

Gebruiksaanwijzing

Instructions for use

Mode d'emploi

Anleitung

Instrucciones de Uso

Istruzioni d'uso

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Instruções de utilização

Οδηγίες χρήσεως

تعليمات الاستخدام

TYPE 262008

CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER

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

Deze gebruiksaanwijzing eerst geheel doorlezen en bewaren om later nog eens te kunnen raadplegen. Controleer of de netspanning in de woning overeenkomt met die van het apparaat en sluit dit toestel alleen op een geaard stopcontact aan.

BESCHRIJVING

1. Deksel
2. Stoomplaat
3. Eierrekje
4. Basis met kookplaat
5. Maatbeker
6. OFF-schakelaar
7. ON-schakelaar met indicatielampje

De CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER is uitgevoerd in geborsteld roestvrij staal. Deze volautomatische eierkoker met stoomfunctie is geschikt voor het bereiden van max. 6 eieren in één keer. Wanneer het voedsel klaar is, geeft het apparaat door middel van de ingebouwde zoemer een signaal. De eierkoker met stoomfunctie is voorzien van een aanschakelaar met indicatielampje, een uitschakelaar, een eierrekje, een stoomplaat, een transparant deksel en een maatbeker.

GEBRUIK VAN DE EGG COOKER

Waarschuwing: Wees voorzichtig met de eierprikkers. U kunt zich eraan verwonden! Prik bij de te koken eieren een gaatje aan de stompe kant. Dit voorkomt het barsten van de eieren. Vul de maatbeker met water tot het streepje met het aantal eieren dat u gaat koken. Let hierbij tevens op de hardheid van de eieren (zie maatbeker). Giet dit water op de kookplaat van de eierkoker. Opmerking: de maatindeling gaat uit van middelgrote eieren. Wanneer u de eieren wat harder wilt, kunt u wat meer water toevoegen, en voor zachtere eieren gebruikt u wat minder water. Experimenteer hiermee totdat u voor uzelf de ideale hoeveelheid water gevonden heeft.

Plaats het eierrekje op het onderstel van de eierkoker. Zet de eieren in het eierrekje en plaats het transparante deksel vervolgens op het apparaat. Het deksel is voorzien van ventilatiegaten waarlangs de stoom die tijdens het bereidingsproces ontstaat zal ontsnappen. Houd deze openingen vrij!

Steek de stekker in het stopcontact en schakel het apparaat met de aan/uit-schakelaar in. Wanneer al het water verdampt is, zal er een zoemer klinken. Schakel het apparaat vervolgens weer uit. Neem het deksel van het apparaat (Let op: deksel is warm!). Houd het eierrekje vast aan de handvatten en laat de eieren schrikken onder koud water.

Opmerking: laat het apparaat 15 minuten afkoelen alvorens het weer te gebruiken.

GEBRUIK VAN DE STOOMFUNCTIE

Dit apparaat kan niet alleen gebruikt worden voor het koken van eieren, maar ook voor het stomen van gerechten. Er zijn vele variaties mogelijk.

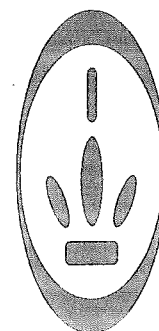
1. Gebruik de maatbeker om water op de kookplaat te gieten.
2. Plaats het eierrekje en de stoomplaat op de metalen houder. Positioneer de stoomplaat in het midden van het eierrekje zodat deze niet kan verschuiven.
3. Plaats het voedsel dat u wilt stomen op de stoomplaat.
4. Plaats het doorzichtige deksel op het apparaat.

Let op: als het voedsel vochtig is kan het gerecht waterig worden. Zorg dat het voedsel niet in aanraking kan komen met het deksel. Als u zich hieraan houdt, wordt uw gerecht perfect gestoomd.

Tips bij het gebruik van de stoomfunctie:

Wanneer u deze functie gebruikt moet u in sommige gevallen meer water toevoegen dan is aangegeven. Let er wel op dat u niet meer water toevoegt dan het "hard 1"-streepje op de maatbeker.

- Wanneer u de stoomfunctie bij ingevroren producten gebruikt, hangt de kooktijd af van de hoeveelheid water die uit het voedsel komt. Let er op dat de stoomtijd ook kan variëren naar gelang de hoeveelheid voedsel die u wilt stomen.
- Bij een kleine hoeveelheid voedsel moet u tot 1 à 2 maatstreepjes meer water gebruiken dan de aanbevolen hoeveelheid.



- Wacht na het bereiden van voedsel ten minste 15 minuten voor u het apparaat weer gebruikt.
- Als u wilt stoppen met stomen voordat het apparaat klaar is, schakel het apparaat dan uit en wacht tot de stoom is weggetrokken voor u het deksel opent. Wees voorzichtig, het deksel kan heet zijn.

KOOKVOORSCHRIFTEN VOOR DE STOOMFUNCTIE

Voedsel	Gewicht	Aantal	Hoeveelheid water (indien gekoeld)	Hoeveelheid water (indien ingevroren)
grote stukken vlees	ca. 135 gram	2	hard 1	x
gemid. stukken vlees	ca. 65 gram	2	hard 6 – medium 2	hard 1 – hard 2
kleine stukken vlees	ca. 35 gram	3	medium 2	hard 3 – hard 4
dim sum	ca. 25 gram	8	hard 6 – medium 2	hard 5 – hard 6

Gebruik voorgedroogde noedels en dim sum.

SCHOONMAKEN

HAAL EERST DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT!

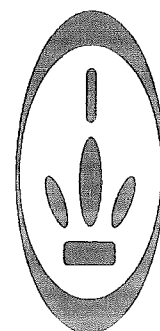
De buitenzijde van de voet kan gereinigd worden met een vochtige doek (nooit in water of een andere vloeistof onderdompelen).

De losse onderdelen kunnen ook met een vochtig doekje worden afgenomen. Indien noodzakelijk kunnen deze ook in een warm sopje gereinigd worden.

Verwijder na ieder gebruik de kalk van de kookplaat. Als de kalkaanslag erger wordt kunt u de kookplaat vullen met een mengsel van 50% water en 50% azijn. Plaats hierbij het eierrekje en het deksel niet op de behuizing van het apparaat. Steek de stekker in het stopcontact en laat het mengsel een paar minuten koken. Herhaal dit enkele malen. De kookplaat daarna goed schoonmaken met water.

-TIPS

- Dompel de voet van het apparaat nooit in water of andere vloeistof onder.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact vóór het schoonmaken en bij storingen.
- Nooit de stoomopening in het deksel afdekken.
- Houd er rekening mee dat er stoom onder het deksel zit die door de stoomopening ontsnapt.
- Tijdens het stomen wordt het deksel heet, open het deksel niet totdat u klaar bent.
- Schakel het apparaat altijd uit wanneer de zoemer klinkt. Als u de zoemer te lang laat afgaan, kan deze beschadigen.
- Verzekert u ervan dat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het verplaatst.
- Laat het apparaat 15 minuten afkoelen voor u het opnieuw gebruikt.
- De binnenrand en de diverse onderdelen worden erg heet: zorg dat kinderen er niet bij kunnen en wees er zelf ook voorzichtig mee.
- Zorg dat het apparaat niet zo dicht bij de rand van tafel, werkblad e.d. staat dat iemand het eraf zou kunnen stoten; zorg ook dat het snoer niet zodanig hangt dat men erover zou kunnen struikelen of eraf blijft haken.
- Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is of het snoer beschadigd is, maar stuur het dan naar onze servicedienst.
- Plaats het apparaat niet op of in de directe nabijheid van een hete kookplaat e.d.
- Sluit het apparaat uitsluitend op een geaard stopcontact aan.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met dit apparaat spelen.
- Het is niet zonder gevaar om dit apparaat te laten gebruiken door kinderen of personen met een geestelijke of lichamelijke handicap, of met te weinig ervaring of deskundigheid. De voor de veiligheid van deze gebruikers verantwoordelijke persoon dient ze duidelijke instructies te geven voor of ze te begeleiden bij het gebruik van dit apparaat.



RECEPTEN

GESTOOMDE "GEPOCHEERDE" EIEREN MET WORSTJES EN ASPERGES (1 PORTIE)

1 ei (gebroken in aluminium bakje)
1 à 2 asperges
2 à 3 hotdog-worstjes
zout en peper naar smaak

Bereiding:

1. Doe het ei in het aluminium bakje. Voeg zout en peper toe.
2. Snijd de asperges in hapklare stukjes. Indien gewenst kunt u de zijkanten van de worstjes iets insnijden (niet doorsnijden).
3. Gebruik de maatbeker om water in de metalen bak te gieten tot aan medium 4 of 5. Plaats het eierrekje en de stoomplaat; plaats het ei, de asperges en de worstjes erop. Zorg ervoor dat het voedsel niet te dicht bij de zijkanten ligt.
4. Doe het deksel stevig dicht en zet de schakelaar in de ON-stand.
5. Zodra de zoemer klinkt, zet u de schakelaar in de OFF-stand. Wanneer de stoom is weggetrokken, kunt u het deksel verwijderen.
6. Het gerecht is klaar om geserveerd te worden.

GESTOOMDE BROCCOLI MET OLIJFOLIE EN PARMESAANSE KAAS

170 gram broccoli (1/2 stronkje), waarvan de harde stelen zijn verwijderd
2 theelepels extra vierge olijfolie
10 gram fijngeraspte Parmigiano-Reggiano (3 eetlepels)

Snijd de broccoli in roosjes van 4 tot 5 cm. Schil de steel en snijd deze in de lengte tot stengels van 1 cm dik. Gebruik de maatbeker om water in de metalen bak te gieten tot aan medium 4 of 5. Stoom de broccoli in 5 tot 6 minuten op de stoomplaat gaar. Doe de broccoli over in een schaal en doe er olie, kaas en zout en peper overheen.

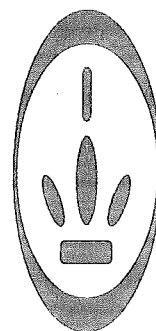
ASPERGES MET EEN VINAIGRETTE VAN DRAGON EN SHERRY

175 gram middelgrote asperges, gesneden (1 à 2 asperges)
1 theelepel sherryazijn
1/2 theelepel sjalotjes, fijngehakt
1 mespuntje Dijon-mosterd
1 mespuntje zout
1 snufje zwarte peper
2 theelepels extra vierge olijfolie
1/2 theelepel fijngehakte verse dragon
1/2 ei, hardgekookt

Gebruik de maatbeker om water in de metalen bak te gieten tot aan medium 3 of 4. Stoom de asperges in 3 tot 5 minuten (afhankelijk van de dikte) op de stoomplaat "al dente", doe de asperges daarna in een schaal met ijswater om het kookproces te stoppen. Goed uit laten lekken en droog deppen met keukenpapier.

Roer de azijn, het sjalotje, de mosterd, zout en peper in een kleine schaal door elkaar en giet de olie er langzaam bij, terwijl u klopt met een garde totdat alle ingrediënten goed met elkaar vermengd zijn. Klop de dragon erdoor.

Wrijf het halve ei door een grove zeef. Doe een theelepel van de vinaigrette door de asperges en leg dit op een bord. Schep de overgebleven dressing over de asperges en garneer met ei.



SALADE VAN GESTOOMDE ZALM MET GRAPEFRUIT-GEMBERDRESSING

Salade

100 gram zalmfilet, eventueel gesneden om op de stoomplaat te passen

1/4 theelepel gemalen komijn

Sap van 1/2 limoen (ongeveer 1/2 dl)

2 kopjes gemengde verse bladgroenten

1/4 avocado, dun gesneden

1/4 roze grapefruit, waarvan schil en velletjes zijn verwijderd en de partjes gescheiden
een beetje taugé, goed gewassen

Grapefruit-gemberdressing

1 1/2 theelepel grapefruitsap

1/2 theelepel olijfolie

1 theelepel witte wijnazijn

1/4 theelepel fijngehakte verse gember

Gebruik de maatbeker om water in de metalen bak te gieten tot aan hard 6 of medium 4. Kruid de vis met zout, peper, komijn en limoensap en stoom deze op de stoomplaat in ongeveer 6 minuten per kant gaar. Zet de vis 10 minuten weg om af te koelen. Meng de ingrediënten in een kleine schaal door elkaar. Verdeel de vis met een vork in grove stukken. Schud de bladgroenten erdoor en zoveel van de dressing dat de blaadjes allemaal licht zijn bedekt. Leg de salade op een bordje. Leg de avocadoplakjes en partjes grapefruit boven op het bordje met salade en besprenkel deze lichtjes met de dressing. Garneren met taugé.

GESTOOMDE KIPSALADE MET SESAMSAUS

Mushi Dori no Gomadare Salad

Sesamsaus gemaakt van het vleessap van gekookte kip is eenvoudig te bereiden. Dit soort dressing met sesam (gomadare) wordt veel toegepast in Japan en wordt gebruikt voor zowel vlees als groente. Dit kippgerecht kan uitstekend als voorgerecht worden opgediend, maar is ook erg lekker met koude pasta.

1 lente-ui

zout en peper

1/2 kleine komkommer

70 gram kippenpoten zonder bot met vel

1/4 theelepel sake

1/4 theelepel sesamolie

klein stukje geplette gember

Voor de sesamsaus:

1 theelepel van het vleessap van de gekookte kip (en zo nodig water)

1 eetlepel sesampasta

1/2 eetlepel sojasaus

1/2 eetlepel fijne suiker

1 theelepel rijstazijn

1/4 theelepel chilipasta of to-ban-jan

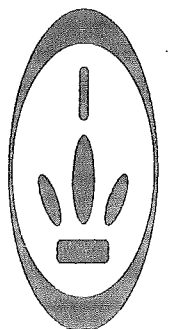
1/2 eetlepel grof gemalen sesamzaadjes

1/2 eetlepel fijngesnipperde lente-ui

1/2 theelepel fijngehakte gember

1/2 theelepel fijngehakte knoflook

1. Hak de lente-ui fijn in diagonale stukken en houd het groene deel apart voor de bereiding van de kip. Week deze een paar minuten in koud water om de bittere uiensmaak te kwijt te raken.
2. Bestrooi de komkommer op een snijplank met een beetje zout en wrijf dit in, spoel vervolgens af. Dit vermindert het aroma van de komkommer en geeft het een mooie groene kleur. Sla met een stamper op de komkommer (gebruik een fles wanneer u geen stamper heeft) en breek deze met uw handen in stukken zodat er ongelijke stukken ontstaan.
3. Gebruik de maatbeker om water in de metalen bak te gieten tot aan hard 2 of medium 6. Steek de stukken kip aan een spies en leg deze in op de stoomplaat. Voeg zout, peper



- en olie toe en doe het groene deel van de lente-ui en de gember erbovenop. Stoom de kip gaar. Zet weg om af te koelen. Bewaar het vleessap van de kip voor gebruik in de sesamsaus.
4. Haal de kip van de spies en doe deze in een serveerschaal. Meng de komkommer erdoor en leg de lente-ui erbovenop.
 5. Meng alle ingrediënten voor de sesamsaus in een kleine schaal en giet deze over de kip met komkommer.

Opmerking over de ingrediënten:

Gomadare — wat "aangemaakt met sesamsaus" betekent — kan gemaakt worden met kant-en-klare sesampasta of op een meer traditionele manier, door geroosterd sesamzaad tot een grove pasta te vermalen in een suribachi (vijzel en stamper). Tahini, een Griekse sesampasta, is een goed en makkelijk verkrijgbaar alternatief, maar het heeft een iets afwijkende smaak omdat deze niet van geroosterd sesamzaad is gemaakt. Een ander alternatief is ongezoete pindakaas.

CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER

ART. 262008

Read these instructions thoroughly first and keep them for future reference. Check that the voltage in the house is the same as that of the appliance which must be connected to an earthed socket.

DESCRIPTION

1. Lid
2. Steam plate
3. Egg rack
4. Base with hotplate
5. Measuring cup
6. OFF switch
7. ON switch with indicator light

The CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER is finished in brushed stainless steel. This fully automatic egg cooker with steamer function is suitable for boiling up to 6 eggs at once. When the food is ready the built-in buzzer will sound to indicate this. The egg cooker with steamer function has an on switch with indicator light, an off switch, an egg rack, a steam plate, a transparent lid and a measuring cup.

USING THE EGG COOKER

Warning: Please use the egg pricker with care to avoid injury! Prick a hole in the rounded ends of the eggs to be boiled. This stops the eggs from cracking. Fill the measuring cup with water up to the mark for the number of eggs you are boiling. Also allow for the hardness of the eggs (see the measuring cup). Pour the water on to the egg cooker hotplate. Note: the scale is for medium size eggs. If you want the eggs to be a little harder add a little more water. Use a little less water for softer eggs. Experiment until you have found the ideal quantity of water for yourself.

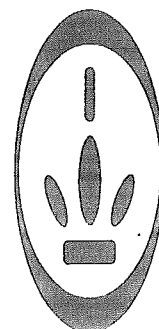
Put the egg rack on the bottom of the egg cooker. Put the eggs in the egg rack and then put the transparent lid on the appliance. The lid has holes to allow the steam produced while boiling to escape. Make sure these holes are kept uncovered!

Put the plug in the socket and switch on the appliance using the on/off switch. The buzzer will sound when all the water has evaporated. Switch the appliance off again. Take the lid off the appliance (N.B.: the lid will be hot!). Remove the eggs still in the rack using the handles and cool them rapidly in cold water. Note: let the appliance cool down for 15 minutes before using it again.

USING THE STEAMER FUNCTION

This appliance is not only ideal for boiling eggs but also for steaming foods. Many variations are possible.

1. Use the measuring cup to pour water onto the hotplate.
2. Place the egg rack and the steam plate onto the metal container.
Position the steam plate in the centre of the egg rack so it can't become dislodged.
3. Place the food you wish to steam onto the steam plate.
4. Place the transparent lid on the appliance.



Please note: if the food is moist the dish may become watery. Ensure that the food does not touch the lid. If you follow these instructions your food will be steamed perfectly.

Tips for using the mini steam cooker

One of the features of this device is that when steaming the volume of water may need to be increased. Never add more water than the hard 1 mark on the measuring cup.

- When using the steamer with frozen goods, the cooking times may vary depending on the amount of water that comes out of the food. Also, please note that steaming times may vary depending on the volume of food in the steamer.
- When the volume of food is small, increase the amount of water 1-2 gradations above the recommended amount.
- After cooking, first wait for 15 minutes before you begin cooking again.
- If you stop steaming before cooking has finished, turn the power off, and wait for the steam to settle down before opening the lid. Be careful, the lid can be very hot.

COOKING GUIDELINES FOR THE STEAMER

Item	Weight per item (g)	Number	Volume of water (chilled)	Volume of water (frozen)
Large pieces of meat	About 135g	2	Hard 1	n/a
Medium pieces of meat	About 65g	2	Hard 6- medium 2	Hard 1- Hard 2
Small pieces of meat	About 35g	3	Medium 2	Hard 3- Hard 4
Dim sum	About 25g	8	Hard 6- medium 2	Hard 5- Hard 6

Please use cooked noodles and dim sum.

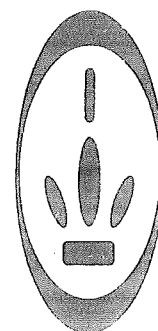
CLEANING

FIRST UNPLUG THE CORD FROM THE SOCKET!

The outside of the base can be cleaned with a damp cloth (never immerse it in water or other liquid). The separate parts can also be wiped clean with a damp cloth. If necessary these can also be cleaned in soapy water. Remove any scale from the hotplate after each use. If the chalky deposits become worse the hotplate can be cleaned using a mixture of 50% water and 50% vinegar. When doing this do not put the egg rack and the lid on the appliance. Plug the appliance in and boil the mixture for a few minutes. Repeat this a few times. Then clean the hotplate thoroughly with water.

TIPS

- Never immerse the base of the appliance in water or any other liquid.
- Always unplug the appliance before cleaning or if any fault develops.
- Never cover the steam holes in the lid.
- Remember that there will be steam underneath the lid which will escape through the openings.
- The lid gets very hot during steaming. Do not open the lid until you have finished.
- Always switch off the appliance when the buzzer sounds. If you leave the buzzer on for too long, it may become damaged.
- Make sure the appliance has completely cooled down before moving it.
- Leave the appliance to cool down for 15 minutes before re-using.
- The inside edge and the various parts become very hot. Ensure that children cannot reach it and be careful yourself.
- Ensure that the appliance is not so close to the edge of a table, working top, etc., that someone could knock it over. Do not allow the cord to hang over the edge or on the floor, as someone may become entangled or trip over it.
- Do not use the appliance if it is damaged or if the cable is damaged. Instead, send it to our service department.
- Do not place the appliance on or directly adjacent to a warm hotplate or other source of heat.
- The appliance must be connected to an earthed socket.
- This appliance is intended for normal household use only.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The use of this appliance by children or persons with a physical, sensory, mental or motorial disability, or lack of experience and knowledge can give cause to hazards. Persons responsible for their safety should give explicit instructions or supervise the use of the appliance.



U.K. WIRING INSTRUCTIONS

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

BLUE	NEUTRAL
BROWN	LIVE
GREEN/YELLOW	EARTH

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.

The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

The wire which is coloured GREEN/YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter E or \perp and is coloured GREEN or GREEN/YELLOW

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

RECIPES

STEAMED "POACHED" EGG, SAUSAGE AND ASPARAGUS (1 PORTION)

- 1 egg (broken into the foil case)
- 1-2 sticks of asparagus
- 2-3 hotdog sausages
- Salt and pepper to taste

Method

1. Transfer the egg to the foil case. Add salt and pepper to taste.
2. Cut the asparagus into bite size pieces. Cut into the sides of the sausage (without cutting right through) if desired.
3. Using a measuring cup, pour water into the metal plate to medium 4 or 5. Put the egg rack and the steam plate in position; place the egg, asparagus and sausage on top, but not too close to the sides.
4. Close the lid tightly and turn the switch to the ON position.
5. As soon as the buzzer sounds, immediately turn the switch to the OFF position. When the steam has settled down, remove the lid.
6. The dish is ready to serve.

STEAMED BROCCOLI WITH OLIVE OIL AND PARMESAN

- 170g broccoli (1 large bunch), tough stems discarded
- 2 teaspoons extra-virgin olive oil
- 10g finely grated Parmigiano-Reggiano (3 tablespoons)

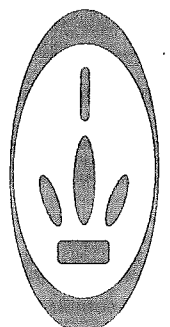
Cut broccoli into 4-5 cm wide florets. Peel stem and cut lengthwise into 1 cm wide sticks.

Use the measuring cup to pour water into the metal container to medium 4 or 5.

Steam broccoli on the steam plate until tender for 5 to 6 minutes. Transfer to a bowl and toss with oil, cheese, and salt and pepper to taste.

ASPARAGUS WITH TARRAGON SHERRY VINAIGRETTE

- 175g medium asparagus, trimmed (1 to 2)
- 1 teaspoon Sherry vinegar
- 1/2 teaspoon minced shallot
- 1 small dollop Dijon mustard
- 1 pinch salt
- 1 small pinch black pepper
- 2 teaspoons extra-virgin olive oil
- 1/2 teaspoon finely chopped fresh tarragon
- 1/2 large egg, hard-boiled



Use the measuring cup to pour water into the metal container to medium 3 or 4. Steam asparagus on the steam plate until just tender, 3 to 5 minutes (depending on thickness), then transfer to a bowl of ice water to stop cooking. Drain well and pat dry with paper towels.

Whisk together vinegar, shallot, mustard, salt, and pepper in a small bowl and add oil in a slow stream, whisking until emulsified. Whisk in tarragon.

Force the half egg through a coarse sieve into a bowl. Toss asparagus with 1 teaspoon vinaigrette and serve it onto a plate. Spoon remaining dressing over asparagus and top with egg.

STEAMED SALMON SALAD WITH GRAPEFRUIT-GINGER DRESSING

Salad

100 g salmon fillet, cut if necessary to fit on the steamer
1/4 tsp ground cumin
Juice from 1/2 lime (about 1/2 dl)
2 cups mixed baby greens
1/4 avocado, thinly sliced
1/4 pink grapefruit, pith and peel removed, segments separated
a few bean sprouts, thoroughly washed

Grapefruit-Ginger Dressing

1 1/2 teaspoons grapefruit juice
1/2 teaspoon olive oil
1 teaspoon white-wine vinegar
1/4 teaspoon chopped fresh ginger

Use the measuring cup to pour water into the metal container to hard 6 or medium 4. Season fish with salt, pepper, cumin, and lime juice and steam on the steam plate until tender, about 6 minutes per side. Set aside 10 minutes to cool. Mix dressing ingredients in a small bowl. With a fork, coarsely flake the fish; toss with greens and just enough dressing to lightly coat leaves. Place the salad onto a plate. Arrange avocado slices and grapefruit sections on top of each salad and drizzle lightly with dressing. Top with bean sprouts.

STEAMED CHICKEN SALAD WITH SESAME SAUCE

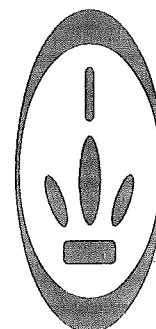
Mushi Dori no Gomadare Salad

Sesame sauce using the juices from cooked chicken is so easy to prepare. This style of dressing with sesame (gomadare) is very common in Japanese cooking and is used for both meat and vegetables. This particular chicken dish makes a lovely appetizer, but it also goes very well with cold noodles.

1 spring onion
salt and pepper
1/2 small cucumbers
70 g boneless chicken thighs with skin
1/4 teaspoon sake
1/4 teaspoon sesame oil
small piece crushed ginger

For the Sesame Sauce:

1 teaspoon liquid made up from the juices of the cooked chicken (and water if necessary)
1 tablespoon sesame paste
1/2 tablespoon soy sauce
1/2 tablespoon superfine sugar
1 teaspoon rice vinegar
1/4 teaspoon chilli paste or to-ban-jan
1/2 tablespoon roughly ground sesame seeds
1/2 tablespoon finely shredded spring onions
1/2 teaspoon finely chopped ginger
1/2 teaspoon finely chopped garlic



1. Finely chop the spring onion diagonally, reserving the green part for use during cooking the chicken. Soak in cold water for a few minutes to remove the bitterness of the onion, then drain and put aside to use later.
2. On a chopping board, sprinkle the cucumbers with a few pinches of salt, rubbing it into the flesh, then rinse. This lessens the aroma of the cucumber and gives it a good green colour. Hit the cucumbers with a pestle (if you don't have a pestle, use a bottle) and break it apart with your hands, to make uneven pieces.
3. Use the measuring cup to pour water into the metal container to hard 2 or medium 6. Pierce the chicken pieces with a skewer and place on the steam plate. Add the salt, pepper, and oil and then place the green part of the onion and the crushed ginger on top. Steam the chicken until cooked. Leave to cool. Keep the juice from the chicken to use in the sesame sauce.
4. Remove the chicken from the skewer and place in a serving dish. Mix in the cucumber and put the chopped onion on top.
5. Mix all the ingredients for the sesame sauce in a small bowl and pour over the chicken and cucumber.

Ingredients note:

Gomadare - meaning "dressed with sesame sauce" - can be made either with ready-made sesame paste or, more traditionally, by grinding toasted sesame seeds to a rough paste in a suribachi (pestle and mortar). Tahini, a Greek-style sesame paste is a reasonable and easily available substitute, but as it is not made from toasted sesame there is a slight difference in flavour. Unsweetened peanut butter is another possible substitute.

CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER

ART. 262008

Lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le afin de pouvoir le consulter ultérieurement si nécessaire. Assurez-vous que la tension du secteur correspond à celle de l'appareil et raccorder toujours cet appareil à une prise de terre.

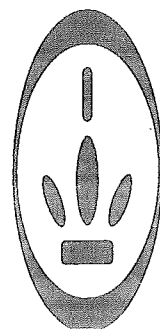
DESCRIPTION

1. Couvercle
2. Plaque vapeur
3. Support à oeufs
4. Socle avec plaque de cuisson
5. Gobelet doseur
6. Interrupteur Marche
7. Interrupteur Arrêt avec témoin lumineux

CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER est en inox brossé. Cette coquetière entièrement automatique dotée d'une fonction vapeur permet de cuire au maximum 6 oeufs à la fois. Lorsque les oeufs sont cuits, l'appareil émet un signal avertisseur sonore. La coquetière avec fonction vapeur est équipée d'un interrupteur Marche avec témoin lumineux, d'un interrupteur Arrêt, d'un support à oeufs, d'une plaque vapeur, d'un couvercle transparent et d'un gobelet doseur.

UTILISATION DE LA COQUETIÈRE

Attention : utilisez le pique-oeufs avec prudence afin d'éviter toute blessure ! Faire des petits trous dans les oeufs crus en les piquant sur la base. Ceci permet d'éviter que les oeufs éclatent. Remplir d'eau le gobelet doseur jusqu'au trait correspondant au nombre d'oeufs à cuire. Tenir aussi compte de la dureté des oeufs (voir le doseur). Verser l'eau sur la plaque de cuisson de la coquetière. Remarque : le dosage a été fixé pour des oeufs de taille moyenne. Mettre davantage d'eau pour des oeufs plus durs et moins d'eau pour des oeufs mollets. Faire plusieurs essais pour déterminer la quantité d'eau idéale. Placer le support à oeufs dans la base de la coquetière. Mettre les oeufs dans le support puis poser le couvercle transparent sur la coquetière. Le couvercle est pourvu d'orifices d'aération qui permettent à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson. Veiller à ne pas les obstruer ! Enfoncer la fiche dans la prise de courant et allumer la coquetière avec l'interrupteur marche-arrêt. Lorsque toute l'eau s'est évaporée, un signal sonore se déclenche. Éteindre ensuite l'appareil. Ouvrir le couvercle (Attention : le couvercle est chaud !). Saisir le support contenant les oeufs par les poignées et laisser refroidir les oeufs sous l'eau froide. Remarque : laisser l'appareil refroidir un quart d'heure avant de l'utiliser de nouveau.



UTILISATION DE LA FONCTION VAPEUR

Cet appareil peut être utilisé non seulement pour cuire des œufs, mais aussi pour cuire des aliments à la vapeur. Plusieurs variantes sont possibles.

1. Utiliser le gobelet doseur pour verser de l'eau sur la plaque de cuisson.
2. Placer le support à œufs et la plaque vapeur sur le bac en métal. Positionner la plaque vapeur au centre du support à œufs de façon à ce qu'elle ne puisse pas se déplacer.
3. Placer les aliments que vous voulez cuire sur la plaque vapeur.
4. Mettre le couvercle transparent sur l'appareil.

N.B. : si les aliments sont humides, le plat peut devenir assez liquide. Veiller à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec le couvercle. Si vous respectez ces quelques conseils, la cuisson de votre plat à la vapeur sera parfaite.

Conseils pour l'utilisation de la fonction vapeur :

Lorsque vous utilisez cette fonction, vous devez parfois ajouter une quantité d'eau plus grande que celle indiquée. Veiller toutefois à ne pas dépasser le trait « hard 1 » sur le gobelet doseur.

- Si vous utilisez la fonction produits congelés, le temps de cuisson dépend de la quantité d'eau provenant des aliments. Le temps de cuisson à la vapeur peut aussi varier en fonction de la quantité d'aliments que vous souhaitez cuire.
- Pour une petite quantité d'aliments, remplir d'eau jusqu'à 1 à 2 traits plus hauts que la quantité indiquée.
- Après avoir préparé des aliments, attendre au moins 15 minutes avant d'utiliser de nouveau l'appareil.
- Si vous voulez arrêter la cuisson à la vapeur avant que l'appareil soit prêt, arrêtez l'appareil et attendez que la vapeur ait disparu avant d'ouvrir le couvercle. Soyez prudent, le couvercle peut être très chaud.

INDICATIONS DE CUISSON POUR LA FONCTION VAPEUR

Aliment	Poids	Nombre	Quantité d'eau	
			(si aliments froids)	(si aliments congelés)
gros morceaux de viande	env. 135 g	2	hard 1	x
morceaux de viande moyens	env. 65 g	2	hard 6 – medium 2	hard 1 – hard 2
petits morceaux de viande	env. 35 g	3	medium 2	hard 3 – hard 4
dim sum	env. 25 gram	8	hard 6 – medium 2	hard 5 – hard 6

Utiliser des pâtes et dim sum précuits.

ENTRETIEN

ENLEVEZ D'ABORD LA FICHE DE LA PRISE !

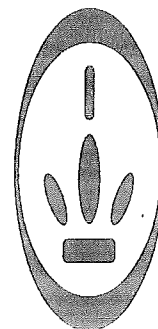
Nettoyer l'extérieur du socle avec un chiffon humide (ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide).

Essuyer également les parties mobiles avec un chiffon humide. Si nécessaire, on peut aussi nettoyer les pièces dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.

Éliminer le tartre de la plaque de cuisson après chaque usage. Si le dépôt de tartre est important, verser dans la plaque de cuisson un mélange composé à moitié d'eau et moitié de vinaigre. Pour cette opération, ne pas laisser le support ni le couvercle sur la coquetière. Introduire la fiche dans la prise de courant et faire bouillir le mélange eau-vinaigre quelques minutes. Répéter cette opération plusieurs fois. Ensuite bien nettoyer la plaque de cuisson avec de l'eau.

CONSEILS PRINCESS

- Ne plonger jamais le socle de la coquetière dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Retirer toujours la fiche de la prise avant de nettoyer l'appareil ou s'il est défectueux.
- Ne jamais obstruer les orifices d'aération prévus dans le couvercle.
- Tenir compte du fait que sous le couvercle il y a de la vapeur qui s'échappe par les orifices.
- Pendant la cuisson à la vapeur, le couvercle devient très chaud. Ne pas l'ouvrir avant la fin de la cuisson.
- Arrêtez toujours l'appareil lorsqu'il émet le signal sonore. Si le signal retentit trop longtemps, le mécanisme risque de s'endommager.
- Assurez-vous que l'appareil a complètement refroidi avant de le déplacer.
- Laisser l'appareil refroidir un quart d'heure avant de l'utiliser de nouveau.
- Les bords de la coquetière et les diverses pièces deviennent brûlantes. Veillez à ce qu'ils soient hors de portée des enfants et soyez vous-même très prudent.



- Ne placez pas l'appareil près du bord d'une table, d'un plan de travail, etc. pour ne pas risquer de le heurter ; veillez également à ce que personne ne puisse trébucher sur le cordon ou y rester accroché.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est défectueux ou si le cordon est endommagé, mais envoyez-le à notre service après-vente.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'une plaque de cuisson chaude, etc.
- Raccorder la coquetière uniquement à une prise à la terre.
- Cette coquetière est uniquement destinée à un usage domestique.
- Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- L'utilisation de cet appareil par des enfants ou des handicapés physiques, sensoriels, mentaux ou moteurs, ou dénués d'expérience et de connaissance peut être dangereuse. Les personnes responsables de leur sécurité devront fournir des instructions explicites ou surveiller l'utilisation de l'appareil.

RECETTES

ŒUFS « POCHÉS » À LA VAPEUR, SAUCISSES ET ASPERGES (1 PORTION)

1 œuf (cassé dans le petit bac en aluminium)
 1 à 2 asperges
 2 à 3 hot-dogs
 sel et poivre

Préparation :

1. Casser l'œuf dans le petit bac en aluminium. Ajouter le sel et le poivre.
2. Couper les asperges en morceaux prêts à consommer. Le cas échéant, inciser légèrement le bord des hot-dogs (ne pas les couper entièrement).
3. Utiliser le gobelet doseur pour verser l'eau dans le bac en métal jusqu'au trait medium 4 ou 5. Placer le support à œufs et la plaque vapeur ; y déposer l'œuf, les asperges et les hot-dogs. Veiller à ce que les aliments ne soient pas trop près des bords.
4. Fermer soigneusement le couvercle et mettre l'interrupteur sur ON (Marche).
5. Dès que le signal sonore se fait entendre, mettre l'interrupteur sur OFF (Arrêt). Attendre que la vapeur ait disparu avant d'ouvrir le couvercle.
6. Le plat est prêt à être servi.

BROCOLIS À L'ÉTUVÉE, HUILE D'OLIVE, PARMESAN

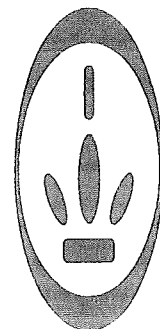
170 g de brocolis (un demi-brocoli), dont les tiges dures ont été enlevées
 2 petites cuillères d'huile d'olive vierge extra
 10 g de Parmigiano-Reggiano (3 petites cuillères) finement râpé

Couper les brocolis en petits bouquets de 4 à 5 cm. Peler la tige et la couper dans le sens de la longueur en tiges de 1 cm d'épaisseur. Utiliser le gobelet doseur pour verser l'eau dans le bac en métal jusqu'au trait medium 4 ou 5. Cuire le brocoli à la vapeur en 5 à 6 minutes sur la plaque vapeur. Verser le brocoli dans un plat et ajouter l'huile et le fromage, poivrer et saler.

ASPERGES, VINAIGRETTE À L'ESTRAGON ET AU XÉRÈS

175 g d'asperges moyennes coupées (1 à 2 asperges)
 1 petite cuillère de vinaigre de Xérès
 1/2 petite cuillère d'échalotes hachées fin
 1 pointe de couteau de moutarde de Dijon
 1 pointe de couteau de sel
 1 pincée de poivre noir
 2 petites cuillères d'huile d'olive vierge extra
 1/2 petite cuillère d'estragon frais haché fin
 1/2 œuf dur

Utiliser le gobelet doseur pour verser l'eau dans le bac en métal jusqu'au trait medium 3 ou 4. Cuire les asperges à la vapeur « al dente » en 3 à 5 minutes (selon leur épaisseur) sur la plaque vapeur, mettre ensuite les asperges dans un petit plat avec de l'eau glacée pour arrêter le processus de cuisson. Bien laisser égoutter et sécher avec un papier essuie-tout.



Mélanger dans un plat le vinaigre, l'échalote, la moutarde, le sel et le poivre, et ajouter lentement l'huile tout en agitant avec un fouet pour bien mélanger les ingrédients. Ajouter et mélanger l'estragon.

Râper le demi œuf à travers une passoire à gros trous. Verser une petite cuillère de vinaigrette sur les asperges et les déposer sur une assiette. Verser le reste de l'assaisonnement sur les asperges et garnir avec l'œuf.

SALADE DE SAUMON À L'ÉTUVÉE, ASSAISONNEMENT AU PAMPLEMOUSSE ET AU GINGEMBRE

Salade

100 g de filet de saumon, éventuellement coupé en petits morceaux pour pouvoir être posé sur la plaque vapeur

1/4 de petite cuillère de cumin moulu

Le jus d'un demi citron vert (environ 1/2 dl)

2 tasses de légumes verts frais mélangés

1/4 d'avocat coupé fin

1/4 de pamplemousse rose, dont l'écorce et les petites peaux ont été enlevées, partagé en quartiers

quelques germes de soja soigneusement lavés

Assaisonnement au pamplemousse et au gingembre

1 1/2 petite cuillère de jus de pamplemousse

1/2 petite cuillère d'huile d'olive

1 petite cuillère de vinaigre de vin blanc

1/4 de petite cuillère de gingembre frais haché fin

Utiliser le gobelet doseur pour verser l'eau dans le bac en métal jusqu'au trait hard 6 ou medium 4. Assaisonner le poisson avec du sel, du poivre, le cumin et le jus de citron vert, et le cuire sur la plaque vapeur en environ 6 minutes par côté. Retirer ensuite le poisson et le laisser refroidir pendant 10 minutes. Mélanger les ingrédients dans un petit plat. Diviser le poisson en gros morceaux avec une fourchette. Ajouter les légumes verts et juste assez d'assaisonnement pour recouvrir légèrement les feuilles. Déposer la salade sur une assiette. Ajouter sur la salade les tranches d'avocat et les quartiers de pamplemousse et les arroser légèrement avec l'assaisonnement. Garnir de germes de soja.

SALADE DE POULET CUIT À LA VAPEUR, SAUCE AU SÉSAME

Mushi Dori no Gomadare Salad

La préparation d'une sauce au sésame avec du jus de poulet cuit est très simple. Ce type d'assaisonnement avec du sésame (gomadare) est souvent utilisé au Japon, tant pour la viande que pour les légumes. Ce plat au poulet convient parfaitement comme entrée ou pour accompagner des pâtes froides.

1 oignon nouveau

sel et poivre

1/2 petit concombre

70 g de cuisses de poulet désossées et sans peau

1/4 de petite cuillère de saké

1/4 de petite cuillère d'huile de sésame

un petit morceau de gingembre écrasé

Sauce au sésame :

1 petite cuillère de jus du poulet cuit (et de l'eau si nécessaire)

1 cuillerée de pâte de sésame

1/2 cuillerée de sauce au soja

1/2 cuillerée de sucre fin

1 petite cuillère de vinaigre de riz

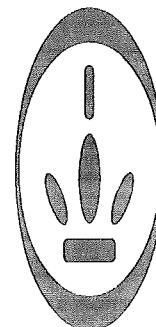
1/4 petite cuillère de pâte de piment rouge ou to-ban-jan

1/2 cuillerée de graines de sésame moulues grossièrement

1/2 cuillerée d'oignon nouveau coupé fin

1/2 petite cuillère de gingembre haché fin

1/2 petite cuillère d'ail haché fin



1. Hacher l'oignon nouveau en morceaux en diagonale et mettre de côté la partie verte pour la préparation du poulet. Laisser tremper celle-ci quelques minutes dans l'eau froide pour enlever le goût d'oignon amer.
2. Frotter le concombre sur une planche avec du sel puis le rincer pour enlever le sel. Le concombre prend ainsi une belle couleur verte et son arôme est moins fort. Écraser le concombre avec un pilon à purée (utiliser une bouteille si vous n'avez pas de pilon) et le casser avec les mains pour obtenir des morceaux de taille inégale.
3. Utiliser le gobelet doseur pour verser l'eau dans le bac en métal jusqu'au trait hard 2 ou medium 6. Enfiler les morceaux de poulet sur une brochette et la poser sur la plaque vapeur. Ajouter le sel, le poivre et l'huile, et par-dessus la partie verte de l'oignon nouveau et le gingembre. Cuire le poulet à la vapeur. Le retirer pour le laisser refroidir. Conserver le jus de poulet pour la sauce au sésame.
4. Enlever le poulet de la brochette et le déposer sur un plat. Ajouter le concombre et poser l'oignon nouveau dessus.
5. Mélanger tous les ingrédients pour la sauce au sésame dans un petit plat et les verser sur le poulet et le concombre.

Remarque sur les ingrédients :

On peut préparer la Gomadare — ce qui signifie « apprêté avec une sauce au sésame » — avec une pâte de sésame prête à l'emploi ou d'une manière plus traditionnelle, en moulant des graines de sésame grillées pour faire une pâte grossière dans un suribachi (mortier et pilon). Le Tahini, une pâte de sésame grecque est une bonne alternative qui est facilement disponible, mais son goût est légèrement différent car elle n'est pas préparée avec des graines de sésame grillées. On peut aussi utiliser du beurre de cacahuètes non sucré.

CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER

ART. 262008

Diese Gebrauchsanweisung zuerst gründlich durchlesen und für eventuelle spätere Fragen aufheben. Überprüfen, ob die Netzspannung in der Wohnung der des Gerätes entspricht und dieses Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.

ELEMENTE

1. Deckel
2. Dämpfeinsatz
3. Eierträger
4. Basis mit Kochplatte
5. Messbecher
6. AUS-Schalter
7. EIN-Schalter mit Kontrolllämpchen

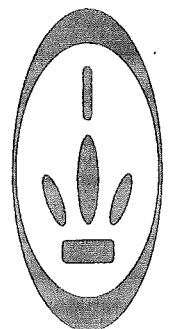
Der **CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER** ist in mattem Edelstahl ausgeführt. Dieser vollautomatische Eierkocher mit Dämpffunktion eignet sich für die Zubereitung von max. 6 Eiern auf einmal. Wenn die Lebensmittel fertig gegart sind, ertönt über den integrierten Summer automatisch ein Signalton. Der Eierkocher mit Dämpffunktion ist mit einem EIN-Schalter mit Kontrolllämpchen, einem AUS-Schalter, einem Eierträger, einem Dämpfeinsatz, einem durchsichtigen Deckel sowie einem Messbecher ausgestattet.

GEBRAUCH DES EGG COOKER

Achtung: Um Verletzungen zu vermeiden, Vorsicht beim Gebrauch des Eierstechers! Die zu kochenden Eier auf der stumpfen Seite anstecken, damit sie nicht platzen. Den Messbecher bis zur Markierung für die entsprechende Anzahl Eier, die gekocht werden soll, mit Wasser füllen. Dabei ist auch zu berücksichtigen, wie hart die Eier gekocht werden sollen (siehe Messbecher). Dieses Wasser auf die Kochplatte des Eierkochers gießen. Hinweis: Bei der Maßeinteilung wurde von mittelgroßen Eiern ausgegangen. Wenn die Eier etwas härter gekocht werden sollen, kann etwas mehr Wasser hinzugefügt werden. Für weichere Eier weniger Wasser verwenden. Damit muss etwas experimentiert werden, bis die ideale Wassermenge gefunden wurde.

Den Eierträger in den Eierkocher einsetzen. Die Eier in den Eierträger legen und den Eierkocher danach mit dem durchsichtigen Deckel schließen. Der Deckel ist mit Ventilationsöffnungen versehen, durch die der während des Kochens entstandene Dampf entweicht. Diese Öffnungen immer frei halten! Den Stecker in die Steckdose stecken und den Eierkocher mit Hilfe des Ein-Aus-Schalters einschalten. Wenn das gesamte Wasser verdampft ist, ertönt ein Summton. Den Eierkocher daraufhin ausschalten. Den Deckel abnehmen (Vorsicht: Der Deckel ist warm!) Den Eierträger an den Griffen fest halten und die Eier unter kaltem Wasser abschrecken.

Hinweis: Den Eierkocher vor dem erneuten Gebrauch 15 Minuten abkühlen lassen.



GEBRAUCH DER DÄMPFFUNKTION

Dieses Gerät kann nicht nur zum Kochen von Eiern, sondern auch zum Dämpfen von Lebensmitteln verwendet werden. Es gibt viele Variationsmöglichkeiten.

1. Mit dem Messbecher Wasser auf die Kochplatte gießen.
2. Die Eierablage und den Dämpfeinsatz auf den Metallbehälter stellen. Den Dämpfeinsatz in die Mitte der Eierablage positionieren, sodass er nicht verrutschen kann.
3. Die zu dämpfenden Lebensmittel auf den Dämpfeinsatz legen.
4. Den durchsichtigen Deckel auf das Gerät legen.

Achtung: Wenn die Lebensmittel feucht sind, kann das Gericht wässrig werden. Darauf achten, dass die Lebensmittel nicht mit dem Deckel in Berührung kommen. Wenn Sie diese Hinweise beachten, werden die Lebensmittel perfekt gedämpft.

Tipps für den Gebrauch der Dämpffunktion:

Bei Gebrauch dieser Funktion muss in manchen Fällen mehr Wasser hinzugefügt werden als angegeben. Das Wasser darf aber nie über der „hard 1“-Markierung im Messbecher stehen.

- Wird die Dämpffunktion für eingefrorene Produkte verwendet, hängt die Kochzeit von der Wassermenge ab, die das Produkt abgibt. Die Dämpfzeit ist darüber hinaus von der Lebensmittelmenge abhängig.
- Bei einer kleineren Menge ist das Wasser 1 bis 2 Markierungen höher einzufüllen als empfohlen.
- Nach der Zubereitung der Lebensmittel mindestens 15 Minuten warten, bevor das Gerät erneut benutzt wird.
- Wenn der Dämpfvorgang unter- bzw. abgebrochen werden soll, das Gerät ausschalten und mit dem Öffnen des Deckels warten, bis der Dampf abgezogen ist. Achtung! Der Deckel kann heiß sein.

ANGABEN FÜR DIE DÄMPFFUNKTION

Lebensmittel	Gewicht	Anzahl	Wassermenge (wenn gekühlt)	Wassermenge (wenn eingefroren)
große Stücke Fleisch	ca. 135 g	2	hard 1	x
mittelgroße Stücke Fleisch	ca. 65 g	2	hard 6 – medium 2	hard 1 – hard 2
kleine Stücke Fleisch	ca. 35 g	3	medium 2	hard 3 – hard 4
Dim Sum	ca. 25 g	8	hard 6 – medium 2	hard 5 – hard 6

Vorgekochte Nudeln und Dim Sum verwenden.

REINIGUNG

ERST DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN!

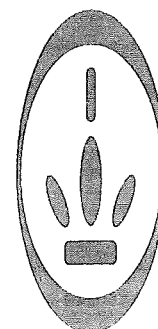
Der Fuß kann außen mit einem feuchten Tuch gereinigt werden (nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen).

Die losen Teile lassen sich ebenfalls am besten mit einem feuchten Tuch abwischen. Gegebenenfalls können diese Teile auch in warmem Seifenwasser gereinigt werden.

Nach jedem Gebrauch die Kalkablagerung von der Kochplatte entfernen. Wenn sich die Kalkablagerung verstärkt, kann der Eierkocher mit einer Mischung aus 50 % Wasser und 50 % Essig gefüllt werden. Dabei den Eierträger und den Deckel nicht einsetzen. Den Stecker in die Steckdose stecken und das Essigwasser einige Minuten kochen lassen. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen. Die Kochplatte anschließend gründlich mit Wasser reinigen.

PRINCESS-TIPPS

- Den Fuß des Gerätes nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Vor dem Reinigen oder bei Störungen immer den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Niemals die Öffnungen für das Entweichen des Dampfes im Deckel abdecken.
- Es ist zu berücksichtigen, dass sich unter dem Deckel Dampf befindet, der durch die Ventilationsöffnungen entweicht.
- Während des Dämpfens wird der Deckel heiß! Den Deckel erst öffnen, wenn der Vorgang beendet ist.
- Das Gerät immer ausschalten, wenn der Summton ertönt. Wenn der Summer zu lange ertönt, ist er möglicherweise beschädigt.
- Vor dem Wegstellen darauf achten, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Das Gerät vor dem erneuten Gebrauch 15 Minuten abkühlen lassen.



- Der Innenrand und verschiedene Elemente werden sehr heiß. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen und selbst auch immer vorsichtig sein.
- Das Gerät nicht so nahe am Tischrand oder am Rand einer Arbeitsfläche o. Ä. aufstellen, dass es herabgestoßen werden kann. Dafür sorgen, dass das Kabel nicht so herabhängt, dass man darüber stolpern und darin hängen bleiben kann.
- Ein beschädigtes Gerät oder ein defektes Kabel nicht benutzen, sondern an unseren Kundendienst schicken.
- Das Gerät niemals auf oder in unmittelbare Nähe einer heißen Kochplatte o. Ä. stellen.
- Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Darauf achten, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Benutzung dieses Gerätes durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis kann Gefahren mit sich bringen. Diese Benutzer sind daher von den für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen in den Gebrauch einzuweisen oder dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht benutzen.

REZEPTE

GEDÄMPFTE „POCHIERTE“ EIER MIT WÜRSTCHEN UND SPARGEL (1 PORTION)

- 1 Ei (aufgeschlagen im Aluminiumbehälter)
- 1 bis 2 Stangen Spargel
- 2 bis 3 Hotdog-Würstchen
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Das Ei in den Aluminiumbehälter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Spargel in mundgerechte Stücke schneiden. Wenn gewünscht, können die Seiten der Würstchen etwas eingeschnitten werden (nicht durchschneiden).
3. Mit dem Messbecher Wasser bis zur Markierung medium 4 oder 5 in den Metallbehälter gießen. Den Eierträger und den Dämpfeinsatz einsetzen; das Ei, den Spargel und die Würstchen darauf stellen bzw. legen. Darauf achten, dass die Lebensmittel nicht zu nah am Rand liegen.
4. Den Deckel ordnungsgemäß schließen und den Schalter auf „ON“ stellen.
5. Wenn der Summton ertönt, den Schalter auf „OFF“ stellen. Sobald der Dampf abgezogen ist, kann der Deckel abgenommen werden.
6. Das Gericht kann nun serviert werden.

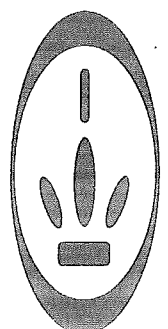
GEDÄMPFTER BROKKOLI MIT OLIVENÖL UND PARMESANKÄSE

- 170 g Brokkoli (1/2 Strunk), die harten Stiele entfernen
- 2 Teelöffel Extra Vierge Olivenöl
- 10 g fein geriebener Parmigiano-Reggiano (3 Esslöffel)

Den Brokkoli in 4 bis 5 cm große Röschen schneiden. Den Stiel schälen und der Länge nach in 1 cm starke Stängel schneiden. Mit dem Messbecher Wasser bis zur Markierung medium 4 oder 5 in den Metallbehälter gießen. Den Brokkoli in 5 bis 6 Minuten auf dem Dämpfeinsatz fertig garen. Den Brokkoli in eine Schüssel geben und Öl, Käse, Salz und Pfeffer darüber verteilen

SPARGEL MIT EINER ESTRAGON-SHERRY-VINAIGRETTE

- 175 g mittelgroße Stangen Spargel, geschnitten (1 bis 2 Stangen)
- 1 Teelöffel Sherry-Essig
- 1/2 Teelöffel Schalotten, fein gehackt
- 1 Messerspitze Dijon-Senf
- 1 Messerspitze Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 2 Teelöffel Extra Vierge Olivenöl
- 1/2 Teelöffel frischer Estragon, fein gehackt
- 1/2 Ei, hart gekocht



Mit dem Messbecher Wasser bis zur Markierung medium 3 oder 4 in den Metallbehälter gießen. Den Spargel in 3 bis 5 Minuten (je nach Stärke) auf dem Dämpfeinsatz „al dente“ dämpfen und anschließend in eine Schüssel mit Eiswasser geben, um den Kochprozess zu stoppen. Gut abtropfen lassen und mit Küchenkrepp trocken tupfen.

Essig, Schalotten, Senf, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel vermengen. Langsam das Öl dazu gießen und dabei mit einem Quirl rühren, bis alle Zutaten gut vermischt sind. Den Estragon darunter mischen.

Das halbe Ei durch ein grobes Sieb drücken. Einen Teelöffel der Vinaigrette zum Spargel geben und diesen auf einem Teller verteilen. Die restliche Vinaigrette über den Spargel gießen und mit Ei garnieren.

SALAT AUS GEDÄMPFTEM LACHS MIT EINEM GRAPEFRUITINGWER-DRESSING

Salat

100 g Lachsfilet, eventuell geschnitten, sodass es auf den Dämpfeinsatz passt

1/4 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel

Saft einer 1/2 Limone (etwa 1/2 dl)

2 Tassen gemischtes frisches Blattgemüse

1/4 Avocado, dünn geschnitten

1/4 rosa Grapefruit in Scheiben (Schale und Häutchen entfernen)

einige Sojasprossen, gut gewaschen

Grapefruit-Ingwer-Dressing

1 1/2 Teelöffel Grapefruitsaft

1/2 Teelöffel Olivenöl

1 Teelöffel Weißwein-Essig

1/4 Teelöffel frischer Ingwer, fein gehackt

Mit dem Messbecher Wasser bis zur Markierung hard 6 oder medium 4 in den Metallbehälter gießen. Den Fisch mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Limonensaft würzen und diesen auf dem Dämpfeinsatz in etwa 6 Minuten fertig garen. Den Fisch 10 Minuten abkühlen lassen. Die Zutaten in einer kleinen Schüssel vermengen. Den Fisch mit einer Gabel in grobe Stücke teilen. Das Blattgemüse dazu geben und so viel Dressing, dass alle Blätter leicht bedeckt sind. Den Salat auf einem Teller anrichten. Die Avocado- und Grapefruitscheiben auf den Salat legen und leicht mit dem Dressing beträufeln. Mit Sojasprossen garnieren.

GEDÄMPFTER HÜHNERSALAT MIT SESAMSOSSE

Mushi Dori no Gomadare Salat

Sesamsoße lässt sich einfach aus dem Fleischsaft des gekochten Hühnchens zubereiten. Ein solches Dressing mit Sesam (Gomadare) wird häufig in Japan verwendet und sowohl zu Fleisch als auch Gemüse gereicht. Dieses Hühnergericht eignet sich hervorragend als Vorspeise, schmeckt aber auch sehr gut mit kalter Pasta.

1 Frühlingszwiebel

Pfeffer und Salz

1/2 kleine Gurke

70 g Hühnerkeulen ohne Knochen mit Haut

1/4 Teelöffel Sake

1/4 Teelöffel Sesamöl

kleines Stück Ingwer, zerdrückt

Sesamsoße:

1 Teelöffel Fleischsaft vom gekochten Hühnchen (und gegebenenfalls Wasser)

1 Esslöffel Sesampaste

1/2 Esslöffel Sojasoße

1/2 Esslöffel feiner Zucker

1 Teelöffel Reissessig

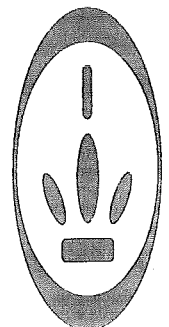
1/4 Teelöffel Chilipaste oder To-Ban-Jan

1/2 Esslöffel Sesamsamen, grob gemahlen

1/2 Esslöffel Frühlingszwiebeln, fein geschnitten

1/2 Teelöffel Ingwer, fein gehackt

1/2 Teelöffel Knoblauch, fein gehackt



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

Zutatenhinweis:

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

CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER

ART. 262008

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

DESCRIPCIÓN

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

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

USO DEL HERVIDOR DE HUEVOS

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

