

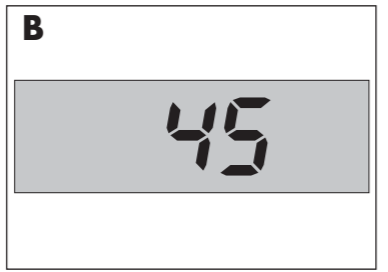
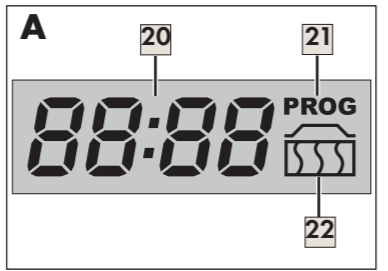
### Cuiseur vapeur SDG 800 A1



**FR** Cuiseur vapeur  
**BE** Mode d'emploi

**NL** Stoomkoker  
**BE** Gebruiksaanwijzing

**DE** Dampfgarer  
**AT** Bedienungsanleitung  
**CH**



**Introduction**

Utilisation conforme .....	Page 6
Caractéristiques.....	Page 6
Fourniture.....	Page 7
Description des pièces.....	Page 7

<b>Sécurité</b> .....	Page 7
Utiliser les accessoires d'origine .....	Page 8

<b>Avant la première mise en service</b> .....	Page 8
--	--------

<b>Mise en service</b> .....	Page 8
Réglage de l'heure.....	Page 9
Utiliser la fonction de démarrage immédiat.....	Page 9
Programmer l'heure de cuisson .....	Page 10
Mode maintien de chaleur.....	Page 11
Utiliser plusieurs paniers de cuisson.....	Page 11
Conseils .....	Page 11
Table des durées de cuisson .....	Page 12
Rangement compact du cuiseur vapeur .....	Page 16
Détartrer le réservoir d'eau .....	Page 16

<b>Nettoyage et entretien</b> .....	Page 16
-------------------------------------	---------












<b>Service</b> .....	Page 16
----------------------	---------

<b>Garantie</b> .....	Page 17
-----------------------	---------

<b>Mise au rebut</b> .....	Page 17
----------------------------	---------


<b>Déclaration de conformité / Fabricant</b> .....	Page 18
--	---------

**Les pictogrammes suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi / appliqués sur l'appareil :**

	Lire le mode d'emploi !		Attention, surfaces très chaudes !
	Respecter les avertissements et les consignes de sécurité !		Tenir les enfants à l'écart des outils électriques !
	Risque d'explosion !	<b>W</b>	Watt (Puissance appliquée)
	Risque d'électrocution ! Danger de mort !	<b>V~</b>	Volt (Tension alternative)
	Qualité alimentaire !		Contrôler l'état irréprochable de l'appareil, du cordon secteur et de la fiche secteur !
	Voici le bon comportement recommandé !		Risque d'incendie !
	Mettez l'emballage et l'appareil au rebut dans le respect de l'environnement.		

## Cuiseur vapeur

### ● Introduction

 Merci d'avoir choisi ce produit. Avant la première mise en service, veuillez déplier la page des illustrations et prendre connaissance des fonctions de l'appareil. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi ci-dessous et les consignes de sécurité. L'appareil doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Soigneusement conserver ces instructions. Remettez les documents aux utilisateurs lorsque vous prêtez l'appareil.

### ● Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour cuire des aliments à la vapeur. Le cuiseur vapeur doit uniquement être utilisé dans des locaux secs et fermés.

Toutes autres utilisations ou modifications de l'appareil sont considérées non conformes et peuvent être sources de graves dangers. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dégâts issus d'une utilisation non conforme. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

### ● Caractéristiques

Tension nominale : 220-240V ~ 50Hz  
 Puissance nominale : 800W  
 Capacité panier de cuisson : 3l  
 Capacité panier à riz : 1l  
 Dimensions : 31,3 x 23,1 x 39,8 cm (l x p x h)  
 Poids : 2,05 kg

## ● Fourniture

Immédiatement après le déballage, veuillez contrôler que la fourniture est au complet et que l'appareil et toutes les pièces se trouvent en parfait état.

- 1 x Socle
- 1 x Couronne turbo
- 1 x Collecteur de condensation
- 3 x Paniers de cuisson
- 1 x Panier à riz (1 l)
- 1 x Couvercle
- 1 x Mode d'emploi

## ● Description des pièces

- 1 Couvercle
- 2 Panier à riz
- 3 Panier de cuisson supérieur (3)
- 4 Panier de cuisson intermédiaire (2)
- 5 Coquetier (alvéoles)
- 6 Panier de cuisson inférieur (1)
- 7 Collecteur de condensation
- 8 Couronne turbo
- 9 Marquage minimum
- 10 Socle / réservoir d'eau
- 11 Élément de chauffage
- 12 Indicateur de niveau d'eau
- 13 Écran ACL
- 14 Touche MARCHÉ / ARRÊT
- 15 Témoin de contrôle
- 16 Touche PLUS / MOINS
- 17 Touche PROG (« programmer »)
- 18 Câble secteur avec fiche secteur
- 19 Marquage MAX
- 20 Horloge
- 21 Symbole PROG (« programmer »)
- 22 Symbole Maintien au chaud

## ● Sécurité

**⚠ AVERTISSEMENT !** Veuillez lire toutes les consignes de sécurité et instructions. Tout manquement aux consignes de sécurité et aux instructions peut provoquer une électrocution, un incendie et/ou de graves blessures.

CONSERVER TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE !



**Prévention de blessures et d'endommagements de l'appareil :**

-  **DANGER DE MORT ET D'ACCIDENT POUR LES ENFANTS EN BAS ÂGE ET LES ENFANTS !**  
Ne jamais laisser les enfants manipuler sans surveillance le matériel d'emballage et le produit. Il existe un risque d'étouffement par le matériel d'emballage et un danger de mort par brûlures. Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Toujours tenir les enfants à l'écart du produit.
-  Ne pas utiliser l'appareil dans une atmosphère explosive contenant des liquides ou des gaz inflammables.
- Les enfants ou personnes manquant de connaissances ou d'expérience dans la manipulation de l'appareil, ou limitées dans leurs capacités physiques, sensoriques ou mentales, ne doivent pas utiliser cet appareil sauf ou la surveillance ou direction d'une personne responsable pour leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **ATTENTION !** Ne jamais laisser le cuiseur vapeur fonctionner sans surveillance.
-  **ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURES !** L'appareil devient très chaud pendant l'utilisation. Veiller à éviter tout contact avec la vapeur d'eau ou les aliments chauds.
- Toujours soulever le couvercle **1** lentement, dirigé vers le côté opposé à soi et ainsi laisser la vapeur s'échapper vers l'arrière. Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil lorsque celui-ci produit de la vapeur. Utiliser un chiffon isolant pour saisir le couvercle **1** et les paniers de cuisson **3**, **4**, **6**. Pour vérifier le degré de cuisson des aliments, utiliser une fourchette ou une pince dotée d'un long manche.

- Débrancher la fiche secteur **18** après chaque utilisation. Ne pas laisser le cordon secteur dépasser le bord du plan de travail pour prévenir toute chute suite à une traction involontaire sur le câble.
- Laisser l'appareil refroidir complètement avant de vider l'eau résiduelle du réservoir d'eau **10**.



**ATTENTION ! RISQUE D'INCENDIE !** Ne pas faire fonctionner le cuseur vapeur à proximité ou

- sous des rideaux, des armoires murales ou tout autre matériau inflammable.
- Ne pas installer l'appareil sur une surface sensible à la chaleur (donc pas sur du bois vernis ou une nappe). Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'autres sources de chaleur (four, flamme de gaz). Autrement, vous risquez d'endommager l'appareil et/ou des meubles.
- Poser l'appareil sur une surface plane et stable. Respecter un écart suffisant par rapport aux murs et armoires. Ceci permet d'éviter d'endommager ces surfaces par la vapeur d'eau qui s'échappe.
- Veiller à ce que le réservoir d'eau **10** soit suffisamment rempli pendant la cuisson. Ne pas recouvrir le réservoir d'eau **10** avec une feuille de papier alu ou autre. Absolument respecter cette consigne sous peine de surchauffer l'appareil. Risque d'endommagement de l'appareil.
- Ne jamais immerger l'appareil dans de l'eau et toujours débrancher la fiche secteur avant de le nettoyer ou transporter.
- **QUALITÉ ALIMENTAIRE !** Ce produit n'altère aucunement les propriétés de goût et d'arôme.



## **Prévention de risques mortels par électrocution :**



- Contrôler que la tension secteur corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique. Uniquement brancher l'appareil sur du courant alternatif.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil par l'intermédiaire d'une minuterie ou d'une commande distante externe.



Contrôler régulièrement si le cordon secteur **18** est endommagé ou altéré.

- Ne pas utiliser l'appareil si le câble secteur **18** ou la fiche secteur ne sont pas en parfait état de fonctionnement.  
**ATTENTION !** Un câble **18** défectueux représente un risque mortel d'électrocution. Immédiatement faire inspecter et réparer les appareils qui ne fonctionnent pas parfaitement ou sont endommagés par le service technique.
- Ne jamais utiliser le câble **18** de manière non conforme en tirant dessus pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant. Tenir le cordon **18** secteur à l'écart des surfaces chaudes, des arêtes vives et ne pas le soumettre à des sollicitations mécaniques. Des câbles tordus ou enchevêtrés augmentent les risques d'électrocution.
- Ne pas utiliser l'appareil en plein air. Veiller à ce que le câble secteur **18** ne prenne jamais l'humidité durant l'utilisation.
- Débrancher la fiche secteur **18** de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

## ● Utiliser les accessoires d'origine

- Uniquement utiliser les accessoires et équipements indiqués dans le mode d'emploi. L'usage de produits ou d'accessoires autres que ceux recommandés dans ce mode d'emploi peut signifier un risque de blessure pour l'utilisateur.

## ● Avant la première mise en service

- Avant la première utilisation, rincer toutes les pièces démontables à l'eau tiède et les sécher soigneusement. Essuyer les parois internes du socle / réservoir d'eau **10** avec un chiffon humide.

## ● Mise en service

Respecter la tension secteur. La tension de la source de courant doit correspondre aux indications de la plaque signalétique de l'appareil. Les appareils certifiés pour 230V fonctionnent aussi avec du 220V.

- Poser le socle [10] sur une surface plane et stable.
- Poser ensuite la couronne turbo noire [8] sur l'élément de chauffe [11] central. Veiller à ce que le côté plus large soit en bas.
- Remplir à présent le réservoir [10] d'eau froide jusqu'au marquage MAX [19].

**Remarque :** veiller à ce que le socle / réservoir d'eau [10] contienne de l'eau au moins jusqu'au marquage minimum [9].

**⚠ ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURES !**

Veiller à ce que le niveau d'eau ne dépasse pas le marquage MAX [19]. Autrement, de l'eau bouillante peut gicler du cuiseur vapeur lors de la cuisson.

**ATTENTION !** Ne rien ajouter d'épices ou autres ingrédients à l'eau de cuisson. Ceux-ci peuvent affecter la circulation de vapeur et/ou endommager les surfaces du réservoir d'eau [10] et de l'élément de chauffe [11].

- Placer le collecteur de condensation noir [7] sur le socle [10]. Veiller à ce que le bord surélevé en demi cercle soit dirigé vers l'avant en direction des boutons de commande et repose à l'horizontale. Ceci permet de fixer la position de la couronne turbo [8].
- Placer les aliments dans les paniers de cuisson [3], [4], [6].
- Vérifier que toutes les pièces sont correctement positionnées avant de mettre l'appareil en marche. **ATTENTION !** Ne jamais utiliser de paniers ou pièces autres que celles spécialement fabriquées pour cet appareil. Autrement, vous risquez de provoquer des blessures et/ou d'endommager l'appareil.
- Placer les paniers de cuisson [3], [4], [6] dans l'ordre 1-2-3 (voir marquage sur les poignées) sur le collecteur de condensation [7].
- Poser le couvercle [1] centré de manière à couvrir complètement le panier de cuisson supérieur [3] et exclure tout échappement de vapeur.
- Brancher la fiche secteur [18] dans une prise de courant adéquate.
- L'écran à cristaux liquides [13] affiche « 45 » (voir ill. B).

Votre cuiseur vapeur est à présent prêt à fonctionner.

● **Réglage de l'heure**

**Procéder comme suit :**

- Enfoncer simultanément les touches PROG [17] et MARCHÉ / ARRÊT [14] pendant 2-3 secondes. Un signal sonore retentit lorsque vous relâchez les touches.
- Appuyer à présent sur la touche PLUS [16] pour incrémenter l'horloge [20] de 10 minutes à chaque pression. Appuyer sur la touche MOINS [16] pour diminuer l'horloge [20] d'une minute à chaque pression.
- Appuyer sur la touche PROG [17] pour confirmer votre entrée.
- L'écran ACL [13] affiche maintenant l'heure actuelle (mode horloge).

● **Utiliser la fonction de démarrage immédiat**

**Remarque :** veiller à ce que le socle / réservoir d'eau [10] contienne de l'eau au moins jusqu'au marquage minimum [9]. Vérifier que la couronne turbo [8] et le collecteur de condensation [7] soient correctement positionnés.

- Appuyer sur la touche MARCHÉ / ARRÊT [14]. L'écran ACL [13] affiche alors la durée de cuisson préprogrammée de 45 minutes (voir ill. B).
- Appuyer sur la touche PLUS / MOINS [16] pour augmenter ou réduire la durée de cuisson par étapes de 5 minutes ou d'1 minute.

**Remarque :** le temps de cuisson maximum est 90 minutes.

**Remarque :** ne pas omettre, le cas échéant, de rajouter de l'eau en cas de cuisson prolongée. Remplir par l'orifice latéral du collecteur de condensation [7]. Rempli jusqu'au marquage MAX [19], le réservoir d'eau [10] suffit pour une cuisson d'env. 1 heure.

**⚠ ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURES !**

Veiller à ce que le niveau d'eau ne dépasse pas le marquage MAX [19]. Autrement, de l'eau bouillante peut gicler du cuiseur vapeur lors de la cuisson.

- Appuyer sur la touche MARCHE / ARRÊT [14]. Un signal sonore retentit. Le témoin de contrôle [15] s'éclaire en rouge et l'appareil commence automatiquement la cuisson-vapeur.
- L'écran ACL [13] affiche le temps de cuisson restant.

### ⚠ ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURES !

L'appareil devient très chaud pendant son utilisation. Veiller à éviter tout contact avec la vapeur d'eau ascendante ou les pièces de l'appareil.

- Dès que la durée de cuisson réglée est écoulée, l'appareil commute automatiquement en mode de maintien de chaleur (voir « Mode de maintien de chaleur »).

**Remarque :** pendant la cuisson, vous pouvez à tout moment augmenter ou réduire la durée par étapes de 5 minutes ou d'1 minute en appuyant sur la touche PLUS / MOINS [16]. Si vous réglez manuellement la durée de cuisson sur « 0 », l'appareil commute automatiquement en mode de maintien de chaleur (voir « Mode de maintien de chaleur »).

### ⚠ ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURES !

Toujours soulever le couvercle [1] lentement, dirigé vers le côté opposé à soi et ainsi laisser la vapeur s'échapper vers l'arrière. Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil lorsque celui-ci produit de la vapeur. Utiliser des chiffons isolants pour saisir le couvercle [1] et les paniers de cuisson [3], [4], [6]. Pour vérifier le degré de cuisson des aliments, utiliser une fourchette ou une pince dotée d'un long manche.

- Appuyer sur la touche MARCHE / ARRÊT [14] pour arrêter la cuisson plus tôt que prévu ou éteindre l'appareil. L'affichage de l'écran ACL [13] retourne à l'horloge [20] (voir ill. A).

**Remarque :** un signal sonore retentit dès que la réserve d'eau est nulle lors du fonctionnement. La cuisson est alors interrompue. L'affichage de l'écran ACL [13] repasse à l'horloge [20] (voir ill. A). Il faut donc contrôler régulièrement la quantité restante sur l'indicateur de niveau d'eau [12] et rajouter suffisamment d'eau à temps.

### ⚠ ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURES !

Veiller à ce que le niveau d'eau ne dépasse pas le marquage MAX [19]. Autrement, de

l'eau bouillante peut gicler du cuiseur vapeur lors de la cuisson.

## ● Programmer l'heure de cuisson

**Remarque :** veiller à ce que le socle / réservoir d'eau [10] contienne de l'eau au moins jusqu'au marquage minimum [9]. Vérifier que la bague turbo [8] et le collecteur de condensation [7] soient correctement positionnés.

- Appuyer sur la touche PROG [17]. L'écran ACL [13] affiche l'horloge [20] et le symbole PROG [21] (voir ill. A).

- Appuyer sur la touche PLUS / MOINS [16] pour augmenter ou réduire le délai désiré par étapes de 10 minutes ou d'1 minute.

- **Remarque :** le délai réglé se réfère à l'heure actuelle. Ainsi, si vous réglez un délai de 30 minutes à 13:00, la cuisson démarrera à 13:30. Le délai maximum programmable est 24 heures.

- Appuyer de nouveau sur la touche PROG [17].

- Appuyer sur la touche PLUS / MOINS [16] pour augmenter ou réduire la durée de cuisson par étapes de 5 minutes ou d'1 minute.

**Remarque :** le temps de cuisson maximum est 90 minutes.

**Remarque :** ne pas omettre, le cas échéant, de rajouter de l'eau en cas de cuisson prolongée. Remplir par l'orifice latéral du collecteur de condensation [7]. Rempli jusqu'au marquage MAX [19], le réservoir d'eau [10] suffit pour une cuisson d'env. 1 heure.

- Appuyer de nouveau sur la touche PROG [17]. L'écran ACL [13] affiche à présent l'horloge [20] et le symbole PROG [21]. La programmation est activée.

- Lorsque le délai réglé s'écoule, un signal sonore retentit, le témoin de contrôle [15] s'éclaire en rouge et l'appareil commence automatiquement la cuisson.

### ⚠ ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURES !

L'appareil devient très chaud pendant son utilisation. Veiller à éviter tout contact avec la vapeur d'eau ascendante ou les pièces de l'appareil.



**Remarque :** un signal sonore retentit dès que la réserve d'eau est nulle lors du fonctionnement. La cuisson est alors interrompue. Il faut donc contrôler régulièrement la quantité restante sur l'indicateur de niveau d'eau [12] et rajouter suffisamment d'eau à temps.

**⚠ ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURES !**

Veiller à ce que le niveau d'eau ne dépasse pas le marquage MAX [19]. Autrement, de l'eau bouillante peut gicler du cuiseur vapeur lors de la cuisson.

- Appuyer sur la touche PROG [17] pour annuler le délai programmé. Le symbole PROG [21] disparaît de l'écran ACL [13].

● **Mode maintien de chaleur**

Lorsque la durée de cuisson réglée est écoulée, l'appareil passe automatiquement en mode de maintien de chaleur.

- L'écran ACL [13] affiche l'horloge [20] et le symbole Maintien de chaleur [22].
- Le témoin de contrôle [15] s'éclaire en vert.
- En mode de maintien de chaleur, l'eau est réchauffée par intervalles. Ceci permet de maintenir les aliments à une température d'env. 60 à 70 °C.

**⚠ ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURES !**

L'appareil devient très chaud pendant son utilisation. Veiller à éviter tout contact avec la vapeur d'eau ascendante ou les pièces de l'appareil.

- Le mode de maintien de chaleur reste actif jusqu'à ce que la réserve d'eau soit épuisée ou une touche actionnée.
- Appuyer sur la touche MARCHÉ / ARRÊT [14] pour quitter le mode de maintien de chaleur.

● **Utiliser plusieurs paniers de cuisson**

- Poser les aliments les plus volumineux ou ayant la plus longue durée de cuisson (par ex. aussi le riz) dans le panier de cuisson inférieur [6].

- Tenir compte que la durée de cuisson dans les paniers supérieur [3] et moyen [4] augmente de 5-10 minutes. Régler la durée de cuisson en conséquence.
- Le goût des aliments peut se transmettre par l'eau condensée. Par principe, il faut donc poser le poisson et la viande dans le panier de cuisson inférieur [6]. Pour préparer des aliments avec une longue durée de cuisson, laisser le panier inférieur [6] vide. Placer le poisson ou la viande au moment voulu dans le panier de cuisson inférieur [6].

**⚠ ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURES !**

Toujours soulever le couvercle [1] lentement, dirigé vers le côté opposé à soi et ainsi laisser la vapeur s'échapper vers l'arrière. Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil lorsque celui-ci produit de la vapeur. Utiliser des chiffons isolants pour saisir le couvercle et les paniers de cuisson [3], [4], [6]. Pour vérifier le degré de cuisson des aliments, utiliser une fourchette ou une pince dotée d'un long manche.

- Pour cuire des aliments avec différentes durées de cuisson, placer les aliments avec la plus longue durée dans le panier de cuisson inférieur [6]. Retirer prudemment le couvercle [1] et poser le panier de cuisson suivant [3], [4] sur celui en dessous lorsque la durée de cuisson restante correspond aux aliments suivants. Replacer prudemment le couvercle [1].



**Conseils**

Les durées de cuisson indiquées dans la table sont des recommandations. Elles peuvent varier selon la taille des aliments, la quantité remplie dans les paniers de cuisson [3], [4], [6], l'état de fraîcheur et les préférences personnelles. Avec un peu de pratique avec le cuiseur vapeur, vous pourrez affiner la durée de cuisson.

- Tenir compte qu'une couche seule cuit plus vite que plusieurs superposées. La durée de cuisson augmente donc avec la quantité d'ingrédients, cuire par ex. 1000g de choux est plus long que 500g.

- Veiller à ce que les morceaux soient de taille similaire. Vous obtiendrez ainsi une cuisson optimale. Si les morceaux doivent être superposés et sont de tailles différentes, poser les plus petits en haut.
- Ne pas bourrer les aliments dans les paniers de cuisson [3], [4], [6]. Laisser de l'espace entre les morceaux. Ceci permet d'assurer une circulation optimale de la vapeur.
- Lorsque vous préparez de grandes quantités, remuer les aliments après la moitié de la durée de cuisson avec une grande cuillère en bois.
- Ne jamais cuire de la viande, de la volaille ou des fruits de mer congelés. Les aliments doivent d'abord être entièrement décongelés.
- Toutes les valeurs indiquées dans la table de durée de cuisson se basent sur l'utilisation d'eau froide. Vous pouvez aussi utiliser de l'eau chaude (non bouillante) pour réduire un peu la durée de cuisson.
- Le panier à riz [2] convient aussi pour cuire d'autres aliments tels que fruits, légumes, pudding, etc.

### ● Table des durées de cuisson

Les durées de cuisson indiquées dans la table sont des recommandations. Les durées varient selon la taille des aliments, la quantité remplie dans les paniers de cuisson [3], [4], [6], l'état de fraîcheur et les préférences personnelles. Nous recommandons donc de vérifier le degré de cuisson un peu avant l'écoulement de la durée programmée avec un ustensile long (fourchette ou brochette). Les durées de cuisson se réfèrent aux quantités indiquées dans la table. Sauf autre spécification, les durées de cuisson se réfèrent à l'utilisation du panier de cuisson inférieur [6]. Les aliments dans les paniers de cuisson supérieur et intermédiaire [3], [4] requièrent 5-10 minutes de plus.

Toutes les durées indiquées dans la table se basent sur l'utilisation d'eau froide.

Légumes	État	Quantité	Durée de cuisson	Remarques
Artichauts	frais	2-3, taille moyenne	50-55 minutes	
Asperges	fraîches	400 g	15-20 minutes	poser à plat dans le panier [3], [4], [6]
	congelées	400 g	15-20 minutes	2. superposer en croix pour la circulation de la vapeur
Haricots, verts	frais	400 g	25-30 minutes	remuer après la moitié de la durée de cuisson
	congelés	400 g	35-40 minutes	
Brocoli	frais	400 g	15-20 minutes	remuer après la moitié de la durée de cuisson
	congelé	400 g	20-25 minutes	
Chou de Bruxelles	frais	400 g	20-25 minutes	remuer après la moitié de la durée de cuisson
Chou	frais, coupé en petits morceaux	400 g	35-40 minutes	remuer après la moitié de la durée de cuisson

Légumes	État	Quantité	Durée de cuisson	Remarques
Carottes	fraîches, en rondelles	400 g	20-25 minutes	remuer après la moitié de la durée de cuisson
Épis de maïs	frais, entier		env. 15 minutes	tourner de 180° après la moitié de la durée de cuisson
Chou-fleur	frais, en florets	400 g	15-20 minutes	remuer après la moitié de la durée de cuisson
	congelé	400 g	20-25 minutes	
Courgette	fraîche, en rondelles	400 g	15-20 minutes	remuer après la moitié de la durée de cuisson
Champignons	frais	200 g	15-20 minutes	remuer après la moitié de la durée de cuisson
Petits pois	congelés	400 g	15-20 minutes	remuer après la moitié de la durée de cuisson
Pommes de terre	épluchées et en petits morceaux	900 g	25-30 minutes	remuer après la moitié de la durée de cuisson
Pommes de terre nouvelles	fraîches, entières	400 g	30-35 minutes	
Épinards	frais	250 g	10-15 minutes	
	congelés	400 g	15-20 minutes	

**Conseils :**

- Enlever les grosses queues des choux-fleurs, brocolis et choux.
- Cuire les légumes à feuilles vertes le plus rapidement possible, car ils perdent aisément leur couleur.
- Pour un résultat optimal, saler et épicer les légumes après la cuisson.
- Les légumes congelés peuvent être cuits sans devoir décongeler.

Poisson et fruits de mer	État	Quantité	Durée de cuisson	Remarques
Queues de homard	frais	2 pièces	20-25 minutes	la chair devient opaque ; au besoin cuire plus longtemps

Poisson et fruits de mer	État	Quantité	Durée de cuisson	Remarques
Filet de poisson	congelé	250 g	10-15 minutes	
	frais	250 g	10-15 minutes	
Poisson, tranche épaisse	Saumon, cabillaud	250 / 400 g	10-15 minutes	
	Thon	400 g	15-20 minutes	
Moules	fraîches	400 g	10-15 minutes	la cuisson est terminée lorsque les moules sont largement ouvertes
Huîtres	fraîches	6 pièces	15-20 minutes	la cuisson est terminée lorsque les huîtres sont largement ouvertes
Crevettes	fraîches	400 g	10-15 minutes	remuer après la moitié de la durée de cuisson

### Conseils :

- Le poisson est cuit lorsque sa chair devient opaque.
- Le poisson congelé peut être cuit sans décongeler, mais il faut séparer les morceaux avant la cuisson et augmenter la durée de cuisson.
- Pour affiner le goût du poisson, ajouter des zestes de citron et des épices pendant la cuisson.

Volaille	État	Quantité	Durée de cuisson	Remarques
Poulet	Poitrine, désossée	400 g	15-20 minutes	Enlever la peau avant la cuisson
	Cuisses	400 g	20-30 minutes	après la cuisson, éventuellement griller au four (fonction grill)

Viande et saucisses	État	Quantité	Durée de cuisson	Remarques
Bœuf	en tranches, filet ou roastbeef	250 g	10-15 minutes	Bien dégraisser la viande, le bœuf à la vapeur possède une texture ferme
Mouton	Côtelette, avec ou sans os	4 côtelettes	15-20 minutes	Retirer toute la graisse
Porc	Filet, steak ou longe	400 g ou 4 pièces	10-15 minutes	Retirer toute la graisse

Viande et saucisses	État	Quantité	Durée de cuisson	Remarques
Saucisses (précuites)	Saucisses viennoises	400 g	10-15 minutes	Piquer la peau avant de cuire
	Saucisses de Francfort	400 g	env. 15 minutes	

**Conseils :**

- L'avantage de la cuisson vapeur est que la graisse s'écoule complètement pendant la cuisson. La chaleur douce convient uniquement pour une viande tendre et maigre, entièrement dégraissée. La viande à griller est idéale pour la cuisson vapeur.
- Vous pouvez servir la viande et la volaille cuite à la vapeur accompagnée de sauces savoureuses ou marinée avant la cuisson.
- Contrôler le degré de cuisson avec soin avant de servir. Piquer la viande avec un objet long (couteau ou brochette) pour vérifier si elle est bien cuite.
- Les saucisses doivent être cuites avant la cuisson vapeur.
- Vous pouvez affiner le goût en ajoutant des herbes fraîches aux aliments cuits à la vapeur.

Riz	État	Quantité	Quantité d'eau	Durée de cuisson	Remarques
Riz	blanc	200 g	300 ml	25 minutes	2 portions
		300 g	600 ml	35 minutes	4 portions
	brun	300 g	600 ml	40 minutes	4-6 portions
Pudding au riz	Riz rond	100 g riz + 30 g sucre en poudre	lait chaud	75-80 minutes	

**Conseils :**

- Verser la quantité d'eau requise avec le riz dans le panier à riz [2].
- Pour cuire un menu, toujours placer le panier à riz [2] dans le panier de cuisson supérieur pour que l'eau condensée transmette l'arôme des autres ingrédients.

Cœufs	Quantité	Quantité d'eau	Durée de cuisson	Remarques
À la coque	max. 6	400 ml	8 minutes	Placer les œufs dans les coque-tiers [5] (alvéoles du panier de cuisson)
Durs			15 minutes	

Pour les œufs à la coque, régler l'appareil sur 10 minutes et retirer les œufs à temps.

## ● Rangement compact du cuiseur vapeur

- Placer le panier à riz [2] dans le panier de cuisson inférieur [6].
- Placer le panier de cuisson inférieur [6] avec le panier à riz [2] dans le panier de cuisson intermédiaire [4].
- Placer les deux paniers de cuisson [6], [4] et le panier à riz [2] dans le panier de cuisson supérieur [3].
- Placer les paniers de cuisson [3], [4], [6] et le panier à riz [2] sur le collecteur de condensation [7] et poser le couvercle [1].

## ● Détartrer le réservoir d'eau

### ATTENTION ! RISQUE DE BLESSURES !

Avant d'effectuer n'importe quelle tâche sur l'appareil, il faut l'éteindre et débrancher la fiche secteur [18].

### ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURES !

Laisser le cuiseur vapeur complètement refroidir avant d'effectuer le détartrage.

- Détartrer régulièrement le réservoir d'eau [10]. Ceci permet de conserver la production de vapeur optimale et d'augmenter la longévité de la résistance de l'appareil. L'épaisseur du dépôt de tartre dépend de la dureté de l'eau. Détartrer le réservoir [10] après sept à dix utilisations.

### Entartrage léger et tenace :

- Utiliser un chiffon imbibé de vinaigre pour éliminer les fines couches de tartre.
- Essuyer les zones entartrées.
- Utiliser plus de vinaigre pour éliminer les dépôts de tartre tenaces.
- Rincer minutieusement l'appareil et le sécher avec soin.

### Détartrage du socle :

- Placer la couronne turbo [8] avec la partie supérieure vers le bas sur l'élément de chauffage [11] (le côté large dirigé vers le haut).

- Verser de l'eau froide dans le réservoir d'eau [10] jusqu'au marquage MAX [19].
- Verser le détartrant dans la couronne turbo [8].
- Ne pas faire chauffer l'appareil.
- Laisser agir le détartrant pendant une nuit.
- Déverser le détartrant et rincer soigneusement l'appareil.
- Essuyer ensuite l'appareil avec soin et le sécher minutieusement.

## ● Nettoyage et entretien

### ATTENTION ! RISQUE DE BLESSURES !

Avant d'effectuer n'importe quelle tâche sur l'appareil, il faut l'éteindre et débrancher la fiche secteur [18].

**ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURES !** Laisser le cuiseur vapeur refroidir complètement avant de le nettoyer.

- Nettoyer régulièrement le cuiseur vapeur, de préférence après chaque usage.
- Ne jamais immerger l'appareil dans de l'eau.
- Essuyer le socle [10] avec un chiffon humide.
- Brosser toutes les pièces amovibles avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Rincer abondamment les pièces et les sécher avec soin.
- Ne pas utiliser de détergents agressifs tels que poudre à récurer, éponge à gratter, paille de fer, soude de commerce ou décolorant.

## ● Service

**⚠ AVERTISSEMENT !** Confier la réparation de vos appareils au S.A.V. ou à un électricien qualifié et exiger l'utilisation exclusive de pièces de rechange d'origine. Ceci permet d'assurer la sécurité de fonctionnement de l'appareil.

**⚠ AVERTISSEMENT !** Afin d'éviter tout danger, toujours confier le remplacement de la fiche ou du cordon secteur au fabricant de l'appareil ou à son S.A.V. Ceci permet d'assurer la sécurité de fonctionnement de l'appareil.

## ● Garantie

**Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Si la garantie devait s'appliquer, contactez par téléphone votre interlocuteur du service après-vente. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.**

La prestation de garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, pas pour les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par les pièces fragiles, comme par ex. les interrupteurs ou les batteries. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.

La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente agréé. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

La durée de la garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées. Tous dommages et défauts présents dès l'achat doivent être notifiés dès que le produit est déballé, et au plus tard deux jours après la date d'achat. Toutes réparations survenant après la période sous garantie ne seront pas prises en charge.

### FR

**Kompernass Service France**

**Tel.: 0800 808 825**

**e-mail: support.fr@kompernass.com**

### BE

**Kompernass Service Belgium**

**Tel.: 070350315**

**e-mail: support.be@kompernass.com**

## ● Mise au rebut



L'emballage se compose exclusivement de matières recyclables qui peuvent être mises au rebut dans les déchetteries locales.



**Ne pas jeter les outils électriques dans les ordures ménagères !**

Conformément à la directive européenne 2002/96/EC relative aux appareils électriques et électroniques usés, et à son application dans les législations nationales, les outils électriques usés doivent être collectés séparément et faire l'objet d'un recyclage écophile.

Renseignez-vous auprès de votre mairie ou de l'administration municipale concernant les possibilités de mise au rebut des appareils usés.

● **Déclaration de conformité /  
Fabricant CE**

Nous soussignés, Kompernaß GmbH, Burgstr. 21,  
D-44867 Bochum, Allemagne, déclarons par la  
présente que ce produit est en conformité avec les  
normes, documents normatifs et référentiels, et  
directives CE suivants :

**Directive CE Basse tension  
(2006 / 95 / EC)**

**Compatibilité électromagnétique  
(2004 / 108 / EC)**

**Type / Désignation de l'appareil :**  
Cuiseur vapeur

**Numéro de série : IAN 58820**

Bochum, 30.09.2010



Hans Kompernaß  
- Gérant -



**Inleiding**

Doelmatig gebruik.....	Pagina	20
Technische gegevens .....	Pagina	20
Leveringsomvang .....	Pagina	20
Onderdelenbeschrijving .....	Pagina	21

<b>Veiligheid</b> .....	Pagina	21
Origineel toebehoren gebruiken .....	Pagina	22

<b>Vóór de eerste ingebruikname</b> .....	Pagina	22
---	--------	----

<b>Ingebruikname</b> .....	Pagina	22
Kloktijd instellen.....	Pagina	23
Directe startfunctie gebruiken.....	Pagina	23
Startvertraging gebruiken .....	Pagina	24
Warmhoudmodus .....	Pagina	25
Meerdere stoommanden gebruiken .....	Pagina	25
Tips.....	Pagina	25
Tabel met stoomtijden .....	Pagina	26
Stoomkoker plaatsbesparend opbergen.....	Pagina	29
Basisapparaat/Watertank ontkalken .....	Pagina	29

<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	Pagina	30
-------------------------------------	--------	----

<b>Service</b> .....	Pagina	30
----------------------	--------	----

<b>Garantie</b> .....	Pagina	30
-----------------------	--------	----

<b>Afvoer</b> .....	Pagina	31
---------------------	--------	----

<b>Conformiteitsverklaring / Producent</b> .....	Pagina	32
--	--------	----

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende pictogrammen / symbolen gebruikt:			
	Lees de gebruiksaanwijzing!		Waarschuwing voor hete oppervlakken!
	Waarschuwings- en veiligheidsinstructies in acht nemen!		Houd kinderen van het elektrische gereedschap verwijderd!
	Explosiegevaar!	<b>W</b>	Watt (Werkvermogen)
	Let op voor elektrische schokken! Levensgevaar!	<b>V~</b>	Volt (Wisselspanning)
	Geschikt voor levensmiddelen!		Op intactheid van apparaat, netkabel en netstekker letten!
	Zo handelt u correct!		Brandgevaar!
	Dank de verpakking en het apparaat op een milieuvriendelijke manier af!		

## Stoomkoker

### ● Inleiding

 Hartelijk dank dat u voor dit product hebt gekozen. Klap de pagina met de afbeeldingen open en maak uzelf vóór de eerste ingebruikname vertrouwd met de functies van het apparaat. Lees daarvoor de volgende handleiding en de veiligheidsinstructies zorgvuldig door. Gebruik het apparaat alléén op de beschreven manier en alleen voor de vermelde toepassingsgebieden. Bewaar deze handleiding goed. Wanneer u het apparaat doorgeeft aan derden, geef dan ook alle documenten door.

### ● Doelmatig gebruik

Het apparaat is bedoeld voor het stoomkoken van levensmiddelen. De stoomkoker mag alléén in droge ruimtes en gesloten ruimtes worden gebruikt. Ander gebruik van of wijzigingen aan het apparaat gelden als ondoelmatig en houden aanzienlijke ongevallen-gevaren in. De fabrikant is niet aansprakelijk voor

schade die terug te voeren is op ondoelmatig gebruik. Het apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik.

### ● Technische gegevens

Nominale spanning:	220-240V ~ 50Hz
Nominaal opgenomen vermogen:	800 W
Capaciteit stoommand:	3 l
Volume rijstschaal:	1 l
Afmeting:	31,3 x 23,1 x 39,8 cm (B x D x H)
Gewicht:	2,05 kg

### ● Leveringsomvang

Controleer de levering altijd direct na het uitpakken op volledigheid en de optimale staat van het product en alle onderdelen.

- 1 x Basisapparaat
- 1 x Turboring
- 1 x Opvangschaal voor het condensaat

- 3 x Stoommanden
- 1 x Rijtschaal (1)
- 1 x Deksel
- 1 x Gebruiksaanwijzing

## ● Onderdelenbeschrijving

- 1 Deksel
- 2 Rijtschaal
- 3 Bovenste stoommand (3)
- 4 Middelste stoommand (2)
- 5 Eierdopjes (inkepingen)
- 6 Onderste stoommand (1)
- 7 Opvangschaal voor condensaat
- 8 Turboring
- 9 MIN-markering
- 10 Basisapparaat / watertank
- 11 Verwarmingselement
- 12 Waterpeilindicator
- 13 LC-display
- 14 AAN-/UIT-toets
- 15 Controlelampje
- 16 PLUS-/MINUS-toets
- 17 PROG-toets ("programmeren")
- 18 Netkabel met netstekker
- 19 MAX-markering
- 20 Tijdweergave
- 21 PROG-symbool ("programmeren")
- 22 Warmhoudsymbool

## ● Veiligheid

**⚠ WAARSCHUWING!** Lees alle veiligheidsinstructies en aanwijzingen. Nalatigheden bij de naleving van de veiligheidsinstructies en aanwijzingen kunnen elektrische schokken, brand en / of ernstig letsel tot gevolg hebben.

**BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSTECHNISCHE INSTRUCTIES EN AANWIJZINGEN OM DEZE EVENTUEEL LATER TE KUNNEN RAADPLEGEN!**



**Vermijd persoonlijk letsel evenals schade aan het elektrische apparaat.**



**LEVENSGEVAAR EN GEVAAR VOOR ONGEVALLLEN VOOR KLEINE KINDEREN EN JON-**

**GEREN!** Laat kinderen nooit zonder toezicht hanteren met het product. Hier bestaat gevaar voor verstikking door verpakkingsmateriaal en levensgevaar door verbrandingen. Kinderen onderschatten de gevaren vaak. Houd kinderen steeds verwijderd van het product.



Werk met het apparaat niet in een explosiegevaarlijke omgeving met brandbare vloeistoffen of gassen.



- Kinderen of personen met onvoldoende kennis over en ervaring in de omgang met het apparaat of met beperkte lichamelijke, sensorische of geestige vermogens mogen het apparaat niet zonder toezicht of voorafgaande instructie door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon gebruiken. Op kinderen dient toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.

- **VOORZICHTIG!** Laat de stoomkoker nooit zonder toezicht wanneer hij in gebruik is.



**VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR VERBRANDING!** Het apparaat wordt zeer heet tijdens het

- gebruik. Let op dat u niet met de opstijgende waterdamp of de levensmiddelen in contact komt.
- Til het deksel 1 altijd langzaam en van u weg gericht op en laat de waterdamp naar achter ontwijken. Leun niet over het apparaat terwijl de waterdamp wordt opgewekt. Gebruik ovenhandschoenen wanneer u het deksel en de stoommanden 3, 4, 6 vastpakt. Gebruik een lange steelvork of een tang om te controleren of de levensmiddelen gaar gestoomd zijn.
- Trek na ieder gebruik de netstekker 18 uit de contactdoos. Laat de netkabel niet over de rand van het werkoppervlak hangen, zodat het apparaat niet per ongeluk van het werkoppervlak kan worden getrokken.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het resterende water uit de watertank 10 verwijderd.

-  **VOORZICHTIG! BRANDGEVAAR!** Gebruik de stoomkoker niet in de buurt van of onder gordijnen, hangkasten of andere brandbare materialen.
- Plaats het apparaat op een hittebestendige ondergrond (geen gelakte tafels, geen tafelkleden). Gebruik het apparaat niet in de buurt van andere warmtebronnen (fornuis, gasvlam). In het andere geval dreigt gevaar voor schade aan het apparaat en/of de meubelstukken.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond. Let op een voldoende grote afstand tot wanden en kasten. Zo vermijdt u schade door opstijgende waterdamp.
- Let op dat de watertank **10** tijdens het gaarproces met voldoende water gevuld is. Leg geen aluminiumfolie of iets dergelijks in de watertank **10**. Bij negeren van deze aanwijzing kan het apparaat oververhit raken. Schade aan het apparaat is het gevolg.
- Dompel het apparaat nooit onder water en trek altijd de netstekker uit de contactdoos voordat u het reinigt of transporteert.
-  **GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!** Smaak- en geureigenschappen worden door dit product niet beïnvloed.



## Waarschuwing! Levensgevaar door elektrische schokken:

- Let op dat de netspanning overeenstemt met de gegevens op het typeplaatje. Sluit het apparaat alléén aan op wisselstroom.
- Gebruik het apparaat in geen geval via een externe tijdschakelklok of een aparte afstandsbediening.
-  Controleer de netkabel **18** regelmatig op beschadigingen en veroudering.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de netkabel **18** of de netstekker beschadigd is. **VOORZICHTIG!** Bij beschadigde netkabels **18** bestaat levensgevaar door elektrische schokken. Laat niet optimaal functionerende of beschadigde apparaten per omgaande en uitsluitend door de klantenservice controleren en repareren.

- Gebruik de netkabel **18** niet om de netstekker uit de contactdoos te trekken. Houd de netkabel **18** verwijderd van hete oppervlakken en scherpe randen en stel de kabel niet bloot aan mechanische belastingen. Verwarde of opgerolde kabels **18** verhogen het risico voor elektrische schokken.
- Gebruik het apparaat niet in de open lucht. Let op dat de netkabel **18** tijdens het bedrijf nooit nat of vochtig wordt.
- Trek de netstekker **18** uit de contactdoos wanneer u het apparaat reinigt.

## ● Origineel toebehoren gebruiken

- Gebruik alléén toebehoren en hulpgereedschappen /-apparaten die in deze handleiding vermeld staan. Het gebruik van andere dan in deze handleiding aanbevolen producten of ander toebehoren kan gevaar voor letsel vormen.

## ● Vóór de eerste ingebruikname

- Reinig alle verwijderbare onderdelen vóór het eerste gebruik met een warme zeepsop en droog ze vervolgens goed af. Veeg de binnenzijde van het basisapparaat / de watertank **10** schoon met een vochtige doek.

## ● Ingebruikname

Let op de netspanning. De netspanning moet overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat. Met 230V gekenmerkte apparaten kunnen ook met 220V worden bediend.

- Plaats het basisapparaat **10** op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Steek vervolgens de zwarte turboring **8** op het in het midden aangebrachte verwarmingselement **11**. Let op dat de grotere zijde daarbij onder ligt.
- Vul de watertank **10** nu tot aan de MAX-markering **19** met koud water.

**Opmerking:** let op dat het basisapparaat / de watertank [10] minimaal tot aan de MIN-markering [9] met water gevuld moet zijn.

**⚠ VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR VERBRANDING!** Let op dat u bij vullen van de watertank de MAX-markering [19] niet overschrijdt. In het andere geval kan tijdens het gaarproces heet water uit de stoomkoker spatten.

**VOORZICHTIG!** Voeg geen additieven zoals bijv. kruiden of iets dergelijks aan het water toe. Hierdoor kan de stoomcirculatie negatief worden beïnvloed en / of het oppervlak van de watertank [10] en het verwarmings-element [11] beschadigd raken.

- Leg nu de zwarte opvangschaal voor het condensaat [7] op het basisapparaat [10]. Let op dat de verhoging in de vorm van een halve cirkel naar voren in de richting van de bedieningstoetsen wijst en vlak ligt. Daardoor wordt de turboring [8] op zijn plaats gehouden.
  - Doe nu de levensmiddelen in de stoommanden [3], [4], [6].
  - Waarborg dat alle onderdelen correct geplaatst zijn voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- VOORZICHTIG!** Gebruik nooit schotels en andere onderdelen die niet speciaal voor dit apparaat geproduceerd werden. In het andere geval dreigt gevaar voor letsel en / of schade aan het apparaat.
- Plaats de stoommanden [3], [4], [6] in de volgorde 1-2-3 (zie markering op de handgrepen) op de opvangschaal voor het condensaat [7].
  - Plaats het deksel [1] zodanig in het midden dat de bovenste stoommand [3] compleet gesloten is en geen stoom kan ontsnappen.
  - Steek de netstekker [18] in een geschikte contactdoos.
  - Op het LC-display [13] verschijnt de weergave "45" (zie afb. B).

Uw stoomkoker is nu gereed voor gebruik.

## ● Kloktijd instellen

### Werkwijze:

- Druk tegelijkertijd gedurende 2-3 seconden op de toetsen PROG [17] en AAN/UIT [14]. Wanneer u de toetsen loslaat, klinkt een signaal.
- Druk nu op de PLUS-toets [16] om de tijdweergave [20] met telkens 10 minuten vooruit te zetten. Druk op de MINUS-toets [16] om de tijdweergave [20] telkens 1 minuut terug te zetten.
- Druk op de PROG-toets [17] om uw invoer te bevestigen.
- Het LC-display [13] geeft nu de actuele tijd weer (kloktijdmodus).

## ● Directe startfunctie gebruiken

**Opmerking:** let op dat het basisapparaat / de watertank [10] minimaal tot aan de MIN-markering [9] met water gevuld moet zijn. Waarborg dat de turboring [8] en de opvangschaal voor het condensaat [7] correct geplaatst zijn.

- Druk op de AAN-/UIT-toets [14]. Het LC-display [13] geeft nu de voorgeprogrammeerde stoomtijd van 45 minuten aan (zie afb. B).
- Druk op de PLUS-/MINUS-toets [16] om de stoomtijd in stappen van 5 minuten te verlengen resp. in stappen van 1 minuut te verkorten.

**Opmerking:** de maximale stoomtijd bedraagt 90 minuten.

**Opmerking:** let op dat u in geval van een langere stoomtijd eventueel water moet bijvullen. Gebruik voor het bijvullen de openingen opzij van de opvangschaal voor het condensaat [7]. Een tot de MAX-markering [19] gevulde watertank [10] is voldoende voor ca. 1 uur stoomtijd.

- ⚠ VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR VERBRANDING!** Let op dat u bij vullen van de watertank de MAX-markering [19] niet overschrijdt. In het andere geval kan tijdens het gaarproces heet water uit de stoomkoker spatten.
- Druk op de AAN-/UIT-toets [14]. U hoort een signaal. Het controlelampje [15] brandt rood en het apparaat start het stoomproces automatisch.

- Het LC-display **13** geeft de resterende stoomtijd aan.

**⚠ VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR VERBRANDING!** Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Let op dat u niet met de opstijgende waterdamp of met onderdelen van het apparaat in contact komt.

- Zodra de ingestelde stoomtijd afgelopen is, schakelt het apparaat automatisch naar de warmhoudmodus (zie "Warmhoudmodus").  
**Opmerking:** u kunt de stoomtijd tijdens het stoomproces te allen tijde in stappen van 5 minuten verlengen of van 1 minuut verkorten door op de PLUS-/MINUS-toets **16** te drukken. Zodra u de stoomtijd handmatig op "0" stelt, schakelt het apparaat automatisch naar de warmhoudmodus (zie "Warmhoudmodus").

**⚠ VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR VERBRANDING!** Til het deksel **1** altijd langzaam en van u weg gericht op en laat de waterstoom naar achter ontwijken. Leun niet over het apparaat terwijl het waterdamp opwekt. Gebruik ovenhandschoenen wanneer u het deksel **1** en de stoommanden **3**, **4**, **6**

vastpakt. Gebruik een lange steelvork of een tang om te controleren of de levensmiddelen klaar gestoomd zijn.

- Druk op de AAN-/UIT-toets **14** om het stoomproces vroegtijdig te onderbreken of om het apparaat uit te schakelen. Het LC-display **13** schakelt weer over naar de tijdweergave **20** (zie afb. A).

**Opmerking:** zodra de watervoorraad tijdens het bedrijf verbruikt is, klinkt een signaal. Het stoomproces wordt onderbroken. Het LC-display **13** schakelt weer over naar de tijdweergave **20** (zie afb. A). Controleer daarom regelmatig het waterpeil met behulp van de waterpeilindicator **12** en vul op tijd voldoende water bij.

**⚠ VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR VERBRANDING!** Let op dat u bij vullen van de watertank de MAX-markering **19** niet overschrijdt. In het andere geval kan tijdens het gaarproces heet water uit de stoomkoker spatten.

## ● Startvertraging gebruiken

**Opmerking:** let op dat het basisapparaat / de watertank **10** minimaal tot aan de MIN-markering **9** met water gevuld moet zijn. Waarborg dat de turboring **8** en de opvangschaal voor het condensaat **7** correct geplaatst zijn.

- Druk op de PROG-toets **17**. Op het LC-display **13** verschijnen de tijdweergave **20** en het PROG-symbool **21** (zie afb. A).

- Druk op de PLUS-/MINUS-toets **16** om de gewenste vertragingstijd in stappen van 10 minuten te verlengen resp. in stappen van 1 minuut te verkorten.

**Opmerking:** de ingestelde vertragingstijd heeft betrekking op de actuele kloktijd. D.w.z. wanneer u om 13:00 uur een vertragingstijd van 30 minuten instelt, start het stoomproces om 13:30 uur. De maximale vertragingstijd bedraagt 24 uur.

- Druk opnieuw op de PROG-toets **17**.
- Druk op de PLUS-/MINUS-toets **16** om de stoomtijd in stappen van 5 minuten te verlengen resp. in stappen van 1 minuut te verkorten.

**Opmerking:** de maximale stoomtijd bedraagt 90 minuten.

**Opmerking:** let op dat u in geval van een langere stoomtijd eventueel water moet bijvullen. Gebruik voor het bijvullen de openingen opzij van de opvangschaal voor het condensaat **7**. Een tot de MAX-markering **19** gevulde watertank **10** is voldoende voor ca. 1 uur stoomtijd.

- Druk opnieuw op de PROG-toets **17**. Op het LC-display **13** verschijnen nu de tijdweergave **20** en het PROG-symbool **21**. De startvertraging is nu actief.

- Zodra de ingestelde vertragingstijd is afgelopen, klinkt een signaal, het controlelampje **15** brandt rood en het apparaat start het stoomproces automatisch.

**⚠ VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR VERBRANDING!** Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Let op dat u niet met de opstijgende waterdamp of met onderdelen van het apparaat in contact komt.

**Opmerking:** zodra de watervoorraad tijdens het bedrijf verbruikt is, klinkt een signaal. Het

stoomproces wordt onderbroken. Controleer daarom regelmatig het waterpeil met behulp van de waterpeilindicator [12] en vul op tijd voldoende water bij.

- ⚠ **VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR VERBRANDING!** Let op dat u bij vullen van de watertank de MAX-markering [19] niet overschrijdt. In het andere geval kan tijdens het gaarproces heet water uit de stoomkoker spatten.
- Druk op de PROG-toets [17] om de startvertraging te annuleren. Het PROG-symbool [21] op het LC-display [13] dooft.

## ● Warmhoudmodus

Na afloop van de ingestelde stoomtijd schakelt het apparaat automatisch naar de warmhoudmodus.

- Op het LC-display [13] verschijnen de tijdweergave [20] en het warmhoudsymbool [22].
- Het controlelampje [15] brandt groen.
- In de warmhoudmodus wordt het water cyclisch opnieuw verwarmd. Zo worden de gerechten bij een temperatuur van ca. 60-70 °C warm gehouden.

- ⚠ **VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR VERBRANDING!** Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Let op dat u niet met de opstijgende waterdamp of met onderdelen van het apparaat in contact komt.
- De warmhoudmodus blijft actief totdat de watervoorraad verbruikt is of u op een toets drukt.
- Druk op de AAN-/UIT-toets [14] in de warmhoudmodus te onderbreken.

## ● Meerdere stoommanden gebruiken

- Doe de grootste levensmiddelen of de levensmiddelen met de langste stoomtijd (bijv. ook rijst) in de onderste stoommand [6].
- Let op dat de stoomtijden in de bovenste [3] en middelste stoommand [4] 5-10 minuten langer zijn. Houd daarmee rekening wanneer u de stoomtijd instelt.

- De smaak van de levensmiddelen kan via het condenswater worden overgedragen. Leg vis en vlees daarom principieel in de onderste stoommand [6]. Laat de onderste stoommand [6] leeg wanneer u eerst levensmiddelen met langere stoomtijden wilt bereiden. Leg vis en vlees dan op het gewenste tijdstip in de onderste stoommand [6].

- ⚠ **VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR VERBRANDING!** Til het deksel [1] altijd langzaam en van u weg gericht op en laat de waterstoom naar achter ontwijken. Leun niet over het apparaat terwijl de waterdamp wordt opgewekt. Gebruik ovenhandschoenen wanneer u het deksel [1] en de stoommanden [3], [4], [6] vastpakt. Gebruik een lange steelvork of een tang om te controleren of de levensmiddelen klaar gestoomd zijn.
- Leg de levensmiddelen met een langere stoomtijd in de onderste stoommand [6] wanneer u levensmiddelen met verschillende stoomtijden wilt bereiden. Verwijder het deksel [1] voorzichtig en plaats de volgende stoommand [3], [4] op de daaronder staande mand zodra de resterende stoomtijd overeenstemt met de stoomtijd voor de nog te stomen levensmiddelen. Plaats het deksel [1] voorzichtig weer terug.



### Tips

De in de tabel vermelde stoomtijden zijn richtwaarden. De tijden kunnen al naargelang de grootte van de levensmiddelen, de vulhoeveelheid in de stoommanden [3], [4], [6], de versheid van de gerechten en de persoonlijke smaak variëren. Wanneer u meer ervaring in het gebruik van de stoomkoker hebt, kunt u de stoomtijden aanpassen.

- Denk eraan dat één laag levensmiddelen sneller gaar wordt dan meerdere lagen levensmiddelen. Daarom wordt de gaartijd langer naarmate u meer levensmiddelen stoomt, 1.000 g bloemkoolrosjes moeten bijv. langer stomen dan bijv. 500 g.
- Let op dat alle stukjes ongeveer gelijk groot zijn. Zo bereikt u een optimaal resultaat. Leg

kleinere stukjes naar boven, wanneer de stukjes verschillend groot zijn en in lagen gelegd moeten worden.

- Druk de levensmiddelen niet in de stoommanden [3], [4], [6]. Laat plaats tussen de stukken. Op deze wijze is een optimale stoomcirculatie gewaarborgd.
- Roer de levensmiddelen na de helft van de stoomtijd met een lange kooklepel door wanneer u grotere hoeveelheden stoomt.
- Stoom vlees, gevogelte of zeevruchten nooit in bevroren toestand. Ontdooi eerst alles volledig.
- Alle in de tabel met stoomtijden vermelde tijden hebben betrekking op gebruik met koud water. Gebruik warm (geen kokend) water om de stoomtijden iets te verkorten.
- De rijstschaal [2] is ook ideaal voor het stomen van andere levensmiddelen zoals bijv. vruchten, groente, pudding enz.

## ● Tabel met stoomtijden

De in de tabel vermelde stoomtijden zijn richtwaarden. De tijden kunnen al naargelang de grootte van de levensmiddelen, de vulhoeveelheid in de stoommanden [3], [4], [6], de versheid van de gerechten en de persoonlijke smaak variëren. Wij adviseren daarom, tegen het einde van de ingestelde stoomtijd met een lang voorwerp (vork of spies) te testen of de levensmiddelen gaar zijn. De stoomtijden gelden voor de in de tabel aangegeven hoeveelheden. Indien niet anders vermeld, hebben alle stoomtijden betrekking op het gebruik van de onderste stoommand [6]. De levensmiddelen in het bovenste en middelste stoommand [3], [4] hebben 5-10 minuten langer nodig. Alle in de tabel vermelde tijden hebben betrekking op gebruik met koud water.

Groente	Type	Hoeveelheid	Stoomtijd	Opmerkingen
Artisjokken	vers	2-3, middelgroot	50-55 minuten	
Asperges	vers	400 g	15-20 minuten	vlak in de stoommand [3], [4], [6] leggen
	bevroren	400 g	15-20 minuten	2e laag kruiswijs leggen ten behoeve van de stoomcirculatie
Bonen, groen	vers	400 g	25-30 minuten	na de helft van de stoomtijd doorroeren
	bevroren	400 g	35-40 minuten	
Broccoli	vers	400 g	15-20 minuten	na de helft van de stoomtijd doorroeren
	bevroren	400 g	20-25 minuten	
Spruitjes	vers	400 g	20-25 minuten	na de helft van de stoomtijd doorroeren
Kool	vers, klein gesneden	400 g	35-40 minuten	na de helft van de stoomtijd doorroeren
Wortelen	vers, in schijven	400 g	20-25 minuten	na de helft van de stoomtijd doorroeren



Groente	Type	Hoeveelheid	Stoomtijd	Opmerkingen
Maïskolven	vers, aan het stuk		ca. 15 minuten	na de helft van de stoomtijd 180° draaien
Bloemkool	vers, in roosjes	400 g	15-20 minuten	na de helft van de stoomtijd doorroeren
	bevroren	400 g	20-25 minuten	
Courgettes	vers, in schijven	400 g	15-20 minuten	na de helft van de stoomtijd doorroeren
Paddenstoelen	vers	200 g	15-20 minuten	na de helft van de stoomtijd doorroeren
Erwten	bevroren	400 g	15-20 minuten	na de helft van de stoomtijd doorroeren
Aardappelen	geschild en klein gesneden	900 g	25-30 minuten	na de helft van de stoomtijd doorroeren
Nieuwe aardappelen	vers, heel	400 g	30-35 minuten	
Spinazie	vers	250 g	10-15 minuten	
	bevroren	400 g	15-20 minuten	

**Tips:**

- Verwijder dikke stronken van bloemkool, broccoli en koolgroenten.
- Stoom groen bladgroen zo kort mogelijk omdat het snel kleur verliest.
- Het beste kookresultaat verkrijgt u wanneer u de groente na het stomen zout en kruidt.
- Bevroren groenten hoeven vóór het stomen niet te worden ontdooid.

Vis en zeevruchten	Type	Hoeveelheid	Stoomtijd	Opmerkingen
Kreeftstaarten	vers	2 stuks	20-25 minuten	vlees wordt ondoorzichtig; desgewenst langer stomen
Visfilets	bevroren	250 g	10-15 minuten	
	vers	250 g	10-15 minuten	
Vis, dikke steaks	zalm, kabeljauw	250 / 400 g	10-15 minuten	
	tonijn	400 g	15-20 minuten	

Vis en zeevruchten	Type	Hoeveelheid	Stoomtijd	Opmerkingen
Mosselen	vers	400 g	10-15 minuten	gaartijd is afgelopen wanneer de schelpen volledig geopend zijn
Oesters	vers	6 stuks	15-20 minuten	gaartijd is afgelopen wanneer de schelpen volledig geopend zijn
Garnalen	vers	400 g	10-15 minuten	na de helft van de stoomtijd doorroeren

## Tips:

- Vis is klaargestoomd zodra hij een doorschijnende kleur heeft gekregen.
- Bevroren vis kan zonder ontdooien worden gestoomd wanneer de stukken vóór het stoomproces van elkaar gescheiden werden en de gaartijd verlengd wordt.
- Voeg tijdens het stomen citroenpartjes en kruiden aan de vis toe om de smaak te verfijnen.

Gevogelte	Type	Hoeveelheid	Stoomtijd	Opmerkingen
Kip	borst, zonder bot	400 g	15-20 minuten	huid vóór het stomen verwijderen
	bout	400 g	20-30 minuten	na het stomen eventueel in de oven (grilfunctie) bruin laten worden

Vlees en worstjes	Type	Hoeveelheid	Stoomtijd	Opmerkingen
Rundvlees	in schijven, filetsteak of rosbief	250 g	10-15 minuten	vet volledig verwijderen, gestoomd rundvlees heeft een vaste consistentie
Lam	kotelet, met of zonder bot	4 koteletten	15-20 minuten	vet volledig verwijderen
Varkensvlees	filet, lendesteak of lendestukken	400 g of 4 stuks	10-15 minuten	vet volledig verwijderen
Worstjes (voorgekookt)	Frankfurter	400 g	10-15 minuten	velletje vóór het stomen inprikken
	knakworstjes	400 g	ca. 15 minuten	

**Tips:**

- Stomen heeft het voordeel dat vetten tijdens het gaarproces volledig weglopen. Kies op grond van de milde hitte uitsluitend voor zacht, mager vlees waarvan u het vet volledig verwijderd. Grilvlees is optimaal geschikt om te stomen.
- Serveer gestoomd vlees en gevogelte met smakelijke sauzen of marineer het vóór het garen.
- Gaar de te koken levensmiddelen zorgvuldig voordat u ze serveert. Steek met een lang voorwerp (mes of spies) in het vlees om te testen of het vlees gaar is.
- Worstjes moeten vóór het stomen goed gekookt zijn.
- Voeg een paar frisse kruiden aan het te stomen product toe om het resultaat te verfijnen.

Rijst	Type	Hoeveelheid	Waterhoeveelheid	Stoomtijd	Opmerkingen
Rijst	wit	200 g	300 ml	25 minuten	2 porties
		300 g	600 ml	35 minuten	4 porties
	bruin	300 g	600 ml	40 minuten	4-6 porties
Rijstpudding	puddingrijst	100 g rijst + 30 g fijne suiker	warme melk	75-80 minuten	

**Tips:**

- Doe de vereiste hoeveelheid water samen met de rijst in de rijstschaal [2].
- Voor het garen plaats u de rijstschaal [2] altijd in de bovenste stoommand omdat het aroma van de andere gerechten via het condenswater kan worden overgedragen.

Eieren	Hoeveelheid	Waterhoeveelheid	Stoomtijd	Opmerkingen
Zachtgekookt	max. 6	400 ml	8 minuten	eieren in de eierdopjes [5] (inkepingen in de stoommand) plaatsen
Hardgekookt			15 minuten	

Voor zachtgekookte eieren stelt u het apparaat in op 10 minuten en verwijderd u de eieren op tijd.

- Plaats de stoommanden [3], [4], [6] en de rijstschaal [2] op de opvangschaal voor het condensaat [7] en leg het deksel [1] er bovenop.

● **Stoomkoker plaatsbesparend opbergen**

- Plaats de rijstschaal [2] in de onderste stoommand [6].
- Plaats de onderste stoommand [6] met de rijstschaal [2] in de middelste stoommand [4].
- Plaats de beide stoommanden [6], [4] en de rijstschaal [2] in de bovenste stoommand [3].

● **Basisapparaat/Watertank ontkalken**

**VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR LETSEL!**

Schakel het apparaat altijd eerst uit voordat u met werkzaamheden aan het elektrische apparaat begint en trek de netstekker [18] uit de contactdoos.

**VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR VERBRANDING!** Laat de stoomkoker eerst volledig afkoelen voordat u hem ontkalkt.

- Ontkalk de watertank **10** regelmatig. Op deze wijze blijft de opwekking van de waterstoom behouden en wordt de levensduur van het apparaat verlengd. De mate van kalkaanslag hangt af van de waterhardheid. Ontkalk de tank **10** echter nadat u de stoomkoker zeven of tien keer hebt gebruikt.

### Lichte en hardnekkige kalkaanslag

- Gebruik bij lichte kalkaanslag een met azijn bevochtigde doek.
- Veeg daarmee de kalkvlekken weg.
- Gebruik bij hardnekkige kalkaanslag dienovereenkomstig meer azijn.
- Spoel het apparaat vervolgens goed uit en droog het zorgvuldig af.

### Basisapparaat ontkalken

- Plaats de turboring **8** met de bovenzijde naar beneden op het verwarmingselement **11** (grotere zijde wijst naar boven).
- Vul de watertank **10** nu tot aan de MAX-markering **19** met koud water.
- Vul de binnenzijde van de turboring **8** met een in de handel verkrijgbare ontkalker.
- Verhit het apparaat niet.
- Laat het apparaat gedurende de nacht staan om te ontkalken.
- Giet de ontkalker weg en spoel het apparaat daarna zorgvuldig uit.
- Veeg het apparaat vervolgens goed uit en droog het zorgvuldig af.

## ● Reiniging en onderhoud

### VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR LETSEL!

Schakel het apparaat vóór alle werkzaamheden aan het elektrische apparaat uit en trek de netstekker **18** uit de contactdoos.

**VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR VERBRANDING!** Laat de stoomkoker eerst volledig afkoelen voordat u hem reinigt.

- Reinig de stoomkoker regelmatig, het best na ieder gebruik.
- Dompel het apparaat nooit onder water.
- Veeg het basisapparaat **10** schoon met een vochtige doek.
- Reinig alle verwijderbare onderdelen met een afwasborstel in een heet zeepsop. Spoel de onderdelen vervolgens goed uit en droog ze zorgvuldig af.
- Gebruik géén agressieve reinigingsmiddelen zoals schuurmiddelen, schuurspons, staalwol, wassoda of bleekmiddel.

## ● Service

**⚠ WAARSCHUWING!** Laat uw apparaten door het servicepunt of een gekwalificeerd vakpersoneel en alléén met originele onderdelen repareren. Op deze wijze wordt gewaarborgd dat de veiligheid van het apparaat behouden blijft.

**⚠ WAARSCHUWING!** Laat de stekker of de aansluitleiding altijd door de fabrikant van het apparaat of door diens technische dienst repareren. Op deze wijze wordt gewaarborgd dat de veiligheid van het apparaat behouden blijft.

## ● Garantie

**U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Als u aanspraak wilt maken op garantie, neem dan a.u.b. telefonisch contact op met uw servicefiliaal. Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.**

De garantie geldt alleen voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, of voor onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, of voor beschadigingen aan breekbare delen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.

Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie. Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.

De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schade en gebreken die mogelijk reeds bij de aankoop aanwezig zijn, moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na de dag van aankoop. Na verstrijken van de garantieperiode moeten alle voorkomende reparaties vergoed worden.

## NL

**Kompernass Service Netherland**

**Tel.: 0900 1240001**

**e-mail: support.nl@kompernass.com**

## BE

**Kompernass Service Belgium**

**Tel.: 070350315**

**e-mail: support.be@kompernass.com**

## ● Afvoer



De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen die u via de plaatselijke recyclingdiensten kunt afvoeren.



**Voer elektrische apparaten niet af via het huisafval!**

Conform de Europese richtlijn 2002/96/EC betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur en de omzetting daarvan naar nationaal recht moeten oude elektrische gereedschappen separaat worden ingezameld en op milieuvriendelijke wijze worden gerecycled.

● **Conformiteitsverklaring /  
Producent C€**

Wij, Kompernaß GmbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Duitsland, verklaren hiermee dat dit product voldoet aan de volgende normen, normatieve documenten en EG-richtlijnen:

**EG-laagspanningsrichtlijn  
(2006 / 95 / EC)**

**Elektromagnetische verdraagzaamheid  
(2004 / 108 / EC)**

**Type / Benaming:**

Stoomkoker

**Serienummer: IAN 58820**

Bochum, 30.09.2010



Hans Kompernaß  
- Directeur -

Technische wijzigingen binnen het kader van de verderontwikkeling zijn voorbehouden.

**Einleitung**

Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	Seite 34
Technische Daten .....	Seite 34
Lieferumfang.....	Seite 34
Teilebeschreibung .....	Seite 35

**Sicherheit**..... Seite 35












Originalzubehör verwenden .....	Seite 36
---------------------------------	----------

**Vor der ersten Inbetriebnahme** ..... Seite 36**Inbetriebnahme**

Uhrzeit einstellen .....	Seite 37
Sofort-Start-Funktion verwenden.....	Seite 37
Startverzögerung verwenden.....	Seite 38
Warmhalte-Modus.....	Seite 39
Mehrere Garbehälter verwenden.....	Seite 39
Tipps.....	Seite 40
Dämpfzeit-Tabelle .....	Seite 40
Dampfgarer platzsparend aufbewahren.....	Seite 44
Basisgerät/Wassertank entkalken.....	Seite 44

**Reinigung und Pflege**..... Seite 44**Service**..... Seite 44**Garantie**..... Seite 45**Entsorgung**..... Seite 45**Konformitätserklärung / Hersteller** ..... Seite 46

## In dieser Bedienungsanleitung werden folgende Piktogramme / Symbole verwendet:

	Bedienungsanleitung lesen!		Warnung vor heißen Oberflächen!
	Warn- und Sicherheitshinweise beachten!		Kinder vom Elektrogerät fernhalten!
	Explosionsgefahr!	<b>W</b>	Watt (Wirkungsleistung)
	Vorsicht vor elektrischem Schlag! Lebensgefahr!	<b>V~</b>	Volt (Wechselspannung)
	Lebensmittelecht!		Auf Unversehrtheit von Gerät, Netzkabel und Netzstecker achten!
	Tippl! So verhalten Sie sich richtig.		Brandgefahr!
	Entsorgen Sie Verpackung und Gerät umweltgerecht!		

## Dampfgarer

### ● Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben. Klappen Sie die Seite mit den Abbildungen heraus

und machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit den Funktionen des Gerätes vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Gerät nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus.

### ● **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

Das Gerät ist zum Dampfgaren von Lebensmitteln bestimmt. Der Dampfgarer darf nur in trockenen und geschlossenen Räumen betrieben werden. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und

bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

### ● **Technische Daten**

Nennspannung:	220-240V ~ 50Hz
Nennaufnahme:	800W
Volumen Garbehälter:	3 l
Volumen Reisschale:	1 l
Maße:	31,3x23,1x39,8 cm (B x T x H)
Gewicht:	2,05 kg

### ● **Lieferumfang**

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Teile.



- 1 x Basisgerät
- 1 x Turboring
- 1 x Kondensat-Auffangschale
- 3 x Garbehälter
- 1 x Reisschale (1 l)
- 1 x Deckel
- 1 x Bedienungsanleitung

## ● Teilebeschreibung

- 1 Deckel
- 2 Reisschale
- 3 Oberer Garbehälter (3)
- 4 Mittlerer Garbehälter (2)
- 5 Eierbecher (Vertiefungen)
- 6 Unterer Garbehälter (1)
- 7 Kondensat-Auffangschale
- 8 Turboring
- 9 Minimal-Markierung
- 10 Basisgerät/Wassertank
- 11 Heizelement
- 12 Wasserstandsanzeige
- 13 LC-Display
- 14 EIN-/ AUS-Taste
- 15 Kontrolllampe
- 16 PLUS-/ MINUS-Taste
- 17 PROG-Taste („Programmieren“)
- 18 Netzleitung mit Netzstecker
- 19 MAX-Markierung
- 20 Zeitanzeige
- 21 PROG-Symbol („Programmieren“)
- 22 Warmhaltesymbol




## ● Sicherheit

**⚠️ WARNUNG!** Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen verursachen.

**BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!**



### Vermeiden Sie Verletzungen und Beschädigungen des Elektrogerätes:


-  **LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR KLEINKINDER UND KINDER!** Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Verpackungsmaterial und Produkt. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial und Lebensgefahr durch Verbrennungen. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets vom Produkt fern.
-  Betreiben Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
- Kinder oder Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **VORSICHT!** Lassen Sie den Dampfgarer niemals unbeaufsichtigt, wenn dieser in Betrieb ist.
-  **VORSICHT! VERBRENNUNGS-GEFAHR!** Das Gerät wird während der Benutzung sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit dem aufsteigenden Wasserdampf oder den heißen Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Heben Sie den Deckel **1** stets langsam, von sich abgewandt an und lassen Sie so den Wasserdampf nach hinten entweichen. Beugen Sie sich nicht über das Gerät, während es Wasserdampf erzeugt. Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie den Deckel **1** und die Garbehälter **3**, **4**, **6** anfassen. Wenn Sie überprüfen, ob die Lebensmittel fertig gegart sind, verwenden Sie eine lange Stielgabel oder eine Zange.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker. Lassen Sie die Netzleitung **18** nicht über den Rand der Arbeitsfläche herunterhängen, damit das Gerät nicht versehentlich heruntergezogen werden kann.

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie das Restwasser aus dem Basisgerät/Wassertank **10** entfernen.



### **VORSICHT! BRANDGEFAHR!**

Nehmen Sie den Dampfgarer nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen, Hängeschränken oder anderen brennbaren Materialien in Betrieb.

- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmeunempfindliche Unterlage (keine lackierten Tische, keine Tischdecken). Betreiben Sie es nicht in der Nähe anderer Wärmequellen (Herd, Gasflamme). Andernfalls drohen Beschädigungen des Gerätes und/oder der Möbelstücke.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Unterlage. Achten Sie auf einen ausreichenden Abstand zu Wänden und Schränken. So vermeiden Sie Schäden durch aufsteigenden Wasserdampf.
- Achten Sie darauf, dass das Basisgerät/der Wassertank **10** während des Garvorgangs mit ausreichend Wasser gefüllt ist. Legen Sie das Basisgerät/den Wassertank **10** nicht mit Alufolie o.ä. aus. Bei Nichtbeachtung kann es zu einer Überhitzung des Geräts kommen. Beschädigungen des Geräts sind die Folge.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein und ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie es reinigen oder transportieren.
-  **LEBENSMITTELECHT!** Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.



### **Vermeiden Sie Lebensgefahr durch elektrischen Schlag:**

- Achten Sie darauf, dass die Netzspannung identisch ist mit der Angabe auf dem Typenschild. Schließen Sie das Gerät nur an Wechselstrom an.
- Betreiben Sie das Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem.



Überprüfen Sie die Netzleitung **18** regelmäßig auf Beschädigungen und Alterungen.

- Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigter Netzleitung **18** oder beschädigtem Netzstecker. **VORSICHT!** Beschädigte Netzleitungen **18** bedeuten Lebensgefahr durch elektrischen Schlag. Lassen Sie Geräte, die nicht einwandfrei funktionieren oder beschädigt wurden, sofort und ausschließlich vom Kundendienst untersuchen und reparieren.
- Zweckentfremden Sie die Netzleitung **18** nicht, um das Gerät aus der Steckdose zu ziehen. Halten Sie die Netzleitung **18** fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Beschädigte oder verwickelte Netzleitungen **18** erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien. Achten Sie darauf, dass die Netzleitung **18** während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
- Ziehen Sie die Netzleitung **18** aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.

## ● Originalzubehör verwenden

- Benutzen Sie nur Zubehör und Zusatzgeräte, die in der Bedienungsanleitung angegeben sind. Der Gebrauch anderer als in der Bedienungsanleitung empfohlener Produkte oder anderen Zubehörs kann eine Verletzungsgefahr für Sie bedeuten.

## ● Vor der ersten Inbetriebnahme

- Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile vor dem ersten Gebrauch mit warmem Spülwasser und trocknen Sie diese sorgfältig ab. Wischen Sie die Innenseite des Basisgerätes/den Wassertank **10** mit einem feuchten Tuch aus.

## ● Inbetriebnahme

Beachten Sie die Netzspannung. Die Netzspannung der Stromquelle muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Geräte, die mit 230V bezeichnet sind, können auch mit 220V betrieben werden.

- Stellen Sie das Basisgerät/ den Wassertank **10** auf einen stabilen, ebenen Untergrund.
- Stecken Sie dann den schwarzen Turboring **8** auf das mittig angebrachte Heizelement **11**. Achten Sie darauf, dass die größere Seite unten liegt.
- Befüllen Sie nun das Basisgerät/ den Wassertank **10** mit kaltem Wasser bis zur MAX-Markierung **19**.

**Hinweis:** Achten Sie darauf, dass das Basisgerät/ der Wassertank **10** mindestens bis zur Minimal-Markierung **9** mit Wasser gefüllt sein muss.

### ⚠ VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!

Achten Sie darauf, dass das Wasser die MAX-Markierung **19** nicht überschreitet. Andernfalls kann während des Garvorgangs heißes Wasser aus dem Dampfgarer spritzen.

**VORSICHT!** Geben Sie keinerlei Zusätze wie Gewürze o.ä. in das Wasser. Diese können die Dampfkirkulation beeinträchtigen und/ oder die Oberflächen des Basisgerätes/ Wassertanks **10** und des Heizelements **11** beschädigen.

- Legen Sie nun die schwarze Kondensat-Auffangschale **7** auf das Basisgerät/ den Wassertank **10**. Achten Sie darauf, dass die halbkreisförmige Erhöhung nach vorne Richtung Bedientasten zeigt und plan aufliegt. Dadurch wird der Turboring **8** in seiner Position gehalten.
  - Geben Sie nun die Lebensmittel in die Garbehälter **3**, **4**, **6**.
  - Stellen Sie sicher, dass alle Teile richtig platziert sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- VORSICHT!** Verwenden Sie niemals Schüsseln und andere Teile, die nicht speziell für dieses Gerät produziert wurden. Andernfalls drohen Verletzungsgefahr und/ oder Beschädigungen des Gerätes.

- Setzen Sie die Garbehälter **3**, **4**, **6** in der Reihenfolge 1-2-3 (siehe Markierung auf den Griffleisten) auf die Kondensat-Auffangschale **7**.

- Setzen Sie den Deckel **1** mittig auf, so dass der obere Garbehälter **3** komplett geschlossen ist und kein Dampf entweichen kann.
- Stecken Sie den Netzstecker **18** in eine passende Steckdose.
- Im LC-Display **13** erscheint „45“ (siehe Abb. B).

Ihr Dampfgarer ist nun betriebsbereit.

## ● Uhrzeit einstellen

### Gehen Sie wie folgt vor:

- Drücken Sie die Tasten PROG **17** und EIN/ AUS **14** gleichzeitig für 2-3 Sekunden. Nachdem Sie die Tasten loslassen, ertönt ein Signalton.
- Drücken Sie nun die PLUS-Taste **16**, um die Zeitanzeige **20** jeweils um 10 Minuten zu erhöhen. Drücken Sie die MINUS-Taste **16**, um die Zeitanzeige **20** jeweils um 1 Minute zu reduzieren.
- Drücken Sie die PROG-Taste **17**, um Ihre Eingabe zu bestätigen.
- Das LC-Display **13** zeigt nun die aktuelle Uhrzeit an (Uhrzeit-Modus).

## ● Sofort-Start-Funktion verwenden

**Hinweis:** Achten Sie darauf, dass das Basisgerät/ der Wassertank **10** mindestens bis zur Minimal-Markierung **9** mit Wasser gefüllt sein muss. Vergewissern Sie sich, dass der Turboring **8** und die Kondensat-Auffangschale **7** korrekt platziert sind.

- Drücken Sie die EIN-/AUS-Taste **14**. Im LC-Display **13** blinkt nun die vorprogrammierte Dämpfzeit von 45 Minuten (siehe Abb. B).
- Drücken Sie die PLUS-/MINUS-Taste **16**, um die Dämpfzeit in 5-Minuten-Schritten zu erhöhen bzw. in 1-Minuten-Schritten zu reduzieren.

**Hinweis:** Die maximale Dämpfzeit beträgt 90 Minuten.

**Hinweis:** Achten Sie darauf, dass Sie bei einer längeren Dämpfzeit evtl. Wasser nachfüllen müssen. Benutzen Sie zum Nachfüllen die seitlichen Öffnungen an der Kondensat-Auffangschale **7**. Ein bis zur MAX-Markierung **19**

gefülltes Basisgerät / gefüllter Wassertank **10** reicht für ca. 1 Stunde Dämpfzeit.

- ⚠ VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**  
Achten Sie darauf, dass das Wasser die MAX-Markierung **19** nicht überschreitet. Andernfalls kann während des Garvorgangs heißes Wasser aus dem Dampfgarer spritzen.
- Drücken Sie die EIN-/AUS-Taste **14**. Ein Signalton ertönt. Die Kontrolllampe **15** leuchtet rot und das Gerät startet automatisch den Dämpfvorgang.
  - Das LC-Display **13** zeigt die verbleibende Dämpfzeit an.
- ⚠ VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**  
Das Gerät wird während der Benutzung heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit dem aufsteigenden Wasserdampf oder mit Geräteteilen in Berührung kommen.
- Sobald die eingestellte Dämpfzeit abgelaufen ist, schaltet das Gerät automatisch in den Warmhalte-Modus (siehe „Warmhalte-Modus“).  
**Hinweis:** Sie können die Dämpfzeit während des Dämpfvorgangs jederzeit durch Drücken der PLUS-/MINUS-Taste **16** in 5-Minuten-Schritten erhöhen bzw. in 1-Minuten-Schritten reduzieren. Sobald Sie die Dämpfzeit manuell auf „0“ einstellen, schaltet das Gerät automatisch in den Warmhalte-Modus (siehe „Warmhalte-Modus“).
- ⚠ VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**  
Heben Sie den Deckel **1** stets langsam, von sich abgewandt an und lassen Sie so den Wasserdampf nach hinten entweichen. Beugen Sie sich nicht über das Gerät, während es Wasserdampf erzeugt. Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie den Deckel **1** und die Garbehälter **3**, **4**, **6** anfassen. Wenn Sie überprüfen, ob die Lebensmittel fertig gegart sind, verwenden Sie eine lange Stielgabel oder eine Zange.
- Drücken Sie die EIN-/AUS-Taste **14**, um den Dämpfvorgang vorzeitig abzubrechen oder um das Gerät auszuschalten. Die Anzeige im LC-Display **13** wechselt wieder zur Zeitanzeige **20** (siehe Abb. A).  
**Hinweis:** Sobald der Wasservorrat während des Betriebs aufgebraucht ist, ertönen Signaltöne. Der Dämpfvorgang wird abgebrochen. Die Anzeige im LC-Display **13** wechselt wieder zur

Zeitanzeige **20** (siehe Abb. A). Kontrollieren Sie deshalb regelmäßig den Wasserstand mittels der Wasserstandsanzeige **12** und füllen Sie rechtzeitig ausreichend Wasser nach.

- ⚠ VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**  
Achten Sie darauf, dass das Wasser die MAX-Markierung **19** nicht überschreitet. Andernfalls kann während des Garvorgangs heißes Wasser aus dem Dampfgarer spritzen.

## ● Startverzögerung verwenden

**Hinweis:** Achten Sie darauf, dass das Basisgerät / der Wassertank **10** mindestens bis zur Minimal-Markierung **9** mit Wasser gefüllt sein muss. Vergewissern Sie sich, dass der Turboring **8** und die Kondensat-Auffangschale **7** korrekt platziert sind.

- Drücken Sie die PROG-Taste **17**. Im LC-Display **13** erscheinen die Zeitanzeige **20** sowie das PROG-Symbol **21** (siehe Abb. A).
- Drücken Sie die PLUS-/MINUS-Taste **16**, um die gewünschte Verzögerungszeit jeweils in 10-Minuten-Schritten zu erhöhen bzw. in 1-Minuten-Schritten zu reduzieren.

**Hinweis:** Die eingestellte Verzögerungszeit bezieht sich auf die aktuelle Uhrzeit. D.h. wenn Sie um 13:00 Uhr eine Verzögerungszeit von 30 Minuten einstellen, startet der Dämpfvorgang um 13:30 Uhr. Die maximale Verzögerungszeit beträgt 24 Stunden.

- Drücken Sie erneut die PROG-Taste **17**.
- Drücken Sie die PLUS- / MINUS-Taste **16**, um die Dämpfzeit in 5-Minuten-Schritten zu erhöhen bzw. in 1-Minuten-Schritten zu reduzieren.

**Hinweis:** Die maximale Dämpfzeit beträgt 90 Minuten.

**Hinweis:** Achten Sie darauf, dass Sie bei einer längeren Dämpfzeit evt. Wasser nachfüllen müssen. Benutzen Sie zum Nachfüllen die seitlichen Öffnungen an der Kondensat-Auffangschale **7**. Ein bis zur MAX-Markierung **19** gefülltes Basisgerät / gefüllter Wassertank **10** reicht für ca. 1 Stunde Dämpfzeit.

- Drücken Sie erneut die PROG-Taste [17]. Im LC-Display [13] erscheinen nun die Zeitanzeige [20] sowie das PROG-Symbol [21]. Die Startverzögerung ist nun aktiv.
- Sobald die eingestellte Verzögerungszeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton, die Kontrolllampe [15] leuchtet rot und das Gerät startet automatisch den Dämpfvorgang.

### ⚠ **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**

Das Gerät wird während der Benutzung heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit dem aufsteigenden Wasserdampf oder mit Geräteteilen in Berührung kommen.

**Hinweis:** Sobald der Wasservorrat während des Betriebs aufgebraucht ist, ertönen Signaltöne. Der Dämpfvorgang wird abgebrochen. Kontrollieren Sie deshalb regelmäßig den Wasserstand mittels der Wasserstandsanzeige [12] und füllen Sie rechtzeitig ausreichend Wasser nach.

### ⚠ **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**

Achten Sie darauf, dass das Wasser die MAX-Markierung [19] nicht überschreitet. Andernfalls kann während des Garvorgangs heißes Wasser aus dem Dampfgarer spritzen.

- Drücken Sie die PROG-Taste [17], um die Startverzögerung abzubrechen. Das PROG-Symbol [21] im LC-Display [13] erlischt.

## ● Warmhalte-Modus

Nach Ablauf der eingestellten Dämpfzeit wechselt das Gerät automatisch in den Warmhalte-Modus.

- Im LC-Display [13] erscheinen die Zeitanzeige [20] sowie das Warmhaltesymbol [22].
- Die Kontrolllampe [15] leuchtet grün.
- Im Warmhalte-Modus wird das Wasser zyklisch wieder aufgeheizt. So werden die Speisen bei einer Temperatur von ca. 60 - 70 °C warm gehalten.

### ⚠ **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**

Das Gerät wird während der Benutzung heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit dem aufsteigenden Wasserdampf oder mit Geräteteilen in Berührung kommen.

- Der Warmhalte-Modus bleibt so lange aktiv, bis der Wasservorrat aufgebraucht ist oder Sie eine Taste betätigen.
- Drücken Sie die EIN-/AUS-Taste [14], um den Warmhalte-Modus zu beenden.

## ● Mehrere Garbehälter verwenden

- Geben Sie die größten Lebensmittel oder die mit der längsten Dämpfzeit (z.B. auch Reis) in den unteren Garbehälter [6].
- Achten Sie darauf, dass sich die Dämpfzeiten im oberen [3] und mittleren Garbehälter [4] um 5 - 10 Minuten erhöhen. Beachten Sie dies bei der Einstellung der Dämpfzeit.
- Der Geschmack der Lebensmittel kann sich über das Kondenswasser übertragen. Legen Sie Fisch und Fleisch daher grundsätzlich in den unteren Garbehälter [6]. Lassen Sie den unteren Garbehälter [6] leer, wenn Sie zunächst Lebensmittel mit längeren Dämpfzeiten zubereiten möchten. Legen Sie Fisch oder Fleisch dann zum gewünschten Zeitpunkt in den unteren Garbehälter [6].

### ⚠ **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**

Heben Sie den Deckel [1] stets langsam, von sich abgewandt an und lassen Sie so den Wasserdampf nach hinten entweichen. Beugen Sie sich nicht über das Gerät, während es Wasserdampf erzeugt. Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie den Deckel [1] und die Garbehälter [3], [4], [6] anfassen. Wenn Sie überprüfen, ob die Lebensmittel fertig gegart sind, verwenden Sie eine lange Stielgabel oder eine Zange.

- Legen Sie die Lebensmittel mit längerer Dämpfzeit in den unteren Garbehälter [6], wenn Sie Lebensmittel mit unterschiedlichen Dämpfzeiten zubereiten wollen. Entfernen Sie vorsichtig den Deckel [1] und stellen Sie den nächsten Garbehälter [3], [4] auf den darunter stehenden, wenn die verbleibende Dämpfzeit der noch zu dämpfenden Lebensmittel entspricht. Legen Sie den Deckel [1] wieder vorsichtig auf.



## Tipps

Die in der Tabelle angegebenen Dämpfzeiten sind nur Richtwerte. Die Zeiten können je nach Größe der Lebensmittel, Füllmenge der Garbehälter [3], [4], [6], Frische der Speisen und persönlichen Vorlieben variieren. Wenn Sie vertrauter mit dem Dampfgerar sind, können Sie die Dämpfzeiten anpassen.

- Achten Sie darauf, dass eine Speisenlage schneller gegart wird als mehrere Lagen. Deshalb steigt die Garzeit mit der Lebensmittelmenge, z. B. brauchen 1000 g Blumenkohlröschen länger als 500 g.
- Achten Sie darauf, dass alle Stücke in etwa gleich groß sind. So erzielen Sie ein optimales Ergebnis. Legen Sie die kleineren Stücke nach oben, wenn die Stücke verschiedene Größen haben und geschichtet werden müssen.
- Stopfen Sie die Lebensmittel nicht in die Garbehälter [3], [4], [6]. Lassen Sie Platz zwischen den Stücken. So wird eine optimale Dampfzirkulation gewährleistet.
- Rühren Sie die Lebensmittel nach der Hälfte der Dämpfzeit mit einem langen Kochlöffel um, wenn Sie größere Mengen dämpfen.
- Dämpfen Sie Fleisch, Geflügel oder Meeresfrüchte niemals in gefrorenem Zustand. Tauen Sie zuerst alles vollständig auf.

- Alle in der Dämpfzeit-Tabelle angegebenen Zeiten beziehen sich auf die Anwendung mit kaltem Wasser. Verwenden Sie warmes (nicht kochendes) Wasser, um die Dämpfzeiten leicht zu verringern.
- Die Reisschale [2] eignet sich auch ideal zum Dämpfen von anderen Lebensmitteln wie Früchten und Gemüse, etc.

## ● Dämpfzeit-Tabelle

Die in der Tabelle angegebenen Dämpfzeiten sind nur Richtwerte. Die Zeiten variieren je nach Größe der Lebensmittel, Füllmenge der Garbehälter [3], [4], [6], Frische der Speisen und persönlichen Vorlieben. Wir empfehlen daher, gegen Ende der eingestellten Dämpfzeit mit einem langen Gegenstand (Gabel oder Spießchen) den Dämpfgrad zu prüfen. Die Dämpfzeiten gelten für die in der Tabelle angegebenen Mengen. Wenn nicht anders angegeben, beziehen sich alle Dämpfzeiten auf den Gebrauch des unteren Garbehälter [6]. Die Lebensmittel im oberen und mittleren Garbehälter [3], [4] brauchen 5-10 Minuten länger.

Alle in der Tabelle angegebenen Zeiten beziehen sich auf die Anwendung mit kaltem Wasser.

Gemüse	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Artischocken	frisch	2-3, mittelgroß	50-55 Minuten	
Spargel	frisch	400 g	15-20 Minuten	flach in den Garbehälter [3], [4], [6] geben
	gefroren	400 g	15-20 Minuten	2. Lage zur Dampfzirkulation über Kreuzschichten
Bohnen, grün	frisch	400 g	25-30 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
	gefroren	400 g	35-40 Minuten	
Brokkoli	frisch	400 g	15-20 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
	gefroren	400 g	20-25 Minuten	

Gemüse	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Rosenkohl	frisch	400 g	20-25 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Kohl	frisch, klein geschnitten	400 g	35-40 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Karotten	frisch, in Scheiben	400 g	20-25 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Maiskolben	frisch, am Stück		ca. 15 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit um 180° drehen
Blumenkohl	frisch, in Röschen	400 g	15-20 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
	gefroren	400 g	20-25 Minuten	
Zucchini	frisch, in Scheiben	400 g	15-20 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Pilze	frisch	200 g	15-20 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Erbsen	gefroren	400 g	15-20 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Kartoffeln	geschält und klein geschnitten	900 g	25-30 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Neue Kartoffeln	frisch, im Ganzen	400 g	30-35 Minuten	
Spinat	frisch	250 g	10-15 Minuten	
	gefroren	400 g	15-20 Minuten	

**Tipps:**

- Entfernen Sie dicke Strünke von Blumenkohl, Brokkoli und Kohlgemüse.
- Dämpfen Sie grünes Blattgemüse so kurz wie möglich, da dieses leicht seine Farbe verliert.
- Das beste Kochergebnis erhalten Sie, wenn Sie das Gemüse nach dem Dämpfen salzen und würzen.
- Gefrorenes Gemüse muss vor dem Dämpfen nicht aufgetaut werden.

<b>Fisch und Meeresfrüchte</b>	<b>Typ</b>	<b>Menge</b>	<b>Dämpfzeit</b>	<b>Bemerkungen</b>
Hummerschwänze	frisch	2 Stück	20-25 Minuten	Fleisch wird undurchsichtig; bei Bedarf länger garen
Fischfilet	gefroren	250 g	10-15 Minuten	
	frisch	250 g	10-15 Minuten	
Fisch, dicke Steaks	Lachs, Kabeljau	250/400 g	10-15 Minuten	
	Thunfisch	400 g	15-20 Minuten	
Muscheln	frisch	400 g	10-15 Minuten	Garzeit ist beendet, wenn sich die Schalen vollständig geöffnet haben
Austern	frisch	6 Stück	15-20 Minuten	Garzeit ist beendet, wenn sich die Schalen vollständig geöffnet haben
Garnelen	frisch	400 g	10-15 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren

### Tipps:

- Fisch ist fertig gegart, wenn er eine undurchsichtige Farbe angenommen hat.
- Gefrorener Fisch kann ohne Auftauen gedämpft werden, wenn die Stücke vor dem

Dämpfvorgang voneinander getrennt wurden und die Garzeit verlängert wird.

- Geben Sie während des Dämpfens Zitronenspalten und Gewürze an den Fisch in den Garbehälter, um den Geschmack zu verfeinern.

<b>Geflügel</b>	<b>Typ</b>	<b>Menge</b>	<b>Dämpfzeit</b>	<b>Bemerkungen</b>
Hähnchen	Brust, ohne Knochen	400 g	15-20 Minuten	Haut vor dem Garen entfernen
	Schlegel	400 g	20-30 Minuten	nach Garung evtl. im Ofen (Grillfunktion) bräunen

<b>Fleisch und Würstchen</b>	<b>Typ</b>	<b>Menge</b>	<b>Dämpfzeit</b>	<b>Bemerkungen</b>
Rindfleisch	in Scheiben, Filetsteak oder Roastbeef	250 g	10-15 Minuten	Fett vollständig entfernen, gedämpftes Rindfleisch hat eine feste Beschaffenheit



Fleisch und Würstchen	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Lamm	Kotelett, mit oder ohne Knochen	4 Koteletts	15-20 Minuten	Fett vollständig entfernen
Schweinefleisch	Filet, Lendensteak oder Lendenstücke	400g oder 4 Stück	10-15 Minuten	Fett vollständig entfernen
Würstchen (vorgekocht)	Frankfurter	400g	10-15 Minuten	Haut vor dem Dämpfen einstecken
	Knacker	400g	ca. 15 Minuten	

**Tipps:**

- Dämpfen hat den Vorteil, dass Fette während des Garvorgangs vollständig ablaufen. Wählen Sie auf Grund der sanften Hitze ausschließlich weiches, mageres Fleisch, von dem Sie das Fett vollständig entfernen. Zum Grillen geeignetes Fleisch ist für das Dämpfen ideal.
- Servieren Sie gedämpftes Fleisch und Geflügel mit schmackhaften Saucen oder marinieren Sie es vor dem Garvorgang.
- Garen Sie das Kochgut sorgfältig vor dem Servieren. Zur Garprobe stechen Sie mit einem langen Gegenstand (Messer oder Spießchen) in das Fleisch.
- Würstchen müssen vor dem Dämpfen vollständig gekocht sein.
- Für ein geschmacklich verfeinertes Ergebnis geben Sie dem Gargut frische Kräuter bei.

Reis	Typ	Menge	Wassermenge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Reis	weiß	200g	300ml	25 Minuten	2 Portionen
		300g	600ml	35 Minuten	4 Portionen
	braun	300g	600ml	40 Minuten	4-6 Portionen
Reispudding	Puddingreis	100g Reis + 30g Streuzucker	warme Milch	75-80 Minuten	

**Tipps:**

- Geben Sie die benötigte Menge Wasser zusammen mit dem Reis in die Reisschale [2].
- Zum Menügaren platzieren Sie die Reisschale [2] immer in den obersten Garbehälter, da sich das Aroma der anderen Speisen über das Kondenswasser übertragen kann.

Eier	Menge	Wassermenge	Dämpfzeit	Bemerkungen
weich gekocht	max. 6	400ml	8 Minuten	Eier in die Eierbecher [5] (Vertiefungen in den Garbehältern) setzen
hart gekocht			15 Minuten	

Für weich gekochte Eier bitte Gerät auf 10 Minuten einstellen und die Eier rechtzeitig entnehmen.

## ● Dampfgarer platzsparend aufbewahren

- Stellen Sie die Reisschale [2] in den unteren Garbehälter [6].
- Stellen Sie den unteren Garbehälter [6] mit der Reisschale [2] in den mittleren Garbehälter [4].
- Stellen Sie die beiden Garbehälter [6], [4] und die Reisschale [2] in den oberen Garbehälter [3].
- Stellen Sie die Garbehälter [3], [4], [6] und die Reisschale [2] auf die Kondensat-Auffangschale [7] und legen Sie den Deckel [1] oben auf.

## ● Basisgerät / Wassertank entkalken

### **VORSICHT! VERLETZUNGSGEFAHR!**

Schalten Sie vor allen Arbeiten am Elektrogerät das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker [18].

### **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**

Lassen Sie den Dampfgarer erst vollständig abkühlen, bevor Sie diesen entkalken.

- Entkalken Sie das Basisgerät / den Wassertank [10] regelmäßig. So erhalten Sie die Wasserdampferzeugung und erhöhen die Lebensdauer des Gerätes. Die Stärke der Kalkablagerung hängt von der Wasserhärte ab. Entkalken Sie das Basisgerät / den Wassertank [10] nach jedem siebten bis zehnten Gebrauch.

### **Leichte und hartnäckige Verkalkungen:**

- Verwendung Sie bei leichter Verkalkung ein mit Essig befeuchtetes Tuch.
- Wischen Sie damit die verkalkten Stellen ab.
- Verwenden Sie bei hartnäckigen Verkalkungen entsprechend mehr Essig.
- Spülen Sie anschließend gründlich nach und trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab.

### **Basisgerät / Wassertank entkalken:**

- Stellen Sie den Turboring [8] mit der Oberseite nach unten auf das Heizelement [11] (größere Seite zeigt nach oben).
- Füllen Sie das Basisgerät / den Wassertank [10] mit kaltem Wasser bis zur MAX-Markierung [19].

- Füllen Sie das Innere des Turborings [8] mit einem handelsüblichen Entkalker.
- Erhitzen Sie das Gerät nicht.
- Lassen Sie das Gerät über Nacht zum Entkalken stehen.
- Gießen Sie den Entkalker aus und spülen Sie das Gerät gründlich aus.
- Wischen Sie das Gerät anschließend gründlich aus und trocknen Sie es sorgfältig ab.

## ● Reinigung und Pflege

### **VORSICHT! VERLETZUNGSGEFAHR!**

Schalten Sie vor allen Arbeiten am Elektrogerät das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker [18].

### **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**

Lassen Sie den Dampfgarer erst vollständig abkühlen, bevor Sie diesen reinigen.

- Reinigen Sie den Dampfgarer regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch.
- Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser ein.
- Wischen Sie das Basisgerät / den Wassertank [10] mit einem feuchten Tuch aus.
- Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile in heißem Spülwasser mit einer Spülbürste. Spülen Sie die Teile anschließend gründlich nach und trocknen sie sorgfältig ab.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel wie Scheuerpulver, Scheuerschwamm, Stahlwolle, Waschsoda oder Bleichmittel.

## ● Service

**⚠️ WARNUNG!** Lassen Sie Ihre Geräte nur von qualifiziertem Fachpersonal und nur mit Originalersatzteilen reparieren.

Damit wird sichergestellt, dass die Sicherheit des Gerätes erhalten bleibt.

**⚠️ WARNUNG!** Lassen Sie den Austausch des Netzsteckers oder der Netzleitung immer vom Hersteller des Gerätes oder seinem Kundendienst ausführen.

Damit wird sichergestellt, dass die Sicherheit des Gerätes erhalten bleibt.

## ● Garantie

**Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsetzung Ihrer Ware gewährleistet werden.**

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

### DE Schraven

#### Service- und Dienstleistungs GmbH

**Tel.: + 49 (0) 180 5 008107**  
(0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz,  
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

**Fax: +49 (0) 2832 3532**

**e-mail: support.de@kompernass.com**

### AT

#### Kompernaß Service Österreich

**Tel.: 0820 899 913 (0,20 EUR/Min.)**

**e-mail: support.at@kompernass.com**

### CH

#### Kompernaß Service Switzerland

**Tel.: 0848 000 525**

**(max. 0,0807 CHF/Min.)**

**e-mail: support.ch@kompernass.com**

## ● Entsorgung



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



**Werfen Sie Elektrogeräte nicht in den Hausmüll!**

Gemäß Europäischer Richtlinie 2002 / 96 / EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte und Umsetzung in nationales Recht müssen verbrauchte Elektrowerkzeuge getrennt gesammelt und einer umweltgerechten Wiederverwertung zugeführt werden.

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Gerätes erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

● **Konformitätserklärung /  
Hersteller C E**

Wir, Kompernaß GmbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Deutschland, erklären hiermit dass dieses Produkt mit den folgenden Normen, normativen Dokumenten und EG-Richtlinien übereinstimmt:

**EG-Niederspannungsrichtlinie  
(2006 / 95 / EC)**

**Elektromagnetische Verträglichkeit  
(2004 / 108 / EC)**

**Typ / Gerätebezeichnung:**

Dampfgarer

**Seriennummer: IAN 58820**

Bochum, 30.09.2010



Hans Kompernaß  
- Geschäftsführer -

Technische Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung sind vorbehalten.