

LOVE
COOK
LIVE



SINCE 1888



Aroma Dampfgerät „Silence PRO“

(aus Edelstahl 18/10) ø 28 cm | 11.0 in.

Round Steamer “Silence PRO” (from 18/10 stainless steel)

Cuit-vapeur «Silence PRO» (en acier inoxydable 18/10)

LOVE. COOK. LIVE.

Sehr geehrter RÖSLE Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für den hochwertigen Aroma Dampfgarer aus dem Hause RÖSLE entschieden haben. Eine gute Wahl. Und eine Entscheidung für ein langlebiges Qualitätsprodukt. Damit Sie über viele Jahre Freude haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zur optimalen Handhabung und Pflege sowie Sicherheitsempfehlungen und bewahren Sie diese sorgfältig auf.

Unsere Produkte sind aus hochwertigem Edelstahl hergestellt, das Material auf das Profiköche schwören.

LOVE COOK LIVE

*Erfahren Sie wie motivierend es sein kann, etwas ganz Neues zu Kochen. Und wieviel Inspiration damit in Ihr Leben kommt. Kurz gesagt: **LOVE. COOK. LIVE.***

LOVE *Ein großes Wort. Aber man kann es jeden Tag an vielen kleinen Dingen leben. Zum Beispiel an der Liebe zu Lieblingsrezepten. Aber auch darüber hinaus: Wie schön es ist, Menschen die Freude am Kochen zu geben, die Liebe zu guten Zutaten oder das Gefühl zusammen zu genießen.*

COOK *Wir entwickeln Produkte in enger Zusammenarbeit mit Profis und Verbrauchern. Und wir hören Ihnen zu. So entwickeln sich unsere Ideen in mehreren Schritten zu überzeugenden Werkzeugen. Selbstverständlich nach den Grundsätzen von Ergonomie und Funktion. Aber natürlich auch mit Gefühl für Modernität und Stil.*

LOVE. COOK. LIVE.

LIVE *Einfach Leben. Alle denken immer, man muss mehr, mehr, mehr haben. Aber wenn man dem jeden Tag nachjagt, kommt oft der Moment, wo viel Wichtigeres immer weniger wird: Das Gefühl für die wirklich wichtigen Dinge im Leben. Das Gespür für das kleine Glück. Der Genuss der kleinen Momente.*

Wenn wir wieder mehr lieben, was wir täglich sehen, kaufen und zubereiten, bekommt man ganz schnell mehr, mehr, mehr: Mehr Glück und Zufriedenheit. Mehr Lebensqualität.

Weitere Informationen zu RÖSLE finden Sie unter
www.roesle.com

Alle Vorteile auf einen Blick:

Mit dem Dampfgarer von RÖSLE haben Sie sich für ein erstklassiges Produkt entschieden.

- Edelstahl rostfrei 18/10, hygienisch und geschmacksneutral.
- Gekapselter Sandwichboden mit Aluminiumkern gewährleistet eine schnelle Wärmeaufnahme und eine gleichmäßige Wärmeverteilung und -speicherung.
- Griffe ergonomisch geformt zum sicheren Greifen.
- Schüttrand für sicheres und tropffreies Ausgießen.
- Lange Lebensdauer bei Beachtung aller Pflegehinweise.
- Schonendes und nährstoffreiches Garen und Schmoren von Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Wurst und Klöße.
- Silikonmatte/Dampfeinsatz kann beidseitig verwendet werden.
- Durch den Dampfeinsatz liegen die Lebensmittel nicht im Wasser und können somit nicht auslaugen.
- Zur Verwendung auf dem Herd und im Backofen als Bräter oder Aroma Dampfgarer.
- Temperaturbereich des Thermometers von 0 – 150 °C.
- Der Glasdeckel ist im Backofen hitzebeständig bis 160 °C.
- Antihaftversiegelung PTFE für fettarmes und schonendes Braten, hitzebeständig bis 260 °C.
- Größe: Ø 28 cm, Inhalt: 4,5 l.
- Spülmaschinengeeignet

Zum Befüllen oder Entnehmen des Kochgutes den Deckel in Topfhenkel einstecken.

- platzsparend
- Kondensat wird am Deckel gefangen und tropft nicht auf Herd oder Esstisch.



Dieses Kochgeschirr ist für folgende Herdarten geeignet:



Elektro



Ceran



Gas



Induktion



Backofen –
falls nicht anders
gekennzeichnet.

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Kochgeschirr ist dazu bestimmt, aus geeigneten Lebensmitteln Speisen und/oder Getränke zuzubereiten (z. B. kochen, dünsten, braten, schmoren, dämpfen).

Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch und Eingriffen in das Produkt erlöschen Garantie- und Haftungsansprüche des Herstellers.

2. Sicherheitshinweise

Beachten Sie folgende Piktogramme:



Vorsicht!

Wenn Sie dieses Zeichen in der Bedienungsanleitung finden, bitten und fordern wir Sie auf, besondere Sorgfalt walten zu lassen.



Warnung vor heißer Oberfläche!

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberfläche oder Dampf.



- Metallgriffe und -stiele können sich bei längerer Kochzeit auf dem Herd oder im Backofen erhitzen. Zum Schutz vor Verbrennungen Topfhandschuhe oder einen anderen Wärmehandschutz verwenden.

- Bei Deckel mit Dampföffnung kann während des Kochens heißer Dampf aus der Öffnung austreten. Die Dampföffnung daher immer nach hinten drehen und Abstand vom heißen Dampf halten.



- Vor jedem Gebrauch kontrollieren, ob sich das Kochgeschirr in einwandfreiem Zustand befindet. Kochgeschirr nicht in Betrieb nehmen, wenn ein Bauteil defekt ist.
- Nationale und internationale Sicherheits-, Gesundheits- und Arbeitsschutzvorschriften beachten.
- Die maximale Temperaturbeständigkeit ist abhängig von den Teilen mit der geringsten Temperaturbeständigkeit.
- Niemals leeres Kochgeschirr, vor allem solches mit Antihafteveriegelung, erhitzen oder auf heißen eingeschalteten Herdplatten stehen lassen. Insbesondere darauf achten, dass die Flüssigkeiten aus den Speisen nie vollständig verdampfen. So werden ein Anbrennen der Lebensmittel und eine Beschädigung des Kochgeschirrs oder der Heizquelle verhindert. Diese kann durch das Schmelzen des Aluminiums im Boden verursacht werden. Beginnt das Öl in Ihrem Kochgeschirr zu rauchen, verringern Sie die Hitze.
- Es ist darauf zu achten, dass niemals Wasser in das heiße Fett gelangt.
- Falls es zu einem Fettbrand kommen sollte, diesen niemals mit Wasser oder wasserhaltigen Flüssigkeiten löschen! Bitte verwenden Sie eine Löschdecke oder den Deckel des Kochgeschirrs.

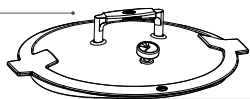
- Falls sich der Griff gelockert hat, diesen vor dem nächsten Gebrauch mit einem handelsüblichen Schraubenzieher nachziehen.



- Halten Sie Kinder während der Benutzung vom heißen Kochgeschirr fern.
- Sicherstellen, dass das Gerät nur von Personen mit entsprechenden Fachkenntnissen verwendet wird.
- Kochgeschirr nicht unbeaufsichtigt betreiben.

3. Der Aroma Dampfgerar im Detail

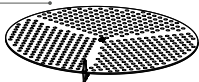
Glasdeckel mit
umlaufender
Silikondichtung
und Thermometer



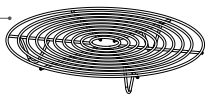
Fingerschutzlasche

Kondensatfang

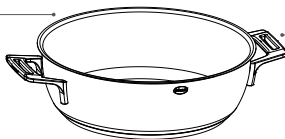
Dampfeinsatz/
Silikonauflage:
beidseitig nutzbar



Ablagerost



Bräter



Einsteckschlitz für
den Deckel

4. Handhabung

- Eventuell vorhandene Aufkleber vor dem ersten Einsatz entfernen.
- Vor dem ersten Gebrauch sorgfältig mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Höchste Heizstufe nur zum Anheizen verwenden, rechtzeitig zurück schalten und Speisen auf mittlerer Stufe gar kochen.
- Schieben oder ziehen Sie das Kochgeschirr nicht auf dem Kochfeld hin und her, da dies sowohl das Kochgeschirr als auch die Oberfläche des Kochfelds beschädigen kann.
- Um Lochfraß zu verhindern, Salz zum Auflösen nur unter gleichzeitigem Rühren ins kochende Wasser geben und stark salzhaltige Nahrungsmittel nicht im Kochgeschirr aufbewahren.
- Möglichst bald nach Gebrauch mit heißem Wasser ausspülen.

Hinweis für Induktionsherde:

Die Herdplatte und der Durchmesser des Kochgeschirrs sollten möglichst identisch sein, da sonst das Kochgeschirr vom Magnetfeld möglicherweise nicht erkannt wird. Bei hohen Kochstufen kann ein Summen ertönen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr.

Hinweis für Gasherde:

Die Flammenspitzen sollten nicht über den Topfboden hinausreichen. Damit wird eine übermäßige Erwärmung der Griffe und Beschläge verhindert.

Die Herdplatte und der Durchmesser des Kochgeschirrs sollten möglichst identisch sein, um die Energie optimal auszunutzen und eine ungleichmäßige Erhitzung des Bodens zu verhindern. Für die Wahl der richtigen Herdplatte ist der Durchmesser des Topf- oder Pfannenbodens entscheidend. Nicht der obere Topf- oder Pfannendurchmesser.

Herdplatte	Kochgeschirr
klein ø 14,5 cm	ø 16 / 20 cm
mittel ø 18 cm	ø 24 cm
groß ø 22 cm	ø 28 cm

Hinweis für Backofen oder Grill:

Silikonummanteltes Kochgeschirr ist bis 200 °C ofenfest. Glasdeckel sind ofenfest bis 160°. Zusätzlich darf kein Obergrill zugeschaltet werden.

Beim Einsatz auf einem Grill das Kochgeschirr auf den Grillrost stellen. Auf keinen Fall darf das Kochgeschirr direkt auf die Kohlen gestellt werden.

5. Dampfgarer von RÖSLE

Das Garen im Schongang ist die gesündeste Garmethode. Die Lebensmittel liegen nicht im eigenen Wasser und können somit nicht auslaugen. Wertvolle Vitamine und Mineralien bleiben erhalten, es kann sogar weitgehend auf Salz verzichtet werden, da die Lebensmittel ihren Eigengeschmack behalten. Gemüse aus dem Dampfgarer enthält bis zu 50 % mehr Nährstoffe als herkömmlich zubereitetes. Sogar Fleisch und Wurst wird leichter verträglich, da beim Garen schwer verdauliche Fette austreten.

Der Dampfgarer eignet sich für alle Speisen, welche nicht scharf oder knusprig gebraten werden. Die Wärmeleitung des Dampfes sorgt dafür, dass die Lebensmittel im Inneren gleichmäßig gar werden. Gemüse bleibt somit zart, Geflügel saftig, Klöße locker und Fisch zerfällt nicht. Die Zutaten behalten Farbe, Geschmack und Aroma. Es kann nichts austrocknen oder anbrennen. Das Wasser wird im Bräter zum Kochen gebracht, die Lebensmittel im Dampfeinsatz garen im aufsteigenden Dampf. Es muss immer ausreichend Flüssigkeit (wie z. B. Wasser oder Brühe) vorhanden sein.

Außer dämpfen ist auch warm halten, auftauen oder aufwärmen möglich. Mit dem integrierten Thermometer kann einfach die Temperatur abgelesen werden und der Glasdeckel bringt schnellen Einblick in das Innere des Bräters.

5.1. Vorbereitung

Zur Dampfbildung wird eine Flüssigkeitsmenge von mind. 0,5 Liter bis max. 1,5 Liter benötigt. Füllen Sie die Flüssigkeit bis zur angegebenen Markierung im Topf ein.

Eine zu geringe Menge an Flüssigkeit kann zu Schäden am Topf oder der Kochstelle führen. Achten Sie daher immer auf genügend Flüssigkeit, zu Beginn und während des Kochprozesses. Setzen Sie nun ebenfalls den Ablagerost in den Topf. Sollten Sie kleine Gemüsestücke haben, legen Sie die Silikonauflage auf den Ablagerost. Die Silikonauflage verhindert zudem ein Anhaften des Garguts auf dem Ablagerost.

HINWEIS: Die Auflage kann von beiden Seiten genutzt werden.
Oberseite: die gesamte Fläche ist zum Garen nutzbar.
Unterseite: die Matte ist durch Silikonknoppen geteilt, somit können verschiedene Speisen separat gegart werden.

Legen Sie den Deckel mit eingesetztem Thermometer auf und erhitzen Sie nun die Flüssigkeit.

Die Temperatur im Deckelthermometer sollte zwischen 90 – 100 °C liegen. Ist die empfohlene Temperatur erreicht, öffnen Sie vorsichtig den Deckel. Achtung – es entweicht heißer Dampf. Legen Sie das gewünschte Gargut zügig in den Topf und schließen diesen wieder. Empfohlene Richtwerte zu den Garzeiten entnehmen Sie bitte der folgenden Tabelle.

TIPP: Zum Aromagaren und zur Verfeinerung können z. B. folgende Zutaten in die Flüssigkeit gegeben werden:

- Gewürze: Zimtstangen, Ingwer, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Koriander, Sternanis
- Kräuter: Rosmarin, Dill, Salbei, Kerbel, Estragon, Majoran, Minze, Chili
- Gemüse: Knoblauch, Schalotten, Fenchel, Sellerie, Lauch
- Sonstiges: Wein, Brühe

Der aromatisierte Sud lässt sich anschließend zur Soßenherstellung nutzen.

5.2. Garzeiten

Werden unterschiedliche Lebensmittel gemeinsam gegart, ist es wichtig das Gargut mit der längsten Garzeit zuerst einzufüllen, dann folgen zeitversetzt die weiteren Speisen.

Die genannten Garzeiten sind durchschnittliche Richtwerte und sind u.a. abhängig von der Größe und Qualität der Produkte. Im Zweifel garen Sie die Lebensmittel etwas kürzer, um diese nicht zu verkochen.

Wird im Laufe des Garprozesses weiteres Gargut nachgefüllt, verlängert sich die Garzeit des zugegebenen Garguts um 5 – 10 min.

Die Temperaturempfehlung liegt bei: 90 – 100 °C

Blumenkohl	Röschen	ca. 20 – 30 min
Bohnen, grün	halbiert	ca. 20 – 25 min
Brokkoli	Röschen	ca. 18 – 28 min
Karotten	Scheiben, 3 – 4 mm	ca. 20 min
Kartoffeln	ganz, ca. 5 cm	ca. 40 min
Kartoffeln	geviertelt	ca. 20 min
Kohlrabi	Stifte	ca. 20 min
Spargel, grün	ganz, 1 kg	ca. 25 min
Spargel, weiß	ganz, 1 kg	ca. 20 min
Zucchini	Scheiben, 4 – 5 mm	ca. 10 min
Kartoffelknödel		ca. 25 min
Semmelknödel		ca. 25 min
Paprika, gefüllt		ca. 45 min

6. Reinigung

- Angebrannte Speisereste in Wasser einweichen und mit Schwamm oder Bürste schonend entfernen.
- Keine Stahlwolle oder Scheuermittel verwenden.
- Kalkflecken oder bläuliche Verfärbungen regelmäßig mit Essigessenz entfernen.
- Kochgeschirr niemals feucht aufbewahren.

6.1 Reinigung in der Spülmaschine

- Thermometer am Glasdeckel vor Reinigung entfernen.
- Nur hochwertige Geschirrspülreiniger verwenden.
- Klarspüler und Spülmaschinensalz immer rechtzeitig auffüllen. Salz im Innenraum der Spülmaschine ist unbedingt zu vermeiden, da eine hohe Salzkonzentration zu Korrosion führen kann. Gegebenenfalls nach dem Auffüllen die Spülmaschine einmal leer durchlaufen lassen.
- Kochgeschirr mit Antihaftversiegelung empfehlen wir von Hand zu spülen.
- Fremdrost, der durch anderes Geschirr übertragen wurde, immer sofort entfernen, um Korrosionsschäden zu vermeiden.
- Spülmaschine direkt nach jedem Spülvorgang zur Belüftung öffnen.
- Um Flecken zu vermeiden, das Kochgeschirr sofort abtrocknen und nicht in der Maschine stehen lassen.

7. Allgemeine Hinweise und Gewährleistung

Auf diesen Artikel erhalten Sie die gesetzliche Gewährleistung. Die Gewährleistung bezieht sich auf Mängel am Artikel, die auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen. Die gesetzliche Gewährleistung beginnt ab Datum der Rechnungsstellung/Kaufbeleg. Bitte bewahren Sie diese/-n zum Nachweis sorgfältig auf.

Für Schäden an RÖSLE Produkten wird keine Haftung übernommen, die auf folgende Ursachen zurückgehen:

- für Mängel am Artikel, die auf Transportschäden beruhen, die nicht von uns zu vertreten sind
- für Mängel, die auf ungeeignete, unsachgemäße oder nachlässige Verwendung zurückzuführen sind
- für sämtliche Teile, die einem natürlichen oder normalem Verschleiß unterliegen
- für übliche Gebrauchsspuren
- für Mängel, die auf Witterungseinflüssen, chemischen, physikalischen, elektrochemischen oder elektrischen Einflüssen beruhen
- für Mängel, die durch Nichtbefolgen der Vorschriften und Herstellerangaben über die Behandlung, Wartung, Reinigung und Pflege des Artikels entstehen
- auf nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen
- auf den Einbau, von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen und Zubehör

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum Nachschlagen auf.

Bei Fragen oder Reklamationen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bei dem Sie Ihr Produkt erworben haben.

8. Service und Kontakt

Für Fragen und Anregungen nutzen Sie bitte unser Kontaktformular unter www.roesle.com/service.

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf
Deutschland
www.roesle.com

*Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude
mit Ihrem neuen RÖSLE Kochgeschirr.*

Ihr RÖSLE Team aus Marktoberdorf

Weitere Informationen
zu unseren Produkten und Anregungen
rund um´s Kochen unter www.roesle.com
oder folgen Sie dem QR-Code.



9. Rezepte

9.1 Seezunge pochiert mit schaumiger Kräuterbutter

2 Tassen Wildreis | 4 Tassen Wasser | 1 Seezunge (4 Filets)
1 Bund Petersilie | 1 Bund Dill | $\frac{3}{4}$ | Wasser | 1 Schuss
Weißwein | 1 Zitrone | 100 g Butter | Div. Kräuter (Petersilie,
Basilikum, Thymian)

Den Wildreis im RÖSLE Küchensieb gründlich waschen. In einem separaten Topf den Reis mit vier Tassen Wasser und etwas Salz zum Kochen bringen. Nun die Hitze auf niedrigste Stufe reduzieren und leise köcheln lassen, immer wieder umrühren. Sobald das Wasser verdunstet ist ausschalten und noch weitere 10 min. quellen lassen, nun ist der Reis gar. In der Zwischenzeit die Seezunge reinigen, ausnehmen und beidseitig abziehen. Die Gräten mittels einer Schere längs abschneiden. Nun den Dampfgarer mit Wasser und einem Schuss Weißwein füllen, sowie einige Stängel von der Petersilie und Dill dazu geben. Den Fisch oder die Filets auf die Oberseite des Dampfeinsatzes legen. Sobald der Sud heiß ist, den Fisch hinzufügen und den Bräter mit dem Deckel schließen. Anschließend für ca. 5 – 10 min. dämpfen. Inzwischen die Zitrone waschen und mit der RÖSLE Feinreibe abreiben und in die geschäumte Butter rühren. Die gehackten Kräuter dazugeben und durchschwenken. Die aromatisierte Butter über den garen Fisch träufeln und mit dem Wildreis anrichten.

9.2 Gedämpftes und pochiertes Filet vom Rind mit Wurzel-Thymiengemüse

600 g Rinderfilet | 1 l Tafelspitz- oder Gemüsebrühe | 500 g Wurzelgemüse (Karotten, Lauch, Sellerie) | 2 Zweige Zitronen-Thymian | 2 EL Schnittlauch fein geschnitten | 2 EL Meerrettich aus dem Glas

Das Rinderfilet in 4 Medaillons schneiden. Das Gemüse in daumengroße Stücke schneiden und mit der Brühe in den Bräter geben. Auf die Oberseite des Dampfeinsatzes den Zitronen-Thymian legen und die Medaillons darauf betten. Nun die Brühe erhitzen und für ca. 10 min. dämpfen. Anschließend den Meerrettich in die Brühe einrühren. Brühe mit Gemüse auf dem Teller anrichten, Medaillons auflegen und mit Schnittlauch garnieren.

TIPP: Filet ist natürlich das feinste Stück vom Rind; es geht aber auch die Lende, wenn sie gut abgehangen ist. Wer keinen Zitronen-Thymian bekommt, kann auch normalen Thymian verwenden. Es fehlt dann aber das feine Zitronen-Aroma. Als alternative zu Brühe kann auch Rotwein verwendet werden.

9.3 Gedämpfte Auberginen-Zucchini-Roulade mit Steinpilzmehl

2 Auberginen | 2 Zucchini | 20 g Steinpilzmehl | 2 EL Röstzwiebel | 3 Stängel Petersilie gehackt | 1 l Wasser für den Dampfgarer

Semmelknödelmasse: 4 Semmel vom Vortag | 2 Eier | 100 ml Milch lauwarm | 1 EL Schnittlauch fein geschnitten | ½ Zwiebel | 20 g Butter | Salz und Pfeffer | Frischhalte- und Alufolie

Die Semmeln in dünne Scheiben schneiden und mit der warmen Milch übergießen, 10 min. ziehen lassen. Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden, in der Butter andünsten und mit den restlichen Zutaten zu den Semmeln geben. Alles mit der Hand vorsichtig zu einer Masse vermengen. Mit dem RÖSLE V-Hobel Zucchini und Auberginen in dünne Scheiben hobeln und für ca. 1 min. dämpfen, damit sie weich werden zum Rollen. Auf die Frischhaltefolie die Gemüsescheiben optisch schön auflegen, dann die Knödelmasse dünn darauf verteilen und mit dem Steinpilzmehl würzen. Nun die Petersilie und die Röstzwiebeln darüber streuen. Jetzt vorsichtig aufrollen, so dass nur außen die Folie ist. Dann zusätzlich in Alufolie einschlagen, rechts und links fest eindrehen, so dass eine Rolle entsteht. Ein Liter Wasser in den Dampfgarer geben und den Ablagerost einlegen. Die Rolle auflegen und für ca. 8 min. ziehen lassen. Anschließend aus der Folie nehmen, kurz ruhen lassen und aufschneiden.

TIPP: Diese Roulade schmeckt zu Salat ebenso wie natur mit etwas Sojasauce. Steinpilzmehl wird aus getrockneten Pilzen zubereitet, entweder gemörsert oder pulverisiert. Es können auch andere getrocknete Pilze verwendet werden.

Dear RÖSLE Customer,

Thank you for choosing our top quality RÖSLE aroma steamer. Congratulations, you have selected a long-life quality product. To enjoy your product for many years please carefully read the following product information, handling and maintenance instructions, as well as safety recommendations. Please keep them for future reference.

RÖSLE cookware clearly is an excellent choice for first class quality products made from top-grade stainless steel. It is also the preferred by the most demanding chefs.

LOVE COOK LIVE

*Experience how motivating it can be to cooking something completely new. And how much inspiration this brings to your life. In short: **LOVE. COOK. LIVE.***

LOVE *is a big word. But it can be experienced every day in many little things. For example, the love of a favourite recipe. But beyond that: How wonderful it is to give people the joy of cooking, the love of good ingredients or sharing a sense of enjoyment.*

COOK *We develop products in close cooperation with professionals and consumers. And we listen to you. In this way, we develop our ideas in many small steps that lead to impressive tools. Taking into account the basic principles of ergonomics and function, of course. But naturally with a sense of modernity and style.*

LOVE. COOK. LIVE.

LIVE *Simply live. Everyone always believes you need more, must have more. But despite chasing after it every day, you will often find the moment comes when something even more important just seems to fade, that instinct for the really important things in life. That sense of small pleasures. The enjoyment of those little moments.*

When we begin to love that which we see, buy and prepare on daily basis a little more, then more and more will follow on: More happiness and satisfaction. More quality of life.

More information about RÖSLE can be found at
www.roesle.com

All Advantages at a Glance:

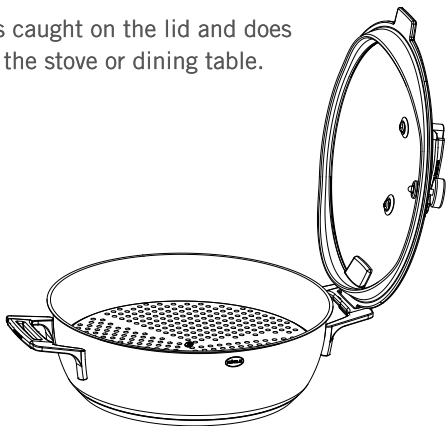
The RÖSLE round steamer is known for its superior quality.

- Gentle cooking and steaming of meat, fish, poultry, vegetables, sausages and dumplings in cooking insert, maintaining a high nutritional value.
- The encapsulated sandwich bottom with aluminium core ensures quick heat absorption as well as even heat distribution and storage.
- Insert can be used on both sides.
- Using the insert, the food is not submerged in water and does not leach.
- Can be used on the stove or in the oven as roaster or aroma steamer.
- Thermometer ranges from 0 – 150 °C.
- Glass lid heat-resistant up to 160 °C.
- PTFE non-stick coating for low fat and gentle frying, heat resistant up to 260 °C.
- 18/10 Stainless steel, therefore hygienic and neutral in taste.
- Ergonomically formed handles.
- Sized Ø 28 cm, contains 4.5 l.
- Dishwasher safe.

To fill or remove the food, insert the lid into the pot handle.

→ space-saving

→ condensate is caught on the lid and does not drip onto the stove or dining table.



This cookware is suitable for the following types of hob:



Electric



Ceramic



Gas



Induction



Oven –
if not indicated
otherwise

1. Intended use

The cookware is intended to be used for the preparation of meals and/or drinks with suitable ingredients (e.g. by means of cooking, searing, poaching, braising, frying). Any warranty and liability claims against the manufacturer shall lapse in case of improper or unintended use and changes to the product.

2. Safety instructions

Note the following pictograms:



Attention!

When you see this symbol in the user manual, it means that we ask you to be particularly careful.



Beware of hot surface!

Risk of suffering burns due to hot surface or vapour.



- Metal handles can heat up on the stove or in the oven during longer cooking times. Use oven gloves or other hand protection to prevent burns.
- In case of lids with steam vents, hot vapour may escape from the steam vent during the cooking process. Turn the steam vent away from you and keep your distance from hot steam.



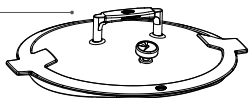
- Prior to each use, check whether the cookware is in proper condition. Do not use the cookware if a component is defective.
- Adhere to national and international safety as well as occupational health and safety regulations.
- The maximum temperature resistance depends on the parts with the lowest temperature resistance.
- Never heat up empty cookware or leave it on hot hobs that are switched on. This especially applies to cookware with non-stick coating. In particular, ensure that the liquids never completely evaporate from the food. This prevents the food from burning and damaging the cookware or the heat source. Such damage could occur if the aluminium in the bottom starts to melt. If the oil in your cookware starts to smoke, reduce the heat.
- Always ensure that no water comes into contact with the hot fat.
- Never use water or liquids containing water to extinguish a fire caused by fat! Please use a fire blanket or the lid of the cookware.
- If the handle has come loose, tighten it with a standard screwdriver before reusing the cookware.



- Keep children away from hot cookware when it is in use.
- Ensure that the device is only used by individuals with the required level of expertise.
- Cookware must not be left unattended when in use.

3. Details of the Round Steamer

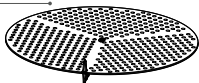
Glass Lid
with all round
Silicone Rim and
Thermometer



Finger Pro-
tection cover

Condensate
collection area

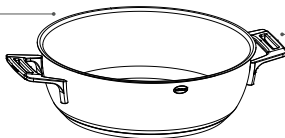
Silicone overlay:
usable on both sides



Grate



Roaster



Insertion aid
for the lid

4. Handling Instructions

- Please remove any labels before using your cookware for the first time.
- Never heat the cookware when empty. As a guide, 2-3 drop of oil is sufficient to protect your cookware from overheating. If the oil in your cookware starts to smoke, reduce the heat.
- Carefully wash items with hot water and detergent before using them for the first time.
- Use highest heat level only for heating up; reduce heat promptly and cook meals thoroughly at medium level.
- Only use low temperatures when cooking with little water.
- Never drag or push the cookware across the hob, as this may damage both the cookware and the surface of the surface of the hob.
- To prevent surface corrosion, only add salt to cooking water while stirring and do not store salty foods in cookware.
- After use, clean your cookware with hot water as soon as possible.

Note for Induction Hobs:

Ideally the hotplate should match the diameter of the cookware so that the magnetic induction plate reliably recognises the cookware. At high heat levels there may be a buzzing sound. There is a technical reason for this and it is not an indication of a faulty cooker or cookware.

Note for Gas Cookers:

Flame tips should not extend beyond pot base, to prevent damage to the handles and metal fittings caused by excess heat.

The hot plate and the diameter of the cookware should be identical, if possible, in order to ensure that energy is used in an optimum way, and to prevent uneven heating of the base. The diameter of the pot or pan is key when selecting the correct hot plate. Do not use the diameter of the top of the pot or pan.

Hot plate		Cookware
small	∅ 14,5 cm	∅ 16 / 20 cm
medium	∅ 18 cm	∅ 24 cm
large	∅ 22 cm	∅ 28 cm

Note for use in the oven or on a barbecue:

Silicone-coated cookware is ovenproof up to 200 °C.

Glass lids are ovenproof up to 160 °C.

The grill function of the oven must not be switched on.

When using the cookware on a barbecue, put the cookware on the grill rack. Under no circumstances should the cookware be placed directly onto the coal.

5. Steam Cooking

Gentle cooking is considered to be the healthiest method of cooking. The food is not submerged in water and does not leach. Vitamins and minerals maintain their high nutritional value. You will not need to cook with added salt as the food maintains its natural aromatic flavour. Steamcooked vegetables contain up to 50 per cent more nutrients compared to traditional cooking. Meat and sausages are more easily digestible as hard-to-digest fats diffuse out.

Cooking with steam is ideal for everything that does not need to be seared or become crispy. The heat transfer of steam ensures that the food is cooked evenly on the inside. Vegetables remain tender, poultry remains juicy, dumplings fluffier and fish does not fall apart. The ingredients retain their colour, flavour, and aroma. Nothing dries out or burns. The water is brought to a boil and the food placed on the insert is cooked in the rising steam. It is important that there is always sufficient liquid (such as water or broth) in the pot.

Use the steam cooker for cooking, as well as for defreezing and keeping food warm. Temperature can be read easily thanks to an integrated thermometer. The glass lid allows you to observe the cooking process.

5.1. Preparation

A volume of liquid between 0.5 litre min. and 1.5 litres max. is required to generate steam. Fill the pot with the water up to the mark indicated.

If the volume of liquid is too small, it may cause damage to the pot or the hotplate. Always ensure therefore that there is enough liquid at the start of and during the cooking process. Then place the steamer tray in the pot. If you have small vegetable pieces, insert the silicone pad on the steamer tray. The silicone pad also prevents adhesion of the food on the steamer tray.

NOTE: The silicone pad can be used on both sides.

Upper side: the entire area is available for cooking.

Lower side: the mat is divided by silicone dimples, so that different foods can be cooked separately.

Put the lid, with thermometer inserted, on the pot and heat up the liquid.

The temperature of the thermometer in the lid should be between 90 – 100 °C. When the recommended temperature is reached, open the lid carefully. Warning – hot steam will escape. Place the food for steaming quickly into the pot and close the lid again. Please refer to the following table for the recommended guide values for cooking times.

TIP: For aromatic steaming and fine taste, the following ingredients, for example, can be added to the liquid:

- Spices: Cinnamon sticks, ginger, bay leaves, juniper berries, coriander, star anise
- Herbs: Rosemary, dill, sage, chervil, tarragon, marjoram, mint, chilli
- Vegetables: Garlic, shallots, fennel, celery, leeks
- Miscellaneous: Wine, broth

The flavoured stock can then be used to make sauces.

5.2. Steaming times

If different foods are steamed together, it is important to put the food with the longest steaming time in the pan first, followed by further dishes at a delayed time.

The steaming times indicated are average guide values and are dependent on the size and quality of products, etc. If in doubt, steam the food for slightly less time, so as not to overcook them.

If during the steaming process further food is added for cooking, the steaming time of the added item is extended by 5 – 10 min.

The recommended temperature is: 90 – 100 °C

Cauliflower	florets	approx. 20–30 min
Beans, green	halved	approx. 20–25 min
Broccoli	florets	approx. 18–28 min
Carrot	slices, 3–4 mm	approx. 20 min
Potatoes	whole, approx. 5 cm	approx. 40 min
Potatoes	quartered	approx. 20 min
Kohlrabi	sticks	approx. 20 min
Asparagus, green	whole, 1 kg	approx. 25 min
Asparagus, white	whole, 1 kg	approx. 20 min
Courgette	slices, 4–5 mm	approx. 10 min
Potato dumplings		approx. 25 min
Bread dumplings		approx. 25 min
Peppers, filled		approx. 45 min

6. Cleaning

- Soak smoked food residues in water and use sponge or brush for careful removal.
- Do not use metal scouring pads or abrasive detergents.
- Use vinegar concentrate to regularly remove scaling and bluish discoloration caused by chalky water or certain foodstuff.
- Never store cookware when moist.

6.1 Cleaning in the dishwasher

- Remove thermometer on glass lid before cleaning.
- Only use high-quality dishwasher detergents.
- Regularly check level of rinse agents and dishwasher salt. Avoid any salt inside the dishwasher as a high salt concentration may result in corrosion. If required, perform an empty wash cycle after salt refill.
- We recommend cleaning non-stick cookware by hand.
- To avoid corrosion damage, immediately remove extraneous rust from other tableware.
- Immediately after every dishwashing cycle open dishwasher for airing.
- To avoid stains, dry cookware immediately and do not leave it in dishwasher.

7. General information and warranty

This item is covered by the statutory warranty. The warranty applies to deficiencies of the article caused by a material and/or manufacturing defect. The statutory warranty period commences from the date shown on the invoice/receipt. Please keep your invoice/receipt in a safe place for proof of warranty.

We cannot be held liable for damage to RÖSLE products attributable to any of the following causes:

- deficiencies of the article due to transport damage for which we are not responsible
- deficiencies attributable to unsuitable, improper or careless use
- parts subject to natural or normal wear
- typical signs of use
- deficiencies due to influence of the weather or chemical, physical, electrochemical or electric influences
- deficiencies due to non-observance of regulations and manufacturer instructions regarding the use, cleaning and handling (i.e. maintenance, care) of the article
- improperly executed repairs
- installation of non-original spare parts and accessories

In case of questions or doubts, please contact the merchant from whom you purchased the product.

Keep this instruction manual for future reference.

8. Service and Contact

For questions or suggestions, please use our contact form at www.roesle.com/service.

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf
Germany
www.roesle.com

*Enjoy your new RÖSLE cookware.
Your RÖSLE team from Marktoberdorf,
Southern Germany.*

For further information on our products
and suggestions on all aspects
of cooking, go to www.roesle.com
or follow the QR-Code.



9. Recipes

9.1 Poached Sole with Herb Butter Foam

2 cups wild rice | 4 cups water | 1 sole (4 fillets)
1 bunch parsley | 1 bunch dill | $\frac{3}{4}$ l water | Dash white wine
1 lemon | 100 g butter | Herbs (parsley, basil, thyme)

Thoroughly wash wild rice using a RÖSLE kitchen sieve. Place rice and four cups of water into a separate pot, add a pinch of salt and bring to boil. Immediately reduce heat to its lowest setting and simmer gently. Keep stirring from time to time. When the water has been absorbed turn heat off. Allow rice to draw for another 10 minutes until the rice becomes fluffy.

Meanwhile, clean and gut the sole, descale on both sides. Cut off bones lengthwise with scissors. Next fill Steamer with water, add a dash of white wine, as well as a sprig of parsley and dill. Place fish or fillets on top of the Steamer insert. When juice is sufficiently heated, add the fish and close cooker with lid. Steamcook for 5 – 10 minutes.

Meanwhile, wash the lemon and grate the peel using the RÖSLE fine grater. Stir into butter foam. Add chopped herbs and toss. Drip aromatized butter foam on cooked fish and serve with wild rice.

9.2 Steamed and poached Beef Fillet with Root Thyme Vegetables

600 g beef fillet | 1 l boiled meat broth or vegetable broth | 500 g root vegetables (carrots, leek, celery) | 2 sprigs lemon thyme | 2 tablespoons chives finely chopped | 2 tablespoons preserved horseradish

Slice beef fillet into 4 medallions. Cut vegetables to thumb-sized pieces and place into roaster, together with broth. Put lemon thyme onto steam insert and place medallions on top. Heat up broth and let it steam for ca. 10 minutes. Next stir horseradish into broth. Serve broth with vegetables on a plate, place medallions on top and sprinkle with chives.

TIP: Naturally, fillet is the most tender part of a beef; well-hung sirloin can also be used. If lemon thyme is not available use normal thyme instead. However, the fine lemon flavour will be missing. Instead of broth, red wine can be used.

9.3 Steamed Aubergine Zucchini Roulade with Porcini Mushroom Flour

2 aubergines | 2 zucchini | 20 g porcini mushroom flour |
2 tablespoons roasted onions | 3 sprigs parsley, chopped |
1 l water for steam cooker | Bread Dumpling Mix | 4 bread rolls
from previous day | 2 eggs | 100 ml milk, lukewarm |
1 tablespoons chives, finely chopped | ½ onion | 20 g butter |
salt and pepper | Clear-wrap and aluminum foil

Thinly slice bread rolls and pour warm milk over, then let soak for 10 minutes. Chop onions in fine cubes, sauté in butter and add to rolls, together with the remaining ingredients. Carefully knead together until dough is formed. Slice zucchini and aubergines in thin slices, using the RÖSLE V-Slicer. Steam for approx. one minute until soft and can be formed into rolls. With care arrange vegetable slices on clear-wrap, thinly spread the bread dumpling mix over it, and season with porcini mushroom flour. Next, sprinkle with parsley and roasted onions. Carefully roll up mix so that it is completely sealed in clear-wrap. In addition, wrap in aluminum foil, tightly twisting the right and left end so that a roulade is being formed. Add one liter of water in Steamer and put in insert. Place roulade on it and leave it steam-cook for ca. 8 minutes. Take out of foil, let it rest for a short while, and then cut into slices.

TIP: The roulade tastes great with salad, or as it is with soy sauce. Porcini mushroom flour is made from dried mushrooms, either crushed or powdered. You can also use other types of mushrooms.

Chère Cliente, cher Client RÖSLE,

Merci d'avoir choisi le cuiseur à vapeur rond de notre maison. Le choix d'un article de qualité. Afin qu'il vous apporte entière satisfaction pendant de nombreuses années, nous avons réuni ici les informations importantes sur l'article ainsi que les conseils d'utilisation, d'entretien et de sécurité. Veillez à les garder précieusement.

Nos produits sont fabriqués en acier inoxydable de qualité supérieure, un matériau prisé des chefs.

LOVE COOK LIVE

Découvrez le plaisir de cuisiner quelque chose de totalement nouveau. Et laissez-vous inspirer.

En bref: LOVE. COOK. LIVE.

LOVE *Un grand mot, dont on peut néanmoins faire l'expérience grâce aux nombreux petits plaisirs du quotidien. Grâce à l'amour de ses recettes préférées par exemple. Mais cela va même plus loin : qu'il est bon de transmettre le plaisir de cuisiner, l'amour des bons ingrédients ou le sentiment d'apprécier ensemble un repas.*

COOK *Nous développons des produits en étroite coopération avec les professionnels de la cuisine et les consommateurs. Et nous sommes à votre écoute. C'est ainsi que se développent peu à peu nos idées d'ustensiles qui sauront vous convaincre. Bien entendu en respectant les principes d'ergonomie*

LOVE. COOK. LIVE.

et de fonctionnalité sans oublier naturellement sens de la modernité et du design.

LIVE *Vivre, tout simplement. Tout le monde pense qu'il faut posséder toujours plus, plus, plus. Mais lorsqu'on poursuit ce but chaque jour, il arrive souvent que ce qui est vraiment important le devienne de moins en moins: le sentiment pour les choses vraiment essentielles dans la vie. Le sens des petits moments de bonheur. Le plaisir de chaque instant.*

Réapprendre à apprécier ce que nous voyons, achetons et préparons tous les jours nous offre plus, plus, plus : plus de joie et de satisfaction. Une qualité de vie meilleure.

*Pour de plus amples informations sur RÖSLE, rendez-vous sur **www.roesle.com***

Tous les avantages en un clin d'œil :

En choisissant le Cuiseur à vapeur de RÖSLE, vous avez opté pour un produit haut de gamme.

- Faire cuire et mijoter la viande, le poisson, la volaille, les légumes, les saucisses et les quenelles sur l'insert à vapeur en préservant les nutriments.
- Le fond sandwich capsulé en aluminium garantit une absorption rapide et une répartition régulière de la chaleur, ainsi qu'un stockage thermique homogène.
- L'insert à vapeur peut être utilisé des deux côtés, le revêtement empêche les aliments d'adhérer.
- Grâce à l'insert à vapeur, les aliments sont hors de l'eau et ne sont donc pas délavés.
- Il peut être utilisé sur la cuisinière ou dans le four en tant que faitout ou cuit-vapeur pleine saveur.
- Plage de température du thermomètre de 0 à 150 °C.
- Dans le four, le couvercle en verre résiste à la chaleur jusqu'à 160 °C.
- Revêtement antiadhésif PTFE pour une cuisson pauvre en matières grasses et qui préserve les aliments, résistant jusqu'à une température de 260 °C.
- Acier inoxydable 18/10 hygiénique et neutre au goût.
- Poignées ergonomiques.
- Taille : Ø 28 cm, contenance 4,5 l.
- Lavable au lave-vaisselle.

Pour mettre ou enlever les aliments, insérer le couvercle dans la poignée du récipient

- Gain de place
- La condensation est récupérée dans le couvercle et ne s'écoule pas sur la cuisinière ou la table.



Ces ustensiles de cuisson s'adaptent aux feux suivants :



Plaques
électriques



Vitro-
céramique



Gaz



Induction



Fours –
sauf mention
contraire

1. Utilisation conforme

Le plat de cuisson est destiné à la préparation de plats et/ou de boissons à partir d'aliments appropriés (p. ex. : cuisson, mijotage, rôtissage, braisage, cuisson à la vapeur).

En cas d'utilisation et d'intervention non conformes sur le produit, les droits à la garantie et à la responsabilité du fabricant expirent.

2. Consignes de sécurité

Respectez les pictogrammes suivants :



Attention !

Si vous rencontrez ce symbole dans le mode d'emploi, nous vous invitons fortement à faire preuve de diligence particulière.



Avertissement : surface chaude !

Risque de brûlure provenant de surfaces chaudes ou de la vapeur.



- Les poignées et manches métalliques peuvent chauffer en cas de cuisson prolongée sur la cuisinière ou au four. Pour se protéger des brûlures, utiliser les gants de cuisine ou une autre protection des mains contre la chaleur.

- Les couvercles munis d'un évent pour l'évacuation de la vapeur peuvent laisser échapper de la vapeur brûlante pendant la cuisson. Toujours positionner l'évent vers l'arrière et se tenir à une distance raisonnable de la vapeur.

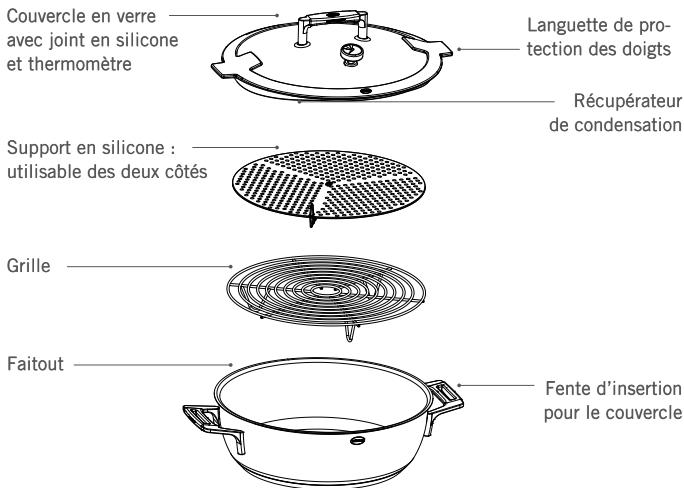


- Contrôler avant chaque utilisation que le plat de cuisson est en parfait état. Ne pas utiliser le plat de cuisson si l'un de ses composants est défectueux.
- Respecter les réglementations nationales et internationales en matière de sécurité, de santé et de sécurité au travail.
- La résistance thermique maximale dépend des pièces qui présentent la plus faible résistance thermique.
- Ne jamais chauffer un plat de cuisson vide, surtout s'il est doté d'un revêtement anti-adhérent, ni le laisser sur une plaque de cuisson chaude allumée. Veiller en particulier à ce que les liquides ne s'évaporent pas entièrement des plats. Ainsi, les aliments n'attachent pas et cela évite une détérioration du plat de cuisson ou de la source de chaleur. Cela peut être provoqué par la fonte de l'aluminium au fond. Si l'huile commence à fumer dans votre plat de cuisson, réduire la chaleur.
- Veiller à ce que de l'eau ne tombe jamais dans la graisse bouillante.
- En cas de feu de graisse, ne jamais l'éteindre avec de l'eau ou des fluides aqueux ! Veuillez utiliser une couverture d'extinction ou le couvercle de la marmite.
- Si la poignée s'est desserrée, resserrez-la à l'aide d'un tournevis avant la prochaine utilisation.



- Tenir l'ustensile de cuisine bouillant, en cours d'utilisation, hors de portée des enfants.
- Assurez-vous que l'appareil n'est utilisé que par des personnes ayant les connaissances requises.
- Ne pas utiliser le plat de cuisson sans surveillance.

3. Le Cuiseur à vapeur pleine saveur en détail



4. Utilisation

- Ôtez les éventuelles étiquettes autocollantes avant la première utilisation.
- Ne jamais chauffer le plat de cuisson vide. Il suffit de verser 2-3 goutte d'huile en guise d'indicateur pour protéger votre ustensile de cuisson de la surchauffe. Si l'huile commence à fumer dans un ustensile de cuisson, baissez le feu.
- Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement à l'eau chaude et au liquide vaisselle.
- N'utiliser la température la plus élevée que pour démarrer la cuisson, baisser le feu à temps et faire cuire les aliments à température moyenne.
- Pour une cuisson avec peu d'eau, utilisez uniquement les feux les plus bas.
- Ne pas faire glisser le plat de cuisson vers l'avant et vers l'arrière sur la cuisinière, car cela peut non seulement endommager le plat, mais aussi la surface de la plaque de cuisson.
- Afin d'éviter la formation de piqûres, ajoutez le sel uniquement quand l'eau bout et remuez bien pour le dissoudre. Evitez également de conserver les aliments salés dans l'ustensile de cuisson.
- Nettoyez les ustensiles de cuisson avec de l'eau chaude aussi rapidement que possible après utilisation.

Conseil pour les plaques à induction :

La plaque de cuisson et le diamètre de l'ustensile de cuisson doivent être pratiquement identiques sans quoi l'ustensile de cuisson ne peut être reconnu par le champ magnétique. Sur la plus haute température de cuisson, il se peut qu'il y ait un bourdonnement. Ce bruit est dû à la technique et n'est en aucun cas un signe de dysfonctionnement de votre plaque ou de votre ustensile de cuisson.

Conseil pour les feux à gaz :

Les pointes des flammes ne doivent pas dépasser le fond de l'ustensile. Vous évitez ainsi une surchauffe des poignées et soudures.

La plaque de cuisson et le diamètre de l'ustensile de cuisson doivent être le plus identique possible afin d'utiliser l'énergie de manière optimale et d'éviter une chauffe inégale du fond de l'ustensile de cuisson. Le diamètre du fond de casserole ou de poêle est déterminant pour le choix de la bonne plaque de cuisson. Pas le diamètre supérieur de la casserole ou de la poêle.

Plaque de cuisson

Ustensile de cuisson

petit ø 14,5 cm

ø 16 / 20 cm

moyen ø 18 cm

ø 24 cm

grand ø 22 cm

ø 28 cm

Indications destinées au four ou au barbecue :

Les ustensiles de cuisson avec une gaine en silicone vont au four jusqu'à 200°C. Les couvercles en verre vont au four jusqu'à 160°C.

La résistance de voûte ne doit pas être allumée.

Utilisé sur un barbecue, le plat de cuisson doit être placé sur la grille de rôtissage. Ne déposer en aucun cas le plat de cuisson directement sur les braises.

5. Cuiseur à vapeur

La cuisson en douceur est la méthode la plus saine. Les aliments restent hors de l'eau et ne peuvent donc pas être délavés. Ils conservent leurs précieux minéraux et vitamines. Il est même possible de renoncer au sel la plupart du temps, car les aliments gardent leur propre saveur. Les légumes préparés au Cuiseur à vapeur contiennent jusqu'à 50 % de nutriments en plus par rapport aux légumes traditionnels. Même la viande et les saucisses sont mieux tolérées, car la cuisson à la vapeur élimine les graisses difficiles à digérer.

Le Cuiseur à vapeur convient à tous les mets qui n'ont pas besoin d'être saisis ou croustillants. La chaleur transmise par la vapeur assure une cuisson uniforme jusqu'au cœur des

aliments. Les légumes restent tendres, les volailles juteuses, les quenelles souples et le poisson ne s'émiette pas. Les ingrédients conservent leurs couleurs et leurs saveurs. Rien ne sèche, rien n'attache. L'eau est amenée à ébullition dans le faitout, les aliments dans l'insert cuisent grâce à la vapeur montante. Il doit toujours y avoir suffisamment de liquide (par exemple de l'eau ou du bouillon).

En plus de la cuisson à la vapeur, on peut garder au chaud, décongeler ou réchauffer les aliments. La température est très facilement lisible sur le thermomètre intégré et le couvercle en verre permet de voir rapidement à l'intérieur du faitout.

5.1. Préparation

Une quantité de liquide min. de 0,5 litre à max. 1,5 litre est nécessaire pour la production de vapeur. Versez le liquide dans la casserole jusqu'au marquage indiqué.

Une quantité trop réduite de liquide peut entraîner des dommages sur la casserole ou la cuisinière. Veillez donc toujours à une quantité suffisante de liquide au début et pendant la cuisson. Maintenant, placez également la grille dans le faitout. Si vous avez des petits morceaux de légumes, placez le support en silicone sur la grille. Le support en silicone évite également que les légumes cuits adhèrent à la grille.

AVERTISSEMENT : Le support peut être utilisé des deux côtés.

Face supérieure : toute la surface peut être utilisée pour la cuisson.

Face inférieure : le tapis est séparé par des arêtes en silicone pour que les différents aliments puissent être cuits séparément.

Placez le couvercle avec le thermomètre inséré sur le faitout et faites chauffer le liquide.

La température sur le thermomètre du couvercle devrait se situer entre 90 et 100 °C. Lorsque la température recommandée est atteinte, ouvrez le couvercle avec précaution. Attention – de la vapeur chaude s'échappe. Placez rapidement les aliments à cuire dans le faitout et refermez avec le couvercle. Vous trouverez des temps de cuisson conseillés dans le tableau suivant.

Conseil : Les ingrédients suivants peuvent par ex. être plongés dans le liquide pour la cuisson vapeur et pour affiner les plats :

- Épices : bâtons de cannelle, gingembre, feuilles de laurier, baies de genévriers, coriandre, anis étoilé
- Fines herbes : romarin, aneth, sauge, cerfeuil, estragon, marjolaine, menthe, piment
- Légumes : ail, échalotes, fenouil, céleri, poireau
- Autres : vin, bouillon

Le bouillon aromatisé peut ensuite être utilisé pour lier la sauce.

5.2. Temps de cuisson

Si différents aliments sont cuits ensemble, il est important de placer d'abord les aliments avec le temps de cuisson le plus long dans la casserole avant d'y ajouter en décalé les autres aliments.

Les temps de cuisson cités sont des valeurs moyennes indicatives et dépendent entre autre de la dimension et de la qualité des produits. En cas de doute, faites cuire les aliments un peu moins longtemps pour ne pas trop les cuire.

Si des aliments supplémentaires sont ajoutés pendant la cuisson, le temps de cuisson des aliments ajoutés est augmenté de 5 à 10 minutes.

La température recommandée se situe entre : 90 – 100 °C

Chou-fleur	Fleurs	env. 20 – 30 min
Haricots, verts	coupés en deux	env. 20 – 25 min
Brocoli	Fleurs	env. 18 – 28 min
Karotten	Rondelles, 3 – 4 mm	env. 20 min
Pommes de terre	entières, env. 5 cm	env. 40 min
Pommes de terre	coupées en quatre	env. 20 min
Chou-rave	Bâtonnets	env. 20 min
Asperges, vertes	entières, 1 kg	env. 25 min

Asperges, blanches	entières, 1 kg	env. 20 min
Courgettes	Rondelles, 4 – 5 mm	env. 10 min
Boulettes de pommes de terre		env. 25 min
Boulettes de pain		env. 25 min
Poivron, farci		env. 45 min

6. Entretien

- Faites tremper les résidus de fumage dans de l'eau et enlevez-les à l'aide d'une éponge ou d'une brosse à vaisselle.
- N'utilisez pas d'éponge en fer ni de produits à récurer.
- Enlevez régulièrement les taches de calcaire ou les colorations bleuâtres avec du vinaigre.
- Ne rangez jamais les ustensiles de cuisson encore humides.

6.1 Nettoyage au lave-vaisselle

- Retirez le thermomètre du couvercle en verre avant le nettoyage.
- Utilisez des produits hauts de gamme pour le lave-vaisselle.
- Remplissez toujours à temps le liquide de rinçage et le sel pour lave-vaisselle. Evitez le sel à l'intérieur du lavevaisselle car une forte concentration en sel peut engendrer une corrosion rapide. Si besoin est, laissez tourner le lavevaisselle à vide après le remplissage.

- Nous vous recommandons de laver à la main les ustensiles de cuisine dotés de revêtements antiadhésifs.
- Éliminez immédiatement les traces de rouille provoquées par d'autres ustensiles pour éviter la corrosion.
- Ouvrez le lave-vaisselle après chaque lavage pour l'aérer.
- Afin d'éviter les taches, essuyez la vaisselle directement après le lavage et ne la laissez pas sécher dans le lave-vaisselle.

7. Consignes générales et garantie

Vous bénéficiez de la garantie légale sur cet article. La garantie couvre tous les défauts de l'article qui sont dus à un défaut de matériel et/ou de fabrication. La garantie légale commence à partir de la date d'achat figurant sur la facture/le ticket de caisse. Veuillez la/le conserver précieusement comme justificatif.

Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés aux produits RÖSLE résultant :

- des défauts de l'article qui sont dus à des dommages de transport dont nous ne sommes pas responsables
- des défauts qui sont dus à une utilisation inappropriée, incorrecte ou imprudente
- de toutes les pièces qui sont soumises à une usure naturelle ou normale

- des traces habituelles d'utilisation
- des défauts causés par des influences météorologiques, chimiques, physiques, électrochimiques ou électriques
- des défauts causés par le non-respect des instructions et informations du fabricant concernant la
- manipulation, l'entretien, le nettoyage et la conservation de l'article
- des réparations non conformes
- d'un montage de pièces de rechange et d'accessoires ne correspondant pas à l'exécution d'origine

Pour toute question ou réclamation, veuillez-vous adresser à votre revendeur auprès duquel vous avez acheté votre produit.

Conservez cette notice d'utilisation en vue d'une utilisation ultérieure.

8. S.A.V. et contact

En cas de questions ou de suggestions, veuillez utiliser notre formulaire de contact à l'adresse www.roesle.com/service.

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf
Allemagne
www.roesle.com

*Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir
avec votre nouvel ustensile de cuisine RÖSLE.*

*Votre équipe RÖSLE de Marktoberdorf,
Bavière / Allemagne*

Pour de plus amples informations
sur nos produits et des suggestions
culinaires, rendez-vous sur www.roesle.com
ou bien suivez le code QR.



9. Recettes

9.1 Sole pochée et son émulsion de beurre aux fines herbess

2 tasses de riz sauvage | 4 tasses d'eau | 1 sole (4 filets) |
1 bouquet de persil | 1 bouquet d'aneth | $\frac{3}{4}$ l d'eau | 1 filet
de vin blanc | 1 citron | 100 g de beurre | Fines herbes variées
(persil, basilic, thym)

Laver abondamment le riz sauvage dans la passoire RÖSLE.
Dans une casserole à part, porter le riz à ébullition avec
4 tasses d'eau et un peu de sel. Réduire le feu au minimum
et laisser mijoter doucement, remuer régulièrement. Dès que
l'eau s'est évaporée, éteindre et laisser gonfler pendant encore
10 minutes. Le riz est alors cuit.

Pendant ce temps, nettoyer et vider les soles. Retirer la peau
des deux côtés. Avec des ciseaux, ôter les arêtes dans le sens
de la longueur. Remplir le Cuiseur à vapeur avec de l'eau et un
filet de vin blanc, ajouter quelques brins de persil et d'aneth.
Poser le poisson ou les filets sur la face supérieure de l'insert.
Dès que le bouillon est chaud, ajouter le poisson et fermer le
faitout avec le couvercle. Laisser cuire à la vapeur pendant env.
5 à 10 minutes.

Pendant ce temps, laver le citron et râper le zeste avec la râpe
fine RÖSLE puis l'incorporer au beurre émulsionné. Ajouter les
fines herbes hachées et mélanger. Verser le beurre aromatisé
sur le poisson cuit et dresser avec le riz sauvage.

9.2 Filet de boeuf poché à la vapeur et légumes racines au thym

600 g de filet de boeuf | 1 l de bouillon de pot-au-feu ou de légumes | 500 g de légumes racines (carottes, poireau, céleri) | 2 brins de thym citron | 2 cuillères à soupe de ciboulette finement hachée | 2 cuillères à soupe de raifort en pot

Découper le filet de boeuf en 4 médaillons. Découper les légumes en morceaux de la taille d'un pouce et les placer dans le faitout avec le bouillon. Déposer le thym citron sur la face supérieure de l'insert et disposer les médaillons dessus. Faire chauffer le bouillon et étuver pendant environ 10 minutes. Mélanger ensuite le raifort avec le bouillon. Dresser les assiettes avec le bouillon et les légumes, disposer les médaillons et garnir de ciboulette.

CONSEIL : Le filet est bien sûr le meilleur morceau de boeuf, mais on peut aussi utiliser le faux-filet à condition qu'il soit bien tendre. Si vous n'avez pas de thym citron, utiliser du thym normal, mais le plat perdra sa fine saveur citronnée. On peut utiliser du vin rouge à la place du bouillon.

9.3 Roulade d'aubergines et courgettes à la vapeur à la poudre de cèpe

2 aubergines | 2 courgettes | 20 g de poudre de cèpe | 2 cuillères à soupe d'oignons frits | 3 brins de persil haché | 1 l d'eau pour le cuit-vapeur

Pâte à quenelle : 4 petits pains de la veille | 2 oeufs | 100 ml de lait tiède | 1 cuillère à soupe de ciboulette finement hachée | ½ oignon | 20 g de beurre | Sel et poivre | Film étirable et papier aluminium

Couper les petits pains en tranches fines et verser le lait dessus. Laisser tremper 10 minutes. Couper l'oignon en petits dés, faire suer dans le beurre et ajouter au pain avec les autres ingrédients. Mélanger à la main avec précaution pour former une pâte. Avec la Eminceur Supercut de RÖSLE, émincer les courgettes et les aubergines en fines tranches et les faire cuire à la vapeur pendant env. 1 minute afin qu'elles soient suffisamment souples pour être roulées. Sur le film étirable, disposer joliment les tranches de légumes. Étaler dessus une mince couche de pâte à quenelle et assaisonner avec la poudre de cèpe. Saupoudrer de persil et d'oignons frits. Enrouler l'ensemble avec soin, film étirable à l'extérieur. Envelopper de papier aluminium. Bien serrer des deux côtés pour former un boudin. Verser 1 litre d'eau dans le Cuiseur à vapeur et insérer la grille. Déposer le boudin et laisser cuire 8 minutes environ. Retirer l'aluminium et le film. Laisser reposer un instant avant de couper en tranches.

CONSEIL : Cette roulade se déguste accompagnée de salade ou bien nature avec un peu de sauce de soja. On peut aussi utiliser d'autres champignons séchés.



RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf
Deutschland

www.roesle.com

91978 / 1120