

**BAUMANN
LIVING**

modular food
steamer

Steam and store – at home or on-the-go!

modularer
dampfgarer

Dampfen und Aufbewahren – Zuhause oder unterwegs!



BM-FS163

INSTRUCTIONS MANUAL/ GEBRAUCHSANWEISUNG

www.baumannliving.com

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	2
PARTS AND FEATURES.....	4
BEFORE FIRST USE.....	5
USING YOUR STEAMER.....	5
For low water	7
To cook rice	7
Transporting steamer baskets.....	7
Using the microwave oven with the steamer baskets	7
STEAMING TIPS	8
STEAMING TIME GUIDE.....	9
CLEANING AND MAINTENANCE.....	10
Removing Mineral Deposits.....	10

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

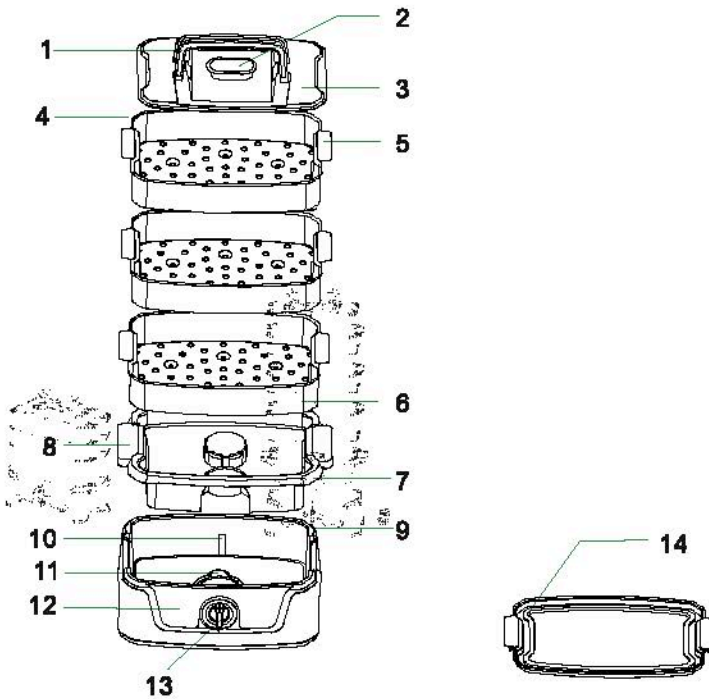
1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use potholders when removing cover or handling hot containers to avoid steam burns. Lift and open cover carefully to avoid scalding and allow water to drip into steamer.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or base unit in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Switch off and remove plug from outlet to disconnect steamer when not in use. Unplug before putting on or taking off parts, and allow to cool before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
7. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not operate appliance while empty or without water in the reservoir.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food or water or other hot liquids.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. The use of accessory attachments not recommended by this appliance manufacturer may cause hazards.
15. Save these instructions.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

PARTS AND FEATURES



- 1 – Carrying handle
- 2 – Lid handle
- 3 – Lid
- 4 – Upper steamer basket
- 5 – Lock
- 6 – Lower steamer basket
- 7 – Drip tray
- 8 – Water inlet
- 9 – Water reservoir
- 10 – Water level indicator
- 11 – Heating element
- 12 – Water level window
- 13 – Timer
- 14 – Base tray

BEFORE FIRST USE

Wash lid, rice bowl, steaming and drip trays, and removable bottoms in warm, soapy water. Dry thoroughly. Wipe interior of water reservoir with a damp, nonabrasive cloth. Never operate steamer without water in the reservoir, or use a liquid other than water for cooking purposes, since this may damage the unit.

USING YOUR STEAMER

1. Fill water reservoir to "MAX" line with clean water only. Do not put any other liquids or add any salt, pepper, etc., in the water reservoir.
2. Place drip tray onto the base of the steamer.
3. Place vegetable, seafood or other food into the steaming basket. Arrange food in center of bowl. Try not to block steam vents. Steaming baskets can be used in three ways:

Single Tier Steaming

Use one steamer basket to cook the same food (e.g. peeled potatoes). Arrange food in center of bowl. Try not to block steam vents.

Double Tier Steaming

Place the larger pieces of food requiring more cooking time in the lower basket. Note that liquids can drip from the upper basket to the food on the lower basket

Triple Tier Steaming

Always place the largest pieces of food with the longest cooking time in the lowest basket. Steaming time for food in the uppermost basket takes slightly longer. If cooking different kinds of foods at the same time, you place the food with the longest cooking time in the lowest basket.

Note: Use the locks to secure the baskets to each other, and to secure the lid to the uppermost basket.



4. Cover steamer basket with lid.
5. Plug the steamer into an electrical outlet.
6. Set the timer to the recommended cooking time (experiment with adjusting steam times to achieve your desired results). The power indicator lights turn on and steam will begin to generate. When steaming is completed, the timer will give a signal bell. The

power indicator light will remain on until the steamer is unplugged.

Note: *Cooking times are estimates and depend on the quantity, size, required degree of cooking and temperature of food. Consider the cooking times given in the Steaming Time guide as suggested times for the food steamer.*

For low water

Use water inlet gradually fill water reservoir with water. Check the viewing window to see water level.

To cook rice

Make sure water reservoir is filled to MAX line. Place rice and water into rice bowl; then place rice bowl into lower steaming basket.

Transporting steamer baskets

Stack and lock the steamer baskets together. Lock steamer basket assembly onto the base tray. Lock lid onto the uppermost basket. Use carrying handle to transport steamer baskets.

Using the microwave oven with the steamer baskets

Place food to be heated into the steamer baskets, making sure that the base tray is securely locked to the basket (or lowermost basket) before placing baskets inside the microwave oven.

NOTE: The maximum carrying weight capacity for each steamer basket is 1.5 kg, for a total of is 4.5 kg when all three steamer baskets are stacked together.



STEAMING TIPS

- Steaming times stated in the Steaming Time guide are only a guide. Times may vary depending of the size of food pieces, space of the food in the steamer baskets, the quantities of food, freshness of food and personal preference. As you become familiar with the steamer, adjust cooking times.
- For optimal results, be sure pieces of food are similar in size. If pieces vary in size and basket layers are required. place smaller pieces in the upper baskets
- Do not crowd the steaming bowls with food, as there should be enough space between foods to allow for the maximum steam flow.
- Defrost frozen meat and poultry first before steaming using the food steamer.
- Save liquids in drip tray for making soup, sauces or gravy.
- Avoid unnecessary removal of the lid and steaming bowls during

cooking, as steam surrounding the food will escape.

- Food such as meat or chicken should be placed in the lower steamer basket to avoid juices dripping onto foods below.
- If food with varying cooking times are to be steamed, place the food requiring the longest cooking time in the lower basket. When that food has partially cooked, carefully remove the lid using a dry oven mitt or cloth and add the upper steamer baskets. Replace lid and continue steaming until all layers are cooked.

STEAMING TIME GUIDE

Food Type	Quantity	Lower Basket	Middle Basket	Upper Basket
Rice	400 g	35-38 mins.	38-42 mins.	42-45 mins.
Fish	400 g	18-22 mins.	22-25 mins.	25-30 mins.
Poultry	400 g	25-28 mins.	25-30 mins.	28-32 mins.
Beef	400 g	25-28 mins.	25-32 mins.	28-35 mins.
Vegetable	400 g	15-30 mins.	18-30 mins.	18-35 mins.
Eggs	6 pieces	15-17 mins.	17-19 mins.	19-21 mins.

CLEANING AND MAINTENANCE

CAUTION: Be sure to unplug cord from outlet and allow steamer to cool down completely before cleaning. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or unit in water or liquid.

1. Empty the water reservoir.
2. Wash lid , drip tray, base tray and steamer baskets in hot, soapy water. Rinse and dry all parts, or wash on top rack of dishwasher.
3. Clean water reservoir with soapy water then wipe with damp cloth.
4. Do not use abrasive cleaners.

Removing Mineral Deposits

Mineral deposits may accumulate in the steamer base and attachments. It is recommended to descale regularly to prolong the life of your food steamer.

1. Pour clear vinegar into the water reservoir to the "MIN" level, then fill with water up to the "MAX" level.
2. Position the drip tray, then a steamer basket with lid on top.
3. Set the steaming time to approximately 20-25 minutes and allow steam to circulate. Should some of the solution overflow from the reservoir, unplug unit from outlet, switch off timer and pour out some of the solution.

4. When the set time has elapsed and bell rings, unplug steamer from outlet and allow it to cool down before pouring out the solution.
5. Rinse the reservoir several times with cold water and clean other parts as described in **Cleaning and Maintenance**.

INHALTSVERZEICHNIS

WICHTIGE SCHUTZVORKEHRUNGEN.....	13
KOMPONENTEN UND FUNKTIONEN.....	15
VOR DER ERSTEN BENUTZUNG	16
VERWENDUNG IHRES DAMPFGARERS.....	16
Bei geringem Wasserstand	18
Zum Kochen von Reis	18
Transport der Dampfkörbe.....	19
Verwendung der Dampfkörbe in der Mikrowelle.....	19
TIPPS ZUM DAMPFGAREN.....	19
GARZEITEN-TABELLE.....	21
REINIGUNG UND WARTUNG	21
Entfernen von Mineralablagerungen	22

WICHTIGE SCHUTZVORKEHRUNGEN

Bei der Nutzung dieses Geräts sind stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu treffen, einschließlich der folgenden:

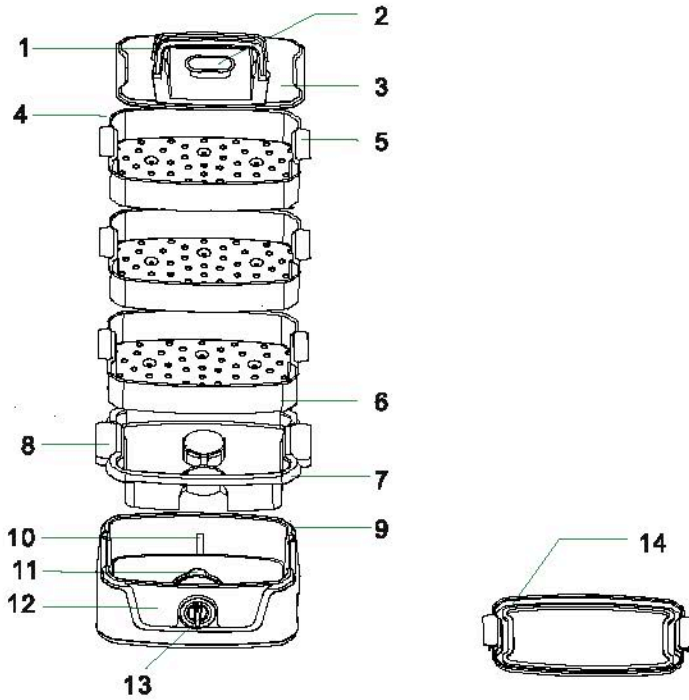
1. Lesen Sie vor Gebrauch alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie beim Entfernen des Deckels oder beim Umgang mit heißen Behältern Topflappen, um Dampfverbrennungen zu vermeiden. Heben Sie die Abdeckung beim Öffnen vorsichtig an, um Verbrühungen zu vermeiden und um Wasser zurück in den Dampfgarer tropfen zu lassen.
3. Zum Schutz vor Stromschlag dürfen das Kabel, der Stecker oder das Basisgerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
4. Wenn Geräte von oder in der Nähe von Kindern benutzt werden, ist strenge Aufsicht geboten.
5. Schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose, um den Dampfgarer bei Nichtgebrauch vom Stromnetz zu trennen. Ziehen Sie den Netzstecker zudem, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen, und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
6. Betreiben Sie niemals ein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker, oder nach Funktionsstörungen oder Beschädigungen des Gerätes.
7. Bei Beschädigung des Netzkabels muss dieses durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um ein Risiko auszuschließen.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

9. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Theke hängen und berühren Sie niemals heiße Oberflächen.
10. Betreiben Sie das Gerät nicht im leeren Zustand oder ohne Wasser im Behälter.
11. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines Heißgas- oder Elektrobrenners oder eines beheizten Ofens.
12. Beim Bewegen eines Geräts, das heiße Lebensmittel, Wasser oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Gebrauch.
14. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht von diesem Gerätehersteller empfohlen wurden, kann zu Gefahren führen.
15. Bewahren Sie diese Anleitung auf.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF.

NUR FÜR DEN HÄUSLICHEN GEBRAUCH.

KOMPONENTEN UND FUNKTIONEN



- 1 – Tragegriff
- 2 – Deckelgriff
- 3 – Deckel
- 4 – Oberer Dampfkorb
- 5 – Verschluss
- 6 – Unterer Dampfkorb
- 7 – Abtropfwanne
- 8 – Wasserzulauf
- 9 – Wasserbehälter
- 10 – Wasserstandsanzeige
- 11 – Heizelement
- 12 – Wasserstandsfenster
- 13 – Timer
- 14 – Bodenwanne

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Waschen Sie Deckel, Reisschüssel, Dampfkörbe, Abtropfwannen sowie herausnehmbare Böden in warmem Seifenwasser. Trocknen Sie die Teile gründlich ab. Wischen Sie das Innere des Wasserbehälters mit einem feuchten, nicht scheuernden Tuch ab. Betreiben Sie den Dampfgarer niemals ohne Wasser im Behälter und verwenden Sie keine andere Flüssigkeit als Wasser zum Kochen, da dies das Gerät beschädigen kann.

VERWENDUNG IHRES DAMPFGARERS

1. Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur Linie "MAX" mit frischem Wasser. Füllen Sie keine anderen Flüssigkeiten in den Wasserbehälter und geben Sie kein Salz, Pfeffer usw. hinzu.
2. Legen Sie die Abtropfwanne auf den Sockel des Dampfgarers.
3. Legen Sie Gemüse, Meeresfrüchte oder andere Lebensmittel in den Dampfkorb. Ordnen Sie den Inhalt in der Mitte der Schüssel an. Versuchen Sie, die Dampfauslässe nicht zu blockieren. Dampfkörbe können auf drei Arten verwendet werden:

Einstufiges Dämpfen

Verwenden Sie einen Dampfkorb, um gleichartige Speisen (z.B. geschälte Kartoffeln) zu kochen. Ordnen Sie das Essen in der

Mitte der Schüssel an. Versuchen Sie, die Dampfauslässe nicht zu blockieren.

Zweistufiges Dämpfen

Legen Sie die größeren Lebensmittelstücke, die mehr Garzeit benötigen, in den unteren Korb. Beachten Sie, dass Flüssigkeiten aus dem oberen Korb auf die Speisen im unteren Korb tropfen können.

Dreistufiges Dämpfen

Legen Sie immer die größten Lebensmittel mit der längsten Garzeit in den untersten Korb. Die Garzeit für das Essen im obersten Korb ist etwas länger. Wenn Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln gleichzeitig kochen, legen Sie die Lebensmittel mit der längsten Garzeit in den untersten Korb.

***Hinweis:** Verwenden Sie die Verschlüsse, um die Körbe miteinander zu verriegeln, und um den Deckel am obersten Korb zu befestigen.*



4. Decken Sie den Dampfkorb mit dem Deckel ab.

5. Schließen Sie den Dampfgarer an eine Steckdose an.
6. Stellen Sie den Timer auf die empfohlene Garzeit ein (experimentieren Sie mit der Einstellung der Dampfzeiten, um die gewünschten Ergebnisse zu erzielen). Die Betriebsanzeige leuchtet auf und das Gerät beginnt, Dampf zu erzeugen. Wenn das Dämpfen beendet ist, löst der Timer einen Signalton aus. Die Betriebsanzeige leuchtet so lange, bis der Dampfgarer vom Stromnetz getrennt wird.

***Hinweis:** Die Garzeiten sind Schätzungen und hängen von der Menge, Größe, dem erforderlichen Gargrad und der Temperatur der Speisen ab. Berücksichtigen Sie die Garzeiten in der Garzeiten-Tabelle dieser Gebrauchsanweisung.*

Bei geringem Wasserstand

Verwenden Sie den Wassereinlass, um den Wasserbehälter schrittweise mit Wasser zu füllen. Überprüfen Sie das Sichtfenster, um den Wasserstand zu ermitteln.

Zum Kochen von Reis

Stellen Sie sicher, dass der Wasserbehälter bis zur MAX-Linie gefüllt ist. Geben Sie Reis und Wasser in die Reisschüssel und legen Sie die Reisschüssel in den unteren Dämpftopf.

Transport der Dampfkörbe

Stapeln und fixieren Sie die Dampfkörbe miteinander. Verriegeln Sie die Dampfkörbe mit der Bodenwanne. Verschließen Sie den obersten Korb mit dem Deckel. Verwenden Sie den Tragegriff, um die Dampfkörbe zu transportieren.

Verwendung der Dampfkörbe in der Mikrowelle

Legen Sie die zu erwärmenden Speisen in die Dampfkörbe und vergewissern Sie sich, dass die Bodenwanne sicher am Korb (oder dem untersten Korb) befestigt ist, bevor Sie die Körbe in die Mikrowelle stellen.

HINWEIS: Die maximale Tragfähigkeit pro Dampfkorb beträgt 1,5 kg. Die gesamte Tragfähigkeit für alle drei Dampfkörbe zusammengesteckt beträgt damit 4,5 kg.



TIPPS ZUM DAMPFGAREN

- Die in der Garzeiten-Tabelle angegebenen Garzeiten sind nur ein Richtwert. Die Zeiten können je nach Größe der Lebensmittelstücke, Platzierung der Lebensmittel in den Dampfkörben, den Mengen der Lebensmittel, der Frische der

Lebensmittel und der persönlichen Präferenz variieren. Wenn Sie sich mit dem Dampfgarer vertraut gemacht haben, können Sie die Garzeiten anpassen.

- Für optimale Ergebnisse stellen Sie sicher, dass die Lebensmittelstücke gleich groß sind. Wenn die Stücke in ihrer Größe variieren und mehrere Körbe verwendet werden, legen Sie kleinere Stücke in die oberen Körbe.
- Befüllen Sie die Dampfkörbe nicht komplett mit Essen, da genug Freiräume bleiben sollten, um einen maximalen Dampfdurchfluss zu gewährleisten.
- Lassen Sie gefrorenes Fleisch und Geflügel zuerst auftauen, bevor Sie es mit dem Dampfgarer dämpfen.
- Verwenden Sie die Flüssigkeiten in der Abtropfwanne für Suppen oder Soßen.
- Vermeiden Sie es, den Deckel oder die Dampfkörbe während dem Kochen unnötig zu entfernen, da sonst der Dampf entweicht.
- Lebensmittel wie Fleisch oder Hähnchen sollten in den unteren Dampfkorb gelegt werden, um zu vermeiden, dass Fleischsaft auf die darunter liegenden Lebensmittel tropft.
- Falls Sie Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten dämpfen möchten, legen Sie die Speisen mit der längsten Garzeit in den unteren Korb. Wenn das Essen teilweise gar ist, entfernen Sie vorsichtig den Deckel mit einem trockenen Ofenhandschuh oder Tuch und setzen Sie die oberen Dampfkörbe auf. Verschließen Sie anschließend den obersten Korb mit dem Deckel und fahren Sie mit dem Dämpfen fort, bis alle Schichten gekocht sind.

GARZEITEN-TABELLE

Lebensmittelart	Menge	Unterer Korb	Mittlerer Korb	Oberer Korb
Reis	400 g	35-38 Min.	38-42 Min.	42-45 Min.
Fisch	400 g	18-22 Min.	22-25 Min.	25-30 Min.
Geflügel	400 g	25-28 Min.	25-30 Min.	28-32 Min.
Rindfleisch	400 g	25-28 Min.	25-32 Min.	28-35 Min.
Gemüse	400 g	15-30 Min.	18-30 Min.	18-35 Min.
Eier	6 Stück	15-17 Min.	17-19 Min.	19-21 Min.

REINIGUNG UND WARTUNG

ACHTUNG: Vergewissern Sie sich, dass Sie vor der Reinigung das Kabel aus der Steckdose ziehen und den Dampfgarer vollständig abkühlen lassen. Zum Schutz vor Stromschlag dürfen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

1. Entleeren Sie den Wasserbehälter.
2. Waschen Sie Deckel, Abtropfschale, Bodenschale und Dampfkörbe in heißem Seifenwasser. Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie gründlich ab. Alternativ können Sie die Teile auf der oberen Ablage der Geschirrspülmaschine waschen.

3. Reinigen Sie den Wasserbehälter mit Seifenwasser und wischen Sie ihn mit einem feuchten Tuch ab.
4. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.

Entfernen von Mineralablagerungen

Im Dämpfersockel und in den Aufsätzen können sich Mineralablagerungen ansammeln. Es wird empfohlen, die Teile regelmäßig zu entkalken, um die Lebensdauer Ihres Dampfgarers zu verlängern.

1. Gießen Sie klaren Essig bis zum Füllstand "MIN" in den Wasserbehälter und füllen Sie ihn dann bis zum Füllstand "MAX" mit Wasser.
2. Setzen Sie die Abtropfwanne und dann einen Dampfkorb mit Deckel ein.
3. Stellen Sie die Dampfzeit auf ungefähr 20-25 Minuten und lassen Sie die Behälter mit Dampf füllen. Sollte ein Teil der Mischung aus dem Behälter überlaufen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, schalten Sie den Timer ab und gießen Sie etwas von der Mischung aus.
4. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist und der Signalton erklingt, nehmen Sie den Dampfgarer vom Strom und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie die Mischung ausgießen.
5. Spülen Sie den Behälter mehrmals mit kaltem Wasser aus und reinigen Sie die anderen Teile wie im Kapitel **Reinigung und Wartung** beschrieben.