



FR
DE
NL

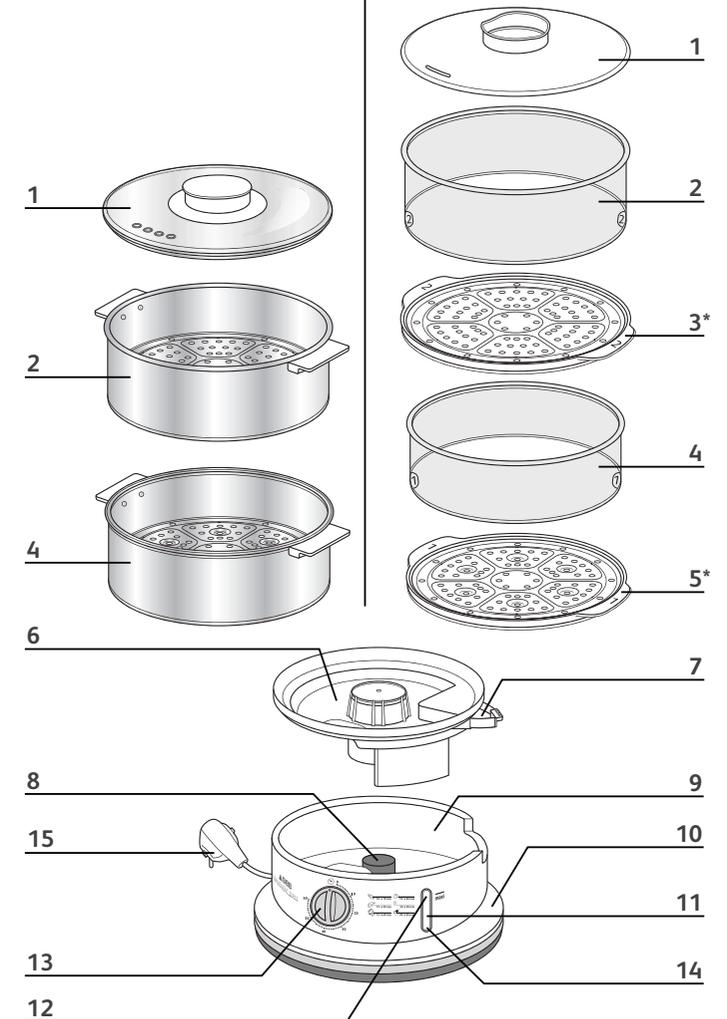


Guide de l'utilisateur
Gebrauchsanweisung
Gebruikersgids

February 2012 - Réf.: NC00028226 - réalisation: Espace Graphique

Modèle inox - Edelstahlmodell - Inox model

Modèle plastique - Kunststoffmodell - Plastic model



* selon modèle - * je nach Modell - * afhankelijk van het model

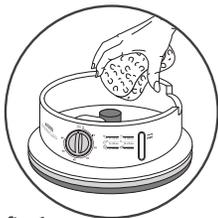


fig. 1

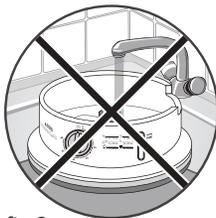


fig. 2

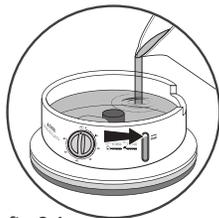


fig. 3-A



fig. 12

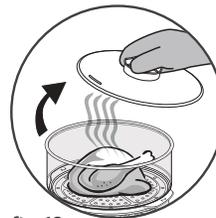


fig. 13

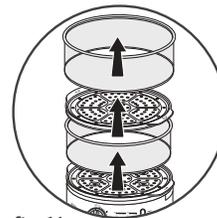


fig. 14

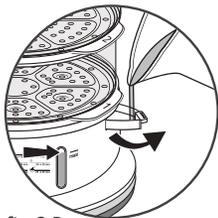


fig. 3-B

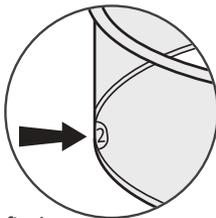


fig. 4



fig. 5



fig. 15

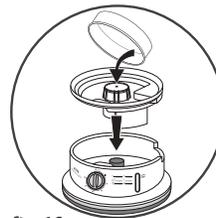


fig. 16

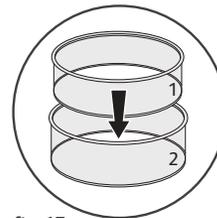


fig. 17

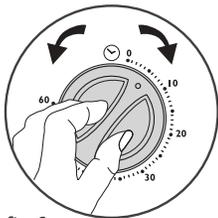


fig. 6



fig. 7

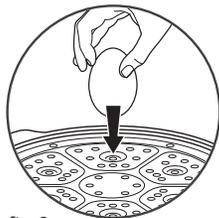


fig. 8

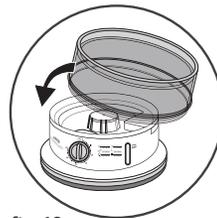


fig. 18

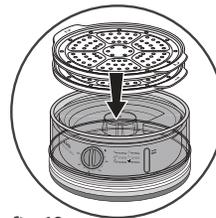


fig. 19

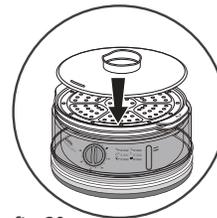


fig. 20

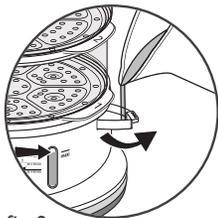


fig. 9



fig. 10



fig. 11



Description

- | | |
|--|--|
| 1. Couvercle | 8. Élément chauffant |
| 2. Bol vapeur n° 2 | 9. Réservoir à eau |
| 3. Grille amovible n° 2 (selon modèle) | 10. Base |
| 4. Bol vapeur n° 1 | 11. Indicateur niveau d'eau |
| 5. Grille amovible n° 1 et support à œufs intégré (selon modèle) | 12. Niveau de remplissage maxi intérieur |
| 6. Récupérateur à jus | 13. Minuterie |
| 7. Trappe de remplissage d'eau | 14. Voyant orange de fonctionnement |
| | 15. Cordon fixe |

Préparation

Avant utilisation

- Passez une éponge non abrasive humidifiée pour nettoyer le réservoir à eau - Fig. 1.
- Lavez toutes les pièces amovibles à l'eau tiède avec du liquide vaisselle, rincez et séchez.

N'immergez pas la base électrique - Fig. 2.

Mettez en place le cuiseur vapeur

- Placez la base du produit sur une surface stable.

Remplissez le réservoir à eau

- Pour remplir le réservoir à eau, deux possibilités :
 - Versez de l'eau directement dans le réservoir à eau jusqu'au niveau maximum - Fig. 3-A.
 - Ouvrez la trappe de remplissage de l'appareil et versez-y de l'eau jusqu'au niveau maximum - Fig. 3-B.
- Placez le récupérateur à jus dans le réservoir en vous assurant qu'il soit bien positionné.
- Renouvelez l'eau avant chaque utilisation.

Eloignez les objets susceptibles d'être endommagés par la vapeur.

N'utilisez pas d'assaisonnement ou de liquide autre que de l'eau dans le réservoir.

Assurez-vous de la présence d'eau dans le réservoir avant la mise en marche.

Placez les grilles amovibles et les bols

(selon modèle)

Vous pouvez utiliser le produit avec 1 ou 2 bols selon vos besoins.

Respectez l'ordre de placement des bols.

Pour un résultat optimal, ne surchargez pas les bols d'aliments.

- Les bols sont équipés de grilles amovibles qui permettent d'agrandir l'enceinte de cuisson et de cuire des aliments volumineux.
- Placez toujours la grille n° 1 sur le récupérateur à jus
- Placer ensuite le bol n° 1
- Placez ensuite la grille n° 2
- Puis le bol n° 2
- Posez le couvercle qui s'adapte sur tous les bols.

Pour cuire des aliments volumineux :

- Enlevez la grille n° 2
- Placez directement le bol n° 2 sur le bol n° 1
- Mettez les aliments dedans - Fig. 5.
- Puis posez le couvercle.

Cuisson vapeur

Sélectionnez le temps de cuisson

- Branchez l'appareil.
- Réglez la minuterie selon les temps recommandés - Fig. 6 (voir tableau de temps de cuisson).
- Le voyant orange de fonctionnement s'allume.
- La cuisson vapeur commence.

Pour les temps de cuisson inférieurs à 15mn, tourner la minuterie au moins jusqu'à 30mn et revenir en arrière sur le temps désiré.

L'appareil doit être branché avant d'actionner la minuterie.

Cuisson du riz :

- Mettez le riz et l'eau dans le bol à riz.
- Placez le bol à riz dans le bol vapeur - Fig. 7.
- Réglez la minuterie selon les temps recommandés (voir tableau de temps de cuisson).

Cuisson des œufs : _____

- Placez les œufs dans les supports à œufs intégrés prévus à cet effet - Fig. 8.
- Réglez la minuterie selon les temps recommandés (voir tableau de temps de cuisson).

Pendant la cuisson

- Vérifiez le niveau d'eau grâce à l'indicateur de niveau d'eau extérieur.
- Si nécessaire, remettez de l'eau par la trappe de remplissage - Fig.9.

S'il n'y a plus d'eau, l'appareil ne produit plus de vapeur et ne cuit plus vos aliments.

Pendant la cuisson veillez à ne pas ouvrir le couvercle - Fig. 10. Veillez également à ne pas obstruer l'encoche vapeur qui se trouve sur ce couvercle - Fig. 11.

Ne mettez pas le couvercle debout pour éviter la déformation - Fig. 12.

Fin de cuisson _____

- L'appareil s'arrête automatiquement.
- La minuterie bip et le voyant s'éteint.
- Pour arrêter volontairement l'appareil, tournez la minuterie jusqu'à la position éteint.

Réchauffage

- Vous pouvez réchauffer les aliments.

Retirez les aliments des bols vapeur _____

- Retirez le couvercle par sa poignée - Fig. 13.
- Retirez le bol vapeur n°2, la grille n°2 et le bol vapeur n°1 - Fig. 14.
- Retirez les aliments en mettant les gants de protection - Fig. 15.

Utilisez des gants de protection pour manipuler les bols, la poignée, les grilles et le couvercle - Fig. 15.

Il est déconseillé d'utiliser des accessoires métalliques pour retirer les aliments.

Vérifiez que le récupérateur à jus a suffisamment refroidi avant de le retirer.

- Débranchez l'appareil.
- Laissez-le refroidir complètement avant le nettoyage.

Tableau de temps de cuisson

Les temps sont donnés à titre indicatif sur la base d'une cuisson dans le premier bol vapeur. Ils peuvent varier en fonction de la taille des aliments, de l'espace laissé entre les aliments, des quantités; de l'utilisation d'un autre niveau de cuisson et du goût de chacun. Ajustez le temps de cuisson en fonction de la quantité des aliments utilisés. Vous devrez aussi augmenter le temps de cuisson si vous utilisez plus d'un bol vapeur pour faire cuire vos aliments.

Pour les aliments avec un temps de cuisson différent : placez ceux qui mettent le plus de temps à cuire dans le bol inférieur. En cours de cuisson, ajoutez le second bol avec les aliments à cuisson plus rapide.

Utilisez des gants de protection pour manipuler les bols et le couvercle en cours de cuisson.

| Légumes | | | |
|----------------------------|--------------|-----------------|------------------------------|
| Préparation | Type | Quantité | Temps de cuisson (mn) |
| Artichaut | frais | 1 | 45-55 |
| Asperges | fraîches | 550 gr | 30-35 |
| Brocolis | frais | 500 gr | 30-35 |
| | surgelés | 400 gr | 25-31 |
| Carottes (emincées 3mm) | frais | 300 gr | 20-25 |
| Champignons | frais | 500 gr | 20-25 |
| Choux (quartiers 80g) | frais | 600 gr | 25-30 |
| Choux fleur | frais | 1 moyen | 30-35 |
| Epinard | frais | 300 gr | 15-20 |
| | surgelés | 300 gr | 15-20 |
| Flageolet | frais | 400 gr | 15-21 |
| Haricots verts | frais | 450 gr | 35-40 |
| | surgelés | 400 gr | 30-35 |
| Poireaux | frais | 500 gr | 35-40 |
| Poivrons | frais | 250 gr | 20-25 |
| Petits pois dans bol à riz | frais | 300 gr | 50-55 |
| | surgelés | 300 gr | 50-55 |
| Petits oignons blancs | frais | 250 gr | 15-20 |
| Pomme de terre | fraîches | 600 gr | 40-45 |
| Courgettes | fraîches | 600 gr | 30-35 |
| Maïs | frais entier | 500 gr | 35-40 |
| Aubergine | fraîches | 600 gr | 20-25 |
| Fruits | | | |
| Préparation | Type | Quantité | Temps de cuisson (mn) |
| Poires | fraîches | 4 | 30-35 |
| Bananes | fraîches | 4 | 15-20 |
| Pêches | fraîches | 4 | 15-20 |
| Pommes | fraîches | 4 | 15-20 |

Poissons - crustacés

| Préparation | Type | Quantité | Temps de cuisson (mn) |
|-------------------------|----------|----------|-----------------------|
| Filet de poisson | frais | 350 gr | 10-15 |
| | surgelé | 400 gr | 15-20 |
| Poisson entier | frais | 600 gr | 30-35 |
| Moules | fraîches | 1 kg | 20-25 |
| Steack de lieu | frais | 300 gr | 15-20 |
| Crevettes | frais | 200 gr | 20-25 |
| Coquilles Saint-Jacques | fraîches | 100 gr | 20-25 |
| Saumon | frais | 550 gr | 15-20 |

Viandes - volailles

| Préparation | Type | Quantité | Temps de cuisson (mn) |
|--------------------|--------------|----------|-----------------------|
| Cuisses de poulet | frais entier | 4 | 35-40 |
| Escalope de poulet | fraîche | 450 gr | 20-25 |
| Escalope de dinde | - | 400 gr | 20-25 |
| Filets de porc | - | 600 gr | 35-40 |
| Saucisses | - | 6 | 20-25 |
| Boulettes de bœuf | surgelées | 8 | 20-25 |
| | fraîches | 8 | 15-20 |

Œufs

| Préparation | Type | Quantité | Temps de cuisson (mn) |
|-------------|------|----------|-----------------------|
| Œufs durs | - | 6 | 20-25 |

Riz - pâtes - céréales

| Préparation | Type | Quantité | Temps de cuisson (mn) |
|----------------------|-------|----------|-----------------------|
| Riz blanc long grain | 125 g | 200 ml | 30-35 |
| Semoule | 125 g | 200 ml | 15-20 |
| Céréales | 125 g | 300 ml | 40-45 |

Entretien et nettoyage

Nettoyez l'appareil

- Après chaque utilisation, débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir complètement avant le nettoyage.
- Vérifiez que l'appareil a suffisamment refroidi avant de vider le récupérateur à jus et le réservoir à eau.
- Lavez toutes les pièces amovibles à l'eau tiède avec du liquide vaisselle, rincez et séchez.
- Vous pouvez mettre au lave vaisselle tous les éléments sauf la base électrique.

Afin d'éviter l'apparition de ces tâches, nettoyez ces pièces fréquemment et immédiatement après utilisation.

N'immergez pas la base électrique.

N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs.

Détartrez votre appareil

Pour un fonctionnement optimal de votre appareil, détartrez-le toutes les 8 utilisations. Pour cela :

- Retirez le récupérateur à jus.
- Versez 1 L d'eau dans le réservoir à eau.
- Rajoutez 1 verre (environ 150 ml) de vinaigre blanc.
- Laissez agir à froid pendant une nuit.
- Rincez l'intérieur du réservoir à eau plusieurs fois avec de l'eau tiède.

Rangement des bols et grilles amovibles

(selon modèle)

- Après avoir nettoyé toutes les pièces, rangez votre appareil de la façon suivante :
- Mettez le récupérateur à jus sur le réservoir à eau. Le bol de riz peut être remis sur le récupérateur à jus - **Fig. 16**.
- Empilez le bol vapeur n° 1 dans le bol vapeur n° 2 - **Fig. 17 (selon modèle)**.

- Retournez les deux bols sur la base - **Fig. 18 (selon modèle)**.
- Empilez la grille n° 1, la grille n° 2. Posez les grilles sur la base - **Fig. 19 (selon modèle)**.
- Posez le couvercle au-dessus - **Fig. 20**.

Tableau de localisation des pannes

- Ne pas démonter l'appareil, si votre appareil ne fonctionne plus, l'amener à l'un de nos centres de services agréés pour la réparation.

| Panne | Raison | Solution |
|--|---|--|
| Le voyant orange de fonctionnement ne s'allume pas. | La minuterie n'est pas mise en route. | Brancher l'appareil et tourner la minuterie. |
| | La cuisson est terminée. | A la fin de cuisson, le voyant s'éteint automatiquement. |
| | Les pièces sont endommagées. | Contactez notre service après ventes. |
| Le voyant orange de fonctionnement allume, mais l'appareil ne chauffe pas. | Défaut de l'élément chauffant. | Contactez notre service après ventes. |
| La minuterie se bloque. | Le temps de cuisson ajusté sur une faible valeur. | Pour les temps de cuisson inférieurs à 15mn, tourner la minuterie au moins jusqu'à 30mn et revenir en arrière sur le temps désiré. |
| De l'eau coule du socle. | Fuite au niveau de l'élément chauffant. | Contactez notre service après ventes. |
| Les aliments cuisent moins rapidement qu'avant. | Element chauffant entartré. | Procédez au détartrage de l'élément chauffant. |
| De la vapeur s'échappe sur les cotés du produit. | Bol/grilles mal enclenchés entre eux. | Check that the baskets/grids are fitted together properly and in the right order. |
| | Trappe de remplissage située sur le récupérateur à jus est en position ouverte. | Vérifier sa position. |

Beschreibung

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. Deckel | 8. Heizelement |
| 2. Dampfaufsatz Nr. 2 | 9. Wassertank |
| 3. Abnehmbares Gitter Nr. 2 (je nach Modell) | 10. Sockel |
| 4. Dampfaufsatz Nr. 1 | 11. Wasserstandsanzeige |
| 5. Abnehmbares Gitter Nr. 1 mit integriertem Eierhalter (je nach Modell) | 12. Maximaler Füllstand (Innenseite) |
| 6. Saftauffangschale | 13. Schaltuhr |
| 7. Wassereinfüllöffnung - zum Nachfüllen von Wasser während des Garens | 14. Betriebskontrollleuchte (orange) |
| | 15. Festes Stromkabel |

DE

Wichtige Sicherheitshinweise

- Diese Anleitung bitte aufmerksam lesen und sorgfältig aufbewahren.
- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem in Betrieb genommen zu werden. Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den gültigen Normen und Bestimmungen (Niederspannungsrichtlinie, Elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, Umweltverträglichkeit usw.).
- Überprüfen Sie vor der ersten Benutzung, dass die Spannung Ihrer Elektroinstallation der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht (Wechselspannung).
- Entnehmen Sie alle Verpackungen innerhalb und außerhalb des Gerätes und entfernen Sie alle Aufkleber.
- Da es zahlreiche verschiedene Normen gibt, muss das Gerät, wenn es in einem anderen Land als dem Kaufland betrieben werden soll, von einem autorisierten Kundendienst überprüft werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe einer Hitzequelle oder in einen aufgeheizten Ofen, da es dabei schwer beschädigt werden könnte.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, gerade und vor Wasserspritzern geschützte Fläche.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb. Nehmen Sie das Gerät nie leer in Betrieb und achten Sie immer auf die Min. und Max. Füllmenge. Bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigten Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein. Elektrogeräte sind kein

Kinderspielzeug. Beaufsichtigen Sie Ihre Kinder, damit Sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen und legen oder ziehen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Lassen Sie das Kabel nie in die Nähe oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes oder einer Wärmequelle kommen.
- Benutzen Sie kein Verlängerungskabel. Wenn Sie unter eigener Verantwortung ein Verlängerungskabel benutzen, muss sich dieses in gutem Zustand befinden, geerdet sein und der Leistung des Geräts entsprechen.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose.
- Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden:
 - wenn es selbst oder das Stromkabel beschädigt ist,
 - wenn das Gerät zu Boden gefallen ist und dabei sichtbare Schäden davongetragen hat oder wenn Betriebsstörungen auftreten. Schicken Sie es in diesem Fall zum nächstgelegenen autorisierten Kundendienst. Sie dürfen das Gerät niemals selbst auseinander nehmen.
- Der Kontakt mit heißen Teilen des Geräts, heißem Wasser, Dampf und den Lebensmitteln kann zu Verbrennungen führen.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker des Geräts,
 - wenn Sie mit der Verwendung fertig sind,
 - um es zu transportieren,
 - vor jeder Reinigung oder Instandhaltung.
- Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser!
- Stellen Sie das Gerät nicht neben eine Wand oder einen Schrank, denn der abgegebene Dampf könnte sie beschädigen.
- Transportieren Sie das Gerät nicht, wenn es mit heißen Flüssigkeiten oder Speisen gefüllt ist.
- Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur original Zubehör und Ersatzteile, passend zu Ihrem Gerät.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und darf deshalb nicht für gewerbliche Zwecke genutzt werden. Für auf unsachgemäße oder nicht der Betriebsanleitung entsprechende Benutzung des Geräts zurückzuführende Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung und gewährt auch keine Garantie. Das Gerät ist nicht für eine Verwendung in den folgenden Fällen bestimmt, die von der Garantie ausgenommen sind:
 - in Küchenecken für Geschäfts- oder Büropersonal und in anderen gewerblichen Umgebungen,
 - auf landwirtschaftlichen Anwesen,
 - von Gästen von Hotels, Motels und ähnlichen Unterbringungen,
 - in Fremdenzimmern und Frühstückspensionen.

- Die Garzeiten sind Richtwerte.
- Sollten Sie Probleme haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst oder an die Internetadresse: groupeseb.com.
- Ihr Gerät besitzt ein festes Stromkabel: Wenn dieses Kabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden.

Vorbereitung

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Verwenden Sie einen nicht scheuernden, feuchten Schwamm, um den Wassertank zu reinigen - Fig. 1.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile mit warmem Wasser und Spülmittel und trocknen Sie sie ab.

Tauchen Sie den elektrischen Sockel nicht in Wasser.
- Fig. 2.

Aufstellen des Dampfgarers

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Fläche.

Auffüllen des Wassertanks

- Sie können den Wassertank auf zwei verschiedene Arten füllen:
 - A. Geben Sie direkt bis zur maximalen Füllstandsanzeige Wasser in den Wassertank - Fig. 3-A.
 - B. Stellen Sie die Saftauffangschale in den Wassertank. Stellen Sie dabei sicher, dass er richtig platziert ist.
- Öffnen Sie die Wassereinfüllöffnung der Saftauffangschale und gießen Sie Wasser bis zur maximalen Füllstandsanzeige in den Wassertank - Fig. 3-B.
- Erneuern Sie das Wasser vor jeder Verwendung.

Stellen Sie das Gerät nicht unter Gegenstände, die durch den Dampf beschädigt werden könnten.

Verwenden Sie im Wassertank keine Gewürze und keine Flüssigkeit außer Wasser.

Stellen Sie vor dem Einschalten sicher, dass sich Wasser im Wassertank befindet.

Einsetzen der abnehmbaren Gitter und Dampfaufsätze (je nach Modell)

Sie können das Gerät je nach Bedarf mit 1 oder 2 Aufsätzen verwenden.

Halten Sie die Reihenfolge der Aufsätze ein.

Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, sollten Sie die Dampfaufsätze nicht überladen.

- Die Aufsätze besitzen abnehmbare Gitter, dank der Sie den Garbereich vergrößern und sperrigere Lebensmittel garen können.
- Legen Sie immer das abnehmbare Gitter Nr. 1 auf die Saftauffangschale.
- Setzen Sie dann den Dampfaufsatz Nr. 1 an seinen Platz.
- Platzieren Sie anschließend das abnehmbare Gitter Nr. 2.
- Dann den Dampfaufsatz Nr. 2.
- Setzen Sie den Deckel darauf. Er passt auf alle Aufsätze.

Garen sperriger Lebensmittel:

- Entfernen Sie das abnehmbare Gitter Nr. 2.
- Setzen Sie den Dampfaufsatz Nr. 2 direkt auf den Dampfaufsatz Nr. 1.
- Geben Sie die Lebensmittel hinein - Fig. 5.
- Setzen Sie dann den Deckel darauf.

Dampfgaren

Einstellen der Garzeit

- Schließen Sie das Gerät an.
 - Stellen Sie die Schaltuhr auf die empfohlene Zeit - Fig. 6 (siehe Garzeitentabelle).
 - Die orange Betriebskontrollleuchte leuchtet auf.
 - Das Dampfgaren beginnt.
- Drehen Sie die Schaltuhr bei Garzeiten unter 15 Min. mindestens auf 30 Min. und drehen Sie sie dann auf die gewünschte Zeit zurück.**

Das Gerät muss angeschlossen sein, bevor man die Schaltuhr einstellt.

Garen von Reis:

- Geben Sie den Reis und das Wasser in den Reisaufsatz.
- Setzen Sie den Reisaufsatz in den Dampfaufsatz - Fig. 7.
- Stellen Sie die Schaltuhr auf die empfohlene Zeit (siehe Garzeitentabelle).

Kochen von Eiern: _____

- Setzen Sie die Eier in die hierfür vorgesehenen, integrierten Eierhalter - **Fig. 8**.
- Stellen Sie die Schaltuhr auf die empfohlene Zeit (siehe Garzeitentabelle).

Wenn kein Wasser mehr vorhanden ist, produziert das Gerät keinen Dampf mehr und gart Ihre Lebensmittel nicht mehr.

Während des Garens

- Überprüfen Sie den Wasserstand mit der Wasserstandsanzeige an der Außenseite.
 - Geben Sie, falls erforderlich, über die Einfüllöffnung Wasser hinzu - **Fig.9**.
- Achten Sie darauf, den Deckel während des Garens nicht zu öffnen - Fig. 10. Achten Sie ebenfalls darauf, die Dampföffnung im Deckel nicht zu verschließen - Fig. 11. Stellen Sie den Deckel nicht senkrecht, um Verformungen zu vermeiden - Fig. 12.**

Nach Ablauf der Garzeit _____

- Das Gerät schaltet sich automatisch ab.
- Ein Signalton ertönt und die Betriebskontrollleuchte erlischt.
- Um das Gerät selbst auszuschalten, drehen Sie die Schaltuhr auf die Position 0.

Aufwärmen

- Sie können auch Ihre Speisen aufwärmen.

Entnahme der Lebensmittel aus den Aufsätzen _____

- Entfernen Sie den Deckel am Griff - **Fig. 13**.
- Entfernen Sie den Dampfaufsatz Nr. 2, das abnehmbare Gitter Nr. 2 und den Dampfaufsatz Nr. 1 - **Fig. 14**.

Verwenden Sie beim Hantieren mit den Dampfaufsätzen, dem Griff, den abnehmbaren Gittern und dem Deckel Schutzhandschuhe - Fig. 15.

Verwenden Sie möglichst keine metallischen Hilfsmittel, um die Lebensmittel herauszunehmen.

Überprüfen Sie, ob die Saftauffangschale ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie sie entfernen.

- Trennen Sie das Gerät vom Stromkreis.
- Lassen sie es komplett abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Garzeitentabelle

Bei den Zeiten handelt es sich um Richtwerte für das Garen im ersten Dampfaufsatz. Die Zeiten können in Abhängigkeit von der Größe der Lebensmittel, dem Platz zwischen den Lebensmitteln, den Mengen, der Garstufe und dem Geschmack des Einzelnen variieren. Passen Sie die Garzeit in Abhängigkeit von der Menge den zu garenden Lebensmittel an. Sie müssen die Garzeit auch erhöhen, wenn Sie Ihre Lebensmittel in mehr als einem Dampfaufsatz zubereiten.

Bei Lebensmitteln mit unterschiedlichen Garzeiten: Legen Sie diejenigen, die mehr Garzeit benötigen, in den unteren Dampfaufsatz. Fügen Sie den zweiten Dampfaufsatz mit den schneller garenden Lebensmitteln während des Garens hinzu.

Verwenden Sie beim Hantieren mit den Dampfaufsätzen und dem Deckel während des Garens Schutzhandschuhe.

Garzeit bei Verwendung des Dampfaufsatz Nr. 1

DE

| Gemüse | | | |
|-----------------------------|--------------|----------------|-------------------------|
| Lebensmittel | Art | Menge | Garzeiten (Min.) |
| Artischocke | frisch | 1 | 45-55 |
| Spargel | frisch | 550 g | 30-35 |
| Brokkoli | frisch | 500 g | 30-35 |
| | tiefgefroren | 400 g | 25-31 |
| Karotten (3mm große Stücke) | frisch | 300 g | 20-25 |
| Champignons | frisch | 500 g | 20-25 |
| Kohl (80g schwere Stücke) | frisch | 600 g | 25-30 |
| Blumenkohl | frisch | 1 x mittelgroß | 30-35 |
| Spinat | frisch | 300 g | 15-20 |
| | tiefgefroren | 300 g | 15-20 |
| Brechbohnen | frisch | 400 g | 15-21 |
| Grüne Bohnen | frisch | 450 g | 35-40 |
| | tiefgefroren | 400 g | 30-35 |
| Porree | frisch | 500 g | 35-40 |
| Paprika | frisch | 250 g | 20-25 |
| Erbsen im Reisaufsatz | frisch | 300 g | 50-55 |
| | tiefgefroren | 300 g | 50-55 |
| Silberzwiebeln | frisch | 250 g | 15-20 |
| Kartoffel | frisch | 600 g | 40-45 |
| Zucchini | frisch | 600 g | 30-35 |
| Mais | frisch ganz | 500 g | 35-40 |
| Aubergine | frisch | 600 g | 20-25 |
| Obst | | | |
| Lebensmittel | Art | Menge | Garzeiten (Min.) |
| Birnen | frisch | 4 | 30-35 |
| Bananen | frisch | 4 | 15-20 |
| Pfirsiche | frisch | 4 | 15-20 |
| Äpfel | frisch | 4 | 15-20 |

Fisch - Schalentiere

| Lebensmittel | Art | Menge | Garzeiten (Min.) |
|----------------|--------------|-------|------------------|
| Fischfilet | frisch | 350 g | 10-15 |
| | tiefgefroren | 400 g | 15-20 |
| Ganzer Fisch | frisch | 600 g | 30-35 |
| Muscheln | frisch | 1 kg | 20-25 |
| Lachssteak | frisch | 300 g | 15-20 |
| Garnelen | frisch | 200 g | 20-25 |
| Jakobsmuscheln | frisch | 100 g | 20-25 |
| Lachs | frisch | 550 g | 15-20 |

Fleisch - Geflügel

| Lebensmittel | Art | Menge | Garzeiten (Min.) |
|---------------------|--------------|-------|------------------|
| Hähnchenschenkel | frisch ganz | 4 | 35-40 |
| Hähnchenschnitzel | frisch | 450 g | 20-25 |
| Putenschnitzel | frisch | 400 g | 20-25 |
| Schweinefilets | frisch | 600 g | 35-40 |
| Würstchen | - | 6 | 20-25 |
| Hackfleischbällchen | tiefgefroren | 8 | 20-25 |
| | frisch | 8 | 15-20 |

Eier

| Lebensmittel | Art | Menge | Garzeiten (Min.) |
|-------------------|-----|-------|------------------|
| Hartgekochte Eier | - | 6 | 20-25 |

Reis - Nudeln - Getreide

| Lebensmittel | Art | Menge | Garzeiten (Min.) |
|---------------------|-------|--------|------------------|
| Weißer Langkornreis | 125 g | 200 ml | 30-35 |
| Grieß | 125 g | 200 ml | 15-20 |
| Getreide | 125 g | 300 ml | 40-45 |

Instandhaltung und Reinigung

Reinigung des Geräts

- Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung vom Stromkreis.
- Lassen Sie es komplett abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Überprüfen Sie, ob das Gerät ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie die Saftauffangschale und den Wassertank leeren.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile mit warmem Wasser und Spülmittel und trocknen Sie sie ab.
- Alle abnehmbaren Teile, außer den elektrischen Sockel, sind spülmaschineneeignet.

Reinigen Sie diese Teile sofort nach der Nutzung, damit keine Flecken entstehen.

Tauchen Sie den elektrischen Sockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsprodukte.

Entkalken Ihres Geräts

Damit Ihr Gerät optimal funktioniert, muss es nach jeweils 8 Einsätzen entkalkt werden. Gehen Sie dabei wie folgt vor:

- Entfernen Sie die Saftauffangschale.
- Geben Sie 1 l Wasser in den Wassertank.
- Fügen Sie 1 Glas (etwa 150 ml) Essig hinzu.
- Lassen Sie ihn über Nacht einwirken.
- Spülen Sie das Innere des Wassertanks mehrmals mit warmem Wasser aus.

Verstauen der Dampfaufsätze und der abnehmbaren Gitter (je nach Modell)

- Verstauen Sie das Gerät folgendermaßen, nachdem Sie alle Teile gereinigt haben:
- Setzen Sie die Saftauffangschale auf den Wassertank. Der Reisaufsatz kann auf die Saftauffangschale gesetzt werden - Fig. 16.
- Setzen Sie den Dampfaufsatz Nr. 1 auf den Dampfaufsatz Nr. 2 - Fig. 17 (je nach Modell).

- Setzen Sie die beiden Aufsätze umgedreht auf den Sockel - Fig. 18 (je nach Modell).
- Legen Sie das Gitter Nr. 1 und das Gitter Nr. 2 aufeinander. Legen Sie die Gitter auf den Sockel - Fig. 19 (je nach Modell).
- Legen Sie den Deckel darauf - Fig. 20.

Ein paar Tipps für den Problemfall...

- Demontieren Sie das Gerät nicht, wenn es nicht mehr funktioniert. Bringen Sie es zur Reparatur in eines unserer autorisierten Kundendienstzentren.

| Problem | Grund | Lösung |
|--|--|---|
| Die orange Betriebskontrollleuchte leuchtet nicht auf. | Die Schaltuhr ist nicht eingeschaltet. | Schließen Sie das Gerät an und drehen Sie die Schaltuhr. |
| | Das Garen ist beendet. | Nach dem Garen erlischt die Leuchte automatisch. |
| | Das Gerät ist defekt. | Kontaktieren Sie unseren Kundendienst. |
| Die orange Betriebskontrollleuchte leuchtet, aber das Gerät heizt nicht. | Fehlfunktion des Heizelements. | Kontaktieren Sie unseren Kundendienst. |
| Die Schaltuhr ist blockiert. | Die Garzeit wurde auf einen niedrigen Wert eingestellt. | Drehen Sie die Schaltuhr bei Garzeiten unter 15 Min. mindestens auf 30 Min. und drehen Sie sie dann auf die gewünschte Zeit zurück. |
| Es läuft Wasser aus dem Sockel. | Leck am Heizelement. | Kontaktieren Sie unseren Kundendienst. |
| Die Lebensmittel garen langsamer als früher. | Das Heizelement ist verkalkt. | Entkalken Sie das Heizelement. |
| An den Seiten des Geräts tritt Dampf aus. | Dampfaufsätze/abnehmbare Gitter sind schlecht miteinander verbunden. | Überprüfen Sie, ob die Dampfaufsätze/abnehmbare Gitter richtig und in der richtigen Reihenfolge aufeinander sitzen. |
| | Die Wassereinfüllöffnung an der Saftauffangschale ist offen. | Schließen Sie die Wassereinfüllöffnung. |

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!



Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können. Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Beschrijving

1. Deksel
2. Stoommandje nr 2
3. Uitneembaar rooster nr 2 (afhankelijk van het model)
4. Stoommandje nr 1
5. Uitneembaar rooster nr 1 met geïntegreerde eierhouder (afhankelijk van het model)
6. Saponvangbak
7. Vulopening water
8. Verwarmingselement
9. Waterreservoir
10. Basis
11. Waterniveuaanduider
12. Maximaal vulniveau binnenkant
13. Timer
14. Oranje controlelampje
15. Vast snoer

Bereiding

Voor gebruik

- Gebruik een vochtige, zachte spons om het waterreservoir schoon te maken - Fig. 1.
- Maak alle losse onderdelen met lauw water en afwasmiddel schoon. Spoel de onderdelen goed af en laat ze drogen.

Dompel de elektrische basis nooit onder in water - Fig. 2.

De stoomkoker plaatsen

- Zet de basis op een stabiel oppervlak.

Het waterreservoir vullen

- U kunt het reservoir op twee manieren vullen :
 - A. Giet het water rechtstreeks in het waterreservoir en vul het reservoir tot het maximale niveau - Fig. 3-A.
 - B. Open de vulopening van het apparaat en vul het reservoir tot het maximale niveau - Fig. 3-B.
- Plaats de saponvangbak in het reservoir en controleer of de bak correct geplaatst is.
- Vervang het water voor elk gebruik.

Houd het apparaat uit de buurt van voorwerpen die niet tegen stoom bestand zijn.
Giet geen kruiden of andere vloeistoffen dan water in het reservoir.
Controleer of er water in het reservoir zit voor u het apparaat aanzet.

De uitneembare roosters en de mandjes plaatsen

(afhankelijk van het model)

U kunt het apparaat met 1 of 2 mandjes gebruiken.

Houd de volgorde van de mandjes aan.

Doe de mandjes niet te vol. Zo bereikt u een optimaal resultaat.

- U kunt de uitneembare roosters uit de mandjes verwijderen om het kookvolume te vergroten en grotere hoeveelheden te bereiden.
- Plaats rooster nr 1 altijd op de sapopvangbak
- Plaats vervolgens mandje nr 1
- Plaats daarna rooster nr 2
- Dan mandje nr 2
- Plaats tot slot het deksel dat op alle mandjes past.

Om grotere hoeveelheden te bereiden:

- Verwijder rooster nr 2
- Plaats mandje nr 2 rechtstreeks op mandje nr 1
- Leg de groenten in de mandjes - Fig. 5.
- Plaats daarna het deksel.

Stoomkoker

De kooktijd selecteren

- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- Stel de timer in op de aanbevolen tijd - Fig. 6 (zie kooktabellen).
- Het oranje controlelampje licht op.
- De stoombereiding start.

Zet de timer eerst op 30 min en draai de timer vervolgens terug naar de gewenste tijd voor kooktijden korter dan 15 min.

Steek eerst de stekker van het apparaat in het stopcontact en stel dan pas de timer in.

Rijst koken :

- Doe de rijst en het water in het rijstmandje.
- Plaats het rijstmandje in het stoommandje - Fig. 7.
- Stel de timer in op de aanbevolen tijd (zie kooktabellen).

Eieren koken: _____

- Leg de eieren op de geïntegreerde eierhouder - Fig. 8.
- Stel de timer in op de aanbevolen tijd (zie kooktabellen).

Als er geen water in het reservoir zit, produceert het apparaat geen stoom en worden de ingrediënten niet gestoomd.

Tijdens de bereiding

NL

- Controleer het waterniveau met de waterniveauaanduiders op de buitenkant.
- Giet, indien nodig, water bij via de vulopening - Fig. 9.

Open het deksel nooit tijdens de bereiding - Fig. 10. Zorg ervoor dat de stoomtuit op het deksel niet verstopt raakt - Fig. 11. Zet het deksel nooit rechtop om vervorming te voorkomen - Fig. 12.

Einde van de bereiding _____

- Het apparaat schakelt automatisch uit.
- De timer rinkelt en het controlelampje gaat uit.
- Zet de timer op 0 om het apparaat handmatig uit te schakelen.

Opwarmen

- U kunt de gerechten opwarmen.

De voedingsmiddelen uit de stoommandjes halen _____

- Neem het deksel bij de handgreep vast - Fig. 13.
- Verwijder stoommandje nr 2, het rooster nr 2 en het stoommandje nr 1 - Fig. 14.
- Gebruik ovenhandschoenen om de voedingsmiddelen uit het apparaat te halen - Fig. 15.

Gebruik ovenhandschoenen om de mandjes, de handgreep, de roosters en het deksel vast te nemen - Fig. 15.

Gebruik geen metalen accessoires om de voedingsmiddelen uit het apparaat te halen.

Zorg ervoor dat de sapopvangbak volledig is afgekoeld voor u de bak verwijdert.

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld voor het schoonmaken.

Kooktabel

De kooktijden voor mandje nr 1 worden ter informatie vermeld en kunnen variëren afhankelijk van de grootte van de etenswaren, de hoeveelheden; van het aantal stoommandjes en van uw persoonlijke smaak. Houd rekening met de hoeveelheid voedsel wanneer u de kooktijd instelt. Selecteer een langere kooktijd wanneer u meer dan één stoommandje gebruikt.

Als u voedingsmiddelen met een verschillende kooktijd bereidt: plaats de voedingsmiddelen met de langste kooktijd in het onderste mandje. Tijdens de bereiding plaatst u het tweede mandje met de voedingsmiddelen die minder lang moeten koken.

Gebruik ovenhandschoenen om de mandjes en het deksel vast te nemen tijdens de bereiding.

Kooktijden voor mandje 1

| Groenten | | | |
|------------------------------|--------------|--------------------|-----------------------|
| Bereiding | Soort | Hoeveelheid | Kooktijd (min) |
| Artisjokken | vers | 1 | 45-55 |
| Asperges | vers | 550 gr | 30-35 |
| Broccoli | vers | 500 gr | 30-35 |
| | diepgevroren | 400 gr | 25-31 |
| Worteltjes (schijfjes 3 mm) | vers | 300 gr | 20-25 |
| Paddestoelen | vers | 500 gr | 20-25 |
| Kool (partjes 50g) | vers | 600 gr | 25-30 |
| Bloemkool | vers | 1 middelgroot | 30-35 |
| Spinazie | vers | 300 gr | 15-20 |
| | diepgevroren | 300 gr | 15-20 |
| Flageolets | vers | 400 gr | 15-21 |
| Sperziebonen | vers | 450 gr | 35-40 |
| | diepgevroren | 400 gr | 30-35 |
| Prei | vers | 500 gr | 35-40 |
| Paprika's | vers | 250 gr | 20-25 |
| Doperwten in het rijstmandje | vers | 300 gr | 50-55 |
| | diepgevroren | 300 gr | 50-55 |
| Kleine witte uitjes | vers | 250 gr | 15-20 |
| Aardappelen | vers | 600 gr | 40-45 |
| Courgettes | vers | 600 gr | 30-35 |
| Maïskolven | diepgevroren | 500 gr | 35-40 |
| Aubergines | vers | 600 gr | 20-25 |
| Fruit | | | |
| Bereiding | Soort | Hoeveelheid | Kooktijd (min) |
| Peren | vers | 4 | 30-35 |
| Bananen | vers | 4 | 15-20 |
| Perziken | vers | 4 | 15-20 |
| Appels | vers | 4 | 15-20 |

Vis - schaaldieren

| Bereiding | Soort | Hoeveelheid | Kooktijd (min) |
|----------------------|--------------|-------------|----------------|
| Visfilet | vers | 350 gr | 10-15 |
| | diepgevroren | 400 gr | 15-20 |
| Hele vis | vers | 600 gr | 30-35 |
| Mosselen | vers | 1 kg | 20-25 |
| Vissteak | vers | 300 gr | 15-20 |
| Garnalen | vers | 200 gr | 20-25 |
| Sint Jacobs schelpen | vers | 100 gr | 20-25 |
| Zalm | vers | 550 gr | 15-20 |

Vlees - gevogelte

| Bereiding | Soort | Hoeveelheid | Kooktijd (min) |
|----------------|--------------|-------------|----------------|
| Kippenbillen | heel vers | 4 | 35-40 |
| Kippenlapje | vers | 450 gr | 20-25 |
| Kalkoenlapje | - | 400 gr | 20-25 |
| Varkensfilet | - | 600 gr | 35-40 |
| Worstjes | - | 6 | 20-25 |
| Rundsbouletten | diepgevroren | 8 | 20-25 |
| | vers | 8 | 15-20 |

Eieren

| Bereiding | Soort | Hoeveelheid | Kooktijd (min) |
|---------------------|-------|-------------|----------------|
| Hardgekookte eieren | - | 6 | 20-25 |

Rijst - pasta - granen

| Bereiding | Soort | Hoeveelheid | Kooktijd (min) |
|---------------------------|-------|-------------|----------------|
| Witte langkorrelige rijst | 125 g | 200 ml | 30-35 |
| Griesmeel | 125 g | 200 ml | 15-20 |
| Granen | 125 g | 300 ml | 40-45 |

Onderhouden en schoonmaken

Het apparaat schoonmaken

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact na gebruik.
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld voor het schoonmaken.
- Zorg ervoor dat het apparaat voldoende is afgekoeld voor u de sapopvangbak en het waterreservoir leegt.
- Maak alle losse onderdelen met lauw water en afwasmiddel schoon. Spoel de onderdelen goed af en laat ze drogen.
- U mag alle onderdelen, behalve de elektrische basis, in de vaatwasser schoonmaken.

Maak deze onderdelen regelmatig en onmiddellijk na gebruik schoon om de vorming van vlekken te voorkomen.

Dompel de elektrische basis nooit onder in water.

Gebruik geen agressieve onderhoudsproducten.

NL

Uw apparaat ontkalken

Ontkalk uw apparaat na 8 beurten voor een optimale werking.

U:

- Verwijdert de sapopvangbak.
- Giet 1 L water in het waterreservoir.
- Voegt 1 glas (ongeveer 150 ml) witte azijn toe.
- Laat dit één nacht weken.
- Spoelt de binnenkant van het reservoir met lauw water.

De mandjes en de uitneembare roosters opbergen

(afhankelijk van het model)

- Maak de onderdelen schoon en berg ze vervolgens op :
- Zet de sapopvangbak op het waterreservoir. U mag het rijstmandje op de sapopvangbak zetten - Fig. 16.

- Stapel stoommandje nr 1 op stoommandje nr 2 - Fig. 17 (afhankelijk van het model).
- Plaats de twee mandjes omgekeerd op de basis - Fig. 18 (afhankelijk van het model).
- Stapel de rooster nr 1 op de rooster nr 2. Plaats de roosters op de basis - Fig. 19 (afhankelijk van het model).
- Zet het deksel er bovenop - Fig. 20.

Problemen oplossen

- Als uw apparaat niet werkt, haal het dan niet zelf uit elkaar maar breng het naar één van onze erkende service centra.

| Probleem | Probleem Oorzaak | Oplossing |
|---|---|--|
| Het oranje controlelampje brandt niet. | De timer is niet ingesteld. | Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact en stel de timer in. |
| | De bereiding is beëindigd. | Aan het einde van de bereiding dooft het controlelampje automatisch. |
| | De onderdelen zijn beschadigd. | Neem contact op met onze dienst na verkoop. |
| Het oranje controlelampje brandt maar het apparaat warmt niet op. | Het verwarmingselement is niet geplaatst. | Neem contact op met onze dienst na verkoop. |
| De timer loopt vast. | De kooktijd is te kort. | Zet de timer eerst op 30 min en draai de timer vervolgens terug naar de gewenste tijd voor kooktijden korter dan 15 min. |
| Er loot water uit de sokkel. | Het verwarmingselement lekt. | Neem contact op met onze dienst na verkoop. |
| De bereiding duurt langer. | Het verwarmingselement zit vol kalkaanslag. | Ontkalk het verwarmingselement. |
| Er ontsnapt stoom langs de zijkant van het apparaat. | Mandjes/roosters zijn niet correct geplaatst. | Controleer of de mandjes/roosters correct en in de juiste volgorde geplaatst zijn. |
| | Vulopening op de sapopvangbak staat open. | Controleer de positie. |