



MARQUE: KALORIK
REFERENCE: TKG DG 1001
CODIC: 4205340



NOTICE
↓



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Food Steamer

Dampftopf

Cuiseur Vapeur



I/B Version
15....

TKG DG 1001

230V~ 50Hz 1500W



Front cover page (first page)

Assembly page 1/22



GB

1. Lid
2. Baskets
3. Basket holders
4. Filling opening
5. Power & use light
6. ON/OFF
7. Timer

D

1. Deckel
2. Körbe
3. Plastikringe
4. Füllöffnung
5. Kontrollleuchten
6. Ein- und Ausschalter
7. Zeitschaltuhr

F

1. Couvercle
2. Paniers
3. Anneaux adaptateur
4. Orifice de remplissage
5. Témoins lumineux de fonctionnement
6. Bouton ON/OFF
7. Minuterie



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

(FR) MODE D'EMPLOI

POUR VOTRE SECURITE

Lisez attentivement cette notice avant toute utilisation, et respectez bien à la fois les consignes de sécurité et d'usage.

Important: *Votre appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, s'ils ont pu bénéficier, au préalable, d'une surveillance ou d'instructions concernant son utilisation en toute sécurité et sur les risques encourus. Les enfants ne doivent surtout pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Ne laissez jamais votre appareil et son câble d'alimentation sans surveillance et à la portée des enfants de moins de 8 ans ou des personnes non responsables, surtout lorsque celui-ci est sous tension ou pendant sa phase de refroidissement.*

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement ou sous tension.
- Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil et s'il est endommagé de quelque façon que ce soit, ne l'utilisez pas mais faites-le vérifier et réparer par un service qualifié compétent(*). Si le câble est endommagé, il doit être obligatoirement remplacé par un service qualifié compétent(*) afin d'éviter tout danger.
- N'utilisez l'appareil que pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- Ne laissez jamais votre appareil et son cordon sans surveillance et à la portée des enfants de moins de 8 ans ou des personnes non responsables, lorsque celui-ci est sous tension ou pendant sa phase de refroidissement.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne le mettez jamais au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

- ❑ La prise doit être débranchée avant de nettoyer l'appareil.
- ❑ Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- ❑ Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- ❑ Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. Evitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
- ❑ Posez cet appareil sur une table ou un support suffisamment stable pour éviter sa chute.
- ❑ Veuillez laisser refroidir votre appareil avant nettoyage et avant rangement.
- ❑ Ne faites cuire que des aliments appropriés à la cuisson et propres à la consommation. N'utilisez pas d'aliments de trop grande taille.
- ❑ Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.
- ❑ Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil.
- ❑ Vous-même, veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil en cours de fonctionnement. Les récipients translucides sont des parties de l'appareil à surfaces chaudes et doivent être manipulés en utilisant leurs poignées latérales.
- ❑ Veillez à ce que l'appareil ne rentre pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, les tissus,... lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourrait se déclarer.
- ❑ Soyez prudent si vous transportez l'appareil lorsqu'il contient des aliments chauds, de l'eau ou d'autres liquides. Il est fortement déconseillé de transporter votre appareil lorsqu'il n'est pas totalement froid.
- ❑ Débranchez votre appareil lorsqu'il n'est pas en utilisation.
- ❑ Ne faites cuire que des aliments appropriés à la cuisson et propres à la consommation.
- ❑ Utilisez l'appareil uniquement à une température ambiante entre +5 et +35°C. Assurez-vous qu'il y a une ventilation et arrivée d'air frais suffisantes.

- ✂
- ❑ Votre appareil ne doit jamais être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie extérieure ou d'un autre système de commande à distance séparé.
 - ❑ Note: Lorsque le symbole  est apposé sur une surface particulière, il accentue la mise en garde et signifie: ATTENTION, cette surface peut devenir très chaude pendant l'utilisation.

Le symbole  est toujours apposé sur la surface dont la température est la plus élevée, cependant les températures des autres surfaces métalliques ou non peuvent aussi devenir très chaudes pendant l'utilisation et il convient donc de toujours les manipuler avec précaution et si possible au moyen de gants isothermes ou autres dispositifs de protection thermique. En cas de doute sur la température d'une surface il sera toujours préférable de se protéger.

(*) Service qualifié compétent: service après-vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service.

AVANT LA PREMIÈRE MISE EN MARCHE

- Enlevez tous les emballages du cuiseur vapeur.
- Nettoyez toutes les parties de l'appareil avant de l'utiliser.
- Mettez l'appareil sur une surface de travail stable.
- Branchez l'appareil sur une prise murale. Le cuiseur vapeur est maintenant prêt à l'emploi.

DOMAINE D'APPLICATION/D'UTILISATION

Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:

- Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels.
- Des fermes.
- L'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel.
- Des environnements du type chambres d'hôtes.

CUISINER DANS VOTRE CUISEUR VAPEUR

- Montez les paniers à vapeur sur les anneaux adaptateur.
- Enlevez les couvercles du réservoir d'eau et versez de l'eau jusqu'au niveau MAX. Les deux récipients sont connectés pour que le niveau d'eau soit égal dans les deux récipients. Remettez les couvercles.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- Assurez-vous qu'il y a assez d'eau afin d'éviter de devoir interrompre la cuisson. Durant l'usage de l'eau peut être ajoutée à travers l'orifice de remplissage au milieu de l'appareil.
- Placez les aliments à cuire dans les différents paniers à vapeur. Vous pouvez mettre deux paniers sur chaque côté de l'appareil. Ne rajoutez pas d'assaisonnement, d'herbes etc. avant la fin de la cuisson.
- Placez le couvercle sur le dernier panier. **NE FAITES PAS FONCTIONNER CET APPAREIL SANS LE COUVERCLE, DE LA VAPEUR EST PRODUITE LORS DE SON UTILISATION.** Assurez-vous que le couvercle est correctement attaché, sinon de la vapeur s'échappera et les aliments ne seront pas cuits.
- Branchez l'appareil.
- Réglez le temps de cuisson pour chaque récipient individuellement en appuyant sur le bouton TIME approprié. Le temps de cuisson apparaît sur l'écran en minutes. Pendant la dernière minute, l'écran montrera le nombre de secondes avant la fin de la cuisson.
- Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en appuyant sur le bouton On/Off.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, une sonnerie retentit et l'alimentation électrique se coupe.
- Pour vérifier les aliments, attendre que la vapeur cesse de s'échapper par les trous du couvercle. Ouvrez le couvercle lentement, en faisant attention à la vapeur qui pourrait encore s'échapper et à la condensation qui coulera le long des parois. **ATTENTION: NE TOUCHEZ PAS LE PANIER A VAPEUR NI L'APPAREIL.** En utilisant un ustensile à manche long, vérifiez les aliments. S'ils ne sont pas encore cuits, redémarrez la minuterie et la production de vapeur recommencera.
- Lorsque les aliments sont cuits, débranchez l'appareil et laissez le refroidir afin d'éliminer toute la vapeur. En utilisant un gant ou autre protection thermique pour les mains, retirez soigneusement les paniers à vapeur. **NE TOUCHEZ PAS LE PANIER A VAPEUR NI L'APPAREIL AVANT QU'ILS AIENT REFROIDI.** Retirez les aliments et rajouter de l'assaisonnement si vous le désirez.
- Attendez que l'eau ait totalement refroidi avant de vider et de nettoyer l'appareil.
- Si le niveau d'eau devient trop bas pendant la cuisson, la chaleur sera réduite et les témoins lumineux clignoteront. Versez de l'eau à travers l'orifice de remplissage au milieu de l'appareil.

PROBLEMES ET SOLUTIONS

Problème	Cause possible	Solution
Rien n'apparaît sur l'écran.	Pas de branchement au réseau électrique.	Remplacez le fusible avec un fusible de même type et de même capacité.
L'écran & le témoin lumineux de fonctionnement clignotent.	Le niveau d'eau est trop bas.	Versez de l'eau dans l'appareil.

Conseils:

- Il est possible de faire cuire des aliments ayant des temps de cuisson totalement différents mais ceci nécessitera des interventions fréquentes pour retirer au fur et à mesure les aliments qui seront prêts. Pour éviter cela, il est préférable de préparer simultanément des aliments à temps de cuisson proche.
- Les aliments congelés ne devront pas nécessairement être décongelés au préalable mais leur temps de cuisson sera plus long.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Les paniers, les anneaux adaptateur et le couvercle peuvent être lavés avec de l'eau savonneuse mais n'utilisez pas de produits ou de tampons abrasifs qui pourraient rayer les surfaces.
- La base de l'appareil doit être lavée à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge légèrement imbibée d'eau.
- Ne jamais immerger la base de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

Légumes frais	Poids / Quantité	Temps moyen (Minutes)
Artichauts (entiers)	4 moyens	37-40
Asperges (pointes)	250-500 gr	13-15
Haricots, verts / jaunes (coupés ou entiers)	500 gr	25-28
Brocolis (pointes)	500 gr	12-14
Choux	500 gr	17-19
Carottes	500 gr	15-17
Choux-fleurs (entiers)	1250 gr	14-16
Epis de maïs	Max. 8	17-19
Champignons (entiers)	250 gr (moyens)	10-11
Oignons (entiers), cuisson partielle pour griller	500 gr (moyens) +/- 6-7 cm Ø	7-9
Petits pois	1500 gr (en cosse)	14-16
Poivrons (entiers), cuisson partielle pour griller	Max. 4 moyens	9-11
Pommes de terre (entières)	500 gr ou +/- 8 petites	17-19
Epinards	250 gr	10-12
Courges, courgettes	500 gr (moyennes)	11-13
Navets	500 gr ou +/- 5 petits	12-14

Fruits de mer	Poids / Quantité	Temps moyen (Minutes)
Palourdes	250-500 gr (avec coquille)	10-12
Crabes	500 gr (+/- 6 pcs)	15-18
Queues de homard	1 ou 2 (200 gr chacun)	18-20
Moules (fraîches)	500 gr (avec coquille)	12-14
Huitres (fraîches)	+/- ½ douzaine	11-13
Coquilles St Jacques (fraîches)	250 gr (sans coquille)	10-12
Crevettes	500 gr (non épluchées)	11-12



Poisson	Poids / Quantité	Temps moyen (Minutes)
Filets: Sole...	250 gr	8-10
Morceaux: Flétan	250-500 gr	13-14
Saumon	+/- 2 cm épaisseur	18-21
Thon	+/- 2 cm épaisseur	14-19

Poulet	Poids	Temps moyen (Minutes)
Blancs, filets	250 gr	14-16
Blancs, avec os	600 gr	37-41
Pilons, avec os	500 gr	32-36
Cuisses	500 gr	34-37
Blancs pochés	500 gr	45-47

Saucisse	Poids	Temps moyen (Minutes)
Saucisses de Francfort	Max. 500 gr ou 8-10	12-14
De campagne	Max. 500 gr	17-19

Autres	Nbr de pièces	Temps moyen (Minutes)
Oeufs durs	1-12 (gros)	30

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2012/19/UE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre



appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

La notice d'utilisation est aussi disponible en format électronique sur simple demande auprès du service après-vente (voir carte de garantie).



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



TKG DG 1001



<i>English</i>	5
<i>Deutsch</i>	10
<i>Français</i>	14



Back cover page (last page)

Assembly page 22/22