



Bedienungsanleitung



Sabatier® International Chef Cuisine Aroma-Dampfgarer

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres SABATIER® International Chef Cuisine Aroma-Dampfgarers. Damit haben Sie sich für ein Qualitätsprodukt aus dem Hause SABATIER® International entschieden. Der Chef Cuisine Aroma-Dampfgarer zeichnet sich durch den Einsatz hochwertiger Materialien und eine erstklassige Verarbeitung aus. Er besticht gleichermaßen durch Design und Funktionalität, an der Sie lange Zeit Freude haben werden.

Das Garen von Lebensmitteln im heißen Wasserdampf ist eine der gesündesten Zubereitungsmethoden. Vom Dampf umhüllt und schonend gegart wird das Gemüse knackig und das Fleisch bleibt saftig. Dabei bleiben wertvolle Vitamine und Mineralstoffe erhalten - ebenso wie die Farbe und das Aroma der Lebensmittel.

Qualitätsmerkmale

- Edelstahl Rostfrei 18/10, geschmacksneutral und hygienisch.
- Hergestellt aus BPA-freiem Material.
- Teflon™ Select Antihaftbeschichtung im Topfinneren.
- Gekapselter Edelstahlboden mit Aluminium-Kern für optimale Wärmeleitung und -speicherung.
- Hitze resistente Kaltgriffe aus gegossenem Edelstahl, ergonomisch geformt und genietet
- Deckel aus hitzebeständigem Glas ermöglicht die Sicht auf das Gargut.
- Silikonrand als Überkochschutz.
- Integrierter Dampfauslass im Deckel.
- Ablage-Rost mit Silikonauflage für feines Gargut.
- Integriertes, herausnehmbares Thermometer zur Kontrolle der gewünschten Koch- und Gartemperatur.
- Geeignet für den Backofeneinsatz und für die Herdarten Ceran, Elektro, Gas und Induktion.
- Bei Beachtung nachfolgender Hinweise pflegeleicht und unverwüstlich.

Wir empfehlen Ihnen, die Bedienungsanleitung und die darin enthaltenen Pflegehinweise vor dem ersten Gebrauch vollständig durchzulesen.

Bedienung

Bitte entfernen Sie vor der ersten Nutzung sämtliche Aufkleber. Reinigen Sie Ihren Aroma-Dampfgarer mit einer heißen Spüllauge und wischen Sie ihn anschließend mit einem weichen Tuch aus.

- Es ist darauf zu achten, dass der Topfboden während der gesamten Kochzeit mit Wasser bedeckt ist. Das Wasserbad darf nicht mit dem Gargut in Berührung kommen oder dieses bedecken.
- Der Glasdeckel ist für eine Temperatur von bis zu 180°C konzipiert.
- Der Gartopf hält Temperaturen bis zu 220°C problemlos stand.
- Vor der Nutzung im Backofen ist das Thermometer zu entfernen. Dieses ist nicht für den Einsatz im Ofen geeignet.
- Beim Einsatz des Dampfgarers im Backofen empfehlen wir unbedingt, Handschuhe zu tragen, da die Griffe während der Backzeit ebenfalls heiß werden und Verbrennungen verursachen können.

Pflege- und Gebrauchshinweise

- Der Aroma-Dampfgarer darf niemals im Leerzustand erhitzt werden. Bitte achten Sie außerdem darauf, dass die Flüssigkeit im Behälter niemals vollständig verdampft. Hierdurch kann es zu Beschädigungen am Dampfgarer oder zum Anbrennen des Topfinhaltes kommen.
- Der Dampfgarer ist möglichst kurzfristig nach Gebrauch mit heißem Wasser auszuspülen und zu reinigen.
- Angeschmorte und festsitzende Speisereste können mit einem weichen Schwamm oder Mikrofaser Tuch schonend entfernt werden. Für hartnäckigere Rückstände empfehlen wir das Anrühren einer Natron-Wasserpaste. Diese sollte über Nacht einwirken und im Anschluss für ein gutes Reinigungsergebnis sorgen.
- Verwenden Sie keinesfalls Stahlwolle oder Scheuermittel, da diese die Teflon™-Beschichtung dauerhaft schädigen können.

Hinweise für die Spülmaschinenreinigung

Grundsätzlich empfehlen wir für eine lange Lebensdauer die Reinigung von Hand. Selbstverständlich ist Ihr Aroma-Dampfgarer aber auch spülmaschineneeignet. Hierzu bitten wir Sie, folgende Punkte zu beachten:

- Das Thermometer ist nicht für die Spülmaschine geeignet. Dieses bitte nur mit einem feuchten Lappen oder Schwamm reinigen und trocknen.
- Bei der Reinigung des Topfes in der Spülmaschine ist zu beachten, dass die maschinelle Reinigung die Lebensdauer insbesondere der Teflon™-Beschichtung beeinträchtigen kann.
- Die Reinigung des Glasdeckels (ohne Thermometer), des Garrosts und des Silikoneinsatzes in der Spülmaschine ist bedenkenlos möglich.
- Es ist nicht auszuschließen, dass fremde Gegenstände (z.B. Messer) in der Spülmaschine Flugrost verursachen. Vermeiden Sie hieraus resultierende Korrosionsschäden, indem Sie den Flugrost zeitnah entfernen.

Hinweis für Induktionsgeräte

Es kann, bedingt durch hohe Kochtemperaturen ein Pfeif- beziehungsweise Summgeräusch auftreten. Dieses Geräusch wird durch die Konstruktion hervorgerufen und stellt somit keinen Mangel dar. Die Kochfeldgröße ist nach der Größe des Topfs zu wählen. Bei Größenunterschieden besteht die Möglichkeit, dass das Kochfeld (Magnetfeld) nicht auf den Topfboden anspricht.

Haftungsausschluss

Im Falle eines Schadens weisen wir ausdrücklich darauf hin, dass keinerlei Haftung für Schäden übernommen wird, die auf folgende Ursachen zurückzuführen sind:

- unsachgemäßer Gebrauch oder Behandlung
- Missachtung der Hinweise dieser Bedienungsanleitung
- Einsatz und Einbau von Ersatzteilen von Fremdfirmen
- unsachgemäß durchgeführte Reparaturen

Der Haftungsausschluss gilt ebenso für alle Zubehörteile.

Im Übrigen haften wir, sofern die Gesetzgebung nichts anderes regelt, nur für Schäden, die auf vorsätzliches oder grob fahrlässiges Handeln unseres Unternehmens oder durch uns beauftragte

Dritte zurückzuführen sind.

Technische Daten

- Edelstahl Rostfrei 18/10, geschmacksneutral und hygienisch
- Abmessungen Ø 28 cm / 11 Inch,
- Tiefe innen ohne Gareinsatz 9 cm, mit Gareinsatz 5 cm
- Verwendung von BPA-freiem Material
- hitzebeständig bis 180° C (Glasdeckel) und 220°C (Gartopf)

Lieferumfang

- Aroma-Dampfgarer Topf
- Garrost
- Silikon-Einleger
- Glasdeckel mit Silikonrand und integriertem Dampfauslass
- Thermometer

Garzeitentabelle

Sie erhalten eine Übersicht über einige ausgewählte Speisen. Diese Angaben sind Richtwerte. Sie können je nach Größe, Zusammensetzung, Konsistenz und persönlichem Geschmack abweichen. Die Angaben beziehen sich auf haushaltsübliche Mengen.

		°C	Min.
Fisch	Forelle	80 - 85	15 - 20
	Lachsfilet	80 - 85	7 - 10
	Zanderfilet	75 - 80	4 - 5
Fleisch	Kohlrouladen	92 - 95	15 - 20
	Hackfleischbällchen	88 - 90	20 - 25
	Schweinefilet	85 - 90	10 - 15
Gemüse	Blumenkohl Röschen	95	10 - 12
	Brokkoli Röschen	95	5 - 6
	Kohlrabistifte	95	5 - 6
	Zucchini stifte	95	5
	Spargel, Rosenkohl	90 - 95	10 - 12
Verschiedenes	Salzkartoffeln	90 - 95	30
	Kartoffelknödel	85 - 90	20
	Semmelknödel	85 - 90	20
	Karamellcreme	75 – 80	40