

# BRAUN

IdentityCollection



Type 3216

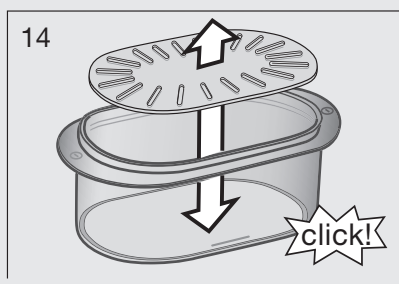
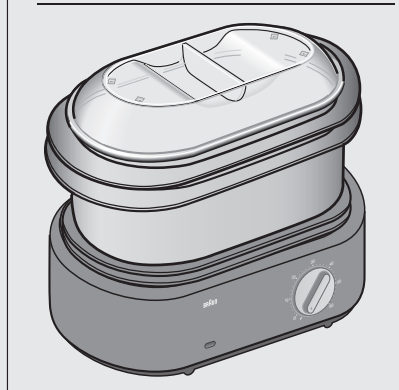
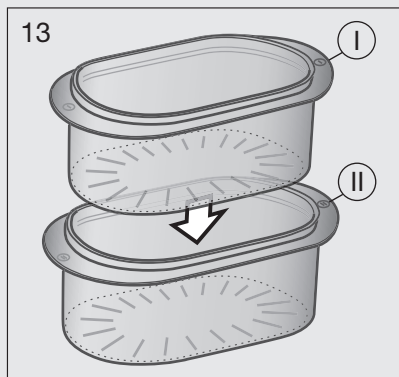
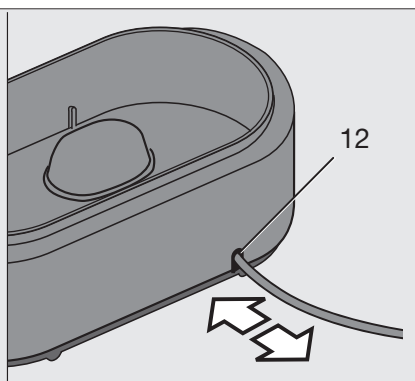
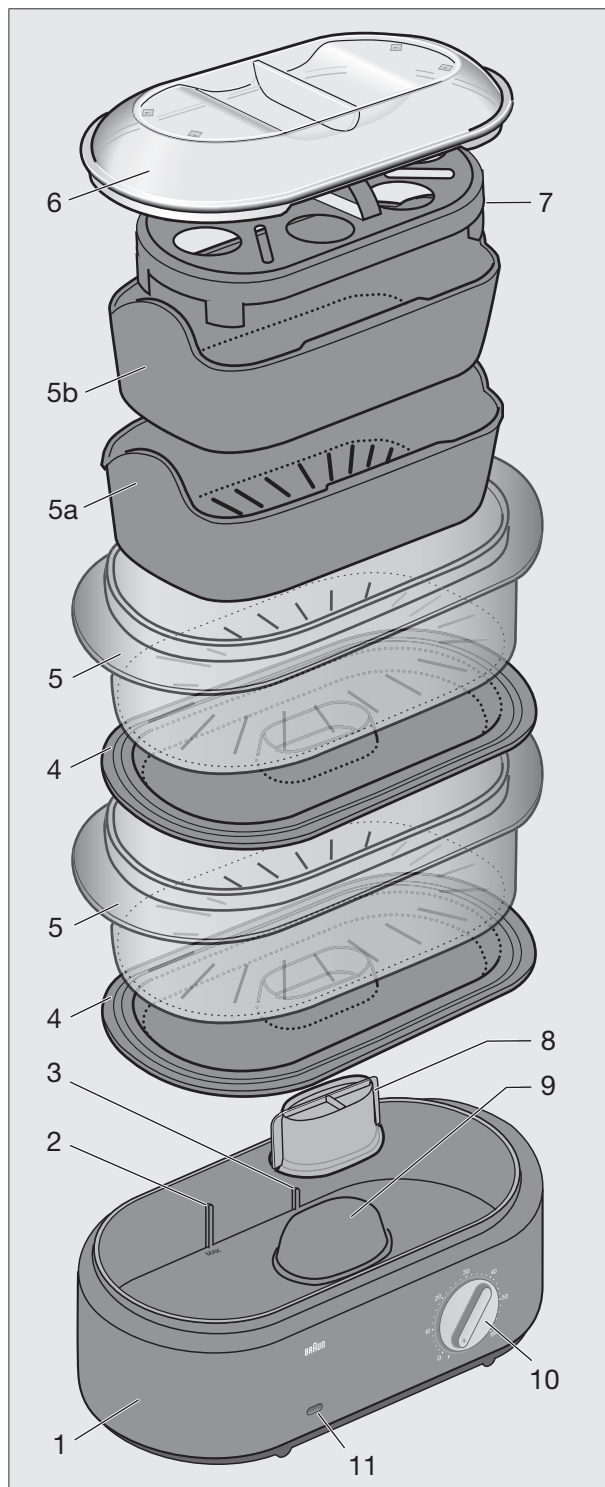
[www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com)

FS 5100

|             |     |
|-------------|-----|
| 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





# 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 5100 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 beim Dampfgaren von Lebensmitteln mit Farbstoffen (z. B.

Karotten, Paprika, Tomaten usw.) immer den Einsatz ⑤a, um eine dauerhafte Verfärbung des Dampfkorbs ⑤ so gering wie möglich zu halten.

- Entnehmen Sie die Reisschale ⑤b oder den Einsatz ⑤a immer nur zusammen mit dem Dampfkorb ⑤ aus der Abtropfschale ④.
- 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 Schlitzen
- ⑤a Einsatz (mit Schlitzen) für den Dampfkorb ⑤
- ⑤b Reisschale (ohne Schlitze) für den Dampfkorb

- ⑥ Deckel transparent
- ⑦ Eiertablett
- ⑧ Dampfbeschleuniger (abnehmbar)
- ⑨ Heizkörper
- ⑩ Ein-/Ausschalter mit Zeitschaltuhr (60 Min.)
- ⑪ Kontrollleuchte für Schalter ⑩
- ⑫ 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 ⑧ ein. Geben Sie keine aromatisierenden Zutaten wie Gewürze, Saucen, Wein etc. dem Wasser zu. Die notwendige Wassermenge (maximale Füllstandmarkierung oder minimale Füllstandmarkierung) hängt von der eingestellten Garzeit ab.

### Dampfgaren im Dampfkorb ⑤

(z. B. Gemüse, Fisch)

Geben Sie das Lebensmittel in den Dampfkorb mit Schlitz ⑤. Würzen Sie nach dem Dampfgaren.

Verwenden Sie beim Dampfgaren von Lebensmitteln mit Farbstoffen (z. B. Karotten, Paprika, Tomaten usw.) immer den Einsatz ⑤a, um eine dauerhafte Verfärbung des Dampfkorbs so gering wie möglich zu halten.

Wenn Sie beide Dampfkörbe ⑤ verwenden, können der Einsatz ⑤a oder die Reisschale ⑤b nur im oberen Dampfkorb verwendet werden.

### Dampfgaren in der Reisschale ⑤b

(z. B. Reis, Aufläufe)

Geben Sie den Reis/das Getreide ggf. mit einer Flüssigkeit in die Reisschale. Setzen Sie die Reisschale in den Dampfkorb.

### Dampfgaren mit Eiertablett ⑦

Verwenden Sie für eine einfache Handhabung und zur Fixierung der Eier während des Dampfgarens das Eiertablett.

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 ⑩ einstellen. Dazu den Drehknopf zuerst auf 60 Minuten stellen und dann die gewünschte Garzeit zurückstellen. Die Kontrollleuchte ⑪ 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 Dampfgaren fortsetzen möchten, setzen Sie die Abdeckung auf und schalten das Gerät durch Drehen des Schalters und Einstellen der verbleibenden Zeit wieder ein.

Wenn Sie beide Dampfkörbe verwenden: Verfahren Sie zur Überprüfung des Garzustands des Lebensmittels im unteren Dampfkorb wie folgt. Schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie die Abdeckung ⑥ ab.

Heben Sie vorsichtig den oberen Dampfkorb (mit dem Einsatz) ab und setzen Sie ihn auf die Rückseite der Abdeckung. Entnehmen Sie dann mit Küchenhandschuhen vorsichtig die Abtropfschale aus dem unteren Dampfkorb und überprüfen Sie, ob das Lebensmittel gar ist. Möchten Sie das Dampfgaren in beiden Dampfkörben fortsetzen, setzen Sie zuerst die Abtropfschale auf den unteren Dampfkorb und dann den oberen Dampfkorb mit der Abdeckung wiederum darauf. Schalten Sie das Gerät wieder ein.

8. Wenn sich das Gerät ausschaltet und das Lebensmittel ausreichend gar ist, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät etwas abkühlen. Entnehmen Sie dann mit Küchenhandschuhen den Dampfkorb, die Reisschale oder den Einsatz zusammen mit dem Dampfkorb. Die Rückseite der Abdeckung ⑥ dient als Ablage für den Dampfkorb. Entnehmen Sie das Lebensmittel aus dem Dampfkorb oder aus der Reisschale und würzen Sie nach Belieben.

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 Dampfungwicklung 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 5100 bestimmt. Nicht im Backofen oder Mikrowellenherd verwenden.

## Dampfgaren im Dampfkorb ③ und in der Reisschale ⑤

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.<br>(geschnitten<br>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.<br>(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 Reisschale ☉ 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 ☉ – eingesetzt im unteren Dampfkorb ☺ – 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 ☉ | Garzeit      |
|--------------------|-----------|----------------------------------|---------------------------------------|--------------|
| Basmatireis        | 250 g     | max.                             | 300 – 400 ml Wasser                   | 35 – 40 Min. |
| Langkomreis        | 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

Ziehen Sie vor Reinigung des Geräts immer den Netzstecker. Außer dem Bodengefäß ① können alle Teile in der Spülmaschine oder per Hand mit einem handelsüblichen Geschirrspülmittel gereinigt werden. Der Dampfbeschleuniger ⑥ kann zur Reinigung entnommen werden. Zur wirksamen Reinigung können die Böden der Körbe abgenommen werden. Nach der Reinigung müssen Sie wieder eingerastet werden ⑭. Wischen Sie das Bodengefäß ① mit einem feuchten Tuch ab.

## Lagerung

Zur einfachen Lagerung nach der Verwendung, können die Körbe ineinander gesteckt werden ⑬.

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

Das Netzkabel kann wie in Abbildung ⑫ gelagert werden.

## Entkalken

Nach mehrmaligem Gebrauch (je nach Wasserhärte) bildet sich auf dem Heizkörper ⑨ 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 ⑥ 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 5100 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 insert ⑤a when steaming food with colour (e. g. carrots, paprika, tomatoes, etc.), in order to

minimize permanent colouring of the steam basket ⑤.

- Remove the rice bowl ⑤b or the 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 Insert (with slots) for the steam basket ⑤
- ⑤b Rice bowl (without slots) for the steam basket
- ⑥ Cover (transparent)
- ⑦ Egg tray
- ⑧ Steam accelerator (removable)
- ⑨ Heating element
- ⑩ On/off switch with timer (60 minutes)
- ⑪ Pilot light for switch ⑩
- ⑫ Cord store for unused length of cord

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

## Steaming

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

### Steaming in the steam basket ⑤

(e.g. vegetables, fish)

Put the food into the steam basket with slots ⑤. Add spices when steaming is finished.

Always use the insert ⑥ when steaming food with colour (e. g. carrots, paprika, tomatoes, etc.), in order to minimize permanent colouring of the steam basket ⑤.

When using both steam baskets ⑤ the insert ⑥ or the rice bowl ⑥b can only be used in the upper steam basket.

### Steaming in the rice bowl ⑥b

(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.

### Steaming with egg tray ⑦

For an easy handling and in order to have the eggs fixed during steaming process use the egg tray

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

6. After the selected steaming time is over, the appliance switches off automatically, 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 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 rice bowl or the 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 3. 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 5100 only. Do not put them into a conventional oven or a microwave oven.

## Steaming in the steam basket ⑤ and in the 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.<br>(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.<br>(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 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 ⑦ in place. After some time place the other steam basket filled with different food on the base ① (i. e. on the bottom) and continue steaming the rice etc. by moving the steam basket to the top.

| Food                | Ca. quantity | Water level in the base ① | Liquid level in the rice bowl ㊟ | 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 ⑥ can be removed for cleaning. For efficient cleaning the bottom of the baskets can be detached; after cleaning they have to be clicked into place again ⑭. Wipe the base ① with a damp cloth.

## Storage

For easy storage after use, the baskets can be stacked inside each other ③. Please see the corresponding marks (I & II); basket I fits into basket II. The cord can be stored as shown in picture ②.

## Decalcifying

After you have used your steamer several times (depending on the water hardness in your housing area), the heater ⑨ 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 ⑥ 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](http://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 5100 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.

**Livre 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.

- Utilisez toujours l'insert ⑤a lorsque vous cuisez des aliments colorés à la vapeur (ex. carottes, paprika, tomates, etc.) afin de réduire les risques de coloration permanente du panier de cuisson à vapeur ⑤.
- Enlevez le panier à riz ⑤b ou l'insert ⑤a uniquement avec le panier de cuisson à vapeur ⑤ du bac d'égouttement ④.
- 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 (avec fentes) pour le panier de cuisson à vapeur (5)
- 5b Panier à riz (sans fente) pour le panier de cuisson à vapeur
- 6 Couvercle (transparent)
- 7 Plateau à œufs
- 8 Accélérateur de vapeur (amovible)
- 9 Élément chauffant
- 10 Interrupteur marche/arrêt avec minuteur (60 minutes)
- 11 Voyant de contrôle lumineux pour l'interrupteur 10
- 12 Compartiment de rangement du cordon

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

### Cuire à la vapeur

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

#### Cuisson à la vapeur avec le panier de cuisson à vapeur ⑤ (ex. légumes, poisson)

Déposez les aliments dans le panier de cuisson à vapeur avec fentes ⑤. Ajoutez les épices une fois la cuisson à la vapeur terminée. Utiliser toujours l'insert 5a lorsque vous cuisez des aliments colorés à la vapeur (ex. carottes, paprika, tomates, etc.) afin de réduire les risques de coloration permanente du panier de cuisson à vapeur ⑤.

Si vous utilisez les deux paniers de cuisson à vapeur ⑤, l'insert 5a ou le panier à riz 5b ne peuvent être utilisés que dans le panier de cuisson à vapeur supérieur.

#### Cuisson à la vapeur avec le panier à riz 5b (ex. riz, gratins)

Mettez le riz/grains si nécessaire avec un liquide dans le panier à riz. Placez le panier à riz dans le panier de cuisson à vapeur.

#### Cuisson à la vapeur avec le plateau à œufs ⑦

Pour un maniement simple et pour maintenir les œufs en place durant la cuisson à la vapeur, utilisez le plateau à œufs.

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

6. Une fois le temps de cuisson 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 vous utilisez les deux paniers de cuisson à vapeur : Pour vérifier si les aliments sont cuits dans le panier de cuisson à vapeur inférieur, procédez comme suit : Éteignez l'appareil et enlevez le couvercle ⑥. Soulevez avec précaution le panier de cuisson à vapeur supérieur (avec l'insert) et posez-le sur l'envers du couvercle. Puis, en utilisant des gants de cuisine, enlevez avec précaution le bac d'égouttement et vérifiez si les aliments sont cuits. Si vous souhaitez poursuivre la cuisson dans les deux paniers, placez premièrement le bac d'égouttement sur le panier de cuisson inférieur puis posez le panier de cuisson supérieur avec le couvercle. Remettez l'appareil en marche.

8. Lorsque l'appareil s'éteint automatiquement et que les aliments sont suffisamment cuits, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir lentement. Puis enlevez le panier de cuisson, le panier à riz ou l'insert avec le panier de cuisson, en utilisant des gants de cuisine. L'envers du couvercle ⑥ sert de support pour le panier de cuisson. Retirez les aliments du panier de cuisson ou du panier à riz et épicez à souhait. Pour le démontage, référez-vous au 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 arrêta 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 5100 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 à la vapeur dans le panier de cuisson à vapeur ⑤ et dans le panier à riz ⑥

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 ⑤ 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 ⑤ placé dans le panier vapeur inférieur avec le couvercle ⑤. 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 ⑤ | 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 | 250 g    | max                         | 750/1000 ml d'eau                   | 20/25 mn                |

## Nettoyage

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer. A part la base ①, tous les éléments peuvent être lavés au lave-vaisselle ou manuellement avec un produit vaisselle courant. L'accélérateur de vapeur ⑧ peut être retiré pour être nettoyé. Pour un nettoyage efficace, le fond des paniers peut être démonté ; et doit être remonté ⑭ de nouveau après le nettoyage. Essayez la base ① avec un chiffon humide.

## Rangement

Pour un rangement simple après utilisation, les paniers peuvent être empilés les uns dans les autres ⑬.

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

Le cordon d'alimentation peut être rangé comme illustré ⑯.

## 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 ⑤ 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 ⑥ 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.

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



# 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 5100 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 la pieza de inserción ⑤a cuando cueza al vapor alimentos

de color (p .ej. zanahorias, pimientos, tomates, etc.), para minimizar la coloración permanente del cestillo de vapor ⑤.

- Extraiga el bol para arroz ⑤b o la pieza de inserción ⑤a de la bandeja de goteo ④ únicamente junto con el cestillo de vapor 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 Bol para arroz (sin ranuras) para el cestillo de vapor

- ⑥ Tapa (transparente)
- ⑦ Bandeja para huevos
- ⑧ Acelerador de vapor (se puede retirar)
- ⑨ Resistencia
- ⑩ Interruptor de puesta en marcha con temporizador (60 minutos)
- ⑪ Luz piloto del interruptor ⑩
- ⑫ Recogecables para guardar la cantidad de cable que no necesite

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

### Cocción al vapor

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

#### Cocer al vapor en el cestillo de vapor ⑤ (p. ej. verdura, pescado)

Introduzca los alimentos en el cestillo de vapor con ranuras ⑤. Añada las especias una vez terminada la cocción.

Utilice siempre la pieza de inserción ⑥a cuando cueza al vapor alimentos de color (p. ej. zanahorias, pimientos, tomates, etc.), para minimizar la coloración permanente del cestillo de vapor ⑤.

Cuando utilice los dos cestillos de vapor ⑤, puede utilizar la pieza de inserción ⑥a o el bol para arroz ⑥b únicamente en el cestillo de vapor superior.

#### Cocer al vapor en el bol para arroz ⑥b (p. ej. arroz, asados)

Deposite el arroz/los granos en el bol para arroz con líquido, si es necesario. Introduzca el bol para arroz en el cestillo de vapor.

#### Cocer al vapor con la bandeja para huevos ⑦

Utilice la bandeja para huevos para un manejo sencillo y para que los huevos estén sujetos durante el proceso de cocción al vapor.

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 del alimentos ⑤, coloque el segundo de ellos con su bandeja recogedora encima del otro contenedor de alimentos.

3. Cuando use el aparato, asegúrese de que tenga suficiente espacio por encima y

alrededor del mismo (lejos de estanterías, armarios, etc ...).

4. Conecte el aparato a la red.

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

6. 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 cociendo los alimentos al vapor, coloque la tapa y vuelva a encender el dispositivo girando el botón de control y configurando el tiempo restante.

Cuando use los dos cestillos de vapor:

Para comprobar si los alimentos se han cocido en el cestillo de vapor inferior, proceda de la siguiente forma: Apague el dispositivo y retire la tapa ⑥.

Levante con cuidado el cestillo de vapor superior (con la pieza de inserción) y colóquelo sobre la parte trasera de la tapa. Entonces, con los guantes de cocina puestos, retire con cuidado la bandeja de goteo del cestillo de vapor inferior y compruebe si se han cocido los alimentos.

Si desea continuar cociendo en los dos cestillos de vapor, coloque primero la bandeja de goteo sobre el cestillo de vapor inferior y entonces ponga el cestillo de vapor superior con la tapa. Vuelva a encender el dispositivo.

8. Cuando se apague automáticamente el dispositivo y los alimentos estén lo suficientemente cocidos, desenchufe el dispositivo y deje que se enfríe un poco. Entonces retire el cestillo de vapor, el bol para arroz o la pieza de inserción junto con el cestillo de vapor con los guantes de cocina puestos. La parte trasera de la tapa ⑥ sirve de plataforma para el cestillo de vapor. Saque los alimentos del cestillo de vapor o del bol para arroz y añada las especias que quiera.

Para el desmontaje, consulte el 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, sobre todo 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 5100. No los utilice ni en un horno convencional ni en un horno microondas.

**Cocer al vapor en el cestillo de vapor ⑤ y en el bol para 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.      |

| <b>Alimento</b> | <b>Tipo</b>          | <b>Cantidad</b> | <b>Tiempo de cocción</b>  |
|-----------------|----------------------|-----------------|---------------------------|
| 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 %).

| <b>Alimento</b>   | <b>Tipo</b> | <b>Cantidad</b>            | <b>Tiempo de cocción</b> |
|-------------------|-------------|----------------------------|--------------------------|
| 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.

| <b>Alimento</b>         | <b>Tipo</b> | <b>Cantidad</b>            | <b>Tiempo de cocción</b> |
|-------------------------|-------------|----------------------------|--------------------------|
| 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 bol para arroz ⑤ y añada la cantidad necesaria de líquido junto con el arroz, los granos, etc.
- Si usa los dos cestillos de vapor, proceda de la siguiente forma: Precueza el arroz y demás con el tiempo prolongado de cocción en el bol para arroz ⑤, que debe estar dentro del cestillo de vapor inferior con la tapa ⑥ puesta. Cuando haya pasado algo de tiempo, coloque el otro cestillo de vapor lleno de diferentes alimentos en la base ① (es decir, en la parte inferior) y continúe cociendo el arroz y demás, trasladando el cestillo de vapor a la parte superior.

| 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 el dispositivo antes de limpiarlo. A excepción de la base ①, todos los componentes pueden lavarse en el lavavajillas o manualmente con un detergente disponible en el mercado. Para la limpieza, puede extraerse el acelerador de cocción ⑧. Para permitir una limpieza eficaz, puede separarse la parte inferior de los cestillos. Tras la limpieza, debe encajarse de nuevo en su lugar ④. Limpie la base ① con un paño húmedo.

Almacenamiento

Los cestillos pueden guardarse uno dentro del otro ⑨, 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 ⑨ ubicada en la base ① se cubrirá de una espesa capa de cal. El aparato deberá descalcificarse. Llene la base con vinagre doméstico hasta que cubra por completo la resistencia. Coloque el acelerador de vapor ⑧ en su sitio. Cierre el aparato, conéctelo y seleccione 15 minutos. Si pasado este tiempo, sigue observando la espesa capa de cal en la resistencia, vuelva a repetir el procedimiento. Una vez el vinagre y el aparato se hayan enfriado lo suficiente,

vacíe la base. Enjuague la base ① 3 ó 4 veces con agua caliente. Cualquier resto de cal que quede en el acelerador de vapor puede eliminarse con un cepillo.

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 5100 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 encaixe ⑤a ao cozinhar alimentos coloridos a vapor (e. g. cenouras, pimentão doce, tomates,

etc.) para reduzir o risco de tingir permanentemente o cesto de vapor ⑤.

- Remova somente ou a tigela de arroz ⑤b ou o encaixe ⑤a juntamente com o cesto de vapor ⑤ da bandeja coletora ④.
- Evite tocar o aparelho sem usar luvas/pegas em nunca o utilize sem a cobertura ⑥. Retire sempre a cobertura pelas asas, para evitar queimar-se com o vapor ou as gotas de água quente. Tenha cuidado com os líquidos quentes que ficam depositados 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 (com ranhuras) para o cesto de vapor ⑤
- ⑤b Tigela de arroz (sem ranhuras) para o cesto de vapor
- ⑥ Cobertura (transparente)
- ⑦ Bandeja para ovos
- ⑧ Acelerador de vapor (removível)
- ⑨ Resistência

- ⑩ Interruptor de funcionamento com temporizador (60 minutos)
- ⑪ Luz piloto do interruptor ⑩
- ⑫ Sistema para guardar a quantidade de fio que não 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 ⑧ 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.

### Cozimento com vapor usando o cesto ⑤

(p/ ex.: legumes, peixe)

Coloque os alimentos no cesto de vapor com ranhuras ⑤. Adicione quaisquer temperos após terminar o cozimento a vapor.

Utilize sempre o encaixe ⑥ ao cozinhar alimentos coloridos a vapor (e. g. cenouras, pimentão doce, tomates, etc.) para reduzir o risco de tingir permanentemente o cesto de vapor ⑤.

Ao utilizar ambos os cestos de vapor ⑤, tanto o encaixe ⑥ como a tigela de arroz ⑥ apenas podem ser usados no cesto de vapor de cima.

### Cozimento a vapor na tigela de arroz ⑥

(p/ ex.: arroz, cozeduras)

Coloque o arroz/grãos em líquido (caso seja necessário) na tigela de arroz. Coloque a tigela de arroz no cesto de vapor.

### Cozimento a vapor com a bandeja para ovos ⑦

Para um fácil manuseamento e para fixar os ovos durante o processo de cozimento, utilize a bandeja para ovos.

2. Coloque o recipiente com os alimentos sobre o tabuleiro ④ na base ① e tape o recipiente com a cobertura transparente ⑥. Sem a cobertura, 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. Selecciono o tempo no temporizador ⑩ (ver tempos de cozedura aconselhados). Rode-o até ao máximo (60 minutos) e retroceda até ao tempo de cozedura desejado. A luz piloto ⑪ acende-se e a cozedura a vapor começa.

6. 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.

Ao usar ambos os cestos de vapor:

Para verificar se os alimentos estão cozidos no cesto de vapor de baixo, proceda da seguinte forma. Desligue o aparelho e remova a cobertura ⑥.

Levante cuidadosamente o cesto de vapor de cima (com o encaixe) e coloque-o do outro lado da cobertura. De seguida, usando luvas de cozinha, remova cuidadosamente a bandeja coletora do cesto de vapor de baixo e verifique se os alimentos estão cozidos.

Caso queira continuar a cozinhar a vapor usando ambos os cestos, coloque primeiro a bandeja coletora sobre o cesto de vapor de baixo e só depois coloque o cesto de vapor de cima com a cobertura. Ligue novamente o aparelho.

8. Quando o aparelho se desligar e os alimentos estiverem suficientemente cozidos, desligue o cabo de alimentação e deixe o aparelho arrefecer ligeiramente. De seguida remova o cesto de vapor, a tigela de arroz ou o encaixe juntamente com o cesto de vapor, usando luvas de cozinha. O lado oposto da cobertura ⑥ serve como suporte para o cesto de vapor. Remova os alimentos do cesto de vapor ou da tigela de arroz e tempere como desejado. Para desmontagem, veja a Alínea 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 5100. Não os utilize no forno convencional nem no micro-ondas.

## Cozimento a vapor no cesto de vapor ⑤ e na tigela de 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.      |

| <b>Alimento</b>    | <b>Tipo</b>         | <b>Quantidade</b> | <b>Tempo de cozedura</b>  |
|--------------------|---------------------|-------------------|---------------------------|
| 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 %).

| <b>Alimento</b>    | <b>Tipo</b> | <b>Quantidade</b>       | <b>Tempo de cozedura</b> |
|--------------------|-------------|-------------------------|--------------------------|
| 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.

| <b>Alimento</b>        | <b>Tipo</b> | <b>Quantidade</b>       | <b>Tempo de cozedura</b> |
|------------------------|-------------|-------------------------|--------------------------|
| 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

- Use a tigela de arroz ⑤ e adicione a quantidade apropriada de líquido juntamente com o arroz, grãos, etc.
- Ao usar ambos os cestos de vapor, por favor proceda da seguinte forma: Faça uma pré-cozedura do arroz, etc. com o seu tempo de cozimento longo, na tigela de arroz ⑤ – colocada no cesto de vapor de baixo com a cobertura ⑥ colocada. Após algum tempo coloque o outro cesto de vapor contendo comida diferente na base ① (ou seja, no fundo) e continue o cozimento do arroz, etc. ao mover o cesto de vapor para o topo.

| 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 cabo de alimentação antes de limpar o aparelho. Excluindo a base ①, todas as peças podem ser limpas na máquina de lavar loiça, ou então à mão, com detergente. O acelerador de vapor ⑧ pode ser removido para limpeza. Para uma limpeza eficiente, o fundo de cada cesto pode ser removido; após a limpeza eles têm que ser encaixados novamente no sítio ⑭. Limpe a base ① com um pano húmido.

Armazenamento

Para um armazenamento fácil após utilização, os cestos podem ser empilhados ⑬. 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 ⑫.

Descalcificação

Depois de utilizar o aparelho várias vezes (e conforme o grau de dureza da água da zona onde reside), a resistência ⑨ situada na base ① vai revestir-se de uma espessa camada de calcário. O aparelho deverá ser descalcificado. Encha a base com vinagre até a resistência estar completamente coberta. Coloque o acelerador de vapor ⑧ 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 5100 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.
- Utilizzare sempre l'accessorio ⑤a quando si cuociono al vapore alimenti colorati (per es. carote, peperoni, pomodori, ecc.) per ridurre al minimo il rischio che

la vaschetta per la cottura a vapore ⑤ si colori in modo permanente.

- Togliere il recipiente per il riso ⑤b o l'accessorio ⑤a dal recipiente 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 appoggiate su una superficie resistente al calore, asciutta e piatta.
- Non posizionate mai l'apparecchio su una superficie calda o sopra una fiamma accesa.
- Gli elettrodomestici Braun corrispondono ai parametri di sicurezza vigenti. Se l'apparecchio mostra dei difetti, smettete di usarlo e portatelo ad un Centro Assistenza Braun per le riparazioni. Riparazioni errate o eseguite da personale non qualificato potrebbero causare danni ed infortuni agli utilizzatori.

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
- ⑤a Accessorio (con guide per l'inserimento) per la vaschetta per la cottura a vapore ⑤
- ⑤b Recipiente per il riso (senza guide per l'inserimento) per la vaschetta per la cottura a vapore

- ⑥ Coperchio (trasparente)
- ⑦ Piano per uova
- ⑧ Acceleratore di vapore (rimovibile)
- ⑨ Elemento riscaldante
- ⑩ Interruttore (acceso/spento) con timer (60 minuti)
- ⑪ Spia luminosa dell'interruttore ⑩
- ⑫ Alloggiamento cordone

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

## Cottura a vapore

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

### Cottura a vapore nell'apposita vaschetta ⑤ (per es. verdura, pesce)

Inserire il cibo nella vaschetta per la cottura a vapore con guide per l'inserimento ⑤. Aggiungere le spezie quando la cottura a vapore è terminata.

Utilizzare sempre l'accessorio ⑤a quando si cuociono al vapore alimenti colorati (per es. carote, peperoni, pomodori, ecc.) per ridurre al minimo il rischio che la vaschetta per la cottura a vapore ⑤ si colori in modo permanente. Quando si utilizzano entrambe le vaschette per la cottura a vapore ⑤, l'accessorio ⑤a o il recipiente per il riso ⑤b può essere utilizzato solo nella vaschetta per la cottura a vapore superiore.

### Cottura a vapore nel recipiente per il riso ⑤b (per es. riso, altro)

Mettere il riso/cereali con un liquido (se necessario) nel recipiente per il riso. Mettere il recipiente per il riso nella vaschetta per la cottura a vapore.

### Cottura a vapore con il piano per uova ⑦

Per una maggiore semplicità d'uso e per assicurarsi che le uova non si muovano durante la cottura a vapore, utilizzare il piano apposito.

2. Posizionate la vaschetta per la cottura a vapore sopra la vaschetta raccogliocce ④ nella base ① e mettete 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 ⑩. Per far ciò ruotate la manopola fino a 60 min. e poi portarla indietro al tempo di cottura desiderato. La spia luminosa ⑪ si illuminerà e la cottura avrà inizio.

6. 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 si utilizzano entrambe le vaschette per la cottura a vapore: Per controllare se il cibo nella vaschetta per la cottura a vapore inferiore è cotto, procedere come descritto di seguito. Spegnerne il dispositivo e togliere il coperchio ⑥. Facendo attenzione, sollevare la vaschetta per la cottura a vapore superiore (con l'accessorio) e posizionarla sul coperchio rovesciato. Poi, utilizzando i guanti da cucina, togliere il recipiente raccogliocce dalla vaschetta per la cottura a vapore inferiore e controllare se il cibo è cotto.

Se si vuole continuare la cottura a vapore in entrambe le vaschette apposite, posizionare il recipiente raccogliocce sulla vaschetta per la cottura a vapore inferiore e poi quella superiore con il coperchio. Riaccendere il dispositivo.

8. Quando il dispositivo si spegne autonomamente e il cibo è cotto a sufficienza, togliere la spina e far raffreddare leggermente il dispositivo. Togliere poi la vaschetta per la cottura a vapore, il recipiente per il riso o l'accessorio insieme alla vaschetta per la cottura a vapore utilizzando i guanti da cucina. Il coperchio rovesciato ⑥ funge da base per la vaschetta per la cottura a vapore. Togliere il cibo dalla vaschetta per la cottura a vapore o dal recipiente per il riso e aggiungere spezie a piacere. Per lo smontaggio, vedere il punto 7.

9. Il liquidi raccolti nella vaschette 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 5100. Non impiegarle mai in un forno convenzionale o a microonde.

### Cottura con la vaschetta per la cottura a vapore ⑤ e con il recipiente per il riso ⑤b

**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 golia 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.<br>(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 |
|-----------------------|------------|-------------------------------|-------------------------|
| Bistecce di tacchino  | fresca     | 2 pezzi, 150 g cad.           | 25 – 30 min.            |
| Cosce di pollo        | fresche    | 2 pezzi, 150 g cad.           | 25 – 30 min.            |
| Costoletta di vitello | fresca     | 2 pezzi, 150 g cad.           | 30 – 35 min.            |
| Braciole 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 per il riso  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  – posizionandolo nella vaschetta al livello inferiore con il coperchio . Passato un po' di tempo posizionate l'altra vaschetta per la cottura a vapore riempita con cibi differenti, sulla base  (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  | Livello acqua nel recipiente per il riso  | 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

Togliere sempre la spina prima di pulire il dispositivo. Ad eccezione della base ①, tutte le parti possono essere lavate in lavastoviglie o a mano con un detersivo disponibile in commercio. L'acceleratore di vapore ⑧ può essere rimosso per essere pulito. Per pulire in modo efficace, la parte inferiore delle vaschette può essere rimossa. Dopo la pulizia, devono essere rimesse in posizione ⑭. 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 ⑬.

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 ⑫.

## Descalcificazione

Dopo aver usato l'apparecchio per alcune volte (più o meno a seconda della durezza dell'acqua impiegata), l'elemento riscaldante ⑨ 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 ⑧. 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 5100 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 altijd het inzetstuk ⑤a als u gekleurde voeding stoomt (bijv. wortels, paprika, tomaten enz.) om

permanente verkleuring van de stoomkorf te voorkomen ⑤.

- Verwijder de rijstkom ⑤b of het inzetstuk ⑤a alleen samen met de stoomkorf ⑤ uit de druippan 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 Inzetstuk (met sleuven) voor de stoomkorf ⑤
- ⑤b Rijstkom (zonder sleuven) voor de stoomkorf
- ⑥ Transparant deksel
- ⑦ Eierrekje
- ⑧ Verwijderbare stoomversterker
- ⑨ Verwarmingselement
- ⑩ Aan/uit schakelaar met timer (60 min.)
- ⑪ Indicatielampje voor het schakelaar ⑩
- ⑫ Snoeropbergruimte

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

## Stomen

1. Vul de basis ① met koud water en zet de stoomversterker ⑥ 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 de stoomkorf ⑤ (bijv. groenten, vis)

Plaats de voeding in de stoomkorf met sleuven ⑤. Voeg kruiden toe als het stomen voltooid is.

Gebruik altijd het inzetstuk ⑤a als u gekleurde voeding stoomt (bijv. wortels, paprika, tomaten enz.) om permanente verkleuring van de stoomkorf te voorkomen ⑤.

Als u beide stoomkorven ⑤ gebruikt, kan het inzetstuk ⑤a of de rijstkom ⑤b alleen worden gebruikt in de boventen stoomkorf.

Stomen in de rijstkom ⑤b

(bijv. rijst of gebakjes)

Plaats de rijst/granen indien nodig in een vloeistof in de rijstkom. Plaats de rijstkom in de stoomkorf.

Stomen met eierrekje ⑦

Voor gemakkelijke hantering en om de eieren vast te houden tijdens het stomen, gebruikt u de eierlade.

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 stroomverbruik 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 ⑩ 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.

Als u beide stoomkorven gebruikt:

Ga als volgt te werk om te controleren of het voedsel in de onderste stoomkorf goed wordt bereid. Schakel het apparaat uit en verwijder de afdekking ⑥.

Hef de bovenste stoomkorf (met het inzetstuk) er voorzichtig uit en plaats het op de achterkant van de afdekking. Gebruik dan keukenhandschoenen om de druippan voorzichtig te verwijderen uit de onderste stoomkorf en controleer of de voeding gekookt is.

Als u het stomen in beide stoomkorven verder wilt zetten, plaats dan eerst de druippan op de onderste stoomkorf

8. Als het apparaat zichzelf uitschakelt en de voeding voldoende gekookt is, trek dan het netsnoer uit en laat het apparaat even afkoelen. Verwijder dan met keukenhandschoenen de stoomkorf, de rijstkom of het inzetstuk samen met de stoomkorf. De achterkant van de afdekking ⑥ dient als houder voor de stoomkorf. Verwijder de voeding uit de stoomkorf of rijstkom en kruid naar believen. Om uit elkaar te halen, zie punt 7.

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 5100. Zet ze niet in een oven of magnetron.

## Stomen in de stoomkorf ⑤ en in de 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.<br>(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.<br>(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 ontdoeien indien ze uit elkaar wordt gehaald en indien de stoomtijd wordt 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 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  en ga door met het stomen van de rijst etc. door de stoomkorf met rijstkom naar boven te verplaatsen.

| Voedsel             | Hoeveelheid | Waterniveau in het basis-gedeelte  | 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. |

## Reinigen

Trek altijd het netsnoer uit voordat u het apparaat reinigt. Behalve de basis ① kunnen alle delen worden gereinigd in de vaatwasser of met de hand, met een afwasmiddel dat u gewoon in de handel kunt kopen. De stoomversneller ⑧ kan worden verwijderd om te worden gereinigd. Om efficiënt te reinigen, kan de onderkant van stoomkorven worden verwijderd; na het reinigen moeten ze terug worden vastgeklikt ⑭. Veeg de basis ① schoon met een vochtige doek.

## Opbergen

Om ze gemakkelijk te kunnen opbergen na gebruik, kunnen de korven in elkaar worden geplaatst ⑮. Let op de overeenkomstige markeringen (I & II); korf I past in korf II. Het netsnoer kan zoals op de afbeelding ⑯ 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 ⑨ 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 ⑧ weer op zijn plaats. Sluit het apparaat, steek de stekker in het stopcontact en stel de tijd in op 15 minuten. Als er na 15 minuten nog een laagje zichtbaar is, herhaal dan de procedure. Nadat de azijn en het apparaat zijn afgekoeld dient u het basisgedeelte te legen. Spoel de basis ① 3 tot 4 keer om met warm water. Kalkresten kunnen van de stoomversterker worden verwijderd met een borstel.

Wijzigingen voorbehouden.

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 5100 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.
- Brug altid indsatsen ⑤a når du damper farveholdig mad (fx gulerødder, peberfrugter, tomater osv.) for at holde den permanente farvning af dampkurven ⑤ til et minimum.
- Udtag kun risskålen ⑤b eller indsatsen ⑤a sammen med dampkurven ⑤ fra drypbakken ④.

- 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 Indsats (med riller) til dampkurven ⑤
- ⑤b Risskål (uden riller) til dampkurven
- ⑥ Låg (gennemsigtigt)
- ⑦ Æggebakke
- ⑧ Damptryksforstærker
- ⑨ Varmeelement
- ⑩ Afbryderknap med timer (60 minutter)
- ⑪ Kontrollampe til afbryder ⑩
- ⑫ 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 ⑧. 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 (fx grøntsager og fisk)

Kom maden i dampkurven med riller ⑤. Tilsæt krydderier, når dampningen er færdig. Brug altid indsatsen ⑥ når du damper farveholdig mad (fx gulerødder, peberfrugter, tomater osv.) for at holde den permanente farvning af dampkurven ⑤ til et minimum. Når du bruger begge dampkurve ⑤, kan indsatsen ⑥ eller risskålen ⑥ kun bruges i den øverste dampkurv.

### Dampning i risskålen ⑥ (fx ris, korn)

Kom ris/korn sammen med en væske, hvis nødvendigt, i risskålen. Anbring risskålen i dampkurven.

### Dampning med æggebakken ⑦

For at gøre det nemt at håndtere æg og holde dem fast under dampningsprocessen skal du bruge æggebakken.

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 dampkoger, bør du sørge for tilstrækkelig plads ved siden af og over maskinen i forhold til skabe, hylder o. lign.

4. Sæt stikket i en stikkontakt.

5. Indstil timeren ⑩. Dette gøres ved først at dreje skiven hen på 60 minutter og herefter dreje den tilbage til den ønskede dampningstid. Kontrollampen ⑪ tænder og dampningen begynder.

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

7. Kontrollér om maden har fået nok. Tag lange varmehandsker 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.

Når begge dampkurve bruges:

Kontrollér om maden i den nederste dampkurv har fået nok på følgende måde. Sluk for apparatet og tag låget ⑥ af.

Løft forsigtigt den øverste dampkurv af (med indsatsen) og anbring den på undersiden af låget. Tag varmehandsker på og fjern forsigtigt drypbakken fra den nederste dampkurv og kontrollér om maden har fået nok.

Såfremt du ønsker at fortsætte med at dampe i begge dampkurve, skal du først placere drypbakken på den nederste dampkurv og derefter sætte den øverste dampkurv med låget på.

Tænd for apparatet igen.

8. Når apparatet selv slukker og maden har fået nok, skal du tage stikket ud og lade apparatet køle en smule af. Fjern derefter dampkurven, risskålen eller indsatsen sammen med dampkurven. Husk at tage varmehandsker på. Undersiden af låget ⑥ fungerer som holder for dampkurven. Tag maden ud af dampkurven eller risskålen og tilsæt krydderier efter behov. For afmontering se 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 5100. Put dem ikke i en almindelig ovn eller mikroovn.

## Dampning i dampkurven <sup>9</sup> og den sorte risskål <sup>9b</sup>

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. Efter 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 bladrigte grøntsager i kortest mulig tid, da de let mister deres farve.
- Frosne grøntsager bør ikke opthøjes 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.<br>(snittede 5 min. mindre) |
| Kartofler   | snittede                    | 500 g      | 20 – 25 min.                             |
| Kartofler   | upillede                    | 500 g      | 30 – 40 min.                             |
| Suktermajs  | friske                      | 2 stykker  | 55 – 60 min.<br>(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.     |
| Kalvekotteletter   | friske   | 2 stk. à 150 g                  | 30 – 35 min.     |
| Lammekotteletter   | 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.)

- Brug risskålen <sup>®</sup> og tilføj den nødvendige mængde væske sammen med risene, kornet, el.lign.
- Hvis du anvender begge dampkurve er fremgangsmåden som følger:  
Fordamp ris o. lign. med lang tilberedningstid i risskålen <sup>®</sup>, som placeres i den underste dampkurv med låget <sup>®</sup> påsat. Efter et stykke tid placeres den anden dampkurv med forskellige fødevarer på soklen <sup>①</sup> (i bunden) og dampningen af risene o. lign. fortsættes ved at flytte denne dampkurv ovenpå.

| Fødevarer       | Ca. mængde | Vandmængde i sokkel <sup>①</sup> | Væskenniveau i risskål <sup>®</sup> | 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 før du rengør apparatet. Bortset fra soklen ① kan alle dele rengøres i opvaskemaskinen eller i hånden med almindeligt opvaskemiddel. Dampacceleratoren ⑧ kan aftages for rengøring. For en mere effektiv rengøring kan kurvenes bunde tages af; efter endt rengøring skal de klikkes på plads igen ⑭. Tør soklen ① over med en fugtig klud.

## Opbevaring

Kurvene kan stables inden i hinanden for nem opbevaring ⑮. Se de tilsvarende mærker (I og II); kurv I passer ind i kurv II. Strømforsyningsledningen kan opbevares som vist på billedet ⑯.

## Afkalkning

Når du har anvendt dampkokeren flere gange (afhængig af vandets hårded i det område, du bor i), vil varmeelementet ⑨ i soklen være dækket af en belægning. Apparatet bør nu afkalkes. Fyld soklen med klar husholdningseddike (5 %), således at varmeelementet netop dækkes. Montér dymptryksforstærkeren ⑧. 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 dymptryksforstærkeren 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 5100 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 strø姆ledningen 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 husholdnings mengder.
- Bruk dampkurven ⑤ kun sammen med dryppepannen ④.
- Bruk alltid innsatsen ⑤a når du damper mat med farge (f.eks gulrøtter, paprika, tomater, osv.), for å minimere permanent farging av dampkurven ⑤.
- Fjern risbollen ⑤b eller innsatsen ⑤a bare sammen med dampkurven ⑤ fra dryppskålen ④.

- 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 Innsats (med spor) for dampkurven ⑤
- ⑤b Risballe (uten spor) for dampkurven
- ⑥ Løkk (gjennomsliktig)
- ⑦ Eggfat
- ⑧ Dampakselerator (avtagbar)
- ⑨ Varmeelement
- ⑩ På/av bryter med timer (60 min.)
- ⑪ Kontrollampe for bryter ⑩
- ⑫ Oppbevaringsplass for ledning

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

## Dampkoking

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

### Damping i dampkurven ⑤

(f.eks. grønnsaker, fisk)

Legg maten inn i dampkurven med spor ⑤.

Tilsett krydder etter at damping er ferdig.

Bruk alltid innsatsen ⑥ når du damper mat med farge (f.eks gulrøtter, paprika, tomater, osv.), for å minimere permanent farging av dampkurv ⑤.

Ved bruk av begge dampkurver ⑤ kan innsatsen ⑥ eller risbollen ⑥ kun brukes i den øvre dampkurven.

### Damping i risbollen ⑥ (f.eks. ris, bakverk)

Legg ris/korn om nødvendig med en væske inn i risbollen. Sett risbollen inn i dampkurven.

### Damping med eggfat ⑦

For enkel håndtering og for at eggene skal sitte fast under dampprosessen må du bruke eggfatet.

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 ⑩. Drei først timeren til 60 minutter og deretter tilbake til ønsket damptid. Kontrollampen ⑪ 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 dekslet 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 dekslet og slå apparatet på igjen ved å vri bryteren og stille inn gjenværende tiden. Ved bruk av begge dampkurver:

For å sjekke om maten er ferdigkokt i den nedre dampkurven gjør du som følger. Slå av apparatet og fjern dekslet ⑥.

Løft forsiktig av den øvre dampkurven (med innsats) og plassere den på baksiden av dekslet. Deretter må du bruke kjøkkenhansker og forsiktig fjerne dryppskålen fra den nedre dampkurven og sjekke om maten er ferdigkokt. Hvis du ønsker å fortsette å dampe i begge dampkurvene, må du først sette dryppskålen på den nedre dampkurven og deretter sette på den øvre dampkurven med dekslet. Slå igjen på apparatet.

8. Når apparatet slår seg av, og maten er tilstrekkelig kokt må du trekke ut kontakten og la apparatet avkjøles litt. Deretter må du bruke kjøkkenhansker til å fjerne dampkurven, risbollen eller innsatsen sammen med dampkurven. Baksiden til dekslet ⑥ brukes som stativ for dampkurven. Fjern maten fra dampkurven eller risbollen og krydre maten 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 5100. De må ikke brukes i en vanlig stekeovn eller mikrobølgeovn.

## Damping i dampkurven <sup>⑤</sup> og i risbollen <sup>⑩</sup>

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 oppå den nederste dampkurven.

### Grønnsaker og frukt

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

| Matvare                 | Type                      | Ca. kvantitet | Damptider                              |
|-------------------------|---------------------------|---------------|----------------------------------------|
| Artisjokker             | friske                    | 4 (medium)    | 40 – 45 min.                           |
| Asparges                | friske                    | 500 g         | 30 – 40 min.                           |
| Prydbønner              | friske, hele eller skivet | 500 g         | 25 – 35 min.                           |
| Brokkoli                | friske, buketter          | 500 g         | 15 – 20 min.                           |
| Rosenkål                | friske                    | 500 g         | 20 – 25 min.                           |
| Hodekål                 | friske, snittet           | 500 g         | 25 – 30 min.                           |
| Gulrøtter               | friske, skivet            | 500 g         | 20 – 25 min.                           |
| Blomkål                 | friske, buketter          | 500 g         | 20 – 25 min.                           |
| Zucchini/squash         | friske, skivet            | 500 g         | 15 – 20 min.                           |
| Fennikel                | friske, skivet            | 500 g         | 15 – 20 min.                           |
| Kålrot                  | frisk, i terninger        | 500 g         | 20 – 25 min.                           |
| Purreløk                | frisk, delt               | 500 g         | 15 – 20 min.                           |
| Sopp, liten sjampinjong | friske, hele eller skivet | 500 g         | 20 – 25 min.<br>(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.<br>(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 risbollen <sup>®</sup> og tilsett nødvendig mengde væske sammen med ris, korn osv.
- Hvis du bruker begge dampkurvene må du gjøre som følger. Forhåndsdamp ris osv. med den lange damptiden i risbollen <sup>®</sup> - som er lagt inn i den nedre dampkurven med dekslet <sup>®</sup> satt på. Etter en liten stund setter du den andre dampkurven fylt med forskjellig mat på basen <sup>①</sup> (dvs. på undersiden), og fortsette å dampe risen osv. ved å flytte dampkurven til toppen.

| Matvare           | Ca. kvantitet | Vann-nivå i base <sup>①</sup> | Væskeniå i risbollen <sup>®</sup> | 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

Trekk alltid ut strømkontakten før rengjøring av apparatet. Med unntak av basen ① kan alle deler vaskes i oppvaskmaskinen eller for hånd med standard vaskemiddel. Dampakseleratoren ⑧ kan tas ut for rengjøring. For effektiv rengjøring kan bunnen til kurvene tas av, etter rengjøring må de settes på plass igjen ⑭. Tørk av basen ① med en fuktig klut.

## Lagring

For enkel lagring etter bruk, kan kurvene kan stables i hverandre ⑬. Se tilsvarende markeringer (I og II); kurv I passer inn i kurv II. Strømkabelen kan lagres som vist i bildet ⑫.

## Avkalking

Etter at du har brukt dampkokeren flere ganger (avhengig av vannets hardhet), kan varme-elementet ⑨ 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 ⑧ 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 5100 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 insatsen ⑤a när du ångkokar färgmättad mat (t. ex. morötter, paprika, tomater o.s.v.) för att minimera risken för en permanent missfärgning av ångkorgen ⑤.

- Ta endast av risskålen ⑤b eller insatsen ⑤a tillsammans med ångkorgen 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 Insats (med skåror) för ångkorgen ⑤
- ⑤b Risskål (utan skåror) för ångkorgen
- ⑥ Lock (genomskinligt)
- ⑦ Äggbricka
- ⑧ Ångaccelerator (avtagbar)
- ⑨ Värmeelement
- ⑩ Strömbrytare med timer (60 minuter)
- ⑪ Kontrollampa för strömbrytaren ⑩
- ⑫ Sladdgömma

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

## Ångkokning

1. Fyll basen ① med kallt kranvatten och sätt i ångacceleratorn ⑥. Tillsätt inte i kryddor, såser, vin e dyl i vattnet. Mängd vatten (max. eller min. markeringen) beror på ångkokningstiden.

### Ångkokning i ångkorgen ⑤

(t.ex. grönsaker, fisk)

Lägg maten i ångkorgen med skåror ④. Tillsätt kryddor när ångkokningen är färdig. Använd alltid insatsen ⑤ när du ångkokar färgmättad mat (t. ex. morötter, paprika, tomat o.s.v.) för att minimera risken för en permanent missfärgning av ångkorgen ⑤. När du använder båda ångkorgarna ⑤ kan insatsen ⑤ eller risskålen ⑤ endast användas i den övre ångkorgen.

### Ångkokning i risskålen ⑤ (t. ex. ris, korn, risrätter och enkla gryträtter)

Lägg ris/korn i risskålen tillsammans med lite vätska om så behövs.

Sätt risskålen i ångkorgen.

### Ångkokning med äggbrickan ⑦

Använd äggbrickan för en enklare hantering och för att koka äggen under ångningsprocessen.

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 ⑩. Vrid den först till 60 minuter och sedan tillbaka till önskad ångkokningstid. Kontrollampen ⑩ tänds och ångkokningen börjar.

6. När den inställda ångkokningstiden är slut stängs apparaten automatiskt av, kontrollampen 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 ångkorgarna:

För att kontrollera om maten är färdig i den undre ångkorgen gör du som följande:

Stäng av apparaten och ta bort locket ⑥.

Ta försiktigt av den övre ångkorgen (med insatsen) och sätt den på lockets insida.

Använd grytvantar när du sedan försiktigt tar av droppbrickan från den undre ångkorgen och kontrollerar om maten är färdig.

Om du vill fortsätta ångkoka i båda ångkorgarna sätter du först droppbrickan ovanpå den undre ångkorgen och sedan den övre ångkorgen med lock överst.

Sätt på apparaten igen.

8. När apparaten har stängts av automatiskt och maten har kokat tillräckligt länge drar du ur kontakten och låter apparaten svalna något.

Ta sedan av ångkorgen, risskålen eller insatsen tillsammans med ångkorgen. Använd grytvantar. Lockets undersida (6) fungerar som hållare för ångkorgen.

Ta ur maten från ångkorgen eller risskålen och krydda efter önskemål.

För att ta isär apparaten, 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 ①. 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 5100. Använd dem inte i vanlig ugn eller mikrovågsugn.

## Ångkokning i ångkorgen ⑨ och i risskålen ⑤

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 mört, marmorerat kött.
- Köttet skal vara väll avsköljt och avtorkat så att så lite saft som möjligt sipprar ut.

| Kött/Fågel      | Typ      | Ung. mängd                   | Ångkokningstid |
|-----------------|----------|------------------------------|----------------|
| Kalkonkotlett   | Färsk    | 2 delar à 150 g              | 25 – 30 min    |
| Kycklinglår     | Färsk    | 2 delar à 150 g              | 25 – 30 min    |
| Kalvkotlett     | Färsk    | 2 delar à 150 g              | 30 – 35 min    |
| Lammkotlett     | 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 gryträtter

- Använd risiskålen <sup>®</sup> och håll i rätt mängd vätska tillsammans med riset, grynen o.s.v.
- Gör på följande sätt om du använder båda ångkorgarna: Ångkoka ris, gryn o.s.v. med lång ångkokningstid i risiskålen <sup>®</sup> – placerad i den undre ångkorgen med locket <sup>®</sup> på. Vänta ett tag och sätt sedan den andra ångkorgen fylld med olika matsorter på basen <sup>①</sup> (d.v.s. på botten), flytta upp ångkorgen med riset, grynen o.s.v. och fortsätt ångkoka.

| Ris             | Ung. mängd | Vattennivå i basen <sup>①</sup> | Vätskenivå i risiskålen <sup>®</sup> | 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 innan du rengör apparaten. Frånsett basen ① kan alla delar diskas i diskmaskin eller för hand med ett vanligt diskmedel. Ångacceleratorn ⑧ kan tas av för rengöring. För en effektiv rengöring kan korgarnas botten tas loss. Efter rengöring ska de snäppas på igen ⑭. Basen ① torkas av med en fuktig trasa.

## Förvaring

För enklare förvaring efter användning kan korgarna stoppas i varandra ⑬. Observera de korresponderande markeringarna (I & II); korg I passar in i korg II. Elsladden kan förvaras så som visas på bilden ⑫.

## Avkalkning

När du har använt ångkokaren några gånger (beroende på vattnets hårdhet), täcks värmelementet ⑨ i basen ① av en beläggning och apparaten bör avkalkas. Fyll basen med vit hushållsättika (5 %) så att värmeelementet täcks. Sätt i ångacceleratorn ⑧. 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 5100 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 höyrytyskori ⑤ vain suojatarjottimen ④ kanssa.
- Käytä aina lisäketä ⑤a höyrystäessäsi värikästä ruokaa (kuten porkkanoita, paprikaa, tomaatteja tms.), jotta höyrykori ⑤ ei värjäynty.

- Irrota riisikulho ⑤b tai lisäke ⑤a ainoastaan yhdessä höyrykorin ⑤ kanssa rasva-alustasta 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 keittokaapit 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
- ⑤a Lisäke (lovitettu) höyrykorille ⑤
- ⑤b Riisikulho (ilman lovia) höyrykorille
- ⑥ Kansi (läpinäkyvä)
- ⑧ Höyrykatakysaattori (irroitettavissa)
- ⑨ Kuumennusosa
- ⑩ Käynnistyskytkin ajastimella (60 minuuttia)
- ⑪ Käynnistyskytkimen ⑩ merkkivalo
- ⑫ Verkkojohdon säilytys

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

## Höyrytys

1. Täytä rungon vesisäiliö ① kylmällä vesijohto-vedellä ja laita höyrykatalysaattori ⑥ paikoilleen. Älä lisää veteen mitään mausteita, kastikkeita, viiniä tms. Tarvittava vesimäärä (minimimäärä tai maksimimäärä) riippuu valitusta höyrytysajasta.

### Höyrytys höyrykorissa ⑤

(esim. vihannekset, kala)

Laita ruoka lovitettuun höyrykoriin ⑤. Lisää mausteet höyrytystyksen jälkeen. Käytä aina lisäketä (5a) höyrystäessäsi värikästä ruokaa (kuten porkkanoita, paprikaa, tomaatteja tms.), jotta höyrykori ⑤ ei värjäydy.

Kun käytetään molempia höyrykoreja ⑤, lisäketä ⑤a tai riisikulhoa ⑤a voidaan käyttää ainoastaan ylemmässä höyrykorissa.

### Höyrytys riisikulhossa ⑤a

(esim. riisi, leivonnaiset)

Lisää riisi/jyvät ja tarvittaessa neste riisikulhoon. Aseta riisikulho höyrykoriin.

### Höyrytys kananmuna-astiassa ⑦

Käytä kananmunatelineettä höyrytystyksen aikana helpottaaksesi käsittelyä ja pitääksesi kananmunat paikoillaan.

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 suojatarjottimeneen toisen höyrytyskorin päälle.

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

4. Aseta virtajohto pistorasiaan.

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

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

7. Tarkista, onko ruoka valmista. Laita käteen pitkät 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.

Käytettäessä molempia höyrykoreja:

Tarkista ruoan kypsytys alemmassa korissa seuraavasti. Sammuta laite ja poista kansi ⑥. Nosta ylempi höyrykori (ja lisäke) varoen pois ja aseta se kannen sisäpuolen päälle. Poista keittiökintaat kädessäsi rasva-alusta varoen alemmasta höyrykorista ja tarkista, onko ruoka valmista.

Jos haluat jatkaa höyrytystä molemmassa höyrykorissa, aseta rasva-alusta ensin alemman höyrykoriin ja laita sitten ylempi höyrykori paikoilleen kansineen. Kytke laite taas päälle.

8. Kun laite sammuu ja ruoka on kypsää, irrota pistoke ja anna laitteen jäähtyä hieman. Irrota sitten höyrykori yhdessä riisikulhon tai lisäkeiden kanssa käyttäen keittiökintaita. Kannen sisäpuoli ⑥ toimii höyrykorin tukena. Ota ruoka ulos höyrykorista tai riisikulhosta ja mausta maun mukaan.

Purkaminen kuvataan kohdassa 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 maksimimäärää 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 esiin höyrytyskori laitteesta ja sen jälkeen varovasti suojatarjotin ja lisää vettä.

Huom: Kaikki laitteen osat on suunniteltu käytettäväksi Braun FS 5100 -höyrykeitintimesä. Ne eivät sovellu ruuan valmistukseen tavalisessa tai mikroaaltouunissa.

## Höyrystys höyrykorissa ⑨ ja riiskulhossa ⑩

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 alemmaa höyrytyskoria, 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,<br>kokonainen tai paloiteltu | 500 g             | 25 – 35 min.                                           |
| Parsakaali   | tuore, kukinto                      | 500 g             | 15 – 20 min.                                           |
| Ruusukaali   | tuore                               | 500 g             | 20 – 25 min.                                           |
| Kaali        | tuore, paloiteltu                   | 500 g             | 25 – 30 min.                                           |
| Porkkana     | tuore, paloiteltu                   | 500 g             | 20 – 25 min.                                           |
| Kukkakaali   | tuore                               | 500 g             | 20 – 25 min.                                           |
| Kesäkurpitsa | tuore, paloiteltu                   | 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,<br>kokonainen tai paloiteltu | 500 g             | 20 – 25 min.<br>(paloiteltuna noin<br>5 min. vähemmän) |
| Peruna       | paloiteltu                          | 500 g             | 20 – 25 min.                                           |
| Peruna       | kuorimaton                          | 500 g             | 30 – 40 min.                                           |
| Makea maissi | tuore                               | 2 kpl             | 55 – 60 min.<br>(käännä tasaisin<br>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

- Lisää riisikulhoon <sup>56</sup> tarpeellinen määrä nestettä yhdessä riisin, jyvien tms. kanssa.
- Jos käytät molempaa höyrykoria, toimi seuraavasti. Esihöyrystä pitkää höyrytysaikaa vaativa riis tms. riisikulhossa <sup>56</sup>, joka on asetettu alempaan höyrykoriin, kannen <sup>6</sup> ollessa paikoillaan. Aseta jonkin ajan kuluttua eri ruoalla täytetty höyrykori alustalle <sup>1</sup> (eli pohjan päälle) ja jatka riisin tms. höyrytystä siirtämällä höyrykori päällimmäiseksi.

| Ruoka                     | Noin määrä | Vesimäärä rungon <sup>1</sup> vesisäiliössä | Nestemäärä riisikulhossa <sup>56</sup> | 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. Alustaa ① lukuunottamatta kaikki osat voidaan puhdistaa pesukoneessa tai käsin tavallisilla pesuaineilla. Höyrytehostin ⑨ voidaan irrottaa puhdistusta varten. Puhdistuksen helpottamiseksi korien pohjat voidaan irrottaa. Puhdistuksen jälkeen ne tulee napsauttaa takaisin paikoilleen ⑭. Pyyhi alusta ① kostealla liinalla.

## Säilytys

Korit voidaan pinota sisäkkäin säilytyksen helpottamiseksi ⑬.

Viittaa vastaaviin merkintöihin (I & II); kori I sopii korin II sisään.

Virtajohto voidaan varastoida kuvan ② mukaisesti.

## Kalkinpisto

Käytettyäsi höyrykeitintä useita kertoja muodostuu rungon ① kuumennusosan ⑨ 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 köyrykatalysaattori ⑥ 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 jäähtyttyä 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.

- Podczas gotowania na parze kolorowych warzyw (np. marchwi, papryki czy pomidorów) zawsze należy używać wkładki ⑤a, aby ograniczyć odbarwienie się koszyka do gotowania na parze ⑤.
- Miskę do ryżu ⑤b lub wkładkę ⑤b należy zdejmować z naczynia do zbierania ociekającej wody ④ razem z koszykiem 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 wymagania 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

- 5a Wkładka (z otworami) do koszyka do gotowania na parze ⑤
- 5b Miska do ryżu (bez otworów) do koszyka do gotowania na parze
- 6 Pokrywka (przezroczysta)
- 7 Podstawa do jaj
- 8 Przyspieszacz parowania (usuwalny)
- 9 Element grzejny
- 10 Włącznik/wyłącznik z minutnikiem (60 minut)
- 11 Lampka kontrolna działania urządzenia
- 12 Miejsce na nadmiar kabla zasilającego

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

## Parowanie

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

### Gotowanie w koszyku do gotowania na parze ⑤ (np. warzyw, ryb)

Włóż produkt do koszyka do gotowania na parze z otworami ⑤. Po zakończeniu gotowania na parze dodaj przyprawy. Podczas gotowania na parze kolorowych warzyw (np. marchwi, papryki czy pomidorów) zawsze należy używać wkładki 5a, aby ograniczyć odbarwienie się koszyka do gotowania na parze ⑤.

W przypadku jednoczesnego korzystania z obydwu koszyków do gotowania na parze ⑤ wkładkę 5a lub miskę do ryżu 5b można umieścić tylko w górnym koszyku.

### Gotowanie na parze w misce do ryżu 5b (np. ryżu, ziaren)

W razie potrzeby ryż lub ziarna należy przed umieszczeniem w misce do ryżu zalać wodą. Umieść miskę do ryżu w koszyku do gotowania na parze.

### Gotowanie jaj na podstawce ⑦

W celu ułatwienia wyjmowania i unieruchomienia jaj podczas gotowania na parze należy umieścić je na podstawce.

2. Umieścić napełniony koszyk do parowania na ociekaczu ④ w bazie ① i nakryć pokrywą ⑥. Parowanie bez przykrycia trwa dłużej i pochłanianie 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 ⑩. W tym celu trzeba przekręcić pokrętkę do 60 minut i cofnąć do żądanego czasu parowania. Zaświeci się lampka kontrolna ⑪ i rozpocznie się parowanie.

6. Po upływie wybranego czasu gotowania na parze urządzenie wyłączy się automatycznie, a także wyłączy się lampka pilota oraz rozlegą 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. W przypadku korzystania z obydwu koszyków do gotowania na parze:

W celu sprawdzenia stanu ugotowanego produktu w dolnym koszyku do gotowania na parze należy wykonać następujące czynności. Wyłącz urządzenie i zdejmij pokrywę ⑥.

Ostrożnie zdejmij górny koszyk do gotowania na parze (z wkładką) i połóż go na spodzie pokrywy. Następnie, używając rękawic kuchennych, ostrożnie zdejmij naczynie do zbierania ociekającej wody z dolnego koszyka i sprawdź, czy produkt jest ugotowany.

Aby kontynuować gotowanie w obydwu koszykach, najpierw umieść naczynie do zbierania ociekającej wody na dolnym koszyku, a następnie połóż na nim górny koszyk z pokrywą. Włącz ponownie urządzenie.

8. Gdy urządzenie wyłączy się samoczynnie, a produkt jest wystarczająco ugotowany, odłącz wtyczkę i pozostaw urządzenie do ochłodzenia. Następnie zdejmij koszyk miskę do ryżu lub wkładkę razem z koszykiem do gotowania na parze, używając rękawic kuchennych. Koszyk do gotowania na parze można postawić na spodzie pokrywy ⑥. Wyjmij ugotowany produkt z koszyka lub miski do ryżu. W razie potrzeby dodaj przyprawy.

Rozmontowywanie urządzenia opisano 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 napęlnić bazę do linii określającej minimalny poziom wody ①. Do dłuższego parowania – ponad 20 minut, trzeba nalać wody do linii określającej maksymalny poziom wody ②. Należy się upewnić, że przez cały czas paro-

wania 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 5100. Nie należy ich stosować w tradycyjnym piekarniku i kuchence mikrofalowej.

### Gotowanie na parze w koszyku ⑤ i w misce do ryżu ⑥

**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.<br>(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.     |
| Kiełbaski           | świeże       | 2–8 (należy nakłuć skórę) | 8–10 min.      |
| Kiełbaski 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

- Do miski do ryżu ⑤ nasyp ryż, ziarna lub inny produkt i zalej go wodą.
- W przypadku korzystania z obydwu koszyków do gotowania na parze należy wykonać następujące czynności. Ugotuj wstępnie na parze ryż itp. w misce do ryżu ⑤ włożonej do dolnego koszyka z założoną pokrywą ⑥, ustawiając długi czas gotowania. Po odpowiednim czasie na dole umieść drugi koszyk z innym produktem ①, przełóż koszyk z miską wypełnioną ryżem do góry i kontynuuj gotowanie na parze.

| 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.     |

## Mycie

Przed przystąpieniem do mycia urządzenia należy zawsze wyjąć wtyczkę. Wszystkie elementy można myć w zmywarce lub ręcznie ze zwykłym detergentem, z wyjątkiem podstawy urządzenia ①. Przepust pary ⑥ można zdjąć do mycia. Dolne części koszyków można zdemontować do umycia; po umyciu można je wcisnąć ponownie na miejsce ④. Podstawę urządzenia ① przetrzyj wilgotną ściereczką.

## Przechowywanie

W celu ułatwienia przechowywania po zakończeniu korzystania z urządzenia poszczególne koszyki można umieścić jeden w drugim ③. Wkładanie ułatwiają oznaczenia (I i II) – koszyk I pasuje do koszyka II.

Przewód zasilania można przechowywać w sposób przedstawiony na ilustracji ⑫.

## Usuwanie kamienia

Po kilkukrotnym użyciu parowara (w zależności od stopnia twardości wody) element grzejny ⑨ 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 ⑧ 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.



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 5100 je vhodný zejména pro přípravu zeleniny, rýže, ryb, masa a drůbeže v páře. Vaření v páře je nešetrnější 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.
- Vaříte-li v páře potraviny s barvivem (např. mrkev, papriku, rajčata atd.), použijte vždy vložku ⑤a kvůli minimalizaci trvalého obarvení parního košíku ⑤.

- Vyjímejte misku na rýži ⑤b nebo vložku ⑤a pouze společně s parním košíkem ⑤ z odkapávací misky ④.
- Nikdy se přístroje nedotýkejte holými rukama bez použití chňapek nebo kuchyňských rukavic. Přístroj nikdy nepoužívejte bez víka ⑥. Při snímání víka 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, předejdete 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 nádoba s otvory
- ⑤a Vložka (s drážkami) pro parní košík (5)
- ⑤b Miska na rýži (bez drážek) pro parní košík
- ⑥ Víko (průsvitné)
- ⑦ Táček na vajíčka
- ⑧ Parní tryska (odnímatelná)
- ⑨ Topné těleso
- ⑩ Vypínač zapnutí/vypnutí s časovým spínačem (60 minut)
- ⑪ Kontrolka vypínače ⑩
- ⑫ Prostor pro uložení nevyužitých délek 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 ⑥ 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 párou v parním košíku ⑤

(např. zelenina, ryba)

Vložte potraviny do parního košíku bez drážek ⑤. Po dokončení vaření v páře přidejte koření.

Vařte-li v páře potraviny s barvivem (např. mrkev, papriku, rajčata atd.), použijte vždy vložku ⑤ kvůli minimalizaci trvalého obarvení parního košíku ⑤.

Při použití obou parních košíků ⑤ lze vložku ⑤ nebo misku na rýži ⑤ použít pouze v horním parním košíku.

### Vaření párou v misce na rýži ⑤

(např. rýže, pečivo)

Vložte ráži/zrna případně s tekutinou do misky na rýži. Vložte misku na rýži do parního košíku.

### Vaření párou s táckem na vajíčka ⑦

Pro snadnou manipulaci a usazení vajec během procesu vaření párou použijte tácek na vajíčka.

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 nádobky, 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 ⑩. Knoflíkem otočte nejprve na hodnotu 60 minut a potom jej přetočíte 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.

Při použití obou parních košíků:

Chcete-li zkontrolovat, zda jsou potraviny v dolním parním košíku uvařené, postupujte následovně. Vypněte přístroj a sejmete kryt ⑥. Opatrně zvedněte horní parní košík (s vložkou) a umístěte jej na obrácenou stranu krytu. Poté za použití kuchyňských rukavic opatrně vyjměte odkapávací misku z dolního parního košíku a zkontrolujte, zda jsou potraviny uvařené. Chcete-li pokračovat ve vaření párou v obou parních koších, nejprve umístěte odkapávací misku na dolní parní košík a poté vložte horní parní košík s krytem. Znovu zapněte přístroj.

8. Pokud se přístroj sám vypne a potraviny jsou dostatečně uvařené, vytáhněte zástrčku a nechte přístroj poněkud vychladnout.

Poté vyjměte parní košík, misku na rýži nebo vložku společně s parním košíkem s použitím kuchyňských rukavic. Obrácená strana krytu ⑥ slouží jako stojánek pro parní košík. Vyjměte potraviny z parního košíku nebo z misky na rýži a podle potřeby je okořeňte. Pro rozebrání viz 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 závisí na době přípravy. Při délce do 20 minut naplňte podstavec / základní nádobu ① vodou po rysku minimálního obsahu ③.

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, prodloužujete-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 5100. Nepoužívejte je v běžných ani mikrovlnných troubách.

## Vaření párou v parním košíku ⑤ a v misce na rýži ⑥

**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 začněte 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 misku na rýži ⑥ a přidejte potřebné množství tekutiny spolu s rýží, zrny atd.
- Používáte-li oba parní košíky, postupujte následovně. Předvařte rýži s dlouhou dobou vaření párou v misce na rýži ⑥ – umístěná v dolním parním košíku s přiloženým krytem ⑥. Po nějaké době umístěte druhý parní košík naplněný odlišnými potravinami na základnu ① (tj. na dno) a pokračujte ve vaření rýže atd. přemístěním parního košíku nahoru.

| Potravina                | Přibližné množství | Hladina vody v podstavci / základní nádobě ① | Množství tekutiny v misce pro napařování rýže ⑥ | 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 čištěním přístroje vždy vytáhněte zástrčku. Kromě základny ① lze všechny díly mýt v myčce na nádobí nebo ručně s běžně prodejným mycím prostředkem. Parní urychlovač ③ lze pro čištění vyjmout. Pro účinné čištění lze dno košíků odejmout, po vyčištění se musí znovu zaklapnout na místo ⑭. Otřete základnu ① vlhkým hadrem.

## Skladování

Pro snadné uskladnění po použití lze košíky naskládat jeden do druhého ③. Viz odpovídající značky (I a II); košík I padne do košíku II. Napájecí kabel lze uložit podle vyobrazení na obrázku ⑫.

## Odvápňování

Poté co parní hrnec několikrát použijete se v závislosti na tvrdosti vody, používané ve vaší domácnosti, utvoří na topném tělese, ⑨ 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 ③. 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 vypláchněte 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 5100 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 uvedení 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.
- Vždy používajte vložku ⑤a, keď pripravujete na pare jedlo s farbivami (napr. karotky, paprika, paradajky atď.), aby ste minimalizovali trvalé zafarbenie košíka pre prípravu na pare ⑤.

- Vyberte miskú na ryžu ⑤b alebo vložku ⑤a z pekáča ④ len spoločne s košíkom pre prípravu na pare ⑤.
- 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 Vložka (s drážkami) pre košík pre prípravu na pare ⑤
- ⑤b Miska na ryžu (bez drážok) pre košík pre prípravu na pare
- ⑥ Veko (priehľadné)
- ⑦ Priehradka na vajíčka
- ⑧ Akcelerátor pary (snímateľný)
- ⑨ Vyhrevné teleso
- ⑩ Spínač zapnutia/vypnutia s časovačom (60 minút)
- ⑪ Svetelný indikátor spínača ⑩
- ⑫ Uložný 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 ③ položte na výhrevné teleso. Do vody nepridávajte žiadne koreniny, omáčky, víno a pod. Množstvo použitej vody (po ukazovateli maximálneho alebo minimálneho množstva vody) závisí od nastavenej dĺžky naparovania.

### Príprava na pare v košíku pre prípravu na pare ⑤ (napr. zeleninu, rybu)

Vložte jedlo do košíka pre prípravu na pare s drážkami ⑤. Keď sa príprava na pare dokončí, pridajte koreniny.

Vždy používajte vložku ⑥, keď pripravujete na pare jedlo s farbivami (napr. karotky, paprika, paradajky atď.), aby ste minimalizovali trvalé zafarbenie košíka pre prípravu na pare ⑤.

Keď používate obidva košíky pre prípravu na pare ⑤, vložka ⑥ alebo miska na ryžu ⑦ sa dajú používať výlučne v hornom košíku pre prípravu na pare.

### Príprava na pare v miske na ryžu ⑦ (napr. ryžu, pečenie)

Do misky na ryžu dajte ryžu/obilie s kvapalinou (ak je potrebná). Misku na ryžu dajte do košíka pre prípravu na pare.

### Príprava na pare s priehradkou na vajíčka ⑧

Za účelom jednoduchšej manipulácie a za účelom upevnenia vajíčok počas procesu prípravy na pare použite priehradku na vajíčka.

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 ⑩. Otočný gombík najskôr pretočte na 60 minút a potom späť na vami požadovaný čas naparovania. Svetelný indikátor ⑪ 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 dlhjej vidličky.

Ak chcete pokračovať v príprave na pare, nasadte kryt a spotrebič opätovne zapnite tak, že otočíte gombík a nastavíte zostávajúci čas. Keď používate obidva košíky pre prípravu na pare: Aby ste skontrolovali, či je jedlo uvarené v spodnom košíku pre prípravu na pare, pokračujte nasledujúcim spôsobom. Vypnite spotrebič a zložte kryt ⑥.

Opatrne nadvihnite horný košík pre prípravu na pare (s vložkou) a umiestnite ho na opačnú stranu krytu. Následne pomocou kuchynských rukavíc opatrne odložte pekáč od spodného košíka pre prípravu na pare a skontrolujte, či sa jedlo uvarilo.

Ak chcete pokračovať v príprave na pare v obidvoch košíkoch pre prípravu na pare, najskôr umiestnite pekáč do spodného košíka pre prípravu na pare a potom nasadte horný košík pre prípravu na pare s krytom. Opätovne zapnite spotrebič.

8. Keď sa spotrebič sám vypne a jedlo je dostatočne uvarené, vytiahnite zástrečku a nechajte, aby sa spotrebič mierne vychladil. Potom vyberte košík pre prípravu na pare, misku na ryžu alebo vložku spoločne s košíkom pre prípravu na pare, a to pomocou kuchynských rukavíc. Opačná strana krytu ⑥ slúži ako stojan pre košík pre prípravu na pare. Vyberte jedlo z košíka pre prípravu na pare alebo z misky na ryžu a podľa potreby ho okoreňte. Ohľadom demontáže si pozrite bod 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 ukazovateli minimálneho množstva vody ②. Pri naparovaní nad 20 minút naplňte základňu po ukazovateli 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 vyhladnúť. 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 5100. Nedávajte ich do bežnej alebo mikrovlnnej rúry.

## Príprava na pare v košíku pre prípravu na pare ⑤ a v miske na ryžu ⑤b

**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 kusky            | 500 g              | 10–15 min.                              |
| Hrušky                | čerstvé, 1/6 kusky            | 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.      |
| Klobásy          | 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 misku na ryžu ☺ a pridajte požadované množstvo kvapaliny spoločne s ryžou, obilím atď'.
- Ak používate obidva košíky pre prípravu na pare, pokračujte nasledujúcim spôsobom. Vopred pripravte ryžu atď' na pare pomocou dlhého času prípravy na pare v miske na ryžu ☺ – vloženéj do spodného košíka pre prípravu na pare s nasadeným krytom ☺. Po nejakom čase položte košík pre prípravu na pare naplnený s rôznymi druhmi jedla na základňu | 1 (t. j. na spodnú časť) a pokračujte v príprave ryže atď' na pare tak, že presuniete košík pre prípravu na pare navrch.

| Jedlo          | Približné množstvo | Hladina vody v základni ① | Množstvo vody v nádobe na ryžu ☺ | Dĺžkaprípravy |
|----------------|--------------------|---------------------------|----------------------------------|---------------|
| Ryža Basmati   | 250 g              | max.                      | 300–400 ml vody                  | 35–40 min.    |
| Dlhozrnná 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.    |

## Čistenie

Pred čistením spotrebiča vždy odpojte zástrčku. Okrem základne ① sa môžu čistiť všetky diely v umývačke riadu alebo v rukách s komerčne dostupným čistiacim prostriedkom. Akcelerátor prípravy na pare ⑧ sa dá za účelom vyčistenia vybrať. Za účelom efektívneho čistenia dna košíka sa dá dno odpojiť; po vyčistení sa musí opätovne nadväznúť na svoje miesto ⑩. 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 ⑫.

## Odstraňovanie vodného kameňa

Po niekoľkonásobnom použití parného hrnca (v závislosti od tvrdosti vody) sa výhrevné teleso ⑨ 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 ⑧. 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 Multquick 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!
- Mindig használja a betétet ⑤a színezőanyagot (például sárgarépat, pap-

rikát, paradicsomot stb.) tartalmazó étel készítésekor, hogy minimálisra csökkentse a gőzölőkosár ⑤ állandó színeződését.

- A rizsestálat ⑤b vagy a betétet ⑤b csak a gőzölőkosárral ⑤ együtt szabad kivenni a cseppfogótálcából 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 használatra 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 A gőzölőkosár (5) betétje (nyílásokkal)
- ⑤b Rizsestál (nyílások nélkül) a gőzölőkosárhoz
- ⑥ Fedő (átlátszó)
- ⑦ Tojástartálca
- 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 elsőhasználat 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.

### Gőzölés a gőzölőkosárban ⑤ (pl. zöldségek, hal)

Tegye az ételt a nyílásokkal rendelkező gőzölőkosárba ⑤. Adjon hozzá fűszert a gőzölés befejezését követően.

Mindig használja a betétet ⑥ színezőanyagot (például sárgarépat, paprikát, paradicsomot stb.) tartalmazó étel készítésekor, hogy minimálisra csökkentse a gőzölőkosár ⑤ állandó színeződését.

Mindkét gőzölőkosár ⑤ használata esetén a betétet ⑥ vagy a rizsestálat ⑥ csak a felső gőzölőkosárban szabad használni.

### Gőzölés a rizsestálban ⑥ (pl. rizs, sütemények)

Tegye a rizst/a magvakat – szükség esetén folyadékkal – a rizsestálba. Tegye a rizsestálat a gőzölőkosárba.

### Gőzölés a tojástartálcaival ⑦

A tojástartálca használata esetén a tojások könnyebben kezelhetők és nem mozdulnak el a gőzölési folyamat közben.

2. Helyezze a megtöltött párolókosarat a készülékházon lévő cseppfogó tálcára ④, majd tegye rá a fedelet ⑥! Fedél használatával a párolási idő hosszabb és az energiateljesítmény 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 tárgyra 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.

Mindkét gőzölőkosár használata esetén: A következőképpen kell ellenőrizni, hogy az étel elkészült-e az alsó gőzölőkosárban. Kapcsolja ki a készüléket és vegye le a fedőt ⑥. Óvatosan emelje ki a felső gőzölőkosarat (a betéttel), majd tegye azt a fedő felfordított oldalára. Ezután kesztyűben óvatosan vegye ki a cseppfogótálcát az alsó gőzölőkosárból és ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e. Ha folytatni kívánja a gőzölést mindkét gőzölőkosárban, akkor először tegye a cseppfogótálcát az alsó gőzölőkosárba, majd tegye fel a felső gőzölőkosarat a fedővel. Ismét kapcsolja be a készüléket.

8. Ha a készülék önmagától kikapcsolódik, és az étel megfelelően elkészült, akkor húzza ki a csatlakozódugót és várja meg, amíg a készülék egy kissé lehűl. Ezután vegye ki a gőzölőkosarat, a rizsestálat vagy a betétet a gőzölőkosárral együtt; eközben használjon konyhai kesztyűt. A fedő (6) felfordított oldala leállító alátétként szolgál a gőzölőkosár számára. Vegye ki az ételt a gőzölőkosárból vagy a rizsestálból és fűszerezze azt kívánság szerint. A szétszerelést a 7. bekezdés szerint végezze.

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 cseppfogó-tálcát, majd töltse fel a víztartályt vízzel!

**Figyelem:** Minden kiegészítő csak a Braun FS 5100 készülékhez használható. Sütőben vagy mikrohullámú sütőben használni nem szabad!

## Gőzölés a gőzölőkosárban ⑤ és a rizsestálban 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

- Tegyen a rizsesztálba e szükséges mennyiségű folyadékot a rizzzel, magvakkal stb. együtt.
- Mindkét gőzölőkosár használatát esetén az alábbiak szerint kell eljárni. A rizsesztálban ⑥ végezze el a rizs stb. előzetes gőzölését hosszabb gőzölés idővel – a rizsesztálát az alsó gőzölőkosárba kell tenni felhelyezett fedővel ⑥. Bizonyos idő elteltével tegye a különböző étellel töltött másik gőzölőkosarat a talpra ① (azaz a fenékre), majd folytassa a rizs stb. gőzölését, felfelé mozgatva a gőzölőkosarat.

| 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 (kukoricaliszt) | 250 g     | max.                          | 750–1000 ml víz            | 20–25               |

## Tisztítás

A készülék tisztítását megelőzően minden esetben húzza ki a hálózati csatlakozódugót. A talp ① (feljebb javítani) kivételével az összes többi alkatrész mosható mosogatógépben vagy elmosogatható kézzel, kereskedelmi forgalomban kapható mosogatószer használatával. A tisztításhoz a gőzszabályozó ⑨ leszerelhető. A hatékonyabb tisztításhoz a kosarak fenekei leválaszthatók; a tisztítás befejeztével azokat vissza kell pattintani a helyükre ⑭. A talpat ① nedves törleronggyal törölje le.

## Tárolás

A használat utáni tárolás megkönnyítése céljából a kosarak egymásba rakhatók ③. Lásd a megfelelő jelöléseket (I & II); az I kosár nyílik a II kosárba. A hálózati kábelt az ábra ② szerint lehet tárolni.

## 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 ⑩! 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 5100 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 dosega djece mlađe od 8 godina.
- Aparat uvijek isključite iz napajanja kadaga ostavite bez nadzora iprije-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 umetak ⑤a kada kuhate obojanu hranu na pari (npr. mrkvu, papriku, rajčice, itd.) radi smanjenja trajnog bojanja košarice za kuhanje na pari ⑤.
- Uklonite posudu za rižu ⑤b odnosno umetak ⑤a samo zajedno s košari-

- com za kuhanje na pari ⑤ iz posude za skupljanje preljevene tekućine ④.
- 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 podloščima.
- 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 Umetak (s otvorima) za košaru za kuhanje na pari ⑤
- ⑤b Posuda za rižu (bez otvora) za košaru za kuhanje na pari
- ⑥ Poklopac (proziran)
- ⑦ Posuda za jaja
- 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 na pari u košari za kuhanje na pari ⑤ (npr. povrće, riba)

Stavite hranu u košaru za kuhanje na pari s otvorima ⑤. Dodajte začine nakon što je kuhanje završeno.

Uvijek koristite umetak ⑥ kada kuhate obojanoj hrani na pari (npr. mrkvu, papriku, rajčice, itd.) radi smanjenja trajnog bojanja košarice za kuhanje na pari ⑤.

Kada koristite obje košare za kuhanje na pari ⑤, umetak za rižu ⑥ odnosno posudu za rižu ⑥ mogu se koristiti samo u gornjoj košari za kuhanje na pari.

### Kuhanje na pari u posudi za rižu ⑥ (npr. riža, peciva)

Stavite rižu/zrna s tekućinom po potrebi u posudu za rižu. Postavite posudu za rižu u košaru za kuhanje na pari.

### Kuhanje na pari u posudi za jaja ⑦

Radi jednostavnijeg rukovanja i kako bi jaja bila nepomična tokom procesa kuhanja na pari, upotrijebite posudu za jaja.

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

7. Provjerite da li je hrana skuhan. Stavite dugačke kuhinjske rukavice. Isključite uređaj vraćanjem gumba u položaj «0». Pažljivo podigni-

te 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 Kada koristite obje košare za kuhanje na pari: Za provjeru da li je hrana u donjoj košari skuhan, postupite na sljedeći način. Isključite uređaj i uklonite poklopac ⑥.

Pažljivo podignite gornju košaru za kuhanje na pari (s umetkom) i postavite ju na naličje poklopca. Zatim, noseći kuhinjske rukavice, pažljivo uklonite posudu za skupljanje preljevane tekućine iz donje košare i provjerite da li je hrana skuhan.

Ako želite nastaviti s kuhanjem na pari u obje košare, prvo postavite posudu za skupljanje preljevane tekućine na donju košaru, a zatim odzog postavite gornju košaru s poklopcem. Ponovo uključite uređaj.

8. Kada se uređaj sam isključi, a hrana je dovoljno kuhana, isključite uređaj iz struje i neka se malo ohladi. Zatim, uklonite košaru za kuhanje na pari, posudu za rižu odnosno umetak zajedno s košarom, noseći kuhinjske rukavice. Rezervna strana poklopca ⑥ služi kao postolja za košaru za kuhanje na pari. Izvadite hranu iz košare za kuhanje na pari odnosno posude za rižu i začinite po želji. Za rasklapanje, vidite tačku 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 5100. Nemojte ih stavljati u običnu ili mikrovalnu pećnicu.

## Kuhanje na pari u košari za kuhanje na pari <sup>5</sup> i u posudi za rižu <sup>5b</sup>

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.
- Smrznuo 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.      |
| Odrasci 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.      |
| 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)   | 8–12 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

- Upotrijebite posudu za rižu <sup>Ⓜ</sup> i dodajte potrebnu količinu tekućine zajedno s rižom, zrnima, itd.
- Ako koristite obje košare za kuhanje na pari, postupite na sljedeći način. Prvo kuhajte rižu itd. na pari jer se dugo kuha na pari u posudi za rižu <sup>Ⓜ</sup> – postavljenu u donju košaru za kuhanje na pari s poklopcem <sup>Ⓜ</sup> na mjestu. Nakon nekog vremena, postavite drugu košaru za kuhanje na pari u kojoj se nalazi druga hrana na osnovu <sup>Ⓜ</sup> (tj. na dno) i nastavite kuhanje riže na pari pomjerivši košaru za kuhanje na pari na vrh.

| Hrana           | Cca. količina | Količina vode u bazi <sup>Ⓜ</sup> | Količina tekućine u zdjeli za rižu <sup>Ⓜ</sup> | 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 zrn   | 250 g         | Max.                              | 750–1000 ml vode                                | 20–25 min.       |

## Čišćenje

Prije čišćenja uređaja, isključite ga uvijek iz struje. Osim osnove ①, svi dijelovi mogu se prati u perilici posuđa ili ručno, široko dostupnim deterdžentom. Akcelerator kuhanja na pari ⑥ može se ukloniti radi čišćenja. Dno košara može se demontirati radi učinkovitijeg čišćenja; nakon čišćenja, mora se ponovo postaviti na mjesto uz zvuk škljocanja ⑭. Obrišite osnovu ① vlažnom krpom.

## Pohrana

Za jednostavnu pohranu nakon uporabe, košare se mogu naslagati jedna unutar druge ⑮.

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

Strujni kabel može se spremiti kako je prikazano na slici ⑯.

## 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 5100 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.
- Vedno uporabljajte vložek ⑤a, ko parite barvno hrano (npr. korenje, papriko, paradižnik itd.), da bi zmanjšali trajno barvanje parne košare ⑤.
- Skledo za riž ⑤b ali vložek ⑤a odstranite samo skupaj s parno košaro ⑤ iz ponve ④.

- 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 Vložek (z režami) za parno košaro ⑤
- ⑤b Skledo za riž (brez rež) za parno košaro
- ⑥ Pokrov (prozoren)
- ⑦ Pladenj za jajca
- 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.

### Parjenje v parni košari ⑤

(npr. zelenjava, ribe)

Položite hrano v parno košaro z režami ⑤.

Ko je parjenje končano, dodajte začimbe.

Vedno uporabljajte vložek ⑤, ko parite barvno hrano (npr. korenje, papriko, paradiznik itd.), da bi zmanjšali trajno barvanje parne košare ⑤.

Ko uporabljate obe parni košari ⑤ se lahko vložek ⑤ ali skleda za riž ⑥ uporablja le v zgornji parni košari.

### Parjenje v posodi za riž ⑥

(npr. riž, kuhane jedi)

Postavite riž/žito s tekočino, če je potrebno, v skledo za riž. Postavite skledo za riž v parno košaro.

### Parjenje s pladnjem za jajca ⑦

Za enostavno rokovanje in da se jajca med parjenjem ne premikajo, uporabite pladenj za jajca.

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

7. Preverite, ali je hrana kuhana. Natakните 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.

Ko uporabljate obe parni košari:

Če želite preveriti, ali je hrana v spodnji parni košari kuhana, ravnajte kot sledi. Napravo izklopite in odstranite pokrov ⑥.

Previdno dvignite zgornjo parno košaro (z vložkom) in jo postavite na hrbtno stran pokrova. Nato s kuhinjskimi rokavicami previdno odstranite ponev iz spodnje parne košare in preverite, ali je hrana kuhana.

Če želite še naprej pariti v obeh parnih košari, najprej postavite ponev na spodnjo parno košaro, na to pa položite še zgornjo parno košaro s pokrovom. Nato znova vklopite napravo.

8. Ko se naprava izklopi in hrane je dovolj kuhana, napravo izključite iz napajanja in pustite, da se malo ohladi. Nato s kuhinjskimi rokavicami odstranite parno košaro, skledo za riž ali vložek skupaj s parno košaro. Hrbtna stran pokrova ⑥ služi kot stojalo za parno košaro. Odstranite hrano iz parne košare ali sklede za riž in jo po želji začinite. Za razstavljanje glejte 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 izvlecete 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 5100.

Ne uporabljajte jih za kuhanje v navadni ali mikrovalovni pečici.

## Parjenje v parni košari ⑤ in skledi za riž ⑤b

**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.<br>(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.<br>(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.         |
| Piščancja 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 skledo za riž <sup>Ⓢ</sup> in skupaj z rižem, žitom itd. dodajte potrebno količino tekočine.
- Če uporabljate obe parni košari, prosim ravnajte, kot sledi. Riž vnaprej parite itd. z dolgim načinom parjenja v skledi za riž <sup>Ⓢ</sup> – nameščeni v nižji parni košari z nameščenim pokrovom <sup>Ⓢ</sup>. Po določenem času namestite drugo parno košaro z drugo hrano na podstavek <sup>①</sup> (na dno) in nadaljujte s parjenjem riža itd. tako, da premaknete parno košaro na vrh.

| Hrana           | Približna količina | Nivo vode v podstavku <sup>①</sup> | Nivo tekočine v posodi za riž <sup>Ⓢ</sup> | 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

Napravo pred čiščenjem vedno izključite iz napajanja. Z izjemo podstavka ① lahko vse dele očistite v pomivalnem stroju ali ročno z detergentom iz trgovine. Pospeševalnik pare ③ lahko odstranite za čiščenje. Za učinkovito čiščenje lahko dno košare ločite, po čiščenju pa jih je potrebno ponovno zatakiniti na svoje mesto ⑭. Obrišite podstavek ① z vlažno krpo.

## Shranjevanje

Za enostavno shranjevanje lahko košare zložite eno v drugo ⑬. Prosimo, glejte ustrezne oznake (I in II); košara I se prilega v košaro II. Napajalni kabel se lahko shrani kot je prikazano na sliki ⑯.

## Odstranjevanje vodnega kamna

Po večkratni uporabi parnega kuhalnika (odvisno od trdote vode v vašem gospodinjstvu) se bo na grelniku ④ 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 ③. 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 5100 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. Opriti 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.
- La călirea mâncărilor colorate (de ex. morcovi, ardei, roșii, etc.) utilizați totdeauna inserția ⑤a pentru a reduce la minim colorarea coșului de călire ⑤.

- Nu scoateți oala de orez ⑤b sau inserția ⑤a din cratita de picurare ④ decât împreună cu coșul de călire 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. Interveniile efectuate de către persoană necalificată 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 Inserție (cu găuri) pentru coșul de călire ⑤
- ⑤b Oala de orez (fără găuri) pentru coșul de călire
- ⑥ Capac transparent
- ⑦ Tavă de ouă
- 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».

## Gătirea 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 alocați procesului de gătit cu aburi.

### Călire în coșul de călire ⑤ (de ex.: legume, pește)

Puneți mâncarea în coșul de călire cu găuri ⑤. Adăugați condimentele după ce călirea e terminată.

La călirea mâncărilor colorate (de ex. morcovi, ardei, roșii, etc.) utilizați totdeauna inserția ⑥ pentru a reduce la minim colorarea coșului de călire ⑤.

Dacă folosiți amândouă coșuri de călire ⑤, inserția ⑥ sau oala de orez ⑦ nu pot fi folosite decât în coșul superior de călire.

### Călire în oala de orez ⑦ (de ex.: orez, patiserie)

Puneți orezul/boabele, cu lichid, după caz, în oala de orez. Puneți oala de orez în coșul de călire.

### Călire cu tava de ouă ②

Pentru o manipulare simplă și pentru ca ouăle să rămâne pe loc în cursul călirii, folosiți tava de ouă.

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 ⑩. Pentru aceasta, întoarceți butonul prima oară până la 60 de minute și apoi reveniți la durata de gătit pe aburi dorită. Luminaiindicator ⑪ 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.

La folosirea concomitentă a ambelor coșuri de călire: Pentru a verifica dacă mâncarea este gata gătită în coșul inferior de călire, procedați după cum urmează: Opriti aparatul și îndepărtați capacul ⑥. Ridicați cu grijă coșul superior de călire (cu inserțiunea) și puneți acesta pe cealaltă parte a capacului. Apoi, folosind mânuși de bucătărie, îndepărtați cu grijă cratita de picurare de pe coșul inferior de călire și verificați dacă mâncarea e gătită. Dacă doriți să continuați călirea în ambele coșuri, așezați mai întâi cratita de picurare pe coșul inferior de călire, după aceasta coșul superior de călire, cu capac. Porniți din nou aparatul.

8. Când aparatul se oprește de sine și mâncarea este suficient gătită, scoateți fișa de curent și lăsați aparatul să se răcească ușor. Îndepărtați apoi coșul de călire, oala de orez sau inserția, împreună cu coșul de călire, folosind mânuși de bucătărie. Partea opusă a capacului ⑥ servește ca suport pentru coșul de călire. Scoateți mâncarea din coșul de călire sau oala de orez și condimentați-o după gust.

Deszasamblarea vezi 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 până la 20 minute, umpleți baza până la nivelul minim ① 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 ies 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.

### **Călirea în coșul de călire ⑤ sau oala de 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 5100: 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.

| <b>Aliment</b>     | <b>Tip</b>                  | <b>Cantitate<br/>buc/grame</b> | <b>Timp de<br/>preparare</b>                   |
|--------------------|-----------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------|
| 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.<br>(felii = 5 min<br>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.<br>(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

- Carnele 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

- Utilizați oala de orez ☺ și adăugați cantitatea necesară de apă, împreună cu orezul, boabele, etc.
- Dacă utilizați ambele coșuri de călire, vă rugăm să procedați după cum urmează. Precăliți orezul, etc. la timpul lung de călire, în oala de orez ☺ pus în coșul inferior de călire, cu capacul ☺ pe loc. După un interval de timp așezați celălalt coș de călire pe elementul de bază ① (adică pe fundament) și continuați călirea orezului, etc., punând coșul de călire pe partea superioară.

| Aliment       | Cantitate | Nivelul de apă în bază ① | Nivelul de lichid în vasul de orez ☺ | 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

Îndepărtați totdeauna priza de contact înainte de începerea curățării. În afară de soclu ①, toate piesele pot fi curățate în mașină de spășlat vase, sau cu mână, cu un detergent comercializat în magazine. Acceleratorul de călire ⑧ poate fi scos pentru curățare. Pentru o curățare eficientă fundul coșurilor este detașabil; după curățire acestea pot fi repuse la loc ⑩. Ștergeți soclul ① cu o cârpă umedă.

## Depozitare

Pentru depozitarea simplă a aparatului după folosință, coșurile pot fi așezate unul în celălalt ⑬.

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

Vezi depozitarea cordonului de alimentare în imagine ⑫.

## 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.

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 5100 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 kablo, 8 yaşının altındaki çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutulmalıdır.
- Cihazın başında kimse olmadığında 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.
- Buhar sepetinin ⑤ renk değiştirmesini önlemek için, renkli yemekleri (havuç, biber, domates vb.) buharla pişirirken, daima ek parça ⑥ kullanın.
- Pirinç kasesi ⑥ veya ek parçayı ⑥ toplama kabından ④ sadece buhar sepetiyle ⑤ birlikte çıkartın.
- Cihazı 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 kablounun 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
- ⑥ Buhar sepeti ⑤ için ek parça (bağlantı yuvalarıyla)
- ⑦ Buhar sepeti için pirinç kasesi (bağlantı yuvasız)
- ⑧ Kapak (şeffaf)
- ⑨ Yumurta tabağı
- ⑩ Buhar hızlandırıcı (sökülebilir)
- ⑪ Isıtma elemanı
- ⑫ Zaman ayarlı (60 dakika) açma/kapama düğmesi
- ⑬ Düşme için ⑩ pilot ışık
- ⑭ 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 ⑥ yerine yerleştirin. Suya baharat, sos, şarap vs. eklemeyin. Gereken su miktarı (azami ya da asgari su dolum çizgisi) seçilen buğulama süresine göre değişir.

### Buhar sepetinde ⑤ buharla pişirme (örn. sebzeler, balık)

Yemeği yuvalı buhar sepetine ⑤ koyun. Buharla pişirme bittiğinde baharatları ekleyin. Buhar sepetinin ⑤ renk değiştirmesini önlemek için, renkli yemekleri (havuç, biber, domates vb.) buharla pişirirken, daima ek parça ⑥ kullanın. Her iki buhar sepeti ⑤ kullanılırken, ek parça ⑥ veya pirinç kasesi ⑥ sadece üst buhar sepeti içinde kullanılabilir.

### Pirinç kasesinde ⑥ buharla pişirme (örn. pirinç, hamur işleri)

Pirinç kasesi içine gerekirse bir miktar su ile birlikte pirinç/tahıl koyun. Pirinç kasesini buhar sepeti içine yerleştirin.

### Yumurta tabağıyla ⑦ buharlı pişirme

Kolay kullanım ve buharlı pişirme işlemi sırasında yumurtaların sabit durması için yumurta tabağını kullanın.

2. Dolu buğulama sepetini tabandaki ① damlama kabının ④ üzerine yerleştirin ve kapağı ⑤ 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 (raflar vs.) arasında yeterli miktarda dikey ve yatay mesafe bırakın.

4. Kabloyu duvar da bulunan prize takın.

5. Zaman ayarını ⑩ ayarlayın. Bunun için düğmeyi önce 60 dakikaya, sonra da istediğiniz buğulama süresine çevirin. Pilot ışık ⑪ 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 ⑥ 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.

Her iki buhar sepeti kullanılırken:

Aşağıdaki şekilde gösterildiği gibi alt buhar sepetindeki yemeğin pişip pişmediğini kontrol edin. Cihazı kapatın ve kapağı ⑥ kaldırın. Üst buhar sepetini (ek parçalı) dikkatlice kaldırın ve kapağın arka tarafına yerleştirin. Daha sonra, mutfak eldivenlerini kullanarak, toplama kabını alt buhar sepetinden dikkatlice çıkartın ve yemeğin pişip pişmediğini kontrol edin. Her iki buhar sepetinde buharla pişirmeye devam etmek istiyorsanız, ilk önce toplama kabını alt buhar sepeti içine yerleştirin ve sonra kapaklı üst buhar sepetini yerleştirin. Cihazı tekrardan çalıştırın.

8. Cihaz kendi kendine kapandığında ve yemek yeteri kadar piştiğinde, elektrik fişini çekin ve cihazın yavaşça soğumasına izin verin. Daha sonra mutfak eldiveni kullanarak buhar sepetini, pirinç kasesini veya ek parçayı buhar sepetiyle beraber çıkartın. Kapağın arka tarafı ⑤ buhar sepeti için destek işlevi görür. Yemeği buhar sepeti veya pirinç kasesinden çıkartın ve dilediğiniz şekilde baharat ekleyin. Söküm için bkz. Madde 7.

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

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

## Su miktarları

Gereken su miktarı buğulama süresine göre değişir. 20 dakikaya kadar buğulama yapıldığında tabanı asgari dolum çizgisine ③ kadar doldurun. 20 dakikadan daha uzun buğulama yapacağınızda, tabanı azami dolum 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 5100 cihazında kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Bunları normal bir fırına ya da mikrodalgaya koymayın.

## Buhar sepeti ⑤ ve pirinç kasesinde ⑥ buharla pişirme

**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 mısırı       | 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.         |
| Siğır 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 kasesini ⑤ kullanın ve yeterli miktarda suyla birlikte pirinç, tahıl vb. ekleyin.
- Her iki buhar sepetini kullanıyorsanız lütfen aşağıda gösterildiği hareket edin. Pirinci pirinç kasesi ⑤ içinde ön buharla uzun buharla pişirme süresi ile pişirin; pirinç kasesi kapaklı alt buhar sepeti ⑥ içindeki yerine yerleştirilmiştir. Biraz zaman geçtikten sonra, alttaki ① (örn. tabanda) farklı yemek ile doldurulmuş diğer buhar sepetini yerleştirin ve buhar sepetini en üstte hareket ettirerek pirinç vb. buharla pişirmeye devam edin.

| Yiyecek             | Yaklaşık miktarı | Tabandaki su seviyesi ① | Pirinç kasesindeki seviyesi ⑤ | 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 daima elektrik fişini çekin. Altlık ① hariç tüm parçalar piyasada bulunan deterjanlar ile bulaşık makinesinde veya elle temizlenebilir. Buhar hızlandırıcısı ⑧ temizleme için çıkartılabilir. Etkili temizleme için, sepetlerin altı sökülebilir; temizlemeden sonra tekrardan yerlerine ⑨ mandallanmalıdır. Nemli bir bezle altlığı ① 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 ⑫ gösterildiği gibi saklanabilir.

## Kireç Temizleme

Buğulayıcınızı birkaç kez kullandıktan sonra (bölgenizdeki su sertliğine bağlı olarak), tabanda ① bulunan ısıtıcı ③ bir katmanla kaplanır. Bu durumda cihazın kirecinin temizlenmesi gerekir. Tabanı, ısıtma elemanını kaplayacak kadar mutfak sirkesi ile (%5) doldurun. Buhar hızlandırıcıyı ⑧ 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 5100 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.

- Να χρησιμοποιείτε πάντα το ένθετο ⑤a όταν μαγειρεύετε στον ατμό τρόφιμα με χρώμα (π. χ. καρότα, πάπρικα, ντομάτες, κτλ.), για να ελαχιστοποιήσετε τις δυσχρωμίες στο καλάθι ατμού ⑤.
- Βγάλτε το μπολ ρυζιού ⑤b ή το ένθετο ⑤a μόνο μαζί με το καλάθι ατμού ⑤ από το ταψάκι ④.
- 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 διπλά 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 Ένθετο (με εγκοπές) για το καλάθι ατμού ⑤
- ⑦ Μπολ ρυζιού (χωρίς εγκοπές) για το καλάθι ατμού
- ⑧ Καπάκι (διάφανο)
- ⑨ Δίσκος αβγών
- ⑩ Διακόπτης για ρύθμιση της έντασης του ατμού (μπορεί ν' αφαιρεθεί)
- ⑪ Θερμαινόμενη αντίσταση
- ⑫ Διακόπτης με χρονοδιακόπτη (60 λεπτών)
- ⑬ Ενδεικτική λυχνία για το διακόπτη ⑫
- ⑭ 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 ⑩ 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)

Βάλτε το φαγητό μέσα στο καλάθι ατμού με τις εγκοπές ⑤. Προσθέστε τα καρυκεύματα όταν τελειώσει το μαγείρεμα στον ατμό.

Να χρησιμοποιείτε πάντα το ένθετο ⑥ όταν μαγειρεύετε στον ατμό τρόφιμα με χρώμα (π. χ. καρότα, πάπρικα, ντομάτες, κτλ.), για να ελαχιστοποιήσετε τις δυσχρωμίες στο καλάθι ατμού ⑤.

Όταν χρησιμοποιείτε μαζί τα καλάθια για μαγείρεμα στον ατμό ⑤, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ένθετο ⑥ ή το μπολ ρυζιού ⑦ μόνο στο επάνω καλάθι ατμού.

### Μαγείρεμα στον ατμό με το μπολ ρυζιού ⑦ (π.χ ρύζι, ψιτά)

Βάλτε το ρύζι/κόκκους με λίγα υγρά εάν χρειάζεται μέσα στο μπολ ρυζιού. Τοποθετήστε το μπολ ρυζιού μέσα στο καλάθι ατμού.

## Μαγείρεμα στον ατμό με το δίσκο αβγών ⑨

Για δική σας ευκολία και για να έχετε τα αβγά σας έτοιμα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος στον ατμό, χρησιμοποιήστε το δίσκο αβγών.

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 ⑫ γυρίζοντας το διακόπτη στην ένδειξη των 60 λεπτών και μετά προς τα πίσω μέχρι τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος. Η ενδεικτική λυχνία ⑬ 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 αγγίξετε τα μέρη που καίνε. Ελέγξτε το φαγητό χρησιμοποιώντας μία πιρούνα.

Εάν θέλετε να συνεχίσετε το μαγείρεμα στον ατμό βάλτε το καπάκι και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή γυρίζοντας το διακόπτη και ρυθμίζοντας τον υπολειπόμενο χρόνο.

Όταν χρησιμοποιείτε και τα δύο καλάθια για μαγείρεμα στον ατμό: Για να ελέγξετε εάν το φαγητό έχει μαγειρευτεί στο κάτω καλάθι ατμού, ενεργήστε ως εξής. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και βγάλτε το καπάκι ⑧.

Σηκώστε προσεκτικά το επάνω καλάθι ατμού (με το ένθετο) και τοποθετήστε το πάνω στην ανάποδη πλευρά του καπακιού. Μετά, χρησιμοποιώντας γάντια κουζίνας, βγάλτε προσεκτικά το ταψάκι από το κάτω καλάθι ατμού και ελέγξτε εάν το φαγητό μαγειρεύτηκε.

Εάν θελήσετε να συνεχίσετε το μαγείρεμα στον ατμό και στα δύο καλάθια ατμού, βάλτε πρώτα το ταψάκι στο κάτω καλάθι και μετά τοποθετήστε το επάνω καλάθι με το καπάκι. Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή.

8. Όταν η συσκευή απενεργοποιηθεί μόνη της και το φαγητό έχει επαρκώς μαγειρευτεί βγάλτε το φιν από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει ελαφρώς. Μετά βγάλτε το καλάθι ατμού, το μπολ ρυζιού ή το ένθετο μαζί με το καλάθι ατμού, χρησιμοποιώντας γάντια κουζίνας. Η ανάποδη πλευρά το καπακιού ⑥ χρησιμεύει ως βάση για το καλάθι ατμού. Βγάλτε το φαγητό από το καλάθι ατμού ή το μπολ ρυζιού και προσθέστε τα καρυκεύματα της αρεσκείας σας. Για αποσυναρμολόγηση δείτε Σημείο 7.

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

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 ξεπερνάει 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 5100. είναι σχεδιασμένα αποκλειστικά και μόνο γι' αυτή τη συσκευή. Μην τα βάλετε μέσα σε συμβατικό φούρνο ή φούρνο μικροκυμάτων.

### Μαγείρεμα στον ατμό στο καλάθι ατμού ⑤ και στο μπολ 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<br>150 γραμ. έκαστο | 2 τεμάχια,                     | 18 – 25 λεπτά       |
| Φιλέτα τόνου       | Φρέσκα                      | 1 τεμάχια,<br>200 γραμ. έκαστο | 25 – 30 λεπτά       |
| Μπακαλιάρος        | Φρέσκος,<br>ολόκληρος       | 2 τεμάχιο,<br>400 γραμ.        | 18 – 25 λεπτά       |
| Φιλέτα κοκινόψαρου | Φρέσκα                      | 2 τεμάχια,<br>200 γραμ. έκαστο | 15 – 18 λεπτά       |
| Φιλέτα ψαριού      | Φρέσκα                      | 2 τεμάχια,<br>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,<br>150 γραμ. έκαστη                | 25 – 30 λεπτά       |
| Μπούτι κοτόπουλου      | Φρέσκο           | 2 τεμάχια,<br>150 γραμ. έκαστο                | 25 – 30 λεπτά       |
| Μοσχαρίσια μπριζόλα    | Φρέσκια          | 2 τεμάχια,<br>150 γραμ. έκαστη                | 30 – 35 λεπτά       |
| Αρνίσιες κοτολέτες     | Φρέσκοιες        | 2 τεμάχια,<br>120 γραμ. έκαστη                | 25 – 30 λεπτά       |
| Λουκάνικα Φρανκφούρτης | Φρέσκα           | 2 – 8 τεμάχια<br>(τρυπήστε τα με το πηρούνι)  | 8 – 10 λεπτά        |
| Μοσχαρίσια λουκάνικα   | Φρέσκα           | 2 – 8 τεμάχια,<br>(τρυπήστε τα με το πηρούνι) | 8 – 12 λεπτά        |
| Αυγά μελάντα           | 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 μπολ ρυζιού ⑤ και προσθέστε την απαιτούμενη ποσότητα υγρών μαζί με το ρύζι, τους κόκκους, κτλ.
- Εάν χρησιμοποιείτε και τα δύο καλάθια ατμού, παρακαλούμε ενεργήστε ως εξής.  
Προμαγειρέψτε το ρύζι κτλ. έχοντα ρυθμίσει μεγάλη διάρκεια χρόνου μαγειρέματος στον ατμό μέσα στο μπολ ρυζιού ⑤ - αφού το έχετε τοποθετήσει στο κάτω καλάθι ατμού με το καπάκι στη θέση του ⑥. Μετά από λίγη ώρα τοποθετήστε το άλλο καλάθι ατμού στη βάση ① αφού έχετε βάλει μέσα διαφορετικά τρόφιμα (π.χ στο κάτω μέρος) και συνεχίστε το μαγειρεύετε το ρύζι στον ατμό κτλ. μετακινώντας το καλάθι ατμού στο πάνω μέρος.

| Τροφή                      | Ποσότητα  | Σταθμη νερού στη βάση ① | Σταθμη νερού στο μπωλ ⑤ | Χρονος μαγειρέματος |
|----------------------------|-----------|-------------------------|-------------------------|---------------------|
| Ρύζι Μπασμάτι              | 250 γραμ. | μεγ.                    | 300 – 400 ml νερού      | 35 – 40 λεπτά       |
| Μακρύκοκκο ρύζι            | 250 γραμ. | μεγ.                    | 300 – 400 ml νερού      | 35 – 40 λεπτά       |
| Φυσικό ρύζι (αναποφλοιωτο) | 250 γραμ. | μεγ.                    | 300 – 400 ml νερού      | 45 – 50 λεπτά       |
| Ρύζι για πουτίγκα          | 250 γραμ. | μεγ.                    | 750 ml γάλα             | 60 λεπτά            |
| Ινδικό γεύμα (καλαμπόκι)   | 250 γραμ. | μεγ.                    | 750 – 1000 ml νερού     | 20 – 25 λεπτά       |

## Καθαρισμός

Πάντα να βγάζετε το φιν από την πρίζα πριν καθαρίσετε τη συσκευή. Εκτός από τη βάση ①, μπορείτε να καθαρίσετε όλα τα μέρη στο πλυντήριο πιάτων ή με το χέρι με απορρυπαντικό του εμπορίου. Μπορείτε να βγάλετε τον επιταχυντή ατμού ④ για να τον καθαρίσετε. Για πολύ καλό καθαρισμό, μπορείτε να αποσπάσετε το κάτω μέρος των καλαθιών. Μετά τον καθαρισμό πρέπει να τα τοποθετήσετε ξανά στη θέση τους ④. Σκουπίστε τη βάση ① με ένα υγρό πανί.

## Αποθήκευση

Για εύκολη αποθήκευση μετά τη χρήση, μπορείτε να βγάλετε τα καλάθια το ένα μέσα στο άλλο ③. Παρακαλούμε δείτε τις αντίστοιχες ενδείξεις (I & II). Το καλάθι I ταιριάζει μέσα στο καλάθι II. Μπορείτε να αποθηκεύσετε το καλώδιο ρεύματος όπως φαίνεται στην εικόνα ②.

## Αφαλάτωση

Μετά από κάποιο αριθμό χρήσεων της συσκευής σας (και σε σχέση πάντα με τη σκληρότητα του νερού στην περιοχή σας), η θερμαινόμενη αντίσταση ⑨ στη βάση ① καλύπτεται από ένα στρώμα άλατος. Σε αυτή την περίπτωση πρέπει να γίνει αφαλάτωση της συσκευής. 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 ⑥ στη θέση του και

κλείστε τη συσκευή. Βάλτε το καλώδιο στη πρίζα και γυρίστε το χρονοδιακόπτη στα 15 λεπτά. Εάν η αντίσταση δεν έχει καθαρίσει μετά το τέλος του χρονικού αυτού διαστήματος, επαναλάβετε τη διαδικασία. Αφού αφήσετε να κρυώσουν το ξύδι και η συσκευή, αδειάζετε τη βάση. Τέλος ξεπλένετε τη βάση ①, 3 έως 4 φορές με ζεστό νερό. Υπόλοιπα αλάτων μπορούν να αφαιρεθούν από την αντίσταση και με ένα βουρτσάκι.

Με την επιφύλαξη τροποποιήσεων.

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 5100 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, бу себетінің ⑤ біртіндеп боялуын барынша азайту үшін әрқашан да төсемені ⑥ пайдалану керек.
- Күріш шарасын ⑥ немесе төсемені ⑥ сұйықтық таматын табадан ④ тек бу себетімен ⑤ 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 төсемені (саңылаулары бар)
- ⑦ Бу себетіне арналған күріш шарасы (саңылаулары жоқ)
- ⑧ Қақпақ (мөлдір)
- ⑨ Жұмыртқа науасы
- ⑩ Бу бергіш (алмалы)
- ⑪ Қыздырғыш элемент
- ⑫ Таймері (60 минут) бар қосу/ажырату қосқыш тетігі
- ⑬ Қосқыш тетіктің сигнал шамы ⑩
- ⑭ Сымның пайдаланылмайтын бөлігі сақталатын сым ұясы

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

### Буға пісіру

1. Тұғыр сауытқа ① суық су құйыңыз да, бу бергішті ⑨ 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 бұға пісіру (мысалы, көкөніс, балық еті)

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

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

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

Күріш шарасында ⑤ бұға пісіру (мысалы, күріш, пісірмелер)

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

Жұмыртқа науасымен ⑦ бұға пісіру

Ыңғайлылық үшін және бұға пісіру барысында жұмыртқа қозғалмай тұруы үшін жұмыртқа науасын пайдаланыңыз.

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 ⑩ орнатыңыз. Ол үшін түймешені әуелі 60 минутқа, содан кейін қалаған бұға пісіру уақытына кері бұраңыз. Сигнал шамы ⑪ жанады да, бұға пісіру басталады.

6. Таңдалған бұға пісіру уақыты өткеннен кейін аспап автоматты түрде тоқтан ажыратылады, сигнал шамы сөнөді 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 бұға 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 үшін төмендегілерді іске асырыңыз: Аспапты тоқтан ажыратыңыз да қақпақты ⑥ алыңыз.

Үстіңгі бу себетін (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, күріш шарасын немесе төсемені бу себетімен бірге алыңыз. Қақпақтың ⑥ ішкі жағы бу себеті үшін тұғыр ретінде қолданылады. Тағамды бу себетінен немесе күріш шарасынан алыңыз да, қалағаныңызша дәмдеңіз. 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. Әсіресе бұға 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 5100 аспабында пайдалану үшін жасалған. Оларды дәстүрлі тұмшәпештің немесе қысқа толқынды пештің ішіне қоймаңыз.

## Бу себетінде ⑤ және күріш шарасында ⑥ 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.<br>(тілімдері 5 мин.<br>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. (жиі 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 г                     | 15–20 мин.         |
| Мидия                                  | қабыршағымен бірге | 1000 г                    | 18–25 мин.         |
| Кальмар                                | мұздатылған        | 600 г                     | 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

- Күріш шарасын ⑥ 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 ⑥ 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 су сұйықтық деңгейі ⑤ | 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 ② тазалау үшін алып шығуға болады. Себеттердің түбін жақсылап тазалау үшін оларды ағытып алуға болады; тазалағаннан кейін оларды орнына сырт еткізіп салу керек ④. Тұғыр сауытты ① дымқыл шүберекпен сүрту керек.

### Сақталуы

Пайдаланып болғаннан кейін оңай сақтау үшін себеттерді бірінің ішіне бірін салуға болады ⑤. Тиісті таңбаларды (I & II) қараңыз; I себет II себеттің ішіне сыяды. Қуат сымын суретте көрсетілгендей етіп сақтауға болады ⑥.

### Қақтан тазарту

Бу қасқанды бірнеше рет (сіз тұратын жердегі судың кермектік дәрежесіне қарай) пайдаланғаннан кейін тұғыр сауыттың ① ішіндегі қыздырғышта ⑨ қабат пайда болады. Сол кезде аспапты қақтан тазарту қажет. Тұғыр сауытқа қыздырғыш элементті сәл жауып тұратындай етіп тағамдық сірке суын (5 %) құйыңыз. Бу бергішті ② 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.

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.



## **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.

## **EAC**

Буға пісіргіш,  
TributeCollection FS 5100  
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.

Импорттер:  
«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 тоққа 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 5100 очень удобен для приготовления на пару овощей, риса, рыбы, мяса и птицы. Приготовление на пару является наиболее мягким и здоровым способом приготовления пищи. Витамины, минеральные вещества, естественный вкус и цвет практически полностью сохраняются в приготовленной на пару пище.

**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.
- При паровой обработке цветных продуктов (например, моркови, сладкого перца, помидоров и т.д.) всегда используйте вставку ⑤а, чтобы минимизировать риск постоянного окрашивания паровой корзины ⑤.
- Снимайте чашу для риса ⑤б или вставку ⑤а 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 неквалифицированными ремонтными работами 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
- ⑤а Вставка (с пазами) для паровой корзины ⑤
- ⑤б Чаша для риса (без пазов) для паровой корзины
- ⑥ Крышка (прозрачная)
- ⑦ Лоток для яиц
- ⑧ Паровой ускоритель (съёмный)
- ⑨ Нагревательный элемент
- ⑩ Переключатель с таймером (60 минут)
- ⑪ Контрольная лампочка для переключателя ⑩
- ⑫ Отсек для шнура

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

## Обработка паром

1. Заполните основание ① холодной водой из-под крана и установите на свое место паровой ускоритель ⑥. 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.

### Паровая обработка в паровой корзине ⑤ (напр. овощи, рыба)

Поместите продукты в паровую корзину с прорезями ⑤. По окончании варки добавьте специи.

При варке цветных продуктов (например, моркови, сладкого перца, помидоров и т.д.) всегда используйте вставку ⑤а, чтобы минимизировать риск постоянного окрашивания паровой корзины ⑤.

При использовании обеих паровых корзин ⑤ вставку ⑤а или чашу для риса ⑤б можно помещать только в верхнюю паровую корзину.

### Паровая обработка в чаше для риса ⑤б (напр. рис, выпечка)

Поместите рис/зерна с необходимым количеством жидкости в чашу для риса. Вставьте чашу для риса в паровую корзину.

### Паровая обработка в лотке для яиц ⑦ Специальный лоток позволяет с легкостью приготовить яйца в процессе пароварения.

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

6. По 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 ⑥; 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.

При использовании обеих паровых корзин: чтобы проверить, готовы ли продукты в нижней паровой корзине, действуйте нижеописанным образом. Выключите прибор и снимите крышку ⑥.

Осторожно приподнимите верхнюю паровую корзину (со вставкой) и поставьте ее на обратную сторону крышки. Затем, надев кухонные перчатки, осторожно снимите поддон с нижней паровой корзины и проверьте готовность продуктов.

Если требуется продолжить паровую обработку в обеих паровых корзинах, то сначала поместите поддон на нижнюю из них, а затем установите верхнюю паровую корзину с крышкой. Снова включите прибор.

8. Если прибор выключился самостоятельно и продукты в достаточной степени проварены, извлеките вилку из розетки и дайте прибору немного остыть. Затем извлеките паровую корзину, чашу для риса или вставку вместе с паровой корзиной. Для этого используйте кухонные перчатки. Обратная сторона крышки ⑥ служит подставкой для паровой корзины. Переложите еду из паровой корзины или чаши для риса и при необходимости добавьте приправы. Процедуру разборки см. в разделе 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 остыть. 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 ②. Необходимо обеспечивать достаточный уровень воды, особенно тогда, когда обработка паром оказывается продолжительной.

Если пар больше не образуется, пожалуйста, проверьте уровень воды. Для этого следует вынуть вилку из розетки электросети и дать возможность электроприбору некоторое время охладиться. Затем необходимо осторожно вытащить паровую корзину и поддон и добавить воду.

Примечание: Все детали спроектированы только для использования в пароварке Braun FS 5100. Их не следует помещать в обычную или в микроволновую печь.

## Паровая обработка в паровой корзине ④ и в чаше для риса ⑤

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<br>(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<br>(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

- При приготовлении риса, круп и т.п. используйте чашу для риса <sup>Ⓔ</sup>. Добавьте необходимое количество жидкости.
- При применении обеих паровых корзин действуйте следующим образом.  
Так как приготовление риса и аналогичных продуктов требует длительного времени, предварительно поварите его в чаше для риса <sup>Ⓔ</sup>, которую для этого следует поместить в нижнюю паровую корзину и закрыть крышкой <sup>Ⓔ</sup>. По истечении некоторого времени установите вторую паровую корзину с другими продуктами на основание <sup>①</sup> (т.е. на дно) и продолжите процесс варки риса и остальных продуктов, переместив паровую корзину вверх.

| Продукты                       | Количество | Уровень воды в основании <sup>①</sup> | Уровень жидкости в чаше для риса <sup>Ⓔ</sup> | 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

Перед выполнением чистки прибора всегда извлекайте вилку из розетки. За исключением подставки ①, все детали пригодны для мытья в посудомоечной машине или вручную, с использованием обычных имеющихся в продаже моющих средств. Паровой ускоритель ⑧ для очистки можно извлечь. В целях обеспечения максимально эффективной очистки, корзины снабжены съемным дном; после чистки дно следует снова вставить на место ④. Протирайте основание ① влажной тканью.

## Хранение

Для удобного хранения прибора, когда он не используется, одну корзину можно вставить в другую ⑤. Обратите внимание на соответствующие метки (I и II); корзина I вставляется в корзину II. Кабель питания можно убрать, как это показано на иллюстрации ②.

## Удаление накипи

После того, как Вы воспользовались Вашей пароваркой несколько раз (в зависимости от жесткости воды в вашей местности), на нагревательном элементе ⑨ в основании ① образуется слой накипи, который необходимо удалять. Для этого в основание необходимо залить бытовой белый уксус (5 %) таким образом, чтобы в нем полностью находился нагревательный элемент. Затем следует установить на место паровой ускоритель ⑧, закрыть электроприбор, вставить вилку в розетку электросети и установить время 15 минут. Если после 15 минут слой накипи будет виден, необходимо повторить эту процедуру. После того, как уксус и электроприбор в достаточной степени охладятся, следует слить уксус. Основание ① необходимо 3–4 раза прополоскать теплой водой. Оставшуюся накипь можно удалить с парового ускорителя щеткой.

Во изделие могут быть внесены изменения без объявления.

## 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 5100  
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.

Импортёр и ответственный за претензии потребителей: ООО «Делонги», Россия, 127055, Москва, ул. Суцеская, 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 5100 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 приготованій 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 збираєтесь 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.
- Завжди використовуйте вставку ⑤a, коли готуєте на пару продукти, які можуть залишити після себе забарвлення (наприклад, моркву, паприку, помідори і т. д.), щоб звести до мінімуму фарбування парової корзини ⑤, яке не змивається.
- Знімайте чашу для рису ⑤b або вставку ⑤a з піддоном ④ лише разом з паровою корзиною ⑤.
- Ніколи не слід торкатися електроприладу без рукавичок 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. Дотримуйтесь 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 користуєтесь приладом, його потрібно розміщувати на сухій рівній теплостійкій поверхні.
- Не слід розміщати електроприлад на гарячій поверхні або над відкритим полум'ям.
- Електричні пристрої фірми Braun задовольняють усім відповідним стандартам безпеки. Усі ремонтні роботи з електропристроїв 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
- ⑤a Вставка (з відділеннями) для парової корзини ⑤
- ⑤b Чаша для рису (без відділень) для парової корзини
- ⑥ Кришка (прозора)
- ⑦ Лоток для яєць
- ⑧ Паровий прискорювач (знімний)
- ⑨ Нагрівальний елемент
- ⑩ Перемикач із таймером (60 хвилин)
- ⑪ Контрольна лампочка для перемикача ⑩
- ⑫ Відсік для шнура

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

## Обробка парою

1. Заповніть окропом ① холодною водою з-під крана та установіть на своє місце паровий прискорювач ②. 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.

### Приготування на пару у паровій корзині ⑤ (наприклад, овочів, риби)

Покладіть продукти до парової корзини з відділеннями ⑤. Після закінчення приготування на пару додайте приправи. Завжди використовуйте вставку ⑥, коли готуєте на пару продукти, які можуть залишити після себе забарвлення (наприклад, моркву, паприку, помідори і т. д.), щоб звести до мінімуму фарбування парової корзини ⑤, яке не змивається. У разі одночасного використання обох парових корзин ⑤ вставка ⑥ або чаша для рису ⑥ можуть використовуватись лише у верхній паровій корзині.

### Приготування на пару в чаші для рису ⑥ (наприклад, рису, запіканок)

Покладіть рис/крупку та додайте при потребі рідину в чашу для рису. Поставте чашу для рису до парової корзини.

### Приготування на пару з лотком для яєць ⑦

Для зручності та фіксації яєць під час приготування на пару використовуйте лоток для яєць.

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 ⑩. Для цього спочатку поверніть головку таймера на 60 хвилин, а потім на бажаний час обробки парою. При цьому засвітиться контрольна лампочка ⑪ 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 ⑥ 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 увімкніть прилад, повернувши ручку та запрограмувавши додатковий час.

У разі користування обома паровими корзинами:

Щоб перевірити, чи готова страва у нижній паровій корзині, зробіть наступне. Вимкніть прилад та зніміть кришку ⑥.

Обережно зніміть верхню парову корзину (разом із вставкою) і покладіть її на зворотній бік кришки. Далі, користуючись кухонними рукавицями, обережно зніміть піддон з нижньої парової корзини і перевірте, чи страва готова.

Якщо хочете продовжити готувати на пару в обох парових корзинах, спершу поставте піддон на нижню парову корзину, а потім поставте верхню з кришкою. Знову увімкніть прилад.

8. Коли прилад вимикається і страва готова, витягніть штепсельну вилку і дайте приладу трохи охолонути. Тоді, користуючись кухонними рукавицями, зніміть парову корзину, чашу для рису або вставку разом з паровою корзиною. Зворотній бік кришки ⑥ слугує підставкою для парової корзини. Вийміть страву з парової корзини або чаші для рису і додайте приправи за бажанням. Стосовно того, як розбирати прилад, дивіться пункт 7.

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

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

## Кількість води

Необхідна кількість води залежить від тривалості обробки парою. У тому випадку, коли обробка парою триває до 20 хвилин, необхідно залити в основу воду до лінії мінімального заповнення ⑤. Якщо ж тривалість обробки парою перевищує 20 хвилин, то тоді в основу потрібно заливати воду до лінії максимального заповнення ⑥. Необхідно забезпечувати достатній рівень води, особливо тоді, коли обробка парою виявляється тривалою. Якщо пара більше не

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

**Примітка:** Всі деталі спроектовані для використання тільки в пароварці Braun FS 5100. Їх не слід поміщати у звичайну або в мікрохвильову піч.

## Приготування на пару в паровій корзині ⑤ та чаші для рису ⑥

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

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

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

### Овочі та фрукти

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

| Продукти              | Тип                        | Кількість   | Тривалість обробки паровою          |
|-----------------------|----------------------------|-------------|-------------------------------------|
| 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.<br>(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.<br>(часто повертати)      |
| Яблука                | Свіжі, скибочки 1/8        | 500 г       | 10–15 хв.                           |
| Груші                 | Свіжі, скибочки 1/6        | 500 г       | 10–15 хв.                           |

### Риба та морепродукти

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

| Продукти                       | Тип            | Кількість         | Тривалість обробки паровою |
|--------------------------------|----------------|-------------------|----------------------------|
| 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

- Використовуйте чашу для рису  та додавайте необхідну кількість рідини разом з рисом, крупами і т. д.
- Якщо користуєтесь обома паровими корзинами одночасно, зробіть, будь ласка, наступне. Здійсніть попереднє пропарювання рису і т. д., яке вимагає більше часу, в чаші для рису , поставленій у нижню парову корзину і накритій кришкою . Через деякий час поставте іншу парову корзину з іншою стравою на основу  (тобто вниз) і продовжуйте готувати на пару рис і т. д., переставивши парову корзину вище.

| 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.         |

## Миття

Завжди витягуйте штепсельну вилку перед тим, як мити прилад. Окрім основи ①, усі частини можна мити у посудомийній машині чи вручну з будь-яким миючим засобом. Генератор пари ⑥ знімається для миття. Для більш ефективного миття основу корзин можна від'єднати, а після миття їх треба з'єднати знову ④. Витріть основу ① вологою ганчіркою.

## Зберігання

Для зручності корзини можна зберігати, вклавши їх одну в одну ③. Дивіться, будь ласка, відповідні маркування (I і II); корзина I вкладається в корзину II. Шнур живлення можна зберігати так, як показано на малюнку ②.

## Видалення накипу

Після того, як Ви скористалися Вашою пароваркою кілька разів (залежно від жорсткості води у вашій місцевості), на нагрівальному елементі ⑨ в основі ① утвориться шар накипу, який необхідно видаляти. 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 ⑥, 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 يشمل كل يلد ورّدت 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 ترجو تسليم كامل الجهاز مع بطاقة الضمان السارية إلى البائع / الوكيل أو أرسلهما معا إلى أقرب مركز خدمة تابع لبrown. كافة المطالبات الأخرى بما في ذلك التلفيات الناتجة عن هذا الضمان هي غير مشمولة إلا إذا كانت مسؤوليتنا قانونا ملزمة.

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

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 أجزاء منه أو استبدال الجهاز برمته حسب ما نراه ونختاره.

هذا الضمان لا يشمل: التلف الناتج عن الاستعمال غير الصحيح (تشغيل الجهاز على تيار أو فلتية غير صحيحة أو توصيل الجهاز إلى مقبس كهربائي خاطئ أو الكسر)، البلى والتلف الطبيعيين والعيوب التي لها تأثير إهمال على القيمة أو تشغيل الجهاز. يصبح الضمان 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 فيشيران إلى تاريخ الطباعة الذي يُحسب تلقائياً منذ العام 1992. مثال: 30421 - تم صنع المنتج في الأسبوع الرابع من العام 2013.

- استخدم حلة طهي الأرز 5b) وأضف الكمية المطلوبة من السائل مع حبوب الأرز ونحو ذلك.
- إذا استخدمت كلا من سلتي الطهي بالبخار، فيُرجى اتباع ما يلي. قبيل تبخير الأرز ونحوه لمدة طويلة في حلة طهي الأرز 5b) - ضع الأرز داخل سلة الطهي بالبخار السفلية مع مراعاة وضع الغطاء في 6) مكانه. بعد مرور بعض الوقت، املا سلة الطهي بالبخار الأخرى بطعام مختلف وضعه على القاعدة 1) (على سبيل المثال: أسفل السلة) واستمر في تبخير الأرز ونحوه بتحريك سلة الطهي بالبخار إلى القمة.

| الطعام           | الكمية   | مستوى الماء<br>على القاعدة 1) | مستوى السائل<br>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 زقحي          | 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

اسحب دوماً مقبس الطاقة قبل تنظيف الجهاز. باستثناء القاعدة 1) من الجهاز، يمكن تنظيف جميع الأجزاء الموجودة في غسالة الأطباق أو يدوياً بمادة مطهرة تكون متوفرة بشكل تجاري. قد يمكن نزع مسرّع البخار 8) لتنظيفه. لإجراء تنظيف فعال، يمكن نزع أسفل السلتيين، وبعد تنظيفه يلزم تركيبه في مكانه مرة أخرى 14). امسح القاعدة 1) بقطعة قماش مبللة.

## التخزين

لسهولة التخزين بعد الاستخدام، يمكن رص كل سلة داخل الأخرى 13).

يُرجى الاطلاع على العلامات المتطابقة (1 و 2)، يتم تركيب السلة 1 داخل السلة 2.

يُمكن الحفاظ على كبل الطاقة كما هو مبين في الصورة 12).

## إزالة الكلس

بعد استخدام جهاز التبخير لعدد من المرات (بناء على عسر الماء في منطقة سكنك) يتعرض عنصر التسخين 9) في القاعدة 1) بطبقة من الكلس لذا يجب إزالتها. إملاء القاعدة بخل منزلي (٥٪) حتى تغطي عنصر التسخين. ضع مسرع البخار في مكانه 8) وأغلق الجهاز وأوصله إلى التيار الكهربائي لمدة ١٥ دقيقة. إذا لاحظت وجود نفس الطبقة مكانها اعد المحاولة مرة أخرى. بعد أن يبرد الخل والجهاز بصورة كافية إفقرغ القاعدة واشطفها ٣ إلى ٤ مرات بماء دافئ. أي كلس متبقي بعد ذلك ممكن إزالته باستخدام قرشة مناسبة.

هذه المعلومات قابلة للتغيير دون اشعار.

## سمك وأطعمة بحرية

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

| الطعام        | النوع      | الكمية                  | وقت التبخير |
|---------------|------------|-------------------------|-------------|
| سامون         | طازج       | ٢ قطعة كل منها ١٥٠ جرام | ٢٥-١٨ دقيقة |
| شرائح تونة    | طازج       | ٢ قطعة كل منها ٢٠٠ جرام | ٣٠-٢٥ دقيقة |
| الشبوط        | طازج، كامل | ١ قطعة كل منها ٤٠٠ جرام | ٢٥-١٧ دقيقة |
| الزهرية فيليه | طازج       | ٢ قطعة كل منها ٢٠٠ جرام | ١٨-١٥ دقيقة |
| الفد 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 وتجهيفه حتى تقلل من كثافة التكتير.
- 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 غنم        | طازج          | ٢ قطعة كل منها ١٢٠ جرام | ٣٠-٢٥ دقيقة  |
| مقانتق فرانكفورت | طازج          | ٨-٢ (جلد محرق)          | ٨ - ١٠ دقيقة |
| مقانتق بقر       | طازج          | ٨-٢ (جلد محرق)          | 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  |

اوقات التبخير في سلة البخار العلوية هي اطول لذلك :

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

#### الخضروات والفواكه

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

| الطعام     | النوع              | الكمية   | وقت التبخير |
|------------|--------------------|----------|-------------|
| حشرف شوكرى | 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 ⅓ قطعة        | ٢ قطعة   | ١٥-١٠ دقيقة |
| كشرى       | طازج ⅓ 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.

حال استخدام كلا من سلتي الطهي بالبخار: تأكد إذا ما تم طهي الطعام في سلة الطهي بالبخار السفلية بحيث تسير عملية الطهي كالتالي. أوقف تشغيل الجهاز وانزع الغطاء ⑥.

ارفع برفق سلة الطهي بالبخار العلوية (المزودة بإناء وضعها عكس اتجاه الغطاء. وبعدها،

باستخدام قفازات المطبخ، انزع بحرص مقلاة التقطير من سلة الطهي بالبخار السفلية وتأكد من إتمام عملية الطهي.

إذا أردت استكمال التبخير في كل من سلتي الطهي بالبخار، ضع أولاً مقلاة التقطير بداخل سلة الطهي بالبخار السفلية ثم ضعها على سلة الطهي بالبخار العلوية مع مراعاة وضع الغطاء. قم بتشغيل الجهاز مرة أخرى.

٨ - عند إيقاف تشغيل الجهاز من تلقاء نفسه وتمت عملية الطهي بشكل كافي، اسحب مقبس الطاقة وارك الجهاز يبرد لبعض الوقت. ثم انزع سلة الطهي بالبخار أو حلة طهي الأرز أو انزع الإناء مع

سلة الطهي بالبخار، باستخدام قفازات المطبخ. يعمل الجانب الاحتياطي من الغطاء ⑥ كأنه حامل لسلة الطهي بالبخار. أخرج الطعام من سلة الطهي بالبخار أو حلة طهي الأرز وضع التوابل التي ترغبها. لمعرفة كيفية عملية الفك انظر النقطة 7.

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 اضع الماء المطلوب

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

## التبخير في سلة الطهي بالبخار ⑤

### وفي حلة طهي الأرز ⑤b

اشعار: الكميات وتوقيت فترات الاعداد هما تقريبية للتبخير في سلة بخار واحدة. اوقات التبخير

الموضحة في الجدول تنظيف ايضا عند تبخير

كميات اصغر، لذا عند تبخير كميات اكبر ستكون

فترات التبخير أطول نوعاً ما اذا لم يكن هناك حيز

كاف يسمح بدوران البخار.

### التبخير في سلة الطهي بالبخار ⑤

(على سبيل المثال الخضروات والسّمك)

ضع الطعام في سلة الطهي بالبخار التي بدون فتحات ⑤. أضف التوابل حال انتهاء التبخير استخدم دوماً الوعاء ⑤a حال طهي الطعام الملون بالبخار (على سبيل المثال: الجزر والفلفل الحلو والطماطم ونحو ذلك) من أجل تقليل التلوين الدائم لسلة الطهي بالبخار ⑤.

عند استخدام كلا من سلتي الطهي بالبخار ⑤ أو الوعاء ⑤a أو حلة طهي الأرز ⑤b فيمكن استخدامها فقط في سلة الطهي بالبخار العلوية.

### التبخير في حلة طهي الأرز ⑤b

(على سبيل المثال: الأرز والمخبوزات)

ضع الأرز/الحبوب مع سائل عند الضرورة داخل حلة طهي الأرز. ضع حلة طهي الأرز داخل سلة الطهي بالبخار.

### التبخير من خلال وعاء البيض ⑦

لمعالجة الطعام بشكل سهل ولتحضير البيض أثناء المعالجة بالبخار، استخدم وعاء البيض.

### **الوصف**

- ① القاعدة
- ② الحد الأقصى للماء
- ③ الحد الأدنى للماء
- ④ صينية التقطير
- ⑤ سلة بخار مع فتحات
- ⑤a الوعاء (المزود بفتحات) في سلة الطهي بالبخار ⑤
- ⑤b حلة طهي الأرز (بدون فتحات) في سلة

### **الطهي بالبخار**

- ⑥ غطاء شفاف
- ⑦ وعاء البيض
- ⑧ مسرع بخار قابل للزرع
- ⑨ عنصر تسخين
- ⑩ مفتاح تشغيل إيقاف مع جهاز توقيت ٦٠ دقيقة
- ⑪ مسباح اضاءة لمفتاح التشغيل ⑩
- ⑫ مخزن حيل 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 ⑧ في موضعه. لا تضيف أي توابل، صلصة، نبيذ ... إلخ الى الماء. كمية الماء المحتاج إليه (حد أقصى أو حد أدنى من المستوى المطلوب) يعتمد على الوقت الذي تم اختياره للتبخير.

٢ - ضع سلة البخار المملوءة على صحن التقطير ④ في القاعدة ① واضبط الغطاء ⑥ على سلة البخار. سيكون استهلاك الكهرباء أكثر اذا لم تضع الغطاء في مكانه وقترة التبخير اطول. عند استخدام سلتي البخار الاثنتين، ضع سلة البخار الثانية على صحن التقطير الخاص بها في سلة البخار السفلي.

٣ - عند استخدام جهاز البخار تأكد من وجود حيز مكاني أفقي ورأسى كاف لتحمي الخزانات والاثاث المجاور ... إلخ).

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

ان جهاز FS 5100 من براون ملائم جداً على وجه الخصوص للطهي على البخار للخضروات والرز، السمك، اللحوم الحمراء والبيضاء. ان البخار هو أكثر الاساليب رقة وطريقة صحية لاعداد الاطعمة حيث وهذا الاسلوب 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 كميات محدودة (راجع جدول المعالجة).
- استخدم سلة البخار ⑤ فقط جنباً إلى جنب مع صينية التقطير ④.
- استخدم دوماً الوعاء ⑤a حال طهي الطعام الملون بالبخار (على سبيل المثال: الجزر والفلفل الحلو والطماطم ونحو ذلك) من أجل تقليل التلوين الدائم لسلة الطهي بالبخار ⑤.
- انزع حلة طهي الأرز ⑤b أو الوعاء ⑤a فقط أو انزعهما معا بجانب سلة الطهي بالبخار ⑤ من مقلاة التقطير ④.
- دائماً افصل الجهاز قبل تنظيفه. لا تغمسه أبداً في الماء ①.
- لا تلمس الجهاز بدون علاقيه او قفازات يدوية ولا تستخدم الجهاز بدون غطاء ⑥.
- عند رفع الغطاء دائماً امسكه حتى لا تلامس البخار المنفلت أو الماء الحار المقطر. تعامل بحذر مع السوائل الحارة في صينية التقطير.
- دائماً انزع الفيش عند انتهائك من استخدام الجهاز.
- عند استخدام الجهاز تأكد من وضعه في مكان فسيح بجانب الجهاز بغية منع التلف للخزانات أو البتود القريبة منه.
- عند استخدام الجهاز أوضعه على مستوى جاف أو ارضية مقاومة للحرارة.
- لا تضع الجهاز أبداً على ارضية حارة او على هب مفتوح.
- تفي أجهزة براون الكهربائية بمعايير السلامة المطبقة. يجب فقط أن تتم الاصلاحات أو استبدال الأجزاء الأساسية من التوصلات الكهربائية من قبل أفراد خدمه مصرح لهم حيث أن أعمال كهذه إذا تمت من قبل أفراد غير مؤهلين قد تعرض المستخدم للخطر.





