

FR p. 2 - 9

NL p. 10 - 17

DE p. 18 - 25



VITACUISINE COMPACT

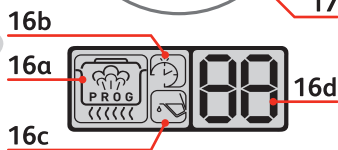
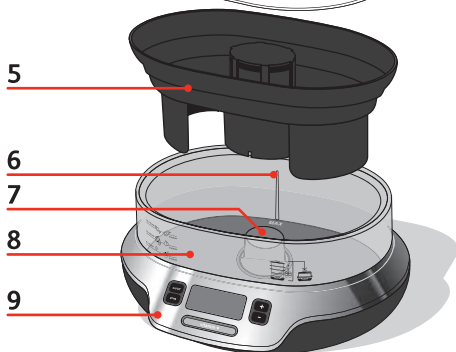
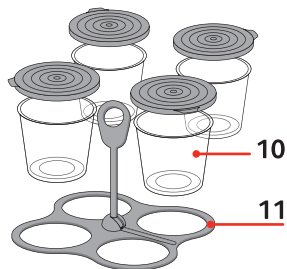
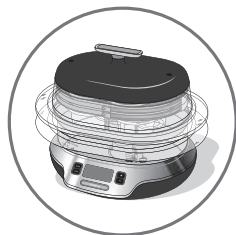
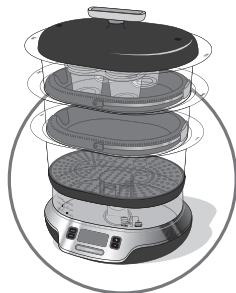
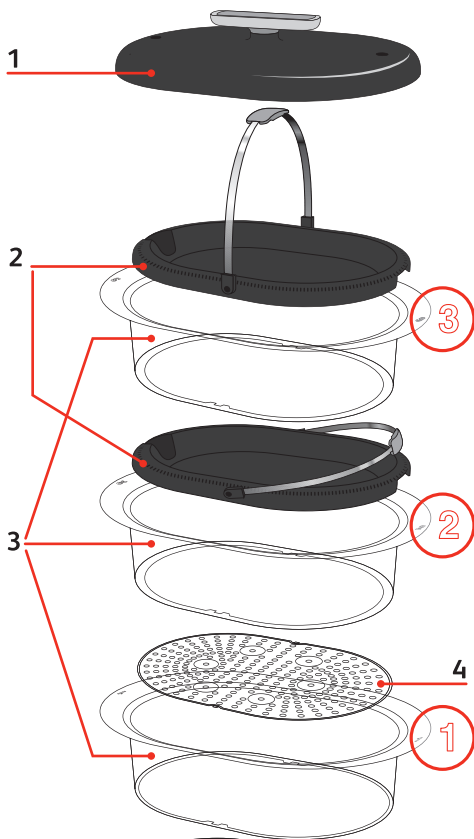
FR

NL

DE



www.groupeseb.com



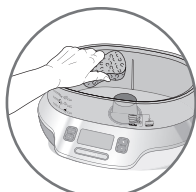


fig. 1

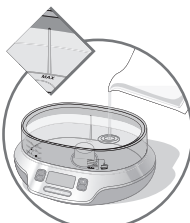


fig. 2

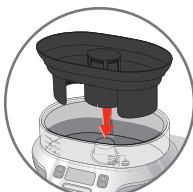


fig. 3

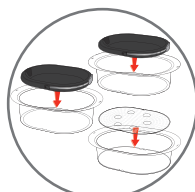


fig. 4

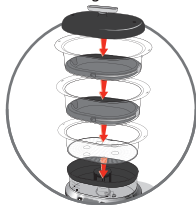


fig. 5

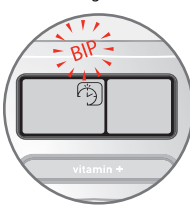


fig. 6



fig. 7



fig. 8



fig. 9



fig. 10



fig. 11

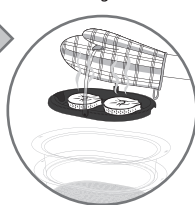


fig. 12

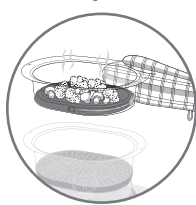


fig. 13



fig. 14



fig. 15

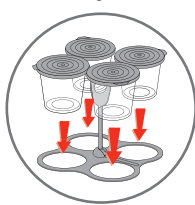


fig. 16



fig. 17

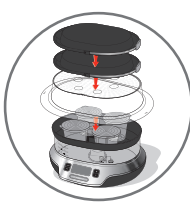


fig. 18

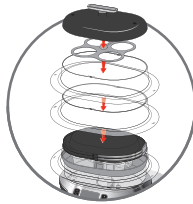


fig. 19

Description_____

1. Couvercle
2. Plateaux
3. Bols
4. Fond amovible
5. Récupérateur à jus
6. Indicateur niveau d'eau intérieur
7. Élément chauffant
8. Réservoir à eau
9. Base électrique
10. Verrines et couvercles
11. Accessoire verrines
12. Touche on/off
13. Touche programme
14. Touche +
15. Touche –
16. Écran LCD
 - a. Fonction cuisson
 - b. Fonction horloge
 - c. Indicateur de manque d'eau
 - d. Timer
17. Touche "vitamin +"

Préparation

Avant utilisation

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

N'immergez pas la base électrique.

Remplissez le réservoir à eau

N'utilisez pas d'assaisonnement ou de liquide autre que de l'eau dans le réservoir. Assurez-vous de la présence d'eau dans le réservoir au niveau maximum avant la mise en marche.

- Versez de l'eau directement dans le réservoir à eau jusqu'au niveau maximum (1,5L) - fig. 2.
- Placez le récupérateur à jus sur le réservoir - fig. 3.
- Placez le fond amovible dans le bol 1 et les plateaux dans les bols 2 et 3 si nécessaire - fig. 4.
- Placez les bols 1 – 2 et 3 et le couvercle - fig. 5.
- Renouvelez l'eau avant chaque utilisation et vérifiez que le réservoir est rempli jusqu'au niveau maximum.

Cuisson

Sélectionnez le temps de cuisson

- Branchez l'appareil : un bip retentit et  s'affiche - fig. 6.
- Sans aucune autre action, l'écran s'éteint et le produit se met en veille au bout de 2 minutes .
- Réglez le temps de cuisson avec les touches + et – (Maxi 60) - fig. 7.
- 20 sec. après (ou un appui court sur la touche on/off) le produit démarre en cuisson. La touche "vitamin +" est allumée, le pictogramme cuisson  s'affiche - fig. 8.
- Lorsque la cuisson est démarrée vous pouvez changer à tout moment le temps de cuisson en appuyant sur la touche + ou – - fig. 7.
- Durant la cuisson le temps affiché diminue en minutes puis en secondes pendant la dernière minute.

Un appui prolongé sur la touche + ou – vous permet d'augmenter ou de diminuer plus rapidement.

Utilisez la touche "vitamin +"

- Votre appareil est équipé d'une touche "vitamin +" qui réduit le temps de cuisson et préserve parfaitement toutes les vitamines.
- En début de cuisson la touche s'allume. Cette fonction permet un démarrage plus rapide de la cuisson grâce à un débit de vapeur plus important.
- La touche "vitamin +" s'éteint automatiquement lorsque la quantité de vapeur est suffisante pour la cuisson.
- Quand la touche "vitamin +" n'est pas allumée et si vous intervenez pendant la cuisson (mise en place d'un bol, retrait du couvercle pour vérifier la cuisson, etc.), appuyez sur la touche "vitamin +" pour compenser la perte de vapeur - fig. 9.

Avant le démarrage de la cuisson

- Le produit teste la présence d'eau dans le réservoir.
Si s'allume - fig. 10, cela signifie que l'eau est manquante.
Ajouter de l'eau jusqu'au niveau maximum du réservoir.

S'il n'y a plus d'eau, l'appareil ne chauffe plus.

Ne touchez pas les surfaces chaudes ni les aliments en cours de cuisson. Utilisez des protections.

Départ différé

Possibilité à tout moment de changer le temps de départ différé.

Un bruit correspondant à la chauffe peut alors se faire entendre quelques secondes. Il s'agit du test de présence d'eau.

- Réglez le temps de cuisson avec les touches + et - (maxi 60) - fig. 7.
- Appuyez sur la touche Prog - fig. 14. Le pictogramme programmation s'affiche et l'horloge clignote.
- Sélectionnez le temps au bout duquel la cuisson commencera - fig. 7. La sélection du temps se fait avec une augmentation par 15 min. puis par heure. Si par exemple, vous avez besoin d'un départ différé de 2h30, sélectionnez 2h car vos aliments seront automatiquement maintenus au chaud jusqu'au repas.
- Après 20 sec. le départ différé est engagé et l'horloge disparaît.
- A la fin du décompte du temps le produit se met en mode cuisson automatiquement.

Maintien au chaud

- Un signal sonore retentit à deux reprises lorsque le temps de cuisson s'est écoulé.
- Le maintien au chaud se met en marche automatiquement à la fin de la cuisson et le pictogramme maintien au chaud est affiché - fig. 11.
- Le temps écoulé de maintien au chaud (depuis la fin de cuisson) est affiché.

Pendant le maintien au chaud, aucune autre action n'est possible, sauf arrêt si vous le désirez.

Retirez les aliments

Utilisez des protections pour manipuler les bols, les poignées et le couvercle.

- Retirez le couvercle par sa poignée.
- Retirez les plateaux et les bols à l'aide des poignées - fig. 12 et 13.
- Servez les aliments.

Arrêt du produit

- Un appui sur la touche on/off arrête le maintien au chaud - fig. 15.
- Un second appui met l'appareil en veille.
- Après 1 heure de maintien au chaud l'appareil passe en mode veille. L'éclairage s'éteint.
- Débranchez l'appareil.

Si vous souhaitez éteindre votre appareil alors qu'il est en alerte "niveau d'eau faible", deux appuis sur la touche on/off sont nécessaires.

Table des temps de cuisson

Les temps sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction de la taille des aliments, de l'espace laissé entre les aliments, des quantités, du goût de chacun et de la tension du réseau électrique.

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

Viandes - Volailles

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Blancs de poulet	Frais entier	350 g	20 min	2 blancs de poulet dans plateau
	Petits morceaux	450 g	17 min	
Cuisses de poulet	Fraîches entières	2	36 min	
Escalopes de dinde	Fines	600 g	24 min	
Filets de porc	Frais	700 g	38 min	Couper en tranches de 1 cm d'épaisseur
Tranches d'agneau	Frais	500 g	14 min	
Saucisses	Knack	10	10 min	
	Francfort	10	10 min	

Poissons - Crustacés

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Filets de poisson	Frais	450 g	15 min	
	Surgelés	370 g	18 min	
Steaks de poisson	Frais	400 g	15 min	
Poissons entiers	Frais	600 g	25 min	
Moules	Fraîches	1 kg	20 min	
Crevettes	Fraîches	200 g	5 min	
Coquilles Saint-Jacques	Fraîches	100 g	5 min	

Légumes

Aliments	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Artichauts	Frais	2	55 min	Mettre bol 1 et 2 (sans le plateau)
Pommes de terre Bintjes	Fraîches	600 g	20 min	Couper en morceaux
Pommes de terre Rattes	Fraîches	600 g	20 min	
Asperges	Fraîches	600 g	17 min	
Brocolis	Frais	500 g	18 min	En morceaux
	Surgelés	500 g	18 min	
Céleri	Frais	350 g	22 min	En morceaux
Champignons	Frais	500 g	22 min	Entiers
Chou-fleur	Frais	1 moyen	19 min	En morceaux
Choux (rouge ou vert)	Frais	600 g	22 min	Emincer
Courgettes	Fraîches	600 g	12 min	Emincer
Epinards	Frais	300 g	13 min	Remuer à mi-cuisson
	Surgelés	300 g	15 min	
Haricots verts	Frais	500 g	35 min	
	Surgelés	500 g	35 min	
Petites carottes	Fraîches	500 g	15 min	Emincer finement
Maïs entier	Frais	500 g	45 min	
Mange tout	Frais	500 g	35 min	
Poireaux	Frais	500 g	30 min	Emincer
Poivrons	Frais	300 g	20 min	Couper en larges bandes
Petits pois	Frais	400 g	20 min	Ecossés
	Surgelés	400 g	20 min	
Petits oignons grelots	Frais	400 g	15 min	Couper les tiges vertes

Riz

Aliment	Quantité de riz	Quantité d'eau	Temps de cuisson	Recommandations
Pour une verrine de riz long blanc ou basmati	30 g	70 ml	20 min	Bien laver le riz avant la cuisson. Placer le riz et l'eau froide dans la verrine sans le couvercle. Utiliser le panier vapeur n° 3

Aliments	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Poires	Fraîches	4	25 min	Mettre bol 1 et 2 (sans le plateau)
Bananes	Fraîches	4	15 min	Entières
Pommes	Fraîches	5	20 min	Quartiers

Autres aliments

Aliments	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Œufs	Durs	6	12 min	
	Mollets	6	8 min	

Conseils et techniques pour la cuisson vapeur

- Eviter de serrer les aliments dans les bols. Laisser de l'espace pour permettre à la vapeur de circuler.
- Pour un meilleur résultat, mixer des aliments approximativement de même taille comme par exemple des pommes de terre et des blancs de poulet qui pourront cuire en même temps.
- Eviter d'ouvrir trop souvent le couvercle, pour surveiller la cuisson, cela provoque une perte de vapeur et ralentit la cuisson.
- Si la recette demande l'utilisation d'un film de protection, utiliser un type de film préconisé par les micro-ondes. Le film de protection est souvent recommandé pour prévenir la condensation et la protection d'aliment délicat tel que les crèmes anglaises. Éviter la feuille d'aluminium qui a tendance à augmenter le temps de cuisson.
- Sélectionner des aliments de taille compatible avec les bols spécialement si ces aliment doivent être mis en entier comme certains poissons par exemple.
- Pour plus de saveur utiliser des herbes fraîches, du citron, de l'ail, des oranges ou encore de l'oignon. Ces compléments peuvent être placés directement avec les aliments ou dans le réservoir à eau.
- Pour donner des saveurs à la volaille, aux viandes et poissons, faire des marinades comme des mélanges à base d'herbes, de vin ou des sauces barbecue ou des mélanges d'épices.
- Les légumes surgelés peuvent être cuits à la vapeur sans décongélation. Viandes et crustacés devront être décongelés préalablement.
- Pour les recettes avec des temps de cuisson longs il faudra démarrer avec le réservoir d'eau plein au maximum et surveiller le niveau d'eau pendant la cuisson, pour en remettre si besoin.
- Toujours utiliser des gants de protection pour prendre les bols et les verrines en cours de cuisson.

Verrines

Pour préparer des verrines

Vous avez la possibilité de préparer des recettes de verrine, celles du livre de recettes ou vos recettes personnelles. Mettre la préparation dans les verrines, en évitant de trop remplir pour éviter les débordements de certaines recettes. Fermez les verrines, si besoin à l'aide des couvercles. Placez les quatre verrines dans l'accessoire - fig.16. Prendre l'accessoire par sa poignée et le placer dans le bol - fig. 17.

Les verrines doivent toujours être mises dans le bol supérieur sous le couvercle

Pour retirer les verrines

Utilisez des protections. Retirez le couvercle par sa poignée. Retirez les verrines à l'aide de la poignée de l'accessoire. Enlevez les verrines de l'accessoire et retirez les couvercles (si votre recette a nécessité les couvercles). Si nécessaire vous pouvez refroidir vos verrines en les trempant dans l'eau froide. Dans ce cas utilisez l'accessoire avec la poignée. Attendez que les verrines soient à température ambiante pour les conserver au réfrigérateur. Servez les verrines.

Entretien et nettoyage

Nettoyez l'appareil

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

N'immergez pas la base électrique.
N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs.

Détartrez votre appareil

Un détartrage régulier est indispensable pour le bon fonctionnement de votre appareil.

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

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

Rangement

- Rangez les verrines fermées dans le récupérateur à jus.
- Retournez le bol 1 sur la base.
- Placez les plateaux sur le bol 1 - fig. 18.
- Empilez le bol 2 dans le bol 3 et retournez le tout sur la base. Placez le support verrines. Posez le couvercle au-dessus - fig.19.

Tous les éléments peuvent être rangés à l'intérieur du produit.

Problème	Cause	Solution
De la vapeur s'échappe sur les côtés du produit.	Bols mal enclenchés entre eux.	Vérifier le bon enclenchement des bols entre eux ainsi que l'ordre de disposition.
La cuisson démarre puis s'arrête aussitôt.	Le produit teste la présence d'eau dans le réservoir.	Ne modifiez pas le programme, le produit démarrera réellement la cuisson au bout d'une minute environ.
La cuisson ne démarre pas, on entend un signal sonore.	Eau manquante dans le réservoir.	Mettre de l'eau dans le réservoir jusqu'au niveau maximum.
La fonction départ différé est programmée, mais le produit commence à chauffer	Le bruit de chauffe correspond au test de présence d'eau dans le réservoir.	Attendre au moins une minute, la chauffe s'arrêtera automatiquement
Une alerte manque d'eau se produit alors qu'il y a de l'eau dans le réservoir.	Élément chauffant entartré.	Procéder au détartrage de l'élément chauffant (voir paragraphe entretien et nettoyage).
J'ai branché mon produit mais il s'est éteint.	Vous n'avez pas mis en marche le produit avant 2 minutes et la mise en veille s'est enclenchée.	Appuyer une fois sur la touche on/off pour sortir du mode veille.
La touche vitamin+ ne s'éteint pas même si j'appuie dessus.	La cuisson a démarré depuis moins de 13 minutes.	Cette touche s'éteindra automatiquement.
De l'eau s'écoule du socle.	Fuite au niveau de l'élément chauffant.	Emmener le produit dans une Station de Service agréée.

Omschrijving

1. Deksel
2. Kookplaten
3. Stoommandjes – genummerd 1, 2 & 3
4. Afneembare basis
5. Vochtopvanger
6. Interne waterpeilindicator
7. Verwarmingselement
8. Waterreservoir
9. Elektrisch onderstel
10. Glazen stoompotjes en deksel
11. Stoompotjeshouder
12. Aan/uit-toets
13. Programma-insteltoets
14. + insteltoets
15. – insteltoets
16. LCD-display
 - a. Kookindicator
 - b. Klok
 - c. Indicator 'watertekort'
 - d. Timer
17. 'Vitamin +' -insteltoets

Gebruikersinstructies

Voor het eerste gebruik

- Reinig het waterreservoir met een vochtige, niet-schurende spons - fig. 1.
- Was alle afneembare delen met warm water en afwasmiddel, spoel ze schoon en maak ze droog.

Dompel het elektrische onderstel nooit onder in water.

NL

Vul het waterreservoir

Gebruik behalve water geen kruiden, specerijen of vloeistoffen in het waterreservoir. Zorg dat het waterreservoir gevuld is met water tot het maximale niveau voordat u de stoomkoker gebruikt.

- Giet koud water direct in het waterreservoir tot het maximale niveau (1,5 liter) - fig. 2.
- Plaats de vochtopvanger op het waterreservoir - fig. 3.
- Plaats de afneembare basis in mandje 1 en de kookplaten in de mandjes 2 en 3, indien nodig - fig. 4.
- Plaats de mandjes 1, 2 en 3 met hun basis en daarna het deksel op de juiste plek - fig. 5.
- Gebruik schoon water bij elk gebruik en controleer of het waterreservoir tot het maximum gevuld is.

Bereiding

Kies de bereidingstijd

- Steek de stekker in het stopcontact en en zet hem aan: een signaal is hoorbaar  en zichtbaar - fig. 6.
- Als er niets gebeurt, is het display blanco en schakelt de stoomkoker na 2 minuten over op stand-by .
- Stel de bereidingstijd in met de + en – insteltoetsen (max. 60 min) - fig. 7.
- 20 sec. later (of door kort te drukken op de aan/uit-toets) begint het stomen. De 'vitamin +' insteltoets licht op en het bereidingsteken  is zichtbaar - fig. 8.
- U kunt de bereidingstijd op elk moment wijzigen nadat de bereiding is begonnen, door te drukken op de + of – insteltoets - fig. 7.
- Tijdens de bereiding neemt de vermelde tijd af per minuut en vervolgens per seconde in de laatste minuut.

Door de + of – insteltoets langer ingedrukt te houden, verhoogt of verlaagt u de bereidingstijd sneller.

Gebruik van de 'vitamin +' insteltoets

Na een paar minuten koken, kunt u handmatig het 'vitamin +' -programma stoppen door op de verlichte insteltoets te drukken - fig. 9.

- Uw stomer is uitgerust met een 'vitamin +' insteltoets die de bereidingstijd verkort en zorgt dat alle vitamines behouden blijven.
- De insteltoets licht op wanneer het koken begint. Dit zorgt voor een snellere start van het kookproces door een hoger stoomvermogen.
- Het controlelampje van de 'vitamin +' insteltoets gaat automatisch uit wanneer er voldoende stoom is voor het kookproces.
- Als de 'vitamin +' insteltoets niet oplicht en u het kookproces onderbreekt (bijvoorbeeld wanneer u een mandje plaatst, het deksel verwijdt om het kookproces te controleren, enz.), druk dan op de 'vitamin +' insteltoets om de verloren stoom te vernieuwen - fig. 9.

Voor de start van de bereiding

- Het product controleert of er water in het reservoir zit. Als  gaat branden zit er te weinig water in het reservoir - fig. 10.
- Vul het reservoir tot het maximumniveau.

Als het waterreservoir leeg is, stopt de stoomkoker met verwarmen. Raak hete oppervlakken of warm voedsel niet aan tijdens de bereiding. Gebruik ovenhandschoenen.

Uitgestelde start

De uitgestelde starttijd kan op elk moment worden gewijzigd.

- Stel de bereidingstijd in met de + en – insteltoetsen (max. 60) - fig. 7.
- Druk op de Prog-insteltoets - fig. 14. Het stop-tijdsymbool  knippert. De tijdsselectie gaat per 15 min, vervolgens per uur. Als u bijvoorbeeld een bereiding van 2,5 uur met een uitgestelde start wilt, kunt u 2 uur instellen; uw eten wordt namelijk automatisch warm gehouden totdat u gaat eten.
- 20 sec. later is de uitgestelde start in werking en verdwijnt de klok .
- Aan het eind van de uitgestelde periode schakelt de stoomkoker automatisch over op de bereiding.

Er klinkt dan een paar seconden lang een geluidssignaal dat aangeeft dat de bereiding is ingesteld.

Dit is de controle op de aanwezigheid van water.

Warmhoudfunctie

- Er klinkt twee keer een geluidssignaal aan het einde van de bereidingstijd.
- De warmhoudfunctie start automatisch aan het einde van het kookproces, en het warmhoudteken  is dan zichtbaar - fig. 11.
- De verstreken warmhoudtijd (vanaf het einde van de bereiding) wordt getoond.

Terwijl de warmhoudfunctie in werking is, is er geen andere handeling mogelijk, behalve het apparaat stopzetten indien gewenst.

Gebruik ovenhandschoenen bij het beetpakken van de mandjes, de handgrepen en het deksel.

- Verwijder het deksel aan de handgreep.
- Verwijder de kookplaten en stoommandjes aan de handgrepen - fig. 12 en 13.
- Serveer het voedsel.

Het voedsel eruit halen

Om de stoomkoker te stoppen

- Door een keer te drukken op de aan/uit-toets stopt u de warmhoudfunctie - fig. 15.
- Een tweede keer drukken zet de stoomkoker op stand-by .
- Na 1 uur in de warmhoudstand schakelt de stoomkoker over op stand-by. Het controlelampje gaat uit .
- Haal de stekker uit het stopcontact.

Als u uw apparaat uit wilt zetten terwijl hij de melding "laag waterniveau" geeft, druk dan twee keer op de aan/uit-knop.

Tabel met bereidingstijden

Bereidingstijden zijn bij benadering en kunnen veranderen, afhankelijk van de omvang van het voedsel, de ruimte ertussen, de hoeveelheid ervan, individuele voorkeur of de gangbare netspanning.

Gebruik ovenhandschoenen bij het beetpakken van de mandjes tijdens de bereidingstijd.

NL

Vlees – Gevogelte

Vorbereiding	Soort	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Aanbevelingen
Kippenborst (zonder bot)	Vers en heel	350 g	20 min	2 kippenborstjes in een stoommandje
	Kleine stukjes	450 g	17 min	
Kip drumsticks	Vers en heel	2	36 min	
Kalkoenschnitzel	Dun	600 g	24 min	
Varkensfilet	Vers	700 g	38 min	Snijd in plakken van 1 cm dik
Lamsbiefstuk	Vers	500 g	14 min	
Frankfurters	Vers	10	10 min	

Vis – Schaaldieren

Vorbereiding	Soort	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Aanbevelingen
Dunne visfilet (kabeljauw, schelvis, schol, tong, zalm...)	Vers	450 g	15 min	
	Diepvries	370 g	18 min	
Vissteaks (kabeljauw, schelvis, schol, tong, zalm...)	Vers	400 g	15 min	
Hele vis (forel, zalmforel, zeebaars)	Vers	600 g	25 min	
Mosselen	Vers	1 kg	20 min	
Garnalen	Vers	200 g	5 min	
Sint-jakobsschelpen	Vers	100 g	5 min	

Voedsel	Soort	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Aanbevelingen
Artisjokken	Vers	2	55 min	Heel, in stoommandje 1 en 2 (zonder kookplaten)
Aardappelen	Vers	600 g	20 min	Gesneden in reepjes of blokjes. Kleine nieuwe aardappelen kunnen heel gekookt worden
Asperges	Vers	600 g	17 min	
Broccoli	Vers	500 g	18 min	Kleine stronkjes
	Diepvries	500 g	18 min	
Knolselderij	Vers	350 g	22 min	In blokjes
Champignons	Vers	500 g	22 min	Heel
Bloemkool	Vers	1 medium	19 min	Kleine stronkjes
Kool (rood-groen)	Vers	600 g	22 min	In reepjes
Courgette	Vers	600 g	12 min	In reepjes
Spinazie	Vers	300 g	13 min	Halverwege bereiding omroeren
	Diepvries	300 g	15 min	
Fijne sperziebonen	Vers	500 g	35 min	
	Diepvries	500 g	35 min	
Wortels	Vers	500 g	15 min	Dunne reepjes
Maïskolven	Vers	500 g	45 min	
Sperziebonen	Vers	500 g	35 min	Heel
Prei	Vers	500 g	30 min	In reepjes
Zoete paprika	Vers	300 g	20 min	In brede repen gesneden
Erwten	Vers	400 g	20 min	Gedopt
	Diepvries	400 g	20 min	

Rijst

Voedsel	Gewicht	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Aanbevelingen
Voor een kopje witte lange korrels of basmatirijst	30 g	70 ml	20 min	Was de rijst goed voor het koken. Doe de rijst met koud water in de glazen stoompotjes zonder deksel. Gebruik stoommandje nr. 3

Voedsel	Gewicht	Gewicht	Bereidingstijd	Aanbevelingen
Peren	Vers	4	25 min	Met stoommandje 1 en 2 (zonder kookplaten). Stoom heel of in tweeën
Bananen	Vers	4	15 min	Heel
Appels	Vers	5	20 min	In vierën

Sonstige Lebensmittel

Voedsel	Gewicht	Gewicht	Bereidingstijd	Aanbevelingen
Eier	Hart	6	12 Minuten	
	Weich	6	8 Minuten	

Stoomtips en -technieken

- Leg het voedsel niet te vast op elkaar in het stoommandje. Laat wat ruimte over zodat de stoom er zo goed mogelijk tussendoor kan bewegen.
- Gebruik voor het beste resultaat, stukjes voedsel van ongeveer dezelfde afmetingen (zoals aardappelen, groenten en kippenborst) zodat ze dezelfde bereidingstijd nodig hebben. De bereidingstijd wisselt naar gelang de grootte en dikte van het voedsel.
- Til het deksel niet te vaak op om het kookproces te controleren, hierdoor gaat stoom verloren en duurt de bereidingstijd langer.
- Als er voor een recept huishoudfolie nodig is, gebruik dan altijd het type dat in de magnetron kan. Huishoudfolie wordt vaak gebruikt om condensvorming en het bederf van delicaat voedsel, zoals eiergerechten, te voorkomen. Voorkom het gebruik van aluminiumfolie, hierdoor duurt de stoomtijd meestal langer.
- Kies als voedsel om te stomen etenswaren die in het stoommandje passen, vooral als het in z'n geheel klaargemaakt moet worden, zoals vis.
- Etenswaren krijgen een subtiel aroma door het toevoegen van verse kruiden, reepjes citroen of sinaasappel, knoflook of ui. Deze kunnen worden geplaatst vlak onder of bovenop het voedsel in het stoommandje.
- Om vlees, gevogelte en vis een heerlijke smaak te geven en het mals en zacht te maken, kunt u het een paar uur voor het stomen marinieren. De marinade kan een eenvoudig mengsel zijn van een beetje wijn en verse kruiden, of een kruidige barbecue- of tandoorimix.
- Diepvriesgroenten kunnen nog bevroren worden gestoomd. Alle schaaldieren, gevogelte- en vleessoorten moeten compleet ontdooid zijn voor het stomen.
- Voor sommige recepten met een lange bereidingstijd, zoals gestoomde luchtige desserts, moet u iets meer water toevoegen tijdens het stomen.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen wanneer u de mandjes of de glazen stoompotjes beetpakt tijdens of na de bereiding.

Recepten voor glazen stoompotjes

Bereiden van recepten in glazen stoompotjes

U kunt gerechten in de glazen stoompotjes bereiden, hetzij uit het receptenboek van de stoomkoker of van uw eigen recepten. Doe het klaargemaakte mengsel in de potjes, en let op dat u ze niet te vol doet om te voorkomen dat het overloopt tijdens de bereiding. Dek de potjes indien nodig af met het deksel. Plaats de vier potjes in de houder - fig.16. Pak de houder vast bij de handgreep en plaats hem in het mandje - fig. 17.

De potjes moeten altijd in het bovenste mandje worden geplaatst (mandje nr. 3) direct onder het deksel.

Het verwijderen van de glazen stoompotjes

Gebruik ovenhandschoenen. Verwijder het deksel aan de handgreep. Verwijder de potjes aan de handgreep. Neem de potjes uit de houder en verwijder de deksels (als het recept om een deksel vraagt). Indien nodig kunt u de potjes laten afkoelen door ze in koud water te leggen. Gebruik hiervoor de houder. Wacht tot de potjes op kamertemperatuur zijn voordat u ze in de koelkast zet. Serveer het recept in de potjes.

Onderhoud en reiniging

De stoomkoker reinigen

- Haal de stekker uit het stopcontact na gebruik van de stoomkoker.
- Laat hem volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt.
- Controleer of de stoomkoker volledig is afgekoeld voordat u de vochtovpanger en waterreservoir leegt.
- Was alle afneembare onderdelen af met warm water en afwasmiddel, spoel ze af en maak ze droog.
- Alle onderdelen, behalve het elektrische onderstel, kunnen veilig in de vaatwasmachine.

Dompel het elektrische onderstel niet onder in water. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.

De stoomkoker ontkalken

Kalkaanslag regelmatig verwijderen is onmisbaar voor het goed functioneren van uw apparaat.

Voor het beste resultaat moet u de stoomkoker ontkalken na elke 8 keer gebruiken. Hiervoor moet u:

- De vochtovpanger verwijderen.
- 1 liter koud water in het waterreservoir gieten.
- 1 glas (ongeveer 150 ml) witte azijn toevoegen.
- Het een nacht laten inwerken.
- De binnenkant van het waterreservoir meerdere keren uitspoelen met warm water.
- Geen andere ontkalkingsproducten gebruiken.

Opbergen

- Bewaar de glazen stoompotjes met het deksel in de vochtovpanger.
- Zet mandje 1 ondersteboven op de basis.
- Plaats de twee kookplaten bovenop schaal 1 - fig. 18.
- Zet schaal 2 in schaal 3, zet deze samen ondersteboven op de basis. Zet de cuphouder erbovenop en vervolgens het deksel - fig.19.

Alle onderdelen kunnen in de stoomkoker worden bewaard.

Technische storingsgids

NL

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Er ontsnapt stoom aan de zijkant van het apparaat.	De schalen zijn slecht op elkaar gezet.	Controleer of de schalen goed op elkaar zijn gezet en of de volgorde klopt.
De bereiding start, maar stopt ook meteen weer.	Het apparaat test de aanwezigheid van water in het reservoir.	Wijzig het programma niet, na ongeveer een minuut begint het apparaat automatisch met de bereiding.
De bereiding start niet, er klinkt een geluidssignaal.	Er zit niet genoeg water in het reservoir.	Giet water tot het maximumniveau in het waterreservoir.
De functie uitgestelde start is ingesteld, maar het apparaat begint te verwarmen.	Het geluid van de verwarming geeft aan dat er water in het reservoir zit.	Wacht minstens een minuut, de verwarming stopt vanzelf.
Er klinkt een geluidssignaal voor te weinig water, maar er zit wel degelijk water in het reservoir.	Het verwarmingselement is verkalkt.	Ontkalk het verwarmingselement (zie de paragraaf onderhoud en reiniging).
Ik heb het apparaat aangesloten maar hij is vanzelf uitgegaan.	U heeft het apparaat niet 2 minuten van tevoren aangezet en de standby-stand is ingeschakeld.	Druk één keer op de aan/uit-knop om het apparaat uit de standby-modus te halen.
Het insteltoets vitamin + programma blijft werken, zelfs als ik op de insteltoets druk.	De bereiding is minder dan 13 minuten geleden begonnen.	Deze insteltoets gaat vanzelf uit.
Er komt water uit het voetstuk.	Het verwarmingselement lekt.	Breng het apparaat naar een erkend servicecentrum.

Beschreibung

1. Deckel
2. Gartabletts
3. Garbehälter – nummeriert 1, 2 und 3
4. Lochboden, abnehmbar
5. Saftauffangschale
6. Wasserstandsanzeige, innenseitig
7. Heizelement
8. Wassertank
9. Elektrische Basis
10. Gargläser mit Deckeln
11. Gargläser-Halter
12. EIN/AUS-Taste
13. Programm-Taste
14. + Taste
15. – Taste
16. LCD-Anzeige
 - a. Betriebsmodus-Anzeige/ Programmierungssymbol
 - b. Uhren-Symbol
 - c. Anzeige für niedrigen Wasserstand
 - d. Timer (Anzeige Garzeit)
17. „Vitamin +“-Taste

Bedienungshinweise

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie den Wassertank mit einem feuchten, nicht-scheuernden Schwamm - fig. 1.
- Spülen Sie alle abnehmbaren Teile in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Danach mit klarem Wasser abspülen und trocknen.

Tauchen Sie NIE die elektrische Basis ins Wasser!

Befüllen des Wassertanks

Befüllen Sie den Wassertank ausschließlich mit Wasser – geben Sie keinerlei sonstige Flüssigkeiten oder Zusätze (wie Gewürze, Kräuter o. Ä.) hinein. Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch des Gerätes darüber, dass der Wassertank bis zur Höchstmarke gefüllt ist.

- Gießen Sie so viel kaltes Wasser in den Wassertank, bis die Höchstmarke erreicht ist (1,5 Liter) - fig. 2.
- Setzen Sie die Saftauffangschale auf den Wassertank - fig. 3.
- Legen Sie den abnehmbaren Lochboden in den Garbehälter Nr. 1 ein und, falls benötigt, die Gartabletts in die Garbehälter Nr. 2 und 3 - fig. 4.
- Setzen Sie die Garbehälter Nr. 1, 2 und 3 samt Lochboden/ Gartabletts auf die elektrische Basis und legen Sie den Deckel auf - fig. 5.
- Erneuern Sie das Wasser vor jedem Gebrauch und überzeugen Sie sich, dass der Tank bis zur Höchstmarke gefüllt ist.

Kochen mit dem Dampfgarer

Einstellen der Garzeit

- Schließen Sie den Dampfgarer an das Stromnetz an und schalten Sie ihn ein: Ein optisches und akustisches Signal  wird gegeben - fig. 6.
- Erfolgt keine weitere Eingabe, erlischt nach 2 Minuten die Anzeige und das Gerät schaltet in den Standby-Modus um .
- Stellen Sie durch Drücken der Tasten + und – die gewünschte Garzeit (max. 60 min) ein - fig. 7.
- Nach 20 Sekunden (oder kurzem Drücken der EIN/AUS-Taste) beginnt das Dampfgaren. Die „Vitamin +“-Taste leuchtet auf und die Betriebsmodus-Anzeige  erscheint - fig. 8.
- Sie können die gewünschte Garzeit während des Garvorgangs durch Drücken der Tasten + bzw. – jederzeit erhöhen bzw. verringern - fig. 7.
- Während des Garvorgangs wird die verbleibende Garzeit in Minuten und während der letzten Minute in Sekunden angezeigt.

Anhaltendes Drücken der Tasten + oder – ermöglicht, die gewünschte Garzeit schneller einzustellen.

Einsatz der „Vitamin +“-Funktion

Die „Vitamin +“-Funktion kann einige Minuten nach Beginn des Garvorgangs durch Drücken der leuchtenden „Vitamin +“-Taste manuell beendet werden - fig. 9.

- Ihr Dampfgarer ist mit einer „Vitamin +“-Taste ausgestattet, die die Garzeit verkürzt und so alle Vitamine optimal schützt.
- Die Taste leuchtet zu Beginn des Garvorgangs auf. Bei dieser Funktion wird mehr Dampf produziert, wodurch der Garprozess schneller in Gang kommt.
- Die „Vitamin +“-Taste erlischt automatisch, sobald ausreichend Dampf für den Garvorgang produziert ist.
- Wenn Sie das Gerät während des Garvorgangs öffnen (um zum Beispiel einen weiteren Garbehälter einzusetzen oder den erreichten Gargrad zu überprüfen), sollten Sie im Anschluss die „Vitamin +“-Taste drücken (sofern diese nicht ohnehin noch leuchtet), um den entwichenen Dampf zu ersetzen - fig. 9.

DE

Vor Garbeginn

- Das Produkt überprüft, ob sich im Tank Wasser befindet. Wenn  leuchtet - fig. 10, bedeutet dies, dass zu wenig Wasser verfügbar ist. Füllen Sie Wasser bis zur Maximalmarkierung des Tanks nach.

Ist der Wassertank leer, stoppt das Gerät den Heizvorgang. Berühren Sie während des Garvorgangs weder die heißen Geräteoberflächen noch das Gerät mit bloßen Händen.

Startverzögerung

Der eingestellte Zeitpunkt für den verzögerten Start des Garvorgangs kann jederzeit wieder geändert werden.

Ein akustisches Signal ertönt für einige Sekunden und zeigt somit an, dass der Garvorgang programmiert ist. Es wird überprüft, ob Wasser vorhanden ist.

- Stellen Sie durch Drücken der Tasten + und – die gewünschte Garzeit (max. 60 min) ein - fig. 7.
- Drücken Sie die Programm-Taste - fig. 14. Das Programmierungssymbol  wird angezeigt und das Uhren-Symbol  blinkt.
- Wählen Sie die Zeit aus, nach der das Garen beginnen soll - fig. 7. Die Auswahl erfolgt in Schritten von 15 Min., dann von 1 Stunde. Wenn Sie zum Beispiel einen um 2 Std. 30 Min. verschobenen Start benötigen, wählen Sie 2 Std., weil Ihre Lebensmittel automatisch bis zur Mahlzeit warm gehalten werden.
- 20 Sekunden danach ist die Zeitverzögerung aktiv und das Uhren-Symbol  erlischt.
- Nach Ablauf der Verzögerungszeit wechselt das Gerät automatisch in den Gar-Modus.

Warmhalte-Funktion

- Am Ende der Garzeit ertönt zweimal ein akustisches Signal.
- Das Gerät wechselt automatisch in den Warmhalte-Modus und das entsprechende Symbol  erscheint in der Anzeige - fig. 11.
- Die Warmhalte-Zeit, die seit dem Ende des Garvorgangs bereits vergangen ist, wird angezeigt.

Beindet sich das Gerät im Warmhalte-Modus, besteht lediglich die Option, das Gerät auszuschalten. Andere Einstellungen können in diesem Modus nicht vorgenommen werden.

Entnahme des Garguts

Verwenden Sie stets Topflappen oder Ofenhandschuhe, um den Deckel, die Garbehälter und -tablets oder die Griffe anzufassen.

- Nehmen Sie den Deckel an seinem Griff ab.
- Nehmen Sie ebenso die Garbehälter und -tablets an ihren Griffen ab - fig. 12 und 13.
- Servieren Sie die fertigen Gerichte.

Ausschalten des Dampfgarers

- Einmaliges Drücken der EIN/AUS-Taste stoppt die Warmhalte-Funktion - fig. 15.
- Zweimaliges Drücken lässt das Gerät in den Standby-Modus wechseln .
- Nach einer Stunde im Warmhalte-Modus, wechselt das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Das Licht erlischt .
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Wenn Sie Ihr Gerät bei einem Alarm „niedriger Wasserstand“ ausschalten wollen, müssen Sie 2-mal auf die EIN-/AUS-Taste drücken.

Garzeiten-Tabelle

Die angegebenen Garzeiten sind als Richtzeiten zu verstehen; sie können je nach Größe und Menge des Garguts, Abstand zwischen den einzelnen Lebensmitteln, persönlichen Vorlieben und in Abhängigkeit von der Netzspannung variieren.

Verwenden Sie stets **Topflappen oder Ofenhandschuhe**, um während des Garvorgangs den Deckel, die Garbehälter und -tablets oder die Griffe anzufassen.

Fleisch – Geflügel

Lebensmittel	Art	Menge	Garzeit	Hinweise/ Empfehlungen
Hühnerbrust (ausgelöst)	frisch / im Ganzen	350 g	20 min	2 Hühnerbrüste pro Garbehälter
	in Stücke geschnitten	450 g	17 min	
Hähnchenschenkel	frisch / im Ganzen	2	36 min	
Putenschnitzel	dünn	600 g	24 min	
Schweinefilet	frisch	700 g	38 min	in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
Lammsteak	frisch	500 g	14 min	
Frankfurter Würstchen	frisch	10	10 min	

Fisch – Krustentiere

Lebensmittel	Art	Menge	Garzeit	Hinweise/ Empfehlungen
Dünne Fischfilets (Kabeljau, Schellfisch, Scholle, Seezunge, Lachs ...)	frisch	450 g	15 min	
	gefroren	370 g	18 min	
Fischsteaks (Kabeljau, Schellfisch, Scholle, Seezunge, Lachs ...)	frisch	400 g	15 min	
Fisch, ganz (Forelle, Lachsforelle, Seebarsch)	frisch	600 g	25 min	
Muscheln	frisch	1 kg	20 min	
Krabben	frisch	200 g	5 min	
Jakobsmuscheln	frisch	100 g	5 min	

Gemüse

Lebensmittel	Art	Menge	Garzeit	Hinweise/ Empfehlungen
Artischocken	frisch	2	55 min	im Ganzen, in Garbehälter Nr. 1 und 2 (ohne Gartablets)
Kartoffeln	frisch	600 g	20 min	in Scheiben oder Würfel geschnitten; kleine neue Kartoffeln auch im Ganzen
Spargel	frisch	600 g	17 min	holzige Enden entfernen
Brokkoli	frisch	500 g	18 min	kleine Röschen
	gefroren	500 g	18 min	
Sellerie	frisch	350 g	22 min	in Würfel geschnitten
Pilze	frisch	500 g	22 min	im Ganzen
Blumenkohl	frisch	1 Kopf mittlerer Größe	19 min	kleine Röschen
Weißkohl/ Rotkohl	frisch	600 g	22 min	in Streifen geschnitten
Zucchini	frisch	600 g	12 min	in Streifen geschnitten
Spinat	frisch	300 g	13 min	nach der Hälfte der Garzeit wenden
	gefroren	300 g	15 min	
Grüne Bohnen, dünn	frisch	500 g	35 min	
	gefroren	500 g	35 min	
Karotten	frisch	500 g	15 min	in dünne Scheiben geschnitten
Maiskolben	frisch	500 g	45 min	
Grüne Bohnen	frisch	500 g	35 min	im Ganzen
Lauch	frisch	500 g	30 min	in Röllchen geschnitten
Paprika	frisch	300 g	20 min	in breite Streifen geschnitten
Erbsen	frisch	400 g	20 min	von den Schoten befreit
	gefroren	400 g	20 min	

Reis

Lebensmittel	Gewicht	Menge	Garzeit	Hinweise/ Empfehlungen
Für ein Garglas voll Reis (weißer Langkorn- oder Basmati-Reis)	30 g	70 ml	20 min	Reis vor dem Garen gut abspülen. Reis und kaltes Wasser in das Garglas geben, Deckel NICHT aufsetzen. Garbehälter Nr. 3 verwenden

Lebensmittel	Art	Menge	Garzeit	Hinweise/ Empfehlungen
Birnen	frisch	4	25 min	Mit Garbehälter Nr. 1 und 2 (ohne Gartabletts). Im Ganzen oder halbiert dämpfen.
Bananen	frisch	4	15 min	im Ganzen
Äpfel	frisch	5	20 min	geviertelt

Andere voedingsmiddelen

Lebensmittel	Art	Menge	Garzeit	Hinweise/ Empfehlungen
Eieren	Hardgekookt	6	12 min	
	Zachtgekookt	6	8 min	

DE

Tipps und Tricks rund ums Dampfgaren

- Legen Sie die einzelnen Lebensmittel nicht zu dicht gedrängt in die Garbehälter. Lassen Sie ausreichend Raum, damit der Dampf so gut wie möglich zirkulieren kann.
- Die besten Garergebnisse erzielen Sie, wenn Sie darauf achten, Lebensmittel zu kombinieren, die etwa die gleiche Größe haben (z.B. Kartoffeln, Gemüse und Geflügel), damit diese gleichzeitig gar werden. Die Garzeit variiert dabei je nach Größe und Dicke des Garguts.
- Vermeiden Sie es, den Deckel zu oft abzuheben, um den Garprozess zu kontrollieren. Je mehr Dampf entweicht, desto länger die Garzeit.
- Erfordert ein Rezept die Verwendung von Klarsichtfolie, nehmen Sie mikrowellene geeignete Klarsichtfolie, wird eingesetzt, um die Bildung von Kondenswasser zu vermeiden, das empfindliche Gerichte wie Cremespeisen verderben könnte. Setzen Sie Klarsichtfolie jedoch nur ein, wenn dies wirklich nötig ist, da diese Methode die Garzeit oft verlängert.
- Berücksichtigen Sie bei der Auswahl der Lebensmittel, die Sie in Ihrem Dampfgarer zubereiten möchten, deren Größe, insbesondere, wenn Sie die Zubereitung im Ganzen planen.
- Mit frischen Kräutern, Zitronen- oder Orangenscheiben, Knoblauchzehen oder Zwiebeln können Sie Ihrem Gargut ein dezentes Aroma verleihen. Legen Sie diese in der Garschale einfach direkt unter oder auf Ihr Gargut.
- Fleisch, Geflügel und Fisch wird nicht nur besonders lecker und aromatisch, sondern auch ausgesprochen saftig und zart, wenn Sie es vor dem Dämpfen für ein paar Stunden marinieren. Wein mit frischen Kräutern ergibt eine ebenso einfache wie gute Marinade. Oder versuchen Sie es einmal mit einer würzigen Barbecue- oder Curry-Sauce.
- Gefrorenes Gemüse kann direkt in den Dampfgarer gegeben werden. Meeresfrüchte, Geflügel und Fleisch hingegen müssen vor dem Dämpfen vollständig aufgetaut sein!
- Einige Gerichte mit langer Garzeit (z.B. gedämpfte Biskuit-Desserts) machen es erforderlich, den Wassertank während des Garprozesses nachzufüllen.
- Verwenden Sie stets Topflappen oder Ofenhandschuhe, um während oder nach dem Garvorgang den Deckel, die Garbehälter und -tablets, die Gargläser oder die Griffe anzufassen.

Verwendung der Gargläser

Vorbereitung

Zur Zubereitung in den Gargläsern eignen sich Rezepte aus Ihrem Dampfgarer-Rezeptbuch oder auch Ihre eigenen. Füllen Sie die vorbereitete Masse in die Gargläser, doch achten Sie darauf, diese nicht zu überfüllen. Manche Speisen gehen während des Garens auf und würden sonst überlaufen. Verschließen Sie die Gläser, falls nötig, mit den Deckeln. Stellen Sie die vier Gläser in den Halter - fig.16. Fassen Sie den Halter am Griff und setzen Sie ihn in den Garbehälter - fig. 17.

Die Gläser müssen in jedem Fall in den obersten Garbehälter (Garbehälter Nr. 3) unmittelbar unter den Deckel gesetzt werden.

Entnahme der Gargläser

Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe. Nehmen Sie den Deckel an seinem Griff ab. Entnehmen Sie die Gargläser am Griff des Halters. Nehmen Sie die Gargläser aus dem Halter und entfernen Sie gegebenenfalls die Deckel. Kühlen Sie die Gläser ab, wenn Sie die Möglichkeit haben, indem Sie sie samt Halter in kaltes Wasser stellen. Warten Sie, bis die Gläser auf Raumtemperatur abgekühlt sind, bevor Sie sie in den Kühlschrank stellen und dann servieren.

Reinigung und Pflege

Reinigung des Dampfgarers

- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie die Saftauffangschale und den Wassertank leeren.
- Spülen Sie alle abnehmbaren Teile in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Danach mit klarem Wasser abspülen und trocknen.
- Mit Ausnahme der elektrischen Basis sind alle Teile/ Zubehöerteile des Dampfgarers spülmaschinengeeignet.

Tauchen Sie NIE die elektrische Basis ins Wasser! Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsprodukte.

Entkalken des Dampfgarers

Regelmäßiges Entkalken ist für ein gutes Funktionieren Ihres Geräts unerlässlich.

Um die volle Leistungsfähigkeit Ihres Dampfgarers zu erhalten, sollten Sie ihn nach jeweils 8 Stunden Betriebszeit entkalken. Gehen Sie dabei wie folgt vor:

- Nehmen Sie die Saftauffangschale ab.
- Füllen Sie 1 Liter kaltes Wasser in den Wassertank.
- Fügen Sie 1 Glas (ca. 150 ml) Haushaltssessig hinzu.
- Lassen Sie das Ganze über Nacht einwirken.
- Leeren Sie den Tank und spülen Sie ihn danach mehrmals mit klarem warmem Wasser aus.
- Verwenden Sie keine anderen Entkalker.

Aufbewahrung

- Stellen Sie die Gargläser samt Deckeln in die Saftauffangschale.
- Setzen Sie den Garbehälter Nr. 1 umgekehrt auf die elektrische Basis.
- Setzen Sie die zwei Gartabletts auf den Garbehälter Nr. 1 - fig. 18.
- Setzen Sie den Garbehälter Nr. 2 in den Garbehälter Nr. 3 und stülpen Sie sie ebenfalls über die elektrische Basis.
- Legen Sie den Glas-Halter und abschließend den Deckel obenauf - fig.19.

Alle Einzel-/Zubehöerteile passen ineinander und lassen sich kompakt verstauen.

Hilfestellung bei technischen Störungen

Störung	Grund	Lösung
An den Seiten des Geräts tritt Dampf aus.	Garbehälter schlecht aufeinander gesetzt.	Überprüfen Sie, ob die Garbehälter richtig aufeinander gesetzt sind und ihre Reihenfolge richtig ist.
Das Garen startet, schaltet sich aber sofort wieder ab.	Das Produkt überprüft, ob genügend Wasser im Wassertank ist.	Ändern Sie das Programm nicht. Das Gerät wird tatsächlich nach etwa einer Minute mit dem Garen beginnen.
Das Garen startet nicht, es ist ein akustisches Signal zu hören.	Zu wenig Wasser im Wassertank.	Füllen Sie bis zur Maximummarkierung Wasser in den Wassertank.
Die Funktion „Startverzögerung (Timer)“ ist eingestellt, aber das Produkt beginnt zu heizen.	Das Heizgeräusch entsteht, weil das Gerät überprüft, ob Wasser im Wassertank ist.	Warten Sie mindestens eine Minute. Das Heizen endet automatisch.
Der Alarm „niedriger Wasserstand“ erfolgt, obwohl Wasser im Wassertank ist.	Heizelement verkalkt.	Entkalken Sie das Heizelement (siehe Abschnitt Reinigung und Pflege).
Ich habe mein Produkt eingesteckt, aber es hat sich ausgeschaltet.	Sie haben das Produkt nicht innerhalb von 2 Minuten eingeschaltet und es ist in den Standby gewechselt.	Drücken Sie einmal auf die EIN-/AUS-Taste, um den Standby-Modus zu beenden.
Die Taste „Vitamin +“ erlischt nicht, auch wenn ich darauf drücke.	Das Garen hat vor weniger als 13 Minuten begonnen.	Taste erlischt danach automatisch.
Es läuft Wasser aus dem Sockel.	Leck am Heizelement.	Bringen Sie das Gerät in ein autorisiertes Kundendienstzentrum.