

BRAUN

MultiGourmet

FS 10

MultiGourmet plus

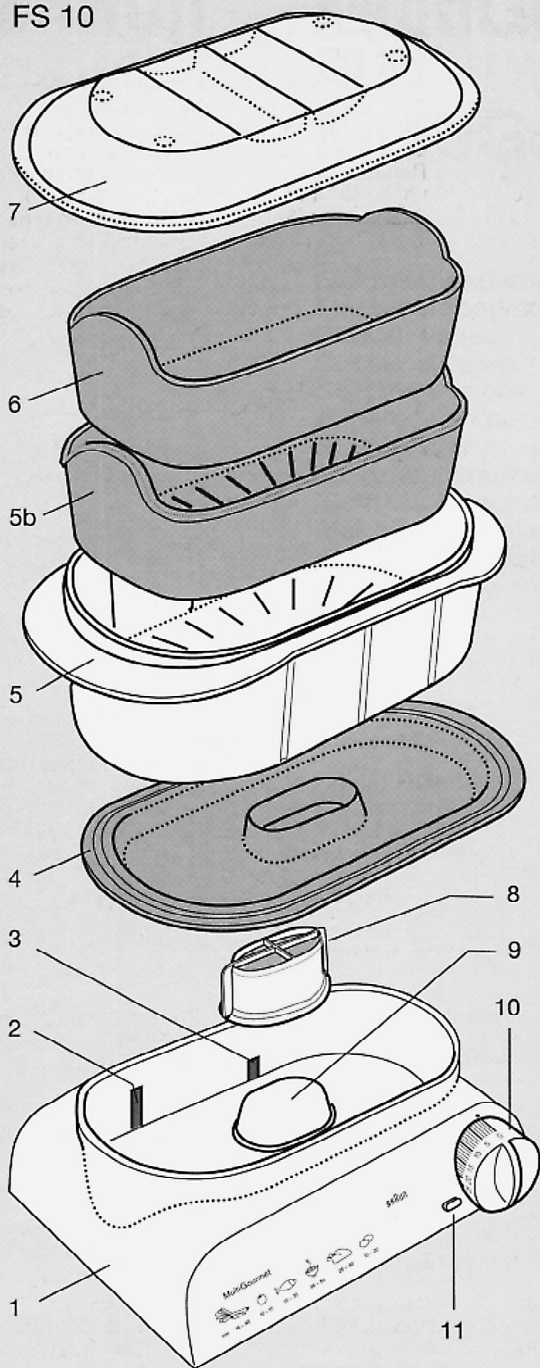
FS 20

Type 3216

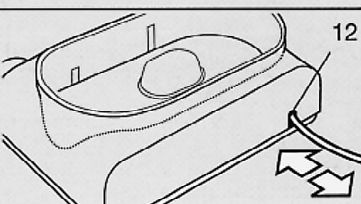
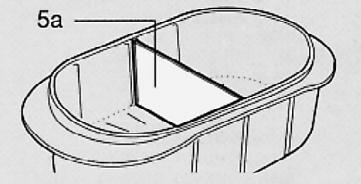
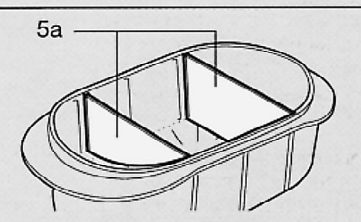
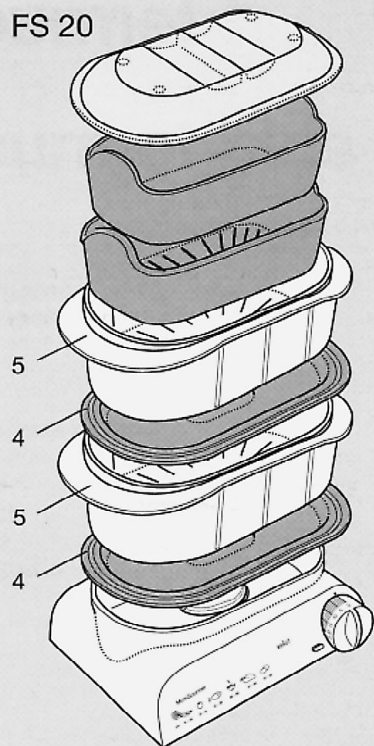
Elektrischer Dampfgarer

Deutsch
Gebrauchsanweisung
Garantie
Kundendienst

FS 10



FS 20



Deutsch

Unsere Produkte wurden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Braun Gerät viel Freude.

Der Braun MultiGourmet eignet sich besonders zum Garen von Gemüse und Reis sowie für die Zubereitung von Fisch, Fleisch und Geflügel. Garen mit Dampf ist die schonendste und besonders gesunde Art der Zubereitung. Vitamine, Mineralstoffe, natürlicher Geschmack und Farbe bleiben weitgehend erhalten.

Das Modell Braun MultiGourmet plus FS 20 ist mit 2 Dampfkörben ⑤ und 2 Tropfschalen ④ ausgestattet. Damit hat es ca. die doppelte Kapazität wie das Modell Braun MultiGourmet FS 10 (außer bei Reis).

Lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Vorsicht

- Aus Sicherheitsgründen sollten Kinder von dem Gerät ferngehalten werden. Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die Netzspannung mit der Spannungsangabe auf dem Gerät übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist nur zum Gebrauch im Haushalt und zur Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen bestimmt (siehe Verarbeitungstabellen).
- Den Dampfkorb ⑤ nur zusammen mit der Tropfschale ④ verwenden.
- Verwenden Sie zum Garen von farbstoffreichen Gütern (z. B. Karotten, Paprika, Tomaten usw.) stets den schwarzen Einsatz ⑤b im Dampfkorb ⑤, um eine bleibende Verfärbung des weißen Dampfkorbtes weitgehend zu vermeiden.
- Die schwarze Reisschale ⑥ bzw. den schwarzen Einsatz ⑤a nur zusammen mit dem Dampfkorb ⑤ von der Tropfschale ④ abheben.
- Reinigen Sie das Gerät nur bei gezogenem Netzstecker. Tauchen Sie das Gehäuse/Bodengefäß ① niemals ins Wasser.
- Berühren Sie das heiße Gerät niemals ohne Topfhandschuhe und verwenden Sie das Gerät nicht ohne Deckel. Halten Sie den Deckel beim Abnehmen stets so, daß Sie nicht mit dem ausströmenden Dampf oder abtropfendem heißen Wasser in Berührung kommen. Achten Sie auf heiße Flüssigkeit in der(n) Tropfschale(n).

- Ziehen Sie nach dem Gebrauch stets den Netzstecker.
- Beim Gebrauch auf ausreichende Abstände nach oben (Hängeschränke, Regale) und zu seitlichen Gegenständen achten.
- Stellen Sie das Gerät zum Gebrauch nur auf eine trockene, ebene und hitzebeständige Fläche.
- Gerät niemals auf eine heiße Herdplatte oder eine offene Flamme stellen.
- Braun Elektrogeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Ein Auswechseln der Anschlußleitung dieses Gerätes darf nur durch eine vom Hersteller benannte Reparaturwerkstatt erfolgen, weil dazu ein Spezialwerkzeug erforderlich ist.

Technische Daten

- Spannung/Leistung: Siehe Typenschild am Gerät.
- Maximale Füllmenge: 1,2 l Wasser.

CE Dieses Gerät entspricht dem EMV-Gesetz (EG-Richtlinie 89/336/EWG).

Gerätebeschreibung

- ① Gehäuse/Bodengefäß
- ② Maximale Füllstandmarkierung (für lange Garzeiten)
- ③ Minimale Füllstandmarkierung (für kurze Garzeiten)
- ④ Schwarze Tropfschale (zum Modell FS 20 gehören 2 Tropfschalen)
- ⑤ Dampfkorb mit Schlitzen (zum Modell FS 20 gehören 2 Dampfkörbe)
- ⑤a 2 Trennwände für den Dampfkorb ⑤
- ⑤b Schwarzer Einsatz (mit Schlitzen) für den Dampfkorb ⑤ zum Garen von farbstoffreichen Gütern (z. B. Karotten, Paprika, Tomaten usw.)
- ⑥ Schwarze Reisschale (ohne Schlitze) für den Dampfkorb ⑤
- ⑦ Deckel (transparent)
- ⑧ Dampfbeschleuniger (abnehmbar)
- ⑨ Heizkörper
- ⑩ Ein-/Ausschalter mit Zeitschaltuhr (60 Min.)
- ⑪ Kontrolleuchte für Schalter ⑩
- ⑫ Kabelstauraum zur Aufnahme nicht benötigten Netzkabels

Hinweis: Spülen Sie vor dem Erstgebrauch alle Teile wie unter «Reinigung» beschrieben.

Garen

1. Füllen Sie das Gehäuse/Bodengefäß ① mit kaltem Leitungswasser und setzen Sie den Dampfbeschleuniger ⑧ ein. Geben Sie keine aromatisierenden Zutaten wie Gewürze, Saucen, Wein etc. dem Wasser zu. Die notwendige Wassermenge (maximale Füllstandmarkierung oder minimale Füllstandmarkierung) hängt von der eingestellten Garzeit ab.

Garen im Dampfkorb ⑤ (z.B. Gemüse, Fisch)

Das Gargut in den Dampfkorb mit Schlitz ⑤ geben. Sollen verschiedene Speisen gleichzeitig gegart werden, können bis zu 2 Trennwände ⑤a in den Dampfkorb ⑤ eingesetzt werden, die eine Vermischung der Speisen verhindern. Gewürze erst nach dem Garen hinzufügen.

Beim Garen von farbstoffreichen Gütern (z. B. Karotten, Paprika, Tomaten usw.) setzen Sie bitte den schwarzen Einsatz ⑤b in den Dampfkorb ⑤, um eine bleibende Verfärbung des weißen Dampfkorbtes weitgehend zu vermeiden. Bei eingesetztem schwarzen Einsatz ⑤b können die Trennwände ⑤a nicht verwendet werden.

Modell FS 20: Bei Verwendung beider Dampfkörbe ⑤ kann der schwarze Einsatz ⑤b oder die schwarze Reisschale ⑥ nur in dem oberen Dampfkorb eingesetzt werden.

Garen in der schwarzen Reisschale ⑥

(z. B. Reis, Aufläufe)

Das Gargut ggf. mit einer Flüssigkeit in die Reisschale geben. Die Reisschale in den Dampfkorb setzen. Die Trennwände ⑤a können nicht in der Reisschale verwendet werden.

2. Den gefüllten Dampfkorb auf die Tropfschale ④ im Gehäuse/Bodengefäß ① stellen und den Deckel ⑦ aufsetzen. Ohne Deckel wäre der Energieverbrauch höher, und die Garzeiten wären länger.

Modell FS 20: Bei Verwendung beider Dampfkörbe stellen Sie den zweiten Dampfkorb mit Tropfschale auf den unteren Dampfkorb.

3. Beim Gebrauch auf ausreichende Abstände nach oben (Hängeschränke, Regale) und zu seitlichen Gegenständen achten.

4. Das Gerät mit dem Netzstecker ans Stromnetz anschließen.

5. Die Zeitschaltuhr ⑩ einstellen. Dazu den Drehknopf zuerst auf 60 Minuten stellen und dann auf die gewünschte Garzeit zurückstellen. Die Kontrollleuchte ⑪ leuchtet, und das Garen beginnt.

6. Nach Ablauf der Garzeit schaltet das Gerät automatisch ab, und die Kontrollleuchte erlischt.

7. Prüfen Sie den Garungsgrad. Ziehen Sie dazu lange Topfhandschuhe über. Schalten Sie das Gerät aus. Nehmen Sie den Deckel ⑦ vorsichtig ab und achten Sie auf heißen Dampf.

Vermeiden Sie eine Berührung mit heißen Teilen. Verwenden Sie für die Garprobe am besten eine langstielige Gabel. Falls weiter gegart werden soll, setzen Sie den Deckel auf und schalten Sie das Gerät wieder ein.

Modell FS 20 bei Verwendung beider Dampfkörbe: Zur Prüfung des Garungsgrades im unteren Dampfkorb gehen Sie bitte wie folgt vor: Schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie den Deckel ⑦ ab. Heben Sie vorsichtig den oberen Dampfkorb (ggf. mit schwarzem Einsatz) ab und stellen Sie ihn auf den umgestülpten Deckel. Danach nehmen Sie die Tropfschale mit übergezogenen Topfhandschuhen vorsichtig vom unteren Dampfkorb ab und prüfen Sie den Garungsgrad. Soll in beiden Dampfkörben weitergegart werden, setzen Sie zunächst die abgenommene Tropfschale und dann den oberen Dampfkorb mit Deckel wieder auf und schalten Sie das Gerät ein.

8. Wenn Ihre Speisen nach Abschalten des Gerätes den gewünschten Garzustand erreicht haben, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät etwas abkühlen. Entnehmen Sie dann den Dampfkorb bzw. die schwarze Reisschale oder den schwarzen Einsatz zusammen mit dem Dampfkorb mit übergezogenen Topfhandschuhen. Der umgestülpte Deckel ⑦ kann als Unter-setzer für den Dampfkorb verwendet werden. Nehmen Sie die Speisen aus dem Dampfkorb oder der Reisschale und würzen Sie nach Geschmack.

Modell FS 20: Auseinandernehmen siehe Punkt 7.

9. Die in der Tropfschale ④ gesammelte Flüssigkeit kann für die Zubereitung von Saucen oder Suppen verwendet werden.

10. Das Restwasser im Gehäuse/Bodengefäß ① sowie das Gerät vor dem Entleeren oder Reinigen stets abkühlen lassen. Netzstecker ziehen.

Wasserfüllung

Die erforderliche Wassermenge hängt von der Garzeit ab. Bei Garzeiten bis zu 18 Minuten füllen Sie bis zur minimalen Füllstandmarkierung ③ auf. Bei Garzeiten über 18 Minuten füllen Sie bis zur maximalen Füllstandmarkierung ② auf. Achten Sie auf einen ausreichenden Füllstand besonders bei Verlängerung der Garzeit.

Sollte die Dampfentwicklung aufhören, prüfen Sie bitte den Wasserstand. Ziehen Sie dazu den Netzstecker und lassen Sie das Gerät etwas abkühlen. Heben Sie den Dampfkorb und anschließend die Tropfschale vorsichtig ab und füllen Sie Wasser nach.

Hinweis: Alle Einsätze sind ausschließlich für den Gebrauch im Braun MultiGourmet bestimmt. Nicht im Backofen oder Mikrowellenherd verwenden.

Garzeiten im Dampfkorb ⑤ und in der schwarzen Reisschale ⑥

Hinweis: Die angegebenen Mengen und Zeiten sind Richtwerte für das Garen mit einem Dampfkorb (z. B. beim Modell FS 10). Werden kleinere

Gemüse/Obst

- Entfernen Sie dicke Strunke von Blumenkohl, Brokkoli und Kohl.
- Garen Sie grünes und Blattgemüse so kurz wie möglich, da diese Gemüsearten schnell ihre Farbe verlieren.
- Tiefgefrorenes Gemüse vor dem Garen nicht auftauen.

Mengen gegart, gelten die in den Tabellen aufgeführten Zeiten ebenso. Beim Garen größerer Mengen können sich die Garzeiten etwas verlängern, wenn das Gargut mit engen Zwischenräumen im Dampfkorb liegt und die Dampfzirkulation behindert wird.

Tips zum Garen mit dem Modell FS 20: Die Garzeiten im oberen Dampfkorb sind länger, daher

- größere Stücke bzw. Lebensmittel mit längeren Garzeiten im unteren Dampfkorb garen.
- Beim Garen von verschiedenen Lebensmitteln mit unterschiedlichen Garzeiten: Lebensmittel mit längerer Garzeit im unteren Dampfkorb garen; nach einiger Zeit den Dampfkorb mit Lebensmitteln mit kürzerer Garzeit auf den unteren Dampfkorb setzen und oben garen.

| Gargut | Art | ca. Menge | Garzeit |
|----------------|-------------------------------|------------------|--|
| Artischocken | frisch | 4 St. mittelgroß | 40 - 45 Min. |
| Blumenkohl | frisch, kleine Röschen | 500 g | 20 - 25 Min. |
| Brokkoli | frisch, kleine Röschen | 500 g | 15 - 20 Min. |
| Champignons | frisch, ganz oder geschnitten | 500 g | 20 - 25 Min. (geschnitten 5 Min. kürzer) |
| Fenchel | frisch, in Scheiben | 500 g | 15 - 20 Min. |
| Grüne Bohnen | frisch, ganz oder geschnitten | 500 g | 25 - 35 Min. |
| Karotten | frisch, in Scheiben | 500 g | 20 - 25 Min. |
| Kartoffeln | geschnitten | 500 g | 20 - 25 Min. |
| Kartoffeln | in der Schale | 500 g | 30 - 40 Min. |
| Kohl | frisch, geschnitten | 500 g | 25 - 30 Min. |
| Kohlrabi | frisch, gewürfelt | 500 g | 20 - 25 Min. |
| Maiskolben | frisch | 2 Stück | 55 - 60 Min. (öfter verwenden) |
| Porree (Lauch) | frisch, geschnitten | 500 g | 15 - 20 Min. |
| Rosenkohl | frisch | 500 g | 20 - 25 Min. |
| Spargel | frisch | 500 g | 30 - 40 Min. |
| Zucchini | frisch, in Scheiben | 500 g | 15 - 20 Min. |
| Äpfel | frisch, 1/8 Stücke | 500 g | 10 - 15 Min. |
| Birnen | frisch, 1/6 Stücke | 500 g | 10 - 15 Min. |

Fische und Meeresfrüchte

- Tiefgefrorener Fisch kann ohne vorheriges Auftauen gegart werden, wenn zusammenhängende Fische zuerst getrennt werden und die Garzeit um ca. 10 % verlängert wird.

| Gargut | Art | ca. Menge | Garzeit |
|-----------------|---------------|----------------|--------------|
| Forelle | frisch | 2 St. je 150 g | 18 - 25 Min. |
| Thunfischsteak | frisch | 2 St. je 200 g | 25 - 30 Min. |
| Zahnbrasse | frisch, ganz | 1 St. 400 g | 17 - 25 Min. |
| Goldbarschfilet | frisch | 2 St. je 200 g | 15 - 18 Min. |
| Seelachsfilet | frisch | 2 St. je 140 g | 15 - 18 Min. |
| Garnelen | gefroren | 450 g | 15 - 20 Min. |
| Miesmuscheln | in der Schale | 1.000 g | 18 - 25 Min. |
| Kalamares | gefroren | 600 g | 20 - 25 Min. |
| Langusten | in der Schale | 2 Stück | 30 - 35 Min. |

Fleisch, Geflügel und Eier

- Feinfaseriges und zartes Fleisch, das mit etwas Fett durchzogen ist, eignet sich besonders gut.
- Die Fleischstücke sollten gut abgewaschen und trockengetupft werden, damit so wenig wie möglich Saft ausläuft.
- Eier zuvor anstechen.

| Gargut | Art | ca. Menge | Garzeit |
|-----------------------|---------------|--------------------------|--------------|
| Putenschnitzel | frisch | 2 St. je 150 g | 25 - 30 Min. |
| Hähnchenschenkel | frisch | 2 St. je 150 g | 25 - 30 Min. |
| Kalbsschnitzel | frisch | 2 St. je 150 g | 30 - 35 Min. |
| Lammkotelett | frisch | 2 St. je 120 g | 25 - 30 Min. |
| Frankfurter Würstchen | frisch | 2-8 St. (Haut anstechen) | 8 - 10 Min. |
| Rindswürste | frisch | 2-8 St. (Haut anstechen) | 8 - 13 Min. |
| Eier, weich gekocht | in der Schale | 2-10 St. mittlere Größe | 10 - 13 Min. |
| Eier, hart gekocht | in der Schale | 2-10 St. mittlere Größe | 15 - 20 Min. |

Reis, Getreide, Aufläufe

- Verwenden Sie die schwarze Reisschale ⑥ zusammen mit der erforderlichen Flüssigkeitsmenge und dem Reis usw.
- Modell FS 20: Bei Verwendung beider Dampfkörbe gehen Sie bitte wie folgt vor: Den langgarenden Reis usw. in der Reisschale ⑥ – eingesetzt im unteren Dampfkorb ⑤ – bei aufgesetztem Deckel vorgaren. Dann erst den zweiten Dampfkorb mit anderen Gütern nach unten setzen, während der Dampfkorb mit dem Reis usw. zum Weitergaren nach oben gesetzt wird.

| Gargut | ca. Menge | Wasser-Füllstand im Bodengefäß ① | Flüssigkeitsmenge in der Reisschale ⑥ | Garzeit |
|--------------------|-----------|----------------------------------|---------------------------------------|--------------|
| Basmatireis | 250 g | max. | 300 - 400 ml Wasser | 35 - 40 Min. |
| Langkornreis | 250 g | max. | 300 - 400 ml Wasser | 35 - 40 Min. |
| Naturreis | 250 g | max. | 300 - 400 ml Wasser | 45 - 50 Min. |
| Milchreis | 250 g | max. | 750 ml Milch | 60 Min. |
| Polenta (Maismehl) | 250 g | max. | 750 - 1000 ml Wasser | 20 - 25 Min. |

Reinigung

Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen. Außer dem Gehäuse/Bodengefäß ① können alle Teile in der Spülmaschine oder mit einem handelsüblichen Geschirrspülmittel gereinigt werden. Der Dampfbeschleuniger ⑧ lässt sich zum Reinigen abnehmen. Das Gehäuse/Bodengefäß ① mit einem feuchten Tuch abwischen.

Entkalken

Nach mehreren Benutzungen (je nach Wasserhärte in Ihrem Wohngebiet) bildet sich auf dem Heizkörper ⑨ im Gehäuse/Bodengefäß ① eine Kalkschicht. Das Gerät sollte nun entkalkt werden.

Füllen Sie dazu weißen Haushaltsessig (5 %) in das Gehäuse/Bodengefäß, so daß der Heizkörper gerade bedeckt ist. Setzen Sie den Dampfbeschleuniger ⑧ auf. Schließen Sie das Gerät ans Netz an und stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 15 Minuten. Wenn nach Ablauf dieser Zeit immer noch ein Belag sichtbar ist, wiederholen Sie den Entkalkungsvorgang. Nach Abkühlen des Essigs und des Gerätes entleeren Sie den Essig. Spülen Sie danach das Gehäuse/Bodengefäß ① 3- bis 4mal mit warmem Wasser aus. Eventuell noch am Dampfbeschleuniger verbleibende Kalkreste können mit einer Bürste entfernt werden.

Änderungen vorbehalten.

Garantie

Als Hersteller übernehmen wir für dieses Gerät – nach Wahl des Käufers zusätzlich zu den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen gegen den Verkäufer – eine Garantie von 1 Jahr ab Kaufdatum.

Innerhalb dieser Garantiezeit beseitigen wir nach unserer Wahl durch Reparatur oder Austausch des Gerätes unentgeltlich alle Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen.

Von der Garantie sind ausgenommen: Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch (Betrieb mit falscher Stromart/Spannung, Anschlüsse an ungeeignete Stromquelle, Bruch) zurückzuführen sind, normaler Verschleiß und Mängel, die den Wert oder die Gebrauchstauglichkeit des Gerätes nur unerheblich beeinflussen.

Bei Eingriffen, nicht von uns autorisierter Stellen oder bei Verwendung anderer als original Braun Ersatzteile erlischt die Garantie.

Die Garantie tritt nur in Kraft, wenn das Kaufdatum durch Stempel und Unterschrift des Händlers auf der Garantiekarte und der Registrierkarte bestätigt ist. Sie kann in allen Ländern in Anspruch genommen werden, in denen dieses Gerät von Braun oder ihren autorisierten Händlern verkauft wird.

Im Garantiefall geben Sie bitte das vollständige Gerät mit der ausgefüllten Garantiekarte einem unserer autorisierten Service-Händler oder senden Sie beides an die nächstgelegene Braun Kundendienststelle.