

BRAUN

Multiquick



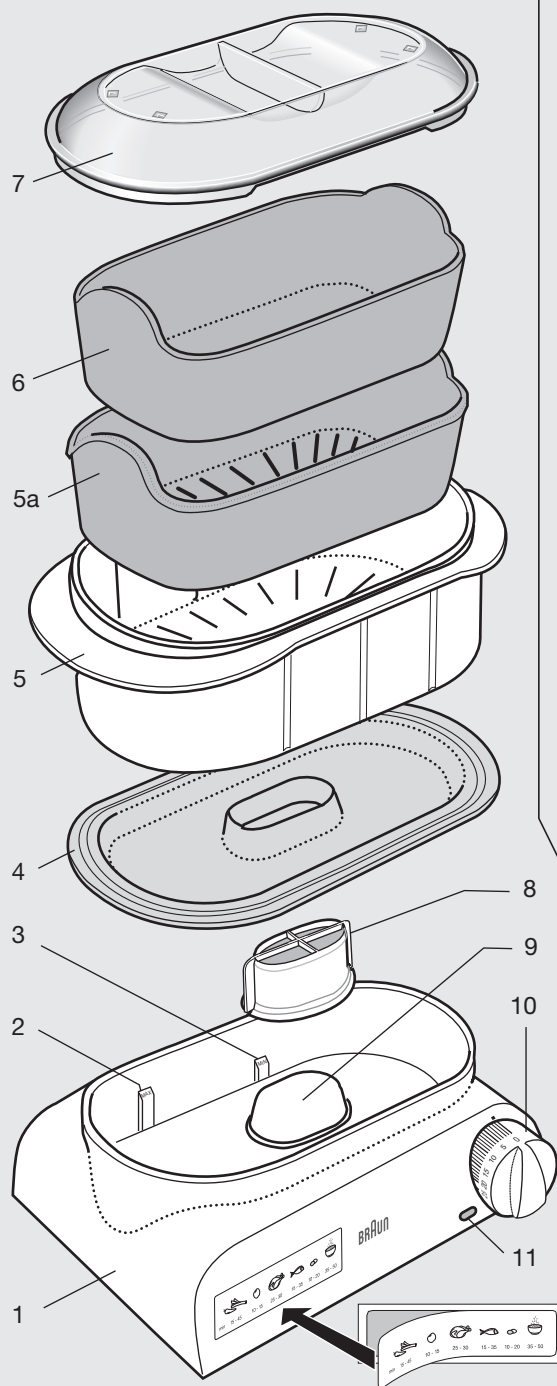
Type 3216

www.braun.com

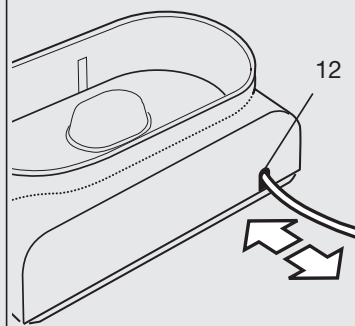
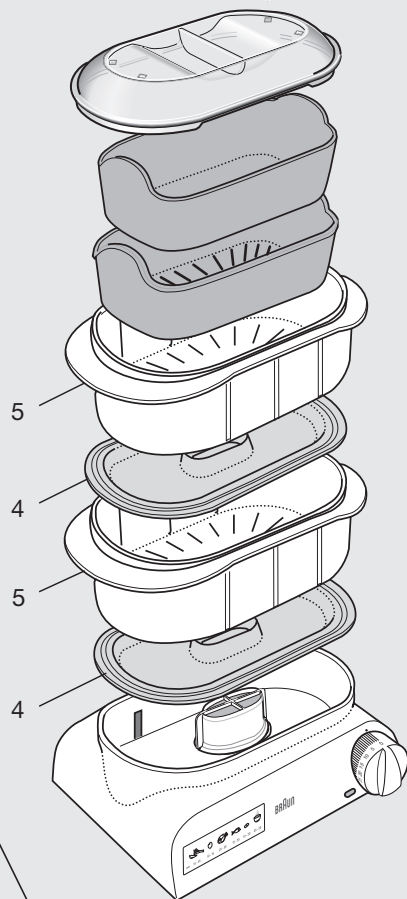
FS 20

Română	5
Hrvatski	9
Slovensko	14
Magyar	19

FS 10



FS 20



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 MultiGourmet 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.

Modelul Braun MultiGourmet plus FS 20 este prevăzut cu 2 recipiente cu striții și 2 tăvițe colectoare. Astfel el are o capacitate de aproximativ 2 ori mai mare față de modelul Braun MultiGourmet FS 10 (cu excepția orezului).

Citiți cu atenție instrucțiunile înainte de a utiliza acest produs.

- Acest dispozitiv nu trebuie folosit de către copii sau persoane cu dizabilități fizice sau psihice, excepție făcând cazul când sunt supravegheate de o persoană responsabilă pentru siguranța lor. În general recomandăm să nu lăsați la îndemână copiilor acest aparat.
- Înainte de a-l folosi, verificați dacă voltajul prizei corespunde cu cel tipărit pe spatele aparatului.
- Această mașină de gătit cu aburi este concepută pentru uzul casnic (pentru utilizare urmăriți tabelele de procesare).
- Folosiți vasul de gătit legumele cu sistemul pe aburi (5) doar împreună cu vasul colector (4).
- Întotdeauna utilizați vasul negru adițional (5b) 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 (6) sau vasul negru adițional (5b) împreună cu vasul colector (4) fixat pe recipientul (5).
- Înainte de a spăla mașina de gătit cu aburi, scoateți-o din priză. Nu scufundați baza aparatului (1) în apă.
- Evitați să atingeți aparatul fără mănuși de bucătărie și nu-l utilizați fără capacul său (7). 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.
- Scoateți mașina de gătit cu aburi din priză după ce ați terminat de gătit.
- 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. Intervențiile efectuate de către personal necalificat pot conduce la producerea de accidente.

Specificații electrice

Voltaj: Specificat la baza aparatului

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 (modelul F20 are două vase colectoare)
- 5 Recipientul alb cu striții (**modelul F20 are două astfel de recipiente)
- 5a Separator de culoare neagră pentru recipientul 5. Acest recipient adițional se utilizează în cazul legumelor ce pătează (ex. roșii, morcovi, etc.)
- 6 Vas de culoare neagră pentru orez (fără striții de aerisire) - pentru recipientul (5)
- 7 Capac transparent
- 8 Accelerator de aburi (ce se poate scoate)
- 9 Generator de căldură
- 10 Comutator deschis/ închis cu cronometru (60 min)
- 11 Lumină- indicator pentru comutatorul (10)
- 12 Spațiu pentru depozitarea cablului electric.

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

Gătitul cu aburi

1. Umpleți baza (1) cu apă rece de la robinet și fixați acceleratul de vaporii (8) 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 alocăți procesului de gătit cu aburi.

Gătitul legumelor sau peștelui.

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

Întotdeauna folosiți separatorul (5a) când gătiți legume colorate și care pot păta (ex: morcovi, ardei lute, roșii).

****Modelul FS20:** dacă utilizați ambele vase (5), atunci separatorul (5a) sau recipientul negru pentru gătit orez (6) se pot utiliza numai pe vasul de deasupra.

Gătitul cu aburi în recipientul negru pentru orez (6)

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 (7). Fără acest capac protector, consumul electric ar fi mai mare, influențând timpul de gătit la abur. Modelul FS20: 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 (10). Pentru aceasta, întoarceți butonul prima oară până la 60 de minute și apoi reveniți la durata de gătit pe aburi dorită. Lumina-indicator (11) se aprinde și începe gătitul cu aburi.

6. După ce durata fixată a expirat, mașina de gătit cu aburi se oprește automat și lumina-indicator (11) se stinge automat.

7. Verificați dacă mâncarea este bine gătită. Pentru aceasta utilizați mănuși de bucătărie. Scoateți aparatul din priză. Dați la o parte capacul transparent (7), ferindu-vă de aburi. Evitați să atingeți orice altă parte fierbinte a mașinii de gătit cu aburi. Verificați dacă s-au gătit alimentele cu ajutorul unei

spatule lungi.

Dacă doriți să reluați procesul de gătit, puneți capacul (7) pe recipient, introduceți cablul în priză și repetați pașii de la punctul (5).

**** Modelul FS20, 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 (7), ferindu-vă de aburi; scoateți cu grijă primul recipient cu alimente (5) (împreună cu separatorul de culoare neagră) și așezați-l pe capacul (7) 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, reasetați 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.

**** Modelul FS20:** 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 ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească.

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 până la 18 minute, umpleți baza până la nivelul minim (3) de pe scala gradată. Dacă aveți un timp mai mare de 18 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 FS20:** 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, broccolii 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 150gr.	18-25 ,min.
Ton	proaspăt	2 bucăți, fiecare de 200gr.	25-30 min.
Plătică	proaspătă, întreagă	1 bucată 400gr.	17-25 min.
File Rosefish	proaspăt.	2 bucăți, fiecare de 200gr.	15-18 min.
File Pollack	proaspăt	2 bucăți, fiecare de 140gr.	15-18 min.
Crevete	înghețat	450gr.	15-20 min.
Midie	în coajă	1000gr.	18-25 min.
Calamar	înghețat	600gr.	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 150gr.	25-30 min.
Pulpe de pui	proaspete	2 bucăți, fiecare de 150gr.	25-30 min.
Cotlet vițel	proaspăt	2 bucăți, fiecare de 150gr.	30-35 min.
Cotlet de miel	proaspăt.	2 bucăți, fiecare de 120gr.	15-18 min.
Crenvuști	proaspeți	2-8 bucăți înțepați	8-10 min.
Cârnăciori de vită	proaspeți	2-8 bucăți înțepați.	8-13 min.
Ouă fierte moi	în coajă	2-10 de mărime medie	10-13 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.

- ** Modelul FS20: dacă folosiți ambele recipiente (5) , urmați instrucțiunile. Pre-fierbeți orezul în bolul (6) fixat pe vasul (5) inferior, cu capacul (7) 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.	750-100 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 (8) poate fi și el scos pentru a fi spălat separat. Baza se curăță cu o cârpă ușor umedă.

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 (9) 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 (8) 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.

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.



Pentru a afla mai multe informații despre produsele Braun, puteți accesa www.braun.com
Pentru a găsi accesorii disponibile pentru produsele Braun accesați www.service.braun.com

Garanție:

conform certificatului de garanție Braun.

Data fabricației: Consultați codul format din trei cifre, localizat pe aparat. Primul număr indică ultima cifră din anul fabricației, iar următoarele două indică săptămâna din anul respectiv. Exemplu: "643" – Produsul a fost fabricat în săptămâna 43 din anul 2006.

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 MultiGourmet 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.

Model Braun MultiGourmet plus FS 20 ima 2 parne košare (5) i 2 podloška (4). Tako ima otprilike dvostruko veći kapacitet od modela Braun MultiGourmet FS 10 (osim riže).

Prije uporabe uređaja pažljivo pročitajte cijele upute za uporabu.

Upozorenje

- Nije predviđeno da ovaj uređaj koriste djeca ili osobe smanjenih fizičkih ili mentalnih sposobnosti, osim ako ih ne nadgleda osoba odgovorna za njihovu sigurnost. Općenito preporučujemo da uređaj držite van dohvata djece.
- Prije prve uporabe provjerite odgovara li vaš napon onome otisnutom na uređaju.
- Uređaj je konstruiran za preradu normalnih količina u kućanstvu (vidite tablicu s količinama).
- Parnu košaru 5 koristite samo s podloškom 4.
- Uvijek koristite crni umetak E kada kuhate obojanu hranu (npr. mrkve, paprike, rajčicu itd) kako biste spriječili trajne mrlje na bijelim parnim košarama 5
- Crnu zdjelu za rižu 6 ili crni umetak E uvijek uklonite s podloška 4 zajedno s parnom košarom 5
- Prije čišćenja uređaj uvijek isključite iz izvora električne energije. Bazu 1 nikad ne uranjajte u vodu.
- Nikad ne dodirujte uređaj bez kuhinjskih rukavica na rukama te ne koristite uređaj bez poklopca 7. 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. Popravlak ili zamjenu mrežnog kabela smije vršiti samo ovlašteno servisno osoblje. Neispravan, nekvalificirani popravak može uzrokovati načajne opasnosti za korisnika.

Karakteristike

- Snaga/napon: Pogledajte pločicu na donjem dijelu uređaja
- 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 (model FS 20 ima 2 podloška)
5. Parna košara s prorezima (model FS 20 ima 2 parne košare)
6. Crna zdjela za rižu (bez proreza) za parnu košaru
7. Poklopac (proziran)
8. Pojačalo pare (može se ukloniti)
9. Grijač
10. Prekidač za uključivanje/isključivanje s brojačem (60 minuta)
11. Indikator rada
12. 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 (8) 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 (5a) kako biste smanjili stvaranje mrlja na bijelim parnim košarama.

Model FS 20: Kada koristite obje parne košare (5) crni umetak E ili crna zdjela za rižu (6) mogu se koristiti samo u gornjoj parnoj košari.

Kuhanje u crnoj zdjeli za rižu (6)

(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 (7). Ako poklopac nije na mjestu troši se više električne energije i kuhanje traje duže.

Model FS 20: 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 (10). To napravite tako da prekidač okrenete do 60 minuta, a zatim postavite na željena vrijeme kuhanja. Svijetlo indikatora (11) svijetli i kuhanje počinje.

6. Po isteku odabranog vremena uređaj se automatski isključuje te se gasi svijetlo indikatora (11).

7. Provjerite je li hrana skuhanja. Na ruke navucite kuhinjske rukavice, isključite uređaj te podignite poklopac (7), a pri tome pripazite na paru. Ne dodirujte vruće dijelove. Dugom vilicom provjerite je li hrana kuhana. Želite li nastaviti kuhanje vratite poklopac (7) i ponovno uključite uređaj.

Pri korištenju obje parne kutije kod modela FS 20:

Provjera hrane u donjoj košari: isključite uređaj i skinite poklopac (7). 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 isključ, 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 (7) služi kao postolje za parne košare. Izvadite hranu iz parnih košara ili zdjele za rižu i začinite po želji. Model FS 20: 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 18 minuta napunite bazu do oznake za minimalnu količinu vode (3). Kada kuhate duže od 18 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 MultiGourmetom. 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 (npr. model FS 10). 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.

Savjeti za kuhanje s modelom FS 20: 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	17-25 min.
Fileti škarpine	Svježi	2 komada, svaki 200 g	15-18 min.
Fileti bakalara	Svježi	2 komada, svaki 140 g	15-18 min.
Škamp	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)	8–13 min.
Meko kuhano jaje	U ljusci	2-10 srednje veličine	10–13 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.
- Model FS 20: 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	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 zrnu	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 deterdgentima. Pojačalo pare 8 se pri čišćenju može skinuti. Bazu 1 obrišite vlažnom krpom.

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.



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 MultiGourmet 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.

Model Braun MultiGourmet plus FS 20 vsebuje dve košari za kuhanje v pari 5 in dve plitvi posodi za zbiranje tekočine 4. Ima približno dvakrat večjo zmogljivost kot model Braun MultiGourmet FS 10 (razen riža).

Pred uporabo natančno preberite vsa navodila!

Pomembna varnostna opozorila

- Aparata naj ne uporabljajo otroci ali osebe z omejenimi fizičnimi ali psihičnimi zmoglostmi, razen kadar so pod nadzorom osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost. Predlagamo, da aparat hranite izven dosega otrok.
- Pred uporabo preverite, ali električna napetost ustreza napetosti, ki je označena na spodnji strani aparata.
- Aparat je namenjen domači uporabi, količine hrane so navedene v tabelah (glej tabele za pripravo hrane).
- 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, paradižnik itd.), vedno uporabljajte črno zaščitno posodo E, da se bela košara za kuhanje v pari 5 čim manj obarva.
- Črno posodo za riž 6 ali črno zaščitno posodo E vedno odstranite iz posode za zbiranje tekočine 4 skupaj s košaro za kuhanje v pari 5.
- Pred čiščenjem vedno izklopite napravo iz omrežja. Podstavka 1 ne smete potopiti v vodo.
- Naprave nikoli ne prijemajte brez držala za posode ali kuhinjskih rokavic in je ne uporabljajte brez pokrova 7. 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!
- Po končani uporabi aparat vedno izklopite iz omrežja.
- 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 odprti 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.

Tehnični podatki

- Napetost/moč: Glejte tipsko ploščico na spodnjem delu 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 (model FS 20 vsebuje dve posodi za zbiranje tekočine)
5. Košara z režami za kuhanje v pari (model FS 20 vsebuje 2 košari za kuhanje v pari)
- 5a. Črna zaščitna posoda z režami, ki jo vstavite v košaro za kuhanje v pari 5; za kuhanje hrane močnih barv (npr. korenje, paprika, paradižnik itd.)
6. Črna posoda za riž (brez rež), ki jo vstavite v košaro za kuhanje v pari
7. Pokrov (prozoren)
8. Pospeševalnik pare (lahko ga odstranite)
9. Grelnik
10. Stikalo za vklop/izklop z merilnikom časa (60 minut)
11. Kontrolna lučka za stikalo 10
12. 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 8. 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 5a, da se bela košara za kuhanje v pari 5 čim manj obarva.

Model FS 20: 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/zitarice 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 (7) na košaro za kuhanje v pari. Če se pokrov ne prilega dobro, bo poraba energije večja, čas kuhanja v pari pa daljši. Model FS 20: Kadar uporabljate obe košari za kuhanje v pari, položite košaro 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 (10). Nastavite ga tako, da gumb najprej zavrtite do oznake 60 minut in ga potem vrtite nazaj do zelenega časa. Kontrolna lučka (11) se prižge in kuhanje v pari se začne.

6. Ko se izteče izbrani čas kuhanja v pari, se aparat avtomatsko izklopi in kontrolna lučka (11) ugasne.

7. Preverite, če je hrana kuhana. Nataknite si dolge kuhinjske rokavice. Izklopite aparat. Dvignite pokrov (7) in pazite na paro, ki uhaja iz posode. Ne dotikajte se vročih predelov! Hrano preverite s pomočjo dolgih vilic. Če želite nadaljevati s kuhanjem v pari, pokrijte posodo s pokrovom (7) in ponovno vklopite

aparat.

Model FS 20 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 (7). 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 (7) lahko uporabljate kot stojalo za košaro za kuhanje v pari.

Hrano vzemite iz košare ali iz posode za riž in jo po želji začinite.

Model FS 20: 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 vtiaka.

Količina vode

Količina vode je odvisna od časa kuhanja v pari. Za kuhanje do 18 minut napolnite podstavek do oznake za najnižji nivo vode (3). Če kuhate dlje kot 18 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 izvlecete vtiaka 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 MultiGourmet. 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 (model FS 10). 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.

Nasveti za kuhanje v pari z modelom FS 20: 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 stebila 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	17–25 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.
Piščančja 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)	8–13 min.
Jajca, mehko kuhana	v lupini	2–10 srednje velika	10–13 min.
Jajca, trdo kuhana	v lupini	2–10 srednje velika	15–20 min.

Riž, žitarice, izdelki iz moke

- Uporabite črno skledo za riž 6 in dodajte potrebno količino vode skupaj z rižem, žitaricami itd.
- Model FS 20: Če uporabljate hkrati obe košari za kuhanje v pari, upoštevajte naslednja navodila. Najprej kuhajte riž v posodi za riž 6, ki jo vstavite v spodnjo košaro za kuhanje v pari in pokrijete s pokrovom 7. Nastavite daljši čas kuhanja. Čez nekaj časa položite drugo košaro, napolnjeno s hrano na podstavke 1 (na dno), košaro z rižem pa prestavite na vrh in nadaljujte s kuhanjem.

Hrana	Približna količina	Nivo vode v podstavku	Nivo tekočine v posodi za riž 6	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 8 lahko odstranite in očistite. Podstavek 1 obrišite z vlažno krpo.

Odstranjevanje vodnega kamna

Po večkratni uporabi parnega kuhalnika (odvisno od trdote vode v vašem gospodinjstvu) se bo na grelniku 9 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 8. 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. Odneseite jo lahko na ustrezno zbirno mesto, določeno v skladu z veljavnimi predpisi v Republiki Sloveniji.



Magyar

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

A Braun MultiGourmet készülék elsősorban zöldségfélék és rizs, valamint halak, húsok, 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. A Braun MultiGourmet plus FS 20 modell 2 párolókosárral (5) és 2 cseppfogó tálccával (4) kerül forgalomba, s ezzel kétszer akkora kapacitású, mint az FS 10 modell.

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

Figyelem!

- Biztonsági okokból, a készüléket gyermekek elől elzárva tartsa! Használatba vétel előtt, kérjük, ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készüléken található feszültségadatokkal!
- A készülék csak háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására alkalmas (lásd feldolgozási táblázat).
- A párolókosarat (5) csak a cseppfogó tálccával (4) együtt szabad használni!
- Magas színezőanyag-tartalmú ételek (pl. paprika, sárgarépa, paradicsom) gőzöléséhez javasoljuk, hogy a fekete betétet használja (5.a.), hogy a fehér párolókosár elszíneződését megelőzze!
- A fekete rizs-tál (6) ill. a fekete betét (5a) csak a párolókosárral (5) együtt vehető le a cseppfogó tálcáról (4).
- A készülék villásdugóját tisztításkor mindig húzza ki a konnektorból! A készülékházat (1) soha ne tegye vízbe!
- 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!
- Használat után mindig húzza ki a készülék villásdugóját a konnektorból!
- 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 (FS 20 modellnél 2 db)
5. Párolókosár (FS 20 modellnél 2 db)
- 5.a. Fekete betét a párolókosárba (lyukakkal) magas színezőanyag-tartalmú élelmiszerek gőzöléséhez
6. Fekete rizstál (lyuk nélküli) a párolókosárba
7. Fedő (átlátszó)
8. Gőzgyorsító
9. Fűtőtest
10. Be/kikapcsoló időmérővel (60 perc)
11. Bekapcsolást jelző lámpa
12. Kábeltartó üreg

Figyelem: A készülék minden részét, (kivéve a készülékházat) mosogassa el az első használat előtt a "Tisztítás" című részben leírtak szerint!

Párolás

1. Töltse meg a készülékház víztartályát (1) hideg vízzel és helyezze bele a gőzgyorsítót (8)! 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 ételismiszer kíván párolni, a párolókosárba 2 db választólap helyezhető, amivel az ételek összekeveredése megakadályozható. Az ételismiszereket csak párolás után fűszerezze!

Magas szénhidrát-tartalmú ételek párolásához (pl. sárgarépa, paprika, paradicsom, stb.) helyezze a fekete betétet (5a) a párolókosárba (5), hogy a fehér párolókosár elszíneződését elkerülje! A fekete betét használatakor a választólapok (5a) nem használhatóak!

FS 20 modell: mindkét párolókosár (5) használatakor a fekete betét (5a) ill. a fekete rizstál (6) csak a felső gőzkosárba helyezhető!

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

A párolni kívánt ételismiszer a szükséges folyadékmennyiséggel együtt a rizstálba helyezzzük, a rizstálat 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 (7)! Fedél használata nélkül a párolási idő hosszabb és az energiafelhasználás is nagyobb lenne.

FS 20 modell: 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 párolási idő leteltével a készülék automatikusan kikapcsol és az ellenőrző lámpa elalszik.

7. Ellenőrizze, hogy elégséges-e a párolás! Vegyen fel egy edényfogó kesztyűt, kapcsolja ki a készüléket! Óvatosan vegye le a fedelet (7), nehogy a felcsapódó gőz megégesse! Kerülje a forró részek érintését! Az étel minőségét hosszú nyelű villával végezheti el a legkönnyebben.

Amennyiben tovább kíván párolni, helyezze vissza a fedelet és kapcsolja vissza a készüléket! FS 20 modell: az alsó párolókosárban lévő ételismiszer minőségének ellenőrzéséhez az alábbiak szerint járjon el: kapcsolja ki a készüléket, és vegye le a fedelet (7)! Óvatosan emelje le a felső párolókosarat (a fekete betéttel együtt), s helyezze azt a megfordított fedélre! Ezután óvatosan, edényfogó kesztyűvel vegye le a cseppfogó-tálcát az alsó párolókosárról és ellenőrizze a kívánt eredményt! Amennyiben mindkét edényben folytatni kívánja a gőzölést, először a cseppfogó-tálcát, majd a felső párolókosarat és a tetőt helyezze vissza, végül kapcsolja be újra a készüléket!

8. Ha az ételismiszer elkészült, húzza ki a villásdugót a konnektorból, s hagyja a készüléket kissé lehűlni! Ezután emelje le óvatosan, edényfogó kesztyűvel a párolókosarat ill. a fekete rizs-tálat! A felfordított fedél (7) a párolókosár tartójaként szolgálhat. Szedje ki az ételt a párolókosárból ill. a rizs-tálból és fűszerezze ízlés szerint! Az FS 20 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. 18 perces párolási időtartam alatt a minimális (3), 18 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 cseppfogó-tálcát, majd töltse fel a víztartályt vízzel!

Figyelem:

Minden kiegészítő csak a Braun MultiGourmet készülékhez használható. Sütőben vagy mikrohullámú sütőben használni nem szabad!

Párolási idő a párolókosárban (5) és a fekete rizs-tálban (6)

Figyelem: A megadott mennyiségek és időtartamok egy párolókosaras gőzöléshez (FS 10 modell) 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.

Párolás az FS 20 modellel: 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:

- karfiol, brokkoli vastag szárát távolítsa el!
- a zöldségfélét mindig csak a lehető legrövidebb ideig párolja, mivel azok hamar elvesztik természetes 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	17-25
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 rostú, 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
báránykaraj	friss	2 db 150 g/db	25-30
frankfurti kolbász	friss	2-8 db (bőrét meg kell szurkálni)	8-10
virslí	friss	2-8 db (bőrét meg kell szurkálni)	8-13
lágytojás	héjában	2-10 db közepes nagyságú	10-13
keménytojás	héjában	2-10 db közepes nagyságú	15-20

Rizs, gabonafélék, felfűjtak

- A fekete rizs-tálat (6) a megfelelő vízmennyiséggel együtt használja!
FS 20 modell: két párolókosár használata esetén az alábbiak szerint járjon el: a párolni kívánt rizst a rizs-tálal (6) az alsó párolókosárban (5) - 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 készülékházban	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 (kukoricaiszt)	250 g	max.	750-1000 ml víz	20-25

Tisztítás

Tisztítás előtt a készülék villásdugóját húzza ki a hálózati csatlakozóból! A készülékház (1) kívül minden rész tisztítható mosogatógépben, vagy bármilyen szokásos kézi mosogatószerrel. A gőzgyorsító (8) tisztításhoz levehető a gépről. A készülékház (1) nedves ruhával áttörölhető.

Vízkö mentesítés

Többszöri használat után (vízkeménységtől függően) a fűtőtesten (9) 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 (8)! 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 gyártó az esetleges változtatások jogát fenntartja.

Garancia:

A garanciális tájékoztató és a Braun által kijelölt szervizek címjegyzéke a készülékhez mellékelt garancialevélben található.



Minőségtanúsítás:

A 2/1984 (III.10.) IPM-BKM együttes rendeletben előírtak szerint tanúsítjuk, hogy jelen termék az alábbiakban ismertetett műszaki jellemzőknek megfelel.

Műszaki adatok:

Névleges feszültség: 220 - 240 V 50/60 Hz

Névleges teljesítmény: 715-850 W

Érintésvédelmi osztály: I.