

Gebruiksaanwijzing

Instructions for use

Mode d'emploi

Anleitung

Instrucciones de Uso

Istruzioni d'uso

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Instruções de utilização

Οδηγίες χρήσεως

تعليمات الاستخدام

TYPE 262008

CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER

| | | |
|-------------|--------------------------------|----|
| NL | Gebbruiksaanwijzing | 3 |
| UK | Instructions for use | 7 |
| F | Mode d'emploi | 11 |
| D | Anleitung | 15 |
| E | Instrucciones de Uso | 19 |
| I | Istruzioni d'uso | 23 |
| S | Bruksanvisning | 27 |
| DK | Brugsanvisning | 31 |
| N | Bruksanvisning | 35 |
| SF | Käyttöohje | 39 |
| P | Instruções de utilização | 43 |
| GR | Οδηγίες χρήσεως | 47 |
| ARAB | تعليمات الاستخدام | 51 |

1. Die Frühlingszwiebel diagonal in Stücke schneiden und den grünen Teil für die Zubereitung des Hühnchens beiseite legen. Diesen Teil ein paar Minuten in kaltem Wasser einweichen, damit sich der bittere Zwiebelgeschmack verliert.
2. Die Gurke auf einem Brett mit etwas Salz einreiben und das Salz anschließend abspülen. Das reduziert das Gurkenaroma und gibt eine schöne grüne Farbe. Die Gurke mit einem Stößel (oder einer Flasche) flach drücken und mit der Hand in ungleiche Stücke teilen.
3. Mit dem Messbecher Wasser bis zur Markierung hard 2 oder medium 6 in den Metallbehälter gießen. Die Hühnchenstücke auf einen Spieß stecken und diesen auf den Dämpfeinsatz legen. Salz, Pfeffer, Öl hinzufügen und den grünen Teil der Frühlingszwiebel sowie den Ingwer darüber verteilen. Das Hühnchen gar dämpfen. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Den Hühnerfleischsaft zur Verwendung in der Sesamsoße aufheben.
4. Die Hühnchenstücke vom Spieß nehmen und in eine Servierschüssel legen. Die Gurke darunter mischen und die Frühlingszwiebeln darüber streuen.
5. Alle Zutaten für die Sesamsoße in einer kleinen Schüssel vermengen und die fertige Soße über das Hühnchen mit Gurke gießen.

Zutatenhinweis:

Gomadare bedeutet „mit Sesamsoße zubereitet“ und kann aus einer fertigen Sesampaste oder auf traditionellere Art hergestellt werden, indem man geröstete Sesamsamen in einem Suribachi (Mörser und Stößel) zu einer groben Paste verarbeitet. Tahini, eine griechische Sesampaste, ist eine gute und einfach erhältliche Alternative, hat aber einen leicht abweichenden Geschmack, da sie nicht aus gerösteten Sesamsamen hergestellt wird. Eine andere Alternative ist ungesüßte Erdnussbutter.

CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER

ART. 262008

Primero, lea detenidamente estas instrucciones de uso y consévelas para una eventual consulta posterior. Compruebe que el voltaje de la casa coincida con el del electrodoméstico, que debe conectarse a un enchufe con toma de tierra.

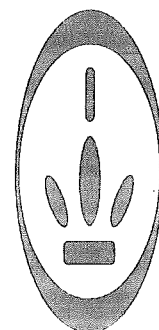
DESCRIPCIÓN

1. Tapa
2. Placa de vapor
3. Rejilla para huevos
4. Base con placa de cocción
5. Vaso de medida
6. Botón de apagado
7. Botón de encendido con indicador luminoso

El CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER está acabado en acero inoxidable pulido. Este hervidor de huevos totalmente automático con función vapor permite hervir hasta 6 huevos a la vez. Cuando la comida está lista, el zumbador incorporado emitirá un sonido indicándolo. El hervidor de huevos con función vapor dispone de botón de encendido con luz indicadora, botón de apagado, una rejilla para huevos, una placa de vapor, una tapa transparente y un vaso de medida.

USO DEL HERVIDOR DE HUEVOS

Advertencia: Por favor, use el pinchador de huevos con cuidado para evitar que se haga daño! Haga un orificio pequeño en la punta redonda de los huevos que se han de preparar. Esto evita que se resquebrajen los huevos. Llene el medidor con agua hasta la marca según el número de huevos que vaya a hervir. Preste atención también a la dureza de los huevos (véase el medidor). Vierta el agua en la placa de cocción del hervidor de huevos. Nota: la escala es para huevos de tamaño medio. Si quiere huevos más duros, añada un poco más de agua. Ponga un poco menos de agua para huevos menos cocidos. Puede hacer pruebas hasta encontrar la cantidad de agua deseada según el gusto. Coloque la rejilla para huevos en la base del hervidor de huevos. Coloque los huevos en la rejilla para huevos y luego la tapa transparente en el utensilio. La tapa tiene orificios para que el vapor pueda salir al hervir. ¡Asegúrese de que estos orificios no queden cubiertos! Enchufe el utensilio a la toma de corriente y enciéndalo con el botón "on/off" de encendido apagado. Cuando se ha evaporado toda el agua sonará el zumbador. Apague el aparato. Retire la tapa del aparato (atención: ¡la tapa estará caliente!). Retire los huevos de la rejilla mediante las asas y enfríelos rápidamente bajo agua fría. Nota: deje enfriar el aparato durante 15 minutos antes de usarlo nuevamente.



USO DE LA FUNCIÓN VAPOR

Este utensilio además de hervir huevos también sirve para cocinar al vapor. Tiene muchas posibilidades.

1. Use el vaso de medida para poner agua en la placa de cocción.
2. Coloque la rejilla para huevos y la placa de vapor en el recipiente metálico. Coloque la placa de vapor en el centro de la rejilla para huevos de modo que no pueda desplazarse.
3. Coloque los alimentos que desee cocinar al vapor en la placa de vapor.
4. Ponga la tapa transparente en el utensilio.

Nota importante: si los alimentos están húmedos el plato puede salir con agua. Asegúrese de que los alimentos no toquen la tapa. Si sigue estas instrucciones, los alimentos se cocinarán al vapor perfectamente.

Consejos de uso de la mini cocina al vapor

Una de las características de este utensilio es que durante la cocción al vapor puede que sea necesario añadir agua. Nunca añada más agua de la indicada por la marca Hard 1 del vaso de medida.

- Al cocinar al vapor alimentos congelados, los tiempos de cocción pueden variar según la cantidad de agua que desprenden los alimentos. Además, tenga en cuenta que los tiempos de cocción al vapor pueden variar según la cantidad de alimentos.
- Con cantidades de alimentos pequeñas, aumente la cantidad de agua 1-2 niveles por encima de la cantidad recomendada.
- Después de la cocción espere 15 minutos antes de volver a cocinar.
- Si detiene la cocción al vapor antes de terminar la misma, desconecte el utensilio y espere a que el vapor se haya disipado antes de abrir la tapa. Tenga cuidado, la tapa puede estar muy caliente.

GUÍA DE COCCIÓN AL VAPOR

| Producto | Peso por producto (g) | Cantidad | Volumen de agua (en frío) | Volumen de agua (congelado) |
|----------------------------------|-----------------------|----------|---------------------------|-----------------------------|
| Piezas grandes de carne | Unos 135g | 2 | Hard 1 | x |
| Piezas medianas de carne | Unos 65g | 2 | Hard 6- Medium 2 | Hard 1- Hard 2 |
| Piezas pequeñas de carne | Unos 35g | 3 | Medium 2 | Hard 3- Hard 4 |
| Dim Sum (platillo chino variado) | Unos 25g | 8 | Hard 6- Medium 2 | Hard 5- Hard 6 |

Por favor, use fideos cocidos o Dim Sum (platillo chino variado).

LIMPIEZA

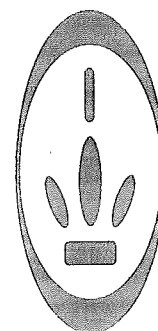
¡PRIMERO DESENCHUFE LA CLAVIJA DE LA TOMA DE CORRIENTE!

La parte exterior del pie se puede limpiar con un trapo húmedo (no sumerja nunca en agua u otro líquido). Los componentes sueltos también se pueden limpiar con un trapo húmedo. Si es necesario, estos componentes se pueden limpiar también en agua jabonosa caliente.

Retire la cal de la placa de cocción después de cada uso. Si la incrustación calcárea se acumula, llene la placa de cocción con una mezcla de 50% de agua y 50% de vinagre. Para hacer esto no coloque la rejilla para huevos ni la tapa sobre el utensilio. Enchufe el utensilio a la toma de corriente y deje cocer la mezcla unos pocos minutos. Repítalo varias veces. Después lave bien la placa de cocción con agua.

CONSEJOS PRINCESS

- No sumerja nunca la base del utensilio en agua u otro líquido.
- Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo y en caso de anomalías.
- No cubra nunca los orificios para el vapor de la tapa.
- Tenga en cuenta que el vapor que hay debajo de la tapa sale por los orificios.
- La tapa se calienta mucho durante la cocción al vapor. No abra la tapa hasta que haya terminado.
- Desconecte siempre el utensilio cuando suene el zumbador. Si deja conectado el zumbador durante mucho rato puede que se estropee.
- Deje enfriar completamente el utensilio antes de recogerlo.
- Deje enfriar el aparato durante 15 minutos antes de usarlo nuevamente.
- El borde interior y los diversos componentes se calientan mucho. Asegúrese de que no quede al alcance de los niños y tenga cuidado también usted.
- Asegúrese de no dejar el aparato muy cerca del borde de la mesa, encimera, etc. para que nadie lo pueda volcar. No deje el cable colgando o en el suelo para evitar que alguien pueda tropezar con el mismo.



- No use el aparato si éste o el cable están dañados. En tal caso, llévelo a nuestro servicio técnico.
- No coloque el aparato sobre o muy cerca de una placa de cocina caliente o cualquier fuente de calor.
- Conecte este aparato únicamente a un enchufe con toma de tierra.
- Este aparato sólo está indicado para un uso doméstico normal.
- Los niños deberán estar vigilados para evitar que no jueguen con el aparato.
- El uso de este aparato por niños o personas con alguna discapacidad física, sensorial, mental o motora, o con falta de experiencia o conocimientos puede implicar riesgos. Las personas responsables de su seguridad deberán proporcionar instrucciones explícitas o supervisar el uso del aparato.

RECETAS:

HUEVO "ESCALFADO" AL VAPOR, SALCHICHA Y ESPÁRRAGO (1 RACIÓN)

1 huevo (roto en bandeja metálica)
 1-2 trocitos de espárrago
 2-3 salchichas tipo perrito caliente
 Sal y pimienta al gusto

Método

1. Ponga el huevo en la bandeja metálica. Añada sal y pimienta al gusto.
2. Corte el espárrago a trozos tamaño bocado. Realice cortes a los lados de la salchicha (sin atravesarla) si lo desea.
3. Con el vaso de medida, vierta agua en la placa metálica hasta Medium 4 o 5. Ponga la rejilla para huevos y la placa de vapor en su posición; coloque el huevo, el espárrago y la salchicha encima, no muy cerca de los lados.
4. Cierre bien la tapa y ponga el botón en la posición de encendido (ON).
5. Cuando oiga el zumbador, inmediatamente ponga el botón en la posición de apagado(OFF). Cuando el vapor de haya disipado, retire la tapa.
6. El plato ya está listo para servir.

BRÓCOLI AL VAPOR CON ACEITE DE OLIVA Y PARMESANO

170g de brócoli (1 pieza grande), deseche los tallos duros
 2 cucharaditas de aceite de oliva virgen extra
 10g de Parmesano Reggiano rayado fino (3 cucharaditas)

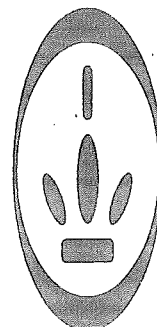
Corte el brócoli en trozos de 4-5 cm de ancho. Pele los tallos y córtelos a lo largo en varitas de 1 cm de ancho. Use el vaso de medida para poner agua en el recipiente metálico hasta Medium 4 o 5. Cueza al vapor el brócoli en la placa de vapor hasta que esté tierno, unos 5 a 6 minutos. Cámbielo a un bol y mézclelo con aceite, queso, sal y pimienta al gusto.

ESPÁRRAGOS CON VINAGRETA DE JEREZ AL ESTRAGÓN

175g de espárragos medianos, cortados (1 a 2)
 1 cucharadita de vinagre de jerez
 1/2 cucharadita de cebolleta picada
 1 cucharada de mostaza de Dijón
 1 pizca de sal
 1 poquito de pimienta negra
 2 cucharaditas de aceite de oliva virgen extra
 1/2 cucharadita de estragón fresco cortado fino
 1/2 huevo duro grande

Use el vaso de medida para poner agua en el recipiente metálico hasta Medium 3 o 4. Cueza al vapor los espárragos en la placa de vapor hasta que estén tiernos, de 3 a 5 minutos (según el grosor) y luego páselos a un bol de agua fría para detener la cocción. Aclare bien y séquelos con papel de cocina.

Mezcle el vinagre, la cebolleta, la mostaza, la sal y la pimienta en un bol y añada aceite poco a poco, removiendo hasta que emulsione. Añada estragón.



Pase la mitad del huevo por un tamiz grueso en un bol. Ponga encima de los espárragos una cucharadita de vinagreta y sívalos en un plato. Añada el aliño restante sobre los espárragos y ponga huevo encima.

ENSALADA DE SALMÓN AL VAPOR CON ALIÑO DE POMELO Y JENGIBRE

Ensalada

100 g de filete de salmón, cortado en caso necesario para que quepa en el cocedero
1/4 de cucharadita de comino molido
El zumo de 1/2 lima (más o menos 1/2 dl)
2 tazas de verduras tiernas variadas
1/4 de aguacate, a trozos finos
1/4 de pomelo rosa, sin semillas ni piel, con los gajos separados
unos cuantos brotes de soja, bien lavados

Aliño de pomelo y jengibre

1 1/2 cucharaditas de zumo de pomelo
1/2 cucharadita de aceite de oliva
1 cucharadita de vinagre de vino blanco
1/4 de cucharadita de jengibre fresco cortado

Use el vaso de medida para poner agua en el recipiente metálico hasta Hard 6 o Medium 4. Aliñe el pescado con sal, pimienta, comino, el zumo de lima y cuézalo en la placa de vapor hasta que esté tierno, unos 6 minutos cada lado. Apártelo 10 minutos para que se enfríe. Mezcle los ingredientes del aliño en un bol pequeño. Con un tenedor, desmenuce en trozos gruesos el pescado; mézclelo con las verduras y el aliño justo para cubrir ligeramente las hojas. Coloque la ensalada en un plato. Coloque los trozos de aguacate y pomelo encima de cada ensalada y eche encima un poco de aliño. Ponga encima los brotes de soja.

ENSALADA DE POLLO AL VAPOR CON SALSA DE SÉSAMO

Ensalada Mushi Dori no Gomadare

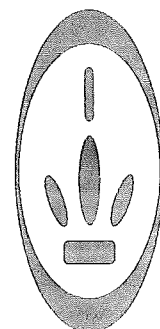
La salsa de sésamo con los jugos del pollo cocinado es muy fácil de preparar. Este tipo de aliño con sésamo (gomadare) es muy habitual en la cocina japonesa y se usa tanto para carnes como para verduras. Este plato de pollo en concreto es un estupendo aperitivo, pero también queda muy bien con fideos fríos.

1 cebolleta
sal y pimienta
1/2 pepino pequeño
70 g de muslo de pollo sin hueso y con piel
1/4 de cucharadita de sake
1/4 de cucharadita de aceite de sésamo
un trozo pequeño de jengibre aplastado

Para la salsa de sésamo:

1 cucharadita de los jugos del pollo cocinado (con agua en caso necesario)
1 cucharada de pasta de sésamo
1/2 cucharada de salsa de soja
1/2 cucharada de azúcar superfino
1 cucharadita de vinagre de arroz
1/4 de cucharadita de pasta de chili o to-ban-jan
1/2 cucharada de semillas de sésamo más o menos molidas
1/2 cucharada de cebolleta picada fina
1/2 cucharadita de jengibre fresco cortado fino
1/2 cucharadita de ajo cortado fino

1. Corte fina la cebolleta en diagonal, reservando la parte verde para usarla durante la cocción del pollo. Suméjrala en agua fría unos minutos para quitarle el amargor a la cebolla, luego aclárela y apártela para usarla más tarde.



2. En una tabla de cortar, espolvoree el pepino con un poco de sal, frotándola con la carne y luego sacúdalo. De este modo se reduce el aroma del pepino y se le da un buen color verde. Machaque el pepino con una mano de mortero (o en su defecto con una botella) y rómpalo con las manos para obtener unos trozos desiguales.
3. Use el vaso de medida para poner agua en el recipiente metálico hasta Hard 2 o Medium 6. Agujeree los trozos de pollo con un pincho y colóquelo en la placa de vapor. Añada sal, pimienta, aceite y luego coloque la parte verde de la cebolleta y el jengibre aplastado encima. Cueza al vapor el pollo hasta que esté hecho. Déjelo enfriar. Conserve el jugo del pollo para usarlo para la salsa de sésamo.
4. Retire el pollo de la placa de vapor y colóquelo en un plato para servir. Añada el pepino y la cebolleta cortada encima.
5. Mezcle todos los ingredientes de la salsa de sésamo en un bol pequeño y viértala sobre el pollo y el pepino.

Nota sobre los ingredientes:

El Gomadare — que significa "aliño con salsa de sésamo" — se puede hacer tanto con pasta de sésamo ya preparada o, de manera más tradicional, moliendo semillas tostadas de sésamo hasta hacer una pasta en un suribachi (mortero). El Tahini, una pasta de sésamo de estilo griego es un buen sustituto y fácil de encontrar, pero con un aroma un poco distinto al no estar hecha con sésamo tostado. La mantequilla de cacahuete no edulcorada es otro posible sustituto.

CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER

ART. 262008

Leggete attentamente queste istruzioni d'uso e conservatele per eventuali consultazioni future. Assicuratevi che la tensione della rete di alimentazione della vostra abitazione corrisponda a quella dell'apparecchio e collegate l'apparecchio esclusivamente ad una presa di alimentazione con messa a terra.

DESCRIZIONE

1. Coperchio
2. Piastra per cottura a vapore
3. Griglia portauova
4. Base con piastra
5. Misurino
6. Interruttore di spegnimento
7. Interruttore di accensione con spia luminosa

Il CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER è realizzato in acciaio inossidabile satinato. Questo bolliuova con funzione di cottura a vapore completamente automatico è indicato per la preparazione di max. 6 uova alla volta. Quando le uova sono pronte, l'apparecchio emette un segnale per mezzo del segnalatore acustico incorporato. Il bolliuova è, inoltre, dotato di un interruttore di accensione con spia luminosa ed un interruttore di spegnimento, griglia portauova, piastra per la cottura a vapore, coperchio trasparente e misurino.

USO DELL'EGG COOKER

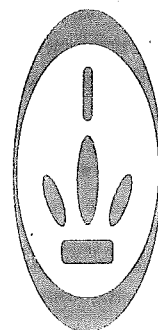
Avvertenza: usate il buca-uova con cautela per evitare di ferirvi! Praticate un forellino nel fondo delle uova da bollire. In questo modo eviterete che le uova si rompano durante la cottura. Riempite il misurino con acqua fino alla linea corrispondente al numero di uova che intendete bollire. Il misurino vi permette di scegliere anche la durezza delle uova. Versate l'acqua sulla piastra di cottura del bolliuova. Nota: il misurino è tarato su uova di media grandezza. Se desiderate delle uova più sode, basta aggiungere un po' più di acqua, mentre per ottenere delle uova meno sode dovrete aggiungere un po' meno acqua.

Fate qualche prova per determinare la giusta quantità d'acqua, secondo i vostri gusti.

Applicate la griglia portauova sulla base del bolliuova. Sistemate le uova sulla griglia e mettete il coperchio trasparente sull'apparecchio. Il coperchio è dotato di fori di ventilazione, attraverso i quali fuoriesce il vapore che si forma durante la cottura. Assicuratevi che questi fori siano sempre aperti!

Inserite la spina nella presa di alimentazione ed accendete l'apparecchio con l'interruttore acceso/spento. L'apparecchio emette un segnale acustico quando tutta l'acqua è evaporata. Al segnale acustico, spegnete l'apparecchio. Togliete il coperchio (Attenzione: il coperchio diventa caldo!). Tenete la griglia portauova per i manici e mettete le uova sotto acqua fredda corrente.

Nota: lasciate raffreddare l'apparecchio per 15 minuti prima di riutilizzarlo.



UTILIZZO DELLA FUNZIONE DI COTTURA A VAPORE

Il presente apparecchio può essere utilizzato, oltre che per bollire uova, anche per la cottura a vapore di altri cibi. Sono possibili molte varianti.

1. Utilizzate il misurino per versare acqua sulla piastra di cottura.
2. Posizionate la griglia portauova e la piastra per la cottura a vapore sulla struttura metallica. Posizionate la piastra per la cottura a vapore al centro della griglia portauova in modo che non possa spostarsi.
3. Ponete il cibo da cucinare sulla piastra per la cottura a vapore.
4. Chiudete l'apparecchio con il coperchio trasparente.

Attenzione: se gli alimenti da cucina contengono molti liquidi il piatto può diventare acquoso. Assicurarsi che gli alimenti non entrino in contatto con il coperchio. Rispettando questa regola sarà possibile cuocere a vapore in maniera perfetta.

Note per l'utilizzo della funzione di cottura a vapore:

Utilizzando questa funzione, in alcuni casi è necessario aggiungere più acqua rispetto alla quantità indicata. Assicurarsi di non superare la linea "hard 1" sul misurino.

- Utilizzando la funzione di cottura a vapore con prodotti surgelati, il tempo di cottura dipende dalla quantità d'acqua che fuoriesce dagli alimenti. Il tempo di cottura può anche variare in base alla quantità di prodotto da cuocere a vapore.
- Per piccole quantità di prodotto è necessario aggiungere da 1 a 2 lineette d'acqua rispetto alla quantità consigliata.
- Una volta preparati i cibi attendere almeno 15 minuti prima di riutilizzare l'apparecchio.
- Se si desidera terminare la cottura prima che l'apparecchio abbia terminato il ciclo, spegnere l'apparecchio e attendere che il vapore sia svanito prima di aprire il coperchio. Il coperchio può essere caldo, quindi prestare attenzione.

PRESCRIZIONI DI COTTURA PER LA FUNZIONE DI COTTURA A VAPORE

| Cibol | Peso | Q.tà | Quantità d'acqua (con cibo raffreddato) | Quantità d'acqua (con cibo surgelato) |
|------------------------|----------------|------|--|--|
| pezzo grande di carne | ca. 135 grammi | 2 | hard 1 | x |
| pezzo medio di carne | ca. 65 grammi | 2 | hard 6 – medium 2 | hard 1 – hard 2 |
| pezzo piccolo di carne | ca. 35 grammi | 3 | medium 2 | hard 3 – hard 4 |
| dim sum | ca. 25 grammi | 8 | hard 6 – medium 2 | hard 5 – hard 6 |

Utilizzare pasta e dim sum precotti.

PULIZIA

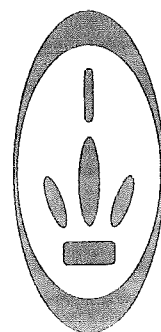
TOGLIETE PRIMA LA SPINA DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE!

La superficie esterna della base può essere pulita con un panno umido (non immergete mai la base in acqua o in altri liquidi). Anche gli accessori possono essere puliti con un panno umido. Se necessario possono essere lavati anche con acqua calda e detersivo.

Dopo ogni uso, rimuovete i depositi di calcare dalla piastra di cottura. In caso di depositi di calcare consistenti, potete versare sulla piastra una soluzione al 50% di acqua e 50% di aceto. In tal caso non mettete la griglia portauova ed il coperchio sull'apparecchio. Inserite la spina nella presa di alimentazione e lasciate agire la soluzione per un paio di minuti. Ripetete l'operazione un paio di volte. Al termine pulite accuratamente la piastra con acqua.

SUGGERIMENTI PRINCESS

- Non immergete mai la base dell'apparecchio in acqua, o in altri liquidi.
- Togliete sempre la spina dalla presa di alimentazione prima di pulire l'apparecchio o in caso di funzionamento difettoso.
- Non ostruite mai i fori di ventilazione del coperchio.
- Ricordatevi che il vapore caldo che si forma sotto il coperchio fuoriesce dai fori di ventilazione.
- Il coperchio diventa molto caldo: non aprirlo fino al termine della cottura.
- Spegnere sempre l'apparecchio quando esso emette il segnale acustico. Facendo emettere il segnale acustico troppo a lungo l'apparecchio può venire danneggiato.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia completamente raffreddato prima di spostarlo.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 15 minuti prima di riutilizzarlo.



- Il bordo interno e tutti gli accessori diventano molto caldi: **assicuratevi** che i bambini non possano toccarli e maneggiateli con cura.
- Assicuratevi che l'apparecchio non si trovi mai troppo vicino al bordo del tavolo o del ripiano, in modo da evitare che possa cadere accidentalmente; **assicuratevi inoltre** che nessuno possa inciampare o rimanere impigliato nel cavo di alimentazione.
- Non usate l'apparecchio se è difettoso o se il cavo di alimentazione è danneggiato, ma inviatelo al nostro centro di assistenza.
- Non posizionate l'apparecchio su piastre di cottura o in prossimità di esso o di altre fonti di calore.
- Collegate l'apparecchio unicamente ad una presa di alimentazione con messa a terra.
- Questo apparecchio è destinato al solo uso domestico.
- Controllare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
- L'uso di questo apparecchio da parte di bambini o persone con problemi fisici, sensoriali, mentali o motori, o con scarsa esperienza o conoscenza, può causare gravi pericoli. Le persone responsabili per la loro sicurezza devono dare loro istruzioni chiare o supervisionare l'uso dell'apparecchio.

RICETTE

UOVA SO DE CON WURSTEL E ASPARAGI (1 PORZIONE)

1 uovo (rotto in contenitore in alluminio)

1 - 2 asparagi

2 - 3 wurstel da hot-dog

sale e pepe a piacere

Preparazione:

1. Versate l'uovo nel contenitore in alluminio. Aggiungete sale e pepe.
2. Tagliate gli asparagi in pezzetti indicati per essere utilizzati come stuzzichino. Eventualmente potete tagliare leggermente i lati dei wurstel (senza aprirli completamente).
3. Utilizzate il misurino per versare acqua nel recipiente metallico fino ad un livello medio di 4 o 5. Ponete la griglia portauova sulla piastra per la cottura a vapore; ponetevi sopra l'uovo, gli asparagi e i wurstel. Assicuratevi che gli ingredienti non siano troppo vicini ai lati.
4. Chiudete il coperchio saldamente e accendete l'apparecchio.
5. Quando l'apparecchio emette il segnale acustico, portate l'interruttore in posizione OFF. Una volta che il vapore si è ritirato potete rimuovere il coperchio.
6. La pietanza è pronta per essere servita.

BROCCOLI AL VAPORE CON OLIO D'OLIVA E PARMIGIANO

170 grammi di broccoli (1/2 torsolo), privi degli steli duri

2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

10 grammi di par Parmigiano Reggiano grattugiato (3 cucchiaini)

Tagliate i broccoli a fettine di 4 - 5 cm. Sbucciate i gambi e tagliateli longitudinalmente in bastoncini dello spessore di 1 cm. Utilizzate il misurino per versare l'acqua nel recipiente metallico fino a medium 4 o 5. Cuocete i broccoli a vapore per 5-6 minuti sulla piastra. Passate i broccoli in una terrina ed aggiungete olio, formaggio, sale e pepe.

ASPARAGI CON VINAIGRETTE DI DRAGONCELLO E SHERRY

175 grammi di asparagi di media grandezza, tagliati (1- 2 asparagi)

1 cucchiaino di aceto di sherry

1/2 cucchiaino di scalogno tagliato finemente

1 punta di mostarda Dijon

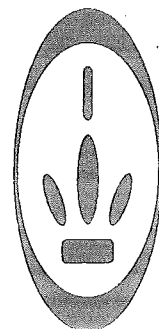
1 punta di sale

1 pizzico di pepe nero

2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

1/2 cucchiaio di dragoncello fresco tagliato finemente

1/2 uovo sodo



Utilizzate il misurino per versare l'acqua nel recipiente metallico fino al livello 4 o 5. Cuocete gli asparagi per 3 - 5 minuti (in base allo spessore) sulla piastra in modo che siano "al dente", quindi passateli in una terrina con acqua fredda per arrestare il processo di cottura. Scolate bene ed asciugate con carta da cucina.

In una terrina mescolate l'aceto, lo scalogno, la mostarda, il sale e il pepe e versate lentamente l'olio, montando con una frusta finché tutti gli ingredienti sono ben amalgamati. Aggiungete il dragoncello.

Passate mezzo uovo sodo in una grattugia grossolana. Versate un cucchiaino di vinaigrette sugli asparagi e disponeteli in un piatto. Versate la salsa restante sugli asparagi e guarnite con l'uovo.

INSALATA DI SALMONE AFFUMICATO IN SALSA DI POMPELMO E ZENZERO

Insalata

100 grammi di filetto di salmone, eventualmente tagliato in modo da rientrare nella piastra per cottura a vapore
1/4 cucchiaino di cumino macinato
1/2 limone spremuto (circa 1/2 dl)
2 tazzine di verdure in foglia fresche tritate
1/4 avocado, tagliato sottile
1/4 di pompelmo rosa, sbucciato e privo della pelle interna e con fettine separate
taugé lavata accuratamente

Salsa di pompelmo e zenzero

1 1/2 cucchiaino di succo di pompelmo
1/2 cucchiaino di olio d'oliva
1 cucchiaino di aceto di vino bianco
1/4 di cucchiaino di zenzero macinato finemente

Utilizzate il misurino per versare l'acqua nel recipiente metallico fino al livello hard 6 o medium 4. Condite il salmone con sale, pepe, cumino e succo di limone e cuocete il tutto a vapore sulla piastra per circa 6 minuti per parte. Togliete il salmone per 10 minuti dal fuoco per farlo raffreddare. Mescolate gli ingredienti in una piccola terrina.

Disponete il salmone in pezzi grandi con una forchetta. Aggiungete le verdure tagliate ed aggiungete il condimento in modo da coprire completamente le foglie con uno strato sottile. Ponete l'insalata in un piatto. Ponete le fettine di avocado e le parti di pompelmo sul piatto con l'insalata e cospargete il tutto con il condimento. Guarnite con il taugé.

INSALATA DI POLLO AL VAPORE CON SALSA DI SESAMO

Mushi Dori no Gomadare Salad

La salsa di sesamo costituita da brodo di pollo è facile da preparare. Questo tipo di condimento con sesamo (gomadare) è molto utilizzato in Giappone sia per la carne che per le verdure. Questo piatto di pollo può essere servito come antipasto oppure per accompagnare un piatto di pasta fredda.

1 cipollotto
sale e pepe
1/2 cetriolo piccolo
70 grammi di zampe di pollo senza ossa e pelle
1/4 di cucchiaino di sake
1/4 di cucchiaino di olio di sesamo
Un pezzetto di zenzero schiacciato

Per la salsa di sesamo:

1 cucchiaino di succo di brodo di pollo (eventualmente anche acqua)
1 cucchiaio di pasta di sesamo
1/2 cucchiaio di salsa di soia
1/2 cucchiaio di zucchero a velo
1 cucchiaio di aceto di riso
1/4 cucchiaino di pasta di chili o to-ban-jan
1/2 cucchiaio di semi di sesamo macinati grezzi



- 1/2 cucchiaino di cipollotto tritato finemente
- 1/2 cucchiaino di zenzero tritato finemente
- 1/2 cucchiaino di aglio tritato finemente

1. Tagliate i cipollotti finemente in senso diagonale e conservate la parte verde per la preparazione del pollo. Immergete i cipollotti per alcuni minuti in acqua fredda per ridurre il retrogusto amarognolo della cipolla.
2. Cospargete il cetriolo su di un tagliere con un po' di sale e strofinatelo, quindi sciacquatelo. In questo modo l'aroma del cetriolo viene attenuato ed esso assume un bel colore verde. Battete il cetriolo con un pestello (utilizzate una bottiglia qualora il pestello non fosse disponibile) e rompetelo manualmente in modo da creare pezzi disuguali.
3. Utilizzate il misurino per versare l'acqua nel recipiente metallico fino al livello hard 2 o medium 6. Infilate i pezzetti di pollo in uno spiedo e poneteli sulla piastra. Aggiungete sale, pepe e olio ed aggiungetevi sopra la parte verde dei cipollotti e dello zenzero. Cuocete il pollo in modo che resti al dente, quindi toglietelo dal fuoco e fatelo raffreddare. Conservate il brodo del pollo per utilizzarlo nella salsa di sesamo.
4. Togliete il pollo dallo spiedo e ponetelo nel piatto di portata. Aggiungetevi il cetriolo e ponetevi sopra i cipollotti.
5. Mescolate tutti gli ingredienti per la salsa di sesamo in una piccola terrina e versatela sul pollo con il cetriolo.

Nota sugli ingredienti:

Il "gomadare" — che significa "condito con salsa di sesamo" — può essere preparato con pasta di sesamo confezionata o, in modo più tradizionale, macinando semi di sesamo abbrustoliti fino ad ottenere una pasta grezza in un suribachi (setaccio e pestello). Il tahini, una pasta di sesamo greca, è un'ottima alternativa facilmente reperibile, ma essa presenta un gusto leggermente diverso poiché non è prodotta con semi di sesamo abbrustoliti. Un'altra alternativa è costituita dalla pasta di arachidi non dolcificata.

CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER

ART. 262008

Läs först instruktionerna noggrant och behåll dem för framtida referens. Kontrollera att spänningen i hemmet är samma som apparatens, vilken måste anslutas till en jordad kontakt.

BESKRIVNING

1. Lock
2. Ångplatta
3. Äggställ
4. Bas med värmeplatta
5. Mätbägare
6. AV-knapp
7. PÅ-knapp med indikatorlampa

CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER har en yta av borstat rostfritt stål.

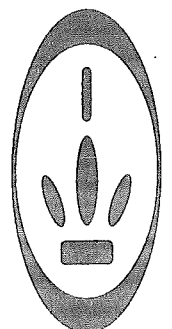
Den helt automatiska äggkokaren med ångfunktion är lämplig för kokning av upp till 6 ägg åt gången. När de är klara avges en signal, som indikerar detta. Äggkokaren med ångfunktion har även en på-knapp med indikatorlampa, en av-knapp, ett äggställ, en ångplatta, ett genomskinligt lock och en mätbägare.

ANVÄNDA ÄGGKOKAREN

Varning: Var försiktig när du använder äggstickan för att undvika skador! Stick hål i den rundade änden av äggen som ska kokas. Detta förhindrar att äggen spricker. Fyll mätbägaren med vatten upp till markeringen för det antal ägg som du ska koka. Följ också anvisningarna för äggens hårdhet (se mätbägaren). Håll vattnet på äggkokarens värmeplatta. Obs! Skalan gäller för medelstora ägg. Om du vill att äggen ska bli lite hårdare tillsätter du lite mer vatten. Använd lite mindre vatten för mjukare ägg. Experimentera till dess att du kommit fram till vilken mängd vatten som passar dig.

Placera äggstället på äggkokarens botten. Sätt äggen på äggstället och placera sedan det genomskinliga locket på apparaten. Locket har hål, genom vilka ångan som produceras under kokning kan komma ut.

Se till att dessa hål inte tilltäcks!



Sätt kontakten i uttaget och aktivera apparaten med på/av-knappen. Signalen ljuder när allt vatten avdunstat. Stäng då av apparaten. Tag av locket från apparaten (Obs! Locket är hett!). Tag ut äggen medan de ligger på stället med hjälp av handtagen och kyl ned dem snabbt i kallt vatten. Obs! Låt apparaten kylas ned i 15 minuter innan du använder den igen.

ANVÄNDA ÅNGFUNKTIONEN

Den här apparaten är ideal för äggkokning, men även för ångkokning av mat. Många variationer är tänkbara.

1. Använd mätbägaren och håll vatten på värmeplattan.
2. Placera äggstället och ångplattan på metallbehållaren. Placera ångplattan i mitten av äggstället så att den ligger stadigt.
3. Placera maten som du vill ångkoka på ångplattan.
4. Sätt på det genomskinliga locket på apparaten.

Obs! Om maten är fuktig kan rätten bli vattmig. Se till att maten inte vidrör locket. Om du följer dessa instruktioner kommer din mat att ångkokas perfekt.

Tips för användning av mini-ångkokaren

En av apparatens egenskaper innebär att vattenvolymen under ångning kanske måste fyllas på. Tillsätt aldrig mer vatten än markeringen hård 1 på mätbägaren.

- När du använder ångfunktionen med frusen mat kan tillagningstiden variera beroende på mängden vatten som maten avger. Observera även att ångningstiderna kan variera beroende på volymen på maten i apparaten.
- När mängden mat är liten ska du använda mer vatten; 1-2 graderingar över den rekommenderade mängden.
- Efter tillagningen ska du vänta 15 minuter innan du använder apparaten igen.
- Om du vill avbryta ångningen innan tillagningen slutförts, stänger du av strömmen och väntar på att ångan avtar innan du öppnar locket. Var försiktig, då locket kan vara mycket varmt.

RIKTLINJER FÖR TILLAGNING MED ÅNGKOKAREN

| Mat | Vikt per bit (g) | Antal | Vattenvolym (kyld) | Vattenvolym (fryst) |
|----------------------|------------------|-------|--------------------|---------------------|
| Stora köttbitar | Cirka 135 g | 2 | Hard 1 | x |
| Medelstora köttbitar | Cirka 65 g | 2 | Hard 6- medium 2 | Hard 1- Hard 2 |
| Små köttbitar | Cirka 35 g | 3 | Medium 2 | Hard 3- Hard 4 |
| Dim sum | Cirka 25 g | 8 | Hard 6- medium 2 | Hard 5- Hard 6 |

Använd kokade nudlar och dim sum.

RENGÖRING

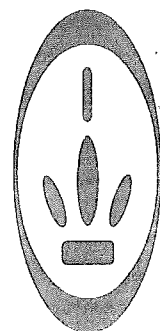
DRAG FÖRST UT KONTAKTEN UR VÄGGUTTAGET!

Utsidan av basen kan rengöras med en fuktig trasa (sänk aldrig ned apparaten i vatten eller någon annan vätska). De enskilda delarna kan även torkas rena med en fuktig trasa. Om nödvändigt kan de även rengöras med vatten och tvål.

Tag bort eventuell beläggning från värmeplattan efter varje användning. Om de kvarvarande beläggningarna blir värre kan värmeplattan rengöras med en blandning av 50 % vatten och 50 % vinäger. När du gör detta ska äggstället och locket inte placeras på apparaten. Sätt i kontakten och koka blandning i några minuter. Upprepa några gånger. Rengör sedan värmeplattan ordentligt med vatten.

PRINCESS-TIPS

- Sänk aldrig ned apparatbasen i vatten eller någon annan vätska.
- Tag alltid ur kontakten innan apparaten rengörs eller om något fel uppstår.
- Tilltäck aldrig ånghålen på locket.
- Kom ihåg att ånga kommer att finnas under locket som kommer ut genom hålen.
- Locket blir mycket varmt under ångning. Öppna inte locket förrän du är klar.
- Stäng alltid av apparaten när signalen avges. Om du lämnar signalen på för länge kan den skadas.
- Se till att apparaten har kylts ned fullständigt innan du flyttar den.
- Låt apparaten kylas ned i 15 minuter innan du använder den igen.
- Kanten på insidan och de olika delarna blir mycket varma. Se till att barn inte kan nå den och var även själv försiktig.



- Se till att apparaten inte står för nära bordets eller bänkens kant så att den kan stötas ned. Se även till att sladden inte hänger så att någon kan snubbla över den eller fastna i den.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller om kabeln är skadad. Skicka den istället till vår serviceavdelning.
- Placera inte apparaten på eller direkt bredvid en varm platta eller någon annan värmekälla.
- Apparaten ska anslutas till ett jordat uttag.
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Om apparaten används av personer med ett fysiskt, mentalt eller motoriskt funktionshinder eller nedsatt sinnesförmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, kan fara uppstå. Personer som är ansvariga för deras säkerhet ska ge uttryckliga instruktioner eller hålla dem under uppsikt när de använder apparaten.

RECEPT

ÅNGKOKADE "POCHERADE" ÄGG, KORV OCH SPARRIS (1 PORTION)

1 ägg (knäckt i foliebehållare)
 1-2 sparrisstjälkar
 2-3 varmkorvar
 Salt och peppar enligt tycke och smak

Metod

1. Placera ägget i foliebehållaren. Tillsätt salt och peppar enligt tycke och smak.
2. Skär sparrisen i munsbitar. Skär snitt i korven (utan att skära av den) om du vill.
3. Använd en mätbägare och håll vatten på metallplattan till medium 4 eller 5. Placera äggstället och ångplattan på plats, lägg ägget, sparrisen och korven på den, men inte för nära sidorna.
4. Stäng locket ordentligt och sätt knappen på ON.
5. Så snart signalen avges ställer du omedelbart knappen på OFF. När ångan avtagit tar du bort locket.
6. Rätten är nu färdig att servera.

ÅNGKOKT BROCCOLI MED OLIVOLJA OCH PARMESAN

170 g broccoli (1 stor bit), kassera de hårda stjälkarna
 2 teskedar extra-virgine olivolja
 10 g fint riven Parmigiano-Reggiano (3 teskedar)

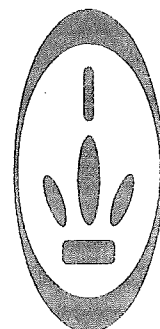
Skär broccolin i 4-5 cm breda bitar. Skala stjälkarna och skär på längden i 1 cm breda bitar. Använd mätbägaren och håll vatten i metallbehållaren till medium 4 eller 5. Ångkoka broccolin på ångplattan tills broccolin är färdig i cirka 5 till 6 minuter. För över den till en skål och blanda med olja, ost och salt och peppar enligt tycke och smak.

SPARRIS MED SHERRYVINÄGRETT MED DRAGONSMÅK

175 g medelstor sparris, skalad och rengjord (1 till 2)
 1 tesked sherryvinäger
 1/2 tesked hackad schalottenlök
 1 liten klick Dijon-senap
 1 nypa salt
 1 liten nypa svartpeppar
 2 teskedar extra-virgine olivolja
 1/2 tesked fint hackad dragon
 1/2 stort hårdkokt ägg

Använd mätbägaren och håll vatten i metallbehållaren till medium 3 eller 4. Ångkoka sparrisen till ångplattan tills den precis är färdig, 3 till 5 minuter (beroende på tjockleken) och lägg den sedan i en skål med isvatten för att förhindra kokningen. Låt den droppa av ordentligt och badda den torr med pappershanddukar.

Vispa ihop vinäger, schalottenlök, senap, salt och peppar i en liten skål och tillsätt långsamt olivoljan. Fortsätt vispa tills emulgerad. Vispa ned dragon.



Pressa halva äggen genom en grov sil ned i en skål. Blanda sparris och 1 tesked vinägrett och servera på en tallrik. Ta en sked och håll över resten av dressingen över sparrisen och placera ägg överst.

ÅNGKOKT LAXSALLAD MED GRAPEFRUKT-INGEFÄRA-DRESSING

Sallad

100 g laxfilé, skuren om nödvändigt för att få plats i apparaten
1/4 tesked malen kummin
Saft från 1/2 lime (cirka 1/2 dl)
2 bägare blandade smågrönsaker
1/4 avokado, tunt skuren
1/4 rosa grapefrukt, utan skal och kärnor, delad i klyftor
några böngroddar, ordentligt rengjorda

Grapefrukt-ingefära-dressing

1 1/2 tesked grapefruktsaft
1/2 tesked olivolja
1 tesked vitvinsvinäger
1/4 tesked hackad färsk ingefära

Använd mätbägaren och håll vatten i metallbehållaren till hård 6 eller medium 4. Krydda fisken med salt, peppar, kummin och limesaft och ångkoka på ångplattan tills färdigt, cirka 6 minuter per sida. Låt fisken kallna i 10 minuter. Blanda dressingredienserna i en liten skål. Använd en gaffel och dela fisken grovt, blanda med grönsaker och lite dressing så att ingredienserna får lite dressing på ytan. Placera salladen på en tallrik. Garnera med avokadoskivor och grapefruktklyftor på varje sallad och håll lite dressing över den. Avsluta med böngroddarna.

ÅNGKOKT KYCKLINGSALLAD MED SESAMSÅS

Mushi Dori no Gomadare-sallad

Det är lätt att tillaga sesamsås med hjälp av den vätska som avsöndras från tillagad kyckling. Den här typen av dressing med sesam (gomadare) är mycket vanlig i det japanska köket och används för både kött och grönsaker. Just den här kycklingrätten är en utmärkt förrätt, men passar också mycket bra med kalla nudlar.

1 vårlök
salt och peppar
1/2 liten gurka
70 g benfria kycklinglår med skinn
1/4 tesked sake
1/4 tesked sesamolja
liten bit krossad ingefära

För sesamsåsen:

1 tesked vätska från den tillagade kycklingen (tillsätt vatten om nödvändigt)
1 matsked sesampasta
1/2 matsked sojasås
1/2 matsked mycket fint socker
1 tesked risvinäger
1/4 tesked chillipasta eller to-ban-jan
1/2 matsked grovt malna sesamfrön
1/2 matsked fint hackad vårlök
1/2 tesked fint hackad ingefära
1/2 tesked fint hackad vitlök

1. Hacka vårlöken fint diagonalt, spara den gröna delen för tillagningen av kycklingen. Lägga i kallt vatten några minuter för att avlägsna lökens beskhet, och lägg sedan vattnet rinna av den och lägg den åt sidan.



- Læg gurkan på en skärbräda, salta något och gnugga in saltet och skölj sedan. På så sätt minskas gurkans arom och ger den en fin grön färg. Slå på gurkan med en mortelstöt (om du saknar en mortelstöt kan du använda en flaska) och bryt isär den med händerna i olika stora bitar.
- Använd måtbägaren och håll vatten i metallbehållaren till hård 2 eller medium 6. Stick grillspett genom kycklingbitarna och placera dem på ångplattan. Tillsätt salt, peppar och olja och placera de gröna bitarna från löken och den krossade ingefäran på kycklingen. Ångkoka kycklingen tills den är klar. Låt den kallna. Behåll vätskan från kycklingen för sesamsåsen.
- Ta bort grillspetten från kycklingen och placera den på ett serveringsfat. Blanda med gurkan och lägg hackad lök längst upp.
- Blanda alla ingredienser för sesamsåsen i en liten skål och håll såsen över kycklingen och gurkan.

Information om ingredienserna:

Gomadare – som betyder ”tillagad med sesamsås” – kan tillagas med antingen färdiglagad sesampasta eller genom att mala rostade sesamfrön till en grov pasta i en suribachi (mortel), vilket är det traditionella sättet. Tahini, en grekisk sesampasta, är en rimlig och mer lättillgänglig ersättning, men eftersom den inte är tillverkad av rostad sesam har den en något annan smak. Osötat jordnötssmör är en annan möjlig ersättning.

CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER

ART. 262008

Læs brugsanvisningen grundigt igennem og gem den, hvis det skulle blive nødvendigt at slå noget op. Kontroller inden tilslutning af apparatet, at dets spænding svarer til boligens spænding, og tilslut kun apparatet til en stikkontakt med jordforbindelse.

BESKRIVELSE

- Låg
- Dampplade
- Æggebakke
- Basis med kogeplade
- Målebæger
- Sluk-afbryder
- Tænd-afbryder med kontrollampe

CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER er udformet i børstet, rustfri stål. Den fuldautomatiske æggekoger med dampfunktion er egnet til tilberedning af max. 6 æg ad gangen. Når maden er færdig, vil apparatets integrerede signalfunktion gå i gang. Æggekogeren med dampfunktion er udstyret med en Tænd-afbryder med kontrollampe, Sluk-afbryder, æggebakke, dampplade, gennemsigtigt låg samt målebæger.

SÅDAN ANVENDES ÆGGEKOGEREN

Advarsel: Vær forsigtig ved brug af æggekogeren for at undgå at komme til skade! Prik et hul på undersiden af de æg, du vil koge. Herved undgår du, at æggene revner. Fyld målebægeret med vand til strengen, der svarer til det antal æg, du vil koge. Vær i den forbindelse opmærksom på, hvor hårdkogte æggene skal være (se målebægeret). Hæld vandet på æggekogeren kogeplade. Bemærkning: målebægerets inddeling er baseret på æg af mellemstørrelse. Hvis du ønsker hårdkogte æg, kan du komme mere vand i, og til blødkogte æg bruger du mindre vand. Prøv dig lidt frem, til du har fundet frem til den passende vandmængde.

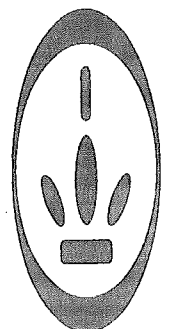
Anbring æggebakken i æggekogeren nederste del. Placer æggene i bakken og læg derefter det gennemsigtige låg på apparatet. Låget er forsynet med ventilationshuller, så dampen, der dannes under tilberedningen, kan slippe ud. Dæk derfor ikke disse åbninger til!

Stik stikket i stikkontakten og tænd for apparatet på Tænd/Sluk-afbryderen. Når alt vandet er fordampet, vil du høre et lydsignal. Hvorefter der kan slukkes for apparatet. Tag låget af apparatet (Obs: låget er varmt!). Tag fat i æggebakken ved håndtagene og hold æggene under den kolde vandhane.

Bemærkning: lad apparatet stå og køle af i 15 minutter inden det tages i brug igen.

SÅDAN ANVENDES DAMPFUNKTIONEN

Apparatet kan ikke kun anvendes til at koge æg, men også til at dampe retter. Der er mange variationer mulige.



1. Brug målebægeret til at hælde vand på kogepladen.
2. Anbring æggeholderen på damppladen oven på metalbeholderen.
Placer damppladen i midten af æggeholderen, så den sidder ordentligt fast.
3. Anbring maden du vil dampe på damppladen.
4. Læg det gennemsigtige låg på apparatet.

NB: hvis maden er fugtig kan retten blive våd. Sørg for, at maden ikke kommer i berøring med låget. Hvis du overholder det, dampes din ret perfekt.

Tips ved anvendelse af dampfunktionen:

Når du anvender denne funktion skal du i nogle tilfælde komme mere vand i end anført.

Se dog til, at du ikke kommer mere vand i end "hård 1"-stregen på målebægeret.

- Når du anvender dampfunktionen ved frosne produkter, afhænger kogetiden af vandmængden der kommer ud af maden. Vær opmærksom på, at damptiden også kan afhænge af mængden af mad du vil dampe.
- Ved en lille mængde af mad bruges der 1-2 streger mere vand end den tilrådede mængde.
- Vent efter madens tilberedning mindst 15 minutter inden apparatet tages i brug igen.
- Hvis du vil stoppe med dampningen inden apparatet er færdigt, skal du slukke for apparatet og vente til dampen er forsvundet inden du åbner låget. Vær forsigtig, låget kan være varmt.

KOGEVEJLEDNING MHT. DAMPFUNKTIONEN

| Mad | Vægt | Antal | Mængde af vand (hvis koldt) | Mængde af vand (hvis frosset) |
|-------------------|--------------|-------|--------------------------------|----------------------------------|
| store stykker kød | ca. 135 gram | 2 | hard 1 | x |
| alm. stykker kød | ca. 65 gram | 2 | hard 6 – medium 2 | hard 1 – hard 2 |
| små stykker kød | ca. 35 gram | 3 | medium 2 | hard 3 – hard 4 |
| dim sum | ca. 25 gram | 8 | hard 6 – medium 2 | hard 5 – hard 6 |

Brug forkogte nudler og dim sum.

RENGØRING

TAG ALTID FØRST STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN!

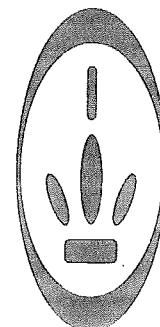
Soklens yderside kan rengøres med en fugtig klud (må aldrig kommes ned i vand eller andre væsker).

Tilbehørsdelene kan tørres af med en fugtig klud. Ifald det måtte være nødvendigt, kan de også rengøres i varmt sæbevand.

Fjern – hver gang apparatet har været i brug – kalken fra kogepladen. Hvis kalklaget bliver for tykt, kan kogepladen fyldes med en blanding af 50% vand og 50% eddike. Men anbring da ikke æggebakken og låget på apparatet. Stik stikket i stikkontakten og lad blandingen koge i et par minutter. Gentaag dette et par gange. Rengør derefter kogepladen grundigt med vand.

PRINCESS-TIPS

- Kom aldrig apparatets sokkel ned i vand eller andre væsker.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten inden rengøring eller ved defekter.
- Dæk aldrig dampåbningerne i låget til.
- Vær opmærksom på at der dannes damp under låget, og at denne slipper ud gennem dampåbningerne.
- Mens dampningen foregår bliver låget varmt, åbn låget ikke inden du er færdig.
- Sluk altid for apparatet når lydsignalet høres. Hvis du venter for længe med at slukke for lydsignalet, kan det blive beskadiget.
- Forsikr dig om, at apparatet er afkølet helt inden du flytter det.
- Lad apparatet stå og køle af i 15 minutter inden det tages i brug igen.
- Indersiden og de forskellige tilbehørsdele bliver meget varme: sørg for, at børn ikke kommer til dem og vær også selv forsigtig.
- Sørg for, at apparatet ikke er anbragt på kanten af et bord eller køkkenbord, så man kan komme til at vælte det ned på gulvet; sørg også for at ledningen ikke er anbragt således, at man kan falde over den eller blive hængende i den.
- Ved beskadigelse af apparatet eller dets ledning, bør dette ikke anvendes mere men sendes til vores tekniske afdeling.
- Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af en varm kogeplade eller lignende.
- Tilslut kun apparatet til en jordforbunden stikkontakt.
- Dette apparat er kun egnet til husholdningsbrug.



- Hold opsyn med børn, så man er sikker på, at de ikke bruger apparatet som legetøj.
- Det kan være farligt at lade børn eller personer med et mentalt eller fysisk handicap eller uden den nødvendige erfaring eller viden anvende apparatet. Den, der har ansvaret for deres sikkerhed, bør først instruere dem i brugen heraf eller altid selv holde tilsyn, når apparatet er i brug.

OPSKRIFTER

DAMPEDE "POCHEREDE" ÆG MED PØLSER OG ASPARGES (1 PORTION)

1 æg (slået ud i en mindre aluminium bakke)
 1-2 asparges
 2-3 hotdogpølser
 salt og peber efter smag

Tilberedning:

1. Slå ægget ud i aluminium bakken. Tilsæt salt og peber.
2. Skær aspargesene i små stykker. Om ønsket kan pølserne skæres ind på siderne (skær dem ikke over).
3. Brug målebægeret til at hælde vand i metalkassen til streg medium 4 eller 5. Anbring æggebakken og damppladen, læg ægget, aspargesene og pølserne herpå. Sørg for, at maden ikke ligger for tæt ved sidekanterne.
4. Luk låget godt og stil afbryderen i TIL-positionen.
5. Så snart lydssignalet høres, stilles afbryderen i OFF-positionen. Når dampen er forsvundet, kan låget tages af.
6. Retten er klar til servering.

DAMPET BROCCOLI MED OLIVENOLIE OG PARMESANOST

170 gram broccoli (1/2 stok), hvoraf de hårde stilke er fjernet
 2 teskeer extra vierge olivenolie
 10 gram finrevet Parmigiano-Reggiano (3 teskeer)

Skær broccolien i små buketter på 4-5 cm. Skræl stokken og skær den på langs i stænger på 1 cm tykkelse. Brug målebægeret til at hælde vand i metalkassen til streg medium 4 eller 5. Damp broccolien mør i 5-6 minutter på damppladen. Læg broccolien i en skål og kom olie, ost, samt salt og peber over.

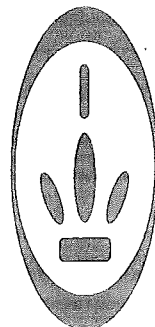
ASPARGES MED EN SHERRYDRESSING TILSAT ESTRAGON

175 gram mellemstore asparges, skæret (1-2 asparges)
 1 teske sherryeddike
 1/2 teske chalotteløg, finhakket
 1 knivspids dijonsennep
 1 knivspids salt
 lidt peber
 2 teskeer extra vierge olivenolie
 1/2 teske finhakket frisk estragon
 1/2 æg, hårdkogt

Brug målebægeret til at hælde vand i metalkassen til streg medium 3 eller 4. Damp aspargesene i 3-5 minutter (afhængig af tykkelsen) "al dente" på damppladen, kom aspargesen efterfølgende i en skål med isvand for at stoppe kogeprocessen. Lad dem dræne og dup dem tørre med køkkenpapir.

Bland eddiken, chalotteløget, sennep, salt og peber i en mindre skål og tilsæt olien gradvist, mens du pisker med en piskeris indtil alle ingredienser er blandet godt sammen. Tilsæt estragon, mens du pisker.

Lad det halve æg løbe igennem en grov sigte. Tilsæt en halv teske dressing til aspargesene og kom dem på en tallerken. Kom dressingen der er tilbage over aspargesene og pynt med æg.



SALAT AF DAMPET LAKS MED GRAPEFRUGT INGEFÆRDRESSING

Salat

100 gram laksefilet, eventuelt skæret så den passer på damppladen
1/4 teske kværnet spidskommen
Saft af 1/2 lime (ca. 1/2 dl)
2 kopper blandede friske bladgrøntsager
1/4 avocado, skæret i tynde skiver
1/4 rød grapefrugt, hvoraf skræl og hinde er fjernet, og skæret ud i både enkelte bønnespirer, vasket godt

Grapefrugt-ingefærdressing

1 1/2 teske grapefrugtsaft
1/2 teske olivenolie
1 teske hvidvinsedikke
1/4 teske finhakket frisk ingefær

Brug målebægeret til at hælde vand i metalkassen til streg hård 6 eller medium 4. Krydr fisken med salt, peber, spidskommen og limesaft og damp den, i ca. 6 minutter pr. side, mør på damppladen. Stil fisken 10 minutter andetsteds for at afkøle. Bland ingredienserne i en mindre skål. Fordel fisken med en gaffel i store stykker. Put bladgrøntsagerne ind imellem stykkerne og så meget dressing, at det dækker alle bladene. Kom salaten på en mindre tallerken. Kom advocadoskiverne og de stykker grapefrugt oven på tallerken med salaten og kom lidt dressing på. Pynt med bønnespirer.

DAMPET KYLLINGESALAT MED SESAMSOVS

Mushi Dori no Gomadare Salad

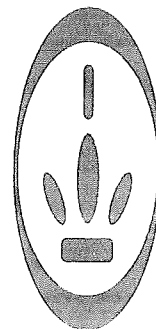
Sesamsovs lavet af den kogte kyllings kødsaft kan nemt tilberedes. Denne slags dressing med sesam (gomadare) anvendes ofte i Japan og bruges til både kød og grøntsager. Denne kyllingeret kan udmærket serveres som forret, men er også dejlig med kold pasta.

1 forårsløg
salt og peber
1/2 lille agurk
70 gram kyllingelår uden ben og skind
1/4 teske sake
1/4 teske sesamolie
lille stykke presset ingefær

Til sesamsovsen:

1 teske af den kogte kyllings kødsaft (og eventuelt vand)
1 spiseske sesampasta
1/2 spiseske sojasovs
1/2 spiseske fin sukker
1 teske riseddike
1/4 teske chilipasta eller to-ban-jan
1/2 spiseske groft kværnet sesamfrø
1/2 spiseske finhakket forårsløg
1/2 teske finhakket ingefær
1/2 teske finhakket hvidløg

1. Hak forårsløget skråt og læg de grønne dele til side med henblik på tilberedningen af kyllingen. Læg dem et par minutter i koldt vand for at fjerne den bitre løgsmag.
2. Læg agurken på et skærebræt og drys lidt salt over og smør saltet i agurken, skyl agurken efterfølgende. Dette mindsker agurkens aroma og giver den en flot grøn farve. Slå med en støder på agurken (brug en flaske hvis du ikke har en støder) og bryd den med hænderne i ulige stykker.



3. Brug målebegeret til at hælde vand i metalkassen til streg hård 2 eller medium 6. Kom kyllingestykkerne på et spyd og læg dem på damppladen. Tilsæt salt, peber og olie og læg forårsløget grønne dele på, samt ingefæren. Damp kyllingen færdig. Stil den andetsteds for at den kan afkøle.
Gem kyllingens kødsaft til sesamsovsen.
4. Tag kyllingen fra spydet og kom den i en bordskål. Bland agurken i det og kom forårsløget oven på.
5. Bland alle ingredienser til sesamsovsen i en mindre skål og hæld den over kyllingen og agurken.

Bemærkning om ingredienserne:

Gomadare — som betyder "lavet på basis af sesamsovs" — kan laves med færdig købt sesampasta eller på en mere traditionel måde, ved at kværne ristede sesamfrø til en grov pasta i en suribachi (morter og støder). Tahini, en Græsk sesampasta, er en god og let at få alternativ, men har en lidt afvigende smag fordi den ikke er lavet af ristede sesamfrø. En anden alternativ er usødet jordnødsesmør.

CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER

ART. 262008

Les gjennom hele bruksanvisningen før du begynner, og ta vare på den for senere bruk. Kontroller at nettspenningen hos deg stemmer overens med nettspenningen på apparatet. Koble dette apparatet kun til en jordet stikkontakt.

BESKRIVELSE

1. Lokk
2. Dampplate
3. Eggstativ
4. Basis med kokeplate
5. Målebeger
6. AV-bryter
7. PÅ-bryter med indikatorlys

CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER er utført i børstet rustfritt stål. Denne helautomatiske eggkokeren egner seg for tilberedelse av maksimalt 6 egg av gangen. Når eggene er ferdige, vil den innbygde alarmen på apparatet avgi et signal. Videre er eggkokeren utstyrt med en på-bryter med kontrolllys, en av-bryter, et eggstativ, et gjennomsliktig lokk og et målebeger.

BRUKE EGGEKOKEREN

Varsel: Bruk eggprikkeren forsiktig for å unngå skade! Stikk et hull i den butte enden av eggene som skal kokes. Slik unngår du at eggene sprekker. Fyll målebegeret med vann opp til streken med antallet egg du vil koke. Husk å tenke på om du vil ha hard- eller bløtkokte egg (se målebegeret). Hell vannet på eggkokerens kokeplate. Bemerkning: måleinndelingen er beregnet utfra middels store egg. Når du vil ha eggene litt hardere, kan du fylle på litt mer vann, og til bløtere egg bruker du litt mindre vann. Prøv deg frem til du finner den vannmengden som passer best for deg.

Sett eggstativet på eggkokerens understell. Sett eggene i eggstativet og legg deretter det gjennomsliktige lokket på apparatet. Lokket er utstyrt med ventilasjonshull, slik at dampen som oppstår kan sive ut under koketiden. Hold disse åpningene udekket!

Sett støpselet i stikkontakten og slå på apparatet med av/på-bryteren. Når alt vannet har fordampet, vil du høre et summende signal. Slå av apparatet. Ta lokket av apparatet (Husk at lokket er varmt!).

Hold fast eggstativet i håndtaket og avkjøl eggene under kaldt vann.

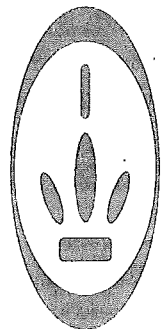
Bemerkning: la apparatet avkjøles i 15 minutter før du bruker det igjen.

BRUKE DAMPFUNKSJONEN

Dette apparatet kan ikke bare brukes til å koke egg, men også til dampkoking av matretter. Mange variasjoner er mulige.

1. Bruk målebegeret til å helle vann på kokeplaten.
2. Sett eggstativet og dampplaten på metallbeholderen. Sett dampplaten i midten av eggstativet slik at den ikke kan løsne.
3. Sett maten som du vil dampkoke på dampplaten.
4. Legg det gjennomsliktige lokket på apparatet.

Merk: hvis ingrediensene er fuktige, kan retten bli vannaktig. Sørg for at maten ikke kan komme i berøring med lokket. Hvis du iakttar disse anbefalingene, vil retten bli perfekt dampkokt.



Tips ved bruk av dampfunksjonen:

Når du bruker denne funksjonen, bør du i noen tilfeller tilsette mer vann enn det som er angitt.

Se til at du ikke tilsetter mer vann enn til "hard 1"-linjen på målebegeret.

- Hvis du bruker dampfunksjonen med dypfrysede produkter, vil koketiden være avhengig av vannmengden som kommer ut av ingrediensene. Husk at dampetiden også kan variere alt etter matmengden som du ønsker å dampkoke.
- Ved en liten matmengde må du bruke opptil 1-2 målestreker mer vann enn den anbefalte mengden.
- Vent etter tilberedning av mat minst 15 minutter før du bruker apparatet igjen.
- Hvis du ønsker å holde opp med å dampkoke før apparatet er ferdig, skal du slå av apparatet og vente til dampen har forsvunnet før du åpner lokket. Vær forsiktig, lokket kan være varmt.

KOKEFORSKRIFTER FOR DAMPFUNKSJON

| Ingredienser | Vekt | Antall | Vannmengde (hvis avkjølt) | Vannmengde (hvis dypfrost) |
|----------------------|--------------|--------|------------------------------|-------------------------------|
| store kjøttstykker | ca. 135 gram | 2 | hard 1 | x |
| middels kjøttstykker | ca. 65 gram | 2 | hard 6 – medium 2 | hard 1 – hard 2 |
| små | | | | |
| kjøttstykker | ca. 35 gram | 3 | medium 2 | hard 3 – hard 4 |
| dim sum | ca. 25 gram | 8 | hard 6 – medium 2 | hard 5 – hard 6 |

Bruk forhåndskokte nudler og dim sum.

RENGJØRING

TREKK STØPSELET UT AV STIKKONTAKTEN FØRST!

Fotens utside kan rengjøres med en fuktig klut (dypp den aldri i vann eller annen væske).

De løse delene kan også tørkes med en fuktig klut. Om nødvendig kan de også rengjøres i varmt vann med oppvaskmiddel.

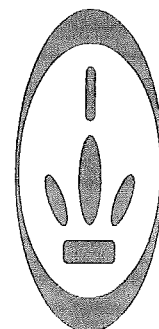
Fjern kalken fra kokeplaten etter hver bruk. Hvis det dannes ytterligere kalkavleiringer, kan du ha en blanding av 50% vann og 50% eddik på kokeplaten. Sett ikke eggstativet og lokket på kabinettet.

Sett støpselet i stikkontakten og la blandingen koke et par minutter. Gjenta dette et par ganger.

Rengjør deretter kokeplaten grundig med vann.

TIPS FRA PRINCESS

- Dypp aldri eggkokerens fot i vann eller en annen væske.
- Trekk alltid støpselet ut av stikkontakten før rengjøring og ved defekter.
- Dekk aldri til dampåpningen i lokket.
- Husk at det finnes damp under lokket, som siver ut gjennom dampåpningen.
- Lokket blir varmt under dampkokingen. Åpne ikke lokket før du er ferdig.
- Slå av apparatet når du hører summetonen. Hvis du lar summeren avgi lyd for lenge, kan den bli skadet.
- Kontroller at apparatet er helt avkjølt før du flytter det.
- La apparatet avkjøles i 15 minutter før du bruker det på nytt.
- Apparats innside og diverse løse deler blir svært varme: Oppbevar apparatet utilgjengelig for barn og vær også forsiktig selv.
- Sørg for at apparatet ikke står så nær kanten av et bord, en kjøkkenbenk eller lignende, at det kan velte. Sørg også for at ledningen ikke henger slik at noen kan snuble i den eller vikle seg inn i den.
- Bruk ikke apparatet hvis selve apparatet eller ledningen er skadet, men send det til vår serviceavdeling.
- Plasser ikke apparatet på eller i nærheten av en varm kokeplate eller lignende.
- Eggkokeren må kun kobles til en jordet stikkontakt.
- Denne eggkokeren er kun beregnet på hjemmebruk.
- Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk av dette apparatet av barn eller personer med et fysisk, sensorisk, mentalt eller motorisk handikapp, eller med manglende erfaring og kunnskap, kan medføre fare. Personer som er ansvarlig for deres sikkerhet bør gi spesifikke instruksjoner eller overvåke bruken av apparatet.



OPPSKRIFTER

DAMPKOKTE "POSJERTE" EGG MED PØLSER OG ASPARGES (1 PORSJON)

1 egg (hakket i aluminiumskål)

1-2 asparges

2-3 hotdog-pølser

salt og pepper etter smak

Tilberedning:

1. Legg egget i aluminiumskålen. Tilsett salt og pepper.
2. Skjær aspargesene i passe munnfuller spiselige biter. Hvis du ønsker det, kan du lage et lite kutt i pølsene (ikke skjær dem av helt).
3. Bruk målebegeret for å helle vann i metallbeholderen opptil medium 4 eller 5. Plasser eggstativet og dampplaten; sett egget, aspargesene og pølsene på dem. Sørg for at maten ikke ligger for nær kantene.
4. Lukk lokket forsvarlig og sett bryteren i stilling ON (PÅ).
5. Sett bryteren i stilling OFF (AV) så snart du hører summetonen. Når dampen har dunstet bort, kan du ta av lokket.
6. Matretten er klar til servering.

DAMPKOKT BROKKOLI MED OLIVENOLJE OG PARMESANOST

170 gram brokkoli (1/2 kvist), uten harde stilker

2 teskjeer "extra vierge" olivenolje

10 gram finrevet Parmigiano-Reggiano (3 spiseskjeer)

Skjær brokkolien i blomster på 4-5 cm. Skrell stilken og skjær den i lengden til stilker med tykkelse på 1 cm. Bruk målebegeret for å helle vann i metallbeholderen opptil medium 4 eller 5. Dampkok brokkolien på dampplaten i 5-6 minutter til den er mør. Legg brokkolien i en skål og ha på olje, ost, salt og pepper.

ASPARGES MED EN VINAIGRETTE AV ESTRAGON OG SHERRY

175 gram middels store asparges, oppskåret (1-2 asparges)

1 teskje sherryeddik

1/2 teskje finhakket sjalottløk

1 knivsodd Dijon-sennep

1 knivsodd salt

litt svart pepper

2 teskjeer extra vierge olivenolje

1/2 teskje finhakket fersk estragon

1/2 hardkokt egg

Bruk målebegeret for å helle vann i metallbeholderen opptil medium 3 eller 4. Dampkok aspargesene i 3-5 minutter (avhengig av tykkelsen) på dampplaten "al dente" ("klar til bruk"). Leg deretter aspargesene i en skål med isvann for å stanse kokeprosessen. La vannet renne av og legg dem på kjøkkenpapir for å la vannet trekke ut.

Bland eddiken, sjalottløken, sennepen, salt og pepper i en liten skål og hell langsomt oljen i den mens du bruker en visp til alle ingrediensene er blandet godt med hverandre. Tilsett estragonet.

Gni det halve egget gjennom en grov sikt. Tilsett en teskje vinaigrette i aspargesene og leg dem på en bord. Ha den resterende dressingen over aspargesene og pynt med egg.

