.
Janjeći kotleti	Svježi	2 komada, svaki 120 g	30–35 min.
Hrenovke	Svježe	2–8 (probijte kožu)	8–10 min.
Goveđe kobasice	Svježe	2–8 (probijte kožu)	8–12 min.
Meko kuhano jaje	U ljusci	2–10 srednje veličine	10–12 min.
Tvrdo kuhano jaje	U ljusci	2–10 srednje veličine	15–20 min.

Riža, žitarice, tijesto

- Koristite crnu zdjelu za rižu ⑥ i zajedno s rižom ili žitaricama dodajte željenu količinu tekućine.
- Koristite li obje parne košare molimo postupite na sljedeći način. Prvo kuhajte namirnice koje se dulje pripremaju u zdjeli za rižu smještenoj u donjoj parnoj košari s poklopcem. Nakon nešto vremena stavite drugu parnu košaru napunjenu drugom hranom na bazu ① (tj. na dno) i nastavite kuhati rižu u parnoj košari koju sada stavite na vrh.

Hrana	Cca. količina	Količina vode u bazi ①	Količina tekućine u zdjeli za rižu ⑥	Vrijeme pripreme
Basmati riža	250 g	Max.	300–400 ml vode	35–40 min.
Riža dugog zrna	250 g	Max.	300–400 ml vode	35–40 min.
Smeđa riža	250 g	Max.	300–400 ml vode	45–50 min.
Puding od riže	250 g	Max.	750 ml mlijeka	60 min.
Kukuruz u zrnju	250 g	Max.	750–1000 ml vode	20–25 min.

Čišćenje

Prije čišćenja uređaja uvijek isključite utikač iz utičnice. Osim baze ① svi ostali dijelovi mogu se prati u perilici suđa ili ručno običnim detergentima. Pojačalo pare ⑦ se pri čišćenju može skinuti. Bazu ① obrišite vlažnom krpom.

Pohrana

Za jednostavnu pohranu nakon uporabe, košare se mogu naslagati jedna unutar druge ⑫.

Vidite odgovarajuće oznake (I & II); košara I staje u košaru II.

Strujni kabel može se spremati kako je prikazano na slici ⑩.

Uklanjanje kamenca

Nakon što ste nekoliko puta koristili kuhalo (ovisi o tvrdoći vode u vašem domaćinstvu) grijač ⑨ u bazi ① prekriven je slojem kamenca. Sada treba ukloniti kamenac. Napunite bazu bijelim octom (5 %) tako da pokrijete grijač. Postavite pojačalo pare. Zatvorite uređaj, uključite ga u struju i postavite brojač na 15 minuta. Ako nakon 5 minuta još uvijek ima vidljivog kamenca ponovite postupak. Nakon što su se ocat i uređaj ohladili ispraznite bazu i isperite je 3 do 4 puta toplom vodom. Preostali kamenac na pojačalu pare može se ukloniti četkom.

Podložno promjenama bez prethodne najave.

Na kraju radnog vijeka ovog aparata, nemojte ga odlagati zajedno s kućnim otpadom. Odložiti ga možete u servisnim centrima Braun, kao i na mjestima predviđenima za prikupljanje takvog otpada u vašoj zemlji.



Slovenski

Naši izdelki so izdelani v skladu z najvišjimi standardi kakovosti, funkcionalnosti in oblike podjetja Braun. Upamo, da boste z veseljem uporabljali vaš novi Braunov izdelek.

Braunov aparat FS 3000 je nadvse primeren za kuhanje vseh vrst zelenjave, riža, rib, mesa in perutnine v pari. Kuhanje v pari je najbolj zdrav način priprave hrane. Vitamini, minerali, naravni okus in barva živil se pri tovrstnem kuhanju najbolj ohranijo.

Pred uporabo natančno preberite vsa navodila!

Pomembna varnostna opozorila

- Otroci, starejši od 8 let ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, lahko napravo uporabljajo pod nadzorom, ali če so bile poučene o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti, ki izhajajo iz njene uporabe. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci, mlajši od 8 let in brez nadzora, naprave ne smejo čistiti in vzdrževati.
- Naprava in pripadajoči električni kabel morata biti izven dosega otrok, ki so mlajši od 8 let.
- Napravo vedno izključite iz napajanja, kadar jo nameravate pustiti brez nadzora, pa tudi pred montažo, razstavljanjem ali čiščenjem.
- Podstavka ① ne smete potopiti v vodo.
- Ta aparat je namenjen le za uporabo v gospodinjstvu in za procesiranje običajnih količin gospodinjstva.
- Košaro za kuhanje v pari ⑤ uporabljajte samo skupaj s posodo za zbiranje tekočine ④.
- Kadar v pari kuhate hrano izrazitih barv (npr. korenje, paprika, paradiznik itd.), vedno uporabljajte črno zaščitno posodo E, da se bela košara za kuhanje v pari ⑤ čim manj obarva.

- Črno posodo za riž ⑤b ali črno zaščitno posodo ⑤a vedno odstranite iz posode za zbiranje tekočine ④ skupaj s košaro za kuhanje v pari ⑤.
- Naprave nikoli ne prijemajte brez držala za posode ali kuhinjskih rokavic in je ne uporabljajte brez pokrova ⑥. Pri dviganju pokrov vedno držite tako, da ne pridete v stik z uhajajočo paro ali vročo vodo. Pazite na vroče tekočine v posodah za zbiranje tekočine!
- Pazite, da bo med uporabo okrog aparata in nad njim dovolj prostora, da ne bi prišlo do poškodb pohištva ali drugih predmetov.
- Med uporabo naj bo aparat na suhi, dvignjeni površini, odporni na vročino.
- Aparata nikoli ne postavljajte na vročo površino ali nad odprt ogenj.
- Braunovi električni aparati so izdelani v skladu z zahtevanimi varnostnimi standardi. Popravila ali zamenjavo priključne vrvice lahko opravi samo pooblaščen oseba. V primeru nepravilnih in nestrokovnih popravil lahko pride do poškodbe uporabnika aparata.

Največja zmogljivost: 1,2 l vode

Opis

- ① Osnovna enota
- ② Oznaka za najvišji nivo vode (za daljši čas kuhanja v pari)
- ③ Oznaka za najnižji nivo vode (za krajši čas kuhanja v pari)
- ④ Posoda za zbiranje tekočine
- ⑤ Košara z režami za kuhanje v pari
- ⑤a Črna zaščitna posoda z režami, ki jo vstavite v košaro za kuhanje v pari ⑤
- ⑤b Črna posoda za riž (brez rež), ki jo vstavite v košaro za kuhanje v pari
- ⑥ Pokrov (prozoren)
- ⑦ Pospeševalnik pare (lahko ga odstranite)
- ⑧ Grelnik
- ⑨ Stikalo za vklop/izklop z merilnikom časa (60 minut)
- ⑩ Kontrolna lučka za stikalo ⑨
- ⑪ Prostor za shranjevanje priključne vrvice

Pozor:

Pred prvo uporabo očistite vse dele naprave, kot je opisano v poglavju »Čiščenje».

Kuhanje v pari

1. Napolnite podstavek ① s hladno vodo iz vodovoda in vstavite pospeševalnik pare ⑦. V vodo ne dodajajte nobenih začimb, omak, vina ali podobnega. Količina vode, ki jo potrebujete (najvišji ali najnižji nivo vode), je odvisna od izbranega časa kuhanja v pari.

Kuhanje v pari v košari za kuhanje v pari ⑤ (npr. zelenjava, ribe):

Hrano položite v košaro za kuhanje v pari z režami ⑤. Začimbe dodajte po koncu kuhanja.

Kadar kuhate hrano močnih barv (npr. korenje, paprika, paradižnik itd.), vedno uporabljajte črno zaščitno posodo ⑥, da se bela košara za kuhanje v pari ⑤ čim manj obarva.

Kadar hkrati uporabljate obe košari za kuhanje v pari ⑤, lahko vstavite črno zaščitno posodo E ali črno posodo za riž ⑥ samo v zgornjo košaro za kuhanje v pari.

Kuhanje v pari v črni posodi za riž ⑥ (npr. riž, narastki):

Riž/žitarice vsujte v posodo za riž in po potrebi dodajte tekočino. Posodo za riž položite v košaro za kuhanje v pari.

2. Napolnjeno košaro za kuhanje v pari položite na posodo za zbiranje tekočine ④ na podstavku ① in položite pokrov ⑥ na košaro za kuhanje v pari. Če se pokrov ne prilega dobro, bo poraba energije večja, čas kuhanja v pari pa daljši.

Kadar uporabljate obe košari za kuhanje v pari, položite košari eno na drugo, med njima pa naj bo posoda za zbiranje tekočine.

3. Med uporabo kuhalnika na paro poskrbite, da okoli kuhalnika in nad njim ne bo predmetov (police itd.)

4. Vstavite priključno vrvico v vtičnico.

5. Nastavite merilnik časa ⑨. Nastavite ga tako, da gumb najprej zavrtite do oznake 60 minut in ga potem vrtite nazaj do želenega časa. Kontrolna lučka ⑩ se prižge in kuhanje v pari se začne.

6. Po izteku določenega časa parjenja se aparat samodejno izklopi, lučka ugasne in časovnik zazvoni.

7. Preverite, ali je hrana kuhana. Nataknite dolge kuhinjske rokavice. Aparat izklopite, da

gumb zavrtite nazaj na «0». Dvignite pokrov ⑥, pri čemer pazite na paro. Ne dotikajte se vročih delov. Z dolgimi vilicami preverite hrano.

Če bi radi nadaljevali s parjenjem, posodo pokrijte s pokrovko in napravo zopet prižgite tako, da obrnete gumb ter nastavite preostali čas.

Ob uporabi obeh košar za kuhanje v pari: Če želite preveriti, ali je hrana v spodnji košari za kuhanje v pari že kuhana, izklopite aparat in odstranite pokrov ⑥. Previdno dvignite zgornjo košaro za kuhanje v pari (s črno zaščitno posodo) in jo odložite na spodnjo stran pokrova. S pomočjo kuhinjskih rokavic previdno odstranite posodo za zbiranje tekočine s spodnje košare za kuhanje v pari in preverite, če je hrana kuhana.

Če želite nadaljevati s kuhanjem v pari v obeh košarah, najprej položite posodo za zbiranje tekočine na spodnjo košaro, nanjo pa položite zgornjo košaro s pokrovom. Ponovno vklopite aparat.

8. Ko se aparat samodejno izklopi in je hrana kuhana, izklopite aparat iz električnega omrežja in počakajte, da se počasi ohladi. Potem odstranite košaro za kuhanje v pari, črno skledo za riž ali črno zaščitno posodo skupaj s košaro za kuhanje v pari. Pri tem uporabljajte zaščitne kuhinjske rokavice. Spodnjo stran pokrova ⑥ lahko uporabljate kot stojalo za košaro za kuhanje v pari. Hrano vzemite iz košare ali iz posode za riž in jo po želji začinite.

Navodila za razstavljanje najdete pod točko 7.

9. Tekočino, ki se je zbrala v posodi za zbiranje tekočine ④, lahko uporabite za omake ali juho.

10. Vedno počakajte, da se aparat ohladi, preden iz podstavka odlijete preostanek vode, razstavite aparat ali pa ga očistite. Izvlecite vtičač.

Količina vode

Količina vode je odvisna od časa kuhanja v pari. Za kuhanje do 20 minut napolnite podstavek do oznake za najnižji nivo vode ③.

Če kuhate dlje kot 20 minut, napolnite podstavek do oznake za najvišji nivo vode ②.

Poskrbite, da bo vode dovolj, še posebej, če ste podaljšali čas kuhanja v pari. Če aparat ne proizvaja več pare, preverite nivo vode.

To naredite tako, da najprej izvlečete vtičač iz vtičnice in počakate, da se aparat malo ohladi. Previdno dvignite košaro za kuhanje v pari in posodo za zbiranje tekočine ter dodajte vodo v podstavek.

Opozorilo: Vsi sestavni deli so namenjeni samo za uporabo pri aparatu Braun FS 3000.

Ne uporabljajte jih za kuhanje v navadni ali mikrovalovni pečici.

Kuhanje v pari v košari za kuhanje v pari ⑤ in v črni skledi za riž ⑥

Opozorilo: Količine in čas priprave so predvideni za kuhanje v eni košari za kuhanje v pari. Časi kuhanja, ki so navedeni v tabelah, so uporabni tudi pri kuhanju manjših količin hrane. Kadar kuhate v pari večje količine in ni dovolj prostora za zadosten pretok pare, se lahko čas kuhanja podaljša.

Čas kuhanja v zgornji košari je daljši. Zato:

- Večje kose hrane, ki potrebujejo daljši čas kuhanja v pari, kuhajte v spodnji košari.
- Kadar kuhate več vrst hrane z različnimi časi kuhanja: hrano, ki se kuha dalj časa, kuhajte v spodnji košari. Čez nekaj časa dodajte košaro s hrano, ki potrebuje krajši čas kuhanja, na spodnjo košaro.

Zelenjava in sadje

- Odrežite debela stebela pri cvetači, brokoliju in zelju.
- Listnato zeleno zelenjavo kuhajte v pari čim krajši čas, ker hitro izgubi barvo.
- Zamrznjene zelenjave pred kuhanjem v pari ne smemo odtajati.

Hrana	Vrsta	Približna količina	Čas kuhanja v pari
Artičoke	sveže	4 (srednje)	40–45 min.
Beluši	sveži	500 g	30–40 min.
Fižol	svež, cel ali narezan	500 g	25–35 min.
Brokoli	svež, cvetovi	500 g	15–20 min.
Brstični ohrovt	svež	500 g	20–25 min.
Zelje	sveže, narezano	500 g	25–30 min.
Korenje	sveže, narezano	500 g	20–25 min.
Cvetača	sveža, cvetovi	500 g	20–25 min.
Bučke	sveže, narezane	500 g	15–20 min.
Koromač	svež, narezan	500 g	15–20 min.
Koleraba	sveža, v kockah	500 g	20–25 min.
Por	svež, narezan	500 g	15–20 min.
Šampinjoni	sveži, celi ali narezani	500 g	20–25 min. (narezani 5 min. manj)
Krompir	narezan	500 g	20–25 min.
Krompir	v lupini	500 g	30–40 min.
Koruza	sveža	2 kosa	55–60 min. (večkrat obrnite)
Jabolka	sveža, razrezana na 8 delov	500 g	10–15 min.
Hruške	sveže, razrezane na 6 delov	500 g	10–15 min.

Ribe in morski sadeži

- Zmrznjene ribe lahko kuhate v pari neodtaljene, če jih pred kuhanjem ločite drugo od druge. Čas kuhanja v pari podaljšajte za približno 10 %.

Hrana	Vrsta	Približna količina	Čas kuhanja v pari
Postrv	sveža	2 kosa, vsak 150 g	18–25 min.
Tuna – zrezki	sveža	2 kosa, vsak 200 g	25–30 min.
Orada	sveža, cela	1 kos, 400 g	18–25 min.
Škarpena – fileji	sveža	2 kosa, vsak 200 g	15–18 min.
Polenovka – fileji	sveža	2 kosa, vsak 140 g	15–18 min.
Morski rakci, garnele	zmrznjene	450 g	15–20 min.
Dagnje	v lupini	1000 g	18–25 min.
Lignji	zmrznjeni	600 g	20–25 min.
Jastogi	v oklepu	2 kosa	30–35 min.

Meso, perutnina in jajca

- Najboljše je mehko meso z malo maščobe.
- Meso dobro operite in osušite, da izgubi čim manj soka.
- Jajca preluknjajte.

Hrana	Vrsta	Približna količina	Čas kuhanja v pari
Puranji zrezki	sveži	2 kosa, vsak 150 g	25–30 min.
Piščanca bedrca	sveža	2 kosa, vsak 150 g	25–30 min.
Telečji zrezki	sveži	2 kosa, vsak 150 g	30–35 min.
Ovčji kotleti	sveži	2 kosa, vsak 120 g	25–30 min.
Hrenovke	sveže	2–8 (naluknjajte ovoj)	8–10 min.
Goveje klobase	sveže	2–8 (naluknjajte ovoj)	8–12 min.
Jajca, mehko kuhana	v lupini	2–10 srednje velika	10–12 min.
Jajca, trdo kuhana	v lupini	2–10 srednje velika	15–20 min.

Riž, žitarice, izdelki iz moke

- Uporabite črno skledo za riž ☹ in dodajte potrebno količino vode skupaj z rižem, žitaricami itd.
- Če uporabljate hkrati obe košari za kuhanje v pari, upoštevajte naslednja navodila. Najprej kuhajte riž v posodi za riž ☹, ki jo vstavite v spodnjo košaro za kuhanje v pari in pokrijete s pokrovom ☹. Nastavite daljši čas kuhanja. Čez nekaj časa položite drugo košaro, napolnjeno

Hrana	Približna količina	Nivo vode v podstavku ①	Nivo tekočine v posodi za riž ☹	Čas kuhanja v pari
Riž basmati	250 g	Maks.	300–400 ml vode	35–40 min.
Dolgozrnati riž	250 g	Maks.	300–400 ml vode	35–40 min.
Rjavi riž	250 g	Maks.	300–400 ml vode	45–50 min.
Mlečni riž	250 g	Maks.	750 ml mleka	60 min.
Polenta	250 g	Maks.	750–1000 ml vode	20–25 min.

Čiščenje

Pred čiščenjem aparat vedno izklopite iz omrežja. Razen podstavka ① lahko vse dele aparata perete v pomivalnem stroju ali ročno z običajnimi čistili. Pospeševalnik pare ⑦ lahko odstranite in očistite. Podstavek ① obrišite z vlažno krpo.

Shranjevanje

Za enostavno shranjevanje lahko košare zložite eno v drugo ⑩. Prosimo, glejte ustrezne oznake (I in II); košara I se prilega v košaro II. Napajalni kabel se lahko shrani kot je prikazano na sliki ⑩.

Odstranjevanje vodnega kamna

Po večkratni uporabi parnega kuhalnika (odvisno od trdote vode v vašem gospodinjstvu) se bo na grelniku ⑥ v podstavku ① nabrala plast vodnega kamna.

To oblogo morate odstraniti. Napolnite podstavek z belim kisom za gospodinjstvo (5 %), da prekrije grelec. Pritrdite pospeševalnik pare ⑦. Zaprite aparat, priključite ga na omrežje in nastavite čas na 15 minut. Če bo po 15 minutah obloga še vedno vidna, ponovite postopek. Ko se bosta kis in podstavek dovolj ohladila, izpraznite podstavek. Podstavek ① splaknite 3- do 4-krat s toplo vodo.

Če je na pospeševalniku pare ostalo še kaj vodnega kamna, ga lahko odstranite s ščetko.

Pridržujemo si pravico do sprememb izdelka brez predhodnega opozorila.

Prosimo, da odslužene naprave ne odvržete med gospodinjske odpadke. Odnesejo jo lahko na ustrezno zbirno mesto, določeno v skladu z veljavnimi predpisi v Republiki Sloveniji.



Română

Produsele Braun sunt realizate pentru a răspunde celor mai exigente cerințe de calitate, funcționalitate și design. Sperăm că veți fi mulțumiți de noul aparat Braun.

Mașina de gătit cu aburi FS 3000 este potrivită pentru a găti legume, orez, pește, porc și pui. Fierberea cu aburi reprezintă un mod sănătos de a prepara mâncarea. Vitaminele, mineralele, gustul și culoarea naturală a produselor vor fi reținute într-o proporție mai mare.

Citiți cu atenție instrucțiunile înainte de a utiliza acest produs.

Precauții importante

- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii. Nu lăsați acest aparat și cablul la îndemâna copiilor. Opritiți aparatul și deconectați-l de la priză înainte să schimbați accesoriile sau să vă apropiați de componentele mobile în timpul utilizării.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o instruire care să le ofere informațiile necesare pentru utilizarea în siguranță a aparatului și dacă aceștia înțeleg pericolele la care se expun.
- Deconectați întotdeauna cablul de alimentare de la priză când aparatul este lăsat nesupravegheat și înainte de montare, demontare sau curățire.
- Nu scufundați baza aparatului ① în apă.
- Aparatul este proiectat doar pentru uz casnic și pentru pregătirea de cantități normale de menaj.
- Folosiți vasul de gătit legumele cu sistemul pe aburi ⑤ doar împreună cu vasul colector ④.
- Întotdeauna utilizați vasul negru adițional ⑤a când gătiți alimente colorate (morcovi, ardei iute, roșiile etc.), pentru a micșora gradul de colorare permanentă a vasului alb ⑤.

- Scoateți întotdeauna vasul negru pentru gătit orez ⑤b sau vasul negru adițional ⑤a împreună cu vasul colector ④ fixat pe recipientul ⑤.
- Evitați să atingeți aparatul fără mânuși de bucătărie și nu-l utilizați fără capacul său ⑥. Când ridicați capacul, aveți grijă să nu intrați în contact cu aburii sau picăturile de apă fierbinte. Fiți atenți la lichidul fierbinte din vasul colector.
- Când folosiți mașina de gătit cu aburi, aveți grijă să fie destulă distanță deasupra și în jurul ei pentru a preveni o eventuală degradare a dulapurilor de perete sau a altor obiecte, din cauza aburilor și căldurii.
- Când utilizați mașina de gătit cu aburi, asigurați-vă că stă pe o suprafață uscată, netedă și termorezistentă.
- Nu așezați niciodată mașina de gătit cu aburi pe o suprafață caldă sau deasupra focului.
- Aparatele electrice Braun întrunesc standardele de siguranță relevante. Eventualele reparații trebuie realizate doar de către personalul unui service autorizat Braun. Intervensiile efectuate de către personal necalificat pot conduce la producerea de accidente.

Capacitate maximă: 1,2 litri de apă

Descriere

- ① Corpul motor/baza
- ② Scala de gradatie a nivelului apei (maxim)
- ③ Scala de gradatie a nivelului apei (minim)
- ④ Vas colector de culoare neagră
- ⑤ Recipientul alb cu striatii
- ⑤a Separator de culoare neagră pentru recipientul ⑤
- ⑤b Vas de culoare neagră pentru orez (fără striatii de aerisire) – pentru recipientul ⑤
- ⑥ Capac transparent
- ⑦ Accelerator de aburi (ce se poate scoate)
- ⑧ Generator de căldură
- ⑨ Comutator deschis/închis cu cronometru (60 min)
- ⑩ Lumină-indicator pentru comutatorul ⑨
- ⑪ Spațiu pentru depozitarea cablului electric.

Important: Spălați toate componentele mașinii de gătit cu aburi înainte de prima utilizare, urmărind instrucțiunile din capitolul «Curățare».

Gătirea cu aburi

1. Umpleți baza ① cu apă rece de la robinet și fixați acceleratul de vaporii ⑦ la locul său. Nu adăugați condimente, nici sosuri sau vin etc. Cantitatea de apă necesară (nivelul maxim sau minim) depinde de timpul pe care vreți să-l alocați procesului de gătit cu aburi.

Gătirea legumelor sau peștelui

Introduceți alimentele în vasul ⑤. Adăugați mirodeniile când ați terminat de gătit pe aburi.

Întotdeauna folosiți separatorul ⑥ când gătiți legume colorate și care pot păta (ex: morcovi, ardei iute, roșii).

Dacă utilizați ambele vase ⑤, atunci separatorul ⑥ sau recipientul negru pentru gătit orez ⑤ se pot utiliza numai pe vasul de deasupra.

Gătirea cu aburi în recipientul negru pentru orez ⑤

Introduceți orezul împreună un lichid (dacă este necesar) în recipientul special pentru gătit orez. Ulterior, plasați acest recipient în vasul alb de gătit cu aburi.

2. Fixați vasul ⑤ pe tăvița colectoare ④, de la baza ① și apoi fixați capacul ⑥. Fără acest capac protector, consumul electric ar fi mai mare, influențând timpul de gătit la abur. Dacă aveți acest tip de mașină de gătit cu aburi care este dotat cu două recipiente ⑤ și două tăvițe colectoare, fixați cel de-al doilea recipient împreună cu tăvița sa colectoare în partea inferioară a aparatului.

3. Când folosiți mașina de gătit cu aburi, asigurați-vă că este destulă distanță, atât pe verticală, cât și pe orizontală între aparat și alte obiecte (rafturi etc.).

4. Introduceți ștecherul în priză.

5. Fixați cronometrul ⑨. Pentru aceasta, apăsați butonul prima oară până la 60 de minute și apoi reveniți la durata de gătit pe aburi dorită. Lumină indicator ⑩ se aprinde și începe gătirea cu aburi.

6. După expirarea timpului selectat de călire, aparatul se oprește automat, lumina pilot se stinge și soneria temporizatorului începe să sune.

7. Verificați dacă mâncarea e gătită. Puneți-vă mânuși lungi de bucătărie. Opriti aparatul prin

rotirea înapoi a butonului în poziția «0». Ridicați capacul ⑥, cu atenție la aburi. Nu atingeți nici o parte fierbinte. Verificați mâncarea cu o furculiță lungă.

Dacă doriți să continuați călirea, puneți înapoi capacul și porniți din nou aparatul prin turnarea butonului și setarea timpului rămas.

Modelul FS 3000, când folosiți ambele recipiente ⑤. Atunci când doriți să verificați dacă alimentele din recipientul inferior sunt gata, procedați după cum urmează: scoateți din priză aparatul, dați la o parte capacul transparent ⑥, ferindu-vă de aburi; scoateți cu grijă primul recipient cu alimente ⑤ (împreună cu separatorul de culoare neagră) și așezați-l pe capacul ⑥ care este pus invers special pentru această operație. Apoi, nu uitați să folosiți mănuși, scoateți tăvița colectoare de pe recipientul ⑤ inferior și verificați dacă alimentele sunt gata. Dacă doriți să reluați procesul de gătit pe aburi cu ambele boluri, reasezați toate componentele în ordinea anterioară și, după cuplarea la priză și fixarea cronometrului, procesul începe din nou.

8. Când mașina de gătit cu aburi s-a oprit și mâncarea este suficient procesată, scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească. Apoi scoateți recipientul ⑤ (sau acest vas împreună cu vasul pentru orez și separatorul de culoare neagră), folosind mănuși de bucătărie. Partea interioară a capacului transparent este special concepută ca suport pentru recipiente. Scoateți alimentele din recipientul alb sau din cel de orez și adăugați condimentele dorite. Pentru a-l dezasambla, urmăriți instrucțiunile de la punctul 7.

9. Lichidul care s-a adunat în tăvița colectoare ④ poate fi utilizat la sosuri sau supe.

10. Înainte de a vărsa apa rămasă în baza ①, de a dezasambla componentele sau de a efectua operația de curățare, scoateți ...

Cantitățile de apă utilizate

Cantitatea de apă utilizată este în funcție de timpul selectat pentru gătit cu aburi.

Când aveți un timp de gătit de pana la 20 minute, umpleți baza până la nivelul minim ② de pe scala gradată. Dacă aveți un timp mai mare de 20 minute, umpleți baza până la nivelul maxim ②. Asigurați-vă că nivelul apei este cel corespunzător, în special dacă ați extins timpul de gătit. Dacă nu iese aburi, verificați din nou nivelul apei. Pentru aceasta, scoateți din priză, lăsați-l să se răcească un timp, scoateți cu grijă recipientul alb și tăvița colectoare și adăugați apă.

Important: Toate componentele mașinii de gătit cu aburi sunt concepute doar pentru utilizarea lor cu acest produs Braun.

Nu le folosiți în cuptoare obișnuite sau cu microunde.

Procesarea mâncărilor cu ajutorul recipientului alb ^⑤ și al celui negru pentru orez ^⑥.

Atenție: Cantitățile și timpii de procesare sunt aproximativi pentru coacerea completă a alimentelor. Duratele prezentate în tabelele de mai jos sunt valabile și pentru cantități mai mici decât cele prezentate; pentru cantități mai mari, timpul de gătit trebuie să fie mai mare.

Sfaturi pentru utilizarea modelului FS 3000: Durata de gătire în vasul superior este mai mare.

De aceea:

- preparați bucățile mai mari de alimente sau alimentele care necesită o durată mult mai mare de procesare în recipientul inferior.
- când gătiți alimente cu timpi diferiți de preparare: puneți alimentele care se prepară mai greu în recipientul inferior. După un timp, adăugați recipientul ce conține alimentele care necesită un timp mai mic de preparare deasupra recipientului ce conține primele alimente.

Legume și fructe

- îndepărtați părțile dure (cotoarele) de la conopidă, broccolli și varză.
- gătiți legumele verzi, cu frunze, pe o durată scurtă deoarece își pierd culoarea destul de ușor.
- legumele congelate nu trebuie decongelate înainte de a le pune la gătit.

Aliment	Tip	Cantitate buc/grame	Timp de preparare
Anghinare	proaspete	4 (medii)	40–45 min.
Broccoli	proaspăt	500 gr.	20–25 min.
Sparanghel	proaspăt	500 gr.	30–40 min.
Fasole păstăi	proaspete, întregi, tăiate	500 gr.	25–35 min.
Varză de Bruxelles	proaspătă	500 gr.	20–25 min.
Varză	proaspătă, feliată	500 gr.	25–30 min.
Morcov	proaspăt feliat	500 gr.	20–25 min.
Conopidă	proaspătă, inflorescență	500 gr.	20–25 min.
Courgettes	proaspăt, feliat	500 gr.	15–20 min.
Gulie	proaspătă, cuburi	500 gr.	20–25 min.
Ciuperci	proaspete, întregi, feliate	500 gr.	20–25 min. (felii = 5 min sau mai puțin)
Cartof	feliat	500 gr.	20–25 min.
Cartof	cu coajă	500 gr.	30–40 min.
Porumb	proaspăt	2 bucăți	55–60 min. (Întoarceți des)
Mere	proaspete, feliate	500 gr.	10–15 min.
Pere	proaspete cuburi	500 gr.	10–15 min.

Pește și fructe de mare

- Peștele congelat poate fi pus la gătit fără să fie decongelat în prealabil dacă e gătit singur, dar durata trebuie să fie mai mare decât cea obișnuită cu 10%.

Aliment	Tip	Cantitate buc-grame	Timp de preparare
Crap	proaspăt	2 bucăți, fiecare de 150 gr.	18–25 min.
Ton	proaspăt	2 bucăți, fiecare de 200 gr.	25–30 min.
Plătică	proaspătă, întreagă	1 bucată 400 gr.	18–25 min.
File Rosefish	proaspăt	2 bucăți, fiecare de 200 gr.	15–18 min.
File Pollack	proaspăt	2 bucăți, fiecare de 140 gr.	15–18 min.
Crevete	înghețat	450 gr.	15–20 min.
Midie	în coajă	1000 gr.	18–25 min.
Calamar	înghețat	600 gr.	20–25 min.
Homar	în coajă	2 bucăți	30–35 min.

Carne și ouă

- Carnea fragedă cu un pic de grăsime este cea mai bună pentru gătit.
- Carnea trebuie spălată bine și lăsată să se scurgă, pentru a nu curge mult lichid din ea.
- Ouăle trebuie găurite un pic înainte.

Aliment	Tip	Cantitate buc-grame	Timp de preparare
Cotlet curcan	proaspăt	2 bucăți, fiecare de 150 gr.	25–30 min.
Pulpe de pui	proaspete	2 bucăți, fiecare de 150 gr.	25–30 min.
Cotlet vițel	proaspăt	2 bucăți, fiecare de 150 gr.	30–35 min.
Cotlet de miel	proaspăt	2 bucăți, fiecare de 120 gr.	15–18 min.
Crenvuști	proaspeți	2–8 bucăți înțepați	8–10 min.
Cârnăciori de vită	proaspeți	2–8 bucăți înțepați	8–12 min.
Ouă fierte moi	în coajă	2–10 de mărime medie	10–12 min.
Ouă fierte tari	în coajă	2–10 de mărime medie	15–20 min.

Orez, fasole sau mazăre

- Folosiți recipientul negru pentru orez ⑥ și adăugați cantitatea de lichid dorită împreună cu orezul, mazărea, fasolea etc.
- Dacă folosiți ambele recipiente ⑤, urmați instrucțiunile. Pre-fierbeți orezul în bolul ⑤ fixat pe vasul ⑤ inferior, cu capacul ⑥ mai întâi pus deasupra. După un timp, puneți și cel de-al doilea vas plin cu alte alimente pe baza ① și continuați să gătiți orezul punând recipientul sus.

Aliment	Cantitate	Nivelul de apă în bază ①	Nivelul de lichid în vasul de orez ⑥	Timp de preparare
Orez Basmati	250 gr.	max.	300–400 ml. apă	35–40 min.
Orez bob lung	250 gr.	max.	300–400 ml. apă	35–40 min.
Orez integral	250 gr.	max.	300–400 ml. apă	45–50 min.
Orez cu lapte	250 gr.	max.	750 ml. lapte	60 min.
Orez indian	250 gr.	max.	750–1000 ml. apă	20–25 min.

Curățarea

Înainte de a curăța recipientele după utilizare, scoateți aparatul din priză. Cu excepția bazei ①, toate componentele pot fi spălate în chiuvetă sau în mașina de spălat vase. Acceleratorul de aburi ⑦ poate fi și el scos pentru a fi spălat separat. Baza se curăță cu o cârpă ușor umedă.

Depozitare

Pentru depozitarea simplă a aparatului după folosință, coșurile pot fi așezate unul în celălalt ⑫.

A se verifica punctele corespunzătoare de reper (I și II); coșul I intră în coșul II.

Vezi depozitarea cordonului de alimentare în imagine ⑩.

Îndepărtarea calcarului

După ce ați utilizat mașina de gătit cu aburi de mai multe ori (și în funcție de duritatea apei utilizate), generatorul de căldură ⑧ din baza ① se acoperă cu un strat subțire de calcar.

Mașina de gătit cu aburi trebuie curățată.

Umpleți corpul bază ① cu oțet alimentar (5%) astfel ca generatorul de căldură să fie acoperit. Fixați acceleratorul de aburi ⑦ în lăcașul său. Închideți aparatul cu tăvița, puneți-l în priză și selectați cronometrul pe 15 minute, după care se pornește. O dată trecut acest timp, dacă mai rămâne vreo urmă de depunere de calcar, repetați operația.

După ce oțetul și mașina de gătit cu aburi s-au răcit, vărsați conținutul în chiuvetă și clătiți baza de 3 sau 4 ori cu apă caldă. Orice altă urmă de calcar pe acceleratorul de aburi poate fi îndepărtată cu o perie.

Instrucțiunile se pot schimba fără o notificare prealabilă.

În scopul protejării mediului înconjurător, vă rugăm să nu aruncați produsul la sfârșitul duratei de folosință, împreună cu resturile menajere. Acesta poate fi depus la centrele specializate.



Türkçe

Ürünlerimiz en yüksek kalite, ifllevsellik ve tasarım standartlarına uyacak şekilde tasarlanmıştır. Yeni Braun ürününüzü keyifle kullanmanızı dileriz.

Braun FS 3000 ürününüz özellikle sebze, pirinç, balık, et ve kümes hayvanları etlerinin buğulanması için uygundur. Buğulama, en hafif ve sağlıklı yemek pişirme yöntemlerinden biridir. Vitaminler, mineraller, doğal tat ve renk büyük ölçüde korunur.

Cihazı çalıştırmadan önce tüm talimatları dikkatle okuyun.

Önemli güvenlik önlemleri

- Bu aygıt, 8 yaş ve üzerindeki çocuklar tarafından kullanılabilir. Hafif fiziksel ya da ruhsal engelli kişiler veya deneyimi ve bilgisi olmayan kişiler ise; gözetim altında ya da cihazın güvenli kullanımı hakkında eğitim gördükten ve yanlış kullanımı durumunda oluşabilecek zararlar hakkında bilgi sahibi olduktan sonra cihazı kullanabilirler. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizleme ve bakım işlemleri, gözetim altında ve 8 yaşından büyük olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Ütü ve kablosu, 8 yaşının altındaki çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutulmalıdır.
- Cihazın başında kimse olmadığı ve montaj, sökme veya temizleme öncesinde elektrik bağlantısını çekin.
- Tabanı ① hiçbir zaman suya batırmayın.
- Bu cihaz yalnızca ev kullanımı ve normal miktarda ev malzemelerini pişirme için tasarlanmıştır.
- Buğulama sepetini ⑤ sadece damlama kabı ④ ile birlikte kullanın.
- Renkli besinleri (örneğin havuç, kırmızı biber, domates vs.) işlerken beyaz buğulama sepetinin ⑤ boyanmasını azaltmak için, her zaman siyah ek parçayı ⑤ kullanın.
- Siyah pirinç kasesini ⑤ ya da siyah ek parçayı ⑤ damlama kabından ④ sadece buğulama sepeti ⑤ ile birlikte ayırın.
- Cihaza hiçbir zaman tutma aparatı ya da mutfak eldiveni kullanmadan dokunmayın ve cihazı kapağı ⑥ olmadan kullanmayın. Kapağı kaldırırken, her zaman dışarı çıkan buhara veya damlayan sıcak suya maruz kalmaya-çağınız şekilde tutun. Damlama kabından (kaplarından) damlayan sıcak sıvılara dikkat edin.
- Cihazı kullanırken, dolapların veya diğer nesnelerin zarar görmemesi için, üzerinde ve yanında yeterli boşluk bırakın.
- Cihazı kullanırken kuru, dengeli ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.

- Cihazı hiçbir zaman sıcak bir yüzeye ya da açık alev üzerine koymayın.
- Braun elektrikli cihazları yürürlükte olan güvenlik standartlarına uygundur. Her türlü onarım ve elektrik kablosunun değişimi yalnız yetkili servis personeli tarafından yapılmalıdır. Hatalı ve ehliyetsiz onarım işleri kullanıcının ciddi riske girmesine neden olabilir.

Maksimum kapasite: 1,2 l su

Tanım

- ① Taban
- ② Azami su dolum çizgisi
- ③ Asgari su dolum çizgisi
- ④ Damlama kabı
- ⑤ Yuvalı buğulama sepeti
- ⑤ Buhar sepeti için siyah ek parça (bağlantı yuvalarıyla) ⑤
- ⑤ Buğulama sepeti için siyah pirinç kasesi (yuvasız)
- ⑥ Kapak (şeffaf)
- ⑦ Buhar hızlandırıcı (sökülebilir)
- ⑧ Isıtma elemanı
- ⑨ Zaman ayarlı (60 dakika) açma/kapama düğmesi
- ⑩ Düğme için ⑨ pilot ışık
- ⑪ Kablonun kullanılmayan kısmı için saklama bölmesi

Uyarı: İlk kullanımdan önce tüm parçaları «Temizleme» bölümünde açıklandığı şekilde temizleyin.

Buğulama

1. Tabanı ① soğuk musluk suyuyla doldurun ve buhar hızlandırıcıyı ⑦ yerine yerleştirin. Suya baharat, sos, şarap vs. eklemeyin. Gereken su miktarı (azami ya da asgari su dolun çizgisi) seçilen buğulama süresine göre değişir.

Buğulama sepetinde ⑤ buğulama yapma (örneğin sebze veya balık)

Yiyecek maddesini yuvalı buğulama sepetine ⑤ koyun. Buğulama bittiğinde baharat ekleyin. Renkli besinleri (örneğin havuç, kırmızı biber, domates vs.) işlerken beyaz buğulama sepetinin ⑤ boyanmasını azaltmak için, her zaman siyah ek parçayı ⑥ kullanın.

Her iki buğulama sepetini ⑤ kullanırken, siyah ek parça ⑥ ya da siyah pirinç kasesi ⑥ sadece üst buğulama sepetinde kullanılabilir.

Siyah pirinç kasesinde ⑥ buğulama yapma (örneğin pilav veya fırınlama)

Pirinç/taneleri gerekirse sıvı ile pirinç kasesine koyun. Pirinç kasesini buğulama sepetine yerleştirin.

2. Dolu buğulama sepetini tabandaki ① damlama kabının ④ üzerine yerleştirin ve kapağı ⑥ buğulama sepetinin üzerine kapatın. Kapağın kapatılmaması durumunda elektrik tüketimi yüksek, buğulama süresi de uzun olur. Her iki buğulama sepetini de kullanırken, ikinci buğulama sepetini damlama kabı alt buğulama sepetinin üzerine gelecek şekilde yerleştirin.

3. Buğulayıcıyı kullanırken diğer nesnelerle (rafalar vs.) arasında yeterli miktarda dikey ve yatay mesafe bırakın.

4. Kabloyu duvar da bulunan prize takın.

5. Zaman ayarını ⑨ ayarlayın. Bunun için düğmeyi önce 60 dakikaya, sonra da istediğiniz buğulama süresine çevirin. Pilot ışık ⑩ yanar ve buğulama başlar.

6. Seçilen buharlı pişirme süresi bittikten sonra, cihaz otomatik olarak kapanır, pilot ışığı kapanır ve zamanlayıcı zili çalmaya başlar.

7. Yemeğin pişip pişmediğini kontrol edin. Uzun mutfak eldivenlerini giyin. Kontrol düğmesini «0» konumuna tekrardan döndürerek cihazı kapatın. Buharın kaçmamasına özen göstererek kapağı ⑤ kaldırın. Hiçbir sıcak parçaya dokunmayın. Uzun bir çatal kullanarak yemeği kontrol edin.

Buharlı pişirme işlemine devam etmek istiyorsanız kapağı kapatın ve kontrol düğmesini döndürerek ve kalan süre ayarlanarak cihazı tekrardan çalıştırın.

Alt buğulama sepetinde bulunan yiyeceğin pişip pişmediğini kontrol etmek için aşağıdaki işlemleri yapın: Cihazı kapatın ve kapağı ⑥ açın.

Üst buğulama sepetini (siyah ek parçalı) dikkatle kaldırın ve kapağın ters tarafı üzerine koyun. Bundan sonra, mutfak eldiveni kullanarak damlama kabını dikkatle alt buğulama sepetinden ayırın ve yiyeceğin pişip pişmediğini kontrol edin.

Her iki buğulama sepetinde pişirme işlemine devam etmek isterseniz, önce damlama kabını alt buğulama sepetinin üzerine yerleştirin, sonra üst buğulama sepetini yerleştirerek kapağı kapatın. Cihazı tekrar açın.

8. Cihaz kendini kapattığında ve yiyecek yeterli ölçüde piştiğinde, fişi çekin ve cihazı bir müddet soğumaya bırakın. Sonra buğulama sepetini, siyah pirinç kasesini ya da buğulama sepetiyle birlikte siyah ek parçayı mutfak eldiveni ile çıkarın. Kapağın ⑥ diğer tarafı buğulama sepeti için dayanak görevi görür. Yiyeceği buğulama sepetinden ya da pirinç kasesinden çıkarın ve istediğiniz gibi baharat ekleyin. Parçalarına ayırmak için 7. Madde'ye bakın.

9. Damlama kabına ④ damlayan sıvılar soslar ya da çorba için kullanılabilir.

10. Tabanda ① kalan suyu dökmeyen, cihazı parçalarına ayırmadan veya temizlemeden önce, her zaman soğumasını bekleyin. Fişi çekin.

Su miktarları

Gereken su miktarı buğulama süresine göre değişir. 20 dakikaya kadar buğulama yapıldığında tabanı asgari dolun çizgisine ③ kadar doldurun. 20 dakikadan daha uzun buğulama yapacağınızda, tabanı azami dolun çizgisine ② kadar doldurun. Özellikle uzun buğulama süreleri için, yeterli ölçüde su sağlayın. Buhar kesilirse lütfen su seviyesini kontrol edin. Bunun için, fişi çekin ve cihazı bir süre soğumaya bırakın. Buğulama sepetini ve damlama kabını dikkatle kaldırın ve su ekleyin.

Uyarı: Tüm parçalar yalnızca Braun FS 3000 cihazında kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Bunları normal bir fırına ya da mikrodalgaya koymayın.

Buğulama sepetinde ⑤ ve siyah pirinç kasesinde ⑥ buğulama yapma

Uyarı: Miktarlar ve işleme süreleri buğulama sepetinde buğulama yapmak için verilen yaklaşık sürelerdir. Tablolardaki buğulama süreleri de küçük miktarların buğulanması için geçerlidir. Büyük miktarların buğulanmasında, yeterli buhar dolaşımına izin verecek yer yoksa, buğulama süreleri biraz daha uzun olabilir.

Üst buğulama sepetiyle buğulama yapmak daha uzun sürer. Bu nedenle,

- buğulama süresi daha uzun olan büyük parçalı yiyecekleri alt buğulama sepetinde buğulayın.
- Farklı buğulama süreleri olan farklı tipteki yiyecekleri buğularken: Buğulama süresi daha uzun olan yiyecekleri alt buğulama sepetinde buğulayın. Bir süre sonra daha kısa buğulama süreli yiyecekleri ihtiva eden buğulama sepetini buğulama için alt buğulama sepetinin üzerine yerleştirin.

Sebzeler ve meyveler

- Karnabahar, brokoli ve lahanası gibi sebzelerin kalın köklerini kesin.
- Yeşil yapraklı sebzelerin kolaylıkla rengi kaçtığından, bunları mümkün olan en kısa sürede buğulayın.
- Dondurulmuş sebzeler buğulanmadan önce çözülmemelidir.

Yiyecek	Türü	Yaklaşık miktarı	Buğulama süreleri
Enginar	taze	4 (orta boy)	40-45 dak.
Kuşkonmaz	taze	500 g	30-40 dak.
Taze fasulye	taze, bütün ya da kesilmiş	500 g	25-35 dak.
Brokoli	taze, çiçek	500 g	15-20 dak.
Brüksel lahanası	taze	500 g	20-25 dak.
Lahana	taze, dilimlenmiş	500 g	25-30 dak.
Havuç	taze, dilimlenmiş	500 g	20-25 dak.
Karnabahar	taze, çiçek	500 g	20-25 dak.
Sakız kabağı	taze, dilimlenmiş	500 g	15-20 dak.
Rezene	taze, dilimlenmiş	500 g	15-20 dak.
Yer lahanası	taze, küp küp doğranmış	500 g	20-25 dak.
Pırasa	taze, doğranmış	500 g	15-20 dak.
Kültür mantarı	taze, bütün ya da kesilmiş	500 g	20-25 dak. (dilimlenmiş ise 5 dak. daha az)
Patates	dilimlenmiş	500 g	20-25 dak.
Patates	soyulmamış	500 g	30-40 dak.
Süt mısıırı	taze	2 parça	55-60 dak. (sık sık çevirin)
Elma	taze, 1/8 parça	500 g	10-15 dak.
Armut	taze, 1/6 parça	500 g	10-15 dak.

Balık ve Deniz Ürünleri

Dondurulmuş balıklar buğulanmadan önce ayrıldıysa çözülmeden buğulanabilir, bu durumda buğulama süresi yaklaşık %10 artar.

Yiyecek	Türü	Yaklaşık miktarı	Buğulama süreleri
Alabalık	taze	her biri 150 gr.'lık 2 parça	18-25 dak.
Ton balığı dilimleri	taze	her biri 200 gr.'lık 2 parça	25-30 dak.
Çipura	taze, bütün	1 parça, 400 g	18-25 dak.
İskorpit fileto	taze	her biri 200 gr.'lık 2 parça	15-18 dak.
Morina fileto	taze	her biri 140 gr.'lık 2 parça	15-18 dak.
Karides	dondurulmuş	450 g	15-20 dak.
Midye	kabuklu	1.000 g	18-25 dak.
Kalamar	dondurulmuş	600 g	20-25 dak.
Istakoz	kabuklu	2 parça	30-35 dak.

Et, Kümes Hayvanları ve Yumurta

- Hafif yağlı yumuşak et en iyisidir.
- Et iyice yıkanmalı ve kurutulmalıdır, böylelikle mümkün olduğunca az su bırakır.
- Yumurtaları önce delin.

Yiyecek	Türü	Yaklaşık miktarı	Buğulama süreleri
Hindi pizola	taze	her biri 150 gr.'lık 2 parça	25-30 dak.
Tavuk budu	taze	her biri 150 gr.'lık 2 parça	25-30 dak.
Dana pizola	taze	her biri 150 gr.'lık 2 parça	30-35 dak.
Kuzu pizola	taze	her biri 120 gr.'lık 2 parça	25-30 dak.
Frankfurter sosis	taze	2-8 (delik zarlı)	8-10 dak.
Siğir sosis	taze	2-8 (delik zarlı)	8-12 dak.
Rafadan yumurta	kabuklu	2-10 orta boy	10-12 dak.
Lop yumurta	kabuklu	2-10 orta boy	15-20 dak.

Pirinç, taneli yiyecekler, fırınlama

- Pirinç ve taneli yiyeceklerle siyah pirinç kasesini ⑥ kullanın ve gereken miktarda sıvı ekleyin.
- Her iki buğulama sepetini kullanıyorsanız lütfen aşağıdaki işlemleri yapın. Buğulama süresi uzun olan pirinç vs.ye, alt buğulama sepetine yerleştirdiğiniz pirinç kasesinde ⑥, kapağı ⑥ kapatarak ön buğulama yapın. Bir süre sonra farklı bir yiyecek ihtiva eden diğer buğulama sepetini tabana ① (yani alta) yerleştirin ve buğulama sepetini yukarı alarak pirinç vs.yi buğulamaya devam edin.

Yiyecek	Yaklaşık miktarı	Tabandaki su seviyesi ①	Pirinç kasesindeki seviyesi ⑥	Buğulama süreleri
Basmati pirinci	250 g	maks.	300-400 ml su	35-40 dak.
Uzun taneli pirinç	250 g	maks.	300-400 ml su	35-40 dak.
Esmer pirinç	250 g	maks.	300-400 ml su	45-50 dak.
Küçük taneli pirinç	250 g	maks.	750 ml süt	60 dak.
Mısır unu (mısır)	250 g	maks.	750-1000 ml su	20-25 dak.

Temizleme

Cihazı temizlemeden önce her zaman fişini çekin. Taban ① haricinde tüm parçalar bulaşık makinesinde ya da piyasada satılan bir deterjan ile elde yıkanabilir. Buhar hızlandırıcı ⑦ temizleme için sökülebilir. Tabanı ① nemli bir bez ile silin.

Saklama

Kullanımdan sonra kolay saklama için, sepetler birbirlerinin içine ⑩ geçirilebilir.

Lütfen ilgili işaretlere (I & II) bakınız; sepet I sepet II içine geçer.

Güç kablosu resimde ⑪ gösterildiği gibi saklanabilir.

Kireç Temizleme

Buğulayıcınızı birkaç kez kullandıktan sonra (bölgenizdeki su sertliğine bağlı olarak), tabanda ① bulunan ısıtıcı ⑨ bir katmanla kaplanır.

Bu durumda cihazın kirecinin temizlenmesi gerekir. Tabanı, ısıtma elemanını kaplayacak kadar mutfak sirkesi ile (%5) doldurun. Buhar hızlandırıcıyı ⑦ yerine koyun. Cihazı kapatın, duvar prizine bağlayın ve süreyi 15 dakikaya ayarlayın. 15 dakika sonra hala görünen bir katman varsa, işlemi tekrarlayın. Sirke ve cihaz yeterince soğuduğunda tabanı boşaltın.

Tabanı ① ılık suyla 3-4 kez durulayın.

Buhar hızlandırıcıda kalan kireç kalıntısı fırça ile temizlenebilir.

Özellikler uyarı yapılmadan değiştirilebilir.

EEE STANDARTLARINA UYGUNDUR



Bakanlıkça tespit edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Str. 4
63263 Neu-Isenburg
Germany

DeLonghi Bosphorus Ev Aletleri Tic. A.Ş.
Meydan Sok. No:1
Beybi Giz Plaza D:53-54 Maslak/İSTANBUL

DLB Tüketici Hizmetleri
444 27 64
info@braunhousehold.com.tr

Ελληνικά

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

Η Braun FS 3000 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.

Παρακαλώ διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

Βασικοί κανόνες ασφαλείας

- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά 8 ετών και άνω και άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητικές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, αν υπάρχει ανάλογη εποπτεία ή οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανόηση των ενδεχόμενων κινδύνων. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός αν είναι άνω από 8 ετών και έχουν ανάλογη εποπτεία.
- Τα παιδιά κάτω από 8 ετών δεν πρέπει να έχουν πρόσβαση στη συσκευή και στο καλώδιο ρεύματος.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την τροφοδοσία όταν παραμένει χωρίς επιτήρηση και πάντοτε πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση και τον καθαρισμό.
- Για κανένα λόγο μην βυθίσετε τη βάση ① της συσκευής, στο νερό.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και για επεξεργασία κανονικών οικιακών ποσοτήτων.
- Χρησιμοποιείτε το καλάθι ατμού ⑤ πάντα μαζί με τον ειδικό δίσκο ④.

- Χρησιμοποιείτε πάντα το μαύρο δοχείο ⑤a όταν μαγειρεύετε τροφές «βγάζουν» χρώμα (π. χ. καρρότα, πάπρικα, ντομάτες κ.λπ.), για να μειώσετε τον παροδικό χρωματισμό του λευκού δοχείου ⑤.
- Αφαιρείτε από τον δίσκο ④, το μαύρο μπωλ ρυζιού ⑤b ή το μαύρο δοχείο ⑤a πάντα μαζί με το καλάθι ⑤.
- Μην αγγίζετε την συσκευή χωρίς προστατευτικό γάντι και μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς το καπάκι ⑥. 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.
- 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. Ελλιπής επισκευή από αναρμόδια άτομα μπορεί να προκαλέσει μεγάλους κινδύνους για τον χρήστη.

Μέγιστη χωρητικότητα: 1,2 λίτρα νερού

Περιγραφή

- ① Βάση
- ② Ενδεικτική γραμμή μέγιστης χωρητικότητας νερού
- ③ Ενδεικτική γραμμή ελάχιστης χωρητικότητας νερού
- ④ Δίσκος για να στάζει το νερό
- ⑤ Καλάθι ατμού με σχισμές
- ⑥ Μαύρο δοχείο (με σχισμές) για το καλάθι ατμού ⑤
- ⑦ Μαύρο μπωλ ρυζιού (χωρίς σχισμές) για το καλάθι ατμού
- ⑧ Καπάκι (διάφανο)
- ⑨ Διακόπτης για ρύθμιση της έντασης του ατμού (μπορεί ν' αφαιρεθεί)
- ⑩ Θερμαινόμενη αντίσταση
- ⑪ Διακόπτης με χρονοδιακόπτη (60 λεπτών)
- ⑫ Ενδεικτική λυχνία για το διακόπτη ⑩
- ⑬ 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 ⑨ σε λειτουργία. Μην προσθέσετε στο νερό μπαχαρικά, κρασί, σάλτσες κ. λπ. 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.

Μπορείτε να προσθέσετε τα μπαχαρικά αφού τελειώσει το μαγείρεμα.

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

Όταν χρησιμοποιείτε και τα δύο καλάθια ατμού ⑤ το μαύρο δοχείο ⑥ ή το μαύρο μπωλ για το ρύζι ⑦ μπορεί να τοποθετηθεί μόνο στο επάνω καλάθι.

Μαγείρεμα μέσα στο μαύρο μπωλ για το ρύζι ⑦ (ρύζι φόρμας)

Βάλτε το ρύζι, μαζί με νερό εάν είναι απαραίτητο, μέσα στο ειδικό μπωλ. Τοποθετήστε το μπωλ μέσα στο καλάθι.

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 ⑧. Χωρίς το καπάκι η κατανάλωση ρεύματος θα είναι μεγαλύτερη και ταυτόχρονα αυξάνεται ο χρόνος μαγειρέματος. 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 ⑨ γυρίζοντας το διακόπτη στην ένδειξη των 60 λεπτών και μετά προς τα πίσω μέχρι τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος. Η ενδεικτική λυχνία ⑫ θ' ανάψει και η διαδικασία βρασμού στον ατμό θ' αρχίσει.

6. Αφού λήξει ο επιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος στον ατμό, αυτή η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα, η ενδεικτική λυχνία σβήνει και ηχεί το κουδουνάκι του χρονοδιακόπτη.

7. Ελέγξτε εάν το φαγητό μαγειρεύτηκε. Φορέστε μακριά γάντια κουζίνας. Απενεργοποιήστε τη συσκευή γυρίζοντας το διακόπτη πίσω στο «0». Σηκώστε το καπάκι ⑧ προσέχοντας τη διαφυγή ατμού. Μην αγγίζετε τα μέρη που καίνε. Ελέγξτε το φαγητό χρησιμοποιώντας μία πιρούνια.

Εάν θέλετε να συνεχίσετε το μαγείρεμα στον ατμό βάλτε το καπάκι και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή γυρίζοντας το διακόπτη και ρυθμίζοντας τον υπολειπόμενο χρόνο. Με το μοντέλο FS 3000, 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 ⑧. 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 ⑥ 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. 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 σουπες.

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 20 λεπτά, γεμίστε τη βάση μέχρι την ενδεικτική γραμμή ελάχ. ③. Αν ο χρόνος μαγειρέματος ξεπερνάσει τα 20 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 FS 3000, είναι σχεδιάσματα 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. 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.

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.	18 – 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	1000 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
Αρνίσιες 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 – 12 λεπτά
Αυγά μελάτα	Με τα τσόφλια	2 – 10 μέτριο μέγεθος	10 – 12 λεπτά
Αυγά σφιχτά	Με τα τσόφλια	2 – 10 μέτριο μέγεθος	15 – 20 λεπτά

Ρύζι, δημητριακά, φορμαρισμένα γλυκά

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

Τροφή	Ποσότητα	Σταθμη νερού στη βάση 	Σταθμη νερού στο μπωλ 	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 (αναποφλοιώτο)	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 βγάζετε το καλώδιο από τη πρίζα. Όλα τα εξαρτήματα της συσκευής εκτός από τη βάση , μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων ή στο χέρι με κάποιο από τα απορρυπαντικά του εμπορίου. Ο διακόπτης  για τη ρύθμιση της έντασης του ατμού μπορεί να αφαιρεθεί για να καθαριστεί. Η βάση  ένα μπορεί να καθαριστεί με ένα υγρό πανί.

Αποθήκευση

Για εύκολη αποθήκευση μετά τη χρήση, μπορείτε να βάλετε τα καλάρια το ένα μέσα στο άλλο . Παρακαλούμε δείτε τις αντίστοιχες ενδείξεις (I & II). Το καλάρι I ταιριάζει μέσα στο καλάρι II. Μπορείτε να αποθηκεύσετε το καλώδιο ρεύματος όπως φαίνεται στην εικόνα .

Αφαλάτωση

Μετά από κάποιο αριθμό χρήσεων της συσκευής σας (και σε σχέση πάντα με τη σκληρότητα του νερού στην περιοχή σας), η θερμαινόμενη αντίσταση  στη βάση  καλύπτεται από ένα στρώμα αλάτος. Σε αυτή την περίπτωση πρέπει να γίνει αφαλάτωση της συσκευής. Γεμίζετε τη βάση με λευκό ξύδι (5 %) του εμπορίου τόσο, ώστε να καλύπτεται τελείως η θερμαινόμενη αντίσταση. Τοποθετείστε το διακόπτη για τη ρύθμιση της έντασης του ατμού  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 , 3 έως 4 φορές με ζεστό νερό. Υπόλοιπα αλάτων μπορούν να αφαιρεθούν από την αντίσταση και με ένα βουρτσάκι.

Με την επιφύλαξη τροποποιήσεων.

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.



Қазақ

Біздің өнімдер сапа, жұмыс өнімділігі мен сыртқы көрінісі бойынша ең жоғары талаптарға сай болатын етіп жасалады. Біз жаңа Braun құрылғыңыздың пайдасын толық көресіз деп үміттенеміз.

Сіздің Braun FS 3000 құрылғысы көкөністі, күрішті, балықты, етті және құс етін бұға пісіруге жақсы жарайды. Бұға пісіру – тамақ дайындаудың ең бір жеңіл әрі денсаулыққа пайдалы жолы. Витаминдер, минералдар, табиғи дәмі мен түсі барынша үлкен дәрежеде сақталады.

Аспапты пайдаланардан бұрын барлық нұсқауларды жақсылап оқып шығыңыз.

Маңызды сақтық шаралары

- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар мен денесіне, сезім жүйесіне не ақылына зақым келген адамдар не тәжірибесі аз адамдар өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның қадағалауы бойынша немесе құрылғыны қауіпсіз қолдану бойынша берген нұсқауына сүйеніп, дұрыс қолданбау салдарын түсінген жағдайда қолдануына болады. Балаларға құрылғымен ойнауға тыйым салынған. Балалар 8 жастан аспаған болса және ересектердің қадағалауы болмаса, олар тазалау және күтіп ұстау жұмыстарын іске асырмауға тиіс.
- 8 жасқа толмаған балаларды құрылғыға және оның электр сымына жақындатуға болмайды.
- Аспап назардан тыс қалғанда және құрастырудан, бөлшектеуден немесе тазалаудан бұрын оны әрқашан да тоқтан суырыңыз.
- Тұғыр сауытты ① суға матыруға болмайды.
- Бұл құрылғы тек тұрмыста пайдалануға және азық-түліктің үйдегі қалыпты мөлшерін өңдеу үшін жасалған.
- Бу себеті ⑤ тек сұйықтық таматын табамен ④ бірге пайдаланылады.
- Түрлі-түсті азық-түлікті (мысалы, сәбіз, бұрыш, қызанақ т.с.с.) бұға пісірген кезде, ақ бу себетінің ⑤ біртіндеп боялуын барынша азайту үшін әрқашан да қара төсемені ⑥ пайдалану керек.
- Қара түсті күріш шарасын ⑥ немесе қара төсемені ⑥ сұйықтық таматын табадан ④ тек бу себетімен ④ бірге алып шығыңыз.
- Аспапты тұтқышсыз немесе асуі қолғабынсыз ешқашан ұстауға және аспапты қақпақсыз ⑥ пайдалануға болмайды. Қақпақты алған кезде, оны шығып жақтан бу немесе тамшылаған

ыстық су сізге тимейтіндей етіп ұстаңыз. Сұйықтық таматын таба(лар)дағы ыстық сұйықтықтардан сақ болыңыз.

- Аспапты пайдаланған кезде, шкафтарға немесе басқа заттарға нұқсан келтірмес үшін аспаптың үстінен және жанынан жеткілікті орын қалдыру керек.
- Аспапты пайдаланған кезде оны құрғақ, тегіс әрі қызуға төзімді жерге қойыңыз.
- Аспапты ыстық беткі қабатқа немесе ашық оттың үстіне қоюға болмайды.
- Braun компаниясының электр аспаптары қолданыстағы қауіпсіздік стандарттарына сай келеді. Электр сымын жөндеуді немесе ауыстыруды уәкілетті техникалық маман іске асыруға тиіс. Қате, біліксіз адам жүргізген жөндеу пайдаланушыға елеулі қатер келтіруі мүмкін.

Ең үлкен сыйымдылығы: 1,2 л су

Сипаттама

- ① Тұғыр сауыт
- ② Суды ең көп құю сызығы
- ③ Суды ең аз құю сызығы
- ④ Сұйықтық таматын таба
- ⑤ Саңылаулары бар бу себеті
- ⑥ Бу себетіне ⑤ арналған қара түсті төсемені (саңылаулары бар)
- ⑥ Бу себетіне ⑤ арналған қара түсті күріш шарасы (саңылаулары жоқ)
- ⑦ Қақпақ (мөлдір)
- ⑦ Бу бергіш (алмалы)
- ⑧ Қыздырғыш элемент
- ⑨ Таймері (60 минут) бар қосу/ажырату қосқыш тетігі
- ⑩ Қосқыш тетіктің сигнал шамы ⑨
- ⑪ Сымның пайдаланылмайтын бөлігі сақталатын сым ұясы

Ескертпе: «Тазалау» бөлімінде сурет-телгендей, алғаш рет пайдаланардан бұрын барлық бөлшектерін тазалаңыз.

Бұға пісіру

1. Тұғыр сауытқа ① суық су құйыңыз да, бу бергішті ⑦ орнына салыңыз. Суға ешқандай дәмдеуіш, тұздық, шарап т.с.с. қосуға болмайды. Керекті су мөлшері (суды барынша көп немесе аз құю сызығы) бұға пісірудің таңдалған уақытына байланысты болады.

Бу себетінде ⑤ буға пісіру (мысалы, көкөніс, балық еті)

Тағамды саңылаулары бар бу себетіне ⑤ салыңыз. Буға пісіру аяқталғаннан кейін дәмдеуіштерді қосыңыз.

Түрлі-түсті азық-түлікті (мысалы, сәбіз, бұрыш, қызанақ т.с.с.) буға пісірген кезде, ақ бу себетінің ⑤ біртіндеп боялуын барынша азайту үшін әрқашан да қара төсемені ⑥ пайдалану керек.

Бу себеттерінің ⑤ екеуін де пайдаланған кезде, қара төсемені ⑥ немесе қара түсті күріш шарасын ⑥ тек үстіңгі бу себетімен бірге пайдалануға болады.

Қара түсті күріш шарасында ⑥ буға пісіру (мысалы, күріш, пісірмелер)

Күрішті/жармаларды керек болса, сұйықтықпен бірге күріш шарасына салыңыз. Күріш шарасын бу себетінің ішіне салыңыз.

2. Толтырылған бу себетін тұғыр сауыттағы ① сұйықтық таматын табаға ④ қойыңыз да, қақпақты ⑥ бу себетінің үстіне орнатыңыз. Қақпағын орнына қоймаса, электр қуатын тұтыну көлемі мен суға пісіру уақыты артады. Бу себеттерінің екеуін де пайдаланған кезде, сұйықтық таматын табасы бар екінші бу себетін астыңғы бу себетінің үстіне қойыңыз.

3. Бу қасқанды пайдаланған кезде басқа заттарға (сөрелер т.с.с.) тігінен және көлбеу жеткілікті орын қалдырыңыз.

4. Сымды электр розеткасына сұғыңыз.

5. Таймерді ⑨ орнатыңыз. Ол үшін түймешені әуелі 60 минутқа, содан кейін қалаған буға пісіру уақытына кері бұраңыз. Сигнал шамы ⑩ жанады да, буға пісіру басталады.

6. Таңдалған буға пісіру уақыты өткеннен кейін аспап автоматты түрде тоқтан ажыратылады, сигнал шамы сөнеді де, таймердің қоңырауы шырылдайды.

7. Тағамның піскен-піспегенін тексеріңіз. Ұзын асүй қолғабын киіңіз. Түймешені «0» мәніне кері бұрау арқылы аспапты тоқтан ажыратыңыз. Шыққан будан сақтана отырып қақпақты ⑥ көтеріңіз. Ыстық бөлшектерін ұстауға болмайды. Тағамды ұзын шанышқының көмегімен тексеріңіз. Егер буға пісіруді жалғастырғыңыз келсе, қақпағын орнына қойыңыз да, түймешені бұрап, қалған уақытты орнату арқылы аспапты қайтадан іске қосыңыз.

Бу себеттерінің екеуін де пайдаланған кезде:

Астыңғы бу себетіндегі тағамның піскен-піспегенін тексеру төмендегідей жолмен іске асырылады: Аспапты тоқтан ажыратыңыз да қақпақты ⑥ алыңыз. Үстіңгі бу себетін (қара түсті төсемесі бар) абайлап көтеріп алыңыз да, қақпақтың ішкі жағына қойыңыз. Содан кейін асүй қолғабын киіп, сұйықтық таматын табаны астыңғы бу себетінен абайлап алыңыз да, тағамның піскен-піспегенін тексеріңіз. Егер бу себеттерінің екеуінде де пісіруді жалғастырғыңыз келсе, әуелі сұйықтық таматын табаны астыңғы бу себетінің үстіне қойыңыз да, содан кейін қақпағы бар үстіңгі бу себетінің үстіне қойыңыз. Аспапты қайтадан тоққа қосыңыз.

8. Аспап өздігінен ажыратылып, тағам жеткілікті түрде піске кезде, ашаны розеткадан суырыңыз да, аспап сәл суығанша күтіңіз.

Содан кейін асүй қолғабын киіп, бу себетін, қара түсті күріш шарасын немесе қара түсті төсемені бу себетімен бірге алыңыз. Қақпақтың ⑥ ішкі жағы бу себеті үшін тұғыр ретінде қолданылады. Тағамды бу себетінен немесе күріш шарасынан алыңыз да, қалағаныңызша дәмденіз. Бөлшектеу үшін 7-ші тармақты қараңыз.

9. Сұйықтық таматын табаға ④ тамған сұйықтықты асқатық немесе тұздыққа пайдалануға болады.

10. Тұғыр сауыттағы ① қалған суды төгерден, аспапты бөлшектерден немесе тазалардан бұрын әрқашан ол суығанша күтіңіз. Ашаны розеткадан суырыңыз.

Су мөлшері

Керекті су мөлшері бумен пісіру уақытына байланысты болады. 20 минутқа дейін пісірген кезде, тұғыр сауытқа суды ③-ші су толтыру сызығына дейін құйыңыз. 20 минуттан артық пісірген кезде, тұғыр сауытқа суды ②-ші ең көп су толтыру сызығына дейін құйыңыз. Өсіресе буға пісіру уақыты ұзартылған кезде, судың жеткілікті деңгейін қамтамасыз етіңіз. Бу қайтып шықпай жатса, су деңгейін тексеріңіз. Ол үшін ашаны суырыңыз да, аспап шамалы суығанша күтіңіз. Бу себеті мен сұйықтық таматын табаны көтеріңіз де, судан қосыңыз.

Ескертпе: Барлық бөлшектері тек Braun FS 3000 аспабында пайдалану үшін жасалған. Оларды дәстүрлі тұмшапештің немесе қысқа толқынды пештің ішіне қоймаңыз.

Бу себетінде ③ және қара түсті күріш шарасында ⑤ буға пісіру

Ескертпе: Бір бу себетінде буға пісіру мөлшерлері мен пісіру уақыты шамамен алынған. Кестелерде берілген буға пісіру уақыты тағамды шамалы мөлшерде пісіруге де қолданылады. Тағамның көбірек мөлшерін буға пісірген кезде, егер жеткілікті бу айналысын қамтамасыз ету үшін орын аз болса, буға пісіру уақыты шамалы ұзаруы мүмкін.

Үстіңгі бу себетінде буға пісіру уақыты ұзағырақ болады. Сондықтан,

- үлкенірек тағамды немесе буға ұзағырақ пісетін тағамды астыңғы бу себетінде пісіріңіз.
- Буға пісіру уақыты әр түрлі келетін әр түрлі азық-түлікті пісірген кезде: Буға ұзағырақ пісетін тағамды астыңғы бу себетінде пісіріңіз. Шамалы уақыттан кейін, буға пісу уақыты қысқарақ тағам салынған бу себетін астыңғы бу себетінің үстіне қойыңыз.

Көкөніс пен жеміс-жидек

- Гүлді орамжапырақтың, брокколи мен орамжапырақтың жуан собықтарын кесіп алыңыз.
- Жапырақты жасыл көкөністі буға мүмкіндігінше аз уақыт пісіріңіз, себебі олар түсін тез жоғалтады.
- Мұздатылған көкөністі буға пісірерден бұрын жібіту қажет.

Тағам	Түрі	Шамамен алғандағы мөлшері	Буға пісіру уақыты
Артишок	жас	4 (орташа)	40–45 мин.
Қояншөп	жас	500 г	30–40 мин.
Бұршақ, өркен	жас, тұтас немесе туралған	500 г	25–35 мин.
Брокколи	жас, гүлшоқтары	500 г	15–20 мин.
Брюссель орамжапырағы	жас	500 г	20–25 мин.
Орамжапырақ	жас, туралған	500 г	25–30 мин.
Сәбіз	жас, туралған	500 г	20–25 мин.
Гүлді орамжапырақ	жас, гүлшоқтары	500 г	20–25 мин.
Кәдіш	жас, туралған	500 г	15–20 мин.
Фенхель	жас, туралған	500 г	15–20 мин.
Кольраби	жас, текшелеп туралған	500 г	20–25 мин.
Порей пиязы	жас, кесілген	500 г	15–20 мин.
Саңырауқұлақ, түйнегі	жас, тұтас немесе туралған	500 г	20–25 мин. (тілімдері 5 мин. азырақ)
Картоп	тілімдеп туралған	500 г	20–25 мин.
Картоп	қабығы аршылмаған	500 г	30–40 мин.
Тәтті жүгері	жас	2 дана	55–25 мин. (жіі аударыстырылады)
Алма	жас, 1/8 дана	500 г	10–15 мин.
Алмұрт	жас, 1/6 дана	500 г	10–15 мин.

Балық және теңіз өнімдері

- Егер мұздатылған балықты бұға пісірер алдында бөлсе және бұға пісіру уақыты шамамен 10 % ұзартылса, оны жібітпестен бұға пісіре беруге болады.

Тағам	Түрі	Шамамен алғандағы мөлшері	Бұға пісіру уақыты
Бақтақ	жас	2 дана, әрқайсысы 150 г	18–25 мин.
Тунецтің кесек еті	жас	2 дана, әрқайсысы 200 г	25–30 мин.
Тыран	жас, тұтас	1 дана, 400 г	18–25 мин.
Алтын түсті теңіз алабұғасының қоң еті	жас	2 дана, әрқайсысы 200 г	15–18 мин.
Минтайдың қоң еті	жас	2 дана, әрқайсысы 140 г	15–18 мин.
Ұсақ асшаян	мұздатылған	450 g	15–20 мин.
Мидия	қабыршағымен бірге	1000 g	18–25 мин.
Кальмар	мұздатылған	600 g	20–25 мин.
Лобстер	қабыршағымен бірге	2 дана	30–35 мин.

Ет, құс еті және жұмыртқа

- Шамалы майы бар жұмсақ ет барынша жақсы жарайды.
- Етті жақсылап жуып, сөлі барынша аз шығатындай етіп сорғытып сүрту керек.
- Жұмыртқаны әуелі тесіңіз.

Тағам	Түрі	Шамамен алғандағы мөлшері	Бұға пісіру уақыты
Күркетауық етінен жасалған котлет	жас	2 дана, әрқайсысы 150 г	25–30 мин.
Тауықтың сан еті	жас	2 дана, әрқайсысы 150 г	25–30 мин.
Сиыр етінен жасалған котлет	жас	2 дана, әрқайсысы 150 г	30–35 мин.
Қой еті	жас	2 дана, әрқайсысы 120 г	25–30 мин.
Қысқа шұжық	жас	2–8 (қабығы тесіледі)	8–10 мин.
Сиыр етінен жасалған шұжық	жас	2–8 (қабығы тесіледі)	8–12 мин.
Шала піскен жұмыртқа	қабығы аршылмаған	2–10, көлемі орташа	10–12 мин.
Қатты піскен жұмыртқа	қабығы аршылмаған	2–10, көлемі орташа	15–20 мин.

Күріш, жарма, пісірме

- Қара түсті күріш шарасын ⑤ пайдаланып, күрішпен, жармамен, т.с.с. бірге қажетті сұйықтық мөлшерін қосыңыз.
- Егер бу себеттерінің екеуін де пайдалансаңыз, төмендегіні іске асырыңыз. Күрішті, тағы басқа жарманы ұзақ бұға пісіру уақытымен, қақпағы ⑥ жабулы астыңғы бу себетінің ішіне салынған күріш шарасында ⑤ алдын ала бұға пісіріңіз. Шамалы уақыт өткен соң басқа тағам салынған екінші бу себетін тұғыр сауытқа ① (яғни астыңғы) қойыңыз да, бу себетін үстіне шығару арқылы күрішті, басқа жарманы бұға пісіруді жалғастырыңыз.

Тағам	Шамамен алғандағы мөлшері	Тұғыр сауыттағы су деңгейі ①	Күріш шарасындағы сұйықтық деңгейі ⑤b	Бұға пісіру уақыты
Басмати күріші	250 g	ең жоғары	300–400 мл су	35–40 мин.
Ұзын дәнді күріш	250 g	ең жоғары	300–400 мл су	35–40 мин.
Қоңыр күріш	250 g	ең жоғары	300–400 мл су	45–50 мин.
Пудинг күріші	250 g	ең жоғары	750 мл сүт	60 мин.
Жүгері ұны (маис)	250 g	ең жоғары	750–1000 мл су	20–25 мин.

Тазалау

Аспапты тазалардан бұрын әрдайым ашасын розеткадан суырыңыз. Тұғыр сауыттан ① басқа барлық бөлшектерін ыдыс жуғыш машинада немесе дүкендерде сатылатын жуғыш затпен қолмен жууға болады. Бу бергішті ⑦ тазалау үшін алып шығуға болады. Тұғыр сауытты ① дымқыл шүберекпен сүрту керек.

Ескертусіз өзгертілуге жатады.

Құрылғының қызмет мерзімі аяқталғанда, оны тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Құрылғыны Braun компаниясының сервис орталығына немесе өз еліңіздегі тиісті жинау орындарына апару арқылы арылыңыз.



Сақталуы

Пайдаланып болғаннан кейін оңай сақтау үшін себеттерді бірінің ішіне бірін салуға болады ⑩.

Тиісті таңбаларды (I & II) қараңыз; I себет II себеттің ішіне сыяды.

Қуат сымын суретте көрсетілгендей етіп сақтауға болады ⑩.

Қақтан тазарту

Бу қасқанды бірнеше рет (сіз тұратын жердегі судың кермектік дәрежесіне қарай) пайдаланғаннан кейін тұғыр сауыттың ① ішіндегі қыздырғышта ⑥ қабат пайда болады. Сол кезде аспапты қақтан тазарту қажет. Тұғыр сауытқа қыздырғыш элементті сәл жауып тұратындай етіп тағамдық сірке суын (5 %) құйыңыз. Бу бергішті ⑦ орнына салыңыз. Аспапты жабыңыз да, оны электр желісіне қосып, 15 минут уақытты орнатыңыз. 15 минут өткенде қақ қабаты әлі де көрініп тұрса, осы әрекетті тағы бір рет орындаңыз. Сірке суы мен аспап жеткілікті дәрежеде суығаннан кейін тұғыр сауытты босатыңыз. Тұғыр сауытты ① жылы сумен 3–4 рет шайыңыз.

Қалып қойған қақ болса, оны бу бергіштен шөткенің көмегімен кетіруге болады.

Шығарылған жылы

Шығарылған жылын белгілеу үшін бұйым тақташасындағы 5-сандық шығарушы кодын қараңыз. Шығарушы кодының бірінші саны шығарған жылдың соңғы санын білдіреді. Келесі 2 сандар шығарылған жылдың күнтізбелік апта санын білдіреді. Ал соңғы 2 сандар 1992 жылдан бастап автоматты түрде есептелген басып шығару мерзімін білдіреді.
Мысалы: 30421 – Бұйым 2013 жылының 4 аптасында шығарылған.

ЕАГ

Буға пісіргіш,
TributeCollection FS 3000
Тип 3216
220–240 Кернеу, 50–60 Гц, 715–850 Ватт

Қытайда жасалған үшін
Делонги Браун Хаусхолд ГмбХ
Германия Заңды өндіруші:
Делонги Браун Хаусхолд ГмбХ
Карл-Улрих-Штрассе ң
63263 Ной-Изенбург

Кепілді қызмет көрсету мерзімінде немесе одан кейін қызмет көрсету, сондай-ақ ақаулықтарды анықтау мәселелері бойынша Braun компаниясының Тұтынушыларға қызмет көрсету қызметіне 8 800 200 5262 телефоны арқылы хабарласыңыз.

Бұйымды іске пайдалану нұсқаулығына сәйкес өз мақсатында пайдалану керек. Бұйымның қызмет мерзімі тұтынушыға сатылған күннен бастап 2 жылды құрайды.

Импортер:
«Делонги» ААҚ, Ресей, 127055,
Москва қаласы, Суцёвская көшесі,
27/3-үй (27-үй, 3-құрылым)
Тел. +7 (495) 781-26-76

Бу қасқан бойынша ақаулықты түзету нұсқаулығы

Ақаулық	Себебі	Шешімі
Бу қасқан жұмыс істемей тұр.	Қуат жоқ.	Құрылғының токқа қосылғанын тексеріңіз. Үйдегі сақтандырғышты/ қысқа тұйықтағышты тексеріңіз. Егер олардың ешқайсысы ақаулы болмаса, Braun сервис орталығына хабарласыңыз.
Тағам толық піспейді	Бу қасқанның қақпағы жабылмаған	Бу қасқанның қақпағын жабыңыз
	Таңдалған уақыт тым қысқа	Ұсынылған уақытты пайдаланыңыз, Пайдалану нұсқаулығын қараңыз
	Бу қасқанда жеткілікті су жоқ	Суды ұсынылға мөлшерде құйыңыз, Пайдалану нұсқаулығын қараңыз
	Қыздырғыш элементке қақ тұрған	Қыздырғыш элементті тазалаңыз, Пайдалану нұсқаулығының «Тазалау» бөлімін қараңыз
Бу қасқан қыздыруды тоқтатпайды	Таймер «0» мәнінен бұрын тоқтайды	Таймерді кері бұраңыз, егер ақаулық түзелмесе, Braun сервис орталығына хабарласыңыз

Русский

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 FS 3000 очень удобен для психического 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.

Перед тем, как пользоваться электроприбором, внимательно прочитайте инструкцию.

Необходимые меры безопасности

- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только если они находятся под присмотром или получили необходимые инструкции по безопасному использованию прибора и понимают сопряженные с применением последнего риски. Детям нельзя использовать прибор в качестве игрушки. Дети могут производить чистку и осуществлять пользовательское техническое обслуживание, только если они старше 8 лет и находятся под присмотром.
- Следите за тем, чтобы прибор и его сетевой шнур находились вне пределов досягаемости детей младше 8 лет.
- Всегда отключайте прибор от сети питания, когда он остается без присмотра, а также перед сборкой, разборкой и чисткой.
- Никогда не погружайте основание ① в воду.
- Этот прибор разработан исключительно для использования в домашнем хозяйстве и для приготовления пищи в обычных для домашнего хозяйства количествах.
- Паровой корзиной 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 ⑥ или черную вставку ⑥ следует снимать с поддона ④ только вместе с паровой корзиной ⑤.

- Никогда не следует дотрагиваться до электроприбора без ухвата или без кухонных перчаток и не следует пользоваться прибором без крышки ⑥. Когда Вы поднимаете крышку, ее всегда следует держать таким образом, чтобы на Вас не мог попасть пар или капаящая горячая вода. Соблюдайте осторожность с горячими жидкостями, находящимися в поддоне (поддонах).
- 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 теплостойкой 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 неквалифицированные ремонтные работы могут создать серьезную опасность для пользователей.

Максимальная емкость: 1,2 л воды

Условные обозначения

- ① Основание
- ② Линия максимального заполнения водой
- ③ Линия минимального заполнения водой
- ④ Поддон
- ⑤ Паровая корзина с пазами
- ⑥ Черная вставка (с пазами) для паровой корзины ⑤
- ⑦ Черная чаша для риса (без пазов) для паровой корзины
- ⑧ Крышка (прозрачная)
- ⑨ Паровой ускоритель (съёмный)
- ⑩ Нагревательный элемент
- ⑪ Переключатель с таймером (60 минут)
- ⑫ Контрольная лампочка для переключателя ⑨
- ⑬ 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 ⑤ (например, овощей, рыбы)

Положите продукты в паровую корзину ⑤, имеющую пазы. Когда обработка паром закончится, можно добавить специй. При приготовлении на пару окрашивающих продуктов (например, моркови, перца, помидоров и т.п.) всегда следует пользоваться черной вставкой ⑥, чтобы свести к минимуму возможность окрашивания белой паровой корзины ⑤.

В том случае, когда установлены обе паровые корзины ⑤, черная вставка ⑥ и или черная чаша для риса ⑦ могут быть использованы только в верхней паровой корзине.

Обработка паром в черной чаше для риса ⑦ (например, риса, выпечки)

Положите рис/крупу с водой, если необходимо, в чашу для риса. Поместите чашу для риса в паровую корзину.

2. Поместите заполненную паровую корзину на поддон ④ на основании ① и накройте эту корзину крышкой ⑥. Если не установить крышку на место, потребление электроэнергии окажется более значительным, а обработка паром будет более продолжительной. 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 ⑨. Для этого сначала поверните головку таймера на 60 минут, а затем на желаемое время обработки паром. При этом загорится контрольная лампочка ⑩ и начнется обработка паром.

6. По истечении установленного времени паровой обработки прибор автоматически выключается, контрольная лампочка гаснет и раздается сигнал таймера.

7. Проверьте, готова ли пища. Наденьте длинные кухонные перчатки. Выключите прибор, повернув переключатель обратно в положение «0». Поднимите крышку ⑤; будьте осторожны - помните, что из пароварки выходит пар. Не прикасайтесь к горячим деталям. С помощью длинной вилки проверьте, готова ли пища. Если требуется продолжить паровую обработку, закройте крышку и снова включите электроприбор, повернув переключатель и установив необходимое время.

Использование обеих паровых корзин: Чтобы проверить, готова ли пища в нижней паровой корзине, необходимо поступить следующим образом. Следует выключить электроприбор и снять крышку ⑤; 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 чашу для риса или черную вставку вместе с паровой корзиной. Обратная сторона крышки ⑥ служит подставкой для паровой корзины. Извлеките пищу из паровой корзины или чаши для риса и добавьте специи по вкусу. 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 20 минут, необходимо залить в основание воду до линии минимального заполнения ③. Если же продолжительность обработки паром превышает 20 минут, то тогда в основание следует заливать воду до линии максимального заполнения ④. 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 FS 3000. Их не следует помещать в обычную или в микроволновую печь.

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

Примечание: Приведенные здесь количества продуктов и продолжительность обработки являются приблизительными и соответствуют обработке паром в одной паровой корзине. 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.

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 куса по 150 г	18 – 25 мин
Куски тунца	Свежие	2 куса по 200 г	25 – 30 мин
Морской окунь	Свежий, целиком	1 кусок 400 г	18 – 25 мин
Филе красного морского окуня	Свежее	2 куса по 200 г	15 – 18 мин
Филе сайды	Свежее	2 куса 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 куса	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 – 12 мин
Яйца всмятку	В скорлупе	2 – 10 штук среднего размера	10 – 12 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.
- 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  (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 	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 ⑦ можно снять для чистки. Основание ① следует протирать влажной тканью.

Хранение

Для удобного хранения прибора, когда он не используется, одну корзину можно вставить в другую ⑩.

Обратите внимание на соответствующие метки (I и II); корзина I вставляется в корзину II.

Кабель питания можно убрать, как это показано на иллюстрации ⑪.

Удаление накипи

После того, как Вы воспользовались Вашей пароваркой несколько раз (в зависимости от жесткости воды в вашей местности), на нагревательном элементе ⑧ в основании ① образуется слой накипи, который необходимо удалить. 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 ⑦, 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.

В изделие могут быть внесены изменения без объявления.

Пароварка, 715-850 Ватт,

Дата изготовления

Чтобы узнать дату выпуска, посмотрите на пятизначный код продукта (возле таблички с обозначением серии). Первая цифра обозначает последнюю цифру года изготовления. Две следующие цифры – это календарная неделя. А последние две указывают издание (автоматически подсчитывается с 1992 года).

Пример: 30421 – изделие было выпущено в 2013 году (в 4 неделю).



Пароварка,
TributeCollection FS 3000
тип 3216
220–240 Вольт, 50–60 Герц, 715–850 Ватт

Изготовлено в Китае для
Де'Лонги Браун Хаусхолд ГмбХ Германия
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

По вопросам выполнения гарантийного или послегарантийного обслуживания, а также в случае возникновения проблем при использовании продукции, просьба связываться с Информационной Службой Сервиса BRAUN по телефону 8 800 200 5262.

Изделие использовать по назначению в соответствии с руководством по эксплуатации. Срок службы изделия составляет 2 года с даты продажи потребителю.

Импортер и ответственный за претензии потребителей: ООО «Делонги», Россия, 127055, Москва, ул. Суцевская, д. 27, стр. 3. Тел. +7 (495) 781-26-76

Руководство по устранению неисправностей для пароварки

Проблема	Причина	Решение
Пароварка не работает	Нет подачи питания	Проверьте, подключен ли прибор к сети питания. Проконтролируйте домашние электрические предохранители и автоматы защиты. Если все вышеперечисленное в порядке, обратитесь в сервисный центр Braun.
Продукты недостаточно провариваются	Крышка пароварки не закрыта надлежащим образом	Закройте крышку пароварки
	Настроено слишком короткое время	Настройте время согласно рекомендации; см. инструкцию по эксплуатации
	В пароварке недостаточно воды	Залейте воду согласно рекомендации; см. инструкцию по эксплуатации
	Накипь на нагревательном элементе	Почистите нагревательный элемент; см. инструкцию по эксплуатации, раздел «Чистка».
Нагрев пароварки не прекращается	Таймер останавливается, не достигнув «0»	Перезаведите таймер. При повторном возникновении проблемы обратитесь в сервисный центр Braun.

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 FS 3000 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.

Перед тим, як користуватися електроприладом, уважно прочитайте інструкцію.

Необхідні заходи безпеки

- Цей пристрій можуть використовувати діти віком від 8 років і старше та особи з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими можливостями або у яких відсутній досвід та знання відносно поводження з такою технікою за умови, що їм було надано інструкції щодо безпечного застосування пристрою і вони усвідомлюють пов'язані з цим ризики. Діти не повинні гратися з пристроєм. Очищення та обслуговування не повинно проводитись дітьми за виключенням тих, які старше 8 років і знаходяться під наглядом дорослих.
- Пристрій та його шнур живлення повинні знаходитись у недоступному для дітей молодше 8 років місці.
- Завжди відключайте живлення пристрою, якщо залишаєте його без нагляду або збираєтеся розібрати, зібрати чи почистити пристрій.
- Ніколи не занурюйте основу ① у воду.
- Цей прилад призначений виключно для домашнього використання, а також для обробки продуктів у кількостях, типових для домашнього приготування.
- 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 ⑥a, щоб звести до мінімуму можливість фарбування білого парового кошика ⑤.
- Чорну рисову чашу ⑥b або чорну вставку ⑥a потрібно знімати з піддона ④ лише тільки разом з паровим кошиком ⑤.
- Ніколи не слід торкатися електроприладу без рогача або без кухонних рукавичок і не слід користуватися приладом без кришки ⑥. Коли Ви піднімаєте кришку, її завжди потрібно тримати таким чином,

щоб на Вас не могли потрапити пара або гаряча вода, що капає. Дотримуйтеся обережності з гарячими рідинами, що знаходяться в піддоні (піддонах).

- При використанні електроприладу потрібно переконавшись в тому, що з боків та зверху приладу є достатній вільний простір, щоб запобігти можливим пошкодженням меблів або інших об'єктів.
- Коли Ви користуєтеся приладом, його потрібно розміщувати на сухій рівній теплостійкій поверхні.
- Не слід розміщувати електроприлад на гарячій поверхні або над відкритим полум'ям.
- Електричні пристрої фірми Braun задовольняють усім відповідним стандартам безпеки. Усі ремонтні роботи з електропристроями мають виконуватись 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.

Максимальна ємність: 1,2 л води

Умовні позначки

- ① Основа
- ② Лінія максимального заповнення водою
- ③ Лінія мінімального заповнення водою
- ④ Піддон
- ⑤ Паровий кошик з пазами
- ⑥a Чорна вставка (з пазами) для парового кошика ⑤
- ⑥b 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 ⑨
- ⑪ 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 ⑦. 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. 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.

У тому випадку, коли встановлені обидва парові кошики ⑤, чорна вставка ⑤а або чорна чаша для рису ⑤б можуть бути використані тільки у верхньому паровому кошику.

Обробка парою у чорній чаші для рису ⑤б (наприклад, рису, випічки)

Покладіть рис/крупку з водою, якщо необхідно, у чашу для рису. Помістіть чашу для рису в паровий кошик.

2. Помістіть заповнений паровий кошик на піддон ④ на основі ① і накрийте цей кошик кришкою ⑥. Якщо не встановити кришку на місце, споживання електроенергії виявиться більш значним, а обробка парою буде більш тривалою.

Якщо Ви користуєтесь 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 ⑨. Для цього спочатку поверніть головку таймера на 60 хвилин, а потім на бажаний час обробки парою. При цьому засвітиться контрольна лампочка ⑩ і почнеться обробка парою.

6. Після закінчення часу приготування на пару прилад автоматично вимикається, сигнальна лампочка гасне та лунає дзвінок таймера.

7. Перевірте, чи страва готова. Одягніть довгі кухонні рукавиці. Вимкніть прилад, повернувши ручку назад у положення «0». Підніміть кришку ⑤ так, щоб не обпектись паром. Не торкайтесь жодних гарячих частин. Перевірте готовність страви довгою виделкою.

Якщо хочете продовжити приготування на пару, покладіть кришку і знову ввімкніть прилад, повернувши ручку та запрограмувавши додатковий час.

Використання обох парових кошиків:

Щоб перевірити, чи готова їжа в нижньому паровому кошику, необхідно діяти в такий спосіб. Потрібно виключити електроприлад і зняти кришку ⑤, обережно підняти паровий кошик (із чорною вставкою) і помістити його на зворотну сторону кришки. Потім, користуючись кухонними рукавичками, потрібно обережно видалити піддон 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 виключиться 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 ⑥ служить підставкою для парового кошика. Витягніть їжу з парового кошика або чаші для рису та додайте спеції за смаком.

Розбирання потрібно проводити відповідно до пункту 7.

9. Рідина, що накопала 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 паром. У тому випадку, коли обробка паром триває до 20 хвилин, необхідно залити в основу воду до лінії мінімального заповнення ①. Якщо ж тривалість обробки паром перевищує 20 хвилин, то тоді в основу потрібно заливати воду до лінії максимального заповнення ②. Необхідно забезпечувати достатній рівень води, особливо тоді, коли обробка паром 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 FS 3000. Їх не слід поміщати у звичайну або в мікрохвильову піч.

Обробка паром у паровому кошику ⑤ або в чорній чаші для рису ⑤b

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

Час обробки паром у верхньому паровому кошику повинен бути більш тривалим. Тому

- обробляти паром більші шматки або продукти з більш тривалою обробкою треба в нижньому кошику.
- Якщо Ви обробляєте паром 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 паром укрив коротким часом, оскільки вони легко втрачають колір.
- Заморожені овочі не слід розморожувати перед обробкою паром.

Продукти	Тип	Кількість	Тривалість обробки паром
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 паром її розрізати на шматки. При цьому тривалість обробки паром потрібно збільшити на 10%.

Продукти	Тип	Кількість	Тривалість обробки паром
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	18–25 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)	8–12 хв.
Яйця в мішечок	У шкарлупі	2–10 штук середнього розміру	10–12 хв.
Яйця в круту	У шкарлупі	2–10 штук середнього розміру	15–20 хв.

Рис, крупа, випічка

- Скористайтесь чорною чашею для рису  і залийте необхідну кількість води разом з рисом, крупою тощо.
- Якщо Ви користуєтесь 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  (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 	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 побутові речовини, що є у продажу. Паровий прискорювач ⑦ можна зняти для чищення. Основу ① потрібно протирати вологою тканиною.

Зберігання

Для зручності корзини можна зберігати, вклавши їх одну в одну ②. Дивіться, будь ласка, відповідні маркування (I і II); корзина I вкладається в корзину II. Шнур живлення можна зберігати так, як показано на малюнку ⑩.

Видалення накипу

Після того, як Ви скористалися Вашою пароваркою кілька разів (залежно від жорсткості води у вашій місцевості), на нагрівальному елементі ⑥ 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 ⑦, 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.

Виробник залишає за собою право вносити зміни без попереднього повідомлення.

Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.



001

Гаряча лінія 0 800 503-507 (дзвінки зі стаціонарних телефонів безкоштовні).

الضمان

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 مسئوليتنا قانونا ملزمة.

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

نضمن 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 أجزائه 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 لاغيا 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: China

Year of manufacture

To determine the year of manufacture, refer to the 5-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 2 digits refer to the calendar week in the year of manufacture. And the last 2 digits show the print date automatically calculated since 1992. Example : 30421 - The product was manufactured in week 4 of 2013.

بلد المنشأ: الصين

تاريخ الصنع

لمعرفة سنة الصنع، يرجى قراءة أرقام المنتج الخمسة الواردة بجانب بطاقة النوع. إذ يشير أول رقم إنتاج إلى الرقم الأخير من سنة الصنع. كما يشير الرقمين التاليين إلى ترتيب الأسبوع في سنة الصنع. أما آخر رقمين فيشير إلى تاريخ الطباعة الذي يُحسب تلقائياً منذ العام 1992. مثال: 30421 - تم صنع المنتج في الأسبوع الرابع من العام 2013.

الرز، القمح، الخبز

- استخدم صينية الرز السوداء (5b) واضف كمية الماء المطلوبة مع الرز، القمح ... الخ.
 - إذا تستخدم سلتي البخار مع بعض، نرجو مواصلة العمل كالتالي:
- نجر الرز مسبقا حسب التوقيت في صينية الرز (5b) وضعه في سلة البخار السفلى مع الغطاء (6) 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 (5b)	وقت التبخير
رز بسمتي	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 قمحي	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

التنظيف

- دائماً انزع الفيش قبل التنظيف للجهاز عدا القاعدة
- ١) بالإمكان تنظيف كافة الأجزاء في مكينة غسيل الأطباق أو يدويا باستخدام منظف متاح تجارياً.
 - مسرع البخار (7) بالإمكان نزع للتنظيف. امسح القاعدة (1) بقطعة قماش رطبة.

التخزين

- لسهولة التخزين بعد الاستخدام، يمكن رص كل سلة داخل الأخرى (12).
- يُرجى الاطلاع على العلامات المتطابقة (1 و 2)، يتم تركيب السلة 1 داخل السلة 2.
- يُمكن الحفاظ على كبل الطاقة كما هو مدين في الصورة (11).
- بعد استخدام جهاز التبخير لعدد من المرات (بناء على عسر الماء في منطقة سكنك) يتعرض عنصر التسخين (8) في القاعدة (1) بطبقة من الكلس لذا يجب إزالتها، إملاء القاعدة بخل منزلي (٥٪) حتى تغطي عنصر التسخين. ضع مسرع البخار في مكانه (7) وأغلق الجهاز وأوصله إلى التيار الكهربائي لمدة ١٥ دقيقة. إذا لاحظت وجود نفس الطبقة مكانها أعد المحاولة مرة أخرى. بعد أن يبرد الخل والجهاز بصورة كافية إفقر القاعدة واشطفها ٣ إلى ٤ مرات بماء دافئ. أي كلس متبقي بعد ذلك يمكن إزالته باستخدام فرشاة مناسبة.
- هذه المعلومات قابلة للتغيير دون اشعار.

سمك وأطعمة بحرية

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

الطعام	النوع	الكمية	وقت التبخير
سلمون	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 فيليه	طازج	٢ قطعة كل منها ٢٠٠ جرام	١٨-١٥ دقيقة
القد فيليه	طازج	٢ قطعة كل منها ١٤٠ جرام	١٨-١٥ دقيقة
جمبري	مجمد	٤٥٠ جرام	٢٠-١٥ دقيقة
بلح البحر	في القواقع	١٠٠٠ جرام	٢٥-١٨ دقيقة
الحبار	مجمد	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 غم	طازج	٢ قطعة كل منها ١٢٠ جرام	٣٠-٢٥ دقيقة
مقانتق فرانكفورت	طازج	٨-٢ (جلد مخرق)	٨ - ١٠ دقيقة
مقانتق بقر	طازج	٨-٢ (جلد مخرق)	٨ - ١٣ 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

- أوقات التبخير في سلة البخار العلوية هي أطول لذلك :
- بخر القطع الكبرى او الاطعمة بأوقات تبخير أطول في سلة البخار السفلي .
 - عند تبخير اصناف متعددة من الاطعمة بأوقات تبخير مختلفة ، بخر الطعام بفيبرات أطول 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 والفواكه

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

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

٤ - اوصل الفيش الى مقبس الكهرباء الرئيسي.

٥ - اضبط التوقيت ⑨ وذلك بتدوير المقبض على ٦٠ دقيقة وبعد ذلك ارجع حتى التوقيت المناسب لك. يضيء مصباح المؤشر ويبدأ البخار.

٦ - بعد انقضاء وقت التبخير المختار، يتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائياً، ينطفئ النور الدليلي ويرن جرس المؤقت.

٧ - تأكد من إتمام عملية الطهي أم لا. ارتدي قفازات مطبخ طويلة. أوقف تشغيل الجهاز بإدارة المقبض إلى الوراء عند «0». ارفع الغطاء ⑥ بحرص لنفاذ البخار. لا تلمس أي أجزاء ساخنة. تحسس الطعام بشوكة طويلة. إذا أردت الاستمرار في عملية التبخير ضع الغطاء وقم بتشغيل الجهاز مرة أخرى بإدارة المقبض وضبط الوقت المتبقي.

عند استخدام كلا من سلكي التبخير:
تأكد من نضج الطعام في سلة البخار السفلي كالتالي: اغلق الجهاز واتزع الغطاء ⑥ 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.
إذا اردت مواصلة التبخير في كلا سلكي 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 اسحب الفيش وارك الجهاز يبرد قليلا بعد ذلك انزع سلة البخار او صينية الرز السوداء او المدخل الاسود جنباً إلى جنب مع سلة البخار واستخدم قفازات يدوية. الجهة المعاكسة للغطاء ⑥ تخدم كقاعدة لسلة البخار. اخرج الطعام من سلة البخار او صينية الرز وضع التوابل حسب الحاجة.

لتفكيك الجهاز راجع نقطة ٧.

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

١٠ - قبل ان تسكب الماء المتبقى من القاعدة ①، فك الجهاز او نظفه ولكن دائماً بعد ان يبرد تماماً. انزع الفيش من مقبس الكهرباء.

كميات الماء

كمية الماء المحتاج اليها تعتمد على وقت التبخير المطلوب. عند التبخير حتى ١٨ دقيقة عليك ملء القاعدة حتى مستوى الحد الأدنى ③ وعندما تحتاج لتبخير بفترة طويلة املاً الماء حتى مستوى الحد الأقصى ② وتأكد دائماً من وضع كمية الماء الكافية خاصة عند تمديد فترة التبخير. اذا لاحظت توقف البخار تأكد من مستوى الماء في هذه الحالة اسحب الفيش وارك 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 ⑤b

اشعار: الكميات وتوقيت فترات الاعداد هما تقريبية للتبخير في سلة بخار واحدة. اوقات التبخير الموصحة في الجدول تنظيف ايضا عند تبخير كيات اصغر، لذا عند تبخير كيات اكبر ستكون فترات التبخير أطول نوعاً ما اذا لم يكن هناك حيز كاف يسمح بدوران البخار.

الكمية القصوى: ١٢ لتر ماء.

الوصف

- ① القاعدة
- ② الحد الأقصى للملء الماء
- ③ الحد الأدنى للملء الماء
- ④ صينية التقطير
- ⑤ سلة بخار مع فتحات
- ⑤a وعاء أسود اللون (مزود بفتحات) في سلة الطهي بالبخار ⑤
- ⑤b صينية رز سوداء (مع فتحات) لسلة البخار ⑤
- ⑥ غطاء شفاف
- ⑦ مسرع بخار قابل للترع
- ⑧ عنصر تسخين
- ⑨ مفتاح تشغيل إيقاف مع جهاز توقيت ٦٠ دقيقة
- ⑩ مسباح اضاءة لمفتاح التشغيل ⑨
- ⑪ مخزن حبل السلك المتبقي غير المستخدم

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

التبخير

- ١ - إملأ القاعدة ① بماء بارد وضع مسرع البخار ⑦ في موضعه. لا تصيف أي توابل، صلصة، تبيذ ... إلخ إلى الماء. كمية الماء المحتاج إليه (حد أقصى أو حد أدنى من المستوى المطلوب) يعتمد على الوقت الذي تم اختياره للتبخير.

التبخير في سلة البخار ⑤

(مثلاً الخضروات أو السمك)

- ضع الطعام في سلة البخار ذات الثقوب ⑤.
- أضف التوابل عند انتهاء التبخير.
- استخدم الملحق الأسود ⑤a دائماً عند تبخير الأطعمة الملونة (مثل: الجزر، الفلفل الأخضر، الطماطم، إلخ)، وذلك للحد من التصاق ألوان الأطعمة بسلة البخار البيضاء ⑤.

عند استخدام كلتا سلتى البخار ⑤، يمكن استخدام الملحق الأسود ⑤a أو طبق الأرز العميق الأسود ⑤b في سلة البخار العليا فقط.

التبخير في طبق الأرز العميق ⑤b

(مثلاً الأرز أو المحبوزات)

- ضع الأرز / الحبوب مع بعض السائل إن لزم الأمر داخل طبق الأرز. ضع طبق الأرز داخل سلة البخار.

- ٢ - ضع سلة البخار المملوءة على صحن التقطير ④ في القاعدة ① واضبط الغطاء ⑥ على سلة البخار. سيكون استهلاك الكهرباء أكثر إذا لم تضع الغطاء في مكانه وفترة التبخير أطول.

عند استخدام سلتى البخار الاثنتين، ضع سلة البخار الثانية على صحن التقطير الخاص بها في سلة البخار السفلى.

- ٣ - عند استخدام جهاز البخار تأكد من وجود حيز مكاني افقي ورأسى كاف لتحمي (الحزانات والاثاث المجاور ... إلخ).

عربي

إن منتجاتنا مصممة وفقاً لأرقى معايير الجودة والأداء الوظيفي. نأمل لكم الاستخدام الأمثل والاستمتاع مع أجهزة براون.

إن جهاز FS 3000 من براون ملائم جداً على وجه الخصوص للطهي على البخار للخضروات والرز، السمك، اللحوم الحمراء والبيضاء. إن البخار هو أكثر الأساليب رقة وطريقة صحية لاعداد الأطعمة حيث وهذا الأسلوب يحافظ على الفيتامينات والمعادن والطعم الطبيعي واللون بدرجة كبيرة.

اقرأ التعليمات بعناية فائقة قبل استخدام الجهاز.

نقاط هامة تتعلق بالسلامة

- يمكن إستعمال هذا المنتج من قبل الأطفال من سن 8 سنوات فما فوق أو الأشخاص محدودي التحكم الجسدي أو الفكري أو ليس لديهم المعرفة الكافية فقط في حال توفر الإشراف والمراقبة من قبل أشخاص واعين ومدركين وإعطائهم إرشادات الإستخدام الآمن وشروط السلامة لتفادي أي أضرار يمكن أن تنجم عن الإستخدام الخاطئ لهذا المنتج. لا يسمح للأطفال بالعبث بهذا المنتج. لا يسمح للأطفال مادون 8 سنوات بتنظيف أو أي أعمال صيانة لهذا المنتج. الأطفال أكبر من 8 سنوات يمكنهم القيام بذلك تحت إشراف ومراقبة أشخاص واعين ومدركين بشروط السلامة والإستخدام الصحيح.
- قم دائماً بفصل الجهاز عن مصدر الطاقة لو لم يكن هناك أحد يشرف عليه وقبل تجميعه أو تفكيكه أو تنظيفه.
- هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي لمعالجة كيات محدودة (راجع جدول المعالجة).
- استخدم سلة البخار ⑤ فقط جنباً إلى جنب مع صينية التقطير ④.
- استخدم دائماً المدخل الأسود ⑤a عند تبخير الطعام (الجزر، الفلفل الأخضر، الطماطم ... الخ) بغية تقليل التلويث الناتج لسلة البخار الأبيض ⑤.
- انزع صينية الرز السوداء ⑤b أو المدخل الأسود ⑤a فقط مع سلة البخار ⑤ من صينية التقطير ④.
- دائماً افصل الجهاز قبل تنظيفه. لا تغمره أبداً في الماء ①.
- لا تلمس الجهاز بدون علاقيه أو قفازات يدوية ولا تستخدم الجهاز بدون غطاء ⑥.
- عند رفع الغطاء دائماً امسكه حتى لا تلامس البخار المنفصل أو الماء الحار المقتطير. 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 البتود القريبة منه.
- عند استخدام الجهاز أوضعه على مستوى جاف أو ارضية مقاومة للحرارة.
- لا تضع الجهاز أبداً على ارضية حارة أو على هب مفتوح.
- تفي أجهزة براون الكهربائية بمعايير السلامة المطبقة. يجب فقط أن تتم الإصلاحات 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.

