

UNOLD®



DAMPFGARER MINI ALLROUND

Bedienungsanleitung

Instructions for use | Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso | Instrukcja obsługi

Modell 38650



Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 38650

Stand: Mai 2018 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

Telefon +49 (0)6205/94 18-0

Telefax +49 (0)6205/94 18-12

E-Mail info@unold.de

Internet www.unold.de

UNOLD®



UNOLD®
Care + Style



UNOLD®
Fan + Heat



Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter www.unold.de



INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 38650

Technische Daten	10
Symbolerklärung.....	10
Sicherheitshinweise	10
Vor dem ersten Gebrauch.....	14
Eier garen	14
Eierstich herstellen	15
Dampfgaren	16
Reinigen und Pflegen.....	19
Rezepte	19
Garantiebestimmungen	22
Entsorgung / Umweltschutz	22
Informationen für den Fachhandel.....	22
Service-Adressen	24

Instructions for use Model 38650

Technical Specifications.....	25
Explanation of symbols.....	25
Important Safeguards.....	25
Before using the appliance for the first time	28
Cooking eggs	28
Making custard royale	30
Steam cooking.....	31
Cleaning and care.....	32
Recipes	33
Guarantee Conditions.....	36
Waste Disposal/Environmental Protection ..	36
Service	24

Notice d'utilisation modèle 38650

Spécification technique	37
Explication des symboles.....	37
Consignes de sécurité	37
Avant la première utilisation	40
Cuire des œufs	41
Préparer des œufs à la royale	42
Cuisson vapeur	43
Nettoyage et entretien.....	44
Recettes	45
Conditions de Garantie.....	47
Traitement des déchets / Protection de l'environnement.....	47
Service	24

Gebruiksaanwijzing model 38650

Technische gegevens	48
Verklaring van de symbolen.....	48
Veiligheidsvoorschriften.....	48
Vóór het eerste gebruik.....	51
Eieren gaar maken	51
Bouillon met ei maken	53
Stoomgaren.....	53
Reinigen en onderhouden	55
Recepten	55
Garantievoorwaarden.....	58
Verwijderen van afval/Milieubescherming ..	58
Service	24

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso modello 38650

Dati tecnici	59
Significato dei simboli	59
Avvertenze di sicurezza	59
Prima del primo utilizzo	62
Cottura di uova	63
Preparazione della royale.....	64
Cottura a vapore	65
Pulizia e cura	66
Ricette	67
Norme di garanzia.....	69
Smaltimento / Tutela dell'ambiente	69
Service	24

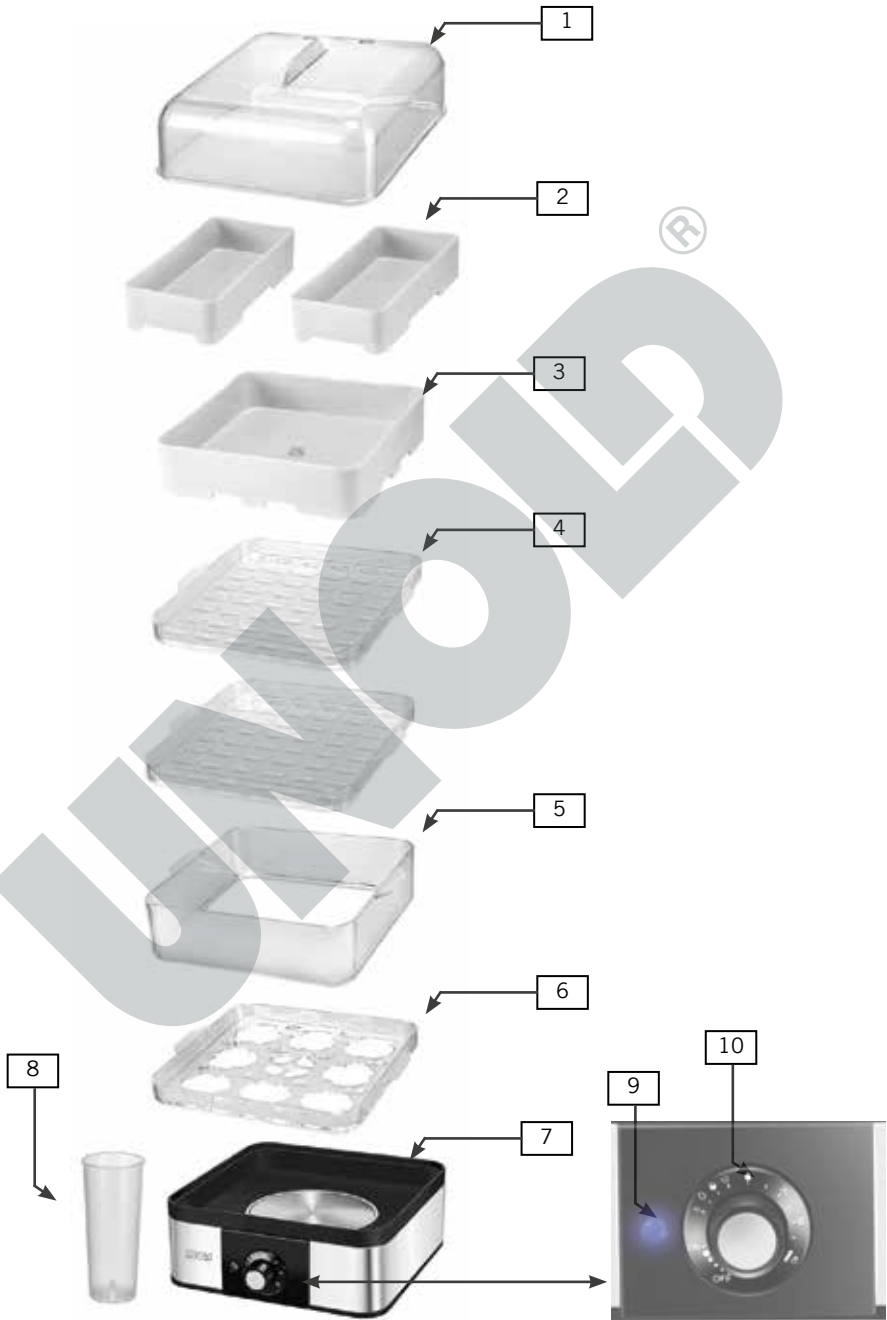
Manual de Instrucciones modelo 38650

Datos técnicos	70
Explicación de los símbolos	70
Indicaciones de seguridad	70
Antes del primer uso.....	74
Cocer huevos.....	74
Preparar „Eierstich“	75
Cocción al vapor	76
Limpieza y cuidado.....	77
Recetas	78
Condiciones de Garantía.....	80
Disposición/Protección del medio ambiente	80
Service	24

Instrukcja obsługi Model 38650

Dane techniczne.....	81
Objaśnienie symboli.....	81
Zasady bezpieczeństwa	81
Przed pierwszym użyciem	84
Gotowanie jajek	85
Przyrządzanie jajka lanego.....	86
Gotowanie na parze.....	87
Czyszczenie i pielęgnacja	88
Przepisy.....	89
Warunki gwarancji.....	91
Utylizacja / ochrona środowiska	91
Service	24

EINZELTEILE



EINZELTEILE**D Ab Seite 10**

- | | |
|----|--------------------------------------|
| 1 | Deckel |
| 2 | 2 kleine Garschalen |
| 3 | Garschale |
| 4 | Gareinsatz 2 x |
| 5 | Rahmen |
| 6 | Eiereinsatz |
| 7 | Sockel mit Kochschale und Heizplatte |
| 8 | Messbecher |
| 9 | Kontrollleuchte |
| 10 | Drehregler |

GB Page 25

- | | |
|----|--|
| 1 | Lid |
| 2 | 2 small cooking trays |
| 3 | Tray |
| 4 | Cooking insert 2 x |
| 5 | Frame |
| 6 | Egg insert |
| 7 | Base with cooking tray and heating plate |
| 8 | Measuring cup |
| 9 | Indicator light |
| 10 | Control dial |

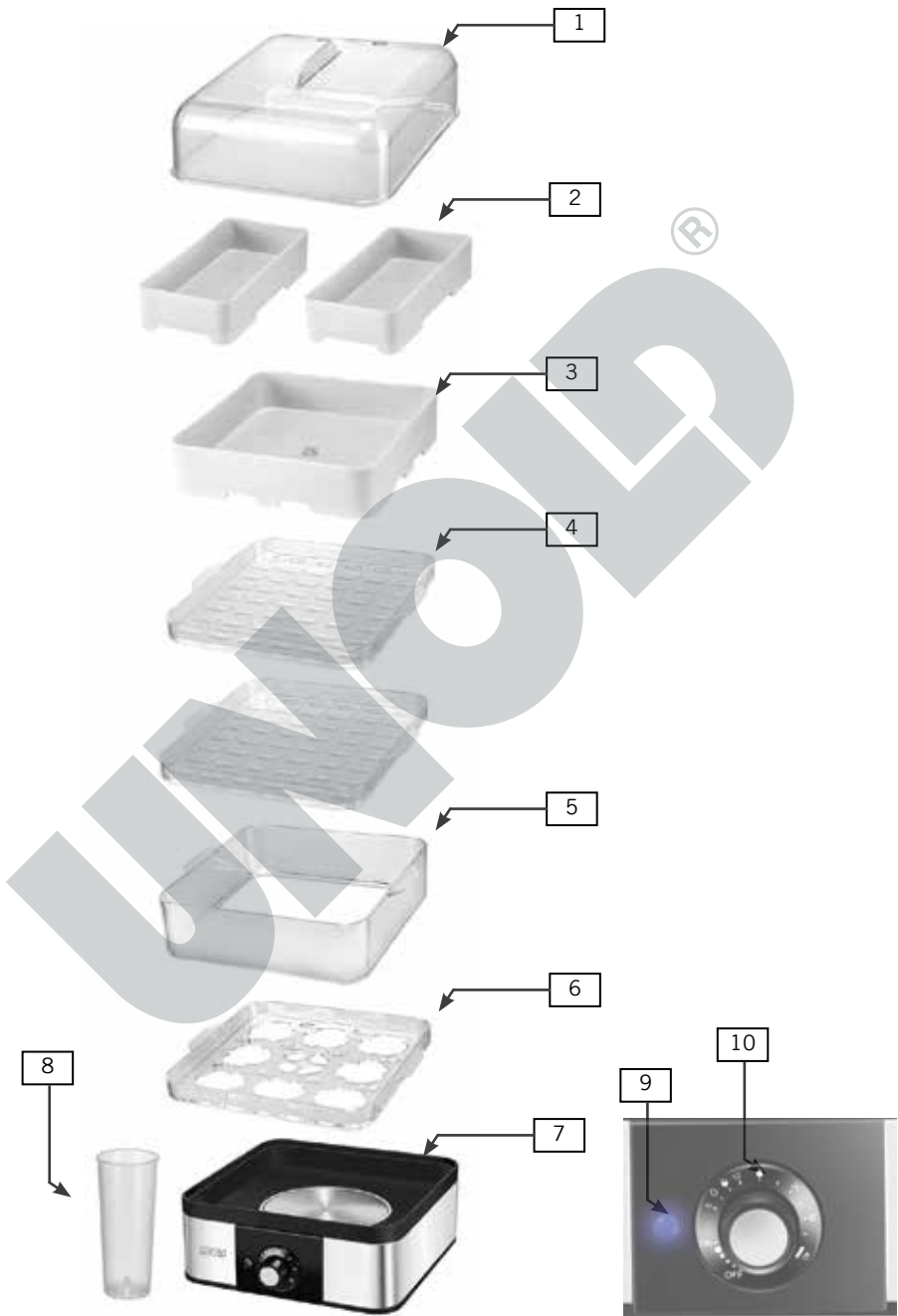
F Page 37

- | | |
|----|--|
| 1 | Couvercle |
| 2 | 2 petites coupelles de cuisson |
| 3 | Coupelle à riz |
| 4 | Panier vapeur 2 x |
| 5 | Châssis |
| 6 | Cuit-œufs |
| 7 | Socle avec bac de cuisson et plaque chauffante |
| 8 | Verre doseur |
| 9 | Voyant de contrôle |
| 10 | Bouton de réglage rotatif |

NL Pagina 48

- | | |
|----|---|
| 1 | Deksel |
| 2 | 2 kleine gaarschalen |
| 3 | Rijstschaal |
| 4 | Gaarinzetelement 2 x |
| 5 | Frame |
| 6 | Ei-inzetelement |
| 7 | Sokkel met kookschaal en verwarmingsplaat |
| 8 | Maatbeker |
| 9 | Controlelamp |
| 10 | Draaiknop |

EINZELTEILE



EINZELTEILE**I Pagina 59**

- 1 Coperchio
- 2 2 vaschette di cottura piccole
- 3 Vaschetta per riso
- 4 Inserto di cottura 2 x
- 5 Telaietto
- 6 Portauova
- 7 Base con vaschetta di cottura e piastra riscaldante
- 8 Misurino
- 9 Spia di controllo
- 10 Selettore rotante

E Página 70


- 1 Tapa
- 2 2 cuencos pequeños para cocción
- 3 Cuenco para arroz
- 4 Cestillo 2 x
- 5 Marco
- 6 Accesorio para huevos
- 7 Base con cuenco para cocción y placa calentadora
- 8 Vaso medidor
- 9 Piloto luminoso
- 10 Regulador giratorio

PL Strony 81

- 1 Pokrywa
- 2 2 małe pojemniki do gotowania na parze
- 3 Pojemnik na ryż
- 4 Wkład do gotowania na parze 2 x
- 5 Ramka
- 6 Wkład na jajka
- 7 Podstawa z pojemnikiem na wodę i płytą grzejną
- 8 Kubek z miarką
- 9 Lampka kontrolna
- 10 Regulator obrotowy

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 38650

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	400 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Gehäuse:	Kunststoff	
Deckel:	Kunststoff	
Abmessungen:	Ca. 19,0 x 19,0 x 24,5 cm (L/T/H)	
Zuleitung:	Ca. 60 cm	
Gewicht:	Ca. 1,1 kg	
Ausstattung .	Wahlweise für das Garen von bis zu 8 Eiern oder als Dampfgarer für Fisch, Gemüse usw. einsetzbar, Überhitzungsschutz, Kochstopp mit Abschaltautomatik, Kontrollleuchte, maximales Fassungsvermögen 350 ml Wasser	
Zubehör:	2 Gareinsätze, Eiereinsatz, Messbecher mit Eierstecher, Garschale, 2 kleine Garschalen, Bedienungsanleitung	

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.



Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.

SICHERHEITSHINWEISE

**Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.
Allgemeine Sicherheitshinweise**

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. VORSICHT - Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen! Seien Sie bei Anwesenheit von Kindern und gefährdeten Personen besonders vorsichtig.
6. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
 - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
 - landwirtschaftliche Betriebe,
 - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
 - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
7. Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht Gefahr durch Stromschlag.
8. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät oder den Sockel bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Abschluss der Garantie zur Folge.
9. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Sicherheitshinweise zum sicheren Aufstellen und Betrieb des Gerätes

10. Aus hygienischen Gründen müssen Eier, die mit dem Eierstecher angestochen werden, sofort gekocht werden. Wenn Sie diese Eier nicht sofort verwenden können, entsorgen Sie die Eier bitte.
11. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
12. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.

13. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
14. Der Sockel darf nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschehen sollte, muss er vor erneuter Benutzung vollkommen trocken sein.
15. Der Sockel darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
16. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
17. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder auf einen nassen Untergrund.
18. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
19. Verwenden Sie bitte zum elektrischen Anschluss des Gerätes keine Mehrfachsteckdosen – Brandgefahr. Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, prüfen Sie, ob dieses intakt ist und für die entsprechende Leistung geeignet ist, da es sonst zu Überhitzung kommen kann.
20. Verwenden Sie das Gerät nicht an einer Steckdose ohne Schutzleiter. Lassen Sie im Zweifelsfall die elektrische Hausinstallation durch einen Fachmann prüfen.
21. Benutzen Sie das Gerät stets auf einer freien, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche.
22. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.
23. Die Zuleitung muss so verlegt sein, dass ein Ziehen oder Stolpern verhindert wird.
24. Wickeln Sie die Zuleitung nie um das Gerät, sondern um die dafür vorgesehene Kabelaufbewahrung am Boden des Sockels.
25. Ziehen Sie die Zuleitung immer nur am Anschlussstecker aus der Steckdose, nie am Anschlusskabel.
26. Tragen Sie den Sockel nicht am Anschlusskabel.
27. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
28. Benutzen Sie das Gerät nie in der Nähe brennbarer Materialien wie z. B. Vorhänge, außerdem nicht im Backofen oder der Mikrowelle.

29. Stellen Sie sicher, dass der Deckel des Gerätes stets fest geschlossen ist, um Verletzungen durch heiße Wasserspritzer zu vermeiden.
30. Vermeiden Sie eine Überfüllung des Behälters.
31. Verwenden Sie die Dämpf-Funktion nur zum Dämpfen von Lebensmitteln.
32. Betreiben Sie das Gerät nie, ohne ausreichend Wasser eingefüllt zu haben, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
33. Stellen Sie sicher, dass allen Benutzern, insbesondere Kindern, die Gefahr durch austretenden Dampf oder heiße Wasserspritzer bekannt ist – Verbrennungsgefahr!
34. Die Oberfläche des Deckels wird während des Betriebes heiß. Benutzen Sie daher ggf. Topflappen.
35. Verschieben Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist, um Verbrühungen durch herausspritzendes Wasser zu vermeiden.
36. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
37. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
38. Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen abkühlen.

**VORSICHT:**

**Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!
Verbrennungsgefahr durch austretenden Dampf!**



Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr!
2. Reinigen Sie alle Teile mit einem feuchten Tuch, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
3. Prüfen Sie, ob das Gerät stabil steht.

EIER GAREN

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist und auf einer ebenen, festen Oberfläche steht.
2. Den beiliegenden Messbecher mit kaltem Wasser füllen und den Inhalt in die Kochschale geben. Achtung: Überfüllen Sie die Kochschale nicht, da sonst während des Betriebs kochendes Wasser herausspritzen kann – Verbrennungsgefahr! Es müssen mindestens 80 ml Wasser eingefüllt werden, maximal können 350 ml Wasser eingefüllt werden.
3. Hinweis: Das Gerät arbeitet mit einer zeitlichen Steuerung des Kochvorgangs, so dass das Wasser nicht pro Ei abgemessen werden muss.
4. Die Eier an der stumpfen Seite einstechen, damit diese beim Kochen nicht aufplatzen.



Achtung: Gefahr von Verletzungen durch den Eierstecher

5. Die Eier mit der stumpfen Seite nach oben in den Eiereinsatz setzen.
6. Den Eiereinsatz mit den Eiern auf die Kochschale stellen und den Deckel aufsetzen. Achten Sie darauf, dass die beiden kleinen Öffnungen an der Deckeloberseite nach hinten, von Ihnen weg, zeigen.
7. Stecken Sie den Stecker in eine Schutzkontaktsteckdose gemäß Typenschild.
8. Den gewünschten Härtegrad am Drehregler einstellen:
9. Die Symbole zeigen den jeweiligen Härtegrad an.
 - Weich
 - Mittel
 - Hart

10. Diese Angaben gelten für mittlere Eigrößen. Je nach Größe und Anzahl der Eier kann das Ergebnis leicht abweichen. Eine individuelle Anpassung ist stufenlos möglich. Sobald Sie während des Kochvorgangs eine andere Zeit einstellen, beginnt der Kochvorgang von neuem.

11. Das Gerät beginnt zu heizen.

12. Sobald der Kochvorgang beendet ist, ertönen mehrere Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.

13. Vergewissern Sie sich, dass der Regler auf „OFF“ steht und heben Sie den Deckel vorsichtig ab.



Vorsicht:

Achten Sie auf austretenden Dampf!

14. Da der Deckel sehr heiß ist, bitte nur an den Griffen anfassen und nur auf hitzebeständige Oberflächen legen!

15. Den Eiereinsatz mit den Eiern von der Kochschale nehmen und die Eier unter kaltem Wasser abschrecken. Wenn die Eier nicht sofort nach Ertönen des Signals abgeschreckt werden, härten sie nach.

16. Ziehen Sie nach Gebrauch den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.



VORSICHT:

Das Gerät ist während und nach dem Betrieb sehr heiß! Es besteht Verbrennungsgefahr durch austretenden Dampf!

EIERSTICH HERSTELLEN

1. Sie können mit dem Gerät unter anderem Eierstich herstellen.
2. Bereiten Sie die gewünschte Eierstichmasse vor.
3. Den beiliegenden Messbecher mit kaltem Wasser füllen und den Inhalt in die Kochschale geben. Achtung: Überfüllen Sie die Kochschale nicht, da sonst während des Betriebs kochendes Wasser herausspritzen kann – Verbrennungsgefahr! Es müssen mindestens 80 ml Wasser eingefüllt werden, maximal können 350 ml Wasser eingefüllt werden.
4. Setzen Sie den Eiereinsatz auf die Kochschale.

5. Fetten Sie die beiden kleinen Garschalen oder die große Reisschale gut ein und geben Sie die Eimasse hinein.
6. Setzen Sie die Garschalen auf den Eiereinsatz und verschließen Sie das Gerät mit dem Deckel. Achten Sie darauf, dass die beiden kleinen Öffnungen an der Deckeloberseite nach hinten, von Ihnen weg, zeigen.
7. Stecken Sie den Stecker in eine Schutzkontaktsteckdose gemäß Typenschild.
8. Wählen Sie die gewünschte Garzeit am Drehregler aus.
9. Wenn die Garzeit beendet ist, ertönen mehrere Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.
10. Vergewissern Sie sich, dass der Regler auf „OFF“ steht und heben Sie den Deckel vorsichtig ab.

**Vorsicht:****Achten Sie auf austretenden Dampf!**

11. Da der Deckel sehr heiß ist, bitte nur an den Griffen anfassen und nur auf hitzebeständige Oberflächen legen!
12. Entnehmen Sie die Garschalen.

**VORSICHT:****Das Gerät ist während und nach dem Betrieb sehr heiß! Es besteht Verbrennungsgefahr durch austretenden Dampf!****DAMPFGAREN**

Tipp: Wenn Sie mehrere Gemüsesorten gleichzeitig zubereiten, stellen Sie die Garzeit immer zunächst abgestimmt auf das Gemüse ein, welches schneller gar ist. Entnehmen Sie dann das fertige Gemüse und stellen Sie die Garzeit auf das verbliebene Gemüse ein.

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist und auf einer ebenen, festen Oberfläche steht.
2. Den beiliegenden Messbecher komplett mit kaltem Wasser füllen und den Inhalt in die Kochschale geben. Achtung: Überfüllen Sie die Kochschale nicht, da sonst während des Betriebs kochendes Wasser herausspritzen kann – Verbrennungsgefahr! Es müssen mindestens 80 ml Wasser eingefüllt werden, maximal können 350 ml Wasser eingefüllt werden.

3. Hinweis: Verwenden Sie zum Dämpfen ausschließlich kaltes Wasser. Die Verwendung anderer Flüssigkeiten kann das Heizelement des Gerätes beschädigen.
4. Bereiten Sie die gewünschten Lebensmittel vor und legen Sie die Lebensmittel in den Gareinsatz.
5. Setzen Sie nun den Eieinsatz und den Rahmen ein und platzieren Sie darauf den Gareinsatz.
6. Je nach Zubereitung können Sie aber auch die Lebensmittel in die weißen Garschalen geben und diese auf den Gareinsatz stellen. Bitte hierbei immer erst die große Garschale einsetzen und anschließend die beiden kleineren Schalen in die große Garschale einsetzen.
7. Setzen Sie den Deckel auf den Gareinsatz. Achten Sie darauf, dass die beiden kleinen Öffnungen an der Deckeloberseite nach hinten, von Ihnen weg, zeigen.
8. Stecken Sie den Stecker in eine Schutzkontaktsteckdose gemäß Typenschild.
9. Wählen Sie am Drehregler die gewünschte Garzeit aus. Es können maximal 40 Minuten eingestellt werden.
10. Nach Ablauf der gewählten Zeit ertönt erneut ein Signalton und das Gerät wird automatisch ausgeschaltet. Die Kontrollleuchte erlischt.
11. Vergewissern Sie sich, dass der Regler auf „OFF“ steht und heben Sie den Deckel vorsichtig ab. Achten Sie auf austretenden heißen Dampf – Verbrennungsgefahr!
12. Entnehmen Sie den Gareinsatz.
13. Ziehen Sie nach dem Gebrauch des Gerätes den Netzstecker aus der Steckdose.
14. Tipp: Lassen Sie das Gargut etwas abkühlen, bevor Sie es verzehren – Verbrennungsgefahr!

Oder: Garen auf zwei Ebenen

15. Bereiten Sie die gewünschten Lebensmittel vor.
16. Geben Sie die eine Portion der gewünschten Lebensmittel in die beiden weißen Garschalen und setzen Sie diese auf den Eiereinsatz im Gerät.
17. Stellen Sie den Rahmen darauf und platzieren Sie dann den Gareinsatz auf dem Rahmen. Geben Sie die zweite Portion in den Gareinsatz.

18. Setzen Sie den Deckel auf den Gareinsatz. Achten Sie darauf, dass die beiden kleinen Öffnungen an der Deckeloberseite nach hinten, von Ihnen weg, zeigen.
19. Stecken Sie den Stecker in eine Schutzkontaktsteckdose gemäß Typenschild.
20. Wählen Sie am Drehregler die gewünschte Garzeit aus. Es können maximal 40 Minuten eingestellt werden.
21. Nach Ablauf der gewählten Zeit ertönt erneut ein Signalton und das Gerät wird automatisch ausgeschaltet. Die Kontrollleuchte erlischt.
22. Vergewissern Sie sich, dass der Regler auf „OFF“ steht und heben Sie den Deckel vorsichtig ab. Achten Sie auf austretenden heißen Dampf – Verbrennungsgefahr!
23. Entnehmen Sie den Gareinsatz.
24. Ziehen Sie nach dem Gebrauch des Gerätes den Netzstecker aus der Steckdose.
25. Tipp: Lassen Sie das Gargut etwas abkühlen, bevor Sie es verzehren – Verbrennungsgefahr!
26. Prüfen Sie regelmäßig den Wasserstand und füllen Sie bei Bedarf Wasser nach. Betreiben Sie das Gerät nie, ohne ausreichend Wasser eingefüllt zu haben, um Schäden am Gerät zu vermeiden.



VORSICHT:

Das Gerät ist während und nach dem Betrieb sehr heiß! Es besteht Verbrennungsgefahr durch austretenden Dampf!

REINIGEN UND PFLEGEN



Vor dem Reinigen Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Das Gerät abkühlen lassen und Restwasser aus der Kochschale entleeren.

1. Das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
2. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallischen Gegenstände, heißen Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können.
3. Wischen Sie das Gehäuse sowie die Kochschale mit einem feuchten Tuch mit etwas mildem Reinigungsmittel ab und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch nach.
4. Reinigungsmittel nie direkt auf das Gerät, sondern immer auf das Tuch geben.
5. Deckel, Messbecher, Eiereinsatz, Rahmen und Gareinsatz können gespült und mit einem weichen Tuch abgetrocknet werden. Diese Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden (oberer Korb bei schonendem Reinigungsprogramm).
6. Kalkrückstände in der Kochschale können mit handelsüblichem Entkalker nach Herstelleranweisung gelöst werden.

REZEPTE

Eierstich

3 Eier, 50 ml Milch, 50 ml Sahne, nach Geschmack: Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss

Alle Zutaten mit einer Gabel oder einem Schneebesen gut vermengen. Wir raten dazu, hierfür kein elektrisches Handrührgerät zu verwenden, um Porenbildung zu vermeiden. Die Masse, wie im Kapitel „Eierstich herstellen“ beschrieben, im Gerät zubereiten. Tipp: Geben Sie statt Salz etwas Kräutersalz oder geriebenen Parmesan in die Masse.

Gemüse dämpfen

Sie können frisches oder tiefgefrorenes Gemüse verwenden. Tiefgefrorenes Gemüse nicht auftauen, sondern gefroren in den Garschale legen und die Garzeit um ca. 5 Minuten verlängern. Bei Gemüse mit festem Strunk z.B. Brokkoli oder Rosenkohl bitte den Strunk kreuzweise einschneiden. Je nach Frische, Anbau,

Zuschnitt und Lagerung des Gemüses und nach persönlichem Geschmack (knackig oder weich) kann die Garzeit kürzer oder länger sein. Beim Garen von Gemüse auf keinen Fall Wein, Zitronensaft, Essig o. ä. zugeben. Verfeinern Sie das Gemüse bitte erst nach dem Dünsten.

Tipp für eine leichte Grundsauce zu Gemüse

1 EL Butter, 1 kleine Zwiebel, 125 ml trockener Weißwein, 125 ml Gemüsebrühe, 3 EL Crème fraîche, Salz, weißer Pfeffer

Zwiebel putzen und fein würfeln, in Butter anschwitzen und mit Wein und Brühe ablöschen. 5-7 Minuten einkochen lassen. Crème fraîche einrühren. Besonders luftig wird die Sauce, wenn Sie diese mit dem ESGE Zauberstab® mit Quirlscheibe aufschäumen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Fleisch

Tipp: Sie können im Dampfgarer auch problemlos Würstchen, Fleischwurst oder vorgekochtes Fleisch wie Kassler (in Scheiben von 1 cm Dicke) aufwärmen.

Gedämpftes Kalbsfilet mit Gemüserahmsauce

250 g Kalbsfilet (Scheiben von 1-1,5 cm Stärke), einige Zweige Estragon, Salz, Pfeffer, 50 g Möhren, 50 g Sellerie, 50 g Lauch, 50 g Zucchini, 50 g festkochende Kartoffeln, 15 g Butter, 15 g Mehl, 25 ml trockener Weißwein, 60 ml Kalbsfond, 100 ml Sahne, Salz, Pfeffer

Wasser in das Gerät füllen, Rahmen aufsetzen. Die Filetscheiben zusammen mit dem Estragon auf den Gareinsatz setzen und im Gerät ca. 15 Minuten garen. Nach dem Garzeitende warm halten.

In der Zwischenzeit das Gemüse putzen und in sehr kleine Würfelchen schneiden. Die Butter in einem Topf auf dem Herd zerlassen und das Gemüse darin anschwitzen. Das Gemüse mit Mehl bestäuben und den Kalbsfond zusammen mit dem Weißwein und der Sahne unter Rühren angießen. Einige Minuten reduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kalbsfilet mit der Gemüsesauce anrichten. Dazu schmecken frischer Stangenspargel und junge Kartoffeln.

Seelachs mit Gemüse garnitur

1 Seelachsfilets à 150 g, 1 mittelgroße Möhre, 1/2 kleine Zucchini, 1/2 kleiner Kohlrabi, 1/4 Zitrone, Pfeffer, Salz, Muskat, gehackte Petersilie

Möhren und Kohlrabi waschen und schälen, Zucchini waschen. Gemüse in ca. 3 mm dicke Streifen hobeln (z.B. mit dem ESGE-Zauberstab® und der ESGE Zauberette®). Gemüse mischen und in den Gareinsatz legen. Fischfilet waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern, mit Zitronensaft beträufeln. Etwas Muskat darüber streuen. Fischfilet auf das Gemüse setzen. Deckel schließen ca. 10 Minuten garen. Mit frischer Petersilie bestreuen und mit Salzkartoffeln servieren.

Saucen zu gedämpftem Fisch

Das oben genannte Fischrezept ist nur eine Anregung aus Neptuns Reich. Gedämpfter Fisch lässt sich mit feinen Saucen immer wieder anders servieren. Neben den im Handel erhältlichen Fertigsaucen kann man jedoch viele Saucen schnell und frisch zubereiten. Die nachfolgenden Rezepte basieren alle auf einer hellen Grundsauce. Bitte bereiten Sie diese Saucen in einem Topf auf dem Herd zu, auf keinen Fall im Dampfgarer.

Helle Grundsauce

30 g Butter (2 EL), 30 g Mehl (2 EL), 125 ml Gemüsebrühe, 125 ml Milch, Salz, Pfeffer, Muskat

Butter in einem kleinen Topf auf dem Herd zerlassen, Mehl zugeben und verrühren. Hitze reduzieren. Nach und nach unter ständigem Rühren mit kalter Brühe und kalter Milch aufgießen, 3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Zitronensauce

Eine helle Sauce zubereiten und mit 2 EL Zitronensaft und evtl. 1 TL fein abgeriebener Zitronenschale abschmecken.

Currysauce

Eine helle Sauce zubereiten, dabei jedoch die Milch durch Kokosmilch ersetzen und 1 EL Currypulver sowie 2 EL Ananassaft zugeben.

Weinsauce

Eine helle Sauce zubereiten, dabei jedoch die Milch durch trockenen Weißwein ersetzen.

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland und Österreich entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte: Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.



INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Eierkocher 38650 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EU) befindet.



Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFGB 2005, § 30+31 und der Richtlinie EC 1935/2004 in ihrer jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 4.8.2016

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim



SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0)62 05/94 18-27
Telefax +49 (0)62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite www.unold.de/ruecksendung können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

SCHWEIZ

MENAGROS AG
Hauptstr. 23
CH 9517 Mettlen
Telefon +41 (0)71 6346015
Telefax +41 (0)71 6346011
E-Mail info@bamix.ch
Internet www.bamix.ch

ÖSTERREICH

DEC
Digital Electronic Center Service GmbH
Kelsenstraße 2
A-1030 Wien
Telefon +43 (0)1/9616633-0
Telefax +43 (0)1/9616633-22
E-Mail office@decservice.at
Internet www.decservice.at

POLEN

Quadra-Net
Dziadoszanska 10
61-248 Poznań
Internet www.quadra-net.pl

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 38650

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power: 400 W, 220–240 V~, 50/60 Hz

Housing/Lid: Plastic

Dimensions: approx. 19.0 x 19.0 x 24.5 cm (L/W/H)

Power cord: approx. 60 cm

Weight: approx. 1.1 kg

Features: Either for cooking up to 8 eggs or can be used as a steam cooker for fish, vegetables, etc. overheating protection circuit, boil-dry protection with automatic shut-off, indicator light, maximum capacity 350 ml water

Accessories: 1 cooking insert, egg insert, measuring cup with egg piercer, rice tray, 2 small cooking trays, operating instructions

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice. Errors and omissions excepted

EXPLANATION OF SYMBOLS



This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.



This symbol indicates a potential burning hazard. Please be especially careful at all times here.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Children shall not play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance must not be performed by children, unless they are older than 8 years and are supervised.




4. Keep the appliance and the power cord out of the reach of children under 8 years.
5. CAUTION – parts of this product can become very hot and cause burn injuries! Be particularly careful if children or persons at risk are present.
6. The appliance is intended for household use only, or for similar areas of use, such as,
 - kitchenettes in businesses, offices or other workplaces,
 - agricultural enterprises,
 - for use by guests in hotels, motels or other lodgings,
 - in private guest houses or holiday homes.
7. Never open the housing of the appliance. There is danger due to electric shock.
8. Check the appliance, the plug and the power cord regularly for wear or damage. If there is damage to the power cord or other parts, please send the appliance or the base for inspection and repair to our customer service organisation. Unauthorised repairs can result in serious hazards for the user and void the warranty.
9. If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by the manufacturer's customer service organisation, or by a person with similar qualifications, to prevent hazards.

Instructions for safe set-up and operation of the appliance

10. For hygienic reasons, eggs that are pierced with the egg piercer must be cooked immediately. If you cannot use these eggs immediately, dispose of the eggs immediately.
11. Only connect the appliance to an AC power supply with voltage corresponding to the voltage specified on the rating plate.
12. This appliance must not be operated with an external timer or a remote control system.
13. Never immerse the appliance or the power cord in water or other liquids.
14. The base should never come into contact with water or other liquids. If this should occur, the base must be completely dry before operating the appliance again.
15. Do not clean the base in a dishwasher.
16. Never touch the appliance or power cord with wet hands.

17. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, a metal tray or a wet surface.
18. Do not place the appliance or power cord near open flames during operation.
19. Do not use any multiple socket outlet for the electrical connection of the appliance – fire hazard. If you use an extension cord, make sure that it is intact and suitable for the power draw of the appliance; otherwise, there is a possibility of overheating.
20. Do not use the appliance on an electrical outlet without circuit breaker. If in doubt, have a specialist check the household electrical connection.
21. Always use the appliance on a level, uncluttered and heat-resistant surface.
22. Ensure that the power cord does not hang over the edge of the counter top or table, since this can cause accidents, for example if small children pull on the cord.
23. Route the power cord so that there is no possibility of the cord being pulled or tripped over.
24. To unplug the appliance, always pull on the plug, never on the power cord.
25. Never use the power cord to carry the base.
26. Only use the appliance indoors.
27. Never use the appliance in the vicinity of flammable materials, such as Curtains, moreover do not use the appliance in the oven or the microwave.
28. Make sure that the lid of the appliance is always completely closed, to prevent injuries from hot splashing water.
29. Avoid overfilling the container.
30. Only use the steam function to steam food.
31. To prevent damage never operate the appliance without having filled it with sufficient water.
32. Make sure that all users, especially children, are aware of the danger of injury from emerging steam or hot splashing water – danger of burns!
33. The surface of the lid becomes hot during operation. Consequently, use pot holders if necessary.

34. Do not move the appliance as long as it is in operation, to prevent burns from splashing water.
35. To avoid damage, do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands.
36. Unplug the mains plug from the electrical outlet after use and before cleaning. Never leave the appliance unattended when the mains plug is plugged in.
37. Allow the appliance to cool before cleaning it. 

**CAUTION:**

The appliance becomes extremely hot during operation! Danger of burns due to escaping steam!



Never open the housing of the appliance. This can result in electric shock.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME




1. Remove all packaging materials and any transport safeguards. Keep packaging materials away from children – danger of suffocation!
2. Clean all parts with a damp cloth, as described in the section „Cleaning and care“.
3. Check to make sure that the appliance is stable.

COOKING EGGS

1. Ensure that the appliance is switched off and is standing on a level, firm surface.
2. Fill the provided measuring cup with cold water and pour the water into the cooking tray. Caution: Do not overfill the cooking tray, otherwise boiling water can spray out during operation – danger of burns! At least 80 ml of water must be poured in, the appliance can hold a maximum of 350 ml water.
3. Note: The appliance operates with time control of the cooking, so that the water per egg does not need to be measured.
4. Pierce the eggs on the big end so that they do not burst open during cooking process.



Caution: Danger of injury due to the egg piercer

5. Place the eggs in the egg insert with the big end down.
6. Place the egg insert with the eggs on the cooking tray and fit on the lid. Ensure that the two small openings on the top of the lid are pointing to the rear, i.e. away from you.
7. Plug the power cord into a grounded electrical outlet as specified on the rating plate.
8. Adjust the desired degree of hardness on the control dial:
9. The symbols indicate the respective degrees of hardness.
 - Soft 
 - Medium 
 - Hard 
10. This information applies for medium-size eggs. The result can deviate slightly depending on the size and number of eggs. Individual, variable adjustment is possible. As soon as you set a different time during the cooking process, the cooking process starts all over again.
11. The appliance starts to heat.
12. As soon as the cooking process is concluded, multiple signal tones are sounded and the appliance switches itself off.
13. Switch off the appliance completely via the rotary switch.
14. Take off the lid.



Caution:
Pay attention to the escaping steam!

15. Because the lid is extremely hot, only touch the lid on the handles and only place it on heat-resistant surfaces!
16. Take the egg insert with the eggs off the cooking tray and hold them under cold water. If the eggs are not placed under cold water immediately after the signal sounds, they will continue to harden.
17. After use, unplug the mains plug of the appliance from the electrical outlet.



CAUTION:
The appliance is very hot during and after operation! Danger of burns due to escaping steam!

MAKING CUSTARD ROYALE

1. Among other things you can also make custard royale with the appliance (custard cut into shapes and used as a garnish in soups).
2. Prepare the desired custard royale mixture.
3. Fill the provided measuring cup with cold water and pour the water into the cooking tray. Caution: Do not overfill the cooking tray, otherwise boiling water can spray out during operation – danger of burns! At least 80 ml of water must be poured in, the appliance can hold a maximum of 350 ml water.
4. Place the egg insert on the cooking tray.
5. Grease the two small cooking trays or the large rice tray and place the egg mixture in the trays or tray.
6. Place the cooking shells and close the appliance with the lid. Ensure that the two small openings on the top of the lid are pointing to the rear, i.e. away from you.
7. Plug the power cord into a grounded electrical outlet as specified on the rating plate.
8. Select the desired cooking time on the rotary switch.
9. As soon as the cooking time has elapsed, multiple signal tones are sounded and the appliance switches itself off.
10. Switch off the appliance completely via the rotary switch.
11. Take off the lid.



Caution: Pay attention to the escaping steam!

12. Because the lid is extremely hot, only touch the lid on the handles and only place it on heat-resistant surfaces!
13. Take-out the cooking trays.



CAUTION:

The appliance is very hot during and after operation! Danger of burns due to escaping steam!

STEAM COOKING

Tip: If you are preparing several different vegetables at the same time, always set the cooking time for the vegetable that cooks faster, first. Then take out the finished vegetables and adjust the cooking time for the remaining vegetables.

1. Ensure that the appliance is switched off and is standing on a level, firm surface.
2. Completely fill the provided measuring cup with cold water and pour the water into the cooking tray. Caution: Do not overfill the cooking tray, otherwise boiling water can spray out during operation – danger of burns! At least 80 ml of water must be poured in, the appliance can hold a maximum of 350 ml water.
3. Note: Only use cold water for steaming. Use of any other liquids can damage the heating element of the appliance.
4. Prepare the desired foods and place them in them in the cooking insert.
5. Now insert the egg insert and frame and then place the cooking insert on top.
6. However you can also place the food in the white cooking trays place these on the cooking insert. In this case always insert the large cooking tray first and then insert the two smaller trays in the cooking tray.
7. Place the lid on the cooking insert. Ensure that the two small openings on the top of the lid are pointing to the rear, i.e. away from you.
8. Plug the power cord into a grounded electrical outlet as specified on the rating plate. .
9. Select the desired cooking time on the control dial. A maximum time of 40 minutes can be set.
10. After the selected baking time has elapsed the signal tone sounds again and the appliance is automatically switched off. The indicator light will go out.
11. Ensure that the switch is on the „OFF“ position and carefully lift off the lid. Pay attention to escaping steam – danger of burns!
12. Remove the cooking insert.
13. After using the appliance unplug the mains plug from the electrical outlet.
14. Tip: Allow the cooked food to cool for a short time before eating it – danger of burns!

Or: Cooking on two levels

15. Prepare the desired food.
16. Place one portion of the desired food in the two white cooking trays and place the white cooking trays on the egg insert in the appliance.
17. Place the frame on top and then place the cooking insert on the frame. Place the second portion in the cooking insert.
18. Place the lid on the cooking insert. Ensure that the two small openings on the top of the lid are pointing to the rear, i.e. away from you.
19. Plug the power cord into a grounded electrical outlet as specified on the rating plate.
20. Select the desired cooking time on the control dial. A maximum time of 40 minutes can be set.
21. After the selected baking time has elapsed the signal tone sounds again and the appliance is automatically switched off. The indicator light will go out.
22. Ensure that the switch is on the „OFF“ position and carefully lift off the lid. Pay attention to escaping steam – danger of burns!
23. Remove the cooking insert.
24. After using the appliance unplug the mains plug from the electrical outlet.
25. Tip: Allow the cooked food to cool for a short time before eating it – danger of burns!

**CAUTION:**

The appliance is very hot during and after operation! Danger of burns due to escaping steam!

CLEANING AND CARE

Before cleaning, unplug the appliance from the electrical outlet.

Let the appliance cool and empty any residual water from the cooking tray.

1. Never immerse the appliance in water or other liquids.
2. Do not use any abrasive scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaning agents or disinfectants, since these items can damage the appliance.
3. Wipe off the housing and the cooking tray with a damp cloth and a little mild dish-washing liquid and dry it with a soft cloth.
4. Never place cleaning agents directly on the appliance; always put cleaning agents on the cloth.

5. The lid, measuring cup, egg insert, frame and cooking insert can be rinsed out and dried off with a soft cloth. The attachments can also be cleaned in the dishwasher (top basket, gentle dish-washing program).
6. Lime-scale residues in the cooking tray can be dissolved with off-the-shelf descalers in accordance with the manufacturer's instructions.

RECIPES

Custard royale

3 eggs, 50 ml milk, 50 ml cream, the following to taste: Salt, pepper, ground nutmeg

Thoroughly mix all ingredients with a fork or a wire whisk. In this regard, we recommend that you not use a hand mixer to do this, in order to prevent porosity. Prepare the mixture in the appliance as described in the section „Preparing custard royale“. Tip: Instead of salt add a little herbal salt or grated parmesan to the mixture.

Steaming vegetables

You can use fresh or frozen vegetables. Do not thaw frozen vegetables, place them in the cooking tray in their frozen state, and extend the cooking time by approx. 5 minutes. For vegetables with a firm stalk, such as broccoli or Brussels sprouts, make transverse cuts in the stalk. The cooking time can be shorter or longer depending on freshness, type of cultivation, cut, and storage of the vegetables, and according to personal taste (firm or soft). When cooking vegetables do not – under any circumstances – add wine, lemon juice, vinegar, or similar liquids, only add such liquids after steaming.

Tip for a light basic sauce for vegetables

1 TBSP butter, 1 small onion, 125 ml dry white wine, 125 ml vegetable broth, 3 TBSP Crème fraîche, salt, white pepper

Clean and finely dice onion, sauté in butter; add wine and vegetable broth. Simmer to thicken 5-7 minutes. Stir in crème fraîche. The sauce becomes particularly airy if you foam it with the ESGE Zauberstab® with emulsifying blade. Season with salt and pepper and serve immediately.

Meat

Tip: In the steam cooker you can easily heat up sausage or pre-cooked meat such as Kassler, a salted, slightly smoked cut of pork (in slices 1 cm thick).

Steamed veal fillet with vegetable cream sauce

Pour water into the appliance, fit on the frame. Place the fillet slices together with the tarragon on the cooking insert and cook in the appliance for approx. 15 minutes. Keep warm after the cooking time.

In the meantime, cook the vegetables and dice them finely. Melt the butter in a pan on the stove, and sauté the vegetables in the melted butter. Dust the vegetables with flour and while stirring pour in the veal stock together with the white wine and the cream. Simmer for a few minutes to thicken the sauce season with salt and pepper.

Serve the veal fillet with the vegetable sauce. Goes well with fresh whole asparagus and new potatoes.

Fish

Salmon with vegetables

1 salmon fillet 150 g, 1 medium-sized carrot, 1/2 small zucchini, 1/2 small kohlrabi, 1/4 lemon, pepper, salt, nutmeg, chopped parsley

Wash and peel carrot and kohlrabi, wash zucchini. Grate vegetables in strips approx. 3 mm thick (e.g. with the ESGE-Zauberstab® and der ESGE Zauberette®). Mix vegetables and place them in the cooking insert. Wash fish fillet, pat dry, salt and pepper, drizzle with lemon juice. Sprinkle fillet with a little nutmeg. Place fish fillet on the vegetables. Close lid, cook for approx. 10 minutes. Sprinkle with fresh parsley and serve with boiled potatoes.

Sauces for steamed fish

The fish recipe above is just one suggestion from Neptune's kingdom. Steamed fish can always be served in different ways with fine sauces. However, in addition to the ready-to-use sauces available in stores, you can also quickly prepare many fresh sauces. The following recipes are all based on a light basic sauce. Prepare these sauces in a pan on the oven, not under any circumstances in the steam cooker.

Light basic sauce

30 g butter (2 TBSP), 30 g flour (2 TBSP), 125 ml vegetable broth, 125 ml milk, salt, pepper, nutmeg

Melt butter in a small pan on the oven, add flour and stir. Reduce heat. Stirring constantly, a little at a time add cold broth and cold milk, let simmer for 3 minutes. Season with salt, pepper and nutmeg.

Lemon sauce

Prepare a light sauce, season with 2 TBSP lemon juice and possibly 1 tsp finely grated lemon peel.

Curry sauce

Prepare a light sauce, however replace the milk with coconut milk and 1 TBSP curry powder, and add 2 TPSP pineapple juice.

Wine sauce

Prepare a light sauce, however replace the milk with dry white wine.



The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs only in Germany and Austria. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION


Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal. Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products. By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.



The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 38650

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance :	400 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Boîtier :	plastique	
Couvercle :	plastique	
Dimensions :	env. 19,0 x 19,0 x 24,5 cm (l/p/h)	
Câble d'alimentation :	env. 60 cm	
Poids :	env. 1,1 kg	
Équipement :	à utiliser au choix pour la cuisson de 8 œufs au maximum ou comme cuiseur vapeur pour du poisson, des légumes, etc., protection contre la surchauffe, arrêt de cuisson avec fonction de coupure automatique, voyant de contrôle, contenance maximale de 350 ml d'eau	
Accessoires :	1 panier vapeur, cuit-œufs, verre doseur avec pique-œuf, coupelle à riz, 2 petites coupelles de cuisson, mode d'emploi	

Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées

EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.



Ce symbole indique le risque d'être brûlé. Soyez prudent en utilisant l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions suivantes et les conserver.

1. L'appareil peut être utilisé par des enfants en dessous de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou instruits au niveau de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés.

4. Conserver l'appareil et du câble de connexion hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. ATTENTION : certaines parties de ce produit peuvent devenir très chaudes et occasionner des brûlures ! En présence d'enfants et de personnes fragiles, soyez particulièrement vigilant.
6. L'appareil est exclusivement destiné à un usage ménager ou à des fins similaires, par ex.
 - une kitchenette dans des boutiques, des bureaux ou d'autres lieux de travail,
 - des exploitations agricoles,
 - à l'usage des clients dans des hôtels, motels ou autres lieux d'hébergement,
 - dans des pensions privées ou des résidences de vacances.
7. Ne pas ouvrir le boîtier de l'appareil. Il existe un risque d'électrocution.
8. Vérifier régulièrement l'usure et la détérioration de l'appareil, de la prise et du câble. Si le câble de raccordement ou d'autres pièces sont abîmés, envoyez l'appareil ou le socle pour contrôle et réparation à notre service après-vente. Toute réparation non-conforme peut provoquer des risques importants pour l'utilisateur et entraîner l'exclusion de la garantie.
9. Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service clientèle ou une personne qualifiée similaire, afin d'éviter tout danger.

Remarques de sécurité relatives à l'installation et au fonctionnement sécurisés de l'appareil

10. Pour des raisons d'hygiène, les œufs percés avec le pique-œuf doivent être cuits immédiatement. Si vous ne pouvez pas utiliser ces œufs immédiatement, veuillez les jeter.
11. Raccorder exclusivement l'appareil au courant alternatif à la tension se conformant au panneau signalétique.
12. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
13. Ne plonger en aucun cas l'appareil ou le câble d'alimentation dans de l'eau ou un autre liquide.

14. Le socle ne doit pas entrer en contact avec de l'eau ou avec d'autres liquides. Si toutefois cela arrive, il faut le laisser sécher complètement avant une nouvelle utilisation.
15. Le socle ne doit pas être lavé au lave-vaisselle.
16. Ne jamais toucher l'appareil ou son cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
17. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne doit jamais être placé sur des surfaces chaudes, une tablette métallique ou un support humide.
18. L'appareil ou le câble ne doivent pas être utilisés à proximité de flammes.
19. N'utilisez pas de prise multiple pour le branchement électrique de l'appareil : risque d'incendie. Si vous utilisez une rallonge, assurez-vous qu'elle est intacte et qu'elle convient à la puissance utilisée, sans quoi une surchauffe peut se produire.
20. N'utilisez pas l'appareil sur une prise de courant sans conducteur de protection. En cas de doute, faites contrôler votre installation électrique par un professionnel.
21. Utilisez toujours l'appareil sur une surface dégagée, plane et résistante à la chaleur.
22. Veiller à ce que le câble ne pende pas par-dessus le bord du plan de travail, cela pouvant provoquer des accidents si un enfant tire dessus, par exemple.
23. Le câble d'alimentation doit être disposé de façon à ce qu'il soit impossible de tirer dessus ou de trébucher.
24. N'enroulez jamais le câble autour de l'appareil, mais autour du range-cordon prévu à cet effet, situé sur le corps du socle.
25. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant uniquement au niveau de la prise mâle, ne jamais tirer sur le câble.
26. Ne portez pas l'appareil par le câble de raccordement.
27. Utilisez exclusivement l'appareil à l'intérieur.
28. N'utilisez jamais l'appareil à proximité de matériaux inflammables, comme par ex. des rideaux. Ne le placez pas au four traditionnel ou au four à micro-ondes.
29. Assurez-vous que le couvercle de l'appareil est toujours correctement fermé, afin d'éviter des blessures en raison des éclaboussures d'eau chaude.

30. Évitez de trop remplir le réservoir.
31. Utilisez exclusivement la fonction Vapeur pour la cuisson vapeur de denrées alimentaires.
32. Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans avoir versé suffisamment d'eau, afin d'éviter de l'endommager.
33. Assurez-vous que tous les utilisateurs, notamment les enfants, ont connaissance des risques que comportent la vapeur formée ou les éclaboussures d'eau chaude : risque de brûlures !
34. La surface du couvercle chauffe fortement durant le fonctionnement. Par conséquent, utilisez des maniques, en cas de besoin.
35. Ne déplacez jamais l'appareil tant qu'il est en fonctionnement afin d'éviter des brûlures provoquées par des éclaboussures d'eau.
36. L'appareil ne doit pas être utilisé avec des accessoires d'un autre fabricant ou d'une autre marque pour ne pas risquer de l'abîmer.
37. Débrancher l'appareil du secteur après utilisation et avant le nettoyage. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsque la prise est branchée.
38. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.



ATTENTION :

L'appareil est très chaud pendant son fonctionnement ! Risque de brûlures occasionnées par la vapeur dégagée !



Ne pas ouvrir le boîtier de l'appareil. Risque d'électrocution.

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION




1. Retirer tous les matériaux d'emballage et, le cas échéant, les sécurités de transport. Tenir le matériel d'emballage hors de portée des enfants : risque d'asphyxie !
2. Nettoyer toutes les pièces à l'aide d'un chiffon humide, comme décrit dans le chapitre «Nettoyage et Entretien ».
3. Vérifiez que l'appareil est stable.

CUIRE DES ŒUFS

1. Assurez-vous que l'appareil est éteint et qu'il est posé sur une surface plane et stable.
2. Remplissez le verre doseur fourni avec de l'eau froide et versez le contenu dans le bac de cuisson. Attention : ne remplissez pas trop le bac de cuisson sans quoi des éclaboussures d'eau bouillante pourraient survenir durant le fonctionnement : risque de brûlures ! Le réservoir doit contenir au moins 80 ml d'eau et 350 ml au maximum.
3. Remarque : l'appareil travaille avec une commande temporelle de la cuisson, ce qui signifie que l'eau ne peut pas être mesurée individuellement pour chaque œuf.
4. Piquer les œufs du côté rond afin qu'ils n'éclatent pas durant la cuisson.



Attention : risque de blessures avec le pique-œuf

5. Placez les œufs avec le côté rond vers le haut dans le cuit-œufs.
6. Posez le cuit-œufs avec les œufs sur le bac de cuisson, puis installez le couvercle. Veillez à ce que les deux petits orifices sur le dessus du couvercle soient tournés vers l'arrière, loin de vous.
7. Branchez la prise dans une prise de courant avec contact de protection conforme à la plaque signalétique.
8. Réglez le degré de dureté souhaité à l'aide du bouton de réglage rotatif :
9. Les symboles indiquent le degré de dureté correspondant.
 - Mou 
 - Moyen 
 - Dur 
10. Ces indications s'appliquent à des œufs de taille moyenne. Selon la grosseur et le nombre d'œufs, le résultat peut différer légèrement. Un ajustement individuel est possible en continu. Dès que vous réglez une durée différente pendant la cuisson, le processus de cuisson redémarre.
11. L'appareil commence à chauffer.
12. Dès que le processus de cuisson est terminé, plusieurs signaux sonores retentissent et l'appareil s'éteint.
13. Arrêtez complètement l'appareil avec le bouton de réglage rotatif.
14. Retirez le couvercle.



Attention :
prenez garde à la vapeur qui s'échappe !

15. Le couvercle étant extrêmement chaud, veuillez le tenir uniquement par les poignées et le poser exclusivement sur des surfaces résistant à la chaleur !
16. Retirez le cuit-œufs contenant les œufs du bac de cuisson et refroidissez les œufs sous l'eau froide. Si les œufs ne sont pas refroidis immédiatement après l'émission du signal sonore, ils continuent à durcir.
17. Débranchez l'appareil du secteur après utilisation.

**ATTENTION :**

l'appareil est très chaud pendant et après le fonctionnement ! Risque de brûlures occasionnées par la vapeur dégagée !

PRÉPARER DES ŒUFS À LA ROYALE

1. Vous pouvez, entre autres, préparer des œufs à la royale avec l'appareil.
2. Préparez la quantité d'œufs à la royale souhaitée.
3. Remplissez le verre doseur fourni avec de l'eau froide et versez le contenu dans le bac de cuisson. Attention : ne remplissez pas trop le bac de cuisson sans quoi des éclaboussures d'eau bouillante pourraient survenir durant le fonctionnement : risque de brûlures ! Le réservoir doit contenir au moins 80 ml d'eau et 350 ml au maximum.
4. Placez le cuit-œufs sur le bac de cuisson.
5. Graissez abondamment les deux petites coupelles de cuisson ou la grande coupelle à riz, et versez-y la préparation à base d'œufs.
6. Positionnez les coupelles de cuisson sur le cuit-œufs et fermez l'appareil avec le couvercle. Veillez à ce que les deux petits orifices sur le dessus du couvercle soient tournés vers l'arrière, loin de vous.
7. Branchez la prise dans une prise de courant avec contact de protection conforme à la plaque signalétique.
8. Sélectionnez le temps de cuisson souhaité avec le bouton de réglage.
9. Une fois le temps de cuisson écoulé, plusieurs signaux sonores sont émis et l'appareil s'éteint.
10. Arrêtez complètement l'appareil avec le bouton de réglage rotatif.
11. Retirez le couvercle.

**Attention :**

prenez garde à la vapeur qui s'échappe !

12. Le couvercle étant extrêmement chaud, veuillez le tenir uniquement par les poignées et le poser exclusivement sur des surfaces résistant à la chaleur !
13. Retirez les coupelles de cuisson.

**ATTENTION :**

l'appareil est très chaud pendant et après le fonctionnement ! Risque de brûlures occasionnées par la vapeur dégagée !

CUISSON VAPEUR

Conseil : si vous préparez plusieurs variétés de légumes en même temps, réglez toujours en premier le temps de cuisson qui convient pour les légumes qui cuisent le plus vite. Retirez ensuite les légumes qui sont cuits, puis réglez le temps de cuisson pour les légumes restants.

1. Assurez-vous que l'appareil est éteint et qu'il est posé sur une surface plane et stable.
2. Remplissez complètement le verre doseur fourni avec de l'eau froide et versez le contenu dans le bac de cuisson. Attention : ne remplissez pas trop le bac de cuisson sans quoi des éclaboussures d'eau bouillante pourraient survenir durant le fonctionnement : risque de brûlures ! Le réservoir doit contenir au moins 80 ml d'eau et 350 ml au maximum.
3. Remarque : pour cuire à la vapeur, utilisez exclusivement de l'eau froide. L'utilisation d'autres liquides peut endommager l'élément chauffant de l'appareil.
4. Préparez les aliments souhaités et placez-les dans le panier vapeur.
5. Installez maintenant le cuits-œufs et le châssis, puis placez ensuite le panier vapeur au-dessus.
6. Selon la préparation, vous pouvez également placer les aliments dans les coupelles de cuisson blanches et les installer sur le panier vapeur. Ce faisant, positionnez toujours la grande coupelle de cuisson en premier, puis placez les deux plus petites coupelles à l'intérieur.
7. Placez le couvercle sur le panier vapeur. Veillez à ce que les deux petits orifices sur le dessus du couvercle soient tournés vers l'arrière, loin de vous.
8. Branchez la prise dans une prise de courant avec contact de protection conforme à la plaque signalétique.
9. Sélectionnez le temps de cuisson souhaité avec le bouton de réglage. Il est possible de régler 40 minutes au maximum.
10. Une fois la durée choisie écoulée, un signal sonore retentit à nouveau et l'appareil s'éteint automatiquement. Le voyant de contrôle s'éteint.
11. Assurez-vous que l'interrupteur est placé sur « OFF » et soulevez le couvercle avec précaution. Prenez garde à la vapeur chaude qui s'échappe : risque de brûlures !
12. Retirez le panier vapeur.
13. Débranchez l'appareil du secteur après utilisation.
14. Conseil : laissez un peu les aliments cuits refroidir avant de les consommer - Risque de brûlures !

Ou : cuisson sur deux étages

15. Préparez les aliments souhaités.

16. Placez une portion des aliments souhaités dans les deux coupelles de cuisson blanches et placez-les sur le cuit-œufs dans l'appareil.
17. Positionnez le châssis par dessus et placez ensuite le panier vapeur sur le châssis. Placez la seconde portion dans le panier vapeur.
18. Placez le couvercle sur le panier vapeur. Veillez à ce que les deux petits orifices sur le dessus du couvercle soient tournés vers l'arrière, loin de vous.
19. Branchez la prise dans une prise de courant avec contact de protection conforme à la plaque signalétique.
20. Sélectionnez le temps de cuisson souhaité avec le bouton de réglage. Il est possible de régler 40 minutes au maximum.
21. Une fois la durée choisie écoulée, un signal sonore retentit à nouveau et l'appareil s'éteint automatiquement. Le voyant de contrôle s'éteint.
22. Assurez-vous que l'interrupteur est placé sur « OFF » et soulevez le couvercle avec précaution. Prenez garde à la vapeur chaude qui s'échappe : risque de brûlures !
23. Retirez le panier vapeur.
24. Débranchez l'appareil du secteur après utilisation.
25. Conseil : laissez un peu les aliments cuits refroidir avant de les consommer - Risque de brûlures !

**ATTENTION :**

l'appareil est très chaud pendant et après le fonctionnement ! Risque de brûlures occasionnées par la vapeur dégagée !

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Avant de procéder au nettoyage, débranchez la prise.

Laissez l'appareil refroidir et videz l'eau restant dans le bac de cuisson.


1. L'appareil ne doit jamais être plongé dans l'eau ou un autre liquide.
2. N'utilisez aucun produit à récurer agressif, ni de laine de verre, d'objets métalliques, de détergent chaud ou de désinfectant, lesquels pourraient détériorer l'appareil.
3. Essuyez le boîtier ainsi que le bac de cuisson avec un chiffon humide et un peu de produit nettoyant doux, et séchez-le à l'aide d'un chiffon doux.
4. Ne jamais appliquer de produit nettoyant directement sur l'appareil, mais toujours le verser sur le chiffon.
5. Le couvercle, le verre doseur, le cuit-œufs, le châssis et le panier vapeur peuvent être rincés et séchés avec un chiffon doux. Ces éléments peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle (panier du haut en programme de lavage pour vaisselle délicate).
6. Les résidus de calcaire dans le bac de cuisson peuvent être dissous avec un produit anti-calcaire courant, en respectant les consignes du fabricant.

RECETTES

Royale

3 œufs, 50 ml de lait, 50 ml de crème, selon les goûts : sel, poivre, noix de muscade râpée

Bien mélanger tous les ingrédients avec une fourchette ou un fouet. Pour cela, nous vous conseillons de ne pas utiliser de batteur électrique afin d'éviter la formation de bulles.

Préparer l'appareil comme décrit au chapitre « Préparer des œufs à la royale ». Conseil : au lieu du sel, mettre un peu de sel aux herbes ou de parmesan râpé dans l'appareil. 

Cuire des légumes à la vapeur

Vous pouvez utiliser des légumes frais ou surgelés. Ne pas décongeler les légumes surgelés, mais les placer congelés dans le panier de cuisson et prolonger le temps de cuisson de 5 minutes env. Dans le cas de légumes avec un trognon dur, comme par ex. les brocolis ou le chou-fleur, veuillez entailler le trognon en croix. Selon la fraîcheur, la culture, la découpe et le stockage des légumes, et en fonction des goûts personnels (croquants ou mous), le temps de cuisson peut être plus court ou plus long. N'ajoutez en aucun cas de vin, de jus de citron, de vinaigre ou autres pour la cuisson des légumes. N'assaisonnez les légumes qu'après la cuisson vapeur.

Conseil pour une sauce de base légère pour accompagner des légumes

1 cs de beurre, 1 petit oignon, 125 ml de vin blanc sec, 125 ml de bouillon de légumes, 3 cs de crème fraîche, sel, poivre blanc

Nettoyer l'oignon et le couper en petits dés, le faire suer dans du beurre et mouiller avec du vin et du bouillon. Laisser réduire 5 à 7 minutes. Incorporer la crème fraîche. La sauce sera particulièrement aérée si vous la faites mousser avec le mixeur plongeant ESGE équipé du disque mélangeur. Assaisonner de sel et de poivre et servir immédiatement.

Viande

Conseil : vous pouvez également parfaitement réchauffer des chipolatas, des saucisses de volaille ou de la viande précuite, comme des côtes de porc salées et fumées (en tranches de 1 cm d'épaisseur).

Filet de veau à la vapeur avec sauce à la crème et aux légumes

250 g de filet de veau (tranches de 1 à 1,5 cm d'épaisseur), quelques branches d'estragon, sel, poivre, 50 g de carottes, 50 g de céleri, 50 g de poireau, 50 g de courgettes, 50 g de pommes de terre à chair ferme, 15 g de beurre, 15 g de farine, 25 ml de vin blanc sec, 60 ml de fond de veau, 100 ml de crème, sel, poivre

Mettre de l'eau dans l'appareil et installer le châssis. Placer les tranches de filet avec l'estragon sur le panier vapeur et cuire env. 15 minutes dans l'appareil. Maintenir au chaud à l'issue du temps de cuisson.

Pendant ce temps, laver les légumes et les découper en très petits dés. Faire fondre le beurre dans une casserole sur la cuisinière et y faire suer les légumes. Saupoudrer les légumes de farine et verser le vin blanc et la crème tout en mélangeant. Laisser réduire quelques minutes et assaisonner avec du sel et du poivre.

Dresser le filet de veau avec la sauce aux légumes. Accompagner d'asperges fraîches et de pommes de terre nouvelles.

Poisson

Lieu noir et garniture de légumes

1 filet de lieu noir (env. 150 g), 1 carotte de taille moyenne, 1/2 courgette de petite taille, 1/2 chou-rave de petite taille, 1/4 de citron, poivre, sel, muscade, persil haché

Laver et peler la carotte et le chou-rave, laver la courgette. Émincer les légumes en lanières de 3 mm d'épaisseur environ (par ex. avec le mixeur plongeant ESGE et le hachoir universel ESGE). Mélanger les légumes et les placer dans le panier vapeur. Laver le filet de poisson, le sécher en tamponnant, saler et poivrer, puis arroser de jus de citron. Parsemer d'un peu de muscade. Placer le filet de poisson sur les légumes. Fermer le couvercle et cuire 10 minutes environ. Parsemer de persil frais et servir avec des pommes de terre à l'eau.

Sauces pour poisson à la vapeur

La recette de poisson susmentionnée est juste une suggestion inspirée par le royaume de Neptune. Le poisson à la vapeur peut être servi en variant à chaque fois avec des sauces délicates. Outre les sauces toutes prêtes vendues dans le commerce, il est également possible de préparer une multitude de sauces fraîches très rapidement. Les recettes ci-après se basent toutes sur un fond de sauce clair. Veuillez préparer ces sauces dans une casserole sur la cuisinière, mais en aucun cas dans le cuiseur vapeur.

Fond de sauce clair

30 g de beurre (2 cs), 30 g de farine (2 cs), 125 ml de bouillon de légumes, 125 ml de lait, sel, poivre, muscade

Faire fondre le beurre dans une petite casserole, ajouter la farine et mélanger. Baisser le feu. Tout en mélangeant en permanence, arroser de temps en temps de bouillon froid et de lait froid, laisser frémir 3 minutes. Assaisonner avec du sel, du poivre et de la muscade.

Sauce citronnée

Préparer une sauce claire et assaisonner avec 2 cuillères à soupe de jus de citron et, éventuellement, 1 cuillère à café de zeste de citron finement râpé.

Sauce curry

Préparer une sauce claire et, ce faisant, remplacer le lait par du lait de coco, puis ajouter 1 cuillère à soupe de curry en poudre et 2 cuillères à soupe de jus d'ananas.

Sauce au vin

Préparer une sauce claire, et ce faisant remplacer le lait par du vin blanc sec.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT


Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les déchets de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.



Les recettes disponibles dans ce mode d'emploi ont été soigneusement examinées et contrôlées par leurs auteurs respectifs et par la société UNOLD AG. Notre responsabilité n'est toutefois en aucun cas engagée. Les auteurs et la société UNOLD AG ainsi que ses représentants déclinent toute responsabilité en cas de dommages corporels, matériels et pécuniaires.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 38650

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	400 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Behuizing:	Kunststof	
Deksel:	Kunststof	
Afmetingen:	ca. 19,0 x 19,0 x 24,5 cm (b/d/h)	
Snoer:	ca. 60 cm	
Gewicht:	ca. 1,1 kg	
Uitvoering:	Optioneel om maximaal 8 eieren gaar te laten worden of als stoomgaarder voor vis, groente enz. inzetbaar, oververhittingsbeveiliging, kookstop met uitschakelautomaat, controlelamp, akoestisch signaal, maximaal volume 350 ml water	
Toebehoren:	1 gaarinzetelement, ei-inzetelement, maatbeker met eiprikker, rijstschaal, 2 kleine gaarschalen, gebruiksaanwijzing	

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN



Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.



Dit symbool wijst op een eventueel verbrandingsgevaar. Ga hier altijd zeer voorzichtig te werk.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.

1. Het apparaat kan door kinderen van 8 jaar en ouder gebruikt worden en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben.
2. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
3. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten weggehouden worden van het apparaat en de aansluitkabel.

4. Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht zijn.
5. VOORZICHTIG - delen van dit product kunnen zeer heet worden en brandwonden veroorzaken! Wees in aanwezigheid van kinderen en personen die gevaar lopen, bijzonder voorzichtig.
6. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of soortgelijke gebruiksdoelen, b v.
 - theekeukens in bedrijven, kantoren of overige werklocaties,
 - agrarische bedrijven,
 - voor gebruik door gasten in hotels, motels of overige logiesbedrijven,
 - in particuliere pensions of vakantiehuizen.
7. Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Er bestaat gevaar door stroomstoot.
8. Controleer het apparaat, de stekker en het snoer regelmatig op slijtage of beschadigingen. Bij beschadiging van de aansluitkabel of van andere onderdelen stuurt u het apparaat of de sokkel voor controle en reparatie naar onze klantenservice. Onvakkundige reparaties kunnen leiden tot aanzienlijke gevaren voor de gebruiker en hebben tot gevolg dat de garantie vervalt.
9. Als de aansluitkabel van dit apparaat wordt beschadigd, moet deze, om risico te voorkomen, door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of door iemand met dezelfde competentie worden vervangen.

Veiligheidsinstructies om het apparaat veilig op te stellen en te gebruiken

10. Om hygiënische redenen moeten eieren waarin een gaatje wordt geprikt met de eiprikker, onmiddellijk worden gekookt. Als u deze eieren niet onmiddellijk kunt gebruiken, dient u de eieren tot afval te verwerken.
11. Het apparaat uitsluitend op wisselstroom met spanning conform typeplaatje aansluiten.
12. Dit apparaat mag niet worden gebruikt met een externe tijdschakelklok of afstandsbesturing.
13. Dompel het apparaat of het snoer in geen geval in water of andere vloeistoffen.

14. De sokkel mag niet in contact komen met water of andere vloeistoffen. Als dit toch eens gebeurt, moet hij volkomen droog zijn vóór het volgende gebruik.
15. De sokkel mag niet in de afwasmachine worden gereinigd.
16. Het apparaat c.q. het snoer nooit met natte handen aanraken.
17. Plaats het apparaat om veiligheidsredenen nooit op hete oppervlakken, een metalen dienblad of op een natte ondergrond.
18. Het apparaat of het snoer mogen niet in de buurt van vlammen worden gebruikt.
19. Gebruik voor aansluiting van het apparaat op de elektriciteit geen aftakcontactdozen a.u.b. – gevaar voor brand. Als u een verlengkabel gebruikt, controleer dan of deze intact is en geschikt is voor het desbetreffende vermogen, omdat er anders oververhitting kan optreden.
20. Gebruik het apparaat niet op een stopcontact zonder aardleiding. Laat ingeval van twijfel de elektrische huisinstallatie controleren door een vakman.
21. Gebruik het apparaat altijd op een vrij, egaal en hittebestendig oppervlak.
22. Let erop dat het snoer niet over de rand van het werkvlak heen hangt, omdat dit tot ongevallen kan leiden, als bv. kleine kinderen eraan trekken.
23. Het snoer moet zodanig gelegd zijn dat trekken of struikelen wordt voorkomen.
24. Trek het snoer altijd uitsluitend aan de aansluitstekker uit het stopcontact, nooit aan de aansluitkabel.
25. Draag de sokkel niet aan de aansluitkabel.
26. Gebruik het apparaat uitsluitend binnen.
27. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van brandbare materialen zoals b.v. gordijnen, maar niet in de bakoven of de magnetron.
28. Zorg ervoor dat het deksel van het apparaat altijd goed gesloten is om verwondingen door hete waterspatters te voorkomen.
29. Voorkom dat het reservoir overvol wordt.
30. Gebruik de stoomfunctie uitsluitend om levensmiddelen te stomen.
31. Gebruik het apparaat nooit zonder het met voldoende water te hebben gevuld, om schade aan het apparaat te voorkomen.

32. Zorg ervoor dat alle gebruikers, met name kinderen, het gevaar van naar buiten komende stoom of hete waterspeters kennen – gevaar voor verbranding!
33. Het oppervlak van het deksel wordt tijdens het gebruik heet. Gebruik daarom evtl. pannenlappen.
34. Verschuif het apparaat niet zolang het in bedrijf is, om verbrandingen door naar buiten spattend water te voorkomen.
35. Om schade te voorkomen mag het apparaat niet met toebehoren van andere fabrikanten of merken worden gebruikt.
36. Na gebruik en vóór het reinigen van het apparaat de netstekker uit de stekkerdoos trekken. Het apparaat nooit zonder toezicht laten als de netstekker ingestoken is.
37. Laat het apparaat vóór het reinigen afkoelen.



**VOORZICHTIG: Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet!
Gevaar voor verbranding door naar buiten komende stoom!**



Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Er bestaat gevaar van een stroomstoot.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij foutieve montage, bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde personen worden uitgevoerd.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en evtl. transportbeveiligingen. Houd verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen - gevaar voor verstikking!
2. Reinig alle onderdelen met een vochtige doek, zoals beschreven staat in het hoofdstuk „Reinigen en onderhouden“.
3. Controleer of het apparaat stabiel staat.




EIEREN GAAR MAKEN

1. Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is en op een egaal, vast oppervlak staat.
2. De bijgevoegde maatbeker met koud water vullen en de inhoud in de kookschaal doen. Attentie: Maak de kookschaal niet te vol, omdat anders tijdens het gebruik kokend water naar buiten kan spatten – gevaar voor verbranding! Er moet met minimaal 80 ml water worden gevuld; maximaal kan met 350 ml water worden gevuld.

3. Aanwijzing: Het apparaat werkt met een tijdsregeling van het kookproces, zodat het water niet per ei hoeft te worden afgemeten.
4. De eieren inprikken aan de stompe kant, zodat deze bij het koken niet openspringen.



Attentie: Gevaar van verwondingen door de eiprikker

5. De eieren met de stompe kant naar boven toe in het ei-inzetelement plaatsen.
6. Het ei-inzetelement met de eieren op de kookschaal plaatsen en het deksel aanbrengen. Let op dat de twee kleine openingen in de bovenkant van het deksel aan de achterkant, van u vandaan, zitten.
7. Steek de stekker in een veiligheidswandcontactdoos conform typeplaatje.
8. De gewenste hardheidsgraad instellen met de draaiknop:
9. De symbolen geven de desbetreffende hardheidsgraad aan.
 - Zacht 
 - Gemiddeld 
 - Hard 
10. Deze gegevens gelden voor middelgrote eimaten. Het resultaat kan afhankelijk van maat en aantal eieren licht afwijken. Een individuele aanpassing is traploos mogelijk. Zodra u tijdens het kookproces een andere tijd instelt, begint het kookproces opnieuw.
11. Het apparaat begint te verwarmen.
12. Zodra het kookproces beëindigd is, klinken er meerdere akoestisch signalen en wordt het apparaat uitgeschakeld.
13. Schakel het apparaat met de draaiknop volledig uit.
14. Neem het deksel eraf.



Voorzichtig:

Let op naar buiten komende stoom!

15. Omdat het deksel zeer heet is, dit uitsluitend aan de grepen vastpakken en uitsluitend op hittebestendige oppervlakken leggen!
16. Het ei-inzetelement met de eieren van de kookschaal pakken en de eieren onder koud water afschrikken. Als de eieren niet direct worden afgeschrikt nadat het signaal heeft geklonken, worden zij harder.
17. Trek na gebruik de stekker van het apparaat uit het stopcontact.



VOORZICHTIG:

Het apparaat is tijdens en na het gebruik zeer heet! Gevaar voor verbranding door naar buiten komende stoom!

BOUILLON MET EI MAKEN

1. U kunt met het apparaat onder andere bouillon met ei maken.
2. Bereid de gewenste massa bouillon met ei voor.
3. De bijgevoegde maatbeker met koud water vullen en de inhoud in de kookschaal doen. **Attentie:** Maak de kookschaal niet te vol, omdat anders tijdens het gebruik kokend water naar buiten kan spatten – gevaar voor verbranding! Er moet met minimaal 80 ml water worden gevuld; maximaal kan met 350 ml water worden gevuld.
4. Plaats het ei-inzetelement op de kookschaal.
5. Vet de twee kleine gaarschalen of de grote rijtschaal goed in en doe de eimassa erin.
6. Zet de gaarschalen op het ei-inzetelement en sluit het apparaat met het deksel. Let op dat de twee kleine openingen in de bovenkant van het deksel aan de achterkant, van u vandaan, zitten.
7. Steek de stekker in een veiligheidswandcontactdoos conform typeplaatje.
8. Kies de gewenste gaartijd uit met de draaiknop.
9. Als de gaartijd beëindigd is, klinken er meerdere akoestisch signalen en wordt het apparaat uitgeschakeld.
10. Schakel het apparaat met de draaiknop volledig uit.
11. Neem het deksel eraf.



Voorzichtig:

Let op naar buiten komende stoom!

12. Omdat het deksel zeer heet is, dit uitsluitend aan de grepen vastpakken en uitsluitend op hittebestendige oppervlakken leggen!
13. Neem de gaarschalen eruit.



VOORZICHTIG:

Het apparaat is tijdens en na het gebruik zeer heet! Gevaar voor verbranding door naar buiten komende stoom!

STOOMGAREN

Tip: Als u verschillende groentesoorten tegelijkertijd bereidt, stelt u de gaartijd altijd eerst op de groente af die het snelst gaar is. Neem dan de kant-en-klare groente eruit en stel de gaartijd af op de resterende groente.

1. Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is en op een egaal, vast oppervlak staat.
2. De bijgevoegde maatbeker compleet met koud water vullen en de inhoud in de kookschaal doen. **Attentie:** Maak de kookschaal niet te vol, omdat anders tijdens het gebruik kokend water naar

buiten kan spatten – gevaar voor verbranding! Er moet met minimaal 80 ml water worden gevuld; maximaal kan met 350 ml water worden gevuld.

3. Aanwijzing: Gebruik uitsluitend koud water om te stomen. Het gebruik van andere vloeistoffen kan het verwarmingselement van het apparaat beschadigen.
4. Bereid de gewenste levensmiddelen voor en leg de levensmiddelen in het gaarinzetelement.
5. Plaats nu het ei-inzetelement en het frame en plaats het gaarinzetelement dan daarop.
6. Afhankelijk van de toebereiding kunt u echter ook de levensmiddelen in de witte gaarschalen doen en deze op het gaarinzetelement zetten. Plaats hierbij a.u.b. altijd eerst de grote gaarschaal en vervolgens de twee kleinste gaarschalen in de grote gaarschaal zetten.
7. Zet het deksel op het gaarinzetelement. Let op dat de twee kleine openingen in de bovenkant van het deksel aan de achterkant, van u vandaan, zitten.
8. Steek de stekker in een veiligheidswandcontactdoos conform typeplaatje.
9. Selecteer met de draaiknop de gewenste gaartijd. Er kan maximaal 40 minuten worden ingesteld. Het apparaat begint te verwarmen.
10. Na afloop van de gekozen tijd klinkt opnieuw een akoestisch signaal en wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. De controlelamp dooft.
11. Controleer of de schakelaar op „OFF“ staat en til het deksel voorzichtig eraf. Let op naar buiten komende stoom - gevaar voor verbranding!
12. Neem het gaarinzetelement eruit.
13. Trek na gebruik van het apparaat de netstekker uit het stopcontact.
14. Tip: Laat het gaarmateriaal een beetje afkoelen, voordat u het consumeert – gevaar voor verbranding!

Of: Garen op twee niveaus

15. Bereid de gewenste levensmiddelen voor.
16. Doe een portie van de gewenste levensmiddelen in de twee witte gaarschalen en zet deze op het ei-inzetelement in het apparaat.
17. Zet het frame daarop en plaats dan het gaarinzetelement op het frame. Doe de tweede portie in het gaarinzetelement.
18. Zet het deksel op het gaarinzetelement. Let op dat de twee kleine openingen in de bovenkant van het deksel aan de achterkant, van u vandaan, zitten.
19. Steek de stekker in een veiligheidswandcontactdoos conform typeplaatje.
20. Selecteer met de draaiknop de gewenste gaartijd. Er kan maximaal 40 minuten worden ingesteld. Het apparaat begint te verwarmen.
21. Na afloop van de gekozen tijd klinkt opnieuw een akoestisch signaal en wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. De controlelamp dooft.
22. Controleer of de schakelaar op „OFF“ staat en til het deksel voorzichtig eraf. Let op naar buiten komende stoom - gevaar voor verbranding!

23. Neem het gaarinzetelement eruit.
24. Trek na gebruik van het apparaat de netstekker uit het stopcontact.
25. Tip: Laat het gaarmateriaal een beetje afkoelen, voordat u het consumeert – gevaar voor verbranding!

**VOORZICHTIG:**

Het apparaat is tijdens en na het gebruik zeer heet! Gevaar voor verbranding door naar buiten komende stoom!

REINIGEN EN ONDERHOUDEN



Vóór het reinigen de netstekker uittrekken.

Het apparaat laten afkoelen en resterend water uit de kookschaal doen.

1. Het apparaat nooit in water of andere vloeistoffen dompelen.
2. Gebruik geen scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of desinfecterende middelen, omdat deze het apparaat kunnen beschadigen.
3. Veeg de behuizing en de kookschaal met een vochtige doek met een beetje mild reinigingsmiddel af en veeg ze droog met een zachte doek.
4. Reinigingsmiddel nooit direct op het apparaat, maar altijd op de doek doen.
5. Deksel, maatbeker, ei-inzetelement, frame en gaarinzetelement kunnen worden afgewassen en met een zachte doek worden afgedroogd. Deze onderdelen kunnen ook in de afwasmachine worden gereinigd (bovenste korf bij behoedzaam reinigingsprogramma).
6. Kalkresten in de kookschaal kunnen met in de handel verkrijgbare ontkalker conform fabrieksinstructie worden opgelost.

RECEPTEN

Bouillon met ei

3 eieren, 50 ml melk, 50 ml slagroom, volgens smaak: zout, peper, geraspte muskaatnoot

Alle ingrediënten met een vork of een garde goed door elkaar mengen. Wij adviseren hierbij om geen elektrische handmixer te gebruiken om de vorming van poriën te voorkomen. De massa zoals beschreven in hoofdstuk „Bouillon met ei maken“, in het apparaat toebereden. Tip: Doe i.p.v. zout een beetje kruidenzout of geraspte parmezaan in de massa.

Groente stomen

U kunt verse of diepvriesgroente gebruiken. Diepvriesgroente niet laten ontdooien, maar bevroren in de gaarschaal leggen en de gaartijd met ca. 5 minuten verlengen. Bij groente met een vaste stronk bv. broccoli of bloemkool de stronk a.u.b. kruiselings insnijden. Afhankelijk van de versheid,

cultivatie, gesneden materiaal en persoonlijke smaak (knapperig of zacht) kan de gaartijd korter of langer zijn. Bij het garen van groente in geen geval wijn, citroensap, azijn e.d. toevoegen. Verfijn de groente pas na het stoven a.u.b.

Tip voor een lichte basissaus bij groente

1 eetlepel boter, 1 kleine ui, 125 ml droge witte wijn, 125 ml groentebouillon, 3 eetlepels crème fraîche, zout, witte peper

Ui schoonmaken en in fijne blokjes snijden, in boter lichtjes bruineren en met wijn en bouillon afblussen. 5-7 minuten laten inkoken. Crème fraîche doorroeren. De saus wordt bijzonder luchtig als u deze opschuimt met de ESGE Zauberstab® (Toverstaaf) met roerschijf. Met zout en peper op smaak brengen en direct serveren.

Vlees

Tip: U kunt in de stoomgaarder ook probleemloos worstjes, vleesworst of voorgekookt vlees zoals casselerrib (in schijven met een dikte van 1 cm) opwarmen.

Gestoomde kalfsfilet met groenteroomsaus

250 g kalfsfilet (schijven van 1-1,5 cm dikte), enkele takjes dragon, zout, peper, 50 g wortelen, 50 g selderie, 50 g prei, 50 g zucchini, 50 g vastkokende aardappelen, 15 g boter, 15 g meel, 25 ml droge witte wijn, 60 ml kalfsfond, 100 ml slagroom, zout, peper

Water in het apparaat doen, frame opzetten. De filetschijven samen met de dragon op het gaarinzetelement zetten en in het apparaat ca. 15 minuten laten garen. Na afloop van de gaartijd warmhouden. In de tussentijd de groente schoonmaken en in zeer kleine blokjes snijden. De boter in een pan op het fornuis laten smelten en de groente daarin lichtjes bruineren. De groente met meel bestuiven en de kalfsfond samen met de witte wijn en de room al roerend opgieten. Enkele minuten laten reduceren en op smaak brengen met zout en peper.

Kalfsfilet met de groentesaus klaarmaken. Daar smaken verse asperges en jonge aardappels bij.

Vis

Zeezalm met groentegarnituur

1 zeezalmsfilet (ca. 150 g), 1 middelgrote wortel, 1/2 kleine zucchini, 1/2 kleiner koolrabi, 1/4 citroen, peper, zout, muskaat, gehakte peterselie

Wortelen en koolrabi wassen en schillen, zucchini wassen. Groente in ca. 3 mm dikke strepen schaven (bv. met de ESGE-Zauberstab® en de ESGE Zauberette®). Groente mengen een in het gaarinzetelement leggen. Visfilet wassen, droog betten, zout en peper toevoegen, met citroensap besprenkelen. Een beetje muskaat eroverheen strooien. Visfilet op de groente leggen. Deksel sluiten ca. 10 minuten laten garen. Met verse peterselie bestrooien en serveren met gekookte aardappelen.

Sausen bij gestoomde vis

Het bovengenoemde visrecept is slechts een suggestie uit het rijk van Neptunus. Gestoomde vis kan met fijne sauzen steeds anders worden geserveerd. Naast de in de handel verkrijgbare kant-en-klare sauzen kan men veel sauzen snel en vers voorbereiden. De volgende recepten zijn gebaseerd op een lichte basissaus. Bereid deze sauzen a.u.b. in een pan op het fornuis, in geen geval in de stoomgaarder.

Lichte basissaus

30 g boter (2 EL), 30 g meel (2 EL), 125 ml groentebouillon, 125 ml melk, zout, peper, muskaat
Boter in een kleine pan op het fornuis laten smelten, meel toevoegen en door elkaar roeren. Hitte reduceren. Geleidelijk constant roerend met koude bouillon en koude melk opgieten, 3 minuten laten koken. Op smaak brengen met zout, peper en muskaat.

Citroensaus

Een lichte saus voorbereiden en op smaak brengen met 2 EL citroensap en evtl. 1 theelepel fijn geraspte citroenschil.

Currysaus

Een lichte saus voorbereiden, hierbij echter de melk vervangen door kokosmelk en 1 EL currypoeder en 2 EL ananassap toevoegen.

Wijnsaus

Een lichte saus voorbereiden, hierbij echter de melk vervangen door droge witte wijn.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en nietnaleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING


Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge kwaliteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recyclen van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recyclen van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.



De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 38650

DATI TECNICI

Potenza:	400 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Scocca:	Plastica	
Coperchio:	Plastica	
Misure:	circa 19,0 x 19,0 x 24,5 cm (L/P/A)	
Cavo di alimentazione:	circa 60 cm	
Peso:	circa 1,1 kg	
Dotazioni:	Utilizzabile, a scelta, per cuocere massimo 8 uova o quale cuocivapore per pesce, verdure ecc., protezione dai surriscaldamenti, arresto cottura con dispositivo di disattivazione automatica, spia di controllo, capacità massima 350 ml d'acqua	
Accessori:	1 inserto di cottura, portauova, misurino con pungiuova, vaschetta per riso, 2 vaschette di cottura piccole, istruzioni per l'uso	

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI



Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.



Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. In presenza di questo simbolo agire sempre con la massima cautela.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.

1. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati.
2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

3. I bambini sotto i 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.
4. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguiti dai bambini, a meno che non siano più di 8 anni e siano sorvegliati.
5. CAUTELA - Parti di questo prodotto possono essere molto calde e causare ustioni! In presenza di bambini e persone a rischio usare la massima cautela.
6. L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso domestico o per impieghi simili, ad es.
 - in aree cucina di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
 - aziende agricole,
 - per l'uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
 - in pensioni private o case di vacanza.
7. Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Sussiste il pericolo di scosse elettriche.
8. Controllare regolarmente l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione, per vedere se vi sono tracce di usura o danni. In caso di danni al cavo di collegamento o ad altre parti, inviare l'apparecchio o la base alla nostra assistenza clienti per la verifica o la riparazione. Riparazioni non idonee possono infatti causare notevoli pericoli per l'utente e comportano il decadere della garanzia.
9. Se il cavo di collegamento di questo apparecchio è danneggiato, al fine di evitare pericolosità, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio clienti o da una persona analogamente qualificata.

Avvertenze per l'installazione e il funzionamento sicuro dell'apparecchio

10. Per ragioni igieniche le uova forate con il pungiuova devono venir cotte immediatamente. Se le uova non vengono cotte immediatamente devono venir buttate.
11. Collegare l'apparecchio soltanto a corrente alternata con la tensione indicata sulla targhetta.
12. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite timer esterni o sistemi di telecomando.

13. Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.
14. La base non deve entrare in contatto con acqua o altri liquidi. Se ciò dovesse accadere, prima del riutilizzo deve comunque essere completamente asciutta.
15. La base non deve essere lavata in lavastoviglie.
16. Non toccare mai né l'apparecchio né il cavo di alimentazione a mani bagnate.
17. Per motivi di sicurezza non posizionare mai l'apparecchio su superfici calde, vassoi metallici o basi umide.
18. L'apparecchio e il cavo di alimentazione non devono essere impiegati nei pressi di fiamme.
19. Non usare prese multiple per collegare l'apparecchio – pericolo di incendi. Se si usa un cavo di prolunga, controllare che sia integro e idoneo per la rispettiva potenza, in quanto altrimenti può surriscaldarsi.
20. Non alimentare l'apparecchio tramite prese senza conduttore di protezione. Nei casi dubbi far verificare l'impianto elettrico domestico da un tecnico.
21. Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie piana, sgombra e resistente al calore.
22. Assicurarci che il cavo di alimentazione non penda dal piano di lavoro, in quanto ciò potrebbe causare infortuni, ad es. se un bambino piccolo dovesse strattonearlo.
23. Il cavo di alimentazione deve essere posato in modo che non possa essere strattonato o non ci si possa inciampare sopra.
24. Non avvolgere mai il cavo di alimentazione attorno all'apparecchio, bensì attorno all'apposito avvolgicavo sulla base dell'apparecchio.
25. Staccare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica sempre mediante la spina, mai tramite il cavo.
26. Non trasportare la base per il cavo.
27. Usare l'apparecchio solo in interni.
28. Non usare mai l'apparecchio nei pressi di materiali infiammabili come ad es. tende e nemmeno in forno o nel microonde.

29. Assicurarsi che il coperchio dell'apparecchio sia sempre saldamente chiuso, in modo da evitare di ferirsi con spruzzi d'acqua calda.
30. Evitare di riempire eccessivamente il contenitore.
31. Utilizzare la funzione vapore soltanto per cuocere a vapore alimenti.
32. Per prevenire danni all'apparecchio non metterlo mai in funzione senza averlo riempito con una sufficiente quantità d'acqua.
33. Accertarsi che i pericoli da vapore fuoriuscente o da schizzi d'acqua calda siano noti a tutti gli utenti, in particolare ai bambini – pericolo di ustioni!
34. Durante l'uso la superficie del coperchio diventa calda. Pertanto eventualmente utilizzare delle presine.
35. Non spostare l'apparecchio finché è in funzione, in modo da evitare ustioni causate da spruzzi d'acqua.
36. Per evitare danni, non usare l'apparecchio con accessori di altri marchi o produttori.
37. Dopo l'utilizzo e prima della pulizia, staccare la spina dalla presa elettrica. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando la spina è inserita.
38. Prima della pulizia far raffreddare l'apparecchio.



ATTENZIONE:

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa molto caldo!



Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un montaggio scorretto, un utilizzo inappropriato o errato oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO




1. Rimuovere tutti i materiali da imballo e le eventuali protezioni da trasporto. Tenere il materiale da imballo fuori dalla portata dei bambini – pericolo di soffocamento!
2. Pulire tutte le parti con un panno umido, come descritto nel capitolo „Pulizia e manutenzione“.
3. Controllare che l'apparecchio sia stabilmente posizionato.

COTTURA DI UOVA

1. Accertarsi che l'apparecchio sia spento e appoggiato su una superficie piana e solida.
2. Riempire il misurino fornito in dotazione con acqua fredda e versarne il contenuto nella vaschetta di cottura. Attenzione: Non riempire eccessivamente la vaschetta, in quanto altrimenti durante il funzionamento l'acqua bollente può schizzare fuori – pericolo di ustioni! La vaschetta deve essere riempita con minimo 80 ml e massimo 350 ml d'acqua.
3. Avvertenza: L'apparecchio lavora con comando temporale della cottura e quindi l'acqua non deve essere misurata in base al numero di uova.
4. Forare le uova sull'estremità più grossa e arrotondata di modo che durante la cottura non scoppino.



Attenzione: Pericolo di ferirsi con il pungiuova

5. Posizionare le uova nel portauova con l'estremità più grossa e arrotondata rivolta verso l'alto.
6. Mettere il portauova con le uova nella vaschetta di cottura e chiuderla con il coperchio. Accertarsi che le due piccole aperture sul lato superiore del coperchio si trovino dietro, sulla parte opposta rispetto all'utilizzatore.
7. Inserire la spina in una presa con contatti di protezione secondo la targhetta.
8. Con il selettore impostare il grado di durezza desiderato:
9. I simboli indicano il relativo grado di durezza.
 - Molle 
 - Medio 
 - Sodo 
10. Queste indicazioni valgono per uova di media grandezza. Il risultato può variare leggermente a seconda del numero e delle dimensioni della uova. E' possibile un adattamento personalizzato continuo. Se durante la cottura si imposta un tempo differente il processo ricomincia.
11. L'apparecchio inizia a scaldare.
12. Non appena il processo di cottura è terminato, vengono inviati diversi segnali acustici e l'apparecchio si spegne.
13. Spegnerne completamente l'apparecchio tramite l' selettore
14. Rimuovere il coperchio.



Cautela:
Attenzione al vapore fuoriuscente!

15. Dato che il coperchio è molto caldo, afferrarlo soltanto per i manici e appoggiarlo solamente su superfici resistenti al calore!
16. Estrarre il portauova con le uova dalla vaschetta di cottura e raffreddare le uova in acqua fredda. Se le uova non vengono raffreddate in acqua fredda subito dopo il segnale acustico, continuano a rassodarsi.
17. Dopo l'utilizzo staccare la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica.

**ATTENZIONE:**

Durante e dopo l'utilizzo l'apparecchio è molto caldo! Pericolo di ustioni da vapore fuoriuscente!

PREPARAZIONE DELLA ROYALE

1. Con l'apparecchio è possibile preparare tra l'altro anche la royale.
2. Preparare il composto di uova desiderato.
3. Riempire il misurino fornito in dotazione con acqua fredda e versarne il contenuto nella vaschetta di cottura. Attenzione: Non riempire eccessivamente la vaschetta, in quanto altrimenti durante il funzionamento l'acqua bollente può schizzare fuori – pericolo di ustioni! La vaschetta deve essere riempita con minimo 80 ml e massimo 350 ml d'acqua.
4. Mettere il portauova sulla vaschetta di cottura.
5. Ungere abbondantemente le due vaschette di cottura piccole o quella grande per il riso e versarvi il composto di uova.
6. Posizionare le vaschette di cottura sul portauova e chiudere l'apparecchio con il coperchio. Accertarsi che le due piccole aperture sul lato superiore del coperchio si trovino dietro, sulla parte opposta rispetto all'utilizzatore.
7. Inserire la spina in una presa con contatti di protezione secondo la targhetta.
8. Con il selettore selezionare il tempo di cottura desiderato.
9. Quando il tempo di cottura è terminato, vengono inviati diversi segnali acustici e l'apparecchio si spegne.
10. Spegnerne completamente l'apparecchio tramite l' selettore.
11. Rimuovere il coperchio.

**Cautela:**

Attenzione al vapore fuoriuscente!

12. Dato che il coperchio è molto caldo, afferrarlo soltanto per i manici e appoggiarlo solamente su superfici resistenti al calore!
13. Estrarre le vaschette di cottura.



Durante e dopo l'utilizzo l'apparecchio è molto caldo! Pericolo di ustioni da vapore fuoriuscente!

COTTURA A VAPORE

Consiglio: Se si cuociono contemporaneamente diverse varietà di verdura, impostare sempre il tempo di cottura prima in base alla verdura che cuoce più rapidamente. Quindi estrarre le verdure pronte e impostare il tempo di cottura per quelle rimanenti.

1. Accertarsi che l'apparecchio sia spento e appoggiato su una superficie piana e solida.
2. Riempire completamente il misurino fornito in dotazione con acqua fredda e versarne il contenuto nella vaschetta di cottura. Attenzione: Non riempire eccessivamente la vaschetta, in quanto altrimenti durante il funzionamento l'acqua bollente può schizzare fuori – pericolo di ustioni! La vaschetta deve essere riempita con minimo 80 ml e massimo 350 ml d'acqua.
3. Avvertenza: Per cuocere a vapore usare esclusivamente acqua fredda. L'uso di liquidi diversi può danneggiare l'elemento riscaldatore dell'apparecchio.
4. Preparare gli alimenti desiderati e metterli nell'inserito di cottura.
5. Quindi inserire il portauova e il telaietto e metterci sopra l'inserito di cottura.
6. Tuttavia, a seconda della preparazione, si possono mettere gli alimenti anche nelle vaschette di cottura bianche e quindi mettere tali vaschette sull'inserito di cottura. Inserire per prima sempre la vaschetta di cottura grande e poi mettere le due vaschette piccole in quella grande.
7. Chiudere l'inserito di cottura con il coperchio. Accertarsi che le due piccole aperture sul lato superiore del coperchio si trovino dietro, sulla parte opposta rispetto all'utilizzatore.
8. Inserire la spina in una presa con contatti di protezione secondo la targhetta.
9. Con il selettore selezionare la temperatura desiderata. Si possono impostare massimo 40 minuti. L'apparecchio inizia a scaldare.
10. Una volta trascorso il tempo selezionato è nuovamente inviato un segnale acustico e l'apparecchio si spegne automaticamente. La spia di controllo si spegne.
11. Accertarsi che l'interruttore sia in posizione „OFF“ e alzare cautamente il coperchio. Prestare attenzione al vapore fuoriuscente – pericolo di ustioni!
12. Rimuovere l'inserito di cottura.
13. Quando si è finito di usare l'apparecchio staccare la spina dalla presa elettrica.
14. Consiglio: Lasciar raffreddare un pochino i cibi prima di mangiarli – pericolo di ustioni!

Oppure: Cottura su due livelli

15. Approntare gli alimenti desiderati.
16. Mettere una porzione del cibo desiderato nelle due vaschette di cottura bianche e poi mettere le vaschette sul portauova nell'apparecchio.
17. Metterci sopra il telaietto e quindi posizionare sul telaietto l'inserito di cottura. Mettere nell'inserito di cottura la seconda porzione.

18. Chiudere l'inserito di cottura con il coperchio. Accertarsi che le due piccole aperture sul lato superiore del coperchio si trovino dietro, sulla parte opposta rispetto all'utilizzatore.
19. Inserire la spina in una presa con contatti di protezione secondo la targhetta. Accendere l'apparecchio tramite l'interruttore
20. Con il selettore selezionare la temperatura desiderata. Si possono impostare massimo 40 minuti. L'apparecchio inizia a scaldare.
21. Una volta trascorso il tempo selezionato è nuovamente inviato un segnale acustico e l'apparecchio si spegne automaticamente. La spia di controllo si spegne.
22. Accertarsi che l'interruttore sia in posizione „OFF“ e alzare cautamente il coperchio. Prestare attenzione al vapore fuoriuscente – pericolo di ustioni!
23. Rimuovere l'inserito di cottura.
24. Quando si è finito di usare l'apparecchio staccare la spina dalla presa elettrica.
25. Consiglio: Lasciar raffreddare un pochino i cibi prima di mangiarli – pericolo di ustioni!



Durante e dopo l'utilizzo l'apparecchio è molto caldo! Pericolo di ustioni da vapore fuoriuscente!

PULIZIA E CURA



Prima di procedere alla pulizia staccare la spina.

Lasciar raffreddare l'apparecchio e eventualmente svuotare l'acqua residua dalla vaschetta di cottura.

1. Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
2. Non usare prodotti abrasivi, lana d'acciaio, oggetti metallici, detersivi caldi o disinfettanti in quanto possono causare danni.
3. Strofinare la scocca e la vaschetta di cottura con un panno umido e un po' di detersivo delicato e quindi asciugarli con un panno morbido.
4. Non mettere mai il detersivo direttamente sull'apparecchio, bensì sul panno.
5. Il coperchio, il misurino, il portauova, il telaietto e l'inserito di cottura possono essere lavati e asciugati con un panno morbido. Queste parti possono essere lavate anche in lavastoviglie (nel cestello superiore e con programma di lavaggio delicato).
6. I residui di calcare nella vaschetta di cottura possono venir eliminati con un comune decalcificante seguendo le istruzioni del produttore.

RICETTE

Royale

3 uova, 50 ml di latte, 50 ml di panna, secondo i gusti personali: sale, pepe, noce moscata macinata. Sbattere accuratamente tutti gli ingredienti con una forchetta o una frusta. Consigliamo di non usare sbattitori elettrici, al fine di evitare la formazione di pori.

Preparare il composto nell'apparecchio, come illustrato nel capitolo «Preparazione della royale». Consiglio: Invece del sale aggiungere al composto sale alle erbe o parmigiano grattugiato.

Cottura al vapore di verdure

Si possono utilizzare verdure fresche o surgelate. Non scongelare le verdure congelate, bensì metterle nella vaschetta di cottura ancora congelate e aumentare il tempo di cottura di circa 5 minuti. Per le verdure con gambo duro, come ad es. broccoli o cavolfiore, tagliare il gambo a croce. Il tempo di cottura può essere più corto o più lungo a seconda della freschezza, del tipo di coltivazione, del taglio e della conservazione della verdura nonché a seconda dei gusti personali (croccante o tenera). Durante la cottura delle verdure non aggiungere mai vino, succo di limone, aceto o simili. Condire le verdure solo dopo la cottura.

Consiglio per una salsa base leggera per verdure

1 cucchiaino di burro, 1 cipolla piccola, 125 ml di vino bianco secco, 125 ml di brodo di verdure, 3 cucchiaini di crème fraîche, sale, pepe bianco

Mondare la cipolla e tagliarla a cubetti piccoli, rosolarla nel burro e stemperarla con vino e brodo. Lasciar restringere per 5-7 minuti. Amalgamare la crème fraîche. La salsa riesce particolarmente ariosa se la si lavora con l'ESGE Zauberstab® con disco frullino. Insaporire con sale e pepe e servire immediatamente.

Carne

Consiglio: Nel cuocivapore è anche possibile riscaldare senza problemi salsicce, wurstel o carne precotta (tagliata a fette di 1 cm di spessore).

Filetto di vitello al vapore con salsa alla panna e verdure

250 g di filetto di vitello (fette di 1-1,5 cm di spessore), alcuni rametti di dragoncello, sale, pepe, 50 g di carote, 50 g di sedano, 50 g di porro, 50 g di zucchine, 50 g patate che tengano bene la cottura, 15 g di burro, 15 g di farina, 25 ml di vino bianco secco, 60 ml di fondo di vitello, 100 ml di panna, sale, pepe

Versare l'acqua nell'apparecchio, posizionare il telaietto. Mettere le fette di filetto con il dragoncello nell'inserito di cottura e farle cuocere nell'apparecchio per 15 minuti. Terminata la cottura tenerle in caldo.

Nel frattempo mondare le verdure e tagliarle a cubetti piccolissimi. Far fondere il burro in una pentola e rosolarvi dentro le verdure. Cospargere le verdure con farina e, mescolando continuamente, aggiungere il fondo di vitello assieme al vino bianco e alla panna. Lasciare restringere per alcuni minuti e aggiustare di sale e pepe.

Servire il filetto di vitello con la salsa alle verdure. Si abbina bene con asparagi freschi e patate novelle.

Pesce

Merlano nero con contorno di verdure

1 filetto di merlano nero (circa 150 g), 1 carota media, 1/2 zucchina piccola, 1/2 cavolo rapa piccolo, 1/4 di limone, pepe, sale, noce moscata, prezzemolo tritato

Lavare e sbucciare la carota e il cavolo rapa, lavare la zucchina. Tagliare le verdure a strisce spesse circa 3 mm (ad es. con l'ESGE-Zauberstab® e l'ESGE Zauberette®). Mescolare le verdure e metterle nell'inserto di cottura. Lavare il filetto di pesce, asciugarlo con carta da cucina, salarlo e peparlo, irrorarlo con succo di limone. Cospargerci sopra della noce moscata. Mettere il filetto di pesce sulle verdure. Chiudere il coperchio e cuocere per circa 10 minuti. Cospargere con prezzemolo fresco e servire con patate al sale.

Salse per pesce al vapore

La ricetta di pesce su illustrata è solo un suggerimento dal regno di Nettuno. Abbinato a salse raffinate, il pesce al vapore assume sapori sempre nuovi. Oltre alle salse pronte reperibili nei negozi, è possibile preparare rapidamente tante salse buone e fresche. Le seguenti ricette si basano tutte su una salsa base chiara. Queste salse vanno preparate in una pentola sui fornelli, non si possono fare nel cuocivapore.

Salsa base chiara

30 g di burro (2 cucchiaini), 30 g di farina (2 cucchiaini), 125 ml di brodo di verdure, 125 ml di latte, sale, pepe, noce moscata

Far fondere il burro in un pentolino sul fornello, aggiungere la farina e mescolare. Abbassare il calore. Aggiungere gradualmente il brodo freddo e il latte freddo mescolando continuamente, lasciar sobbollire per 3 minuti. Insaporire con sale, pepe e noce moscata.

Salsa al limone

Preparare una salsa chiara e insaporirla con 2 cucchiaini di succo di limone ed eventualmente 1 cucchiaino di buccia di limone grattugiata fine.

Salsa al curry

Preparare una salsa chiara, sostituendo però il latte con latte di cocco e aggiungendo 1 cucchiaino di polvere di curry e 2 cucchiaini di succo d'ananas.

Salsa al vino

Preparare una salsa chiara, sostituendo però il latte con vino bianco secco.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio. Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti in Germania e Austria. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE


I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.



Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 38650

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	400 W, 200–240 V~, 50/60 Hz	
Carcasa:	plástico	
Tapa:	plástico	
Dimensiones:	aprox. 19,0 x 19,0 x 24,5 cm (An/Pr/Al)	
Cable de alimentación:	aprox. 60 cm	
Peso:	aprox. 01,1 kg	
Equipamiento	opcionalmente para la cocción de hasta 8 huevos o como vaporera para pescado, verdura, etc., protección de sobrecalentamiento, parada de cocción con sistema automático de desconexión, piloto de control, capacidad máxima de 350 ml de agua	
Accesorios:	1 cestillo, accesorio para huevos, vaso medidor con perforador de huevos, cuenco para arroz, 2 cuencos pequeños para cocción, manual de instrucciones	

Reservado el derecho de modificaciones y errores en características de equipamiento, técnica, colores y diseño

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.



Este símbolo hace referencia a un eventual riesgo de quemaduras. Proceda siempre con especial cuidado.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.

1. Este aparato puede ser manejado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva.
2. Los niños no deben jugar con el aparato.

3. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
4. Guarde el equipo en un lugar inalcanzable para los niños. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato y del cable de conexión.
5. PRECAUCIÓN - ¡Algunas de las piezas de este producto pueden llegar a calentarse demasiado y causar quemaduras! Tenga especial cuidado siempre que haya niños o personas más vulnerables presentes.
6. El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico o a fines de uso similares, por ejemplo,
 - cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
 - empresas agrícolas,
 - para el uso por parte de clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo,
 - en pensiones privadas o en casas vacacionales.
7. No abra la carcasa del aparato en ningún caso. Existe peligro de descarga eléctrica.
8. Revise periódicamente si el aparato, el enchufe y el cable de alimentación presentan desgaste o daños. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas, envíe el aparato o el zócalo para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar considerables peligros para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.
9. En caso de que la línea de alimentación del aparato esté dañada, para evitar peligros la deberá cambiar el fabricante, su Servicio Postventa u otra persona igualmente cualificada

Indicaciones de seguridad para la colocación segura y el funcionamiento del aparato

10. Por razones higiénicas, los huevos perforados con el perforador de huevos se deben cocer inmediatamente. Si no puede utilizar los huevos de inmediato, deséchalos.

11. Conecte el aparato solo a corriente alterna con una tensión de acuerdo con la placa de características.
12. Este aparato no debe utilizarse con un reloj programador externo ni con un sistema de mando a distancia.
13. No sumerja nunca el aparato o el cable de alimentación en agua o en otros líquidos.
14. La base no debe entrar en contacto con agua u otros líquidos. Si a pesar de ello, esto ocurriese alguna vez, deberá estar completamente seca antes de un nuevo uso.
15. La base no se debe lavar en el lavavajillas.
16. No toque nunca el aparato o el cable de alimentación con las manos húmedas.
17. Por razones de seguridad jamás coloque el aparato sobre superficies calientes, sobre una bandeja metálica o sobre una base mojada.
18. El aparato o el cable de alimentación no deben utilizarse cerca de llamas.
19. No utilice enchufes múltiples para la conexión eléctrica del aparato. Peligro de incendio. Si usa un cable de prolongación, compruebe si está intacto y si es adecuado para la potencia correspondiente porque de lo contrario puede producirse un sobrecalentamiento.
20. No utilice el aparato en una toma de corriente sin conductor protector. En caso de dudas, encargue la revisión de la instalación doméstica eléctrica a un profesional.
21. Use siempre el aparato sobre una superficie libre, plana y resistente al calor.
22. Preste atención a que el cable de alimentación no cuelgue sobre el borde de la superficie de trabajo, dado que ello puede conducir a accidentes, si p. ej. niños pequeños tiran de él.
23. El cable de alimentación se debe colocar de tal manera de no sea posible tirar de él ni provocar un tropiezo .
24. Nunca enrolle el cable de alimentación alrededor del aparato, sino alrededor del alojamiento de cables previsto para ello en la parte inferior de la base.
25. Extraiga el cable de alimentación del enchufe de conexión sujetándolo por el conector. No tire nunca del cable de conexión.

26. No transporte la base del cable de conexión.
27. Utilice el aparato solo en espacios interiores.
28. No utilice nunca el aparato cerca de materiales inflamables como, p. ej., cortinas, ni en el horno o en el microondas.
29. Asegúrese de que la tapa del aparato esté siempre cerrada para evitar lesiones por salpicaduras de agua caliente.
30. Evite llenar el recipiente en exceso.
31. Utilice la función de vapor solo para cocinar alimentos al vapor.
32. No opere nunca el aparato sin haber vertido el agua suficiente para evitar daños en el mismo.
33. Asegúrese de que todos los usuarios, especialmente los niños, conozcan el peligro por la salida de vapor o salpicaduras de agua caliente. ¡Peligro de quemaduras!
34. La superficie de la tapa se calienta durante el funcionamiento. Por ello, en caso necesario, utilice agarraderas.
35. No desplace el aparato mientras esté en funcionamiento para evitar escaldaduras por salpicaduras de agua.
36. Para evitar daños, no use el equipo con accesorios de otros fabricantes o marcas.
37. Después del uso, así como antes de la limpieza, desenchufe el aparato. No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando esté enchufado.
38. Deje enfriar el aparato antes de la limpieza.

**PRECAUCIÓN:**

el aparato se calienta mucho durante el funcionamiento. ¡Peligro de quemaduras por salida de vapor!



No abra la carcasa del aparato en ningún caso. Existe peligro de descarga eléctrica.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

ANTES DEL PRIMER USO




1. Retire todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte. Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños. ¡Peligro de asfixia!
2. Limpie todas las piezas con un paño húmedo como se describe en el capítulo “Limpieza y cuidado”.
3. Compruebe si el aparato está colocado de forma estable.

COCER HUEVOS

1. Asegúrese de que el aparato esté desconectado y colocado sobre una superficie plana y estable.
2. Llenar el vaso medidor adjunto con agua fría y verter el contenido en el cuenco de cocción. Atención: No llene en exceso el cuenco de cocción dado que, de lo contrario, podría salpicar agua hirviendo durante el funcionamiento. ¡Peligro de quemaduras! Se deben llenar como mínimo 80 ml de agua y como máximo 350 ml de agua.
3. Indicación: El aparato funciona con un control de tiempo del proceso de cocción, de modo que no se debe mediar el agua por cada huevo.
4. Perforar los huevos por el extremo más plano para que no estallen cuando se están cocinando.



Atención: Peligro de lesiones por el perforador de huevos

5. Colocar los huevos con el extremo más plano hacia arriba en el accesorio para huevos.
6. Colocar el accesorio para huevos con los huevos sobre el cuenco de cocción y poner la tapa. Asegúrese de que los dos orificios pequeños del lado superior de la tapa señalen hacia atrás, alejados de usted.
7. Enchufe la clavija en una caja de enchufe con contacto de tierra según la placa de características.
8. Ajustar el grado de dureza deseado en el regulador giratorio:
9. Los símbolos indican el grado de dureza correspondiente.
 - Pasado por agua 
 - Medio cocido 
 - Duro 
10. Estas indicaciones son válidas para huevos de tamaño mediano. El resultado puede diferir ligeramente según el tamaño y la cantidad de huevos. Se puede ajustar individualmente de forma continua. Si ajusta otro tiempo durante el proceso de cocción, este proceso se inicia de nuevo.
11. El aparato empieza a calentar.

12. En cuanto haya finalizado el proceso de cocción, se emiten varias señales acústicas y el aparato se desconecta.
13. Desconecte completamente el aparato en el regulador giratorio.
14. Quite la tapa.

**Precaución:**

¡Tenga cuidado con la salida de vapor!

15. ¡Dado que la tapa se calienta mucho, agarre el aparato solo de las asas y colóquelo únicamente sobre superficies resistentes a calor!
16. Retirar el accesorio para huevos con los huevos del cuenco de cocción y pasarlos por agua fría. Si después de escuchar la señal acústica no se pasan los huevos directamente por agua fría, estos se endurecerán.
17. Para mantenerlos calientes, volver a colocar el accesorio con los huevos sobre el cuenco de cocción, poner la tapa y ajustar el regulador giratorio en “Keep warm” (mantener caliente).
18. Después del uso, retire la clavija del aparato de la caja de enchufe.

**PRECAUCIÓN:**

El aparato está muy caliente durante y después del funcionamiento. ¡Peligro de quemaduras por salida de vapor!

PREPARAR „EIERSTICH“

1. Cuajada de huevo alemana como guarnición de sopa:
2. Entre otras recetas, con este aparato puede preparar una cuajada de huevo alemana servida como guarnición en la sopa.
3. Prepare la masa para la guarnición deseada.
4. Llenar el vaso medidor adjunto con agua fría y verter el contenido en el cuenco de cocción. Atención: No llene en exceso el cuenco de cocción dado que, de lo contrario, podría salpicar agua hirviendo durante el funcionamiento. ¡Peligro de quemaduras! Se deben llenar como mínimo 80 ml de agua y como máximo 350 ml de agua.
5. Coloque el accesorio sobre el cuenco de cocción.
6. Engrase bien los dos cuencos de cocción o el cuenco de arroz grande y añada la masa de huevos.
7. Coloque los cuencos de cocción sobre el accesorio para huevos y cierre el aparato con la tapa. Asegúrese de que los dos orificios pequeños del lado superior de la tapa señalen hacia atrás, alejados de usted.
8. Enchufe la clavija en una caja de enchufe con contacto de tierra según la placa de características.
9. Elija el tiempo de cocción deseado con el regulador giratorio.

10. Cuando haya finalizado el tiempo de cocción, se emiten varias señales acústicas y el aparato se desconecta.
11. Desconecte completamente el aparato en el regulador giratorio.
12. Quite la tapa.

**Precaución:****¡Tenga cuidado con la salida de vapor!**

13. Dado que la tapa se calienta mucho, agarre el aparato solo de las asas y colóquelo únicamente sobre superficies resistentes a calor!
14. Retire los cuencos de cocción.

**PRECAUCIÓN:****El aparato está muy caliente durante y después del funcionamiento. ¡Peligro de quemaduras por salida de vapor!****COCCIÓN AL VAPOR**

Consejo: Si prepara varias clases de verdura al mismo tiempo, ajuste el tiempo de cocción primero siempre a la verdura que se cuece más rápido. Después, retire la verdura cocinada y ajuste el tiempo de cocción a las demás verduras.

1. Asegúrese de que el aparato esté desconectado y colocado sobre una superficie plana y estable.
2. Llenar el vaso medidor adjunto completamente con agua fría y añadir el contenido al cuenco de cocción. Atención: No llene en exceso el cuenco de cocción dado que, de lo contrario, podría salpicar agua hirviendo durante el funcionamiento. ¡Peligro de quemaduras! Se deben llenar como mínimo 80 ml de agua y como máximo 350 ml de agua.
3. Indicación: Para cocinar al vapor utilice solo agua fría. El uso de otros líquidos puede deteriorar el elemento calefactor del aparato.
4. Prepare los alimentos deseados y póngalos en el cestillo.
5. Ahora, inserte el accesorio para huevos y el marco y después coloque encima el cestillo.
6. Según la preparación también puede añadir alimentos en los cuencos de cocción blancos y colocarlos sobre el cestillo. Al hacerlo, inserte siempre primero el cuenco de cocción más grande y, después, los dos cuencos más pequeños en el cuenco de cocción grande.
7. Coloque la tapa sobre el cestillo. Asegúrese de que los dos orificios pequeños del lado superior de la tapa señalen hacia atrás, alejados de usted.
8. Enchufe la clavija en una caja de enchufe con contacto de tierra según la placa de características.
9. Seleccione el tiempo de cocción deseado en el regulador giratorio. Puede ajustar 40 minutos como máximo. El aparato empieza a calentar.
10. Después de finalizar el tiempo ajustado, se emite de nuevo una señal acústica y el aparato se desconecta automáticamente. El piloto de control se apaga.

11. Asegúrese de que el interruptor esté en „OFF“ y levante la tapa con cuidado. Preste atención a la salida de vapor caliente. ¡Peligro de quemaduras!
12. Extraiga el cestillo.
13. Después del uso, retire la clavija de la caja del enchufe.
14. Consejo: Deje enfriar un poco la comida antes de consumirla. ¡Peligro de quemaduras!

0: Cocer en dos niveles

15. Prepare los alimentos deseados.
16. Añada una ración de los alimentos deseados en los dos cuencos de cocción blancos y colóquelos sobre el accesorio para huevos en el aparato.
17. Coloque el marco por encima y posicione el cestillo sobre el marco. Añada la segunda ración en el cestillo.
18. Coloque la tapa sobre el cestillo. Asegúrese de que los dos orificios pequeños del lado superior de la tapa señalen hacia atrás, alejados de usted.
19. Enchufe la clavija en una caja de enchufe con contacto de tierra según la placa de características. Encienda el aparato en el interruptor de conexión/desconexión.
20. Seleccione el tiempo de cocción deseado en el regulador giratorio. Puede ajustar 40 minutos como máximo. El aparato empieza a calentar.
21. Después de finalizar el tiempo ajustado, se emite de nuevo una señal acústica y el aparato se desconecta automáticamente. El piloto de control se apaga.
22. Asegúrese de que el interruptor esté en “OFF” y levante la tapa con cuidado. Preste atención a la salida de vapor caliente. ¡Peligro de quemaduras!
23. Extraiga el cestillo.
24. Después del uso, retire la clavija de la caja del enchufe.
25. Consejo: Deje enfriar un poco la comida antes de consumirla. ¡Peligro de quemaduras!



PRECAUCIÓN:

El aparato está muy caliente durante y después del funcionamiento. ¡Peligro de quemaduras por salida de vapor!

LIMPIEZA Y CUIDADO



Desenchufe el aparato antes de la limpieza.

Deje enfriar el aparato y vacíe el agua restante del cuenco de cocción.

1. Nunca sumerja el aparato en agua o en otros líquidos.
2. No utilice productos de limpieza agresivos, lana o estopa de acero, objetos metálicos, productos de limpieza calientes ni desinfectantes, ya que pueden producir daños.

3. Limpie la carcasa y el cuenco de cocción con un paño húmedo y un poco de detergente y séquelos con un paño suave.
4. No ponga los detergentes nunca directamente sobre el aparato, sino siempre sobre un paño.
5. La tapa, el vaso medidor, el accesorio para huevos, el marco y el cestillo se pueden lavar y secar con un paño suave. Estas piezas también se pueden lavar en el lavavajillas (cesta superior, programa de lavado delicado).
6. Los residuos de cal en el cuenco de cocción se pueden eliminar con un descalcificador comercial según las instrucciones del fabricante.



RECETAS

Eierstich (cuajada de huevo)

3 huevos, 50 ml de leche, 50 ml de nata, al gusto: sal, pimienta y nuez moscada molida

Mezclar bien todos los ingredientes con un tenedor o un batidor. Desaconsejamos el uso de una batidora amasadora para evitar la porosidad.

Preparar la masa en el aparato como se indica en el capítulo «Preparación de 'Eierstich' (cuajada de huevo)». Consejo: En lugar de sal común, añada a la masa un poco de sal de hierbas o de parmesano rallado.

Verduras al vapor

Puede utilizar verduras frescas o congeladas. No descongele las verduras: échelas directamente congeladas en el cestillo y prolongue el tiempo de cocción unos 5 minutos. En el caso de las verduras que tienen un troncho fuerte, por ejemplo, el brécol o las coles de Bruselas, se debe hacer un corte en forma de cruz en dicha parte. El tiempo de cocción variará según la frescura, el cultivo, el corte y el almacenamiento de la verdura, así como el gusto del consumidor (crujiente o muy hecha). A la hora de cocer verduras, no añadir nunca vino, zumo de limón, vinagre ni otros productos similares. Aderece la verdura después de cocerla al vapor.

Consejo para preparar una salsa básica ligera para verduras

1 cucharada de mantequilla, 1 cebolla pequeña, 125 ml de vino blanco seco, 125 ml de caldo de verduras, 3 cucharadas de nata fresca, sal y pimienta blanca

Limpiar la cebolla y cortarla en cuadraditos; rehogar en mantequilla y rociar con vino y caldo de verduras. Cocinar durante 5-7 minutos. Agregar la nata fresca. La salsa quedará especialmente fina si utiliza ESGE Zauberstab® con disco batidor. Salpimentar al gusto y servir de inmediato.

Carne

Consejo: La vaporera también sirve para calentar salchichas, embutidos o carne precocinada (en filetes de 1 cm de grosor).

Solomillo de ternera al vapor con nata y verduras

250 g de solomillo de ternera (filetes de 1-1,5 cm de grosor), unas ramitas de estragón, sal, pimienta, 50 g de zanahorias, 50 g de apio, 50 g de puerro, 50 g de calabacines, 50 g de patatas para cocer, 15 g de mantequilla, 15 g de harina, 25 ml de vino blanco seco, 60 ml de caldo de ternera, 100 ml de nata, sal y pimienta

Llenar el aparato de agua y colocar el marco. Colocar los filetes en el cestillo junto con el estragón y cocer durante 15 minutos aprox. en el aparato. Mantener caliente una vez transcurrido el tiempo de cocción.

Mientras tanto, limpiar las verduras y cortarlas en cuadraditos muy pequeños. Derretir la mantequilla en una olla al fuego y rehogar en ella las verduras. Espolvorear las verduras con harina y verter el caldo de ternera junto con el vino blanco y la nata removiendo continuamente. Dejar que se espese durante algunos minutos y salpimentar al gusto. Servir el solomillo de ternera con la salsa de verduras. Este plato está muy rico con espárragos frescos y patatas pequeñas.

Pescado

Abadejo con guarnición de verduras

1 filete de abadejo de 150 g, 1 zanahoria mediana, 1/2 calabacín pequeño, 1/2 colinabo pequeño, 1/4 de limón, pimienta, sal, nuez moscada y perejil picado

Lavar y pelar la zanahoria y el colinabo; lavar el calabacín. Cortar las verduras en tiras de 3 mm de grosor aprox. (p. ej., con ESGE Zauberstab® y ESGE Zauberette®). Mezclar las verduras y colocarlas en el cestillo. Lavar el filete de pescado, secarlo, salpimentar y rociar con zumo de limón. Espolvorear un poco de nuez moscada por encima. Colocar el filete de pescado sobre la verdura. Cerrar la tapa y cocinar durante 10 minutos aprox. Espolvorear con perejil fresco y servir con patatas cocidas sin piel.

Salsas para pescado al vapor

La receta de pescado anterior solo es una pequeña propuesta de lo que podemos encontrar en el reino de Neptuno. El pescado al vapor se acompaña muy bien de salsas variadas. Además de las salsas preparadas disponibles en el mercado, se pueden elaborar salsas frescas de forma rápida y sencilla. Las recetas siguientes parten de una salsa blanca básica. Las salsas deben prepararse en una olla al fuego: no utilice la vaporera.

Salsa blanca básica

30 g de mantequilla (2 cucharadas), 30 g de harina (2 cucharadas), 125 ml de caldo de verduras, 125 ml de leche, sal, pimienta y nuez moscada

Derretir la mantequilla en un cazo al fuego, añadir la harina y remover. Reducir el fuego. Removiendo poco a poco constantemente, verter el caldo frío y la leche fría y cocer a fuego lento durante 3 minutos. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada.

Salsa de limón

Preparar una salsa blanca y aderezar con 2 cucharadas de zumo de limón y, si lo desea, con 1 cucharadita de ralladura fina de limón.

Salsa de curri

Preparar una salsa blanca, pero sustituyendo la leche por leche de coco y añadiendo 1 cucharada de curri en polvo y 2 cucharadas de zumo de piña.

Salsa de vino blanco

Preparar una salsa blanca, pero sustituyendo la leche por vino blanco seco.

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos dirijase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente. En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente solamente en Alemania y Austria. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE


Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.



Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 38650

DANE TECHNICZNE

Moc:	400 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Obudowa:	Tworzywo sztuczne	
Pokrywa:	Tworzywo sztuczne	
Wymiary:	ok. 19,0 x 19,0 x 24,5 cm (szer./głęb./wys.)	
Przewód zasilający:	ok. 60 cm	
Ciężar:	ok. 1,1 kg	
Wyposażenie:	Do wyboru do gotowania maks. 8 jajek lub do gotowania na parze ryb, warzyw itd., zabezpieczenie przed przegrzaniem, automatyczne wyłączenie, lampka kontrolna, maksymalna pojemność 350 ml wody	
Aksesoria:	1 wkład do gotowania na parze, wkład na jajka, kubek z miarką ze szpikulcem do nakłuwania jajek, pojemnik na ryż, 2 małe pojemniki do gotowania na parze, instrukcja obsługi	

Zmiany i błędy w opisie wyposażenia, technice, kolorach i konstrukcji są zastrzeżone

OBJAŚNIENIE SYMBOLI



Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.



Symbol ten wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo poparzenia. Zawsze postępować tutaj ze szczególną ostrożnością.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa.
2. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
3. Konserwacja i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że są starsze niż 8 lat i są nadzorowane.

4. Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala od urządzenia i kabla łączącego.
5. OSTROŻNIE! Niektóre części tego produktu mogą być bardzo gorące i powodować oparzenia! Zachować szczególną ostrożność w obecności dzieci i zagrożonych osób.
6. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
 - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
 - zakładach rolnych,
 - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
 - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.
7. W żadnym wypadku nie wolno otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.
8. Regularnie sprawdzać urządzenie, wtyczkę i kabel zasilający pod kątem śladów zużycia lub uszkodzenia. W przypadku uszkodzenia kabla lub innych części prosimy odesłać urządzenie lub podstawę do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą powodować znaczne niebezpieczeństwo dla użytkownika i prowadzą do unieważnienia gwarancji.
9. Uszkodzony kabel urządzenia musi ze względów bezpieczeństwa wymienić producent, serwis klienta lub osoba o podobnych kwalifikacjach.

Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące bezpiecznego ustawienia i obsługi urządzenia

10. Ze względów higienicznych jajka nakłute szpikulcem muszą zostać natychmiast ugotowane. Jajka, które nie zostaną natychmiast użyte, należy wyrzucić.
11. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prądu przemiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
12. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym regulatorem czasowym lub systemem zdalnego sterowania.
13. W żadnym wypadku nie zanurzać urządzenia lub przewodu w wodzie lub w innych cieczach.

14. Podstawa nie może mieć kontaktu z wodą ani z innymi cieczami. Jeśli doszło do kontaktu, to przed ponownym użyciem wszystkie części należy całkowicie wysuszyć.
15. Podstawy urządzenia nie wolno myć w zmywarce.
16. Nigdy nie dotykać urządzenia ani kabla mokrymi dłońmi.
17. Ze względów bezpieczeństwa nie należy nigdy stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, metalowym blacie lub wilgotnym podłożu.
18. Nie wolno używać urządzenia ani kabla w pobliżu płomieni.
19. Nie używać wielokrotnych gniazd wtykowych do podłączenia urządzenia do prądu – niebezpieczeństwo pożaru. Jeśli używa się przewodu przedłużającego, sprawdzić, czy jest nieuszkodzony i nadaje się na odpowiednią moc, gdyż w przeciwnym wypadku może dojść do przegrzania.
20. Nie podłączać urządzenia do gniazda bez przewodu ochronnego. W razie wątpliwości zlecić sprawdzenie domowej instalacji elektrycznej przez specjalistę.
21. Urządzenie należy używać zawsze na wolnej, równej i żaroodpornej powierzchni.
22. Zwrócić uwagę na to, aby przewód nie zwisał z brzegu powierzchni roboczej, gdyż może to prowadzić do wypadków, gdy np. pociągną za niego małe dzieci.
23. Przewód zasilający musi być tak ułożony, aby niemożliwe było jego pociągnięcie lub potknięcie się o niego.
24. Przewód wyjmować z gniazda ciągnąc za wtyczkę, nigdy nie za kabel.
25. Nie nosić podstawy trzymając za kabel instalacyjny.
26. Używać urządzenie wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.
27. Nigdy nie używać urządzenia w pobliżu palnych materiałów, jak np. zasłony, nie wolno go również używać w piekarniku lub kuchence mikrofalowej.
28. Zawsze upewnić się, czy pokrywa urządzenia jest dobrze zamknięta, aby uniknąć obrażeń przez rozpryski gorącej wody.
29. Unikać przepelniania pojemnika.
30. Używać funkcji gotowania na parze tylko do gotowania żywności.
31. Nigdy nie używać urządzenia nie napełnionego w wystarczającym stopniu wodą, aby uniknąć jego uszkodzenia.

32. Zapewnić, aby wszyscy użytkownicy, a zwłaszcza dzieci, znali niebezpieczeństwo spowodowane przez wydostającą się parę lub rozpryski gorącej wody – niebezpieczeństwo poparzenia!
33. Powierzchnia pokrywy jest podczas pracy gorąca. Użyć w razie potrzeby łąpek do garnków.
34. Nie presuwać urządzenia podczas pracy, aby uniknąć oparzeń przez rozpryski wody.
35. Urządzenia nie wolno używać z akcesoriami innych producentów lub marek, aby uniknąć szkód.
36. Po użyciu urządzenia i przed czyszczeniem urządzenia wyciągnąć wtyczkę z gniazda. Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy wtyczka włożona jest do gniazda.
37. Przed czyszczeniem ochłodzić urządzenie.



OSTROŻNIE:

Urządzenie jest podczas pracy bardzo gorące! Niebezpieczeństwo poparzenia uchodzącą parą!



W żadnym wypadku nie wolno otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM




1. Usunąć cały materiał opakowaniowy i ewentualne zabezpieczenia transportowe. Przechowywać opakowania poza zasięgiem dzieci – niebezpieczeństwo uduszenia!
2. Oczyszczyć wszystkie części wilgotną ścierką zgodnie z opisem podanym w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja“.
3. Sprawdzić, czy urządzenie jest ustawione stabilnie.

GOTOWANIE JAJEK

1. Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i ustawione na równej, twardej powierzchni.
2. Dostarczony kubek z miarką napełnić zimną wodą, po czym wlać jego zawartość do pojemnika na wodę. Uwaga: Nie przepętniać pojemnika na wodę, aby uniknąć podczas gotowania rozpryskiwania wody – niebezpieczeństwo poparzenia! Wlać do pojemnika na wodę minimum 80 ml wody, maksimum 350 ml.
3. Wskazówka: Urządzenie pracuje ze sterowaniem czasowym, nie jest więc konieczne odmierzenie ilości wody odpowiednio do ilości jajek.
4. Nakłuć jajka od szerszej strony, aby nie pękły podczas gotowania.



Uwaga: Niebezpieczeństwo obrażeń ciała szpikulcem do nakłuwania jajek

5. Włożyć jajka do wkładu na jajka szerszą stroną skierowaną do góry.
6. Postawić wkład z jajkami na pojemniku na wodę i przykryć pokrywą. Zwrócić uwagę na to, aby obydwa małe otwory w górnej części pokrywy były skierowane do tyłu, z dala od użytkownika.
7. Włożyć wtyczkę do gniazda wtykowego z zestykiem ochronnym zgodnie z danymi na tabliczce znamionowej.
8. Włączyć urządzenie przyciskiem WŁ./WYŁ.
9. Ustawić pokrętkiem obrotowym żądany stopień twardości jajek:
10. Symbole wskazują dany stopień twardości.
 - Miękkie 
 - Średnio twarde 
 - Twarde 
11. Te dane obowiązują dla jajek o średniej wielkości. Zależnie od wielkości i ilości jajek wynik może być nieco inny. Istnieje możliwość indywidualnego, bezstopniowego dopasowania. Gdy podczas gotowania ustawiony zostanie inny czas, gotowanie rozpoczyna się ponownie od nowa.
12. Urządzenie rozpoczyna gotowanie.
13. Gdy gotowanie jest zakończone, rozbrzmiewa kilka sygnałów dźwiękowych i urządzenie wyłącza się.
14. Wyłączyć urządzenie przyciskiem WŁ./WYŁ.
15. Zdjąć pokrywę.



Ostrożnie:

Zwrócić uwagę na uchodzącą parę!

16. Zdjąć wkład z jajkami z pojemnika na wodę i optukać krótko zimną wodą. Jeżeli jajka nie zostaną optukane zimną wodą zaraz po usłyszeniu sygnału, zrobią się bardziej twarde.
17. Po użyciu wyciągnąć wtyczkę urządzenia z gniazda.

**OSTROŻNIE:**

Podczas używania i po zakończeniu gotowania urządzenie jest bardzo gorące! Niebezpieczeństwo poparzenia uchodzącą parą!

PRZYRZĄDZANIE JAJKA LANEGO

1. Przygotować masę jajeczną.
2. Dostarczony kubek z miarką napełnić zimną wodą, po czym wlać jego zawartość do pojemnika na wodę. Uwaga: Nie przepelniać pojemnika na wodę, aby uniknąć podczas gotowania rozpryskiwania wody – niebezpieczeństwo poparzenia! Wlać do pojemnika na wodę minimum 80 ml wody, maksimum 350 ml.
3. Położyć wkład na jajka na pojemniku na wodę.
4. Nasmarować tłuszczem obydwie małe pojemniki do gotowania na parze lub pojemnik na ryż i wlać do środka masę jajeczną.
5. Postawić małe pojemniki do gotowania na parze na wkładzie na jajka i zamknąć urządzenie pokrywą. Zwrócić uwagę na to, aby obydwa małe otwory w górnej części pokrywy były skierowane do tyłu, z dala od użytkownika.
6. Włożyć wtyczkę do gniazda wtykowego z zestykiem ochronnym zgodnie z danymi na tabliczce znamionowej.
7. Ustawić regulatorem obrotowym żądany czas gotowania.
8. Gdy gotowanie jest zakończone, rozbrzmiewa kilka sygnałów dźwiękowych i urządzenie wyłącza się.
9. Wyłączyć urządzenie przyciskiem WŁ./WYŁ.
10. Zdjąć pokrywę.

**Ostrożnie:**

Zwrócić uwagę na uchodzącą parę!

11. Ponieważ pokrywa jest bardzo gorąca, chwytać ją tylko za uchwyty i odkładać na żaroodpornych powierzchniach!
12. Wyjąć pojemniki do gotowania na parze.



OSTROŻNIE: Podczas używania i po zakończeniu gotowania urządzenie jest bardzo gorące! Niebezpieczeństwo poparzenia uchodzącą parą!

GOTOWANIE NA PARZE

Porada: Jeżeli gotuje się na parze kilka rodzajów warzyw, należy dostosować czas gotowania do warzyw, które gotuje się najkrócej. Wyjąć ugotowane warzywa i ustawić pozostały czas gotowania dla pozostałych warzyw.

1. Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i ustawione na równej, twardej powierzchni.
2. Dostarczony kubek z miarką napełnić w całości zimną wodą, po czym wlać jego zawartość do pojemnika na wodę. Uwaga: Nie przepelniać pojemnika na wodę, aby uniknąć podczas gotowania rozpryskiwania wody – niebezpieczeństwo poparzenia! Wlać do pojemnika na wodę minimum 80 ml wody, maksimum 350 ml.
3. Wskazówka: Do gotowania na parze należy używać wyłącznie zimnej wody. Użycie innych cieczy może prowadzić do uszkodzenia elementu grzejnego urządzenia.
4. Przygotować żywność w pożądanym sposobie i włożyć do wkładu do gotowania na parze.
5. Włożyć wkład na jajka i ramkę, po czym postawić na nich wkład do gotowania na parze.
6. Zależnie od sposobu przyrządzania żywność można włożyć również do białych pojemników do gotowania na parze, po czym postawić je na wkładzie do gotowania na parze. Należy zawsze wkładać najpierw duży pojemnik do gotowania na parze, a dopiero potem włożyć do niego obydwa mniejsze pojemniki.
7. Położyć pokrywę na wkładzie do gotowania na parze. Zwrócić uwagę na to, aby obydwa małe otwory w górnej części pokrywy były skierowane do tyłu, z dala od użytkownika.
8. Włożyć wtyczkę do gniazda wtykowego z zestykiem ochronnym zgodnie z danymi na tabliczce znamionowej.
9. Ustawić regulatorem obrotowym żądany czas gotowania. Można ustawić maksymalnie 40 minut. Urządzenie rozpoczyna gotowanie.
10. Po upływie wybranego czasu ponownie rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy i urządzenie automatycznie wyłącza się. Lampka kontrolna gaśnie.
11. Upewnić się, że wyłącznik jest ustawiony w pozycji „OFF“ i ostrożnie zdjąć pokrywę. Zwrócić uwagę na uchodzącą parę – niebezpieczeństwo poparzenia!
12. Wyjąć wkład do gotowania na parze.
13. Po użyciu urządzenia wyciągnąć wtyczkę z gniazda.
14. Porada: Zaczekać przed spożyciem, aż żywność trochę ochłodzi się – niebezpieczeństwo poparzenia!

Lub: Gotowanie na parze na dwóch poziomach

15. Przygotować żywność.
16. Włożyć jedną porcję żywności do obydwóch białych pojemników do gotowania na parze i położyć je na wkładzie do gotowania na parze w urządzeniu.

17. Postawić na nie ramkę i ustawić na ramce wkład do gotowania na parze. Położyć na wkładzie do gotowania na parze drugą porcję.
18. Położyć pokrywę na wkładzie do gotowania na parze. Zwrócić uwagę na to, aby obydwa małe otwory w górnej części pokrywy były skierowane do tyłu, z dala od użytkownika.
19. Włożyć wtyczkę do gniazda wtykowego z zestykiem ochronnym zgodnie z danymi na tabliczce znamionowej. Włączyć urządzenie przyciskiem WŁ./WYŁ.
20. Ustawić regulatorem obrotowym żądany czas gotowania. Można ustawić maksymalnie 40 minut. Urządzenie rozpoczyna gotowanie.
21. Po upływie wybranego czasu ponownie rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy i urządzenie automatycznie wyłącza się. Lampka kontrolna gaśnie.
22. Upewnić się, że wyłącznik jest ustawiony w pozycji „OFF” i ostrożnie zdjąć pokrywę. Zwrócić uwagę na uchodzącą parę – niebezpieczeństwo poparzenia!
23. Wyjąć wkład do gotowania na parze.
24. Po użyciu urządzenia wyciągnąć wtyczkę z gniazda.
25. Porada: Zaczekać przed spożyciem, aż żywność trochę ochłodzi się – niebezpieczeństwo poparzenia!

**OSTROŻNIE:**

Podczas używania i po zakończeniu gotowania urządzenie jest bardzo gorące! Niebezpieczeństwo poparzenia uchodzącą parą!

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA



Przed czyszczeniem wyciągnąć wtyczkę z gniazda.

Zaczekać do ochłodzenia się urządzenia i wylać z pojemnika na wodę resztki wody.

1. Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie lub innej cieczy.
2. Nie używać ostrych środków szorujących, wełny stalowej, przedmiotów metalowych, gorących środków czyszczących ani środków dezynfekujących, ponieważ mogą spowodować uszkodzenia.
3. Wytrzeć obudowę i pojemnik na wodę wilgotną ściereczką zwilżoną łagodnym środkiem do czyszczenia i wysuszyć miękką ściereczką.
4. Środka czyszczącego nie nanosić nigdy bezpośrednio na urządzenie, tylko zawsze na ściereczkę.
5. Pokrywę, kubek z miarką, wkład na jajka, ramkę i wkład do gotowania na parze można umyć i wysuszyć miękką ściereką. Te części można również myć w zmywarce (górny kosz i program delikatny).
6. Osady wapnia w pojemniku na wodę można usunąć przy użyciu dostępnego w sklepach odkamieniacza postępując według instrukcji producenta.

PRZEPISY

Jajko lane

3 jajka, 50 ml mleka, 50 ml śmietany, do smaku: sól, pieprz, starta gałka muskatołowa

Wszystkie składniki dobrze zmieszać widelcem lub trzepaczką. Zalecamy nie używać do tego celu miksera, aby uniknąć powstawania porów w masie.

Gotować masę w urządzeniu w sposób opisany w rozdziale „Przyrządzanie jajka lanego“. Porada: Dodać do masy zamiast zwykłej soli szczyptę soli ziołowej lub startego parmezanu.

Gotowanie warzyw na parze

Do gotowania na parze można użyć świeżych lub mrożonych warzyw. Mrożonych warzyw nie należy wcześniej rozmrażać, lecz włożyć je w zamrożonym stanie do pojemnika do gotowania na parze i wydłużyć czas gotowania na parze o ok. 5 minut. W przypadku warzyw z twardą todygą, takich jak brokuły lub brukselki, naciąć todygę na krzyż. Zależnie od świeżości, rodzaju uprawy, przycięcia i składowania warzyw i osobistego smaku (chrupiące lub miękkie) czas gotowania może być krótszy lub dłuższy. Podczas gotowania warzyw nie dodawać wina, soku z cytryny, octu itp. Przyprawiać warzywa dopiero po ugotowaniu.

Lekki sos podstawowy do warzyw

1 łyżka masła, 1 mała cebula, 125 ml wytrawnego białego wina, 125 ml bulionu warzywnego, 3 łyżki crème fraîche, sól, biały pieprz

Cebulę obrać z łupiny, pokroić w drobną kostkę, krótko przysmażyć na maśle i zalać winem i bulionem. Gotować przez 5-7 minut. Dodać crème fraîche. Sos będzie szczególnie puszysty, gdy się go ubije blenderem ESGE Zauberstab® z nasadką do roztrzepywania. Przyprawić do smaku solą i pieprzem i od razu podawać.

Mięso

Porada: W urządzeniu do gotowania na parze można również bez problemu podgrzewać kiełbaski, kiełbasę parówkową lub gotowane mięso, np. schab peklowany (plastry o grubości 1 cm).

Filet z cielęciny gotowany na parze w sosie warzywno-śmietankowym

250 g fileta z cielęciny (plastry o grubości 1-1,5 cm), kilka gałązek estragonu, sól, pieprz, 50 g marchwi, 50 g selera, 50 g poru, 50 g cukinii, 50 g ziemniaków gotujących się na twardo, 15 g masła, 15 g mąki, 25 ml wytrawnego białego wina, 60 ml wywaru z cielęciny, 100 ml śmietany, sól i pieprz

Wlać wodę do urządzenia, nałożyć ramkę. Plastry filetu położyć razem z estragonem na wkładzie do gotowania na parze i gotować na parze przez ok. 15 minut. Po zakończeniu gotowania utrzymywać w ciepłym stanie.

W międzyczasie oczyścić warzywa i pokroić w bardzo małe kosteczki. Roztopić masło w garnku na kuchence i krótko przysmażyć w nim warzywa. Oprószyć warzywa mąką i zalać wywarem cielęcym, białym winem i śmietaną, cały czas mieszając. Po kilku minutach zmniejszyć ogień i doprawić do smaku solą i pieprzem.

Polać filety z cielęciny sosem warzywnym. Podawać ze świeżymi szparagami i młodymi ziemniakami.

Ryba

Czarniak w garniturze z warzyw

1 filet czarniaka (ok. 150 g), 1 średnia marchewka, 1/2 małej cukinii, 1/2 małej kalarepki, 1/4 cytryny, pieprz, sól, gałka muszkatołowa, siekana pietruszka

Marchewkę i kalarepkę umyć i obrać, cukinię umyć. Poszatkować warzywa w paski o grubości ok. 3 cm (np. przy użyciu ESGE Zauberstab® i ESGE Zauberette®). Pomieszać warzywa i położyć na wkładzie do gotowania na parze. Filet rybny umyć, osuszyć, posolić i popieprzyć, skropić sokiem z cytryny. Posypać odrobiną gałki muszkatołowej. Położyć filet na warzywa. Zamknąć pokrywę i gotować na parze przez ok. 10 minut. Posypać świeżą pietruszką i podawać z solonymi ziemniakami.

Sosy do ryby gotowanej na parze

Wyżej wymieniony przepis na rybę gotowaną na parze to tylko przykładowy przepis. Rybę gotowaną na parze można zawsze podawać z różnymi delikatnymi sosami. Obok gotowych sosów dostępnych w sklepach można również samemu szybko przygotować świeże sosy. Poniższe przepisy bazują na jasnym sosie podstawowym. Sosy należy przygotowywać w garnku na kuchence, nie w urządzeniu do gotowania na parze.

Jasny sos podstawowy

30 g masła (2 łyżki), 30 g mąki (2 łyżki), 125 ml bulionu warzywnego, 125 ml mleka, sól, pieprz, gałka muszkatołowa

Roztopić masło w małym garnku na kuchence, dodać mąkę i zmieszać. Zmniejszyć ogień. Stopniowo dodawać ciągle mieszając zimny bulion i zimne mleko, gotować przez 3 minuty. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatołową.

Sos cytrynowy

Przygotować jasny sos i dodać do niego 2 łyżki soku z cytryny i ew. 1 łyżkę świeżo startej skórki z cytryny.

Sos curry

Przygotować jasny sos, zastępując mleko mleczkiem kokosowym i dodając 1 łyżkę curry w proszku i 2 łyżki soku z ananasa.

Sos winny

Przygotować jasny sos, zastępując mleko wytrawnym białym winem.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę. Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przestać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń. Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.



Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

Aus dem Hause

UNOLD®