

FR

EN

IT

NL

SP

DE

# Panier Vapeur XXL – XXL Steamer

## Cook Expert



**magimix®**





[www.magimix.com](http://www.magimix.com)



**Cook**  
EXPERT



<b>FR</b>	<b>Consignes de sécurité .....</b>	<b>4</b>
	Présentation .....	5
	Utilisation du panier vapeur XXL.....	6
	Temps de cuissons recommandés .....	9
	Recettes .....	11
<b>EN</b>	<b>Safety instructions .....</b>	<b>14</b>
	XXL steamer .....	15
	XXL steamer use .....	16
	List of cooking times .....	19
	Recipes.....	21
<b>IT</b>	<b>Istruzioni di sicurezza .....</b>	<b>24</b>
	Presentazione .....	25
	Utilizzo del cestello vapore XXL .....	26
	Indice dei tempi di cottura.....	29
	Ricette .....	31
<b>NL</b>	<b>Veiligheidsvoorschriften .....</b>	<b>34</b>
	XXL stoomkoker.....	35
	Gebruik van de XXL stoomkoker .....	36
	Index van kooktijden .....	39
	Recepten .....	41
<b>SP</b>	<b>Instrucciones de seguridad.....</b>	<b>44</b>
	La vaporera XXL.....	45
	Utilización de la vaporera XXL .....	46
	Índice de tiempos de cocción .....	49
	Recetas.....	51
<b>DE</b>	<b>Sicherheitshinweise.....</b>	<b>54</b>
	Beschreibung .....	55
	Verwendung des XXL Dampfgaraufsatz.....	56
	Empfohlene Garzeiten .....	59
	Rezepte .....	61



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**A lire attentivement :** les consignes de sécurité font partie de l'appareil. Pour votre sécurité, reportez-vous au mode d'emploi de votre Cook Expert et lisez attentivement le paragraphe « Consignes de sécurité » ainsi que ce mode d'emploi.

## UTILISEZ VOTRE ACCESSOIRE EN TOUTE SÉCURITÉ

Manipulez toujours le panier par ses poignées, pendant la cuisson et jusqu'au refroidissement complet.

Prenez garde au dégagement de vapeur brûlante sur les côtés et au-dessus du couvercle.

N'utilisez jamais le panier vapeur XXL si le couvercle n'est pas en place ou mal positionné.

N'utilisez jamais de couvercle fissuré, ébréché, rayé ou ayant subi un choc violent. Utiliser un couvercle endommagé peut entraîner un éclatement du verre pouvant causer des blessures aux utilisateurs ou personnes à proximité.

Eloignez vos enfants du Cook Expert quand vous utilisez le panier vapeur XXL. Avertissez-les du danger que présente la vapeur.

Ne faites pas fonctionner l'appareil si le niveau d'eau ou de liquide dans la cuve est inférieur à 0,5 L.

## RISQUES DE BRÛLURE

Cet accessoire et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Ne touchez pas les éléments chauffants. Maintenez à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

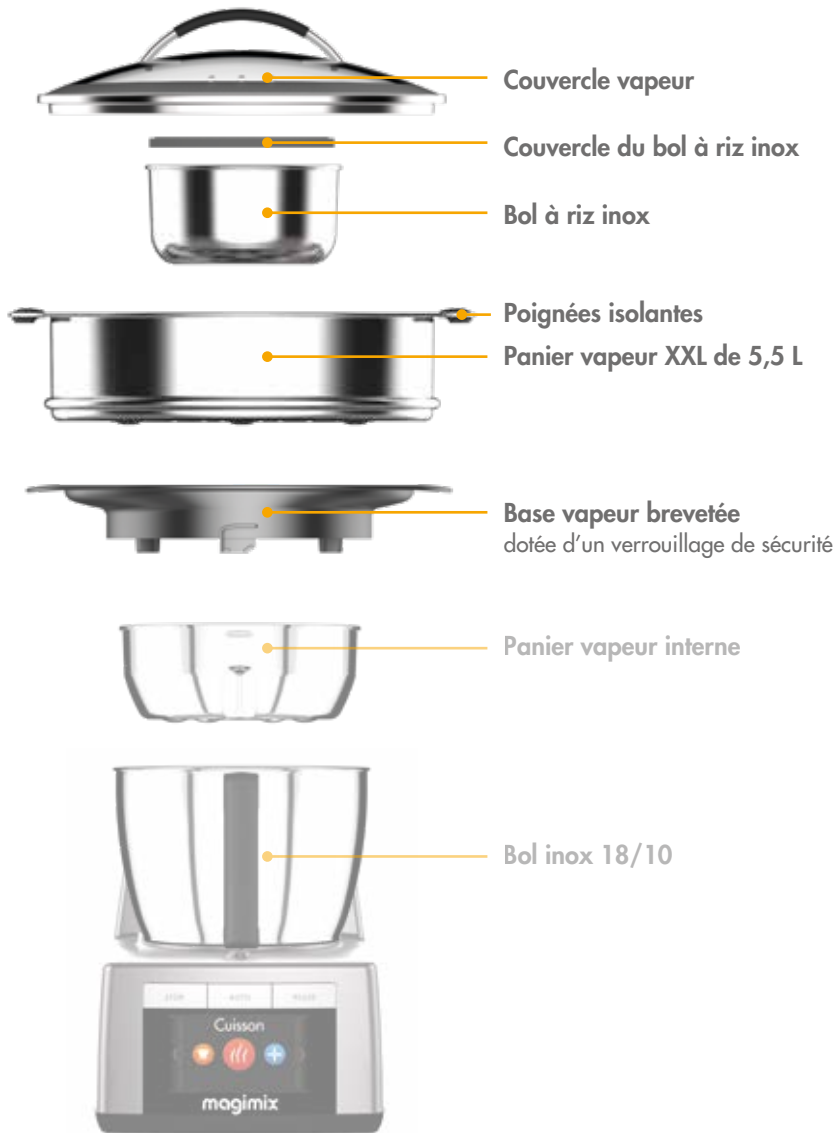
Votre appareil émet de la vapeur qui peut occasionner des brûlures : manipulez le couvercle par sa poignée.

Ne retirez pas le couvercle avant l'arrêt complet.

N'utilisez jamais la base vapeur sans son panier et son couvercle en place.

**Cet appareil produit de la vapeur extrêmement chaude, il doit toujours être manipulé avec précautions. Afin d'éviter les brûlures, maniez toujours le couvercle et le panier par les poignées (utilisez si besoin un torchon ou des gants isolants pour les retirer).**


# LE PANIER VAPEUR XXL



**Montage** : L'appareil ne peut fonctionner si la base vapeur n'est pas verrouillée correctement.

# PRISE EN MAIN DU PANIER VAPEUR XXL



Versez 0,5 L d'eau dans le bol inox (niveau ) .



Posez la base vapeur.



Faites-la pivoter à droite pour la verrouiller.



Ajoutez le panier vapeur XXL et vos ingrédients.



Posez le couvercle.



Sélectionnez le sous menu VAPEUR.



Ajustez les paramètres. Appuyez sur AUTO pour démarrer.



Retirez le panier en utilisant les poignées.

**Tère utilisation :** nettoyez tous les éléments à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle (voir nettoyage).

**Cuisson optimale :** ne surchargez pas le panier afin de laisser circuler la vapeur (ne bouchez pas tous les trous).

**Égoutage :** lorsque vous retirez votre panier, de l'eau peut s'écouler de la base. Déverrouillez la base et égouttez-la au dessus du bol inox avant de la déplacer.






**0,5 L de liquide obligatoire :** la cuisson multi-niveaux implique obligatoirement 0,5 L d'eau ou de préparation liquide dans le bol inox, pour générer de la vapeur. Si vous mettez une préparation autre que de l'eau dans le bol inox, vos ingrédients situés dans les paniers vapeur peuvent mettre plus de temps à cuire.

**Cuisson optimale :** sélectionnez le programme VAPEUR, 120°C. Ajustez le temps en fonction des ingrédients.

**Ordre des aliments :** placez les aliments qui nécessitent le plus de cuisson en dessous (ex : pommes de terre) et ceux qui cuisent plus rapidement sur le dessus (ex : poisson).

# BOL A RIZ INOX



Versez 0,5 L d'eau dans le bol inox (niveau )



OU



Placez le bol à riz (**toujours sans couvercle**) dans le panier vapeur interne ou le panier vapeur XXL.

## Réchauffage

Placez le bol à riz avec les aliments à réchauffer dans l'un des paniers et lancez le programme VAPEUR (110°C pour l'interne et 120°C pour le XXL).

## Cuisson du riz

Mettez un volume d'eau pour un volume de riz dans le bol à riz.

Placez-le dans le panier interne et lancez le programme VAPEUR, 25 minutes/110°C.



**Cuisson multi-niveaux :** ne pas placer le bol dans le panier vapeur interne dans ce cas-là. 

**Couvercle :** il sert uniquement pour la conservation, ne l'utilisez pas lors de la cuisson.

## NETTOYAGE

Tous les éléments du panier vapeur XXL peuvent être lavés au lave-vaisselle.



La base du panier vapeur peut nécessiter l'utilisation d'une brosse à vaisselle pour un nettoyage optimal.

N'utilisez pas de produits abrasifs ou la partie grattoir de l'éponge pour nettoyer le couvercle en verre. Si besoin, faites tremper votre couvercle dans de l'eau chaude savonneuse avant de le nettoyer.

**Coloration :** certains ingrédients tels que le curry peuvent colorer le panier vapeur XXL. Nettoyez immédiatement après utilisation pour éliminer les traces.

**Calcaire :** en cas d'apparition, faites tremper le panier dans l'eau additionnée de vinaigre blanc.

# TEMPS DE CUISSON RECOMMANDÉS

Ingrédient	Quantité		
<b>VIANDES</b>			
Poulet	6 filets (1 kg)	35 min	120°C
Côtelettes d'agneau	6	30 min	120°C
Filet mignon de porc	1 filet (800 g)	50 min	120°C
Saucisses	6 type Strasbourg 4 type Montbéliard	10-15 min 25 min	120°C
<b>ŒUFS</b>			
Durs	4	16 min	120°C
A la coque	4	12 min	110°C
<b>POISSONS</b>			
Cabillaud	800 g de filets frais	20-25 min	110°C
	600 g surgelés	25-30 min	110°C
Moules	1 kg ; fraîches	20 min	120°C
Pavés de saumon	4 pavés frais (600 g)	25 min	110°C

**120°C** : La température optimale pour l'utilisation du panier vapeur XXL est de 120°C sauf pour le poisson (due à sa texture plus délicate).

Ils sont donnés pour une utilisation du panier vapeur XXL seul, avec de l'eau dans le bol inox. Ils peuvent varier si vous remplacez l'eau par une préparation liquide (sauce, soupe). Les temps de cuisson sont également fonction de l'épaisseur, la fraîcheur et la nature des aliments. Vérifiez la cuisson et prolongez le temps si nécessaire.

# TEMPS DE CUISSON RECOMMANDÉS



Ingrédient	Quantité		
<b>LÉGUMES</b>			
Aubergines	500 g en rondelles (2 cm)	30 min	120°C
Brocolis	600 g en bouquets	25 min	120°C
Carottes	800 g en rondelles (4 mm)	30 min	120°C
Champignons	200 g frais et entiers ; de Paris	25 min	120°C
Choux-fleur	800 g en bouquets	35 min	120°C
Chou vert	800 g émincé	35 min	120°C
Courgettes	800 g en rondelles (4 mm)	20 min	120°C
Fenouil	800 g coupé en gros morceaux	35 min	120°C
Haricots verts	800 g frais	35 min	120°C
Navets	800 g coupés en morceaux	40 min	120°C
Petits pois	500 g surgelés	30 min	120°C
Poireaux	800 g coupés en rondelles (4mm)	30 min	120°C
Poivrons	600 g émincés en 4 mm	25 min	120°C
Pommes de terre	800 g en cubes (2 cm)	30 min	120°C
<b>FRUITS</b>			
Pommes	4 en quartiers	25 min	120°C

**120°C :** La température optimale pour l'utilisation du panier vapeur XXL est de 120°C. Ils sont donnés pour une utilisation du panier vapeur XXL seul, avec de l'eau dans le bol. Ils peuvent varier si vous remplacez l'eau par une préparation liquide (sauce, soupe). Les temps de cuisson sont également fonction de l'épaisseur, la fraîcheur et la nature des aliments. Vérifiez la cuisson et prolongez le temps si nécessaire.

## SALADE DE POMMES DE TERRE AU SAUMON

PRÉPARATION : 15 min  
POUR : 4 / 6 PERSONNES

CUISSON : 20 min  
PROGRAMME : 

ACCESSOIRES :  

- 2 pavés de saumon (300 g) coupés en cubes
- 300 g de pommes de terre Roseval coupées en gros dés
- 1 tomate coupée en dés
- ½ oignon rouge émincé finement
- 1 yaourt à la grecque (150 g)
- 2 ou 3 c.s. de jus de citron
- 3 branches d'aneth fraîches
- sel, poivre

- 1 Versez 0,5 L d'eau dans le bol inox. Installez le panier vapeur interne et ajoutez les pommes de terre.
- 2 Tapissez le panier vapeur XXL d'une grande feuille de papier sulfurisé. Déposez-y le saumon. Arrosez d'une cuillère à soupe de jus de citron et déposez une branche d'aneth. Fermez la papillote et posez le couvercle.
- 3 Lancez le programme **VAPEUR**.
- 4 Préparez la sauce : mélangez la tomate et l'oignon au yaourt. Ajoutez 1 ou 2 cuillères à soupe de jus de citron et 2 branches d'aneth ciselées. Salez, poivrez.
- 5 Mélangez le saumon et les pommes de terre avec la sauce. Dégustez la salade chaude ou froide.

## ASTUCE

Préparez aussi la sauce dans le bol inox : hachez l'oignon, la tomate et l'aneth en programme **ROBOT**, puis ajoutez les autres ingrédients. Relancez le programme **ROBOT** quelques secondes.

# THON À LA SICILIENNE

PRÉPARATION : 10 min  
POUR : 4 / 6 PERSONNES

CUISSON : 30 min  
PROGRAMME : 

ACCESSOIRE : 



- ½ oignon coupé en 2
- ½ gousse d'ail dégermée
- 400 g de tomates pelées
- 4 tranches de thon de 1 cm d'épaisseur (600 g)  
coupées en morceaux de 5-6cm de côté
- 4 branches de thym
- 2 c.s. d'huile d'olive vierge extra
- 40 g d'olives violettes dénoyautées
- sel, poivre

- 1 Mettez l'oignon dans le bol inox et l'ail et lancez le programme **EXPERT, 20 secondes/vitesse 13 (sans chauffer)**.
- 2 Rabattez si besoin et ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau. Refermez le couvercle et relancez le programme **EXPERT, 1 minute/vitesse 3/120°C**.
- 3 Ajoutez les tomates et relancez le programme **EXPERT, 10 minutes/vitesse 2A/120 °C**.
- 4 Installez le panier vapeur XXL, posez les tranches de thon, parsemez avec le thym et un peu de poivre du moulin. Fermez le couvercle et lancez le programme **EXPERT, 15 minutes/vitesse 2A/110 °C**. Vérifiez la cuisson du poisson et prolongez éventuellement pendant 5 minutes.
- 5 Enlevez le panier vapeur XXL et recouvrez-le pour réserver le poisson. Dans le bol inox, ajoutez l'huile d'olive et les olives, et lancez à nouveau le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 1A/100 °C**.
- 6 Disposez les tranches de thon sur un plat et recouvrez-les avec la sauce. Servez aussitôt accompagné de riz.

## SALADE DE FRUITS EN PAPILOTTE

PRÉPARATION : 10 min  
POUR : 6 PERSONNES

CUISSON : 20 min  
PROGRAMME : 

ACCESSOIRES :  

500 g d'ananas coupé en cubes de 1 cm  
2 oranges coupées en quartiers  
3 bananes coupées en rondelles  
3 gousses de vanille

- 1 Préparez les papillotes. Coupez 6 grands rectangles de papier sulfurisé. Dans chaque rectangle, déposez quelques morceaux d'ananas, d'orange et de banane. Fendez les gousses de vanille et grattez les grains. Répartissez les grains dans chaque papillote, ajoutez éventuellement les gousses et refermez.
- 2 Versez 0,5 L d'eau dans le bol inox. Déposez 2 papillotes dans le panier vapeur interne et 4 dans le panier vapeur XXL.
- 3 Lancez le programme **VAPEUR, 20 minutes/120°C**.
- 4 Dégustez chaud, accompagné d'une boule de glace vanille.

### ASTUCE

Remplacez ou agrémentez facilement vos papillotes par des fruits de saison. Prolongez la cuisson de 5 minutes si besoin, selon les fruits utilisés.



# SAFETY INSTRUCTIONS

**Important:** For your safety please read all of the safety instructions for the XXL Steamer carefully. As this is an attachment for your Magimix Cook Expert, it is vital that you also refer to the Cook Expert manual and pay careful attention to the safety instructions found there too.

## USE YOUR APPLIANCE SAFELY

Always use the steamer's handles.

Beware of scalding steam released at the sides and above the lid.

Never use the XXL steamer if the lid is not in place or is incorrectly positioned.

Never use the steamer lid if it is cracked, using a damaged lid could cause a violent shock, glass to shatter and physical injury to others nearby. Keep the Cook Expert away from children who are under 8 and not fully supervised

Do not operate the appliance if the level of water or liquid in the bowl is under 0.5l.

## BURN HAZARDS

This appliance will become hot during use. Keep away from children who are under 8 years old and are not fully supervised.

Your appliance emits steam which can cause burns & scalds: use the handles on both the basket and lid.

Do not remove the lid before the appliance has completely stopped.

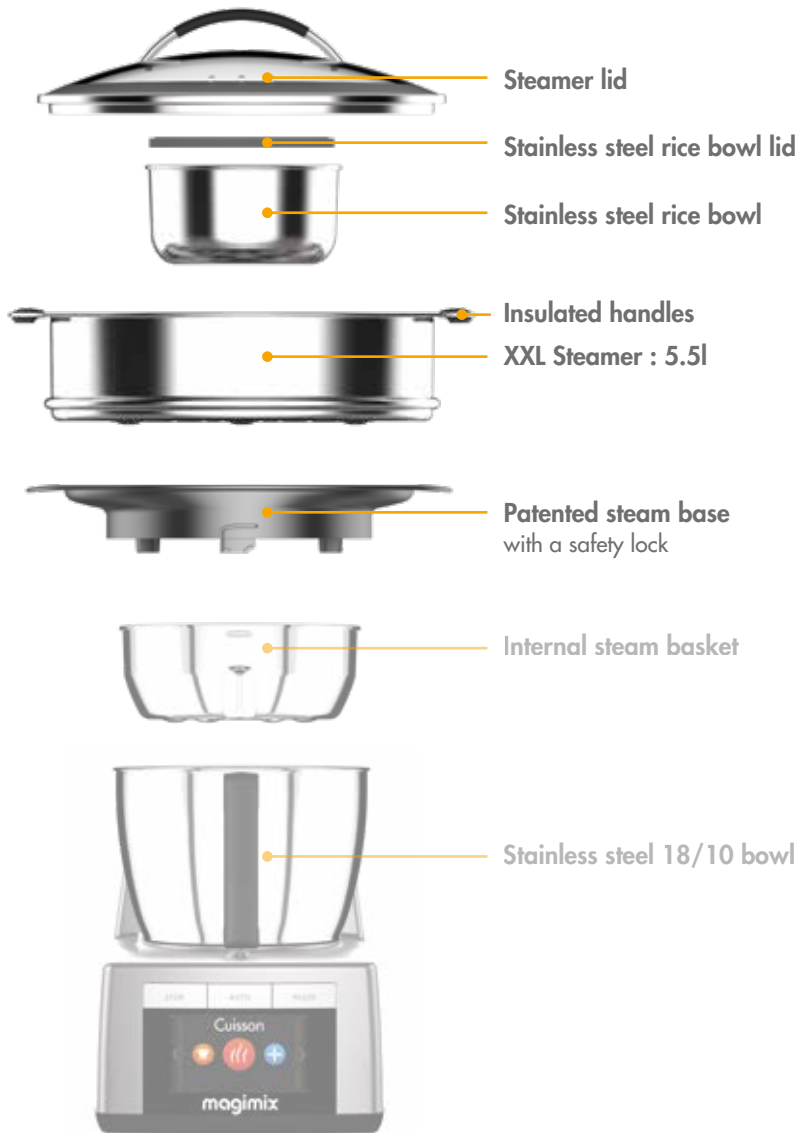
Never use the steam base without the container and lid in place.

**This appliance produces extremely hot steam and must always be handled with care.**

**To avoid burns, always handle the lid and the container by the handles (if necessary use a cloth or oven gloves to remove).**




# XXL STEAMER



**Assembly:** your Cook Expert will only work if the steam base is correctly locked into position.

# XXL STEAMER USE



Pour 0.5.l of water into the bowl (level )



Add the steam base.



Rotate anti-clockwise to lock it.



Add the XXL steamer basket and your ingredients.



Place on the lid.



In the Cooking menu, select the STEAM programme.



Adjust the settings.  
Press AUTO to start.



Remove the XXL Steamer using the handles.


**First use:** clean all parts with hot soapy water refer to «cleaning»

**Optimum cooking:** do not overload the steamer basket to allow the steam to circulate (do not block all the holes).

**Drainage:** when you remove the container, some water might flow from the base. Unlock the base and drain above the internal steam basket and stainless steel bowl before taking it away.

# MULTI-LEVEL COOKING FOR COMPLETE MEAL




**500 ml of liquid mandatory:** to generate steam, 500ml of liquid is needed in the stainless steel bowl. If you any use other liquids than water, your ingredients in the XXL steamer could take longer to cook. 

**Optimum cooking:** select STEAM, 120°C. Adjust the time depending on the ingredients.

**Food arrangement:** place the food that takes longest to cook below (potatoes) and the food that cooks faster on top (fish).

# STAINLESS STEEL RICE BOWL



Pour 0.5L of water into the bowl (to level )



Place the bowl (**without the lid**) in the internal steamer or the XXL steamer.

OR



## Reheating

Place the stainless steel bowl with food to reheat in either basket and set the STEAM programme (110°C for internal and 120°C pour the XXL).

## Cooking rice

Use one volume of water to one volume of rice in the bowl.  
Place the bowl in the internal steamer and launch STEAM, 25 minutes/110°C.



**Multi-level cooking:** in this instance, do not place the stainless steel rice bowl in the internal steamer basket.

**Lid :** intended solely for food storage purposes. Do not use it when cooking.



## CLEANING

All parts of the XXL steamer can be washed in the dishwasher.


The steamer base may need the use of a dish brush for an optimum cleaning.

The lid is made of glass: do not use abrasive products or the abrasive side of the sponge when washing by hand. If needed, soak lid with warm soapy water before cleaning.

**Colouring:** some ingredients, such as curry, may leave color residue on the XXL steamer. To remove these, clean immediately.

**Limescale:** if limescale appears soak the container in water mixed with white vinegar.

# RECOMMENDED COOKING TIMES

Ingredient	Quantity		
<b>MEAT</b>			
Chicken	6 breasts (1 kg)	35 min.	120°C
Lamb chops	6	30 min.	120°C
Pork tenderloin	1 (800g)	50 min.	120°C
Sausages	4 frankfurters 2 large smoked	10-15 min. 25 min.	120°C
<b>EGGS</b>			
Hard-boiled	4	16 min.	120°C
Soft-boiled	4	12 min.	110°C
<b>FISH</b>			
Cod	fresh fillets (800g)	20-25 min.	110°C
	frozen fillets (600g)	25-30 min.	110°C
Mussels	1 kg ; fresh	20 min.	120°C
Salmon steaks	4 steacks (600g)	25 min.	110°C

**120°C:** is the optimum temperature for the XXL steamer, except for fish (because of its delicate texture).

Temperatures are given for lonely XXL steamer use only, with water on the stainless steel bowl. This could change if you replace water by other liquid (sauce, soup). Cooking times are also dependent on the thickness, freshness, and type of food. Check the dishes and leave to cook longer if necessary.

# RECOMMENDED COOKING TIMES

Ingredient	Quantity		
<b>VEGETABLES</b>			
Aubergines	500g sliced (2 cm)	30 min.	120°C
Bell peppers	600g chopped (4 mm)	40 min.	120°C
Broccoli	600g in crown	35 min.	120°C
Carrots	800g sliced (4 mm)	25 min.	120°C
Cauliflower	800g in crowns	30 min.	120°C
Entire button mushrooms	200g fresh	25 min.	120°C
Fennel	800g cut in large chunks	35 min.	120°C
Green beans	800g fresh	30 min.	120°C
Green cabbage	800g chopped	35 min.	120°C
Leeks	800g sliced (4 mm)	25 min.	120°C
Peas	500g frozen	30 min.	120°C
Potatoes	800g cut into cubes (2mm)	20 min.	120°C
Turnips	800g cut in chunks	30 min.	120°C
Zucchini	800g sliced (4 mm)	35 min.	120°C
<b>FRUIT</b>			
Apples	4, quartered	25 min.	120°C



**120°C** : is the optimum temperature for the XXL steamer.

Temperatures are given for XXL steamer use only, with water on the stainless steel bowl. This could change if you replace water by other liquid (sauce, soup). Cooking times are also dependent on the thickness, freshness, and type of food. Check the dishes and leave to cook longer if necessary.

## POTATO SALAD WITH SALMON

PREPARATION: 15 Min.  
SERVES: 4 / 6

COOKING: 20 Min.  
PROGRAMME: 

ACCESSORIES:  

2 salmon steaks (300g), cubed  
300g of Roseval potatoes cut into large dice  
1 chopped tomato  
½ red onion, finely chopped  
1 Greek yoghurt (150g)  
2–3 tbsp. lemon juice  
3 stalks of fresh dill  
salt, pepper


- 1 Pour 500ml of water in the stainless steel bowl. Put the internal steamer basket in place and add the potatoes.
- 2 Line the XXL steamer basket with a large sheet of parchment paper. Place the salmon on top. Sprinkle with a tablespoon of lemon juice and add a sprig of dill. Fold the parchment paper around the salmon to create a pouch and put on the lid.
- 3 Run the **STEAM** programme.
- 4 Prepare the sauce: mix the tomato, onion, and yoghurt. Add 1 or 2 tablespoons of lemon juice and 2 sprigs of chopped dill. Add salt and pepper.
- 5 Mix the sauce with the salmon and potatoes.

### TIP

You can also prepare the sauce in the mini bowl: chop the onion, tomato, and dill using the **FOOD PROCESSOR** programme, then add the other ingredients. Run the **FOOD PROCESSOR** programme for a few seconds.

## TUNA À LA SICILIENNE

PREPARATION: 10 Min.  
SERVES: 4 / 6

COOKING: 30 Min.  
PROGRAMME: 

ACCESSORY: 


- ½ onion
- ½ clove of garlic, with the central shoots removed
- 400g of peeled tomatoes
- 4 tuna slices, 1 cm thick (600g)
- 4 thyme sprigs
- 2 tbsp. extra virgin olive oil
- 40g pitted purple olives
- salt, pepper



- 1 Put the onion in the stainless steel bowl with the garlic and start **EXPERT, 20 seconds/speed 13 (without heat)**.
- 2 Stir if necessary and add 1 tbsp. water, then close the lid and start **EXPERT, 1 minute/speed 3/120°C**.
- 3 Add the tomatoes and re-start **EXPERT, 10 minutes/speed 2A/120°C**.
- 4 Add the XXL steamer basket, place the tuna, sprinkle with thyme and a little freshly ground pepper. Close the lid and run **EXPERT, 15 minutes/speed 2A/110°C**. Check whether the fish is cooked and cook for an additional 5 minutes if necessary.
- 5 Remove the XXL steamer basket and cover to keep the fish warm. In the bowl, add the olive oil and olives, and run **EXPERT, 2 minutes/speed 1A/100°C**.
- 6 Arrange the tuna on a plate and pour the sauce over them. Serve immediately with rice.



## FRUIT SALAD EN PAPILOTTE

PREPARATION: 10 Min.  
SERVES: 6

COOKING: 20 Min.  
PROGRAMME: 

ACCESSORIES:  

500g pineapple, cut into 1 cm cubes  
2 oranges, in segments  
3 bananas, sliced  
3 vanilla beans

- 1 Cut 6 large rectangles of parchment paper. In each rectangle, place a few pieces of pineapple, orange, and banana. Ensuring you leave enough parchment paper free to fold to create a pouch for steaming. Split the vanilla beans and scrape the seeds. Divide the seeds between each pouch, you can also add the pods if you wish, and close.
- 2 Pour 500ml of water in the stainless steel bowl. Place 2 pouches in the internal steamer basket and 4 in the XXL steamer basket.
- 3 Start **STEAM, 20 minutes/120°C**.
- 4 Enjoy warm with a scoop of vanilla ice cream.

## TIP

Replace with or add seasonal fruit. Cook for 5 minutes longer if necessary, depending on the fruit used.



# ISTRUZIONI DI SICUREZZA

**Da leggere con attenzione** : queste istruzioni di sicurezza fanno parte integrante dell'apparecchio. Per la vostra incolumità, fare riferimento al libretto per l'uso del vostro Cook Expert e leggere attentamente il paragrafo "Istruzioni di sicurezza" oltre al libretto per l'uso.

## UTILIZZARE IL VOSTRO ACCESSORIO IN TUTTA SICUREZZA

Manipolare sempre il cestello prendendolo dalle maniglie, durante la cottura e fino al totale raffreddamento.

Fare attenzione alla fuoriuscita di vapore estremamente caldo ai lati e sopra il coperchio.

Non utilizzare il cuoci vapore XXL se il coperchio non è posizionato bene oppure se è mancante.

Allontanare i bambini dal Cook Expert quando si utilizza il cuoci vapore XXL. Avvertirli del pericolo che rappresenta il vapore.

Non far funzionare l'apparecchio se il livello d'acqua o di liquido è inferiore a 0,5L.

## RISCHI DI SCOTTATURE

Questo accessorio e i suoi pezzi accessibili diventano caldi durante l'utilizzo. Non toccare gli elementi riscaldanti. Mantenere a distanza i bambini di età inferiore a 8 anni, a meno che non siano sorvegliati in permanenza.

Il vostro apparecchio emette vapore che può causare scottature: prendere il coperchio dalla maniglia.

Non togliere il coperchio fino all'arresto completo dell'apparecchio.

Non utilizzare mai la base vapore senza il suo cestello e il suo coperchio.

**Questo apparecchio produce vapore estremamente caldo, deve essere sempre manipolato con attenzione. Per evitare scottature, prendere sempre il coperchio e il cestello dalle maniglie (se necessario utilizzare un canovaccio o un guanto da forno isolante per estrarli).**

# IL CESTELLO VAPORE XXL



**Montaggio** : l'apparecchio non può funzionare se la base vapore non è fissata correttamente.

# UTILIZZO CESTELLO VAPORE XXL



Versare 0,5 l d'acqua nella bacinella (livello )



Posare la base vapore.



Farla girare verso destra per bloccarla.



Aggiungere il cestello vapore XXL e i vostri ingredienti.



Posare il coperchio.



selezionare il sottomenu VAPORE.



Regolare le impostazioni; Premere il pulsante AUTO per avviare il programma.



Togliere il cestello prendendolo dalle maniglie.

**Primo utilizzo :** quando lo utilizzate per la prima volta, lavate tutti gli accessori con acqua calda e sapone.

**Cottura ottimale :** non caricare troppo il cestello per lasciar circolare il vapore (non tappare i fori).

**Sgocciolamento :** quando togliete il cestello, si può accumulare dell'acqua nella base. Aprire all'altezza della base e sgocciolarla sopra la bacinella inox prima di spostarla.




**500 ml d'acqua obbligatorio :** la cottura multi-livello implica obbligatoriamente di inserire 500ml di acqua o preparazione liquida nella bacinella inox per poter generare del vapore. Se mettete una preparazione diversa dall'acqua nella bacinella inox può aumentare il tempo di cottura richiesto per gli ingredienti inseriti nel cestello vapore.

**Cottura ottimale :** selezionare il programma VAPORE, 120°C. Regolare il tempo di cottura a seconda degli ingredienti.

**Ordine degli alimenti :** porre gli alimenti che richiedono una cottura più lunga nella posizione inferiore (ex : patate) e quelli che cuociono più rapidamente più in alto (ex : pesci).

# BACINELLA INOX PER RISO



Versare 0,5 l d'acqua nella bacinella (livello )



Mettere la bacinella (**sempre senza il coperchio**) nel cestello vapore o nel cestello vapore XXL.



## Riscaldamento

Mettere la bacinella per riso in uno dei due cestelli vapore per riscaldare le vostre preparazioni e avviare il programma VAPORE (110°C per l'interno e 120°C per il XXL).

## Cottura del riso

Mettere un volume d'acqua per un volume di riso nella bacinella. Inserire il cestello vapore e avviare il programma VAPORE, 30 minuti/120°C.



**Cottura multistrato-utilizzo :** in questo caso, non mettere la bacinella multifunzione nel cestello vapore interno.

**Coperchio :** il coperchio serve unicamente per la conservazione degli alimenti, non utilizzarlo per la cottura.



## PULIZIA

Tutti gli elementi del cuoci vapore XXL possono essere lavati in lavastoviglie.



Per la base del cestello vapore può essere necessaria una spugna per stoviglie per una pulizia ottimale.

Non utilizzare prodotti abrasivi o la parte che raschia della spugna per pulire il coperchio in vetro. Se necessario, lasciate in immersione il vostro coperchio nell'acqua con sapone prima di lavarlo.

**Colorazione :** alcuni ingredienti come il curry possono colorare il cuoci vapore XXL. Pulire immediatamente l'accessorio

**Calcare :** in caso di comparsa, lasciare a bagno il cestello con un po' di acqua e aceto bianco.

# TEMPI DI COTTURA RACCOMANDATI

Ingrediente	Quantità		
<b>CARNI</b>			
Costolette di agnello	6	30 min	120°C
Filetto di maiale	1 filetto (800 g)	50 min	120°C
Pollame	6 filetti (1 kg)	35 min	120°C
Salsicce	4 tipo wurstel 2 tipo Montbéliard	10-15 min 25 min	120°C
<b>UOVA</b>			
Alla coque	4	12 min	110°C
Sode	4	16 min	120°C
<b>PESCI</b>			
Cozze	1 kg; fresche	20 min	120°C
Merluzzo	800 g di filetti freschi	20-25 min	110°C
	600 g filetti surgelati	25-30 mn	110°C
Pavé di salmone	4 pavé (600 g)	25 min	110°C

**120°C**: La temperatura ottimale per utilizzare il cestello vapore XXL é di 120°C tranne che per pesce (la sua struttura è più delicata).

I tempi di cottura sono forniti per un utilizzo del cestello vapore XXL da solo, con acqua nella bacinella (e no cottura multistrato).

Possono variare se sostituite l'acqua con un'altra preparazione liquida (salsa, minestra). I tempi di cottura dipendono anche dallo spessore, dalla freschezza e dalla natura degli alimenti. Verificare la cottura e prolungare il tempo di cottura se necessario.

# TEMPI DI COTTURA RACCOMANDATI

Ingrediente	Quantità		
<b>VERDURE</b>			
Broccoli	600 g in mazzo	25 min	120°C
Carote	500 g a fette (4 mm)	30 min	120°C
Cavolfiore	800 g in mazzo	35 min	120°C
Cavolo verde	800 g affettato	35 min	120°C
Champignons	200 g freschi e interi	25 min	120°C
Fagiolini	800 g freschi	35 min	120°C
Finocchio	800 g tagliate a grossi pezzi	35 min	120°C
Melanzane	500 g a fette (2 cm)	30 min	120°C
Patate	600 g a cubetti (2 cm)	30 min	120°C
Peperoni	600 g affettato (4 mm)	25 min	120°C
Piselli	500 g surgelati	30 min	120°C
Porri	800 g a fette (4 mm)	30 min	120°C
Rape	500 g tagliate a grossi pezzi	40 min	120°C
Zucchine	800 g a fette (4 mm)	20 min	120°C
<b>FRUTTA</b>			
Mele	4, in spicchio	25 min	120°C

**120°C** : La temperatura ottimale per utilizzare il cestello vapore XXL é di 120°C.


I tempi di cottura sono forniti per un utilizzo del cestello vapore XXL da solo, con acqua nella bacinella (e no cottura multistrato).



Possono variare se sostituite l'acqua con un'altra preparazione liquida (salsa, minestra). I tempi di cottura dipendono anche dallo spessore, dalla freschezza e dalla natura degli alimenti. Verificare la cottura e prolungare il tempo di cottura se necessario.



## INSALATA DI PATATE AL SALMONE

PREPARAZIONE : 15 min  
 PER : 4 / 6 PERSONE

COTTURA : 20 min  
 PROGRAMMA : 

ACCESSORI :  

2 pavé di salmone (300 g) tagliati a cubetti  
 300 g di patate rosse tagliate a grossi cubetti  
 1 pomodoro a fettine  
 ½ cipolla rossa tagliata a fettine sottili  
 1 yogurt alla greca (150 g)  
 2 o 3 cucchiaini di succo di limone  
 3 rametti di aneto fresco  
 sale e pepe


- 1 Versare 500 ml d'acqua nella bacinella in metallo. Mettere il cestello vapore interno e aggiungere le patate
- 2 Coprire il cestello vapore XXL con un grande foglio di carta da forno. Metterci sopra il salmone. Cospargere sopra un cucchiaino di succo di limone e mettere un rametto di aneto. Chiudere il cartoccio e posare il coperchio.
- 3 Avviare il programma **VAPORE**.
- 4 Preparare la salsa: mescolare il pomodoro e la cipolla con lo yogurt. Aggiungere 1 o 2 cucchiaini di succo di limone e 2 rametti di aneto tritati. Salare e pepare.
- 5 Mescolare il salmone e le patate con la salsa. Quest'insalata si può mangiare fredda o tiepida.

## CONSIGLI

Preparare anche la salsa nella bacinella piccola: affettare la cipolla, il pomodoro e l'aneto con il programma **ROBOT**, e poi aggiungere gli altri ingredienti. Riavviare il programma **ROBOT** per alcuni secondi.

## TONNO ALLA SICILIANA

PREPARAZIONE : 10 min  
PER : 4 / 6 PERSONE

COTTURA : 30 min  
PROGRAMMA : 


ACCESSORIO : 



- ½ cipolla tagliata in 2
- ½ spicchio d'aglio degerminato
- 400 g di pomodori spellati
- 4 fette di tonno di 1 cm di spessore (600 g)
- 4 rametti di timo
- 2 cucchiaini d'olio d'oliva extra vergine
- 40 g di olive taggiasche snocciolate
- sale e pepe

- 1 Mettere la cipolla nella bacinella in metallo con l'aglio e avviare il programma **ESPERTO/20 secondi/velocità 13**.
- 2 Riportare verso il centro e aggiungere 1 cucchiaino di acqua, richiudere il coperchio e riavviare il programma **ESPERTO, 1 minuto/velocità 3/120°C**.
- 3 Aggiungere i pomodori spellati e riavviare il programma **ESPERTO, 10 minuti / velocità 2A/120°C**.
- 4 Inserire il cestello vapore XXL, posare le fette di tonno tagliate a pezzi da 5-6 cm, cospargere il timo sopra e un po' di pepe macinato fresco. Chiudere il coperchio e avviare il programma **ESPERTO, 15 minuti/velocità 2A/110°C**. Verificare la cottura del pesce ed eventualmente prolungare per 5 minuti.
- 5 Togliere il cestello vapore XXL e ricoprirlo per mantenere il pesce al caldo. Nella bacinella aggiungere l'olio di oliva e avviare di nuovo il programma **ESPERTO, 2 minuti/velocità 1A/100°C**.
- 6 Mettere le fette di tonno su un piatto da portata e ricoprirle con la salsa. Servire subito con un po' di riso.

## MACEDONIA DI FRUTTA AL CARTOCCIO

PREPARAZIONE : 10 min  
PER : 6 PERSONNE

COTTURA : 20 min  
PROGRAMMA : 

ACCESSORI :  

500 g d'ananas tagliato a cubetti da 1 cm  
2 arance tagliate a spicchi  
3 banane tagliate a fettine  
3 baccelli di vaniglia

- 1 Preparare i cartocci. Tagliare 6 grandi rettangoli di carta da forno. In ogni rettangolo, mettere alcuni pezzi di ananas, di arancia e di banana. Aprire i baccelli di vaniglia e cospargere i granelli sopra ogni cartoccio. Eventualmente aggiungere anche i baccelli e richiudere i cartocci.
- 2 Versare 500 ml d'acqua nella bacinella in metallo. Mettere 2 cartocci nel cestello vapore e 4 nel cestello vapore XXL.
- 3 Avviare il programma **VAPORE, 20 minuti / 120°C**.
- 4 Servire caldo con una pallina di gelato alla vaniglia.

### CONSIGLI

Potete facilmente cambiare la frutta con altra frutta di stagione di vostro gradimento. Se necessario cuocere 5 minuti in più a seconda del tipo di frutta.



**Belangrijk:** De veiligheidsvoorschriften behoren bij het apparaat. Voor uw veiligheid dient u de gebruikershandleiding van uw Cook Expert na te slaan en de paragraaf «Veiligheidsvoorschriften» evenals de gebruiksaanwijzing aandachtig door te lezen.

## GEBRUIK UW ACCESSOIRE IN ALLE VEILIGHEID

Pak de stoompan tijdens het koken en totdat de schaal volledig is afgekoeld altijd bij de handgrepen beet.

Wees verdacht op het vrijkomen van hete stoom aan de zijkanten en boven de deksel.

Gebruik de XXL Stoomkoker nooit als de deksel niet of niet goed op zijn plaats zit.

Gebruik de deksel niet als deze beschadigd, gebarsten of gekrast is. Het gebruik van een beschadigde deksel kan ertoe leiden dat het glas springt, hetgeen letsel kan veroorzaken aan de gebruikers of personen in de buurt.

Houd kinderen uit de buurt van de Cook Expert als u de XXL stoomkoker gebruikt. Waarschuw ze voor het gevaar van de hete stoom.

Laat het apparaat niet werken als het water- of vloeistofniveau in de kom minder dan 0,5 l is.

## RISICO VAN BRANDWONDEN

Dit accessoire en de toegankelijke delen ervan worden heet tijdens het gebruik. Raak de verwarmende elementen niet aan. Houd kinderen onder de 8 jaar op afstand, tenzij ze voortdurend onder toezicht worden gehouden.

Uw apparaat ontwikkelt stoom die brandwonden kan veroorzaken. Pak de deksel altijd bij de handgreep beet.

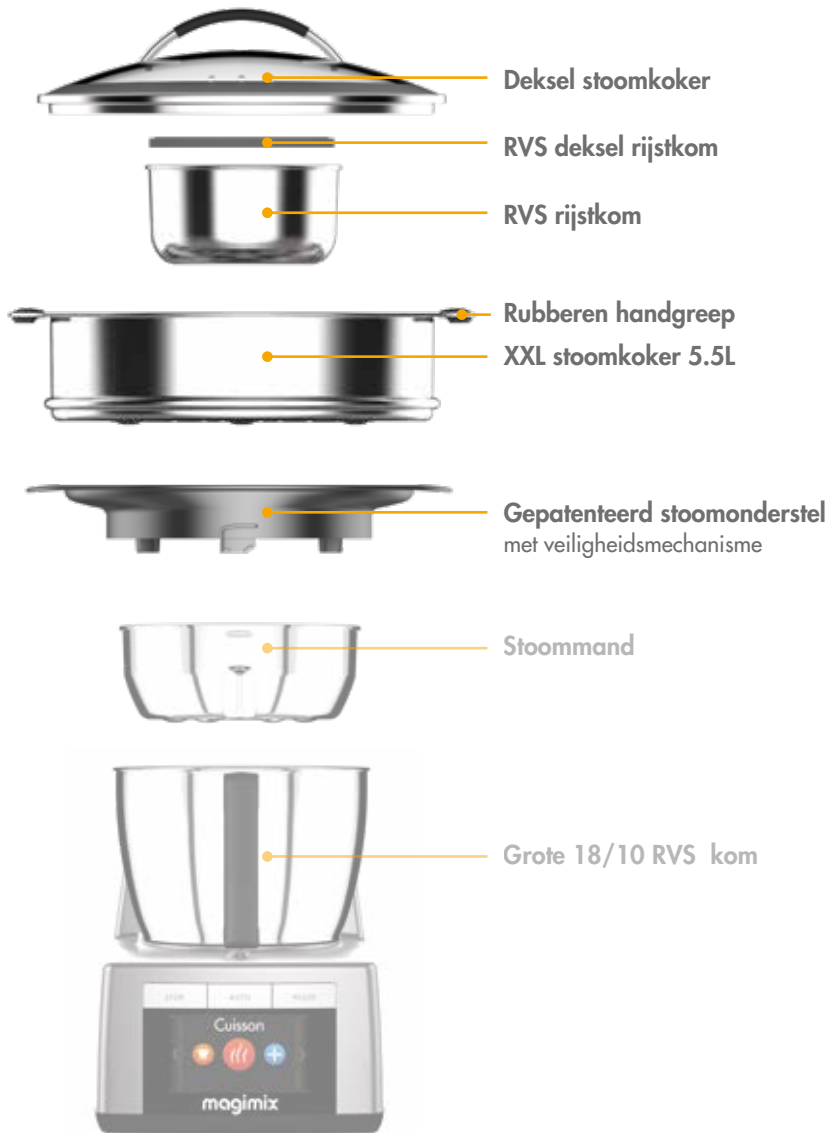
Verwijder de deksel niet voordat de werking van het apparaat volledig is gestopt.

Gebruik het stoomonderstel nooit zonder dat de stoompan en de deksel op hun plaats zitten.

**Dit apparaat produceert zeer hete stoom, er moet daarom altijd heel voorzichtig mee worden omgegaan.**

**Om brandwonden te voorkomen dient u de deksel en de stoompan altijd bij de handgrepen beet te pakken (gebruik zo nodig een droogdoek of ovenwanten om ze te verwijderen).**

# XXL STOOMKOKER



**Vergrendeling:** Vergrendel het stoomonderstel altijd op de juiste manier op de rvs-kom om de machine te kunnen gebruiken

# GEBRUIK VAN DE XXL STOOMKOKER



Vul de kom met 0,5 l water (tot ).



Zet het stoomonderstel erop.



Draai het onderstel naar rechts om het te vergrendelen.



Zet de XXL stoompan op het onderstel en leg de ingrediënten in de schaal.



Zet de deksel op de schaal.



Selecteer in het menu **KOKEN**, het submenu **STOMEN**.



Pas de instellingen waar nodig aan. Druk op Auto.



Pak de stoompan beet bij de handgrepen om hem te verwijderen.

**Voor het eerste gebruik:** maak alle onderdelen schoon met warm water sopje. Zie ook het instructie onderdeel 'schoonmaken'.

**Optimaal resultaat:** doe de stoompan niet te vol, zodat de stoom kan circuleren (zorg dat niet alle gaatjes bedekt zijn).

**Extra smaak geven:** voeg kruiden, een bouillonblokje of tuinkruiden toe aan het water (0,5 L) om de ingrediënten tijdens het garen meer smaak te geven.



**Minimaal vullen met 500ml water:** om stoom te kunnen maken is er altijd minimaal 500 ml vocht vereist in de rvs kom. Als je een andere vloeistof gebruikt, verschillen mogelijk ook de kooktijden.



**Optimaal resultaat:** selecteer het programma STOMEN, 120°C. Stel de tijd in afhankelijk van de ingrediënten.

**Indeling van de ingrediënten:** leg de ingrediënten die de langste kooktijd hebben onderop en de ingrediënten die sneller koken bovenop.

# RVS RIJSTKOM



Vul de kom van de Cook Expert met 0,5 l water (tot )



OF



Plaats de rijstkom (**altijd zonder deksel**) in de stoommand of in de XXL stoompan

## Opwarmen

Plaats de rijstkom met de op te warmen ingrediënten in de stoommand of -pan en zet de Cook Expert op stomen (met 110°C voor de interne stoommand en 120° C voor de XXL stoompan).

## Rijst koken

Schenk genoeg water voor de hoeveelheid rijst in de kom.  
Plaats de rijstkom in de stoommand en zet het apparaat op STOMEN, 25 min / 110°C.



**Meerlaags koken:** plaats dan de rvs rijstkom niet in de interne stoommand

**Deksel:** het deksel kom dient uitsluitend voor het bewaren. Gebruik het niet tijdens het koken.



## CLEANING

Alle onderdelen van de XXL STOOMKOKER kunnen in de vaatwasser worden afgewassen..  
Het stoomonderstel kunt u voor een optimale reiniging nog met een afwasborstel schoonmaken.

De deksel is van glas: gebruik geen schurende producten of de schurende kant van het sponsje. Laat de deksel vóór het afwassen zo nodig weken.

**Verkleuring:** sommige ingrediënten zoals kerrie kunnen de stoomkoker kleuren. Om sporen te verwijderen dient u uw accessoire meteen af te wassen.

**Kalkaanslag:** zet de onderdelen in water met azijn als er kalk op ontstaat.



# AANBEVOLEN KOOKTIJDEN

Ingrediënt	Hoeveelheid		
<b>VLEES</b>			
Kip	6 filets (1 kg)	35 min.	120°C
Lamskoteletjes	6	30 min.	120°C
Varkenshaas	1 (800 g)	50 min.	120°C
Worst	4 Frankfurter worsten	10-15 min.	120°C
<b>EIEREN</b>			
Hard gekookt	4	16 min.	120°C
Zacht gekookt	4	12 min.	110°C
<b>VIS</b>			
Kabeljauw	filets diepgevroren 500 g)	25-30 min.	110°C
Mosselen	1 kg ; vers	20 min.	120°C
Zalmsteaks	4 steaks (600 g)	25 min.	110°C

**120°C:** de beste temperatuurinstelling voor de XXL stoomkoker, behalve voor vis (omdat dat een veel delicatesere structuur heeft).

De opgegeven temperatuurinstellingen voor de XXL stoomkoker gelden alleen bij gebruik van water in de rvs kom. Bij gebruik van andere vloeistoffen (zoals saus of soep) kunnen andere instellingen gelden.

Kooktijden zijn ook afhankelijk van de dikte van de ingrediënten, versheid en soort voedsel. Controleer daarom altijd het gerecht en laat het desnoods iets langer koken.

# AANBEVOLEN KOOKTIJDEN

Ingrediënt	Hoeveelheid		
<b>GROENTE</b>			
Aardappels	800 g in dobbelsteentjes (2 cm)	30 min.	120°C
Aubergine	500 g in plakjes (2 cm)	40 min.	120°C
Bloemkool	800 g in roosjes	35 min.	120°C
Broccoli	600 g in roosjes	25 min.	120°C
Champignons	200 g ; vers	30 min.	120°C
Courgettes	800 g in schijfjes (4 mm)	25 min.	120°C
Doperwtjes	500 g diepvries	35 min.	120°C
Groene kool	800 g klein gesneden	30 min.	120°C
Paprika	600 g reepjes (4 mm)	35 min.	120°C
Prei	800 g in plakjes (4 mm)	25 min.	120°C
Raapjes	800 g	30 min.	120°C
Sperzieboontjes	800 g vers	20 min.	120°C
Venkel	800 g in stukken gesneden	30 min.	120°C
Wortels	800 g in plakjes (4 mm)	35 min.	120°C
<b>FRUIT</b>			
Apples	4, in vieren gesneden	25 min.	120°C

**120°C:** de beste temperatuurinstelling voor de XXL stoomkoker, behalve voor vis (omdat dat een veel delicatesere structuur heeft).



De opgegeven temperatuurinstellingen voor de XXL stoomkoker gelden alleen bij gebruik van water in de rvs kom. Bij gebruik van andere vloeistoffen (zoals saus of soep) kunnen andere instellingen gelden.

Kooktijden zijn ook afhankelijk van de dikte van de ingrediënten, versheid en soort voedsel. Controleer daarom altijd het gerecht en laat het desnoods iets langer koken.

## AARDAPPELSALADE MET ZALM

VOORBEREIDING: 15 min.  
VOOR 4 / 6 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD: 20 min.  
PROGRAMMA: 

ACCESSOIRES:  

- 2 zalmfilets (300 g) in dobbelsteentjes gesneden
- 300 g Roseval aardappels in grote dobbelstenen gesneden
- 1 gesneden tomaat
- ½ gesnipperde rode ui
- 150 g Griekse yoghurt
- 2 of 3 el. citroensap
- 3 takjes verse dille
- zout, peper


- 1 Doe 500 ml water in de rvs kom. Zet de stoommand in het apparaat en doe de aardappels erin.
- 2 Bekleed de XXL stoompan met een groot vel vetvrij papier. Leg hier de zalm op. Besprenkel met een eetlepel citroensap en leg er een takje dille op. Vouw de papillot dicht en zet de deksel op de stoompan.
- 3 Start het programma **STOMEN**.
- 4 Maak de saus: meng de tomaat en de ui met de yoghurt. Voeg 1 of 2 eetlepels citroensap toe en 2 takjes fijngeknipte dille. Met zout en peper op smaak brengen.
- 5 Schep de zalm en de aardappels door de saus. Deze salade kan warm of koud worden gegeten.

### TIP

U kunt de saus ook in de mini-kom bereiden: snijd de ui, de tomaat en de dille met het programma **FOODPROCESSOR** en voeg vervolgens de andere ingrediënten voor de saus toe. Start het programma **FOODPROCESSOR** opnieuw enkele seconden.

## TONIJN OP ZIJN SICILIAANS

VOORBEREIDING: 10 min.  
VOOR 4 / 6 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD: 30 min.  
PROGRAMMA: 


ACCESSOIRE: 



- ½ ui in tweeën gesneden
- ½ knoflookteentje
- 400 g gepelde tomaten
- 4 plakken tonijn van 1 cm dik (600 g)
- 4 takjes tijm
- 2 el. extra vierge olijfolie
- 40 g ontpitte paarse olijven
- zout, peper

- 1 Doe de ui met de knoflook in de rvs kom en stel het programma **EXPERT in op 20 seconden/snelheid 13 (zonder verhitting)**.
- 2 Duw het mengsel zo nodig omlaag en voeg 1 eetlepel water toe. Sluit de deksel en stel het programma **EXPERT in op 1 minuut/snelheid 3/120 °C**.
- 3 Voeg de gepelde tomaten toe en stel het programma **EXPERT in op 10 minuten/snelheid 2A/120 °C**.
- 4 Zet de XXL stoompan op het onderstel en leg er de in stukken van 5-6 cm gesneden tonijn in, bestrooi met tijm en wat versgemalen peper. Zet de deksel op de stoompan en stel het programma **EXPERT in op 15 minuten/snelheid 2A/110 °C**. Controleer of de vis gaar is en verleng de bereidingstijd zo nodig met 5 minuten.
- 5 Neem de XXL stoompan van het apparaat en houdt de deksel erop om de vis warm te houden. Voeg in de rvs kom de olijfolie en de olijven toe en start nogmaals het programma **EXPERT, 2 minuten/snelheid 1A/100 °C**.
- 6 Leg de tonijn op een bord en schep de saus eroverheen. Meteen serveren. Lekker met rijst.

## FRUITSALADE IN PAPILOT

VOORBEREIDING: 10 min.  
VOOR 6 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD: 20 Min.  
PROGRAMMA: 

ACCESSOIRES:  

500 g ananas in blokjes van 1 cm  
2 sinaasappels in partjes  
3 bananen in schijfjes  
3 vanillestokjes

- 1 De papillotten voorbereiden: knip 6 grote rechthoeken van vetvrij papier. Leg op elke rechthoek enkele stukken ananas, sinaasappel en banaan. Splijt de vanillestokjes open en schraap het merg eruit. Verdeel het merg over de papillotten, voeg eventueel de gehalveerde vanillestokjes toe en vouw de papillotten dicht.
- 2 Doe 500 ml water in de rvs kom. Leg 2 papillotten in de stoommand en 4 in de XXL stoompan.
- 3 Start het programma **STOMEN, 20 minuten/120 °C**.
- 4 Warm serveren met een bolletje vanille-ijs.

## TIP

U kunt het fruit vervangen of aanvullen met vruchten van het seizoen. Verleng de bereidingstijd zo nodig met 5 minuten afhankelijk van het fruit.



**Leer atentamente:** as instrucciones de seguridad forman parte del aparato. Con fines de seguridad, consultar el modo de empleo del Cook Expert adquirido y leer atentamente el párrafo «Instrucciones de seguridad», así como las presentes instrucciones.

## UTILIZAR EL ACCESORIO CON TOTAL SEGURIDAD

Siempre manipular la cesta por las asas durante la cocción y hasta que el aparato se enfríe por completo.

Tener cuidado con el vapor caliente que se escapa por los lados y por la parte superior de la tapa.

No utilizar nunca la vaporera XXL si la tapa no está en su lugar o está mal colocada.

No utilizar nunca una tapa agrietada, resquebrajada, rayada o que haya sufrido un golpe violento. El hecho de utilizar una tapa dañada puede hacer que el vidrio estalle y hiera a los usuarios o a otras personas presentes. Alejar a los niños del Cook Expert cuando se esté utilizando la vaporera XXL. Advertirles del peligro que representa el vapor.

No poner en marcha el aparato si el nivel de agua o de líquido en la cuba es inferior a 0,5 L.

## RIESGOS DE QUEMADURA

Este accesorio y sus partes accesibles se ponen muy calientes durante su empleo. No tocar los elementos metálicos y vidrio. Mantener lejos a los niños menores de 8 años, a menos que estén adecuadamente supervisados.

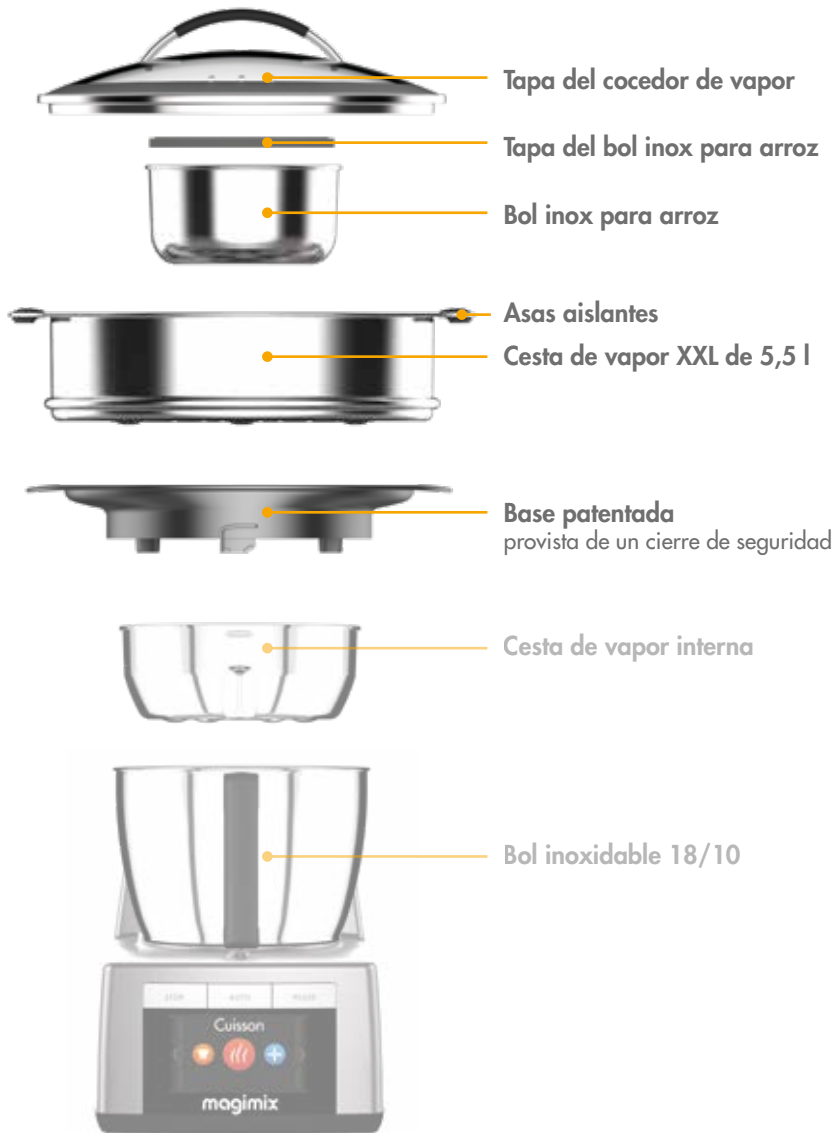
El aparato emite vapor que puede provocar quemaduras, por lo que debe manipularse la tapa por su asa.

No retirar la tapa antes de la parada completa del aparato.

No utilizar nunca la base del aparato sin su cesta y su tapa.

**Este aparato produce un vapor extremadamente caliente, por lo que siempre debe manipularse con precaución. Para evitar quemaduras, asir siempre la tapa y la cesta por las asas (utilizar, de ser necesario, un trapo o guantes aislantes).**


# LA VAPORERA XXL



**Montaje:** el aparato no puede funcionar si la base no está correctamente bloqueada.

# UTILIZACIÓN DE LA VAPORERA XXL



Verter 0,5 l de agua en el bol inoxidable (nivel )



Colocar la base del cocedor de vapor



Hacerla girar a la derecha para bloquearla



Hacerla girar a la derecha para bloquearla



Colocar la tapa.



Seleccionar el submenú VAPOR.



Ajustar los parámetros.  
Pulsar AUTO para poner en marcha el programa.



Retirar la cesta asiéndolo por las asas.

**Primera utilización:** limpiar todos los elementos con agua caliente jabonosa  
**Cocción óptima:** no sobrecargar la cesta para dejar circular el vapor (no tapar todos los orificios).  
**Escurrido:** cuando se retira la cesta, puede haber agua que escurra de la base. Si es el caso, desbloquear la base y escurrirla encima de la cuba antes de desplazarla.





**500 ml de líquido obligatorio:** la cocción multiniveles supone necesariamente 500 ml de agua o de preparación líquida en la cuba para poder generar vapor. Para otra liquid que agua, los ingredientes en los cestos pueden cocer mas tiempo.




**Cocción óptima:** seleccionar el submenú VAPOR, 120°C. Ajustar el tiempo según los ingredientes.

**Orden de los alimentos:** colocar los alimentos que necesitan más cocción abajo (ex : patatas) y los que cuecen más rápidamente, arriba (ex : pescado).

# BOL INOX PARA ARROZ



Verter 0,5 l de agua en el bol inoxidable (nivel )



Colocar el bol (**siempre sin tapa**) en la cesta de vapor interna o la cesta de vapor XXL.



## Recalentamiento

Colocar los alimentos en una u otra de las cestas para recalentar y poner en marcha el programa VAPOR (110°C para el interno, 120°C para el XXL).

## Cocción del arroz

Poner un volumen de agua por un volumen de arroz en el bol.

Colocar éste en la cesta interna y poner en marcha el programa VAPOR, 25 minutos/110 °C.



**Cocción multiniveles:** no colocar el recipiente en la cesta interna en este caso

**Tapa:** sirve solamente para la conservación, no se debe utilizar para cocinar



## LIMPIEZA

Todos los elementos de la Vaporera XXL pueden ir al lavavajillas.

La base del vaporera XXL puede ser necesaria la utilización de un cepillo de fregar para un limpieza óptimo.



La tapa es de vidrio: no utilizar productos abrasivos ni la parte para rascar de la esponja.

De ser necesario, hacer remojar la tapa en agua caliente jabonosa antes de lavarla.

**Coloración:** algunos ingredientes como el curry pueden teñir la vaporera XXL. Para eliminar las trazas, limpiar inmediatamente el accesorio.

**Calcáreas:** si aparición, hacer remojar la cesta en agua con vinagre blanco.

# TIEMPOS DE COCCIÓN RECOMENDADOS

Ingrediente	Cantidad		
<b>CARNES</b>			
Chuletas de cordero	6	30 min.	120°C
Pollo	6 filetes (1 kg)	35 min.	120°C
Salchichas	4, tipo Estrasburgo 2, tipo Montbéliard	10-15 min. 25 min.	120°C
Solomillo de cerdo	1 filete (800g)	50 min.	120°C
<b>HUEVOS</b>			
Duros	4	16 min.	120°C
Pasados por agua	4	12 min.	110°C
<b>PESCADOS</b>			
Bacalao	filetes frescos (800 g)	20-25 min.	110°C
	congelados (600g)	25-30 min.	110°C
Mejillones	1 kg ; frescos	20 min.	120°C
Salmón	4 lomos frescos (600 g)	25 min.	110°C

**120°C:** La temperatura óptima para la utilización del vaporera XXL es de 120°C salvo el pescado (se debe a su textura más delicado).

Se indican para el uso de la cesta de vapor XXL, con agua en el bol inoxidable (y no para la cocción multiniveles).

Pueden variar si se reemplaza el agua por una preparación líquida (salsa o sopa). Los tiempos de cocción también dependen del espesor, la frescura y el tipo de alimentos. Vigilar la cocción y prolongar el tiempo de ser necesario.


# TIEMPOS DE COCCIÓN RECOMENDADOS



Ingrediente	Cantidad		
<b>HORTALIZAS</b>			
<b>Berenjenas</b>	500 g en rodajas (2 cm)	30 min.	120°C
<b>Brécol</b>	600 g en ramos	35 min.	120°C
<b>Calabacines</b>	800 g en rodajas (4 mm)	35 min.	120°C
<b>Champiñones</b>	200 g frescos y enteros	25 min.	120°C
<b>Coliflor</b>	800 g ramos	30 min.	120°C
<b>Col verde</b>	800 g picada	35 min.	120°C
<b>Guisantes</b>	500 g congelados	30 min.	120°C
<b>Hinojo</b>	800 g cortado en trozos grandes	35 min.	120°C
<b>Judías verdes</b>	800 g fresco	30 min.	120°C
<b>Nabos</b>	800 g cortado en trozos	30 min.	120°C
<b>Patatas</b>	800 g en cubos (2mm)	20 min.	120°C
<b>Pimientos morrones</b>	600 g picada (4 mm)	40 min.	120°C
<b>Puerros</b>	800 g en rodajas (4 mm)	25 min.	120°C
<b>Zanahorias</b>	800 g en rodajas (4 mm)	25 min.	120°C
<b>FRUTAS</b>			
<b>Manzanas</b>	4, en trozos	25 min.	120°C

**120°C** : La temperatura óptima para la utilización del vaporera XXL es de 120°C. Se indican para el uso de la cesta de vapor XXL, con agua en el bol inoxidable (y no para la cocción multiniveles). Pueden variar si se reemplaza el agua por una preparación líquida (salsa o sopa). Los tiempos de cocción también dependen del espesor, la frescura y el tipo de alimentos. Vigilar la cocción y prolongar el tiempo de ser necesario.

## ENSALADA DE PATATAS CON SALMÓN

PREPARACIÓN: 15 Min.  
PARA: 4 / 6

COCCIÓN: 20 Min.  
PROGRAMMA: 

ACCESORIOS:  

2 filetes de salmón (300 g) cortados en dados  
300 g de patatas Roseval cortadas en dados grandes  
1 tomate cortado en dados  
½ cebolla roja picada muy fino  
1 yogur griego (150 g)  
2 o 3 cucharadas de zumo de limón  
3 ramitas de eneldo fresco  
Sal y pimienta

- 1 Verter 500 ml de agua en el bol inox. Instalar la cesta de vapor interna y añadir las patatas.
- 2 Tapizar la cesta de vapor XXL con una hoja grande de papel de hornear y depositar en ella el salmón. Rociarlo con una cucharada de zumo de limón y depositar una ramita de eneldo. Cerrar el papillote y tapar.
- 3 Poner en marcha el programa **VAPOR**.
- 4 Preparar la salsa: mezclar el tomate y la cebolla con el yogur. Añadir 1 o 2 cucharadas de zumo de limón y 2 ramitas de eneldo picadas. Salpimentar.
- 5 Mezclar el salmón y las patatas con la salsa. Degustar la ensalada caliente o fría.

### TRUCO

Preparar también la salsa en la cuba pequeña: picar la cebolla, el tomate y el eneldo con el programa **ROBOT** y añadir los otros ingredientes. Procesar unos segundos más también con el programa **ROBOT**.

## ATÚN A LA SICILIANA

PREPARACIÓN: 10 Min.  
PARA: 4 / 6

COCCIÓN: 30 Min.  
PROGRAMMA: 

ACCESORIO: 

- ½ cebolla cortada en 2
- ½ diente de ajo sin germen
- 400 g de tomates pelados
- 4 tajadas de atún de 1 cm de espesor (600 g)
- 4 ramitas de tomillo
- 2 cucharadas de aceite de oliva extra
- 40 g de aceitunas violetas sin hueso
- Sal y pimienta

- 1 Poner la cebolla con el ajo en el bol inox y poner en marcha el programa **EXPERTO, 20 segundos/velocidad 13** (sin calentar).
- 2 Procesar un poco más de ser necesario y añadir 1 cucharada de agua, cerrar la tapa y poner de nuevo en marcha el programa **EXPERTO, 1 minuto/velocidad 3/120 °C**.
- 3 Añadir los tomates pelados y procesar con el programa **EXPERTO, 10 minutos/velocidad 2A/120 °C**.
- 4 Instalar la cesta de vapor XXL, colocar las tajadas de atún cortadas en trozos de 5-6 cm de lado y espolvorear con el tomillo y pimienta de molinillo. Cerrar la tapa y reutilizar el programa **EXPERTO, 15 minutos/velocidad 2A/110 °C**. Verificar la cocción del pescado y prolongarla 5 minutos si es necesario.
- 5 Retirar la cesta de vapor XXL y cubrirla para reservar el pescado. En el bol inox, poner el aceite de oliva y las aceitunas y volver a poner en marcha el programa **EXPERTO, 2 minutos/velocidad 1A/100 °C**.
- 6 Disponer las tajadas de atún en una bandeja y recubrirlas con la salsa. Servir de inmediato acompañado con arroz.



## ENSALADA DE FRUTAS EN PAPILOTE

PREPARACIÓN: 10 Min.

COCCIÓN: 20 Min.

PARA: 6

PROGRAMMA: 

ACCESORIOS:  

500 g de piña cortada en dados de 1 cm

2 naranjas cortadas en gajos

3 plátanos cortados en rodajas

3 vainas de vainilla

- 1 Preparar los papillotes: Cortar 6 grandes rectángulos de papel de hornear. En cada rectángulo, depositar algunos trozos de piña, naranja y plátano. Cortar a lo largo las vainas de vainilla y raspar los granos. Repartirlos en cada papillote, añadir, si se desea, las vainas y cerrar.
- 2 Verter 500 ml de agua en el bol inox. Depositar 2 papillotes en la cesta de vapor interna y 4 en la cesta de vapor XXL.
- 3 Poner en marcha el programa **VAPOR 20 minutos/120 °C**.
- 4 Degustar caliente, acompañado con una bola de helado de vainilla

### TRUCO

Los papillotes pueden variar o completarse fácilmente según las frutas de temporada. Prolongar la cocción 5 minutos si es necesario, en función de las frutas utilizadas.



**Bitte aufmerksam lesen:** Die Sicherheitshinweise sind Bestandteil des Gerätes. Lesen Sie bitte zu Ihrer eigenen Sicherheit in der Bedienungsanleitung Ihres Cook Expert aufmerksam die Seiten mit den SICHERHEITSHINWEISEN sowie die vorliegende Bedienungsanleitung durch.

## SICHERE VERWENDUNG IHRES ZUBEHÖRS

Den XXL Dampfgaraufsatz während des Garvorgangs und bis zu seinem vollständigen Abkühlen nur an seinen Griffen berühren.

An den Seiten und an der Oberseite des Deckels tritt heißer Dampf aus.

Verwenden Sie den XXL Dampfgaraufsatz nur, wenn der Deckel korrekt aufgesetzt wurde.

Ein Deckel, der gesprungen, angeschlagen oder zerkratzt ist oder einem heftigen Schlag ausgesetzt war, darf nicht verwendet werden. Die Verwendung eines beschädigten Deckels kann zum Bruch des Glases führen, wodurch dem Benutzer und sich in der Nähe aufhaltenden Personen Verletzungen zugefügt werden können.

Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Cook Expert kommen, wenn Sie den XXL Dampfgaraufsatz verwenden. Weisen Sie sie auf die Gefahren von Wasserdampf hin.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn sich weniger als 0,5 l Wasser bzw. Flüssigkeit in der Schüssel befinden.

## VERBRENNUNGSGEFAHR

Dieses Zubehör und seine zugänglichen Bestandteile werden während der Verwendung heiß. Die heißen Bestandteile nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern halten, es sei denn sie stehen unter ständiger Aufsicht.

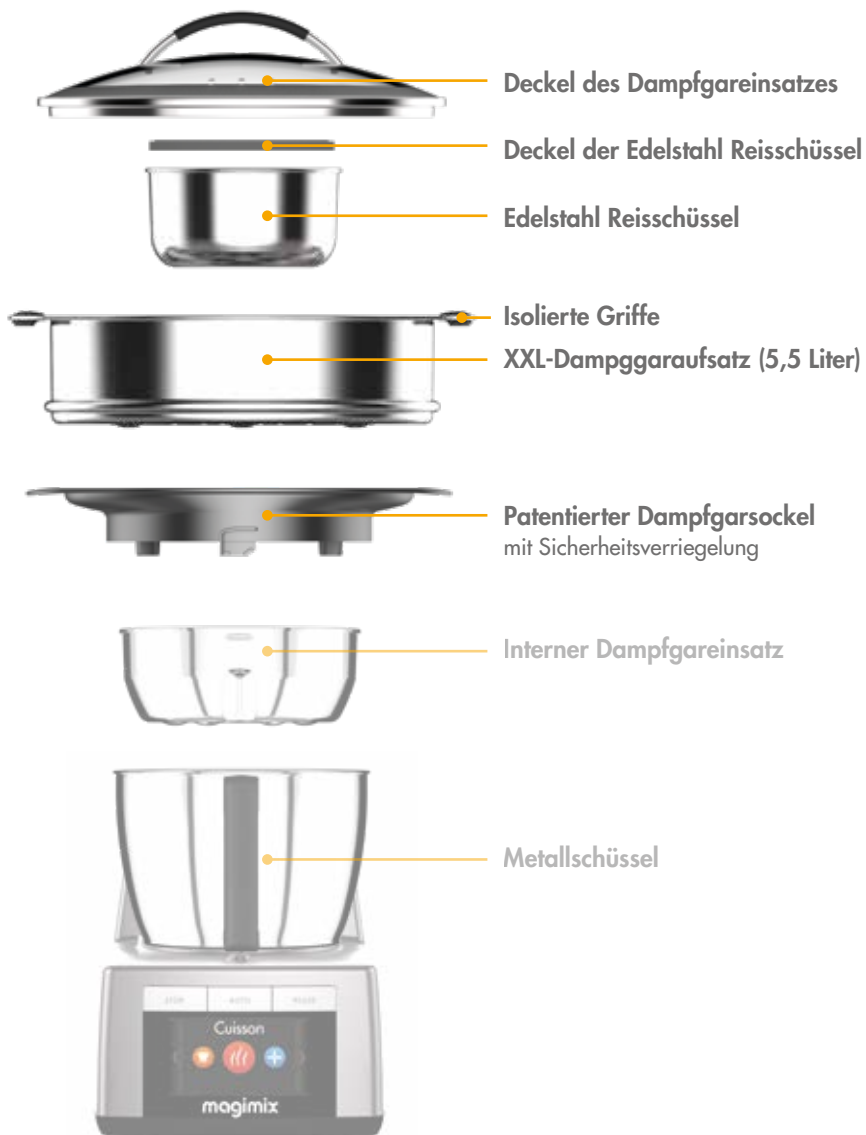
Aus Ihrem Gerät entweicht Dampf, der zu Verbrühungen führen kann: Der Deckel muss an seinen Griffen angehoben werden.

Den Deckel erst nach dem vollständigen Ende des Garvorgangs abnehmen. Den Dampfgarsockel niemals verwenden, wenn nicht sowohl der Dampfgareinsatz als auch der Deckel korrekt eingesetzt wurden.

**Das Gerät erzeugt äußerst heißen Dampf und muss daher stets mit größter Vorsicht gehandhabt werden. Um Verbrennungen zu vermeiden, den Deckel und den Dampfgareinsatz nur an den Griffen berühren (gegebenenfalls mithilfe eines Geschirrtuchs oder von Ofenhandschuhen abnehmen).**




# XXL DAMPFGARAUFSATZ



**Zusammensetzen:** Das Gerät lässt sich nur in Betrieb nehmen, wenn der Dampfgarsockel korrekt verriegelt ist.

# VERWENDUNG DES XXL-DAMPFGARAUFSATZES



0,5 l Wasser in die Metallschüssel gießen (Markierung )



Dampfarsockel aufsetzen.



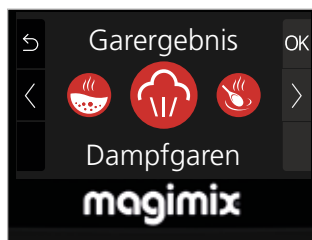
Durch Drehen in Pfeilrichtung verriegeln.



XXL-Dampfgaraufsatz mit den Zutaten aufsetzen.



Deckel aufsetzen.



Programm DAMPFGAREN auswählen.



Einstellungen vornehmen.  
Zum Start auf AUTO drücken.



Zum Abnehmen den Aufsatz an den Griffen festhalten.

**Vor dem erstmaligen Gebrauch:** alle Bestandteile mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen (siehe auch REINIGUNG).

**Optimales Garergebnis:** den Dampfgareinsatz nicht übermäßig befüllen, damit der Dampf hindurchströmen kann (nicht alle Löcher bedecken).

**Abtropfen lassen:** beim Abnehmen des Dampfgarers kann Wasser aus dem Dampfarsockel tropfen. Den Sockel entriegeln, anheben und vor dem Entfernen über der Metallschüssel abtropfen lassen.




**Mindestens 500 ml Flüssigkeit:** Das Garen auf mehreren Ebenen erfordert eine Mindestmenge von 500 ml Wasser oder eine andere Flüssigkeit in der Metallschüssel, damit ausreichend Dampf entsteht. Wenn Sie eine andere Flüssigkeit als Wasser in die Metallschüssel geben, kann das Garen Ihrer Zutaten im Dampfgarer unter Umständen länger dauern.

**Optimales Garergebnis:** das Programm DAMPFGAREN und 120 °C einstellen. Die Dauer des Garens je nach Zutaten anpassen.

**Reihenfolge der Nahrungsmittel:** die Nahrungsmittel, die am längsten zum Garen brauchen (z. B. Kartoffeln), auf die untere Ebene und die, die schneller garen (z. B. Fisch) auf die obere Ebene legen.

# EDELSTAHL REISSCHÜSSEL



0,5 l Wasser in die Metallschüssel gießen (Markierung )



ODER



Die Edelstahl Reisschüssel (**ohne Deckel**) in den internen oder den XXL-Dampfgareinsatz stellen.

## Aufwärmen

Die Edelstahl Reisschüssel mit den aufzuwärmenden Lebensmitteln in einen der Einsätze stellen und das Programm DAMPFGAREN (110 °C beim internen und 120 °C beim XXL-Einsatz) starten.



## Reis garen

Die gewünschte Menge Reis mit der gleichen Menge Wasser in die Edelstahl Reisschüssel geben.

Diese in den internen Dampfgareinsatz stellen und das Programm DAMPFGAREN (110 °C) starten.

**Garen auf mehreren Ebenen:** Die Edelstahl Reisschüssel nicht in den internen Einsatz stellen.

**Deckel :** dieser ist nur für die Aufbewahrung von Lebensmitteln und Speisen vorgesehen, benutzen Sie ihn nie während des Kochvorgangs.

## REINIGUNG

Alle Bestandteile des XXL-Dampfgaraufsatzes sind spülmaschineneeignet.

Der Dampfgarsockel muss für eine gründliche Reinigung ggf. mit einer Spülbürste gereinigt werden.

Der Deckel ist aus Glas: weder ätzende Reinigungsmittel noch die kratzende Seite eines Schwamms verwenden. Den Deckel ggf. vor dem Reinigen mit etwas Spülmittel in heißem Wasser einweichen.

**Verfärbung:** Durch manche Zutaten wie z. B. Curry kann sich der XXL-Dampfgaraufsatz verfärben. Zum Entfernen von Spuren den Einsatz gleich nach dem Gebrauch reinigen.

**Kalk:** Bei Ablagerungen von Kalk den Einsatz in Wasser mit etwas weißem Essig einweichen.

# EMPFOHLENE GARZEITEN

Zutaten	Menge		
<b>FLEISCH</b>			
Huhn	6 Brustfilets (1 kg)	35 Min.	120°C
Lamm	6 Koteletts	30 Min.	120°C
Schweinelende	1 Filet (800 g)	50 Min.	120°C
Würstchen	6 Frankfurter 4 Bregenwürste	10-15 Min. 25 Min.	120°C
<b>EIER</b>			
Hartgekocht	4	16 Min.	120°C
Weichgekocht	4	12 Min.	110°C
<b>FISCH</b>			
Kabeljau	800 g frisches Filet	20-25 Min.	110°C
	600 g tiefgefroren	25-30 Min.	110°C
Miesmuscheln	1 kg ; frisch	20 Min.	120°C
Lachsfilets	4 frische Filets (600 g)	25 Min.	110°C

**120°C:** Die optimale Gartemperatur bei der Verwendung des XXL-Dampfgaraufsatzes beträgt 120 °C, nur bei Fisch ist sie aufgrund seiner zarten Beschaffenheit niedriger.

Die Garzeiten gelten für eine Verwendung des XXL-Aufsatzes allein, mit Wasser in der Metallschüssel. Sie können sich ändern, wenn Sie das Wasser durch andere Flüssigkeiten ersetzen (Saucen, Suppen). Außerdem hängt die Garzeit von der Dicke, der Frische und der Beschaffenheit der Lebensmittel ab.

Überprüfen Sie, ob Ihre Zutaten gar sind, und erhöhen Sie ggf. die Garzeit.

# EMPFOHLENE GARZEITEN

Zutaten	Menge		
<b>GEMÜSE</b>			
Auberginen	500 g in Scheiben (2 cm)	30 Min.	120°C
Blumenkohl	800 g in Röschen	35 Min.	120°C
Brokkoli	600 g in Röschen	25 Min.	120°C
Champignons	200 g frische ganze Pilze	25 Min.	120°C
Erbsen	500 g tiefgefroren	30 Min.	120°C
Fenchel	800 g große Stücke	35 Min.	120°C
Grüne Bohnen	800 g frisch	35 Min.	120°C
Grünkohl	800 g in Scheiben	35 Min.	120°C
Kartoffeln	800 g in Würfel (2 cm)	30 Min.	120°C
Lauch	800 g in Scheiben (4mm)	30 Min.	120°C
Möhren	800 g in Scheiben (4 mm)	30 Min.	120°C
Paprika	600 g in Scheiben en 4 mm	25 Min.	120°C
Speiserüben	800 g große Stücke	40 Min.	120°C
Zucchini	800 g in Scheiben (4 mm)	20 Min.	120°C
<b>OBST</b>			
Äpfel	4 geviertelt	25 Min.	120°C

**120°C:** Die optimale Gartemperatur bei der Verwendung des XXL-Dampfgaraufsatzes beträgt 120 °C.



Die Garzeiten gelten für eine Verwendung des XXL-Aufsatzes allein, mit Wasser in der Metallschüssel. Sie können sich ändern, wenn Sie das Wasser durch andere Flüssigkeiten ersetzen (Saucen, Suppen). Außerdem hängt die Garzeit von der Dicke, der Frische und der Beschaffenheit der Lebensmittel ab.

Überprüfen Sie, ob Ihre Zutaten gar sind, und erhöhen Sie ggf. die Garzeit.

## KARTOFFELSALAT MIT LACHS

VORBEREITUNG: 15 Min.  
FÜR: 4 / 6 PERSONEN

GARZEIT: 20 Min.  
PROGRAMM: 

ZUBEHÖR:  

- 2 Lachsfilets (300 g), in Würfel geschnitten
- 300 g festkochende Kartoffeln, in Würfel geschnitten
- 1 Tomate, in Würfel geschnitten
- ½ rote Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 griechischer Joghurt (150 g)
- 2 oder 3 EL Zitronensaft
- 3 Zweige frischer Dill
- Salz & Pfeffer


- 1 500 ml Wasser in die Metallschüssel gießen. Den internen Dampfgeräufsatzes einsetzen und die Kartoffeln hineingeben.
- 2 Ein Blatt Backpapier in den XXL-Dampfgeräufsatz legen. Den Lachs darauflegen. Einen Esslöffel Zitronensaft darübergießen und einen Zweig Dill darauflegen. Das Backpapier zusammenfalten und verschließen. Den Deckel aufsetzen
- 3 Das Programm **DAMPFGAREN** starten.
- 4 Die Sauce zubereiten: die Tomate mit der halben Zwiebel und dem Joghurt vermischen. 1 oder 2 Esslöffel Zitronensaft und zwei kleingeschnittene Zweige Dill hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Den Lachs mit den Kartoffeln und der Sauce vermischen. Warm oder kalt servieren.


## TIPP

Die Sauce in der Metallschüssel zubereiten: die halbe Zwiebel, die Tomate und den Dill mit dem Programm **KÜCHENMASCHINE** hacken und die anderen Zutaten hinzufügen. Erneut ein paar Sekunden lang das Programm **KÜCHENMASCHINE** verwenden.

## THUNFISCH SIZILIANISCH

VORBEREITUNG: 10 Min.  
FÜR: 4 / 6 PERSONEN

GARZEIT: 30 Min.  
PROGRAMM: 

ZUBEHÖR: 

- ½ Zwiebel, halbiert
- ½ Knoblauchzehe, entkeimt
- 400 g Tomaten, geschält
- 4 Thunfischfilets, etwa 1 cm dick (600 g),  
in etwa 5-6 cm große Stücke geschnitten
- 4 Zweige Thymian
- 2 EL Olivenöl extra vergine
- 40 g braune Oliven, entsteint
- Salz & Pfeffer

- 1 Zwiebel und Knoblauch in die Metallschüssel geben und das Programm **EXPERTE, (20 Sek. / Stufe 13 / ohne Erhitzen)** starten.
- 2 Verarbeitungsgut ggf. von der Schüsselwand abstreifen und einen Esslöffel Wasser hinzufügen. Die Schüssel wieder schließen und erneut das Programm **EXPERTE, 1 Min. / Stufe 3 / 120 °C** starten.
- 3 Tomaten hinzugeben und das Programm **EXPERTE, 10 Min. / Stufe 2A / 120 °C** starten.
- 4 XXL-Dampfgaraufsatz einsetzen, Thunfischfilets hineinlegen, mit Thymian und etwas Pfeffer aus der Mühle bestreuen. Den Deckel schließen und das Programm **EXPERTE, 15 Min. / Stufe 2A / 110 °C** starten. Garzustand des Fisches prüfen und ggf. Garzeit um 5 Min. verlängern.
- 5 XXL-Dampfgaraufsatz abnehmen und bedecken, um den Thunfisch aufzuheben. Olivenöl und Oliven in die Metallschüssel geben und erneut das Programm **EXPERTE, 2 Min. / Stufe 1A / 100 °C** starten.
- 6 Thunfischfilets auf einen Servierteller legen und mit der Sauce begießen. Mit Reis als Beilage servieren.





## HEISSER OBSTSALAT

VORBEREITUNG: 10 Min.

GARZEIT: 20 Min.

FÜR: 6 PERSONEN

PROGRAMM: 

ZUBEHÖR:  

500 g Ananas, in 1 cm große Würfel geschnitten  
 2 Orangen, geviertelt  
 3 Bananen, in Scheiben geschnitten  
 3 Vanilleschoten

- 1 Sechs große Rechtecke aus Backpapier zurechtschneiden. Auf jedes Rechteck einige Stücke Ananas, Orange und Banane legen. Die Vanilleschoten aufschneiden und die Samen herausschaben, die Samen auf die sechs Portionen verteilen, ggf. die Schoten hinzufügen und das Papier zu Beuteln falten und verschließen.
- 2 500 ml Wasser in die Metallschüssel gießen. Zwei Beutel in den internen und vier Beutel in den XXL-Dampfgaraufsatz legen.
- 3 Das Programm **DAMPFGAREN, 20 Min. / 120 °C** starten.
- 4 Heiß mit jeweils einer Kugel Vanilleeis servieren.

### TIPP

Das Obst durch saisonales Obst ergänzen oder ersetzen. Die Garzeit je nach verwendetem Obst ggf. um 5 Min. verlängern.

## D'AUTRES ACCESSOIRES OPTIONNELS DISPONIBLES

*OTHER OPTIONAL ACCESSORIES AVAILABLE*



**Extra Press**  
*Juice Extractor*



**Pétrin XL**  
*XL Dough Hook*



**Presse-Agrumes**  
*Citrus press*



**Spiral Expert**

Pour en savoir plus...  
*To know more about accessories...*

[www.magimix.com](http://www.magimix.com)





**magimix®**