

SILVERCREST®



CUISEUR VAPEUR SDG 950 D4

FR BE

CUISEUR VAPEUR

Mode d'emploi

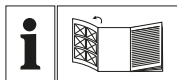
DE AT CH

DAMPFGARER

Bedienungsanleitung

IAN 438087_2304

FR



FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

FR/BE	Mode d'emploi	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	19

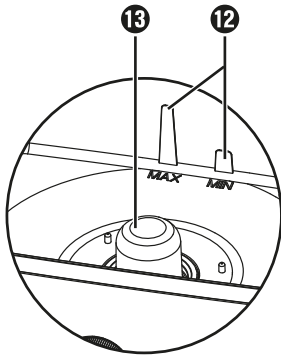
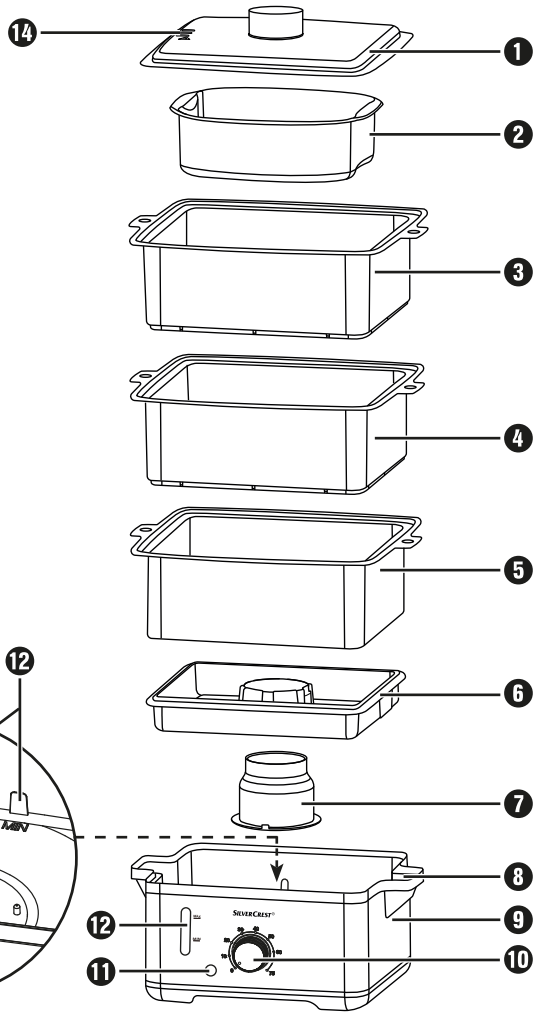
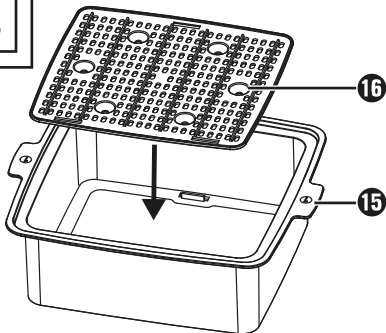
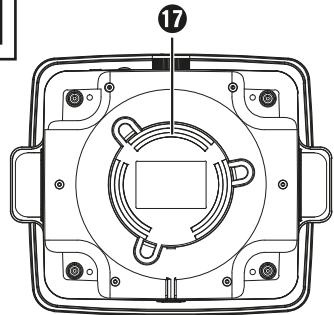
A**B****C**

Table des matières

Introduction	2
Utilisation conforme à l'usage prévu	2
Avertissements et symboles utilisés	2
Consignes de sécurité	3
Matériel fourni	6
Description de l'appareil	6
Avant la première mise en service	6
Mise en service de l'appareil	6
Utilisation	7
Cuisson vapeur	7
Contrôler la cuisson	8
Faire l'appoint d'eau	8
Terminer l'utilisation	8
Conseils pour une utilisation ultérieure	8
Cuisson des œufs	8
Cuisson du riz	9
Préparer des plats avec des temps de cuisson différents	9
Comment réussir au mieux la cuisson à la vapeur	9
Temps de cuisson	9
Nettoyage	13
Détartre l'appareil	14
Rangement	14
Recyclage	14
Recyclage de l'appareil	14
Recyclage de l'emballage	15
Caractéristiques techniques	15
Garantie de Kompernass Handels GmbH	15
Service après-vente	17
Importateur	17

Introduction



Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et le recyclage. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux descriptions et pour les domaines d'utilisation indiqués. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme à l'usage prévu

Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson de denrées alimentaires à la vapeur. Il doit être utilisé uniquement dans des locaux secs et fermés. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. N'utilisez pas l'appareil pour des applications commerciales.


Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements et symboles suivants sont utilisés (s'il y a lieu) dans le présent mode d'emploi, sur l'emballage et sur l'appareil :


	<p>DANGER ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "DANGER" désigne une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, a pour conséquence d'entraîner la mort ou une blessure grave.</p>
	<p>AVERTISSEMENT ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "AVERTISSEMENT" désigne une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou une blessure grave.</p>

	<p>PRUDENCE ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "PRUDENCE" annonce une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait occasionner une blessure légère ou modérée.</p>
	<p>ATTENTION ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "ATTENTION" annonce une situation susceptible d'occasionner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.</p>
	<p>Remarque : une remarque contient des informations supplémentaires facilitant le maniement de l'appareil.</p>
	<p>Prudence ! Surface brûlante !</p>
	<p>Lire le mode d'emploi.</p>
	<p>Ne pas plonger dans l'eau.</p>
	<p>Lavable en machine.</p>
	<p>Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.</p>
	<p>Courant alternatif.</p>

Consignes de sécurité** DANGER ! ÉLECTROCUTION !**

- ▶ Si des pièces sont endommagées ou si l'appareil a chuté, ne mettez pas ce dernier en marche.
- ▶ Raccordez l'appareil uniquement à une prise correctement installée et reliée à la terre, dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique. La prise de courant doit être facilement accessible afin de pouvoir débrancher rapidement l'appareil de l'alimentation électrique en cas d'urgence.
- ▶ Le cordon ne doit jamais se trouver à proximité ou au contact d'éléments chauds de l'appareil ou d'autres sources de chaleur. Ne laissez pas le cordon d'alimentation reposer sur des bords ou des coins.
- ▶ Ne pas plier, ni écraser le cordon d'alimentation.
- ▶ Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- ▶ L'appareil n'est pas complètement déconnecté du secteur une fois mis hors tension. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ▶ Après chaque utilisation et avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶ Ne tirez jamais le cordon, mais toujours la fiche secteur lorsque vous souhaitez débrancher l'appareil. Vous risquez autrement d'endommager le cordon d'alimentation !
- ▶  N'immergez jamais la partie inférieure, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur dans de l'eau ni dans d'autres liquides !
- ▶ Si du liquide pénètre dans la partie inférieure, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ▶ Aucun liquide ne doit couler sur la fiche de raccordement de l'appareil.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil avec les mains mouillées.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et /ou de connaissances à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et soient sous surveillance
- ▶ Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Il y a risque d'étouffement !
- ▶ Ne vous penchez pas sur l'appareil lorsqu'il produit de la vapeur d'eau ou lorsque vous ouvrez le couvercle et que le contenu est encore très chaud.
- ▶ Soulevez toujours le couvercle lentement et jamais dans votre direction, afin que la vapeur puisse s'échapper par l'arrière.
- ▶ N'utilisez pas abusivement l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. Sinon, il y a un risque de blessures !
- ▶  Prudence ! Surface brûlante ! Les surfaces de l'appareil deviennent brûlantes en cours d'utilisation. Lorsque l'appareil est en marche, ne le touchez qu'au niveau du bouton de réglage ou des poignées. Utilisez des maniques lorsque vous touchez le couvercle ou les paniers vapeur.
- ▶ Après utilisation, la surface de l'élément chauffant présente encore une chaleur résiduelle.

! ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. L'appareil est exclusivement prévu pour une utilisation domestique et à l'intérieur de la maison.
- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour faire fonctionner l'appareil.
- ▶ Placez l'appareil sur une surface solide, plane et résistante à la chaleur.
- ▶ Ne placez pas l'appareil à proximité d'un mur ou sous un meuble suspendu. Vous évitez ainsi tous dommages dus à l'émanation de vapeur d'eau.
- ▶ Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans eau et utilisez toujours au moins un panier vapeur.
- ▶ Utilisez uniquement de l'eau potable fraîche pour produire de la vapeur.
- ▶ Ne recouvrez pas le réservoir d'eau d'une feuille d'aluminium.
- ▶ Ne couvrez pas les ouvertures pour la vapeur, car cela provoquerait une accumulation de chaleur.
- ▶ Utilisez l'appareil uniquement avec les accessoires d'origine fournis.
- ▶ Laissez l'appareil et les accessoires entièrement refroidir avant de les nettoyer et de les ranger.
- ▶ L'appareil n'a pas besoin d'être surveillé en permanence pendant son fonctionnement, mais il doit être contrôlé régulièrement, surtout si des temps de cuisson à la vapeur plus longs sont réglés.

i REMARQUE

- ▶ Aucune action de la part de l'utilisateur n'est nécessaire pour passer le produit de 50 à 60 Hz. Le produit s'adapte aussi bien à 50 qu'à 60 Hz.

Matériel fourni

- Base avec conduit vapeur
- Bac de récupération des liquides
- 3 paniers vapeur
- Panier pour le riz
- Couvercle
- Mode d'emploi

i Remarque : contrôlez le matériel livré directement après avoir procédé au déballage afin de vous assurer que tout est au complet et que rien n'a été endommagé. Si nécessaire, veuillez vous adresser au service après-vente.

Description de l'appareil

Figure A :

- 1 Couvercle
- 2 Panier pour le riz
- 3 Panier vapeur supérieur 3
- 4 Panier vapeur central 2
- 5 Panier vapeur inférieur 1
- 6 Bac de récupération des liquides
- 7 Conduit vapeur
- 8 Orifices de remplissage
- 9 Base
- 10 Bouton rotatif
- 11 Témoin indicateur de fonctionnement
- 12 Indicateur de niveau d'eau
- 13 Générateur de vapeur
- 14 Ouvertures pour la vapeur

Figure B :

- 15 Poignée avec numéro
- 16 Plaque de fond avec plateau à œufs

Figure C :

- 17 Enroulement du cordon (sur la face inférieure)

Avant la première mise en service

- Nettoyez l'appareil et tous les accessoires comme indiqué au chapitre **Nettoyage**.
- Placez la base **9** sur une surface solide, plane et résistante à la chaleur.
- Veillez à ce que la prise secteur utilisée soit facilement accessible en cas de panne.

Mise en service de l'appareil

i Remarque : lorsque vous faites chauffer l'appareil pour la première fois, les résidus de fabrication peuvent entraîner un léger dégagement de fumée et une légère odeur. Ce phénomène est tout à fait normal et sans risque. Assurez une aération suffisante, en ouvrant une fenêtre par exemple.

La base **9** est mise en place et toutes les pièces sont nettoyées :

- 1) Placez le conduit vapeur **7** sur le générateur de vapeur **13**. Veiller à ce que les 3 petites ouvertures sur le conduit vapeur **7** entrent dans les tiges en plastique correspondantes dans le fond de la base **9**.
- 2) Versez 500 ml d'eau potable fraîche dans la base **9**.
- 3) Placez le bac de récupération des liquides **6** sur la base **9**.
- 4) Placez les 3 paniers vapeur **5/4/3** sur le bac de récupération des liquides **6**.

i Remarque : veillez à utiliser les paniers vapeur **5/4/3** dans le bon ordre car ils sont tous de taille légèrement différente. Ils sont identifiés sur les poignées **15** par le numéro 1, 2 ou 3. Placez les paniers vapeur **5/4/3** de bas en haut dans l'ordre 1, 2, 3.

- 5) Placez le panier pour le riz **2** dans le panier vapeur supérieur **3**.
- 6) Placez le couvercle **1**.
- 7) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur adaptée.
- 8) Réglez le bouton rotatif **10** sur une durée de 5 à 10 min.

- ✓ L'appareil se met à chauffer et le témoin indicateur de fonctionnement **11** s'allume.
- 9) Lorsque le temps programmé est écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement. Laissez-le refroidir et nettoyez à nouveau toutes les pièces.

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT !

- ▶ Les surfaces de l'appareil deviennent brûlantes en cours d'utilisation. Ne touchez l'appareil qu'au niveau du bouton rotatif **10** ou des poignées durant le fonctionnement.
- ▶ Utilisez des maniques lorsque vous touchez le couvercle **1** ou les paniers vapeur **5/4/3**.

⚠ AVERTISSEMENT !

- ▶ Ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil ...
 - pendant que de la vapeur chaude s'échappe des ouvertures pour la vapeur **14**, ou
 - lorsque vous ouvrez le couvercle **1** et que le contenu est encore très chaud.
- ▶ Soulevez toujours le couvercle **1** lentement et jamais dans votre direction, afin que la vapeur puisse s'échapper par l'arrière.
- ▶ Si vous voulez vérifier si les aliments sont cuits, utilisez une longue fourchette à manche ou une pince.

⚠ ATTENTION !

- ▶ Ne jamais utiliser l'appareil sans panier vapeur **5/4/3**.

i Remarque : veillez à utiliser les paniers vapeur **5/4/3** dans le bon ordre, car ils sont tous de taille légèrement différente. Ils sont identifiés sur les poignées **15** par le numéro 1, 2 ou 3. Placez les paniers vapeur **5/4/3** de bas en haut dans l'ordre 1, 2, 3.

i Remarque : ne pas placer le panier vapeur 3 **3** directement sur le panier vapeur 1 **5** sinon il ne se fermera pas à fleur. Vous pouvez également utiliser chaque panier vapeur **5/4/3** séparément. Le couvercle **1** s'adapte à tous les paniers vapeur **5/4/3**.

Cuisson vapeur

- 1) Retirez le bac de récupération des liquides **6** de la base **9**.
- 2) Remplissez la base **9** d'eau potable fraîche au moins jusqu'au repère MIN et au plus jusqu'au repère MAX.
 - i Remarque :** le remplissage jusqu'au repère MAX suffit pour environ 1 heure de cuisson à la vapeur.
 - i Remarque :** n'utilisez l'appareil que si l'indicateur de niveau d'eau **12** se situe au-dessus de MIN.
- 3) Replacez le bac de récupération des liquides **6** sur la base **9**.
 - i Remarque :** vous pouvez également verser ou ajouter de l'eau par les orifices de remplissage **8** au niveau des poignées de la base **9** sans devoir retirer le bac de récupération des liquides **6**.
- 4) Placez les aliments dans les paniers vapeur **5/4/3**. Vous pouvez n'utiliser que 1, 2 ou les 3 paniers vapeur **5/4/3**. Veillez à ne pas recouvrir entièrement les ouvertures dans la plaque de fond **16** du panier vapeur **5/4/3** avec les aliments à cuire, pour que la vapeur puisse circuler librement.
- 5) Placez les paniers vapeur **5/4/3** sur le bac de récupération des liquides **6**.
- 6) Placez le couvercle **1** sur le panier vapeur supérieur **3**.
- 7) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur adaptée.
- 8) Réglez le bouton rotatif **10** sur le temps souhaité.
- ✓ L'appareil se met à chauffer et le témoin indicateur de fonctionnement **11** s'allume.
 - i Remarque :** si le temps de cuisson est très court, commencez toujours par tourner le bouton **10** jusqu'à ce que le témoin indicateur de fonctionnement **11** s'allume, puis revenez au temps souhaité. C'est la seule façon de garantir qu'un signal sonore retentira même à la fin d'un temps de cuisson court.

Contrôler la cuisson

- Pour éviter que les fruits et légumes ne deviennent trop mous et que la viande ou le poisson ne deviennent trop secs et durs à cause d'un temps de cuisson à la vapeur trop long, vérifiez de temps en temps la cuisson des aliments.
- 1) Ouvrez prudemment le couvercle ❶ en le soulevant d'abord à l'arrière pour laisser la vapeur s'échapper loin de vous.
- 2) Retirez le couvercle ❶ du panier vapeur ❺/❷/❸.
- 3) Vérifiez la cuisson des aliments à l'aide d'une longue fourchette à manche ou d'une pince.
 - Lorsque les aliments sont cuits, éteignez l'appareil en réglant le bouton rotatif ❿ sur 0 et en débranchant la fiche secteur.
 - Si les aliments ne sont pas encore cuits, Remplacez le couvercle ❶ et laissez l'appareil continuer à fonctionner.
 - Si le temps de cuisson programmé s'est écoulé mais que les aliments ne sont pas encore cuits, réglez le bouton rotatif ❿ à nouveau sur le temps souhaité pour que la cuisson se termine. Vérifiez le niveau d'eau et faites l'appoint si nécessaire.

Faire l'appoint d'eau

⚠ AVERTISSEMENT !

- ▶ Veillez à ce que l'eau ne dépasse jamais le repère MAX. Dans le cas contraire, de l'eau chaude risque de jaillir du cuiseur vapeur pendant la cuisson.
- Le remplissage jusqu'au repère MAX suffit pour environ 1 heure de cuisson à la vapeur. Si le temps de cuisson est plus long ou si l'indicateur de niveau d'eau ❿ tombe en dessous du repère MIN, vous devez ajouter de l'eau.
- À l'aide d'un verseur approprié, versez avec précaution de l'eau par les orifices de remplissage latéraux ❸ sur les poignées de la base ❹.

- ❶ **Remarque :** si l'eau s'épuise pendant le fonctionnement, l'appareil s'éteint automatiquement afin d'éviter une surchauffe. Retirez la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil. Vous pouvez ensuite remplir à nouveau l'appareil d'eau et le mettre en service.

Terminer l'utilisation

⚠ AVERTISSEMENT !

- ▶ L'eau de condensation dans le bac de récupération des liquides ❻ est chaude. Laissez-la refroidir avant de l'enlever. Débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- Une fois le temps de cuisson programmé écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint automatiquement.
- Si vous souhaitez arrêter la cuisson avant la fin, éteignez l'appareil en réglant le bouton rotatif ❿ sur 0 et en débranchant la fiche secteur.
- 1) Attendez que la vapeur se soit dissipée dans l'appareil.
- 2) Retirez les paniers vapeur ❺/❷/❸ avec les aliments cuits.
- 3) Retirez le bac de récupération des liquides ❻ et jetez l'eau qu'il contient.
- 4) Videz également l'eau résiduelle de la base ❹
- 5) Nettoyez l'appareil et tous les accessoires comme indiqué au chapitre **Nettoyage**.

Conseils pour une utilisation ultérieure

Cuisson des œufs

- Dans le fond de chaque panier vapeur ❺/❷/❸ se trouvent 6 alvéoles dans lesquelles vous pouvez placer 6 œufs.
- Si vous utilisez les 3 paniers vapeur ❺/❷/❸, vous pouvez cuire jusqu'à 18 œufs à la fois.
- Consultez les **temps de cuisson** des œufs pour régler le temps. Notez que le temps de cuisson dans le panier vapeur inférieur ❺ est légèrement plus court que dans ceux situés au-dessus.

Cuisson du riz

- Si vous voulez cuire du riz, utilisez le panier pour le riz ② :
- 1) Mettez le riz et la quantité d'eau appropriée dans le panier pour le riz ②.
- 2) Placez le panier pour le riz ② dans l'un des paniers vapeur ⑤/④/③.
- ① **Remarque** : si vous utilisez plus d'un panier vapeur ⑤/④/③, placez le panier pour le riz ② dans celui du haut afin d'éviter que le liquide de condensation ne s'égoutte dans le riz.
- 3) Remuez le riz de temps en temps.
- ① **Remarque** : vous pouvez également utiliser le panier pour le riz ② pour faire chauffer des liquides, par exemple des sauces, ou pour faire cuire des fruits.

Préparer des plats avec des temps de cuisson différents

- Pour préparer différents plats avec des temps de cuisson différents, superposez les 3 paniers vapeur ⑤/④/③ à des moments différents. Tenez compte des points suivants :
- 1) Placez les aliments avec le temps de cuisson le plus long dans le panier vapeur inférieur 1 ⑤.
- 2) Placez ce panier vapeur 1 ⑤ dans le cuiseur vapeur, démarrez la cuisson et laissez le cuiseur vapeur fonctionner.
- 3) Placez les aliments avec le temps de cuisson moyen dans le panier vapeur du milieu 2 ④.
- 4) Ouvrez prudemment le couvercle ① en le soulevant d'abord à l'arrière pour laisser la vapeur s'échapper loin de vous.
- 5) Retirez le couvercle ① et placez le panier vapeur central 2 ④ avec les aliments sur le panier vapeur inférieur 1 ⑤.
- 6) Replacez le couvercle ① et laissez le cuiseur vapeur continuer à fonctionner.
- 7) Placez les aliments ayant le temps de cuisson le plus court dans le panier vapeur supérieur 3 ③ et placez-le sur celui du milieu, comme décrit précédemment.

- Notez que le temps de cuisson dans le panier vapeur central et supérieur ④/③ est augmenté d'environ 5 à 10 minutes et réglez le temps de cuisson en conséquence.
- Le goût des aliments peut se transmettre par l'eau de condensation. Placez donc toujours le poisson et la viande dans le panier vapeur inférieur ⑤.

Comment réussir au mieux la cuisson à la vapeur

- Veillez à ce que tous les morceaux soient à peu près de la même taille. S'ils sont de tailles différentes et que vous devez les superposer, placez les plus petits morceaux en haut.
- Notez qu'une seule couche d'aliments cuit plus rapidement que plusieurs couches. C'est pourquoi le temps de cuisson augmente avec la quantité d'aliments.
- Veillez à ne pas recouvrir entièrement les ouvertures dans la plaque de fond ⑩ des paniers vapeur ⑤/④/③ avec les aliments à cuire, pour que la vapeur puisse circuler librement.
- Remuez ou empilez les aliments à mi-cuisson si vous faites cuire de grandes quantités à la vapeur.
- Tous les temps de cuisson indiqués se réfèrent à une préparation à l'eau froide. Utilisez de l'eau chaude (non bouillante) pour réduire légèrement le temps de cuisson à la vapeur.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson vapeur indiqués dans les tableaux sont purement indicatifs. Le temps de cuisson varie en fonction de la taille des aliments, de leur fraîcheur, de la quantité de remplissage, de la position des paniers vapeur (en haut ou en bas) et des préférences personnelles (mou ou croquant). Vérifiez donc la cuisson comme décrit au chapitre **Vérifier la cuisson**.

Sauf indication contraire, les temps de cuisson vapeur se réfèrent à l'utilisation dans le panier vapeur inférieur ⑤. Les aliments placés dans le panier vapeur central et supérieur ④/③ ont besoin d'environ 5-10 minutes supplémentaires.

Tous les temps de cuisson à la vapeur se réfèrent à une utilisation avec de l'eau froide.

Légumes

- Retirez les grosses tiges des choux-fleurs, brocolis et chou.
- Coupez les légumes en morceaux de taille à peu près égale.

- Faites cuire les légumes à feuilles à la vapeur le moins longtemps possible, sinon ils perdent facilement leur couleur.
- N'assaisonnez et ne salez les légumes qu'après la cuisson à la vapeur.
- Les légumes congelés n'ont pas besoin d'être décongelés avant d'être cuits à la vapeur. Si les légumes sont congelés, le temps de cuisson à la vapeur est prolongé de quelques minutes.

Légumes	Quantité	Temps de cuisson	Remarques
Artichauts	2-3 de taille moyenne	50-55 min	- placer avec l'ouverture vers le bas dans le panier vapeur 5/4/3 pour permettre l'évacuation de la condensation
Brocolis	400 g	10-15 min	- les diviser en bouquets - 5 min en plus si surgelés - mélanger/retourner à mi-cuisson
Chou-fleur	400 g	15-20 min	- les diviser en bouquets - 5 min en plus si surgelés - mélanger/retourner à mi-cuisson
Haricots verts	400 g	25-30 min	- 5 min en plus si surgelés - mélanger/retourner à mi-cuisson
Petits pois	400 g	15-20 min	- mélanger/retourner à mi-cuisson
Pommes de terre	900 g	30-40 min	- frais, épluchés et coupés en quatre - mélanger/retourner à mi-cuisson
Pommes de terre nouvelles ou de petite taille	500 g	35-40 min	- fraîches, épluchées et entières - mélanger/retourner à mi-cuisson
Chou	400 g	35-40 min	- frais, coupé en petits morceaux - mélanger/retourner à mi-cuisson
Carottes	400 g	20-25 min	- frais, en rondelles - mélanger/retourner à mi-cuisson
Choux de Bruxelles	400 g	20-25 min	- mélanger/retourner à mi-cuisson
Asperges	400 g	15-20 min	- poser à plat, 2e couche croisée

Légumes	Quantité	Temps de cuisson	Remarques
Épinards	400 g	15-20 min	- mélanger/retourner à mi-cuisson
Champignons	200 g	15-20 min	- frais, en tranches ou petites têtes entières - mélanger/retourner à mi-cuisson
Courgettes	400 g	20-25 min	- frais, en rondelles - mélanger/retourner à mi-cuisson

Viande

- Choisissez uniquement de la viande tendre et maigre, dont vous avez entièrement retiré la graisse.
- Lors de la cuisson à la vapeur, la graisse de la viande sera encore réduite et s'écoule complètement.
- Découpez la viande en morceaux pas trop épais. Les viandes qui peuvent être grillées sont idéales pour la cuisson à la vapeur.
- La viande de volaille, en particulier, doit être bien cuite afin d'éviter une éventuelle contamination à la salmonelle.
- Piquez les saucisses pour éviter qu'elles n'éclatent. Les saucisses crues ne se prêtent pas à la cuisson à la vapeur.
- Servez la viande avec des sauces savoureuses ou faites-la mariner avant de la cuire à la vapeur.

Viande	Quantité	Temps de cuisson	Remarques
Blanc de poulet	400 g	15-20 min	- Retirer la peau avant la cuisson - impérativement bien cuire
Cuisses de poulet	2	20-30 min	- impérativement bien cuire - après la cuisson à la vapeur, faire éventuellement dorer au four (fonction grill)
Boulettes de viande	500 g	22-24 min	- à base de viande de bœuf ou mixte
Agneau	4 pièces	15-20 min	- en tranches, p. ex. côtelette, filet
Viande de bœuf	250 g	10-15 min	- en tranches, p. ex. filet de bœuf, rosbif
Viande de porc	400 g ou 4 pces.	10-15 min	- Filet, longe ou steak - Retirez l'intégralité de la graisse
Saucisses	400 g	10-15 min	- uniquement saucisses précuites, par exemple saucisses de Francfort, saucisses bock, saucisses hot-dog, etc. - Piquer la peau avant la cuisson

Poisson et fruits de mer

- Le poisson congelé peut également être cuit à la vapeur sans décongélation si les morceaux ont été séparés au préalable et si le temps de cuisson est allongé.
- Le poisson est cuit lorsqu'il n'a plus l'air vitreux à l'intérieur. Surveillez le temps de cuisson, car un poisson cuit trop longtemps devient rapidement trop sec.

Poisson et fruits de mer	Quantité	Temps de cuisson	Remarques
Filet de poisson	250 g	10-15 min	- 5 min en plus si surgelés
Darne de saumon	400 g	10-15 min	- 5 min en plus si surgelés
Steak de thon	400 g	15-20 min	- 5 min en plus si surgelés
Huitres	6 pièces	15-20 min	- ne cuire que des huîtres fraîches et fermées - le temps de cuisson est terminé lorsque les coquilles sont complètement ouvertes
Crevettes	400 g	10-15 min	- mélanger/retourner à mi-cuisson
Queues de homard	2	20-25 min	
Moules	400 g	10-15 min	- ne cuire que des moules fraîches et fermées - le temps de cuisson est terminé lorsque les coquilles sont complètement ouvertes

Riz

- Respectez la quantité d'eau indiquée sur chaque paquet de riz. Versez la quantité d'eau nécessaire avec le riz dans le panier pour le riz ②.
- Si vous utilisez plus d'un panier vapeur ⑤/④/③, placez le panier pour le riz ② dans celui du haut.

Riz	Quantité	Temps de cuisson	Remarques
Riz blanc			
Riz rond	1 tasse	45-50 min	- ajouter 1,5 tasse d'eau
Riz long	1 tasse	50-55 min	- ajouter 1,75 tasse d'eau
Riz naturel (brun)			
Normal	1 tasse	40-45 min	- ajouter 2 tasses d'eau
Parboiled	1 tasse	45-50 min	- ajouter 1,5 tasse d'eau


Riz	Quantité	Temps de cuisson	Remarques
Mélange de riz à grains longs et de riz sauvage			
Normal	1 tasse	55-60 min	- ajouter 1,5 tasse d'eau
Riz à cuisson rapide	1 tasse	20-25 min	- ajouter 1,75 tasse d'eau
Autre riz			
Riz instantané	1 tasse	12-15 min	- ajouter 1,5 tasse d'eau
Riz au lait (Flan de riz)	100 g + 30 g de sucre	75-80 min	- lait chaud en quantité appropriée au lieu de l'eau

Œufs

Œufs	Quantité	Quantité d'eau	Temps de cuisson	Remarques
mollets	max. 6 pièces par panier vapeur	500 ml	8-12 min	- Placer les œufs dans les alvéoles 16 du panier vapeur 5/4/3.
mi-durs			11-15 min	- Le temps de cuisson dans le panier vapeur inférieur 5 est d'env. 5 minutes plus court que dans ceux situés au-dessus.
durs			15-20 min	- Le temps de cuisson peut varier en fonction du nombre, de la taille et du degré de dureté souhaité des œufs.

Nettoyage

⚠ DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur !
- ▶  Ne plongez jamais la base 9 dans de l'eau ou d'autres liquides !

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Laissez l'appareil et les accessoires refroidir complètement avant de les nettoyer.

⚠ ATTENTION !

- ▶ N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs car ils pourraient endommager irrémédiablement les surfaces de l'appareil.

- Nettoyez l'appareil et les accessoires après chaque utilisation.

- Retirez les paniers vapeur 5/4/3. Glissez la plaque de fond 16 du panier vapeur 5/4/3 sur un côté et soulevez-la avec précaution en poussant sur cette partie.

- Retirez le bac de récupération des liquides 6. Retirez le conduit à vapeur 7 du générateur de vapeur 13 vers le haut.

- 1) Nettoyez la base 9 à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Si nécessaire, versez un peu de liquide vaisselle doux sur le chiffon. Essayez avec un chiffon uniquement humidifié d'eau pour éliminer d'éventuels restes de liquide vaisselle.
- 2) Nettoyez les accessoires dans de l'eau de vaisselle chaude.

Remarque :



Toutes les pièces amovibles peuvent également être lavées au lave-vaisselle.

- 3) Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de les réassembler.
- 4) Pour réassembler les paniers vapeur 5/4/3, poussez à nouveau les plaques de fond 16 dans les paniers vapeur 5/4/3. Veillez à ce que les alvéoles pour les œufs soient orientées vers le bas. Les 3 fentes sur les paniers vapeur 5/4/3 doivent s'enclencher dans les ergots correspondants des plaques de fond 16.
- 4) Placez le panier vapeur inférieur 5 dans le panier du milieu 4 et les deux dans le panier supérieur 3.
- 5) Placez les 3 paniers vapeur 5/4/3 empilés les uns sur les autres sur la base 9.
- 6) Placez le panier pour le riz 2 dans l'un des paniers vapeur 5/4/3 empilés.
- 7) Placez le couvercle 1.
- 8) Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec, propre et exempt de poussières.

Détartrer l'appareil

- Selon la dureté de l'eau, des dépôts de calcaire peuvent se former dans l'appareil au fil du temps.
 - Détartrez régulièrement l'appareil pour préserver la production de vapeur et prolonger la durée de vie du cuiseur vapeur.
- 1) Enlevez les traces légères de calcaire avec un chiffon imbibé d'un peu de vinaigre. Rincez ensuite soigneusement.
 - 2) Si le générateur de vapeur 13 est fortement entartré, remplissez la base 9 d'eau et d'un détartrant du commerce et laissez le tout reposer toute une nuit.

! ATTENTION !

- N'allumez en aucun cas l'appareil pour le détartrer ! Cela peut entraîner des dommages irréparables.
- 3) Versez le détartrant et rincez soigneusement l'appareil.
 - 4) Essuyez ensuite minutieusement l'appareil et séchez-le soigneusement.

Rangement

- L'appareil peut être assemblé pour gagner de la place pour le rangement.
- 1) Passez le câble dans l'enroulement de cordon 17 situé en dessous de la base 9.
 - 2) Placez le conduit vapeur 7 sur le générateur de vapeur 13.
 - 3) Placez le bac de récupération des liquides 6 sur la base 9.

Recyclage



Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Le produit, l'emballage et le mode d'emploi sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.

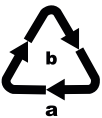


Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et trie-les séparément si nécessaire.

Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

Caractéristiques techniques

Tension	220-240 V ~, 50/60 Hz
Puissance absorbée	950 W
Volume utile du panier pour le riz 	1 l

Garantie de Kompennass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le débailage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées

comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 438087_2304 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 438087_2304.

Service après-vente

FR **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE **Service Belgique**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 438087_2304

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
ALLEMAGNE
www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	20
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	20
Verwendete Warnhinweise und Symbole	20
Sicherheitshinweise	21
Lieferumfang	24
Gerätebeschreibung	24
Vor der ersten Inbetriebnahme	24
Gerät in Betrieb nehmen	24
Bedienen	25
Dampfgaren	25
Garpunkt überprüfen	25
Wasser nachfüllen	26
Betrieb beenden	26
Tipps zur weiteren Anwendung	26
Eier kochen	26
Reis kochen	26
Speisen mit unterschiedlicher Garzeit zubereiten	27
So gelingt das Dampfgaren am besten	27
Garzeiten	27
Reinigen	31
Gerät entkalken	31
Aufbewahrung	32
Entsorgung	32
Gerät entsorgen	32
Verpackung entsorgen	33
Technische Daten	33
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	33
Service	34
Importeur	34

Einleitung



Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist zum Dampfgaren von Lebensmitteln bestimmt. Es darf nur in trockenen und geschlossenen Räumen betrieben werden. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich.

Verwendete Warnhinweise und Symbole


In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	<p>GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.</p>
	<p>WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.</p>


	<p>VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.</p>
	<p>ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.</p>
	<p>Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.</p>
	<p>Vorsicht! Heiße Oberfläche!</p>
	<p>Bedienungsanleitung lesen.</p>
	<p>Nicht in Wasser tauchen.</p>
	<p>Spülmaschinengeeignet.</p>
	<p>Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.</p>
	<p>Wechselstrom.</p>

Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn Teile beschädigt sind oder das Gerät zuvor heruntergefallen ist.
- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Steckdose, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, damit Sie das Gerät im Notfall schnell von der Stromversorgung trennen können.
- ▶ Das Netzkabel darf nie in die Nähe oder in Berührung mit heißen Teilen des Geräts oder anderen Wärmequellen kommen. Lassen Sie das Netzkabel nicht auf Kanten oder Ecken aufliegen.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Das Gerät ist nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ▶ Ziehen Sie nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Ziehen Sie immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel selber, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen. Ansonsten kann das Netzkabel beschädigt werden!
- ▶  Tauchen Sie das Unterteil, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!
- ▶ Sollte Flüssigkeit in das Unterteil gelangen, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vor einer erneuten Inbetriebnahme prüfen.
- ▶ Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überlaufen.
- ▶ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt
- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre sind von Gerät und Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr!
- ▶ Beugen Sie sich nicht über das Gerät, während es Wasserdampf erzeugt oder wenn Sie den Deckel öffnen und der Inhalt noch sehr heiß ist.
- ▶ Heben Sie den Deckel stets langsam und von sich abgewandt an, damit der Dampf nach hinten entweichen kann.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!
- ▶  **Vorsicht! Heiße Oberfläche!** Die Oberflächen des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur am Drehregler oder an den Griffen. Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie den Deckel oder die Dampfaufsätze anfassen.
- ▶ Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.

! ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch und innerhalb des Hauses bestimmt.
- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirk-system, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf einen festen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund.
- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wänden oder unter Hän-geschränken auf. So vermeiden Sie Schäden durch aufsteigenden Wasserdampf.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nie ohne Wasser und verwenden Sie stets mindestens einen Dampfaufsatz.
- ▶ Verwenden Sie zur Dampferzeugung ausschließlich frisches Trinkwas-ser.
- ▶ Kleiden Sie den Wassertank nicht mit Alufolie aus.
- ▶ Decken Sie die Dampföffnungen nicht ab, da sonst ein Hitzestau entsteht.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Ori-ginalzubehör.
- ▶ Lassen Sie das Gerät und die Zubehörteile vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen und verstauen.
- ▶ Das Gerät muss während des Betriebs nicht durchgehend beaufsich-tigt werden, muss jedoch regelmäßig kontrolliert werden, besonders wenn längere Dämpfzeiten eingestellt werden.

i HINWEIS

- ▶ Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

Lieferumfang

- Basis mit Dampfhülse
- Flüssigkeitenauffangschale
- 3 Dampfaufsätze
- Reisschale
- Deckel
- Bedienungsanleitung

i Hinweis: Kontrollieren Sie den Lieferumfang direkt nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Wenden Sie sich, wenn nötig, an den Service.

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- 1 Deckel
- 2 Reisschale
- 3 Oberer Dampfaufsatz 3
- 4 Mittlerer Dampfaufsatz 2
- 5 Unterer Dampfaufsatz 1
- 6 Flüssigkeitenauffangschale
- 7 Dampfhülse
- 8 Einfüllöffnungen
- 9 Basis
- 10 Drehregler
- 11 Betriebsindikationsleuchte
- 12 Wasserstandsanzeige
- 13 Dampferzeuger
- 14 Dampföffnungen

Abbildung B:

- 15 Haltegriff mit Nummer
- 16 Bodenplatte mit Eiermulden

Abbildung C:

- 17 Kabelaufwicklung (auf der Unterseite)

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile wie im Kapitel **Reinigen** beschrieben.
- Stellen Sie die Basis **9** auf einen festen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund.

- Achten Sie darauf, dass die verwendete Netzsteckdose im Fehlerfall gut zu erreichen ist.

Gerät in Betrieb nehmen

i Hinweis: Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

Die Basis **9** ist aufgestellt und alle Teile sind gereinigt:

- 1) Stecken Sie die Dampfhülse **7** auf den Dampferzeuger **13**. Achten Sie darauf, dass die 3 kleinen Öffnungen an der Dampfhülse **7** in die entsprechenden Kunststoffstifte am Boden der Basis **9** greifen.
 - 2) Füllen Sie 500 ml frisches Trinkwasser in die Basis **9** ein.
 - 3) Setzen Sie die Flüssigkeitenauffangschale **6** auf die Basis **9**.
 - 4) Setzen Sie die 3 Dampfaufsätze **5/4/3** auf die Flüssigkeitenauffangschale **6**.
- i Hinweis:** Achten Sie auf die richtige Reihenfolge der Dampfaufsätze **5/4/3**, da sie alle leicht unterschiedlich groß sind. Sie sind an den Haltegriffen **15** mit der Nummer 1, 2 oder 3 gekennzeichnet. Platzieren Sie die Dampfaufsätze **5/4/3** von unten nach oben in der Reihenfolge 1, 2, 3.
- 5) Stellen Sie die Reisschale **2** in den oberen Dampfaufsatz **3**.

- 6) Setzen Sie den Deckel **1** auf.
 - 7) Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose.
 - 8) Stellen Sie den Drehregler **10** auf eine Zeit von 5-10 Min. ein.
- ✓ Das Gerät beginnt aufzuheizen und die Betriebsindikationsleuchte **11** leuchtet auf.
- 9) Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Lassen Sie es abkühlen und reinigen Sie alle Teile noch einmal.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen

⚠️ WARNUNG!

- ▶ Die Oberflächen des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur am Drehregler **10** oder an den Griffen.
- ▶ Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie den Deckel **1** oder die Dampfaufsätze **5/4/3** anfassen.

⚠️ WARNUNG!

- ▶ Beugen Sie sich nicht über das Gerät...
 - während heißer Dampf aus den Dampföffnungen **14** austritt, oder
 - wenn Sie den Deckel **1** öffnen und der Inhalt noch sehr heiß ist.
- ▶ Heben Sie den Deckel **1** stets langsam und von sich abgewandt an, damit der Dampf nach hinten entweichen kann.
- ▶ Wenn Sie überprüfen wollen, ob die Speisen fertig gegart sind, verwenden Sie eine lange Stielgabel oder eine Zange.

⚠️ ACHTUNG!

- ▶ Betrieben Sie das Gerät nie ohne einen Dampfaufsatz **5/4/3**.

- ⓘ **Hinweis:** Achten Sie auf die richtige Reihenfolge der Dampfaufsätze **5/4/3**, da sie alle leicht unterschiedlich groß sind. Sie sind an den Haltegriffen **15** mit der Nummer 1, 2 oder 3 gekennzeichnet. Platzieren Sie die Dampfaufsätze **5/4/3** von unten nach oben in der Reihenfolge 1, 2, 3.

- ⓘ **Hinweis:** Der Dampfaufsatz 3 **3** darf nicht direkt auf den Dampfaufsatz 1 **5** platziert werden, da er sonst nicht bündig schließt. Sie können jeden Dampfaufsatz **5/4/3** auch einzeln verwenden. Der Deckel **1** passt auf alle Dampfaufsätze **5/4/3** gleichermaßen.

Dampfgaren

- 1) Entfernen Sie die Flüssigkeitauffangschale **6** von der Basis **9**.
 - 2) Befüllen Sie die Basis **9** mit frischem Trinkwasser mindestens bis zur MIN-Markierung und maximal bis zur MAX-Markierung.
- ⓘ **Hinweis:** Die Befüllung bis zur MAX-Markierung reicht für ca. 1 Stunde Dämpfzeit.

- ⓘ **Hinweis:** Betrieben Sie das Gerät nur, wenn die Wasserstandsanzeige **12** über MIN ist.

- 3) Setzen Sie die Flüssigkeitauffangschale **6** wieder auf die Basis **9**.
- ⓘ **Hinweis:** Sie können das Wasser auch über die Einfüllöffnungen **8** an den Griffen der Basis **9** ein- oder nachfüllen, ohne die Flüssigkeitauffangschale **6** entfernen zu müssen.
- 4) Geben Sie das Gargut in die Dampfaufsätze **5/4/3**. Sie können nur 1, 2 oder alle 3 Dampfaufsätze **5/4/3** nutzen. Achten Sie darauf, die Öffnungen in der Bodenplatte **16** des Dampfaufsatzes **5/4/3** nicht vollständig mit Gargut zu bedecken, damit der Dampf frei zirkulieren kann.
- 5) Setzen Sie die Dampfaufsätze **5/4/3** auf die Flüssigkeitauffangschale **6**.
- 6) Setzen Sie den Deckel **1** auf den oberen Dampfaufsatz **3**.
- 7) Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose.
- 8) Stellen Sie den Drehregler **10** auf die gewünschte Zeit ein.
- ✓ Das Gerät beginnt aufzuheizen und die Betriebsindikationsleuchte **11** leuchtet auf.
- ⓘ **Hinweis:** Bei einer sehr kurzen Garzeit drehen Sie den Drehregler **10** zuerst immer so weit, bis die Betriebsindikationsleuchte **11** aufleuchtet, und dann zurück auf die gewünschte Zeit. Nur so ist gewährleistet, dass ein Signalton auch am Ende einer kurzen Garzeit ertönt.

Garpunkt überprüfen

- Damit Obst und Gemüse durch eine zu lange Dämpfzeit nicht zu weich und Fleisch oder Fisch nicht zu trocken und zäh werden, überprüfen Sie zwischendurch den Garpunkt der Speisen.
- 1) Öffnen Sie vorsichtig den Deckel **1**, indem Sie ihn zuerst hinten anheben, um den Dampf von sich weg entweichen zu lassen.
 - 2) Nehmen Sie den Deckel **1** vom Dampfaufsatz **5/4/3** ab.

- 3) Prüfen Sie den Garpunkt der Speisen mit einer langen Stielgabel oder einer Zange.
 - Wenn das Gargut fertig ist, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Drehregler **10** auf 0 stellen und den Netzstecker ziehen.
 - Wenn das Gargut noch nicht fertig gegart ist, setzen Sie den Deckel **1** wieder auf und lassen Sie das Gerät weiter arbeiten.
 - Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, aber die Speisen noch nicht gar sind, stellen Sie den Drehregler **10** erneut auf die gewünschte Zeit, damit der Garvorgang zu Ende geführt wird. Überprüfen Sie den Wasserstand und füllen Sie ggf. Wasser nach.

Wasser nachfüllen

⚠️ WARNUNG!

- ▶ Achten Sie darauf, dass das Wasser die MAX-Markierung nie überschreitet. Andernfalls kann während des Garvorgangs heißes Wasser aus dem Dampfgarer herausspritzen.
- Die Befüllung bis zur MAX-Markierung reicht für ca. 1 Stunde Dämpfzeit. Bei einer längeren Garzeit, oder wenn die Wasserstandsanzeige **12** unter die MIN-Markierung fällt, müssen Sie Wasser nachfüllen.
- Gießen Sie das Wasser mit einem geeigneten Gießgefäß vorsichtig über die seitlichen Einfüllöffnungen **8** an den Griffen der Basis **9**.

- i** **Hinweis:** Wenn das Wasser während des Betriebs aufgebraucht wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus, um eine Überhitzung zu vermeiden. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Danach können Sie das Gerät wieder mit Wasser befüllen und in Betrieb nehmen.

Betrieb beenden

⚠️ WARNUNG!

- ▶ Das Kondenswasser in der Flüssigkeitenfangschale **6** ist heiß. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie diese abnehmen.
- Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet sich automatisch aus. Ziehen Sie den Netzstecker von der Netzsteckdose.

- Falls Sie den Garvorgang vorzeitig stoppen möchten, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Drehregler **10** auf 0 stellen und den Netzstecker ziehen.

- 1) Warten Sie, bis sich der Dampf im Gerät verflüchtigt hat.
- 2) Entnehmen Sie die Dampfaufsätze **5/4/3** mit dem Gargut.
- 3) Entnehmen Sie die Flüssigkeitenfangschale **6** und schütten Sie das darin enthaltene Wasser weg.
- 4) Schütten Sie das Restwasser aus der Basis **9** ebenfalls aus.
- 5) Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile wie im Kapitel **Reinigen** beschrieben.

Tipps zur weiteren Anwendung

Eier kochen

- Im Boden jedes Dampfaufsatzes **5/4/3** befinden sich 6 Mulden, in die 6 Eier hingestellt werden können.
- Wenn Sie alle 3 Dampfaufsätze **5/4/3** verwenden, können Sie bis zu 18 Eier auf einmal kochen.
- Richten Sie sich nach den **Garzeiten** für Eier, um die Zeit einzustellen. Beachten Sie dabei, dass die Garzeit im unteren Dampfaufsatz **5** etwas kürzer ist als in den darüber liegenden.

Reis kochen

- Wenn Sie Reis kochen wollen, verwenden Sie die Reisschale **2**:
 - 1) Geben Sie den Reis und die passende Menge Wasser in die Reisschale **2**.
 - 2) Stellen Sie die Reisschale **2** in einen beliebigen Dampfaufsatz **5/4/3**.
- i** **Hinweis:** Wenn Sie mehr als einen Dampfaufsatz **5/4/3** verwenden, stellen Sie die Reisschale **2** in den obersten, damit keine Kondensflüssigkeit in den Reis hineintropfen kann.
- 3) Rühren Sie den Reis gelegentlich um.

i Hinweis: Sie können die Reisschale **2** auch zum Erhitzen von Flüssigkeiten, z. B. Soßen, oder zum Kochen von Obst verwenden.

Speisen mit unterschiedlicher Garzeit zubereiten

■ Um verschiedene Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten zuzubereiten, setzen Sie die 3 Dampfaufsätze **5/4/3** zu unterschiedlichen Zeiten übereinander. Beachten Sie dabei Folgendes:

- 1) Legen Sie die Speisen mit der längsten Garzeit in den unteren Dampfaufsatz 1 **5**.
 - 2) Stellen Sie diesen Dampfaufsatz 1 **5** in den Dampfgarer, starten Sie den Garvorgang und lassen den Dampfgarer arbeiten.
 - 3) Legen Sie die Speisen, die eine mittlere Garzeit benötigen, in den mittleren Dampfaufsatz 2 **4**.
 - 4) Öffnen Sie vorsichtig den Deckel **1**, indem Sie ihn zuerst hinten anheben, um den Dampf von sich weg entweichen zu lassen.
 - 5) Nehmen Sie den Deckel **1** ab und setzen Sie den mittleren Dampfaufsatz 2 **4** mit dem Gargut auf den unteren Dampfaufsatz 1 **5**.
 - 6) Setzen Sie den Deckel **1** wieder auf und lassen Sie den Dampfgarer weiter arbeiten.
 - 7) Legen Sie die Lebensmittel mit der kürzesten Garzeit in den oberen Dampfaufsatz 3 **3** und setzen Sie ihn auf den mittleren, wie zuvor beschrieben.
- Beachten Sie, dass sich die Garzeit in dem mittleren und oberen Dampfaufsatz **4/3** um ca. 5-10 Minuten verlängert und stellen Sie die Garzeit entsprechend ein.
- Der Geschmack der Lebensmittel kann sich über das Kondenswasser übertragen. Legen Sie Fisch und Fleisch daher grundsätzlich in den unteren Dampfaufsatz **5**.

So gelingt das Dampfgaren am besten

■ Achten Sie darauf, dass alle Stücke in etwa gleich groß sind. Wenn sie unterschiedlich groß sind und Sie sie schichten müssen, legen Sie die kleineren Stücke zuoberst.

■ Beachten Sie, dass eine Speiselage schneller gar wird als mehrere Lagen. Deshalb erhöht sich die Gardauer mit der Menge der Speisen.

■ Achten Sie darauf, die Öffnungen in der Bodenplatte **16** der Dampfaufsätze **5/4/3** nicht vollständig mit Gargut zu bedecken, damit der Dampf frei zirkulieren kann.

■ Rühren oder schichten Sie die Lebensmittel nach der Hälfte der Garzeit um, wenn Sie größere Mengen dämpfen.

■ Alle angegebenen Garzeiten beziehen sich auf die Zubereitung mit kaltem Wasser. Verwenden Sie warmes (nicht kochendes) Wasser, um die Dämpfzeit etwas zu verringern.

Garzeiten

Die in den Tabellen angegebenen Dämpfzeiten sind reine Richtwerte. Die Garzeit variiert je nach Größe der Lebensmittel, Frische der Speisen, Füllmenge, Position der Dampfkörbe (oben oder unten) und persönliche Vorlieben (weich oder bissfest). Prüfen Sie daher den Garzustand wie im Kapitel **Garpunkt überprüfen** beschrieben.

Wenn nicht anders angegeben, beziehen sich die Dämpfzeiten auf den Gebrauch im unteren Dampfaufsatz **5**. Die Lebensmittel im mittleren und oberen Dampfaufsatz **4/3** brauchen ca. 5-10 Minuten länger.

Alle Dämpfzeiten beziehen sich auf die Anwendung mit kaltem Wasser.

Gemüse

- Entfernen Sie dicke Strünke von Blumenkohl, Brokkoli und Kohlgemüse.
- Scheiden Sie das Gemüse in etwa gleich große Stücke.
- Lassen Sie Blattgemüse so kurz wie möglich dämpfen, da es sonst seine Farbe leicht verliert.
- Würzen und salzen Sie das Gemüse erst nach dem Dämpfen.
- Gefrorenes Gemüse muss vor dem Dämpfen nicht aufgetaut werden. Bei gefrorenem Gemüse verlängert sich die Dämpfzeit um einige Minuten.

Gemüse	Menge	Garzeit	Bemerkungen
Artischocken	2-3 mittelgroße	50-55 Min.	- mit der Öffnung nach unten in den Dampfaufsatz 5 / 4 / 3 setzen, damit Kondenswasser ablaufen kann
Brokkoli	400 g	10-15 Min.	- in Röschen teilen - gefroren: 5 Min. länger - nach der Hälfte der Zeit umrühren/umschichten
Blumenkohl	400 g	15-20 Min.	- in Röschen teilen - gefroren: 5 Min. länger - nach der Hälfte der Zeit umrühren/umschichten
grüne Bohnen	400 g	25-30 Min.	- gefroren: 5 Min. länger - nach der Hälfte der Zeit umrühren/umschichten
Erbsen	400 g	15-20 Min.	- nach der Hälfte der Zeit umrühren/umschichten
Kartoffeln	900 g	30-40 Min.	- frisch, geschält und geviertelt - nach der Hälfte der Zeit umrühren/umschichten
Neue oder kleine Kartoffeln	500 g	35-40 Min.	- frisch, geschält und im Ganzen - nach der Hälfte der Zeit umrühren/umschichten
Kohl	400 g	35-40 Min.	- frisch, klein geschnitten - nach der Hälfte der Zeit umrühren/umschichten
Möhren	400 g	20-25 Min.	- frisch, in Scheiben geschnitten - nach der Hälfte der Zeit umrühren/umschichten
Rosenkohl	400 g	20-25 Min.	- nach der Hälfte der Zeit umrühren/umschichten
Spargel	400 g	15-20 Min.	- flach auslegen, 2. Lage über Kreuz schichten
Spinat	400 g	15-20 Min.	- nach der Hälfte der Zeit umrühren/umschichten
Pilze	200 g	15-20 Min.	- frisch, in Scheiben geschnitten oder kleine, ganze Köpfe - nach der Hälfte der Zeit umrühren/umschichten
Zucchini	400 g	20-25 Min.	- frisch, in Scheiben geschnitten - nach der Hälfte der Zeit umrühren/umschichten

Fleisch

- Wählen Sie ausschließlich weiches, mageres Fleisch, von dem Sie das Fett vollständig entfernt haben.
- Beim Dämpfen wird das Fleischfett weiter reduziert und fließt vollständig ab.
- Schneiden Sie das Fleisch in nicht zu dicke Stücke. Fleisch, das zum Grillen geeignet ist, ist für das Dämpfen ideal.
- Besonders Geflügelfleisch muss gut durchgegart sein, um eine mögliche Salmonelleninfektion zu vermeiden.
- Stechen Sie Würstchen ein, damit sie nicht platzen. Rohe Würste eignen sich nicht zum Dämpfen.
- Servieren Sie das Fleisch mit schmackhaften Soßen oder marinieren Sie es vor dem Dämpfen.

Fleisch	Menge	Garzeit	Bemerkungen
Hähnchenbrust	400 g	15-20 Min..	- Haut vor dem Garen entfernen - unbedingt gut durchgaren
Hähnchenkeulen	2 Stück	20-30 Min..	- unbedingt gut durchgaren - nach dem Dämpfen evtl. im Ofen (Grillfunktion) bräunen
Hackbällchen	500 g	22-24 Min..	- aus Rindfleisch oder gemischt
Lamm	4 Stück	15-20 Min..	- in Scheiben, z. B. Kotelett, Filet
Rindfleisch	250 g	10-15 Min..	- in Scheiben, z. B. Filetsteak, Roastbeef
Schweinefleisch	400 g oder 4 St.	10-15 Min..	- Filet, Lendenstück oder Steak - Fett vollständig entfernen
Würstchen	400 g	10-15 Min..	- nur vorgebrühte Würstchen, z. B. Frankfurter, Bockwürste, Hot Dog-Würstchen etc. - Haut vor dem Garen einstechen

Fisch und Meeresfrüchte

- Gefrorener Fisch kann auch ohne Auftauen gedämpft werden, wenn die Stücke vorher voneinander getrennt wurden und die Garzeit verlängert wird.
- Fisch ist fertig gegart, wenn er innen nicht mehr glasig aussieht. Überwachen Sie die Garzeit, da zu lange gegarter Fisch schnell zu trocken wird.

Fisch und Meeresfrüchte	Menge	Garzeit	Bemerkungen
Fischfilet	250 g	10-15 Min.	- gefroren: 5 Min. länger
Lachssteak	400 g	10-15 Min.	- gefroren: 5 Min. länger
Thunfischsteak	400 g	15-20 Min.	- gefroren: 5 Min. länger

Fisch und Meeresfrüchte	Menge	Garzeit	Bemerkungen
Austern	6 Stück	15-20 Min.	<ul style="list-style-type: none"> – nur frische und geschlossene Austern garen – die Garzeit ist zu Ende, wenn sich die Schalen vollständig geöffnet haben
Garnelen	400 g	10-15 Min.	<ul style="list-style-type: none"> – nach der Hälfte der Zeit umrühren/umschichten
Hummerschwänze	2 Stück	20-25 Min.	
Muscheln	400 g	10-15 Min.	<ul style="list-style-type: none"> – nur frische und geschlossene Muscheln garen – die Garzeit ist zu Ende, wenn sich die Schalen vollständig geöffnet haben

Reis

- Halten Sie sich für die Menge Wasser an die Hinweise auf der jeweiligen Reispackung. Geben Sie die benötigte Menge Wasser zusammen mit dem Reis in die Reisschale ②.
- Wenn Sie mehr als einen Dampfaufsatz ⑤/④/③ verwenden, stellen Sie die Reisschale ② in den obersten.


Reis	Menge	Garzeit	Bemerkungen
Weißer Reis			
Rundkorn	1 Tasse	45-50 Min.	– 1,5 Tassen Wasser zugeben
Langkorn	1 Tasse	50-55 Min.	– 1,75 Tassen Wasser zugeben
Naturreis (braun)			
Normal	1 Tasse	40-45 Min.	– 2 Tassen Wasser zugeben
Parboiled	1 Tasse	45-50 Min.	– 1,5 Tassen Wasser zugeben
Gemischter Reis aus Langkorn und wildem Reis			
Normal	1 Tasse	55-60 Min.	– 1,5 Tassen Wasser zugeben
Schnellkochreis	1 Tasse	20-25 Min.	– 1,75 Tassen Wasser zugeben
Sonstiger Reis			
Instantreis	1 Tasse	12-15 Min.	– 1,5 Tassen Wasser zugeben
Milchreis (Reispudding)	100 g + 30 g Zucker	75-80 Min.	– warme Milch in entsprechender Menge statt Wasser

Eier

Eier	Menge	Wassermenge	Garzeit	Bemerkungen
weich	max. 6 St. pro Dampfaufsatz	500 ml	8-12 Min.	<ul style="list-style-type: none"> – Eier in die Mulden der Bodenplatte 16 des Dampfaufsatzes 5/4/3 stellen. – die Garzeit im untersten Dampfaufsatz 5 ist ca. 5 Min kürzer als in den darüber liegenden. – Die Garzeit kann je nach Anzahl, Größe und gewünschtem Härtegrad der Eier variieren.
mittelhart			11-15 Min.	
hart			15-20 Min.	

Reinigen

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose!
- ▶  Tauchen Sie die Basis **9** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie das Gerät und das Zubehör vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.

⚠ ACHTUNG!

- ▶ Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel, diese können die Oberflächen irreparabel schädigen.
- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nach jeder Benutzung.
 - Nehmen Sie die Dampfaufsätze **5/4/3** ab. Verschieben Sie die Bodenplatte **16** des Dampfaufsatzes **5/4/3** auf eine Seite und drücken Sie sie von dort vorsichtig hoch.
 - Nehmen Sie die Flüssigkeitauffangschale **6** ab. Ziehen Sie die Dampfhülse **7** vom Dampferzeuger **13** nach oben heraus.
- 1) Reinigen Sie die Basis **9** mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Geben Sie bei Bedarf etwas Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch nach, um eventuelle Spülmittelreste zu entfernen.
 - 2) Reinigen Sie das Zubehör in warmem Spülwasser.

i Hinweis:



Alle abnehmbaren Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

- 3) Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wieder zusammensetzen.
- 4) Um die Dampfaufsätze **5/4/3** wieder zusammenzusetzen, drücken Sie die Bodenplatten **16** wieder in die Dampfaufsätze **5/4/3**. Achten Sie dabei darauf, dass die Mulden für die Eier nach unten zeigen. Die 3 Schlitze an den Dampfaufsätzen **5/4/3** müssen in die entsprechenden Nasen der Bodenplatten **16** einrasten.

Gerät entkalken

- Je nach Wasserhärte können sich mit der Zeit Kalkablagerungen im Gerät bilden.
- Entkalken Sie das Gerät regelmäßig, um die Dampferzeugung zu erhalten und die Lebensdauer des Dampfgarers zu erhöhen.

- 1) Entfernen Sie leichte Verkalkungen mit einem in etwas Essig getränkten Tuch. Spülen Sie anschließend gründlich nach.
- 2) Wenn der Dampferzeuger **13** stark verkalkt sein sollte, füllen Sie die Basis **9** mit Wasser und einem handelsüblichem Entkalker und lassen Sie alles über Nacht stehen.

⚠ ACHTUNG!

- ▶ Schalten Sie das Gerät zum Entkalken auf keinen Fall ein! Das kann zu irreparablen Schäden führen.

- 3) Gießen Sie den Entkalker aus und spülen Sie das Gerät gründlich ab.
- 4) Wischen Sie das Gerät anschließend gründlich aus und trocknen Sie es sorgfältig ab.

Aufbewahrung

- Das Gerät lässt sich platzsparend zusammensetzen, um es zu verstauen.
- 1) Wickeln Sie das Kabel in der Kabelaufwicklung **17** auf der Unterseite der Basis **9** auf.
 - 2) Setzen Sie die Dampfhülse **7** auf den Dampferzeuger **13**.
 - 3) Setzen Sie die Flüssigkeitenauffangschale **6** auf die Basis **9**.
 - 4) Setzen Sie den unteren Dampfaufsatz **5** in den mittleren **4** und beide in den oberen **3**.
 - 5) Setzen Sie die 3 ineinander gestapelten Dampfaufsätze **5/4/3** auf die Basis **9**.
 - 6) Stellen Sie die Reisschale **2** in die gestapelten Dampfaufsätze **5/4/3**.
 - 7) Setzen Sie den Deckel **1** auf.
 - 8) Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

Entsorgung

Für Frankreich gilt:



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt.

Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

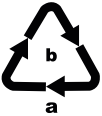


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Technische Daten

Spannung	220–240 V ~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	950 W
Nutzvolumen Reisschale ②	1 l

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbonn auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbonn) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Servicenerlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 438087_2304 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.

- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 438087_2304 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/ Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 438087_2304

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations · Stand der Informationen:

08/2023 · Ident.No.: SDG950D4-052023-2

IAN 438087_2304