

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung **DESIGN DAMPFGARER**



Art.-Nr. 42510 »Design Dampfgarer«

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!



**Wir legen viel Wert auf Ihre Sicherheit. Deshalb bitten wir Sie, alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durchzulesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Dadurch lernen Sie auch alle Funktionen und Eigenschaften Ihres Gerätes kennen.
Bitte befolgen Sie sorgfältig alle Sicherheitshinweise!**

INHALTSVERZEICHNIS

Allgemeine Sicherheitshinweise	3
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität	4
Heiße Oberflächen – Verbrennungsgefahr.....	5
Hinweise zur Pflege der Kunststoffbauteile	6
Ihren Design Dampfgarer kennenlernen	7
Technische Daten	7
Erste Inbetriebnahme	8
Verwendung.....	8
Eine Wartezeit programmieren	12
Trockenschutz	13
Die Siebböden der Garbehälter herausnehmen.....	13
Pflege und Reinigung.....	14
Den Wassertank entkalken	15
Aufbewahrung.....	16
Nützliche Tipps.....	16
Rezepte	20
Entsorgungshinweise	21
Information und Service	21
Gewährleistung/Garantie/Entsorgungshinweise	21

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie alle Anleitungen und Hinweise zum Gerät vor der Verwendung sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät und/oder Teile des Geräts nur in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch) und führen Sie nur die Arbeiten am Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden. Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu schweren Personen- und Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Überhitzung und Feuer führen.

- Prüfen Sie vor jeder Verwendung, ob das Gerät und alle Teile davon in einwandfreiem Zustand sind. NIEMALS das Gerät verwenden, wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren (Beispiel: Sturz, Schlag, Überhitzung) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen.
- Reparatur und Wartung des Geräts dürfen nur von autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer oder Elektrizität zu vermeiden. Versuchen Sie NIEMALS, das Gerät und/oder Teile des Geräts zu öffnen oder mit ungeeigneten oder defekten Bauteilen zu betreiben.
- Kinder und gebrechliche Personen müssen Sie bei der Handhabung des Geräts stets besonders beaufsichtigen. Lassen Sie das Gerät NIEMALS unbeaufsichtigt, wenn es für kleine Kinder erreichbar ist. Achten Sie darauf, dass niemand das Gerät am Kabel herunterreißen kann. NIEMALS kleine Kinder mit dem Gerät oder Teilen des Geräts spielen lassen. Bewahren Sie das Gerät und alle zugehörigen Bauteile stets an einem trockenen sauberen Ort auf, an dem es für kleine Kinder unzugänglich und vor übermäßigen Belastungen geschützt ist. Legen Sie keine schweren, harten oder scharfkantigen Gegenstände auf/oder in das Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. NIEMALS das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen. Legen Sie keine Tücher oder Servietten unter das Gerät: Brandgefahr! Halten Sie den Arbeitsbereich sauber und trocken. Trocknen Sie übergelaufenes Wasser sofort ab.
- Auf jeder Seite des Geräts müssen mindestens 20cm Platz frei bleiben. Über dem Gerät sollte mindestens 1 m Platz frei bleiben. NIEMALS das Gerät während des Betriebes in die Nähe von hitze- oder feuchtigkeitsempfindlichen Gegenständen, unter empfindlichen Hängeschränken oder Regalen aufstellen, um Sachschäden durch austretenden Dampf zu vermeiden. Das gilt auch für Gardinen, Vorhänge und Tischdekorationen.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel stets fern von anderen Wärmequellen

(Öfen, Heizungen, Gebläse) NIEMALS das Gerät oder das Netzkabel in oder auf Öfen, Heizungen oder andere Oberflächen stellen oder legen.

- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten stets, dass Sie das Gerät richtig zusammengebaut haben und ausreichend Wasser eingefüllt haben (bis Füllmarke ›min‹). NIEMALS das Gerät ohne Wasser betreiben. NIEMALS den Wassertank überfüllen, maximal bis Füllmarke ›max‹)
- NIEMALS das Gerät während des Betriebes kippen oder bewegen, da andernfalls siedendes Wasser auslaufen könnte. Schalten Sie das Gerät sofort AUS (Ein-/Aus-Taste drücken) und ziehen Sie den Netzstecker, wenn der Wassertank während des Betriebes überläuft oder sich Pfützen unter dem Gerät bilden.
- Nur für den Gebrauch im Haushalt und in Innenräumen! Nicht für den Gebrauch im Freien oder in fahrenden Fahrzeugen oder Booten.



VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT

Beim Gebrauch elektrischer Geräte müssen stets folgende wichtige Sicherheitshinweise beachtet werden.

- Das Gerät darf nur an eine Wandsteckdose (Schukosteckdose) mit den richtigen Nennwerten (230 V bei 50 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Die Steckdose sollte über einen Fehlerstromschutzschalter abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.
- Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose oder ein Verlängerungskabel an, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden.
- Sie müssen das Gerät während des Betriebes nicht ständig beaufsichtigen. Vergewissern Sie sich jedoch bei langen Garzeiten oder längerem Warmhalten alle ½ Stunde, dass das Gerät ordnungsgemäß arbeitet und ausreichend Wasser im Wassertank ist. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen oder das Gerät reinigen wollen.
- Behandeln Sie das Kabel stets sorgsam. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. NIEMALS am Kabel ziehen oder reißen oder ein Kabel knicken, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Kabel treten oder darüber stolpern kann. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen.
- NIEMALS das Gerät am Kabel hochheben oder am Kabel zerren. Fassen Sie an der Basisstation unter die beiden dunklen Handgriffe, wenn Sie das Gerät bewegen wollen.
- NIEMALS das Kabel oder die Basisstation des Gerätes in Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. NIEMALS Flüssigkeiten über die Außenseite der

Basisstation, in die Luftschlitze am Siebboden der Basisstation oder das Kabel gießen oder tropfen lassen. NIEMALS das Kabel und Basisstation in der Spülmaschine reinigen.



HEISSE OBERFLÄCHEN – VERBRENNUNGSGEFAHR

Der Dampfgarer dient zum Garen verschiedener Nahrungsmittel und wird daher beim Betrieb sehr heiß. Das gilt auch für die Außenflächen der Basisstation, die Garbehälter und den Deckel. Außerdem kann während des Betriebes und noch einige Minuten nach dem Ausschalten heißer Dampf an den Seiten und oben am Deckel austreten.

- Fassen Sie das Gerät beim Betrieb nur an den Handgriffen und an den Bedienelementen an.
- NIEMALS während des Betriebs oder kurz nach dem Gebrauch den Dampfgarer oder die verwendeten Garbehälter mit irgendwelchen Körperteilen oder hitzeempfindlichen Gegenständen berühren. Auch nach dem Ausschalten ist das Gerät noch einige Zeit sehr heiß. Stellen/legen Sie keine Fremdkörper auf oder in den Dampfgarer. Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass keine Fremdkörper im Wassertank liegen, bevor Sie das Gerät befüllen oder in Betrieb nehmen
- Besondere Vorsicht ist erforderlich, wenn Sie das Gerät oder Geräteteile während des Betriebs oder kurz nach der Benutzung bewegen. NIEMALS das Gerät während des Betriebs kippen. Andernfalls können heißes Wasser auslaufen und zu schweren Verbrühungen oder Sachschäden führen. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät bewegen, oder das Gerät reinigen.
- Stellen Sie das Gerät nur auf eine ausreichend stabile, feste, hitzebeständige, glatte und trockene Unterlage (Beispiel: Glas, Keramik, Stein).
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten stets, dass Sie das Gerät richtig zusammengebaut haben, die Garbehälter richtig aufgesetzt sind und die richtige Menge Wasser eingefüllt ist. Der Wasserstand muss beim Betrieb zu jeder Zeit zwischen den Füllmarken ›min‹ und ›max‹ liegen.
- Während des Betriebs entweicht sehr heißer Dampf. Schließen Sie während des Betriebs den Deckel des Geräts. Andernfalls steigt der Energieverbrauch erheblich und die oben liegenden Nahrungsmittel werden nicht gar. Achten Sie darauf, dass alle anwesenden Personen ausreichend Abstand zum Gerät halten. Beachten Sie, dass beim Anheben des Deckels oder der Garbehälter heißer Dampf entweicht und heißes Kondenswasser heruntertropfen kann.
- Im Deckel sind 3 Dampföffnungen, aus denen bei eingeschaltetem Gerät heißer Dampf austritt. NIEMALS beim Abnehmen des Deckels den Arm über die Dampföffnungen halten. NIEMALS während des Betriebs oder kurz nach dem Ausschalten

des Geräts irgendwelche Körperteile oder hitzeempfindliche Gegenstände über die Dampföffnungen im Deckel des Geräts halten, um Verbrühungen und Sachschäden durch austretenden Dampf zu vermeiden.

- Legen Sie während des Betriebs keine empfindlichen und wertvollen Gegenstände neben das Gerät, um Sachschäden durch Hitze, Kondenswasser und Spritzer zu vermeiden. Nach dem Betrieb kann beim Öffnen des Deckels und beim Abnehmen der Garbehälter heißes Kondenswasser heruntertropfen und große Mengen heißer Dampf können entweichen. Achten Sie darauf, sich nicht am Kondenswasser oder am entweichenden Dampf zu verbrühen.

HINWEISE ZUR PFLEGE DER KUNSTSTOFFBAUTEILE

Alle Bauteile des Dampfgarers, die mit Wasser und Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus einem hochwertigen, hitzebeständigen Kunststoff gefertigt. Dies gilt auch für den Wassertank in der Basisstation. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn die Kunststoffbauteile des Geräts Risse oder Sprünge haben oder sich nach einer Überhitzung verformt haben. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile.

- NIEMALS Kochbesteck aus Metall oder anderen harten oder scharfkantigen Materialien im Dampfgarer verwenden, um die Kunststoffbauteile nicht zu beschädigen. Verwenden Sie Kochbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. NIEMALS im Dampfgarer schneiden oder mit harten, scharfkantigen Gegenständen kratzen.
- NIEMALS das Gerät mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen. Reinigen Sie das Gerät mit einem Tuch oder weichen Schwamm und warmer Spülmittellösung. Alternativ können Sie Garbehälter, Deckel, Reisschale und Trennwand auch in der Spülmaschine reinigen.

⚠ NIEMALS die Basisstation oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen!

- Abhängig von der Wasserhärte des Leitungswassers in Ihrer Region müssen Sie den Wassertank hin und wieder entkalken. Verwenden Sie dazu Zitronensäure- oder Essiglösung. NIEMALS Kalkablagerungen mit harten Scheuermitteln oder Scheuerhilfen abkratzen oder abreiben! Achten Sie unbedingt darauf, die Entkalkerlösung vollständig und rückstandslos aus dem Wassertank zu entfernen, bevor Sie wieder Nahrungsmittel mit dem Dampfgarer verarbeiten.
- Verwenden Sie die Bauteile des Geräts (Beispiel: Garbehälter, Siebböden, Reisschale und Deckel) ausschließlich für den Dampfgarer. NIEMALS irgendwelche Bauteile oder Zubehör in oder auf Öfen oder in die Mikrowelle stellen. Die Bauteile können sich andernfalls verformen oder anderweitig beschädigt werden. Setzen Sie das Gerät oder die Bauteile nicht über längere Zeit direktem Sonnenlicht aus.

IHREN NEUEN DAMPFGARER KENNENLERNEN



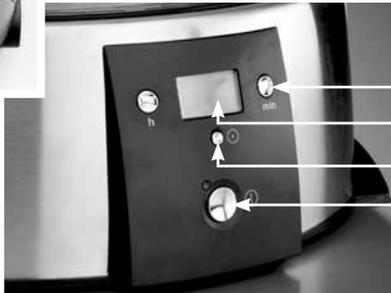
Deckel mit Dampföffnung

3 Garbehälter aus transparentem, hitzebeständigem Kunststoff, spülmaschinenfest

Basisstation mit Wassertank

Heizelement, 650 Watt

Tragegriffe, rechts und links



Bedienungskonsole

Timer-Tasten: h (Stunden) und min (Minuten)

Timer-Anzeige

Stelltaste

Ein/Aus-Taste



Füllklappe

Wassertank für 0,25 Liter

(Füllmarke >min<) bis ca. 1 Liter klares Leistungswasser (Füllmarke >max<)



Tropfschale – fängt Kondenswasser und ausgetretenen Saft auf; spülmaschinenfest

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-No. 42510 »Design Dampfgarer«
Stromversorgung:	230V / 50Hz
Leistung:	650W
Gewicht:	2,5kg
Abmessungen (LxBxH):	25,2 x 34 x 39,6 cm
Prüfzeichen:	

ERSTE INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Verwendung oder nach längerer Lagerung sollten Sie den Dampfgarer kurz reinigen.

⚠️ WARNUNG! Ziehen Sie vor jedem Reinigungsvorgang den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. **NIEMALS die Basisstation oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder mit Flüssigkeiten übergießen. NIEMALS die Basisstation oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.**

1. Wischen Sie den Wassertank in der Basisstation zuerst mit einem feuchten sauberen Tuch oder weichen Schwamm sorgfältig aus. Wischen Sie die Basisstation danach außen sorgfältig ab.
2. Tropfschale, Garbehälter, Reisschale, Trennwand und Deckel können Sie im Spülbecken mit warmer Spülmittellauge spülen oder in der Spülmaschine reinigen.

VERWENDUNG

⚠️ ACHTUNG! Nur sauberes Trinkwasser einfüllen! NIEMALS andere Flüssigkeiten in den Wassertank des Dampfgarers gießen oder Gewürze oder Aromastoffe zusetzen. NIEMALS Entkalkungsmittel zum Wasser geben, wenn Sie Nahrungsmittel garen wollen; die Nahrungsmittel würden dadurch verderben.

Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten stets, dass Sie das Gerät richtig zusammengebaut haben und ausreichend Wasser eingefüllt haben. Der Wasserstand muss beim Betrieb immer zwischen den Füllmarken »min« und »max« liegen.

⚠️ WARNUNG! Gerät, Garbehälter und Deckel werden beim Betrieb heiß. Fassen Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Hand- und Tragegriffen und an der Bedienungskonsole an. Verwenden Sie möglichst einen Topflappen oder Topfhandschuh, um den Deckel oder die Garbehälter abzunehmen. Beachten Sie, dass dabei heißes Kondenswasser heruntertropfen kann und große Mengen Dampf entweichen.

Schalten Sie das Gerät sofort AUS (auf die Ein/Aus-Taste drücken) und ziehen Sie den Netzstecker, wenn der Wassertank während des Betriebs überläuft und/oder sich eine Pfütze unter dem Gerät bildet.

1. Machen Sie das Gerät zuerst betriebsbereit. Vor der ersten Verwendung oder nach längerer Lagerung sollten Sie den Dampfgarer kurz reinigen. (Siehe: »Erste Inbetriebnahme«)

Gießen Sie eventuell noch in der Basisstation befindliches Wasser aus. Verwenden Sie immer nur frisches Leitungswasser für das Gerät.

Stellen Sie die Basisstation auf einer ausreichend großen, sauberen, trocknen, wasser- und hitzebeständigen Arbeitsfläche auf. Auf jeder Seite des Geräts müssen mindestens 20 cm, über dem Gerät mindestens 1 m frei bleiben.

2. Füllen Sie den Wassertank der Basisstation mit klarem Leitungswasser. Gießen Sie dazu etwa 1 Liter Wasser direkt in den Wassertank. Wenn die Füllmarke »max« (auf der rechten Seite des Geräts an der Füllklappe) noch nicht erreicht ist, dann öffnen Sie die Füllklappe und gießen Sie langsam etwas Wasser nach bis zur Füllmarke »max«. Schließen Sie die Füllklappe danach wieder.

⚠ ACHTUNG! Der Wasserstand darf die Füllmarke »max« nicht überschreiten. Überfüllen Sie nicht den Wassertank; andernfalls könnte das Wasser während des Betriebs überlaufen. Füllen Sie zum Garen ausschließlich klares Wasser in den Wassertank. Trocknen Sie übergelaufenes Wasser sofort ab.

3. Setzen Sie danach die Tropfschale über dem Wassertank ein (siehe: »Ihren neuen Dampfgarer kennenlernen«). Die Tropfschale lässt sich nur in einer Orientierung richtig einsetzen: Der Rand der Tropfschale muss auf dem Rand der Basisstation aufliegen.

4. Bereiten Sie die Nahrungsmittel vor und füllen Sie die Garbehälter damit auf.

Die Garbehälter sind an den Griffen mit Markierungsstrichen versehen. Zum Garen muss Garbehälter I ganz unten liegen, darüber kommt Garbehälter II und ganz nach oben gehört Garbehälter III. Sie können die oberen Garbehälter nach Bedarf auch weglassen und nur mit Garbehälter I oder mit I und II arbeiten.

Wenn Sie sehr große Teile (Beispiel: gefüllter Blumenkohl) verarbeiten wollen, dann können Sie die Siebböden der Garbehälter (II und/oder III) herausnehmen, um den Garraum zu vergrößern (siehe: »Die Siebböden der Garbehälter herausnehmen«).

WICHTIG: Verwenden Sie den untersten Garbehälter I immer nur mit Siebböden.

Nützliche Hinweise zur Vorbereitung und Verarbeitung der Nahrungsmittel sowie Richtwerte für die Garzeiten finden Sie im Kapitel »Nützliche Tipps«.

5. Setzen Sie die vorbereiteten Garbehälter in der richtigen Reihenfolge (I unten, II in der Mitte, III oben) über die Tropfschale.

Achten Sie dabei darauf, die Garbehälter nicht zu verkanten: Die Garbehälter dürfen nicht wackeln oder kippen und an den Seiten dürfen keine Zwischenräume bleiben.

6. Setzen Sie danach den Deckel auf. Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Deckel. Andernfalls werden die oben liegenden Nahrungsmittel nicht gar.
7. Trocknen Sie eventuell übergelaufenes Wasser mit einem sauberen Geschirrtuch ab.
8. Nehmen Sie das Gerät in Betrieb.

Stecken Sie dazu den Netzstecker in eine geeignete Wandsteckdose (siehe: ›Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‹).

Drücken Sie auf die Ein/Aus-Taste. Auf der Anzeige erscheint: 00:00

Hinweis:

Bei jedem Tastendruck ertönt ein Piepton.

9. Stellen Sie den Timer (Zeitgeber) für die Garzeit ein.

Drücken Sie dazu zuerst auf die Stelltaste (›§‹)

Auf der Anzeige erscheint 00:20. Dies entspricht der voreingestellten Garzeit von 20 Minuten. Außerdem blinkt über der Zeitanzeige das Wort STEAMER, um anzuzeigen, dass das Gerät für die Programmierung der Garzeit bereit ist.

Hinweis:

Das Wort STEAMER blinkt etwa 5 Sekunden lang. Danach schaltet das Gerät automatisch in den Heizbetrieb um. Sie können den Garvorgang auch nach einer programmierten Wartezeit (TIMER) automatisch starten (siehe: ›Eine Wartezeit programmieren‹).

Stellen Sie mit den Tasten ›h‹ und ›min‹ die gewünschte Garzeit ein. Sie können maximal 1 Stunde und 59 Minuten einstellen (1:59). Wenn Sie die maximale Garzeit überschreiten, dann springt die Anzeige auf 00:00 zurück.

- Wenn Sie auf die Taste ›h‹ (Stunden; links von der Anzeige) drücken, dann erhöhen Sie die Garzeit um eine Stunde.
- Wenn Sie auf die Taste ›min‹ (Minuten; rechts von der Anzeige) drücken, dann erhöhen Sie die Garzeit bei jedem Tastendruck um eine Minute.

Hinweis:

Wenn Sie die Taste min gedrückt halten, dann werden die Minuten automatisch hochgezählt, bis Sie die Taste wieder loslassen.

Wenn die gewünschte Garzeit auf der Anzeige erscheint, dann warten Sie einfach etwa 5 Sekunden, bis das Gerät automatisch in den Heizbetrieb umschaltet. Die rote Kontrollleuchte leuchtet dann auf und das Wort STEAMER hört auf zu blinken.

Im Heizbetrieb beginnt schon nach etwa 3 Minuten die Dampfentwicklung. Abhängig von Art und Menge der Füllung dauert es etwas, bis der Dampf den obersten Garbehälter erreicht und Dampf aus den Dampföffnungen des Deckels austritt.

⚠️ WARNUNG! An Deckel und Garbehälter sammelt sich heißes Kondenswasser, das beim Abnehmen herunterläuft. Außerdem kann überschüssiger Dampf entweichen. NIEMALS beim Abnehmen des Deckels den Arm über die Dampföffnung halten. Achten Sie unbedingt darauf, dass alle umstehenden Personen ausreichend Abstand halten, wenn Sie den Deckel abnehmen. Stellen Sie den Deckel und die Garbehälter gegebenenfalls auf einer hitzefesten und wasserfesten Unterlage ab, so dass sich umstehende Personen daran nicht verbrühen können.

⚠️ ACHTUNG! NIEMALS das Kondenswasser über oder unter das Gerät laufen lassen. Trocknen Sie herunter gelaufenes Wasser sofort mit einem sauberen Tuch ab.

Der Wasserstand muss während des gesamten Garvorgangs zwischen den Füllmarken »min« und »max« liegen. Wenn der Wassertank während des Heizbetriebs trocken läuft, dann spricht der Trockenschutz an und schaltet die Heizung ab. In diesem Fall ertönt ein Alarmton (siehe: »Trockenschutz«).

NIEMALS den Wassertank überfüllen.

10. Prüfen Sie bei langen Garzeiten regelmäßig (alle ½ Stunde) den Wasserstand und füllen Sie bei Bedarf etwas Wasser nach.

Öffnen Sie zum Nachfüllen die Füllklappe und gießen Sie die erforderliche Menge Leitungswasser langsam hinein. Achten Sie unbedingt darauf, dass die Füllklappe dabei nicht überläuft. Trocknen Sie übergelaufenes Wasser sofort mit einem sauberen Tuch ab. Schließen Sie die Füllklappe danach wieder.

11. Prüfen Sie eventuell gegen Ende der Garzeit den Garzustand Ihrer Nahrungsmittel. Garen Sie die Nahrungsmittel bis zur gewünschten Beschaffenheit.

12. Sie können die Garzeit während des Heizbetriebs nach Wunsch jederzeit verlängern.

Drücken Sie dazu die Stelltaste »§«; das Wort STEAMER blinkt. Stellen Sie mit den Tasten »h« und »min« die gewünschte noch verbleibende Garzeit ein. Das Gerät schaltet wieder 5 Sekunden nach dem letzten Tastendruck in den normalen Heizbetrieb um.

Hinweis:

Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, dann ertönen 5 Pieptöne und das Gerät schaltet automatisch auf Warmhalten um (KEEP WARM). In diesem Fall zeigt die Zeitanzeige die abgelaufene Zeit seit dem Ende der Garzeit an. Das Gerät kann Ihre Speisen bis zu 1 Stunde warmhalten. Danach ertönen 3 Pieptöne und das Gerät schaltet sich automatisch aus.

Wenn Sie Ihre Speisen nicht sofort verzehren wollen, dann sollten Sie allerdings eine Wartezeit (TIMER) für den Garvorgang programmieren, da die Qualität der Speisen bei jedem Warmhalten leidet und wertvolle Inhaltsstoffe verloren gehen (siehe: ›Eine Wartezeit programmieren‹).

13. Nach der Arbeit nehmen Sie das Gerät außer Betrieb.

Drücken Sie auf die Ein/Aus-Taste. Die rote Kontrollleuchte und die Anzeige löschen. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

14. Reinigen Sie das Gerät möglichst sofort.

⚠ **ACHTUNG:** Lassen Sie keine Nahrungsmittelrückstände auf dem Gerät oder den Zubehören eintrocknen und gießen Sie die Reste des Wassers im Wassertank aus. (Siehe: ›Reinigung und Pflege‹)

EINE WARTEZEIT PROGRAMMIEREN

Sie können im Timer (Zeitgeber) des Geräts eine Wartezeit (TIMER) einstellen. In diesem Fall beginnt der Garvorgang erst nach Ablauf dieser Wartezeit. Arbeiten Sie dazu nach folgender Anleitung:

1. Bereiten Sie das Gerät für den Garvorgang vor (siehe: ›Verwendung‹) und schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie auf die Programmierung der Wartezeit (TIMER) um. Sie gelangen zur Programmierung der Wartezeit (TIMER), wenn Sie bei blinkender STEAMER-Anzeige die Stelltaste ›§‹ drücken.

Wenn Sie bei blinkender TIMER-Anzeige auf die Stelltaste ›§‹ drücken, dann gelangen Sie wieder zur Einstellung der Garzeit (STEAMER) zurück.

Wenn Sie keine Garzeit eingestellt haben, dann arbeitet das Gerät automatisch mit der Voreinstellung von 20 Minuten (00:20).

Auf der Anzeige erscheint die Zeit 00:00 und das Wort TIMER blinkt.

3. Stellen Sie mit den Tasten ›h‹ und ›min‹ die gewünschte Wartezeit ein.

Sie können eine beliebige Wartezeit von bis zu 12 Stunden und 59 Minuten (12:59) einstellen.

5 Sekunden nach dem letzten Taste druck schaltet das Gerät wieder automatisch in den Betrieb um und beginnt die eingestellte Wartezeit herunter zu zählen. Nach Ablauf der Wartezeit beginnt die Heizung automatisch zu arbeiten und die eingestellte Garzeit läuft ab.

TROCKENSCHUTZ

Wenn Sie den Wassertank nicht rechtzeitig oder nicht ausreichend mit Wasser auffüllen oder das Gerät ohne Wasser einschalten, dann spricht der Trockenschutz an und schaltet die Heizung automatisch aus. In diesem Fall ertönt ein Dauerton, die Kontrollleuchte in der Bedienungskonsole blinkt und der Timer (Zeitgeber) hält an.

Nehmen Sie das Gerät nach dem Ansprechen des Trockenschutzes wie folgt in Betrieb:

1. Öffnen Sie die Füllklappe und gießen Sie langsam klares Leitungswasser hinein. Der Wasserstand muss zwischen den Füllmarken ›min‹ und ›max‹ liegen.
2. Sie die Stelltaste ›§‹, um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen. Das Gerät fährt mit dem Ablauf der eingestellten Garzeit fort.

Hinweis: Beachten Sie bitte, dass der Garvorgang durch den Trockenschutz unterbrochen wird. Dadurch können sich die Garzeiten Ihrer Lebensmittel ändern.

DIE SIEBBÖDEN DER GARBEHÄLTER HERAUSNEHMEN

Die Siebböden der Garbehälter werden lediglich von vier Bügeln im Rahmen der Garbehälter gehalten. Wenn Sie sehr große Teile (Beispiel: gefüllter Blumenkohl) verarbeiten wollen, dann können Sie die Siebböden der Garbehälter (II und/oder III) herausnehmen und die Rahmen dieser Garbehälter ohne Siebböden verwenden, um den Garraum zu vergrößern.

WICHTIG: Verwenden Sie den untersten Garbehälter I immer nur mit Siebböden.

1. Legen Sie den Garbehälter II oder III umgedreht (mit dem Siebboden nach oben) auf eine ebene feste Unterlage.
2. Drücken Sie den Siebboden vorsichtig und ohne Gewaltanwendung neben einem der Bügel nach unten, bis der Siebboden nach unten heraus fällt.

Wenn Sie den Siebboden wieder in den Garbehälter einsetzen wollen, dann achten Sie bitte darauf, den Siebboden richtig herum einzulegen: Die runden Mulden im Siebboden müssen sich nach unten wölben. Legen Sie den Siebboden einfach innen in den Rahmen des Garbehälters und drücken den Siebboden leicht und ohne Gewaltanwendung nach unten.

REINIGUNG UND PFLEGE

⚠ WARNUNG! Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät unbedingt abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen.

NIEMALS die Basisstation oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten stellen oder eintauchen oder mit Flüssigkeiten übergießen. NIEMALS die Basisstation oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.

Da die Nahrungsmittel nicht direkt mit beheizten Oberflächen in Berührung kommen, haften die Nahrungsmittel normalerweise nicht an und die Reinigung des Geräts wird dadurch erleichtert. Eventuell auftretende Verfärbungen beeinträchtigen nicht die Funktion des Geräts.

Allerdings sollten Sie das Gerät regelmäßig entkalken, um eine gleichbleibend gute Leistung und einen möglichst geringen Energieverbrauch zu garantieren. Weitere Informationen dazu finden Sie im Kapitel ›Den Wassertank entkalken‹.

⚠ ACHTUNG! Lassen Sie die Nahrungsmittel NIEMALS auf den Geräteteilen antrocknen. NIEMALS Scheuermittel, scharfe Reiniger oder Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zum Reinigen des Geräts oder der Bauteile und Zubehöre verwenden. Die Oberflächen und besonders die Kunststoffteile würden dadurch beschädigt. Angetrocknete Rückstände auf den abnehmbaren Kunststoffteilen weichen Sie am besten in warmer Spülmittellösung ein.

1. Schalten Sie das Gerät AUS. Drücken Sie dazu auf die Ein/Aus-Taste; die Anzeige der Zeit verlöscht. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.
2. Spülen Sie Tropfschale, Garbehälter, Deckel, Reisschale und Trennwand am besten in warmer Spülmittellösung. Verwenden Sie dazu einen weichen Schwamm.

Außerdem können Sie die abnehmbaren Kunststoffteile ganz bequem in der Spülmaschine reinigen.

3. Gießen Sie das restliche Wasser aus der Basisstation aus. Öffnen Sie dazu die Füllklappe, fassen Sie die Basisstation an den Tragegriffen und gießen Sie das Wasser über die Seite der Füllklappe in den Ausguss. Schließen Sie die Füllklappe danach wieder.
4. Wischen Sie die Basisstation mit einem sauberen, feuchten, nicht tropfenden Tuch und etwas warmer Spülmittellösung ab. Wischen Sie mit klarem Wasser nach.
5. Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung sorgfältig ab. Lassen Sie die Bauteile danach eventuell noch einige Zeit an der Luft trocknen.

DEN WASSERTANK ENTKALKEN

Abhängig von der Wasserhärte Ihres Leistungswassers lagert sich bei jeder Verwendung des Geräts unterschiedlich viel Kalk im Wassertank und auf den Heizelementen ab. Um eine gleichbleibende Leistung und einen möglichst geringen Energieverbrauch zu erreichen, müssen Sie das Gerät deshalb regelmäßig entkalken: In den meisten Fällen nach jeweils 7 bis 10 Garvorgängen.

⚠️ WARNUNG! Arbeiten Sie nur in einem gut belüfteten Raum. Setzen Sie nur die Tropfschale zum Entkalken auf. Nehmen Sie die Tropfschale erst ab, wenn das Gerät handwarm abgekühlt ist. NIEMALS die Dämpfe einatmen.

1. Leeren Sie eventuell noch vorhandenes Wasser aus und geben Sie ½ Liter Essig und ½ Liter Wasser zusammen in den Wassertank.
2. Setzen Sie die Tropfschale darüber.
3. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und stellen Sie eine Garzeit von etwa 10 Minuten ein (siehe: ›Verwendung‹).

⚠️ WARNUNG! In der Mitte der Tropfschale tritt heißer Essigdampf aus und die Essiglösung spritzt etwas, während die Lösung im Wassertank siedet. NIEMALS das Gesicht oder andere Körperteile über das Gerät halten.

⚠️ ACHTUNG! Sollte die Lösung überlaufen, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker.

4. Lassen Sie die Lösung etwa 5 Minuten im Gerät kochen und schalten Sie das Gerät danach AUS (auf die Ein/Aus-Taste drücken). Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie die Lösung im Gerät abkühlen.
5. Gießen Sie die Lösung in den Ausguss.
6. Spülen Sie den Wassertank danach mehrmals. Gießen Sie dazu mehrmals klares Wasser in den Wassertank und gießen Sie das Wasser dann wieder aus.
7. Spülen Sie die Tropfschale unter fließendem Wasser ab.
8. Trocknen Sie Gerät und Tropfschale danach sorgfältig ab.

AUFBEWAHRUNG

Bewahren Sie das Gerät und alle zugehörigen Bauteile zusammen mit dieser Anleitung an einem sauberen, trocknen und frostfreien Ort auf, an dem es vor direktem Sonnenlicht geschützt und für kleine Kinder unzugänglich ist. Legen Sie keine schweren und/oder harten Gegenstände auf das Gerät oder die Bauteile.

⚠ **ACHTUNG:** NIEMALS das Netzkabel knicken oder verknoten.

Setzen Sie die Tropfschale in den Wassertank und setzen Sie die Garbehälter in umgekehrter Reihenfolge (III unten, I oben) seitlich etwas verdreht darüber. Setzen Sie die Reisschale in den obersten Garbehälter und legen Sie Trennwand hinein. Decken Sie den Deckel darauf.

Stellen Sie das Gerät dann auf eine glatte, feste Unterlage, auf der es nicht kippen oder fallen kann und keine anderen Gegenstände darauf fallen können.

NÜTZLICHE TIPPS

Die tatsächlichen Garzeiten für Ihre Zutaten hängen von zahlreichen Faktoren ab: Sorte und Vorbehandlung (frisch; aus der Dose; tiefgekühlt), verwendete Menge und gewünschte Beschaffenheit. Außerdem brauchen große Stücke längere Garzeiten als kleine.

Besonders bei Kartoffeln und Reis können die erforderlichen Garzeiten stark von der verwendeten Sorte abhängen. Berücksichtigen Sie, dass einige festkochende Kartoffelsorten deutlich verlängerte Garzeiten brauchen. Naturreis braucht stets etwas länger als vorbehandelter Reis (geschliffen oder »parboiled«). Wildreis sollten Sie ebenso wie Linsen vor dem Garen mindestens ½ Stunde im Kochwasser einweichen.

- Die Nährstoffe und Vitamine der Nahrungsmittel bleiben am besten erhalten, wenn Sie die Nahrungsmittel möglichst erst kurz vor dem Verzehr zerkleinern.
- Verzehren Sie die Speisen möglichst sofort nach der Zubereitung. Warmhalten und Aufwärmen schaden der Qualität Ihrer Speisen.
- Wenn Sie mehrere verschiedene Zutaten verarbeiten, dann sollten Sie große Stücke mit langen Garzeiten in den unteren Garbehälter I einfüllen. Beispiel: Karotten oder Kartoffeln.
- Etwas feinere Gemüsesorten sollten Sie in die Mitte legen (Garbehälter II). Beispiel: Blumenkohl, Brokkoli.
- Zartes Blattgemüse, das sehr schnell gar ist, sollten Sie in den obersten Garbehälter legen.
- Packen Sie die Nahrungsmittel nicht zu dicht. Der Dampf soll möglichst ungehindert zwischen den Zutaten nach oben steigen können.
- Würzen Sie möglichst erst nach dem Garen.

- Wenn Sie Zutaten mit sehr langen Garzeiten zusammen mit Zutaten mit kurzen Garzeiten zubereiten wollen, dann können Sie einen Teil dieser Zutaten im unteren Garbehälter vorgaren und die oberen Garbehälter erst nachträglich darüber setzen. Richten Sie sich dabei nach der Anzeige der noch verbleibenden Garzeit auf der Bedienungskonsole. Vergessen Sie bitte nicht, den Deckel wieder aufzusetzen.
- Setzen Sie die mitgelieferte Trennwand in den Garbehälter, wenn Sie in einem Garbehälter zwei verschiedene Zutaten garen wollen, ohne dass diese sich gegenseitig beeinflussen.
- Manche Aromen Ihrer Nahrungsmittel werden durch den Dampf und das Kondensat übertragen (Beispiele: Fisch, Wurst, Fenchel). Achten Sie darauf, dass die gleichzeitig gedämpften Zutaten geschmacklich zueinander passen.
- Im Siebboden jedes Garbehälters sind 6 Mulden angebracht, in die Eier gesetzt werden können. Die Garzeiten für Eier hängen davon ab, wie viele Nahrungsmittel Sie zusammen mit den Eiern zubereiten, in welchen der Garbehälter Sie die Eier setzen sowie von Größe und Frische der Eier.
- Reis, Erbsen, dicke Bohnen oder ähnliche Zutaten füllen Sie zum Garen in die Reisschale. Im Siebboden der Garbehälter sind dazu passende Aussparungen für die Füße der Reisschale.
- Wenn Sie Fisch oder Würste im Dampfgarer zubereiten, dann sollten Sie diese Zutaten immer in den untersten Garbehälter legen, damit der austretende Saft die anderen Zutaten nicht zu stark beeinträchtigt.
- Den Saft in der Tropfschale können Sie in vielen Fällen für Suppen und Soßen verwenden.

FRISCHES GEMÜSE

Gemüsesorte	Vorbereitung	Garzeit (Min)
Aubergine	2 cm dicke Scheiben	20 bis 25
Blumenkohl, Brokkoli	in Röschen teilen	20 bis 30
Fenchel	große Knollen nur grob zerteilen	20 bis 25
Gemüsepaprika	geviertelt	bis 20
Grüne Bohnen	ganz, ohne Stiele	15 bis 20
Karotten	ganze Wurzeln	25 bis 35
Kartoffeln	kleine Kartoffeln eventuell mit Schale garen, große Kartoffeln schälen und in Längsrichtung halbieren	30 bis 50
Kohlrabi	1 bis 2 cm dicke Scheiben	25 bis 35
Lauch	Stangen in passende Stücke schneiden	20 bis 25
Maiskolben, Artischocke (mittelgroß)	im Ganzen	50 bis 60
Rosenkohl	einzelne Röschen	30 bis 40
Zucchini	1 bis 2 cm dicke Scheiben, kleine Zucchini im Ganzen	10 bis 15

FRÜCHTE

Mit dem Dampfgarer können Sie ein herrliches Kompott zubereiten oder die Früchte als Beilagen garen. Luftempfindliche Früchte (Äpfel) werden nicht braun, wenn Sie ein wenig Zitronensaft darüber träufeln. Kochbirnen entfalten ihr volles Aroma, wenn Sie ein wenig Weinessig darüber träufeln.

Wenn Sie nur die Früchte für ein Kompott zubereitet haben, dann können Sie aus dem Saft in der Tropfschale die Soße zubereiten.

Obstsorte	Vorbereitung	Garzeit (Min)
Äpfel	vierteln, entkernen, mit etwas Zitronensaft beträufeln	15 bis 20
Birnen	vierteln, entkernen	15 bis 25
Bananen	schälen, ganze Früchte	ca. 15
Pflaumen	entsteint	ca. 10

REIS

Füllen Sie zum Garen den Reis mit der erforderlichen Menge Wasser, direkt in die Reisschale. Verwenden Sie für 250g Reis etwa 350ml Wasser. Rühren Sie etwas Salz und nach Wunsch Gewürze unter den Reis.

Garzeit (Parboiled-Reis): 30 bis 45 Minuten. Naturreis sollten Sie 10 Minuten länger garen und/oder ½ Stunde vor dem Garen im Kochwasser weichen lassen.

Der Wassertank muss ebenfalls mit Wasser gefüllt werden.

EIER

Eier stellen Sie mit der Luftkammer nach oben (dickeres Ende) in die Mulden im Siebboden. Verwenden Sie möglichst den untersten Garbehälter I. Damit die Eier nicht platzen, sollten Sie die Schale über der Luftkammer mit einem dünnen spitzen Dorn anstechen.

Garzeit (weich): ca. 15 Minuten

Garzeit (hart): 20 bis 25 Minuten

Die Garzeit hängt stark von der Größe und Frische der Eier ab.

WÜRSTE

Der Dampfgarer eignet sich hervorragend zum Garen von Würsten (Beispiel: Frankfurter Würstchen). Stechen Sie die Haut an mehreren Stellen mit einer spitzen Gabel ein, damit die Würste nicht platzen. Legen Sie die Würste dann in den untersten Garbehälter.

Garzeit: 10 bis 15 Minuten

Das intensive Aroma der Würste überträgt sich leicht auf andere Nahrungsmittel. Sie sollten die Würste deshalb nicht mit anderen Nahrungsmitteln zusammen garen.

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Fisch sollten Sie im untersten Garbehälter I garen. Der Fisch wird im Dampfgarer besonders bekömmlich. Wenn Sie den Fisch zusammen mit anderen Nahrungsmitteln garen, dann wählen Sie Zutaten aus, die geschmacklich dazu passen. Reiben Sie den Fisch vor dem Garen mit etwas Zitronensaft ein.

Tipp: Verwenden Sie den Saft aus der Tropfschale zur Zubereitung der Soße.

Fisch, Meeresfrüchte	Garzeit (Min)	Fisch, Meeresfrüchte	Garzeit (Min)
Seelachs, Goldbarsch, Forelle	20 bis 25	Austern	10 bis 15
Thunfisch	30 bis 35	Miesmuscheln	15 bis 25
Garnelen (abhängig von der Größe)	10 bis 15	Tintenfische	20 bis 30

Für gefrorenen Fisch rechnen Sie je nach Größe der Stücke 5 bis 10 Minuten für das Auftauen zur Garzeit hinzu.

REZEPTVORSCHLÄGE

GEMÜSE-MOZARELLA-AUFLAUF

Für 4 bis 6 Personen

- » 250g Karotten, geschabt und ohne Kraut
- » 250g mittelgroße Kartoffeln, geschält und halbiert
- » 250g Brokkoli, nur die Röschen
- » 250g Blumenkohl, nur die Röschen
- » 250g grüne Bohnen, ohne Stengel
- » 1 große Zucchini
- » 400g Mozzarella
- » 1 Teelöffel Instant-Gemüsebrühe
- » ½ Teelöffel Muskatnuss, gerieben
- » ½ Teelöffel frisch gemahlener Pfeffer
- » 150g Sahne
- » 1 Messerspitze Senf

Zubereitung

1. Setzen Sie die Trennwand in den untersten Garbehälter I und füllen Sie die Karotten und Kartoffeln getrennt in die beiden Hälften ein.
2. Legen Sie die Bohnen in den Garbehälter II.
3. Verteilen Sie die Brokkoli- und Blumenkohl-Röschen in Garbehälter III. Setzen Sie die Garbehälter in der richtigen Reihenfolge auf die vorbereitete Basisstation des Dampfgarers. Decken Sie den Deckel darüber.
4. Stellen Sie eine Garzeit von 25 bis 30 Minuten ein.
5. Nach dem Garen schneiden Sie Karotten, Kartoffeln und die noch rohe Zucchini in etwa 1 cm dicke Scheiben. Schneiden Sie die Bohnen in etwa 5 cm lange Stücke. Zerteilen Sie die Brokkoli- und Blumenkohl-Röschen in mundgerechte Stücke.
6. Füllen Sie das Gemüse in eine große Auflaufform.
7. Rühren Sie Sahne, Pfeffer, Muskatnuss, Senf und Instant-Gemüsebrühe in einer Schale glatt und verteilen Sie diese Soße dann über dem Gemüse.
8. Verteilen Sie den Mozzarella in möglichst dünnen Scheiben darüber.
9. Überbacken Sie den Auflauf in der abgedeckten Auflaufform bei etwa 180 °C im Backofen etwa 10 bis 15 Minuten lang oder bis der Käse gut durchgezogen ist.
10. Servieren Sie sofort.

HÄHNCHENBRUST MIT SPARGEL

Für 4 Personen

- » 4 Hähnchenbrustfilets
- » 300g Reis
- » 250g frischer Spargel, geschält
- » 1 kleiner Becher saure Sahne
- » Etwa 10g Butter
- » 1 Teelöffel Zitronensaft
- » 1 Esslöffel Brunnenkresse, gehackt
- » 1 kleine Stange Lauch, fein gehackt
- » Etwas Salz, Pfeffer und milder Curry

Zubereitung

1. Geben Sie den Reis mit etwa 400 ml Wasser und etwas Salz in die Reisschale und stellen Sie die Reisschale in den Garbehälter I.
2. Legen Sie die ganzen Spargelstangen in den Garbehälter II.
3. Dämpfen Sie den Reis im untersten Garbehälter I etwa 20 Minuten.
4. Währenddessen reiben Sie die Hähnchenbrust mit wenig mildem Curry ein und braten Sie die Hähnchenbrust mit wenig Butter in der Pfanne gut durch. Stellen Sie das Fleisch danach warm.
5. Setzen Sie Garbehälter II mit dem Spargel über den Reis auf den Dampfgarer. Dämpfen Sie weitere 10 Minuten lang.
6. Mischen Sie saure Sahne, Lauch, Brunnenkresse und etwa ½ Tasse von dem Saft aus der Tropfschale und erwärmen Sie diese Soße vorsichtig. Die Soße darf nicht kochen. Schmecken Sie mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft ab.
7. Verteilen Sie das Fleisch, und die Spargelstangen auf vier Tellern. Geben Sie Butterflocken auf den Spargel und verteilen Sie den Reis auf den Tellern. Geben Sie etwas Sahnesoße darüber.
8. Servieren Sie sofort.

Tipp:

Rühren Sie eventuell etwas Safran zum Garen unter den Reis. Der Reis erhält dadurch eine appetitlich goldgelbe Farbe.

ENTSORGUNGSHINWEISE



Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll. Nutzen Sie die Sammelstellen Ihrer Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung oder durch die Müllverbrennung gefährliche Stoffe in Grundwasser und Luft und damit in die Nahrungskette gelangen, und die Flora und Fauna können auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte zumindest kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de.

Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an den GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0
oder per E-Mail: info@gastroback.de

Auf unserer Internetseite finden Sie auch diese Bedienungsanleitung im pdf-Format.

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitergehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung und/oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte, technische Eingriffe von Dritten, führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs. Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Hinweis:

Kunden aus Deutschland und Österreich: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, Gastroback Produkte an folgende Anschrift zu senden: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsticher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Die Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu den ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und ist nicht für den gewerblichen Betrieb ausgelegt. Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

GASTROBACK®

Operating Instructions

DESIGN STEAMER



Art.-Nr. 42510 »Design Steamer«

Read all provided instructions before first use!
Model and attachments are subject to change!
For household use only!



We attach a certain importance to your safety. Thus, we ask you to read all provided instructions and information in this booklet carefully and completely, before you start running the appliance. This will help you to know all functions and properties of your new appliance. We especially ask you to adhere strictly to the safety information mentioned in these instructions.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	25
Important Safeguards for Electrical Appliances	26
Hot Surfaces – Risk of Burns	27
Maintenance of Plastic Surfaces	28
Technical Details	28
Features of your »Design Steamer«	29
First Use	30
Operating your Steamer	30
Programming the Time Lag Function	34
Dry-out Protection	34
Dismounting the Basket Botton	35
Care and Cleaning	36
Decalcifying the Water Container	36
Storage of the Steamer	37
Useful tips	38
Recipes	41
Notes for Disposal	42
Information and Service	43
Warranty	43

IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions before operating this appliance and save for further reference. Do not attempt to use this appliance for any other than the intended use, described in these instructions. Any other use, especially misuse, can cause several injuries or damage by electric shock, heat or fire.

Any operation, repair and technical maintenance of the appliance or any part of it other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre. Please contact your vendor.

- Do not attempt to operate the appliance if water leaks out of the steamer base or any parts or accessories are likely to be damaged or subject to inadmissible strain (i.e. mechanical or electric shock, overheating, moisture). Before use, always check the appliance and each part of it on impeccable operation. Any use of accessories, attachments or spare parts not recommended by the manufacturer may result in fire, electrical shock and injuries to persons. If the appliance or any part of it is likely to be defective or not operating in the intended way, immediately unplug from power supply and return the entire appliance to an authorised service centre for examination and repair.
- Any maintenance, repair and operation other than described in these instructions must be performed at an authorised service centre to avoid risk of electrical shock, fire or injuries to persons. Do not operate the appliance with any parts or accessories not recommended by the manufacturer.
- Close supervision is necessary when the appliance is used near young children. Do not let young children play with any parts of the appliance. The appliance is not intended for use by children or infirm persons without supervision.
- Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. Take care that no one will pull the appliance by the power cord, especially when young children are near. For storage always keep the entire appliance dry and clean and where young children cannot reach it. Do not place any hard and/or heavy objects on the appliance or any part of it.
- Always place the appliance on a stable, even, dry and sufficiently large surface. Do not place the appliance near the edge of the table or counter. Do not place any cloth or tissue beneath the appliance to avoid any risk of fire and electric shock. Always keep the table or counter clean and dry and immediately wipe off spilled liquids.
- During operation keep the appliance in an appropriate distance of at least 20cm on each side to furniture, walls, boards, curtains and other objects. Keep at least 1 m of free space above the appliance. Do not operate the appliance near any heat-sensitive or moisture-sensitive materials or under boards to avoid damage caused by steam and condensate.
- The appliance or any part of it may never touch hot surfaces. Do not place the appliance and any part of it on or near hot surfaces, (i.e. burner, heater or oven).

- Before use always make sure that the appliance is assembled properly and a sufficient amount of water is filled in the water container (between water level mark ›min‹ and ›max‹). Do not operate the appliance with the water level below the minimum water level mark (›min‹). Do not overfill the water container above the maximum water level mark.
- Do not move or tilt the appliance during operation to avoid overflowing of boiling water. Immediately switch off and unplug the appliance, if water leaks out of the steamer base during operation.
- This appliance is for household use only and NOT intended for use in moving vehicles or outdoors.



IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES

Care must be taken when using any electrical appliance. Please adhere to the following precautions.

- Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (230 V, 50 Hz, AC). Always connect the appliance directly to a mains power supply wall socket with protective conductor (earth/ground) connected properly. The installation of a current safety switch with a maximum rated operating of 30 mA in the electrical circuit is recommended. If in doubt, contact your electrician for further information.
- Do not use any extension cord or multiple socket to avoid risk of fire or electric shock.
- The appliance is designed for partly unattended operation. Nevertheless, during operation you should check regularly (every ½ hour) the water level in the water container (between water level mark ›min‹ and ›max‹) and ensure that the appliance is operating properly. Always switch off the appliance and unplug from the power outlet when not in use and before moving or cleaning the appliance.
- Always handle the power cord with care. The power cord may never be knotted, twisted or squeezed. Do not pull or strain the power cord. Always grasp the plug to disconnect the power cord from the power outlet. Do not let the power cord hang over the edge of the table or counter. Take care not to entangle in the power cord.
- Always use the handles on both sides of the steamer base for moving the appliance.
- Do not immerse the steamer base or power cord in water or any other liquid. Do not spill or drip any liquids on the power cord or exterior of the steamer base. Never place the steamer base or power cord in an automatic dishwasher or under a tap. When liquids are spilled on the exterior of the steamer base, immediately switch OFF and unplug the appliance and dry it.



HOT SURFACES – RISK OF BURNS

The Gastroback »Design Steamer« is designed for cooking a variety of foodstuffs and, therefore, the exterior of the steamer will get hot during operation. In addition, there are steam vents in the lid. Beware of steam and hot condensate during operation and even some minutes after switching off the appliance, especially when removing the steamer baskets and/or the lid.

- Do not touch hot surfaces (steamer base, steamer baskets and lid) while the appliance is in use. Always use handles and knobs for moving and operating the appliance and lifting the lid and steamer baskets. Additionally, we recommend to use a panholder or oven glove for removing the lid and/or steamer baskets.

The steamer base, steamer baskets and lid are still hot, even some minutes after switching off. Do not touch any heat-sensitive objects with the hot lid or steamer baskets. Do not place any heat-sensitive objects in or on the steamer.

- Before assembling, always ensure that there are no objects in the water container.
- Close supervision is important, when moving any parts of the appliance (i.e. steamer baskets or lid) during operation or immediately after switching off. Do not move or tilt the steamer base during operation or when it is still hot, to avoid boiling water spilling from the water container, causing injuries of persons or damage. Always unplug the appliance and let it cool down to room temperature before moving it.
- For operation place the appliance on a dry, stable, heat-resistant and water-resistant, even surface (i.e. glass, ceramics, stone). The appliance or any parts of it may never touch hot surfaces. Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces, (i.e. burner, heater or oven). Never place the appliance on any power line cord to avoid fire and electrical shock.
- Before use ensure that the appliance is completely and properly assembled, the steamer baskets do not tilt or wobble, and that there is a sufficient amount of water the water container. On start up the water level should reach the maximum water level mark and may never fall below the minimum water level mark during operation.
- Beware of steam and hot condensate, when operating the appliance and especially when removing the lid or steamer baskets. Always keep the lid in place during operation. Otherwise power consumption increases significantly and the foods in the upper steamer baskets will not be cooked sufficiently. Ensure all persons stay in sufficient distance to the appliance during operation.
- There are three steam vents in the lid. Especially when removing the lid during operation or immediately after switching off, always keep your hands and arm as well as any clothing and other objects away from the steam vents to avoid scalds and damage.

- Do not place any heat-sensitive objects near the appliance during operation to avoid damage caused by heat, condensate and splashes.

MAINTENANCE OF PLASTIC SURFACES

Any plastic parts coming in contact with foods, including the container in the steamer base, are manufactured of high-grade heat-resistant plastics. Do not use the appliance with any cracks or distortions of the plastic parts. Replace any damaged parts by using the recommended original spare parts.

- Do not use metal utensils or other hard and sharp objects with the steamer to avoid scratching the plastic surfaces. Only use wooden or plastic utensils to stir and serve the food. Never use hard and sharp utensils to cut or scratch in the steamer.
- Never use abrasive cleaners, cleaning pads or any sharp objects (i.e. metal scouring pads) for cleaning. Carefully clean the appliance with a damped sponge or tissue and warm washing-up liquid. Steamer baskets, lid, rice pan and separator may be cleaned in an automatic dishwasher.
- Never place the steamer base or power cord in an automatic dishwasher.
- Depending on the local water hardness we recommend to decalcify the appliance regularly (after ca. 7-10 operations). Use citric acid or vinegar solutions for decalcifying. Do not use abrasive cleaner or cleaning pads for removing any deposits. After decalcifying thoroughly rinse with water to completely remove the decalcifier from the container (the decalcifier could spoil your food).
- Do not use any parts or accessories of the steamer for any other purposes than the intended use. Do not place the appliance or any parts of it in a microwave oven to avoid distortions and other damages. Do not place the appliance in direct sunlight for a long period of time.

TECHNICAL DETAILS

Model:	Art.-No. 42510 »Design Steamer«
Power Supply:	230V / 50Hz
Power Consumption:	650W
Weight:	2.5kg
Dimensions (WxDxH):	25.2 x 34 x 39.6 cm
Certification:	

FEATURES OF YOUR »DESIGN STEAMER«



Lid with steam vents

3 Steamer baskets made of translucent heat-resistant plastics; dishwasher safe

Steamer base with water container

Heating element; 650 W

Handles on each side



Control panel

Timer keys: h (hours) and min (minutes)

Timer display

Set key

Power button



Filling lid

Water container for clear tap water:
0.25 Litre (water level mark >min<)
to ca. 1 Litre (water level mark >max<)



Drip pan – for condensate and dripping;
dishwasher safe

FIRST USE

Before first use, clean all removable parts of the steamer in warm soapy water (see: ›Care and Cleaning‹).

⚠ WARNING: Please handle all parts of the appliance with care. Switch off, unplug and allow the appliance to cool down, before moving or cleaning the appliance.

Do not immerse the steamer base or power cord in any liquids or drip any liquids on it. Do not place the steamer base or power cord in an automatic dishwasher.

1. Wipe the container in the steamer base with a damp soft cloth or sponge.
Dry the outer surface of the steamer base thoroughly.
2. Clean the removable parts (drip pan, steamer baskets, rice pan, separator, lid) in warm soapy water or an automatic dishwasher.

OPERATING YOUR STEAMER

⚠ CAUTION! Only fill up with clear drinking-water. Do not fill any other liquids into the water container and do not fill in any additional ingredients, such as spices or flavours. Do not use decalcifier when cooking any food, because the decalcifier could spoil your food. Do not drip or spill any liquids on the exterior of the steamer base.

Ensure the steamer is assembled properly and you filled up the water container with an appropriate amount of water (water level between ›min‹ and ›max‹; see: ›Features of Your »Design Steamer«) before connecting the appliance to the power supply.

⚠ WARNING! Beware of hot surfaces! Steamer base, steamer baskets, and lid get very hot during operation. Only use handles and knobs for handling the appliance. During operation always use panholders or oven gloves to remove the steamer baskets and lid. Beware of hot condensate and steam, when removing lid or steamer baskets.

Immediately switch OFF (push the power button) and unplug the appliance, if water leaks out of the steamer base or overflows the brim of the steamer base.

1. Prepare the appliance for use. Before first use or after a longer period of storage you should clean the appliance (see: ›First Use‹).

If necessary, pour out any remaining water. Always use fresh tap water for your steamer.

Place the steamer base on an appropriate surface (level, dry, water-resistant and heat-resistant). During operation, always keep the appliance away from other objects: leave at least 20 cm of free space on each side and 1 m of free space above the appliance.

2. Fill up the water container in the steamer base with clear tap water.

Pour in ca. 1 Litre water. The water level should reach the maximum water level mark »max« on the filling lid. If required, open the filling lid and slowly pour in another little amount of water to reach the maximum water level mark »max«. Shut the filling lid.

⚠ CAUTION! Do not overfill the water container beyond the maximum water level mark »max«. Otherwise the water could overflow the brim of the water container during operation. Only use clear water without any ingredients. Dry spilled water immediately.

3. Insert the drip pan in the steamer base (see Features of Your »Design Steamer«). The drip pan will only fit in the right orientation. The rim of the drip pan must seat on the rim of the steamer base.

4. Prepare your food and fill the steamer baskets.

There are marks on the handles of each steamer basket. Always begin with steamer basket I (bottom), then fit steamer basket II (middle) and place steamer basket III always on the top. On occasion you may leave out the steamer baskets II and/or III.

For large pieces of food you may combine the steamer baskets. Just remove a basket bottom to build a larger basket from 2 steamer baskets (see: »Dismounting the Basket Bottom«).

Note:

Always use the lower steamer basket with the basket bottom.

5. Place the prepared steamer baskets in the correct sequence on the drip pan: I first, II in the middle, III on top.

The baskets must fit without any gaps and may not move about or tilt.

6. Put on the lid. Do not operate the steamer without the lid. Otherwise the upper foods will not be cooked sufficiently.

7. Wipe off any spilled water.

8. Start operation.

Plug in the power connector in an appropriate power outlet (see: »Important Safeguards for Electrical Appliances«).

Press the power button. The symbol 00:00 appears on the display.

Tip:

A beep sounds every time you hit a key.

9. Set up the cooking time: Press the set key (›§‹).

The default cooking time is displayed (00:20; 20 minutes). In addition, the word STEAMER flashes to indicate, that the steamer is ready for adjustment of the cooking time.

Tip:

If you do not press any keys, the word STEAMER flashes for a period of ca. 5 seconds. Then the appliance starts heating automatically. You can set up a time delay for the cooking process (see: ›Programming the Time Lag Function‹).

By pressing the set key while STEAMER is flashing on the display, you toggle to programming the time delay and TIMER flashes on the display. By pressing the set key while TIMER is flashing on the display, you switch back to programming the cooking time.

Adjust the desired cooking time by pressing the keys ›h‹ and ›min‹. The maximum cooking time is 1 hour 59 minutes (1:59). By exceeding the maximum cooking time, the cooking time is automatically set back to zero (00:00).

- Pressing the key ›h‹ (hours, left hand to the display) increases the cooking time by one hour.
- Pressing the key ›min‹ (minutes, right hand to the display) increases the cooking time by one minute.

Tip:

Holding the ›min‹ key automatically increases the cooking time until you release the key.

With the intended cooking time shown on the display, just wait ca. 5 seconds. If no further indication is given for ca. 5 seconds, the appliance starts heating automatically and the word STEAMER stops flashing on the display. Additionally the red heater indicator lights up.

Steam begins to flow after ca. 3 minutes of heating. Depending on the type and amount of food in the steamer baskets, it will take some minutes for the steam to reach the upper steamer basket, lid and steam vent.

⚠ WARNING! Hot condensate may build up in the steamer baskets and on the interior of the lid. Beware of hot condensate and steam when removing the steamer baskets or lid.

Do not hold your hand, arm or face over the steam vents in the lid. Ensure that persons stay in sufficient distance to the appliance, when removing the lid or steamer baskets. Place the steamer baskets and/or lid on a water-resistant and heat-resistant surface where other persons will not touch it unintentionally.

⚠ CAUTION! Ensure that the condensate will not drip on the steamer base. Immediately wipe off any spilled liquids.

Ensure that the water level in the water container will never fall below the minimum water level mark ›min‹ during operation. If the steamer base boils dry, the dry-out protection switches off the heater automatically, the timer stops and an acoustic signal continuously sounds (see: ›Dry-out Protection‹).

Do not overfill the water container. Only fill up the water container to the maximum water level mark.

10. With extensive cooking times regularly check the water level (ca. ½ hour) and, if required, fill up with a sufficient amount of clear water.

To fill up the water container: open the filling lid and slowly fill in the required amount of water. Take care that the water will not spill out of the filling lid. Immediately wipe off spilled water. After filling the water container close the filling lid.

11. If necessary, check the doneness of your food. Beware of hot steam and condensate when lifting off the lid.

12. You can increase the cooking time at any time of the process:

To increase the cooking time during operation: press the set key ›§‹. The word STEAMER flashes. Set up the desired cooking time, using the keys ›h‹ and ›min‹. If no further indication is given for ca. 5 seconds, the appliance starts the count-down of the newly set cooking time automatically.

Tip:

After expiration of the cooking time an acoustic signal sounds (five beeps) and the appliance starts the keep-warm function. KEEP WARM and the already expired keep-warm time is displayed. This procedure can last up to 1 hour. Afterwards another acoustic signal sounds (three beeps) and the appliance switches off automatically.

If you do not want to eat your meal directly after the expiration of the cooking time, we recommend to use the time lag function (TIMER), to avoid loss of flavour and vitamin content (see: ›Programming the Time Lag Function‹).

13. After cooking, shut down the steamer: Press the power button. The red heater indicator and the display go out.

Unplug the power cord and make sure the appliance has cooled to room temperature before moving or cleaning it.

14. Always clean the appliance immediately after use.

⚠ CAUTION: Never leave any food dry up on the appliance or any parts of it. Always empty the water container after use. (See: ›Care and Cleaning‹).

PROGRAMMING THE TIME LAG FUNCTION

You can set up a time lag (TIMER) for the beginning of the cooking procedure. In this case the cooking process will not start until expiration of the delay time.

To adjust the time lag function:

1. Prepare the appliance for cooking and switch on (see: >Operating Your Steamer<).
2. Toggle to the adjustment of the time lag function (TIMER).

To activate the time lag function: with STEAMER flashing on the display, press the set key >§<. The word TIMER flashes and 00:00 is displayed.

To switch back to the cooking time: with TIMER flashing on the display, press the set key >§< again. If you did not set up any cooking time, the appliance will use the default cooking time (20 minutes; 00:20).

3. Set up the desired delay time by pressing the keys >h< and >min<. The maximum delay time is 12 hours 59 minutes (1:59).

If no further indication is given for ca. 5 seconds, the appliance starts the count-down of the delay time automatically. After expiration of the delay time, the heating process and count-down of the cooking time starts.

DRY-OUT PROTECTION

If you forgot to refill the water container in time or accidentally switch on the steamer with an empty water container, the boil dry out protection switches off the heater automatically. In this case a continuous acoustic signal sounds, the heater indicator flashes and the timer stops.

TO RESET THE APPLIANCE:

1. Open the filling lid and slowly fill in water at least up to the minimum water level mark (>min<). Always keep the water level between the minimum and maximum water level mark during operation. Close the filling lid.
2. To reset the appliance and continue the count-down, press the set key >§<.

Tip:

The dry-out protection interrupts the cooking process and, therefore, the adjusted cooking time could become unsuitable. Hence, you should check your food for the desired doneness.

DISMOUNTING THE BASKET BOTTOM

In the steamer baskets there are 4 clamps holding the basket bottom in place. You can remove the basket bottoms of the steamer baskets II or III to build a larger steamer basket using the frame of two steamer baskets.

Note:

Always use steamer basket I with bottom.

1. Place the steamer basket (II or III) upside down on a stable surface.
2. Near one of the clamps, carefully push down the bottom without violation to loosen the bottom.

To re-install the basket bottom simply insert the bottom in the correct orientation in the frame of the steamer basket and push down the bottom until it seats in the clamps. Ensure that the openings of the wells in the basket bottom face upwards.

CARE AND CLEANING

⚠ WARNING! Always unplug and let the appliance cool down before moving or cleaning it.

Do not place or immerse the steamer base or power cord in any liquids. Do not place the steamer base or power cord in an automatic dishwasher or under a tap. Do not spill any liquids on it.

Because your food will not touch heated surfaces, the ingredients will not stick to the surfaces of the steamer and cleaning is quite easy. Discolouration of any plastic parts may occur with some strongly coloured food but will not affect the cooking performance in any way.

However, you should decalcify the water container regularly to avoid any loss of performance as well as avoid excessive energy loss. See Decalcifying the Water Container.

⚠ CAUTION! Do not leave any food dry on the surfaces of the appliance. Do not use any abrasive cleaners or cleaning pads to avoid damage especially of the plastic parts. To soak dried food, just place the removable parts of the steamer in warm washing-up liquid for about ten minutes.

1. To switch off the appliance press the power button. The display and heater indicator switch off. Unplug the appliance and leave it cool down to room temperature.
2. Wash the drip pan, steamer baskets, lid, rice pan and separator in warm soapy water using a soft cloth or sponge.

Alternatively you may wash these removable parts in an automatic dishwasher.

3. Empty the water container:

Open the filling lid, grasp the steamer base by the handles on each side and pour away the water through the filling lid. Close the filling lid.

4. Wipe the steamer base with a clean damp cloth. If necessary, damp the cloth with soapy water first and then wipe with clear water. Make sure not to spill or drip any liquids on the exterior of the steamer base.
5. Dry the appliance and all parts of it. Possibly leave the parts of the appliance dry naturally for some minutes.

DECALCIFYING THE WATER CONTAINER

Dependent on the local water hardness, lime collects on the heating element and in the water container, decreasing the steamer performance and increasing energy loss. Therefore we recommend to decalcify the water container regularly (after 7 – 10 operations).

⚠ WARNING! Do not aspirate the fumes of boiling decalcifier solution.

Make sure, the room is well ventilated. To decalcify, only insert the drip pan and keep the drip pan in place, while the appliance is still hot.

1. If necessary, empty the water container. Then fill in a solution of ½ litre vinegar and ½ litre water.
2. Insert the drip pan.
3. Plug in the appliance and set up a cooking time of ca. 10 minutes (see Operating Your Steamer).

⚠ WARNING! Hot fumes of acetic acid vent from the centre of the drip pan and the solution could spit. Keep your hands and face away from the unit during operation.

⚠ CAUTION! Immediately switch off and unplug the appliance if the decalcifier solution overflows the steamer base.

4. Leave the decalcifier boiling for ca. 5 minutes, then switch off and unplug and let the appliance cool down to room temperature.
5. Empty the water container.
6. Thoroughly rinse the water container several times with clear water.
7. Rinse the drip pan under running water.
8. Dry drip pan and steamer base thoroughly.

STORAGE

Always clean the appliance before storing (see: ›Care and Cleaning‹). Store the entire appliance (including the operating instructions) on a clean and dry surface, where it is safe from frost and inadmissible strain (mechanical or electric shock, heat, moisture, direct sunlight) and where it is out of reach of young children.

Do not place any hard or heavy objects on the appliance or any parts of it.

⚠ CAUTION: Ensure the power cord will not become knotted, twisted or squeezed.

Place the drip pan in the water container and nest the steamer baskets in reverse sequence (III at the bottom, I on top). Place the steamer baskets on the steamer base. Place the rice pan and separator in steamer basket I and put the lid on it.

Place the appliance on an even, stable surface, where it may not tilt or fall and no other objects could fall on it.

USEFUL TIPS

The actual cooking time depends on several components: the sort of food, pre-treatment (fresh, tinned or frozen), as well as the amount and consistency of the food. Big chunks of food, waxy potatoes or brown rice for example need longer cooking times.

Wild rice and lentils have to soak in water for 30 minutes before cooking.

- Nutrients and vitamins remain best if cutting the food shortly before consumption.
- Keeping the food warm or warming it up damages the quality of the food.
- When preparing different food place bigger chunks with longer cooking time into the lowest steamer basket I (i.e. potatoes or carrots).
- Place finer vegetables in the middle steamer basket II for example: cauliflower or brokkoli.
- Leafy vegetables need a short cooking time and should be placed into the top steamer basket III.
- Do not overload the steamer baskets. The steam needs to be able to rise through the different steamer baskets all the way up.
- Season to taste food after cooking.
- When you plan to cook food with different cooking times you can start with the bottom steamer basket I. Place food with long cooking times into the bottom steamer basket and add the other levels later. Do not forget to close the lid and pay attention to the cooking times shown on the display.
- Use the provided separator when you steam two different foods in one steamer basket and do not want the food to influence on the taste of each other.
- Some taste and flavour of food gets carried forward by the steam and condensate. Pay attention that the food you cook match in flavour.
- There are 6 indents in the base of each steamer basket which can be used for placing eggs. The cooking time of eggs depends on the amount of food cooked together with the eggs, the steamer basket you use (I, II or III), the size and freshness of the eggs.
- Place rice, peas, beans or ingredients alike in the rice pan for cooking. On the base of each steamer basket you find matching cut-outs for the feet of the rice pan.
- Cook fish or sausage in the bottom steamer basket. Run out liquids could otherwise influence the taste of the other food.
- You can use the juice of the drip pan for soups or sauces.

FRESH VEGETABLES

Vegetable	Preparation	Cooking time (min)
aubergine	2 cm thick slices	20 to 25
cauliflower, brokkoli	separated in floweret	20 to 30
fennel	cut big pieces of fennel once	20 to 25
capsicum	quartered	up to 20
greens beans	whole, without stems	15 to 20
carrots	whole, without stems	25 to 35
potatoes	small potatoes on the whole with peel, big potatoes peeled and cut lengthwise	30 to 50
kohlrabi	1 to 2 cm thick slices	25 to 35
leek	cut in adequate size	20 to 25
corn cob, artichoke (medium size)	on the whole	50 to 60
brussels sprouts	single floweret	30 to 40
zucchini	1 to 2 cm thick slices, small zucchinis on the whole	10 to 15

FRUIT

Using the steamer you can make beautiful compote or cook fruit for side dishes. You can prevent fruit from turning brown by sprinkling with lemon juice before cooking. Cooking pears develop the full flavour when sprinkled with vinegar. When preparing fruit for compote you can use the juice of the drip pan for making sauce.

Fruit	Preparation	Cooking time (Min)
apple	quartered, pitted, sprinkled with lemon juice	15 to 20
pears	quartered, pitted	15 to 25
banana	peeled, whole fruit	approx. 15
plum	pitted	approx. 10

RICE

Fill the needed amount of water straight into the rice pan. Use 350ml water for 250g of rice. Season to taste.

Cooking time (parboiled rice): 30 to 45 minutes. Brown rice needs 5 minutes longer and/or should soak for 30 in water before cooking.

Do not forget to fill the watertank with water as well.

EGGS

Place eggs in the indents of the steamer basket. The less pointy side of the egg (air chamber of the egg) has to face upwards. Use steamer basket I. Get a pin and make a small shallow (just through the shell) hole at the less pointy end of each egg. This allows air to escape so that the shell won't crack from the sudden heat and subsequent gas expansion.

Cooking time (soft): approx. 15 minutes

Cooking time (hard): 20 to 25 minutes

Cooking time depends on size and freshness of eggs.

SAUSAGE

The steamer is suited perfectly for cooking sausages (i.e. wiener). Use a fork to make small shallows into the peel of the sausage to prevent sausages from dehiscing. Use steamer basket I.

Cooking time: 10 to 15 minutes

The intense flavour of the sausage carries forward to other foods which is getting cooked at the same time.

FISH AND SEAFOOD

Fisch, seafood	Cooking time (Min)	Fisch, seafood	Cooking time (Min)
coalfish, red fish, trout	20 to 25	oyster	10 to 15
tuna	30 to 35	mussel	15 to 25
prawn (depending on size)	10 to 15	calamari	20 to 30

Use steamer basket I for cooking fish and seafood. Fish will be especially digestible when steamed. The taste and flavour of fish gets carried forward by the steam and condensate. Pay attention that the food you cook together with the fish match in flavour with the fish. Sprinkle the fish with lemon juice before cooking. Frozen fish needs (depending on the size) 5 to 10 minutes longer cooking time.

Tip: Use the juice of the drip pan for making sauce.

RECIPES

VEGETABLE MOZZARELLA CASSEROLE

For 4 to 6 persons

- » 250g carrots, trimmed
 - » 250g medium size potatoes, trimmed and halved
 - » 250g brokkoli, only the flowret
 - » 250g cauliflower, only the flowret
 - » 250g green beans, without stems
 - » 1 big zucchini
 - » 400g Mozzarella cheese
 - » 1 teaspoon instant vegetable stock
 - » ½ teaspoon nutmeg, ground
 - » ½ teaspoon fresh pepper
 - » 150g cream
 - » 1 point of a knife of mustard
-

Preparation

1. Place separator into steamer basket I and fill in the carrots and potatoes separated in both sections.
 2. Place beans in steamer basket II.
 3. Place cauliflower and brokkoli in steamer basket III. Place the prepared steamer baskets in the correct sequence on the drip pan: I first, II in the middle, III on top. The baskets must fit without any gaps and may not move about or tilt. Put on the lid. Do not operate the steamer without the lid. Otherwise the upper foods will not be cooked sufficiently.
 4. Set up cooking time from 25 to 30 minutes.
 5. After cooking cut carrots, potatoes and raw zucchini in 1 cm thick slices. Cut beans in 5 cm long pieces and break floweret of brokkoli and cauliflower in bite-size.
 6. Place vegetable in big casserole with lid.
 7. Combine cream, pepper, nutmeg, mustard and instant vegetable stock in a bowl, pour sauce over vegetables and cover with thin mozzarella slices.
 8. Place casserole with lid in 180°C hot oven and bake for 10 to 15 minutes.
 9. Serve immediately.
-

CHICKEN BREAST WITH ASPARAGUS

For 4 persons

- » 4 chicken breast filets
 - » 300g rice
 - » 250g fresh asparagus, peeled
 - » 1 small cup of sour cream
 - » approx. 10g butter
 - » 1 teaspoon lemon juice
 - » 1 tablespoon watercress, minced
 - » 1 small leek, fine diced
 - » pinch of salt, pepper and mild curry
-

Preparation

1. Fill rice with 400ml salt water into rice pan and place rice pan into steamer basket I.
2. Place asparagus in steamer basket II.
3. Steam rice for 20 minutes.
4. In mean time season chicken breasts with curry and fry with butter in sauce pan. Keep chicken warm afterwards.
5. After 20 minutes take lid of steamer basket I and place steamer basket II with the asparagus on top of steamer basket I. Cover with lid again and steam for another 10 minutes.
6. Mix sour cream, leek, watercress and ½ cup of the juice of the drip pan and heat on stove. Pay attention that it does not boil. Season to taste with salt, pepper and lemon juice.
7. Arrange chicken and asparagus on 4 plates. Place butter flakes on top of the asparagus and serve with rice and sauce immediately.

Tip:

Add safran to the rice to give the rice a nice golden colour.

NOTES FOR DISPOSAL



Dispose of the appliance and packaging must be effected in accordance with the corresponding local regulations and requirements for electrical appliances and packaging. Please contact your local disposal company.

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills, dumps, or refuse incineration, hazardous substances can leak into the groundwater or can be emitted into air, thus getting into the food chain, and damaging your health and well-being as well as poisoning flora and fauna. When replacing old appliances with new once, the vendor is legally obligated to take back your old appliance for disposal at least for free of charge.

INFORMATION UND SERVICE

Please check www.gastroback.de for further information. For technical support, please contact Gastroback Customer Care Center by phone: +49 (0)4165/22 25-0 or e-mail info@gastroback.de.

Please refer to our home page for a copy of these operating instructions in pdf format.

WARRANTY

We guarantee that all our products are free of defects at the time of purchase. Any demonstrable manufacturing or material defects will be to the exclusion of any further claim and within 2 years after purchasing the appliance free of charge repaired or substituted. There is no Warranty claim of the purchaser if the damage or defect of the appliance is caused by inappropriate treatment, over loading or installation mistakes. The Warranty claim expires if there is any technical interference of a third party without a written agreement. The purchaser has to present the sales slip in assertion-of-claim and has to bear all charges of costs and risk of the transport.

Note:

Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send Gastroback products to the following address: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

Customers from other countries: Please contact your dealer.

Please agree that we cannot bear the charge of receipt. Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories. Add the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be approx. 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty period, please send defective appliances to the given address. You will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free of charge, or dispose of the appliance for free of charge.

The appliance is intended for household use only and NOT suited for commercial usage. Do not attempt to use this appliance in any other way or for any other purpose than the intended use, described in these instructions. Any other use is regarded as unintended use or misuse, and can cause severe injuries or damage. There is no warranty claim of the purchaser if any injuries or damages are caused by unintended use.

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 · 21279 Hollenstedt / Germany

Telefon +49 (0)41 65/22 25-0 · Telefax +49 (0)41 65/22 25-29

info@gastroback.de · www.gastroback.de