

**FR** p. 05 - 17

**NL** p. 18 - 30

**DE** p. 31 - 43

**SEB®**  
VITACUISINE SAUCE

FR  
NL  
DE



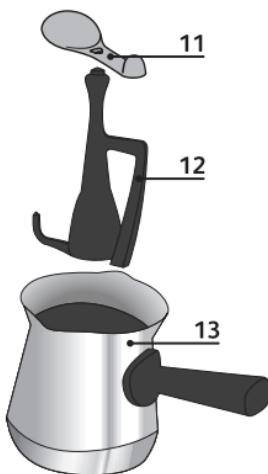
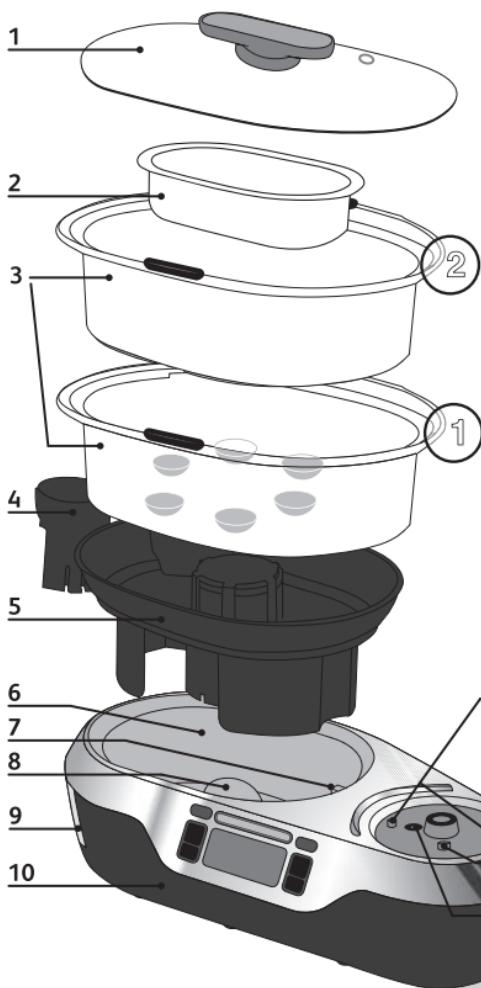




fig. 1



fig. 2



fig. 3



fig. 4



fig. 5



fig. 6



fig. 7

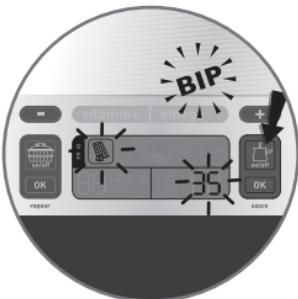


fig. 8



fig. 9

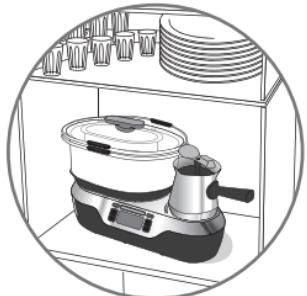


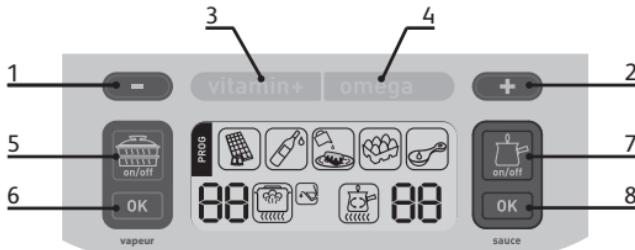
fig. 10

# Description

1. Couvercle
2. Bol à riz
3. Bols
4. Accessoire remplissage
5. Récupérateur à jus
6. Réservoir à eau
7. Niveau d'eau max
8. Élément chauffant
9. Fenêtre niveau d'eau
10. Base électrique
11. Cuillère doseuse
12. Pale de remuage
13. Bol saucier
14. Index position bol saucier
15. Base chauffante saucier
16. Capteur présence bol saucier
17. Capteur température bol saucier

## Commande tableau de bord

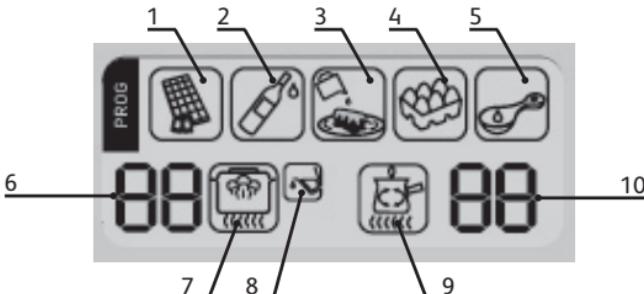
---



1. Touche - (ajustement temps cuisson )
2. Touche + (ajustement temps cuisson)
3. Touche vitamin+
4. Voyant sauce Omega
5. Touche on/off cuiseur vapeur
6. Touche validation cuiseur vapeur
7. Touche on/off - sélection de programmes saucier
8. Touche validation saucier

## Information tableau de bord

---



1. Sauce chocolatée
2. Sauce au vin
3. Sauce dessert
4. Sauce à base d'œuf
5. Sauce à base d'huile
6. Minuterie cuiseur vapeur
7. Cuiseur vapeur (mode cuisson / mode maintien au chaud)
8. Avertissement manque d'eau
9. Saucier (mode cuisson / mode maintien au chaud)
10. Minuterie saucier

# Recommandations importantes

## Consignes de sécurité

- Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil. Veuillez tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
  - Ne laissez pas des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, manquant d'expérience ou qui ne maîtrisent pas le mode d'emploi utiliser cet appareil sans surveillance. Ou alors assurez-vous qu'elles comprennent le mode d'emploi et les dangers potentiels.
  - Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil .
  - Cet appareil n'a pas été conçu pour des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, manquant d'expérience ou qui ne maîtrisent pas le mode d'emploi. Elles ne peuvent l'utiliser que sous surveillance ou si le mode d'emploi leur a été enseigné par une personne responsable de leur sécurité.
  - Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
  - Cet appareil est destiné à un usage domestique, la garantie n'est donc pas valable pour un usage dans les environnements suivants:
    - Cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres lieux de travail;
    - Fermes;
    - Par des clients d'hôtels, de motels et autres lieux d'hébergement ;
    - Chambre d'hôtes et établissements similaires.
- Cet appareil est équipé d'un cordon fixe d'alimentation électrique: en cas de dommage, faites-le remplacer soit

par le fabricant, soit par son centre de dépannage agréé ou par des personnes qualifiées .

- Évitez de plonger l'appareil dans un liquide ou de l'eau.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un temporisateur externe ou un dispositif de télécommande séparé.
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation par l'utilisateur si il est laissé sans surveillance et avant le montage et le démontage ou le nettoyage .
- Utilisez un chiffon humide ou éponge avec liquide vaisselle pour nettoyer les pièces en contact avec les aliments.
- Attention : La surface de l'élément chauffant est soumise à la chaleur résiduelle après utilisation.

- **Lisez et suivez les consignes d'utilisation. Gardez-les à l'abri.**

- Cet appareil est conforme aux réglementations et aux directives en vigueur en matière de sécurité au moment de sa fabrication (Directives relatives aux basses tensions, à la compatibilité électromagnétique, réglementations relatives aux matériaux en contact avec les aliments, à l'environnement...).
- Vérifiez que la votre tension secteur correspond à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).
- Étant donné la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un pays autre que celui dans lequel il a été acheté, faites-le vérifier par un centre de dépannage agréé.
- Ne mettez pas l'appareil près d'une source de chaleur ou dans un four chaud, il pourrait en résulter des dommages graves.
- Utilisez une surface de travail plate, résistant à la chaleur, à l'écart des éclaboussures d'eau.
- Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance. Veuillez à tenir les enfants éloignés de l'appareil.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre.
- Toujours brancher l'appareil à une prise mise à la terre.
- N'utilisez pas de rallonge. Si vous prenez la responsabilité d'en utiliser une, utilisez-une rallonge en bon état, avec une prise pouvant être mise à la terre et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil si:
  - l'appareil ou le cordon est endommagé.
  - l'appareil est tombé ou présente des signes évidents de dommage ou s'il ne fonctionne pas correctement.

Dans les cas mentionnés ci-dessus, l'appareil doit être envoyé à un centre de dépannage agréé. Ne démontez pas l'appareil vous-même.

- **Le contact avec la surface chaude de l'appareil, l'eau chaude, la vapeur ou les aliments peut provoquer des brûlures.**
- Veillez à toujours débrancher l'appareil:
  - immédiatement après son utilisation,
  - Lorsque vous le déplacez,
  - avant son nettoyage et son entretien.
  - Ne mettez pas l'appareil près d'un mur ou d'un placard: la vapeur produite par l'appareil peut causer des dommages.
- Ne déplacez pas l'appareil quand il est rempli de liquides ou d'aliments chauds.  
Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. Le fabricant décline toute responsabilité pour un usage professionnel, impropre, et pour le non-respect des consignes d'utilisation. La garantie n'est pas valable pour ces cas.
- Les temps de cuisson sont uniquement donnés à titre indicatif.
- Ne touchez pas l'appareil quand il cuit à la vapeur et utilisez des gants de four pour ôter le couvercle et les paniers de cuisson à la vapeur.
- Cet appareil est conçu pour un usage en intérieur uniquement.

## **Veillez à la protection de l'environnement**

- Cet appareil a été conçu pour durer de nombreuses années. Cependant, quand vous déciderez de le remplacer, veillez à la protection de l'environnement.
- Avant de mettre votre appareil au rebut, enlevez la pile du minuteur et remettez-le à un centre local de collecte de déchets (en fonction du modèle).



### **La protection de l'environnement est une priorité.**

- ➊ Votre appareil contient des matériaux de valeur qui peuvent être récupérés ou recyclés.  
➋ Déposez dans une aire municipale de collecte des déchets.

# Préparation

## Avant utilisation

---

- Passer une éponge non abrasive pour nettoyer le réservoir à eau, la base chauffante du saucier et l'extérieur de la base électrique.
- Laver toutes les pièces amovibles (bols, bol à riz, récupérateur à jus, couvercle, bol saucier, pale, cuillère) avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle, rincer, sécher.
- Vous pouvez mettre au lave vaisselle tous les éléments sauf la base électrique.
- Ne pas utiliser de grattoir, surtout sur les éléments chauffants.
- Ne jamais immerger la base électrique.

## Démarrage

- Brancher l'appareil : un bip sonore retentit pour vous avertir que votre appareil est mis sous tension et est en mode veille.
- Votre appareil est équipé de deux fonctions indépendantes cuisson vapeur et saucier, pouvant être utilisées séparément ou en même temps.
- Votre appareil possède un tableau de bord commun permettant de commander à la fois le cuiseur vapeur et le saucier.

Avant le démarrage d'une cuisson, si aucun appui sur la touche **OK** ou autre action n'est réalisée durant 2 minutes, votre appareil passe automatiquement en mode veille.

## CUISEUR VAPEUR

### Remplissez le réservoir à eau

---

- Verser de l'eau directement dans le réservoir à eau jusqu'au niveau maximum (1,5L) - fig.1.
- Renouveler l'eau avant chaque utilisation et vérifier que le réservoir est rempli jusqu'au niveau maximum.
- Afin de préserver la durée de vie de votre appareil, il est conseillé de ne pas utiliser d'eau adoucie pour la cuisson.

### S'ASSURER DE LA PRÉSENCE D'EAU DANS LE RÉSERVOIR AVANT LA MISE EN MARCHE.

Ne pas utiliser d'assaisonnement ou de liquide autre que l'eau dans le réservoir.

Ne pas remplir votre réservoir en plaçant l'appareil directement sous le robinet, utilisez un récipient équipé d'un bec verseur.

Pour arrêter la fonction cuiseur vapeur vous devez maintenir un appui de 2 à 3 secondes sur touche on/off de la partie cuiseur vapeur.

Seul le bol n°1 est compatible avec le récupérateur à jus.

- Placer le récupérateur à jus avec son accessoire de remplissage sur le réservoir à eau - fig.2.
- L'accessoire de remplissage doit être situé à l'arrière de l'appareil.
- Placer le bol 1 sur le récupérateur à jus, puis le bol 2.
- Poser le couvercle, les trous du couvercle doivent être positionnés vers l'arrière de l'appareil - fig.3.
- Lorsque vous utilisez l'accessoire bol à riz, positionnez-le directement dans un bol.
- Vérifier que les bols sont bien positionnés afin d'éviter toute fuite de vapeur durant la cuisson.

## Cuisson

- Appui sur touche on/off partie cuiseur vapeur.
- Le bip retentit et un temps par défaut de 20 minutes apparaît clignotant - fig.4.
- Si le temps vous convient, un appui sur la touche  située à gauche sur la partie cuiseur vapeur démarre la cuisson.
- Si le temps ne vous convient pas, vous pouvez alors l'ajuster en appuyant sur les touches "-" et "+" jusqu'à obtenir le temps souhaité.
- Puis un appui sur la touche  fige le temps sur l'écran et la cuisson démarre.
- Le voyant Vitamin+ s'allume automatiquement et s'éteint au bout de 16 minutes.
- Après ces 16 minutes et si pendant la cuisson vous ouvrez le couvercle pour vérifier les aliments, vous pourrez, à tout instant, appuyer sur la touche vitamin+ pour compenser la perte de vapeur.
- Durant la cuisson, le temps affiché diminue de minute en minute puis en secondes pendant la dernière minute.

Durant la cuisson, vous pouvez modifier le temps, préprogrammé, à tout moment en appuyant sur la touche cuiseur vapeur puis les touches "-" et/ou "+".

A la fin de la cuisson, un signal sonore retentit et le maintien au chaud démarre automatiquement.

- Le pictogramme  cuisson vapeur sur l'écran change et clignote . Le temps s'incrémenté jusqu'à 60 minutes.
- Pendant le maintien au chaud, aucune action n'est possible, sauf l'arrêt de l'appareil si vous le désirez en appuyant sur la touche  durant 2 à 3 secondes.

## Maintien au chaud

## Pendant la cuisson

---

- Il est possible d'ajouter de l'eau en la versant dans l'accessoire remplissage fixé sur le réservoir à jus sur le côté gauche et à l'arrière de l'appareil.
- Il est nécessaire d'appuyer de nouveau sur  pour redémarrer l'appareil.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes ni les aliments en cours de cuisson, utilisez des protections.
- S'il n'y a plus d'eau, l'appareil ne chauffe plus.

S'il n'y a plus d'eau dans votre appareil, un bip sonore retentit et un pictogramme  apparaît sur l'écran.

## Retirer les aliments

---

**Utiliser des gants de protections pour manipuler les bols, couvercle, bol à riz.** Afin d'éviter tout risque de brûlure par la vapeur, ne pas manipuler les bols lorsque l'appareil est en route.

- Retirer le couvercle par sa poignée.
- Retirer les bols.
- Servir les aliments.

## 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, mélanger 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 pour les micro-ondes. Le film de protection est souvent recommandé pour prévenir la condensation et la protection d'aliment délicat. Éviter la feuille d'aluminium qui a tendance à augmenter le temps de cuisson.
- Sélectionner des aliments de taille compatible avec les bols notamment si ces aliments 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.
- 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 convient de démarrer avec le réservoir d'eau plein au maximum et de 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 accessoires en cours de cuisson.

# Entretien et nettoyage

## Nettoyer l'appareil

---

- Après chaque utilisation, débranchez l'appareil.
- Laisser refroidir complètement avant le nettoyage.
- Vérifier que l'appareil a suffisamment refroidi avant de vider le récupérateur à jus et le réservoir à eau.
- Laver toutes les pièces amovibles à l'eau tiède avec du liquide vaisselle, rincer et sécher.
- Vous pouvez mettre au lave vaisselle tous les éléments sauf la base électrique.
- Vérifier que l'élément chauffant (7) n'est pas trop recouvert de tartre. Pour qu'il retrouve toute son efficacité, veuillez procéder à l'opération de détartrage.

N'immergez pas la base électrique et ne la rincez pas directement sous le robinet.  
N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs.

## Pour détartrer votre appareil

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

- Retirer le récupérateur à jus.
- Verser 1 L d'eau dans le réservoir à eau.
- Rajouter 1 verre (environ 150 ml) de vinaigre blanc.
- Laisser agir à froid pendant une nuit.
- Rincer l'intérieur du réservoir à eau plusieurs fois avec de l'eau tiède.

## Rangement

---

- Poser le bol 2 sur le récupérateur à jus puis le bol 1 pour un gain d'espace.
- Placer le bol à riz dans le bol 1.
- Poser le couvercle.
- La cuillère doseuse peut être assemblée sur la pale pour le rangement - fig.5.

# SAUCIER

## Mettre en place les éléments amovibles

- Placer la pale de remuage dans le bol saucier (en l'inclinant légèrement pour faciliter l'introduction) - fig.6.
- Placer le bol saucier sur sa base chauffante - fig.7.
- Lors de la mise en place du bol sur la base, assurez-vous que la base du bol (extérieure) soit propre.
- Vérifier que le capteur température saucier est libre.
- Vérifier qu'il n'y a pas de résidus de nourriture sur la partie chauffante.

## Cuisson

- Mettre en place vos ingrédients dans le bol saucier conformément au livre de recettes.
- Pour mettre votre appareil en mode cuisson sauce, appuyer sur la touche on/off  située à droite sur le tableau de bord.
- Le premier pictogramme correspondant à la sauce chocolat et un temps de 35 minutes par défaut apparaissent à l'écran et clignotent - fig.8.
- Chaque appui sur la touche saucier  vous permet de passer d'un programme de sauces à l'autre.
- Lorsque le pictogramme correspondant à la sauce désirée apparaît, un appui sur la touche  située au dessous de la touche on/off saucier  permet de démarrer le remuage et la cuisson de la sauce.
- Si aucun appui sur la touche  ou autre action n'est effectuée durant 2 minutes, votre appareil passe automatiquement en mode veille.
- Pour arrêter la fonction saucier vous devez maintenir un appui de 2 à 3 secondes sur la touche .

**Important :** Avant le démarrage d'un programme , vérifier toujours l'absence de résidus étrangers et de liquide sous le bol saucier et sur la base chauffante, et assurer-vous du bon contact entre ces deux éléments.

Il est possible de changer le temps de cuisson de chaque sauce en appuyant sur la touche  et ensuite sur les touches "-" et/ou "+".

## Sélectionner le temps de cuisson

---

Votre appareil comporte 5 programmes de sauces avec des températures et temps prérégisés.

- Sauce chocolatée  > préréglage 35 minutes avec un maintien au chaud de 30 minutes.
- Sauce au vin  > préréglage 35 minutes avec un maintien au chaud de 30 minutes.
- Sauce dessert  > préréglage 30 minutes sans maintien au chaud.
- Sauce à base d'oeuf  > préréglage 25 minutes sans maintien au chaud.
- Sauce à base d'huile  > préréglage 20 minutes avec maintien au chaud de 30 minutes.
- En cours de cuisson, un appui sur la touche saucier permet de régler le temps de cuisson en ajustant avec les touches "-" et "+".
- Les quantités de sauce prévues dans le livre de recette peuvent être diminuées de moitié si nécessaire. Le volume de sauce est de 250 ml.

## **Le voyant Oméga :**

Il s'allume lors de l'utilisation du saucier avec le programme sauce à base d'huile  , par exemple les sauces à base d'huile de Colza ou huile de noix.

Ce programme a été développé spécialement pour permettre une préservation optimum des omégas. La montée en température maîtrisée et plafonnée à 80°C permet une chauffe douce qui préserve les propriétés naturelles des huiles riches en acides gras essentiels.

A la fois savoureuses et onctueuses , les sauces à base d 'huile permettent de mieux équilibrer son alimentation et de couvrir avec gourmandise les besoins en acides gras essentiels pour le cœur et le cerveau.

## **La cuillère doseuse :**

L'ustensile astucieux « deux en un » qui vous permet de réussir facilement vos sauces et maîtriser votre consommation de sel et vos apports en matières grasses.

Avec ses 2 côtés, il est possible de mesurer avec précision vos différents ingrédients : sel, poivres, épices, huiles, crèmes, féculles, etc... Un petit plus pratique qui facilite le dosage des ingrédients pour que la sauce réponde toujours parfaitement aux objectifs nutritionnels et aux attentes gustatives.

## **Maintien au chaud**

**Cette fonction existe seulement sur les programmes sauces chocolat et variantes, sauce rissolage et sauce à base d'huile.**

- Un signal sonore retentit lorsque le temps de cuisson s'est écoulé.
- Le maintien au chaud se met en marche automatiquement à la fin de la cuisson.
- Le pictogramme sauce  sur l'écran s'allume et clignote, le temps de maintien au chaud apparaît.
- La durée du temps de maintien au chaud varie en fonction de chaque sauce.
- Pendant le maintien au chaud, aucune action n'est possible, sauf arrêt de l'appareil si vous le désirez en appuyant sur la touche saucier durant 2 à 3 secondes.

## **Retirer les aliments**

Retirer la pale avant de servir les sauces (risque de déboitement).

Afin d'éviter tout risque de brûlure par la vapeur, ne pas manipuler les bols lorsque l'appareil est en marche.

# **Entretien et nettoyage**

## **Nettoyer l'appareil**

---

- Vérifier, avant chaque utilisation, que la pale tourne librement.
- Vérifier de ne pas laisser de résidus de nourriture sur la partie chauffante du saucier avant de réutiliser le saucier.
- Nettoyer la partie base électrique, le bol saucier et la partie chauffante à l'aide d'une éponge - fig.9.
- Ne versez pas directement de l'eau sur la partie chauffante du saucier pour la nettoyer.
- Juste après la fin de la cuisson, passer la pale et le bol saucier sous l'eau chaude afin d'enlever les résidus avant de les passer au lave vaisselle.

## **Questions / Réponses**

### **Appareil complet**

---

Question	Cause	Solution
De la vapeur s'échappe sur les côtés de l'appareil.	Bols mal enclenchés entre eux.	Vérifier le bon enclenchement des bols entre eux.
	Accessoire remplissage a été oublié sur le récupérateur à jus.	Vérifier la mise en place.
J'ai branché l'appareil mais il s'est éteint.	Vous ne l'avez pas bien mis en marche.	Appuyer une fois sur la touche cuiseur vapeur ou saucier pour sortir du mode veille.
De l'eau coule de la base.	Fuite au niveau de l'élément chauffant.	Emmener l'appareil dans une Station de Service agréée.
Les aliments cuisent moins rapidement qu'avant.	Elément chauffant entartré.	Procéder au détartrage de l'élément chauffant (voir paragraphe entretien et nettoyage).
Problème d'affichage sur l'écran.	Ecran endommagé.	Emmener l'appareil dans une Station de Service agréée.
L'appareil s'est éteint alors que j'allais lancer la cuisson.	Vous n'avez pas validé le démarrage de la cuisson durant les 2 premières minutes et le mode veille de l'appareil s'est enclenché.	Sortir du mode veille en appuyant sur la touche cuisson vapeur ou saucier et recommencer la programmation.

Question	Cause	Solution
Apparition de l'alerte manque d'eau alors qu'il reste de l'eau dans le réservoir.	L'élément chauffant est entartré.	Procéder au détartrage de l'élément chauffant.
La cuisson ne démarre pas, on entend un signal sonore.	Niveau d'eau trop bas dans le réservoir.	Avant chaque cuisson, mettre de l'eau dans le réservoir jusqu'au niveau maximum.
La touche vitamin+ ne s'éteint pas même si j'appuie dessus.	La cuisson a démarré depuis moins de 16 minutes.	Cette touche s'éteindra automatiquement.
L' élément chauffant est devenu foncé.	Trop d'eau de cuisson du récupérateur à jus est retournée dans le réservoir.	L'élément chauffant se nettoie aisément en faisant bouillir de l'eau. Vous pouvez également procéder à la même opération que le détartrage.

## Saucier

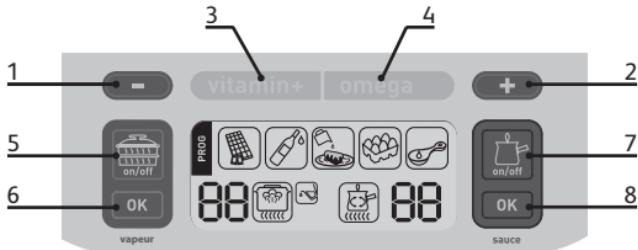
---

Question	Cause	Solution
Le saucier ne démarre pas.	Le bol n'est pas positionné correctement sur la base.	Vérifier que le bol est bien positionné (voir dans la notice partie saucier) avec la poignée dirigée vers la droite de l'appareil.
La sauce est trop liquide.	Le bol était mal plaqué sur la base chauffante.	Vérifier le bon contact entre le bol saucier et la base chauffante.
	Les ingrédients étaient trop froids lors de leur mise en place dans le bol saucier.	Augmenter légèrement le temps de cuisson de la sauce.
La sauce déborde.	Le volume de sauce est trop important.	Veiller à respecter les dosages des recettes (0,5L maximum).
La sauce attache au fond du bol.	La pale n'était pas suffisamment emboîtée sur l'axe.	Appuyer sur la pale avant la mise en place des ingrédients.
La pale ralentit ou se bloque en cours de réalisation de la sauce.	Taille des morceaux de nourriture trop importante.	Réduire la taille des morceaux.
La base du saucier chauffe sans le bol saucier.	Le capteur présence du bol saucier est bloqué.	Nettoyer la zone du capteur de présence du bol et vérifier sa mobilité.
Si la pale vibre ou tourne très mal.	Mal emboîtée sur son axe d'entraînement.	Si le problème persiste, emmener l'appareil dans une Station de Service agréée. Arrêter l'appareil et repositionner la pale.

# Beschrijving

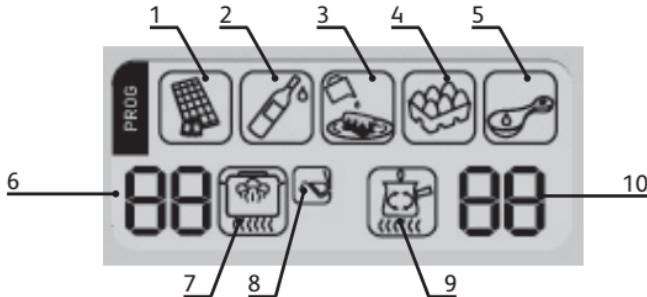
1. Deksel
2. Rijstkom
3. Kommen
4. Vulaccessoire
5. Sapopvangbak
6. Waterreservoir
7. Maximaal waterniveau
8. Verwarmingselement
9. Waterniveauvenster
10. Elektrische basis
11. Maatlepel
12. Roerblad
13. Sauskom
14. Indexpositie sauskom
15. Verwarmingsbasis sausmaker
16. Aanwezigheidssensor sauskom
17. Temperatuursensor sauskom

## Bedieningspaneel



1. Knop - (instelling kooktijd)
2. Knop + (instelling kooktijd)
3. Knop vitamin+
4. Controlelamp saus Omega
5. Aan-/Uitknop stoomkoker
6. Bevestigingsknop stoomkoker
7. Aan-/Uitknop - programmaselectie sausmaker
8. Bevestigingsknop sausmaker

## Informatie bedieningspaneel



1. Chocoladesaus
2. Wijnsaus
3. Dessertsaus
4. Saus op basis van eieren
5. Saus op basis van olie
6. Timer stoomkoker
7. Stoomkoker (bereidingsmodus / warmhoudmodus)
8. Waarschuwing watertekort
9. Sausmaker (bereidingsmodus/warmhoudmodus)
10. Timer sausmaker

# **Belangrijke aanbevelingen**

## **Veiligheidsvoorschriften**

- Dit apparaat dient niet door kinderen te worden gebruikt. Houd het apparaat en zijn aansluitsnoer buiten bereik van kinderen.
- Het apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring en kennis, mits ze worden begeleid of geïnstrueerd met betrekking tot het veilig gebruiken van het apparaat en ze de mogelijke gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen .
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring en kennis, behalve wanneer ze worden begeleid of geïnstrueerd met betrekking tot het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Er dient op kinderen te worden toegezien om er voor te zorgen dat ze niet spelen met het apparaat.
- Aangezien dit apparaat uitsluitend voor huishoudelijk gebruik is, is het niet bedoeld voor gebruik bij de volgende toepassingen en zal de garantie niet gelden voor:
  - Keukens van personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  - Boerderijen;

- Door gasten in hotels, mogels en andere verblijfsomgevingen;
  - Bed and breakfast type omgevingen.
- Uw apparaat is voorzien van een vast aansluitsnoer:wanneer het aansluitsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door ofwel de fabrikant, zijn erkende servicecentrum of overeenkomstige bevoegde personen.
  - Het apparaat dient niet te worden ondergedompeld.
  - Dit apparaat is niet bedoeld om te werken met een externe tijdschakelaar of aan afzonderlijk afstandbedieningssysteem.
  - Het toestel dient steeds afgekoppeld te worden van het stroomnet wanneer er geen toezicht op is en tijdens het in elkaar steken, uit elkaar halen en bij het reinigen ervan.
  - Gebruik een vochtige doek of spons met wat afwasmiddel om de delen te reinigen die in contact komen met de levensmiddelen.
  - Opgelet : de oppervlakte van het verwarmingselement kan na gebruik nog restwarmte afstralen.

- **Lees en volg de gebruiksaanwijzingen op. Bewaar deze goed.**
- Voor uw veiligheid, voldoet dit apparaat aan de geldende regels en normen voor veiligheid ten tijde van de fabrikage (Laagspanningsrichtlijn, Elektromagnetische compatibiliteit, Richtlijnen voor materialen in contact met voeding, Milieu...).
- Controleer dat de netspanning overeenkomt met die, welke wordt getoond op het apparaat (wisselstroom).
- Gegeven de diverse geldende normen, wanneer het apparaat in een ander land wordt gebruikt dan waar het is gekocht, laat het dan nakijken door een bevoegd servicecentrum.
- Plaats het apparaat niet nabij een warmtebron of in een hete oven, aangezien dit zou kunnen leiden tot ernstige schade.
- Gebruik een vlak, stabiel, warmtebestendig werkoppervlak uit de buurt van mogelijk spattend water.
- Laat het apparaat nooit onbewaakt als het in gebruik is. Buiten bereik van kinderen houden.

- Laat het aansluitsnoer niet hangen.
- Steek het apparaat altijd in een geraard stopcontact.
- Gebruik geen verlengsnoer. Indien u de verantwoordelijkheid neemt om dit toch te doen, gebruik dan uitsluitend een verlengsnoer in goede staat en dat een geraarde stekker heeft en geschikt is voor het vermogen van het apparaat.
- Trek niet aan het netsnoer om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik het apparaat niet wanneer: - het apparaat of het aansluitsnoer is beschadigd.. - het apparaat is gevallen of zichtbare schade vertoont of niet goed werkt. In het geval van het bovenstaande, dient het apparaat naar een bevoegd servicecentrum te worden gestuurd. Neem het apparaat niet zelf uit elkaar.
- Er kunnen verbrandingen optreden door het aanraken van het hete oppervlak van het apparaat, het hete water, stoom of het voedsel.**
- Haal altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact: - direct na gebruik, - wanneer u het verplaatst, - voorafgaand aan reiniging of onderhoud.
- Plaats het apparaat niet nabij een muur of kast: de stoom die door het apparaat wordt geproduceerd kan schade veroorzaken.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het vol zit met vloeistoffen of hete voedingsmiddelen.
- Dit product is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bestemd. In het geval van professioneel gebruik, onjuist gebruik of nalaten te voldoen aan de instructies, neemt de fabrikant geen verantwoordelijkheid en geldt de garantie niet.
- Bereidingstijden worden slechts als richtlijn gegeven.
- Raak het apparaat niet aan tijdens het stomen en gebruik ovenhandschoenen om het deksel en de stoommandjes te verwijderen.
- Dit toestel mag enkel binnenshuis worden gebruikt.

## Bescherm het milieu

- Uw apparaat is ontworpen om vele jaren mee te gaan. Wanneer u echter besluit om het te vervangen, denk er dan aan hoe u bij kunt dragen aan het beschermen van het milieu.
- Voordat u uw apparaat weggooit, dient u de batterij uit de timer te verwijderen en deze weg te werpen bij een plaatselijk gemeentelijk afvalverzamelpunt (volgens het model).



### Bescherming van het milieu voorop!

- ① Uw apparaat bevat veel materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.  
 ② Laat het achter bij een plaatselijk gemeentelijk afvalverzamelpunt.

# Bereiding

## Voor gebruik

---

- Gebruik een zachte spons om het waterreservoir, de verwarmingsbasis van de sauskom en de buitenkant van de elektrische basis schoon te maken.
- Maak alle losse onderdelen (kommen, rijstkom, sapopvangbak, deksel, sauskom, blad, lepel) met lauw water en afwasmiddel schoon. Spoel ze goed en droog ze af.
- U mag alle onderdelen, behalve de elektrische basis, in de vaatwasser schoonmaken.
- Gebruik nooit een krabber om de onderdelen, en in het bijzonder de verwarmingselementen, schoon te maken.
- Dompel de elektrische basis nooit onder in water.

## Start

- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact: een pieptoon geeft aan dat uw apparaat aan staat en in stand-by staat.
- Uw apparaat is voorzien van twee onafhankelijke functies, stoomkoker en sausmaker, die ook tegelijkertijd kunnen worden gebruikt.
- Uw apparaat is voorzien van een gemeenschappelijk bedieningspaneel om zowel de stoomkoker als de sausmaker te bedienen.

Als u, voor het starten van een bereiding, niet onmiddellijk op knop drukt of geen actie uitvoert, schakelt het apparaat na 2 minuten automatisch over naar stand-by.

## STOOMKOKER

## Het waterreservoir vullen

---

- Giet het water rechtstreeks in het waterreservoir en vul het reservoir tot het maximumniveau. (1,5L) - fig.1.
- Ververs het water voor elk gebruik en controleer of het reservoir gevuld is tot het maximumniveau.
- We raden u aan om altijd onthard water te gebruiken. Zo kunt u de levensduur van uw apparaat verlengen.

**CONTROLEER OF ER WATER IN HET RESERVOIR ZIT VOOR GEBRUIK.**

Giet geen kruiden of andere vloeistoffen dan water in het reservoir.

Houd het apparaat nooit onder de kraan om het reservoir te vullen. Gebruik een kan met een tuit.

Houd de aan-/uitknop op de stoomkoker 2 tot 3 seconden ingedrukt om de functie 'stoomkoker' uit te schakelen.

## De losse onderdelen monteren

Enkel kom nr1 is compatibel met de sapopvangbak.

- Plaats de sapopvangbak met het vulaccessoire op het waterreservoir - fig.2.
- Het vulaccessoire moet aan de achterkant van het apparaat worden geplaatst.
- Plaats eerst kom 1 op de sapopvangbak en daarna kom 2.
- Plaats het deksel. Zorg ervoor dat de gaatjes op het deksel zich aan de achterkant van het apparaat bevinden - fig.3.
- Wanneer u de rijstkom gebruikt, zet u deze rechtstreeks in een kom.
- Controleer of de kommen goed zijn geplaatst om stoomverlies te voorkomen.

## Bereiding

- Druk op de aan-/uitknop op de stoomkoker.
- De pieptoon klinkt en op het scherm verschijnt automatisch een bereidingstijd van 20 minuten - fig.4.
- Als deze tijd u past, drukt u op de knop  aan de linkerkant van de stoomkoker om de bereiding te starten.
- Als deze tijd u niet past, drukt u op de "-" en "+" knoppen om de tijd aan te passen en de gewenste tijd in te stellen.
- Vervolgens drukt u op de knop  om de tijd op het scherm te bevestigen en de bereiding te starten.
- De controlelamp Vitamin + licht automatisch op en dooft na 16 minuten weer uit.
- Na 16 minuten en telkens u het deksel opent om het voedsel te controleren tijdens de bereiding, kunt u op de knop vitamin+ drukken om het stoomverlies te compenseren.
- Tijdens de bereiding loopt de aangegeven tijd af per minuut en tijdens de laatste minuut per seconde.

U kunt op elk moment op de knop stoomkoker en op de knoppen "-" en/of "+" drukken om de voorbereide meerde tijd tijdens de bereiding te wijzigen.

Aan het einde van de bereiding klinkt een geluidssignaal en gaat de warmhoudmodus automatisch van start.

- Het pictogram  stoomkoker op het scherm verandert en  begint te knipperen.  
De tijd loopt op tot 60 minuten.
- Tijdens het warm houden, kunt u geen andere functies gebruiken. U kunt het apparaat enkel uitschakelen door de knop  gedurende 2 tot 3 seconden ingedrukt te houden.

## Warm houden

## Tijdens de bereiding

---

- U kunt water toevoegen indien u dat wenst. Giet het water in het vulaccessoire op het sapreservoir aan de rechter- en achterkant van het apparaat.
- U moet opnieuw op **OK** drukken om het apparaat weer te starten.
- Raak de warme oppervlakken en het voedsel niet aan tijdens de bereiding. Gebruik ovenhandschoenen.
- Als er geen water in het reservoir zit, warmt het apparaat niet op.

Als er geen water in het apparaat zit, klinkt er een pieptoon en verschijnt er een pictogram  op het scherm.

## Het voedsel verwijderen

**Gebruik ovenhandschoenen om de kommen, het deksel, de rijstkom,... vast te nemen.**

**Houd de kommen nooit vast wanneer het apparaat aan staat om het risico op brandwonden door de stoom te vermijden.**

- Verwijder het deksel aan het handvat.
- Verwijder de kommen.
- Dien het voedsel op.

## Tips en technieken voor het stomen

- Druk de ingrediënten niet te hard aan in de kommen. Laat ruimte over zodat de stoom kan circuleren.
- Meng ingrediënten van ongeveer hetzelfde formaat zoals bijvoorbeeld aardappelen en kippenfilets die u tegelijkertijd kunt stomen voor een optimaal resultaat.
- Til het deksel niet te dikwijs op om het stoomproces niet te verstoren. Als u het apparaat opent, ontsnapt er stoom en wordt het proces vertraagd.
- Als u voor de bereiding een beschermfolie nodig heeft, gebruik dan een folie die speciaal ontworpen is voor de magnetron. Het gebruik van een beschermfolie wordt vaak aangeraden om condensatie te voorkomen en delicate voedsel te beschermen. Gebruik geen aluminiumfolie. Als u aluminiumfolie gebruikt, duurt het stoomproces langer.
- Let op de afmetingen van de ingrediënten. Het voedsel moet in de kommen passen. Dit is vooral belangrijk als u vis wilt bereiden.
- Gebruik verse kruiden, citroen, look, sinaasappel of uien om uw bereiding meer smaak te geven. U mag deze ingrediënten bij de andere ingrediënten voegen.
- Gebruik marinades op basis van kruiden, wijn, barbecuesauzen of kruidenmengsels om meer smaak te geven aan gerechten met gevogelte, vlees en vis.
- Diepvriesgroenten moeten niet worden ontdooid voor het stomen. Vlees en schaaldieren moet wel worden ontdooid voor het stomen.
- Voor recepten met een lange bereidingstijd moet u het waterreservoir volledig vullen, het waterpeil regelmatig controleren en het reservoir, indien nodig, bijvullen.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om de kommen en de accessoires vast te nemen tijdens het stomen.

# Onderhouden en schoonmaken

## Het apparaat schoonmaken

---

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact na gebruik.
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld voor het schoonmaken.
- Controleer of het apparaat voldoende is afgekoeld voordat u de sapopvangbak en het waterreservoir leegt.
- Maak alle losse onderdelen met lauw water en afwasmiddel schoon. Spoel de onderdelen goed af en laat ze drogen.
- U mag alle onderdelen, behalve de elektrische basis, in de vaatwasser schoonmaken.
- Controleer of het verwarmingselement (7) niet is bedekt met kalk. Ontkalk het verwarmingselement regelmatig voor een optimaal rendement.

Dompel de elektrische basis nooit onder in water en houd het onderdeel nooit onder de kraan.  
Gebruik geen agressieve onderhoudsproducten.

## Om uw apparaat te ontkalken

Ontkalk uw apparaat na 8 beurten voor een optimale werking. U:

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

## Opbergen

---

- Plaats eerst kom 2 op de sapopvangbak en daarna kom 1.
- Plaats de rijstkom in kom 1.
- Plaats het deksel.
- U mag de maatlepel op het blad monteren wanneer u het apparaat wilt opbergen - fig.5.

## De losse onderdelen monteren

- Plaats het roerblad in de sauskom (hou het onderdeel schuin om het gemakkelijker vast te zetten) - fig.6.
- Plaats de sauskom op de verwarmingsbasis - fig.7.
- Controleer of de basis van de kom (buitenkant) schoon is wanneer u de kom op de basis plaatst.
- Controleer of de temperatuursensor van de sausmaker vrij is.
- Controleer of er geen etensresten aan het verwarmingsdeel plakken.

## Bereiding

- Doe uw ingrediënten in de sauskom zoals aangegeven in het receptenboek.
- Druk op de on/off knop  aan de rechterkant van het bedieningspaneel om uw apparaat in de modus "saus maker" te zetten.
- Een eerste pictogram voor het maken van chocoladesaus en een bereidingstijd van 35 minuten knipperen automatisch op het scherm - fig.8.
- Met de knop  op de sausmaker kunt u naar een volgend sausprogramma gaan.
- Wanneer het pictogram van de gewenste saus verschijnt, drukt u op de knop  onder de on/off knop  van de sausmaker om de bereiding van de saus te starten.
- Als u niet onmiddelijk op knop  drukt of geen actie uitvoert, schakelt het apparaat na 2 minuten automatisch over naar stand-by.
- Houd de knop  op de sausmaker 2 tot 3 seconden ingedrukt om de functie 'sausmaker' uit te schakelen.

**Belangrijk:** Controleer altijd of er geen vreemde resten of vloeistoffen aan de onderkant van de sauskom en op de verwarmingsbasis plakken voordat u de bereiding start. Zorg voor goed contact tussen beide elementen.

**Druk eerst op de knop  en vervolgens op de knoppen "-" en/of "+" om de bereidingstijd van de sauzen aan te passen.**

## Selecteer de bereidingstijd

---

Uw apparaat heeft 5 sausprogramma's met voorgeprogrammeerde temperaturen en bereidingstijden.

- Chocoladesaus  > voorinstelling 35 minuten met 30 minuten warm houden.
- Wijnsaus  > voorinstelling 35 minuten met 30 minuten warm houden.
- Dessertsaus  > voorinstelling 30 minuten zonder warm houden.
- Saus op basis van eieren  > voorinstelling 25 minuten zonder warm houden.
- Saus op basis van olie  > voorinstelling 20 minuten met 30 minuten warm houden.
- Druk op de knop van de sausmaker om de bereidingstijd tijdens het proces aan te passen. Gebruik de knoppen "-" en "+".
- U kunt de hoeveelheden die worden vermeld in het receptenboek halveren indien nodig. 250 ml saus.

## **Het controlelampje Omega:**

Dit lampje licht op tijdens het gebruik van de sausmaker met het programma voor sauzen op basis van olie , bijvoorbeeld sauzen op basis van koolzaadolie of notenolie.

Dit programma is speciaal ontwikkeld om de omega's optimaal te behouden. De gecontroleerde temperatuurstijging en de maximumtemperatuur van 80°C zorgen voor een zachte opwarming waardoor de natuurlijke eigenschappen van de oliën die rijk zijn aan essentiële vetzuren worden behouden.

Sauzen op basis van olie zijn smakelijk en smeugig, zorgen voor een evenwichtige voeding en bevatten de essentiële vetzuren die het hart en de hersenen nodig hebben.

## **De maatlepel:**

Een intelligent 2-in-1 gebruiksvoorwerp dat u helpt tijdens de bereiding van uw sauzen en uw zoutverbruik en vetopname controleert.

De lepel is voorzien van 2 kanten zodat u de verschillende ingrediënten zorgvuldig kunt afmeten: zout, peper, kruiden, oliën, crèmes, zetmeel, etc... Een handig gebruiksvoorwerp om ingrediënten af te meten zodat de saus perfect overeenkomt met de nutritionele doeleinden en beantwoordt aan de verwachtingen.

---

## **Warm houden**

- Deze functie is enkel opgenomen in de programma's voor chocoladesauzen en varianten, wijnsauzen en sauzen op basis van olie.**
- Een geluidssignaal geeft het einde van de bereidingsstijd aan.
  - Vervolgens start de warmhoudfunctie automatisch.
  - Het pictogram saus  op het scherm licht op en knippert en de warmhoudtijd verschijnt.
  - De warmhoudtijd hangt af van de soort saus.
  - Tijdens het warm houden, kunt u geen andere functies gebruiken. U kunt het apparaat enkel uitschakelen door de knop sausmaker gedurende 2 tot 3 seconden ingedrukt te houden.

---

## **Het voedsel verwijderen**

---

Verwijder het blad voordat u de sauzen opdient (ontwrichtingsgevaar).

Houd de kommen nooit vast wanneer het apparaat aan staat om het risico op brandwonden door de stoom te vermijden.

# Onderhouden en schoonmaken

## Het apparaat schoonmaken

- Controleer voor elk gebruik of het blad vrij kan ronddraaien.
- Controleer of er geen etensresten aan het verwarmingsdeel van de sausmaker plakken voor gebruik.
- Maak de elektrische basis, de sauskom en het verwarmingsdeel schoon met een spons - fig.9.
- Giet geen water op het verwarmingsdeel van de sausmaker om het schoon te maken.
- Houd het blad en de sauskom onder warm water na gebruik om de resten te verwijderen voordat u de onderdelen in de vaatwasser plaatst.

## Vragen / Antwoorden

### Apparaat

Vraag	Oorzaak	Oplossing
Er ontsnapt stoom langs de zijkant van het apparaat.	Kommen zijn onderling niet correct geplaatst.	Controleer de correcte plaatsing van de kommen.
	Het vulaccessoire is niet op de sapopvangbak geplaatst.	Controleer de montage.
Ik heb de stekker van het apparaat in het stopcontact gestoken maar het apparaat werkt niet.	U heeft het niet correct aangezet.	Druk één keer op de knop stoomkoker of sausmaker om de stand-by modus te verlaten.
Er stroomt water over de basis.	Het verwarmingselement lekt.	Breng het apparaat naar een Erkend Service Center.
Het voedsel gaart trager dan voordien.	Het verwarmingselement zit vol.	Ontkalk het verwarmingselement (zie paragraaf Onderhouden en schoonmaken).
Weergaveprobleem op het scherm.	kalkaanslag.	Breng het apparaat naar een Erkend Service Center.
Ik heb de bereiding gestart maar het apparaat gaat uit.	U heeft langer dan 2 minuten gewacht om de start van de bereiding te bevestigen en het apparaat is overgeschakeld naar stand-by.	Druk op de knop stomen of saus maken en start het programma opnieuw om de stand-by modus te verlaten.

Vraag	Oorzaak	Oplossing
Op het scherm verschijnt de waarschuwing dat er te weinig water in het reservoir zit, maar het reservoir is nog vol.	Het verwarmingselement zit vol kalkaanslag.	Ontkalk het verwarmingselement.
De bereiding start niet. Er klinkt een geluidssignaal.	Het waterpeil van het reservoir is te laag.	Vul het reservoir tot het maximum met water voordat u de bereiding start.
De knop vitamin+ gaat niet uit. Zelfs niet als ik er op druk.	De bereiding is gestart na minder dan 16 minuten.	Deze knop gaat automatisch uit.
Het verwarmingselement heeft een donkere kleur gekregen.	Er is te veel kookwater van de sapopvangbak terug naar het reservoir gevloeid.	Laat water koken om het verwarmingselement schoon te maken. U kunt dezelfde procedure volgen om het apparaat te ontkalken.

# Sausmaker

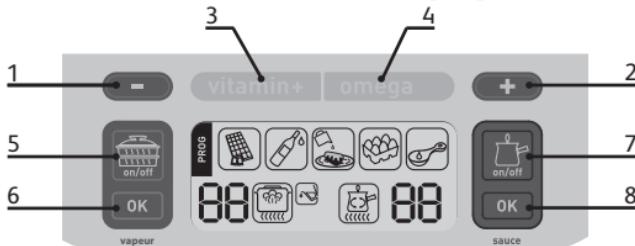
NL

Vraag	Oorzaak	Oplossing
De sausmaker werkt niet.	De kom is niet correct geplaatst op de basis.	Controleer of de kom correct is geplaatst (zie informatieblad sausmaker) met het handvat aan de rechterkant van het apparaat.
De saus is te vloeibaar.	De kom was niet correct geplaatst op de verwarmingsbasis.	Controleer of de sauskom en de verwarmingsbasis goed contact maken.
	De ingrediënten waren te koud wanneer u ze in de sauskom deed.	Verhoog de bereidingstijd van de saus.
De saus loopt over.	De hoeveelheid saus is te groot.	Respecteer de hoeveelheden die worden aangegeven in het recept (0,5L maximum).
De saus plakt aan de bodem van de kom.	Het blad was niet correct gemonteerd op de as.	Druk op het blad voordat u de ingrediënten toevoegt.
Het blad vertraagt of blokkeert tijdens de bereiding van de saus.	De stukken zijn te groot.	Gebruik kleinere stukken.
De basis van de sausmaker wordt warm zonder de sauskom.	De aanwezigheidssensor van de sauskom is geblokkeerd.	Maak de aanwezigheidssensor van de kom schoon en controleer de beweeglijkheid.
Het blad trilt of draait slecht.	Het blad is slecht geplaatst op de aandrijfas.	Zet het apparaat stil en plaats het blad opnieuw. Als het probleem zich blijft voordoen, brengt u het apparaat naar een Erkend Service Center.

# Beschreibung

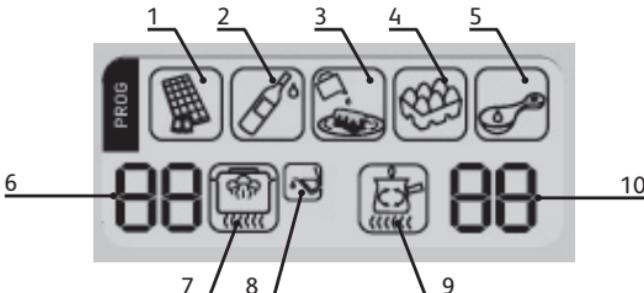
1. Deckel
2. Reisschale
3. Garbehälter
4. Füllaufsatz
5. Sudwanne
6. Wasserreservoir
7. Maximale Füllstandmarkierung
8. Heizelement
9. Fenster zur Füllstandkontrolle
10. Elektrische Gerätebasis
11. Dosierlöffel
12. Rührstab
13. Saucentopf
14. Positionsarretierung für Saucenbehälter
15. Heizplatte für Saucenbehälter
16. Positionssensor für Saucenbehälter
17. Temperatursensor für Saucentopf

## Bedienelemente auf dem Gerätedisplay



1. Drucktaste - (Einstellung der Garzeit)
2. Drucktaste + (Einstellung der Garzeit)
3. Drucktaste Vitamin+
4. Omega-Fettsäuren Kontrollanzeige für Saucen
5. Drucktaste An/Aus für Dampfgarer
6. Drucktaste Freigabe für Dampfgarer
7. Drucktaste An/Aus - Programmwahl der Saucen
8. Drucktaste Freigabe des Saucentopfs

## Information auf dem Gerätedisplay



- 1: Schokoladensauce
- 2: Weinsauce
- 3: Dessertsauce
- 4: Ei-basierte Sauce
- 5: Öl-basierte Sauce
- 6: Minutenanzeige für Dampfgarer
- 7: Dampfgarer (Garfunktion / Warmhaltefunktion)
- 8: Warnanzeige für Wassermangel
- 9: Saucentopf (Garfunktion / Warmhaltefunktion)
- 10: Minutenanzeige für Saucentopf

# **Wichtige Hinweise**

## **Sicherheitshinweise**

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät und dessen Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Gerät kann von Personen und Kinder ab 8 Jahren mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnden Erfahrungen bzw. Kenntnissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder zuvor eine adäquate Unterweisung bezüglich der sicheren Verwendung des Gerätes erhalten haben und sich der möglichen Risiken bewusst sind.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen ohne entsprechende Erfahrung oder Kenntnisse vorgesehen, es sei denn, diese werden von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder sie haben von dieser zuvor Anweisungen zum Gebrauch des Geräts erhalten.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich Haushaltszwecken vorbehalten. Im Falle eines Gebrauchs in den folgend angeführten Kontexten verfällt der Garantieanspruch:
  - In Kochnischen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen;
  - In landwirtschaftlichen Betrieben;
  - Der Benutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterkunftsarten;

DE

- In pensionsähnlichen Umgebungen.
- Ihr Gerät ist mit einem fest angebrachten Stromkabel ausgestattet: Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es entweder von einem zugelassenen Kundendienstzentrum oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät darf nicht ins Wasser getaucht werden.
- Dieses Gerät darf nicht über eine externe Schaltuhr oder eine separate Fernsteuerung betrieben werden.
- Der Nutzer muss das Gerät immer vom Stromnetze trennen, wenn er es unbeaufsichtigt lässt, bevor er es montiert, demontiert oder reinigt.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch oder einen Schwamm mit Spülmittel, um die Teile zu reinigen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.
- Achtung: Die Oberfläche des Heizelementes strahlt nach Benutzung noch Restwärme aus.
- **Bitte lesen und befolgen Sie die Gebrauchsanweisungen und bewahren Sie diese gut auf.**
- Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den zum Zeitpunkt der Herstellung gültigen Normen und Vorschriften (Richtlinien zur Niederspannung, zur elektromagnetischen Verträglichkeit, zur Umwelt, Materialien, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen ...).
- Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung Ihres Geräts der Ihrer Elektroinstallation entspricht (Wechselstrom). Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.
- Angesichts der zahlreichen Standards empfiehlt es sich, Ihr Gerät von einem autorisierten Kundendienstzentrum überprüfen zu lassen, wenn Sie das Gerät in einem anderen Land als dem, in dem Sie es gekauft haben, verwenden.
- Stellen Sie das Gerät weder in die Nähe einer Wärmequelle noch in einen warmen Ofen, da dadurch ernsthafte Schäden entstehen könnten.
- Das Gerät darf nicht direkt auf empfindliche Unterlagen (Glastisch, Tischtuch, lackierte Möbel, etc.) gestellt werden. Benutzen Sie keine Alufolie, um das Gerät vor Verschmutzung zu schützen. Das Gerät darf nicht unter Möbelstücken und Regalen oder in der Nähe von leicht entflammbaren Materialien, wie Vorhänge, Gardinen und Wandbehänge, aufgestellt werden. Sollten Teile des Gerätes Feuer fangen versuchen Sie es nicht mit Wasser zu löschen, ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Lassen Sie das Gerät nie leer in Betrieb.

- Verwenden Sie Ihr Gerät nur auf einer ebenen, stabilen Wasserfesten und hitzebeständigen Arbeitsfläche. Achten Sie darauf, dass keine Wasserspritzer an das Gerät gelangen.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Lassen Sie das Stromkabel nicht herunterhängen und ziehen oder legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Wenn Sie die Haftung hierfür übernehmen, verwenden Sie ausschließlich einwandfreie Verlängerungskabel, die über einen Schutzkontakt verfügen und die für die Stromstärke Ihres Geräts geeignet sind.
- Trennen Sie das Gerät nie vom Stromkreis, indem Sie am Kabel ziehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn:
  - das Gerät oder das Stromkabel beschädigt sind.
  - das Gerät heruntergefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist bzw. nicht korrekt funktioniert. Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, einer Vertragskundendienststelle oder einer Person mit gleichwertiger Qualifikation ausgetauscht werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden. In diesen Fällen muss das Gerät zu einem autorisierten Kundendienstzentrum gebracht werden. Bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander.
- **Es besteht Verbrennungsgefahr, wenn Sie die heißen Teile des Geräts berühren oder wenn Sie in Kontakt mit dem heißen Wasser, dem Dampf oder dem Essen kommen.**
- Ziehen Sie in folgenden Fällen immer den Stecker des Geräts aus der Steckdose:
  - unmittelbar nach der Benutzung.
  - wenn Sie es bewegen,
  - vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wand oder eines Schranks oder empfindlichen Gegenständen auf: Der austretende Dampf könnte Schäden verursachen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn dieses Flüssigkeiten oder heißes Essen enthält.
- Dieses Gerät ist ausschließlich Haushaltszwecken vorbehalten. Der Hersteller übernimmt weder Garantie noch Haftung für den Fall einer unsachgemäßen oder nicht den Angaben der Bedienungsanleitung entsprechenden Nutzung des Gerätes.
- Die angegebenen Kochzeiten stellen nur Richtwerte dar.
- Berühren Sie das Gerät nicht, wenn Dampf austritt, und verwenden Sie Handschuhe, wenn Sie den Deckel oder den Dampfkorb entfernen.
- Das Gerät ist nur für die Verwendung in geschlossenen Räumen vorgesehen.

## Schützen Sie die Umwelt

- Ihr Gerät wurde für eine langjährige Nutzung konzipiert. Falls Sie sich jedoch dazu entscheiden sollten, das Gerät zu ersetzen, denken Sie bitte daran, wie Sie die Umwelt schützen können.
- Vor der Entsorgung sollten Sie die Batterie der Zeituhr entfernen und das Gerät zu einer lokalen Sammelstelle Ihrer Gemeinde bringen (je nach Modell).



### Recycling!

- ① Ihr Gerät enthält zahlreiche wiederverwertbare oder recycelbare Materialien.
- ② Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle. Ihrer Stadt oder Gemeinde.

# Vorbereitung

## Vor dem Gebrauch

---

- Reinigen Sie das Wasserreservoir, die Heizplatte des Saucentopfs sowie das Äußere des elektrischen Basisgeräts mit einem Schwamm.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile (Garbehälter, Reisschale, Sudwanne, Deckel, Saucenbehälter, Rührstab, Löffel) mit lauwarmem, fließenden Wasser und Spülmittel, spülen sie anschließend ab und trocknen sie gründlich.
- Sie können alle Teile in der Spülmaschine reinigen, ausgenommen das elektrische Basisgerät.
- Benutzen Sie keinen Schaber, insbesondere nicht für die heizenden Geräteteile.
- Tauchen Sie das elektrische Basisgerät niemals in Wasser.

## Start

- Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an: ein Piepton informiert Sie darüber, dass Ihr Gerät mit Energie versorgt wird und sich im Bereitschaftsmodus befindet.
- Ihr Gerät ist mit zwei voneinander unabhängigen Funktionen ausgestattet, der Dampfgarfunktion und der Saucenzubereitungsfunktion, die separat oder zur selben Zeit benutzt werden können.
- Ihr Gerät besitzt eine beide Funktionen vereinende Bedienanzeige, die es ermöglicht, zur selben Zeit den Dampfgarer und den Saucenzubereiter zu bedienen.

Falls vor dem Start eines Garvorgangs die Drucktaste  nicht betätigt wird oder innerhalb von 2 Minuten kein anderer Vorgang eingeleitet wird, schaltet sich das Gerät automatisch in den Bereitschaftsmodus.

## DAMPFGARER

## Füllen Sie das Wasserreservoir

---

- Gießen Sie das Wasser direkt in das Wasserreservoir und füllen es bis zur maximalen Füllstandsmarkierung (1,5 l) - fig.1.
- Erneuern Sie das Wasser vor jeder Benutzung und überprüfen Sie, dass das Reservoir bis zum maximalen Füllstand gefüllt ist.
- Um die Lebensdauer Ihres Geräts zu verlängern, wird geraten, kein enthartetes Wasser für das Garen zu verwenden.

Verwenden Sie keine anderen Zubereitungen oder Flüssigkeiten als Wasser im Reservoir. Füllen Sie Ihr Reservoir nicht, indem Sie es direkt unter den laufenden Wasserhahn halten. Verwenden Sie dazu einen Behälter mit Ausgießer.

**VERGEWISSEN SIE SICH, DASS GENUG WASSER IM RESERVOIR VORHANDEN IST, BEVOR SIE DAS GERÄT STARTEN.**

Um die Dampfgarfunktion zu beenden müssen Sie 2 bis 3 Sekunden lang auf die entsprechende An/Aus Taste drücken.

## Die beweglichen Ausstattungsteile des Geräts einsetzen

Nur der Garbehälter  
n°1 ist mit der  
Sudwanne  
kompatibel.

- Setzen Sie die Sudwanne mit seinem Füllaufsatz in das Wasserreservoir - fig.2.
- Der Füllaufsatz muss im hinteren Teil des Geräts eingesetzt werden. Setzen Sie den Garbehälter 1 auf die Sudwanne und darauf den Garbehälter 2.
- Setzen Sie den Deckel darauf. Die Löcher des Deckels müssen nach hinten zeigen - fig.3.
- Wenn Sie die Reisschale verwenden, setzen Sie sie direkt in einen Garbehälter.
- Kontrollieren Sie, dass die Garbehälter richtig positioniert sind, um ein Entweichen des Dampfs während des Garvorgangs zu vermeiden.

## Garen

- Drücken Sie auf die An/Aus Taste des Dampfgarbediendisplays.
- Der Piepton erklingt und die Standardgarzeiteinstellung über 20 Minuten beginnt zu blinken - fig.4.
- Falls diese Garzeit Ihnen zusagt, genügt das Betätigen des Druckknopfs , der sich auf der linken Seite des Dampfgarbediendisplays befindet, um den Garvorgang zu starten.
- Falls Ihnen diese Garzeit nicht zusagt, können Sie sie verändern, indem Sie auf die Drucktasten "-" und "+" drücken und dementsprechend regulieren, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird.
- Danach genügt das Betätigen der Drucktaste , um diese Zeit zu bestätigen und den Garvorgang zu starten.
- Die Kontrollanzeige Vitamin+ schaltet sich automatisch ein und schaltet sich nach 16 Minuten wieder ab.
- Falls Sie nach Ablauf dieser 16 Minuten und während des Garvorgangs den Deckel öffnen, um den Garvorgang der Lebensmittel zu kontrollieren, können Sie jederzeit die Drucktaste Vitamin+ drücken, damit der dadurch entstehende Dampfverlust ausgeglichen wird.
- Während des Garens nimmt die angezeigte Zeit minutenweise ab und während der letzten Minute im Sekundentakt.

**Während des Garens**  
können Sie die  
voreingestellte Zeit  
jederzeit verändern,  
indem Sie auf die  
Taste Dampfgaren  
drücken und dann auf  
die Tasten "-"  
und/oder "+".

Am Ende des  
Garvorgangs ertönt  
ein Signalton und die  
Warmhaltefunktion  
schaltet sich  
automatisch ein.

- Das Piktogramm  Dampfgaren auf der Anzeige ändert sich und blinkt . Die Zeit erhöht sich bis auf 60 Minuten.
- Während des Warmhaltens ist kein anderer Bedienvorgang möglich, jedoch können Sie, falls Sie dies wünschen, das Gerät abschalten, indem Sie 2 bis 3 Sekunden die Drucktaste  gedrückt halten.

## Warmhaltefunktion

## Während des Garens

---

- Es ist möglich, Wasser über den Füllaufsatz nachzugeben, der auf der hinteren linken Seite der Sudwanne im hinteren Bereich des Geräts sitzt.
- Es ist nicht nötig, erneut auf zu drücken, um das Gerät zu starten.
- Berühren Sie weder die heißen Oberflächen noch die Lebensmittel während des Garvorgangs. Benutzen Sie Schutzhandschuhe.
- Wenn kein Wasser mehr vorhanden ist, heizt das Gerät nicht mehr.

**Wenn kein Wasser mehr in Ihrem Gerät vorhanden ist, erklingt ein Piepton und ein Piktogramm erscheint auf dem Anzeigedisplay.**

## Entnahme der Lebensmittel

---

**Benutzen Sie Schutzhandschuhe, für die Abnahme der Garbehälter, des Deckels oder der Reisschale.**

**Um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden, bewegen Sie die Garbehälter nicht, während das Gerät in Betrieb ist.**

- Entfernen Sie den Deckel und heben Sie ihn an seinem Griff ab.
- Entfernen Sie die Garbehälter.
- Servieren Sie die Lebensmittel.

## Ratschläge und Techniken für das Dampfgaren

- Vermeiden Sie, die Lebensmittel in den Garbehältern zu eng aneinander zu setzen. Lassen Sie Platz, damit der Dampf zirkulieren kann.
- Für ein besseres Garergebnis, geben Sie Lebensmittel von ungefähr der gleichen Größe zusammen, wie beispielsweise Kartoffeln und Hühnerbrust, damit sie gleichzeitig gar werden.
- Vermeiden Sie, die Deckel zu oft für die Überprüfung des Garvorgangs zu heben, da dies zu einem Dampfverlust führt und den Garvorgang verzögert.
- Wenn das Rezept die Verwendung von Schutzfolie verlangt, benutzen Sie eine Folie, die für den Gebrauch in Mikrowellen geeignet ist. Die Folie wird häufig empfohlen, um der Kondensation vorzubeugen und delikate Lebensmittel zu schützen. Vermeiden Sie Aluminiumfolie, da diese die Tendenz hat, die Garzeit zu verlängern.
- Wählen Sie Lebensmittel, die eine den Garbehältern entsprechende Größe haben, insbesondere wenn diese Lebensmittel im ganzen gegart werden, wie beispielsweise einige Fische.
- Um den Lebensmitteln mehr Geschmack zu geben, benutzen Sie bitte frische Kräuter, Zitrone, Knoblauch, Orangen und auch Zwiebeln. Diese Zutaten können direkt zu den Lebensmitteln gegeben werden. Um Geflügel, Fleisch und Fischen mehr Geschmack zu verleihen, bereiten Sie Marinaden, wie Zubereitungen auf Basis von Kräutern, Wein oder Barbecue-Saucen sowie Gewürzzubereitungen.
- Tiefgefrorene Gemüse können ohne Auftauen dampfgegart werden. Fleisch und Krustentieren müssen zuvor aufgetaut werden.
- Für Rezepte mit langer Garzeit empfiehlt es sich, mit bis zum Maximum gefülltem Wasserreservoir zu starten und den Wasserstand während des Garvorgangs zu überwachen, um bei Bedarf Wasser nachzufüllen.
- Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe, um die Behälter und die Zubehörteile während des Garvorgangs anzufassen.

# Wartung und Reinigung

## Reinigung des Geräts

---

- Ziehen Sie nach jeder Benutzung den Gerätestecker.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung komplett abkühlen.
- Prüfen Sie, ob Ihr Gerät ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie die Sudpfanne und das Wasserreservoir leeren.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile in handwarmem Wasser mit Spülmittel, spülen Sie sie mit Wasser ab und trocknen Sie sorgfältig.
- Sie können alle Teile außer dem Basisgerät in der Spülmaschine reinigen.
- Überprüfen Sie, dass das Heizelement (7) nicht zu stark mit Kalk-Rückständen verkrustet ist. Damit es wieder seine volle Wirksamkeit erhält, entkalken Sie das Gerät.

DE  
Tauchen Sie niemals das elektrische Basisgerät in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter laufendem Wasser ab. Benutzen Sie keine scheuernde Produkte für die Reinigung.

## – Entfernen von Kalk und krustenartigen Schmutzbelägen

Für ein einwandfreies Funktionieren Ihres Geräts, entkalken Sie es alle 8 Anwendungen. Dazu:

- Entfernen Sie die Sudwanne.
- Geben Sie 1 l Wasser in das Wasserreservoir.
- Geben Sie 1 Glas (ungefähr 150 ml) Haushaltsessig dazu.
- Lassen Sie das Ganze über Nacht kalt einwirken.
- Spülen Sie das Innere des Wasserreservoirs mehrmals mit lauwarmem Wasser aus.

## Aufbewahrung

---

- Um Platz zu sparen setzen Sie zuerst den Garbehälter 2 auf die Sudpfanne und danach Garbehälter 1.
- Setzen Sie die Reisschale in den Garbehälter 1.
- Setzen Sie den Deckel auf.
- Der Dosierlöffel kann für die Aufbewahrung auf den Rührstab gesteckt werden - fig.5.

# SAUCENZUBEREITER

## Die beweglichen Ausstattungsteile des Geräts einsetzen

- Setzen Sie den Rührstab in den Saucentopf (indem Sie ihn etwas schräg halten erleichtern Sie das Einführen) - fig.6.
- Setzen Sie den Saucentopf auf seine Heizplatte - fig.7.
- Wenn Sie den Topf auf seine Platte setzen, vergewissern Sie sich, dass der Topfboden (Außenseite) sauber ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Temperatursensor des Saucentopfs frei ist.
- Stellen Sie sicher, dass sich keine Lebensmittelrückstände auf der Heizplatte befinden.

## Garen

- Geben Sie Ihre Zutaten gemäß dem Rezeptheft in den Saucentopf.
- Um Funktionen Ihres Geräts für die Saucenzubereitung bedienen zu können, drücken Sie zuerst auf die Drucktaste An/Aus  auf der rechten Seite des Bediendisplays.
- Das erste Piktogramm, das für die Zubereitung einer Schokoladensauce mit einer Zeit von 35 Minuten als Standardeinstellung entspricht, blinkt auf dem Display - fig.8.
- Jedes Mal, wenn Sie auf die Drucktaste Saucenzubereitung  drücken, können Sie von einem Saucenprogramm auf das nächste umschalten.
- Wenn das Piktogramm mit der gewünschten Saucenart erscheint, genügt das kurze Betätigen der Drucktaste , die sich unter der Drucktaste An/Aus Saucenzubereitung  befindet, um das Rühren und Kochen der Sauce zu starten.
- Wenn die Drucktaste  nicht betätigt wird oder innerhalb von 2 Minuten kein anderer Vorgang eingeleitet wird, schaltet sich das Gerät automatisch in den Bereitschaftsmodus.
- Um die Saucenzubereitung zu stoppen, müssen Sie die Drucktaste  für 2 bis 3 Sekunden gedrückt halten.

**Wichtig:** Vergewissern Sie sich vor dem Freischalten eines Programms immer, dass keine Rückstände oder Flüssigkeiten unter dem Saucentopf oder auf der Heizplatte sind und gewährleisten Sie den guten Kontakt beider Geräteteile.

Es ist möglich, die Kochzeit jeder Sauce zu verändern, indem Sie auf die Tast  drücken und danach auf die Taste "-" und/oder "+".

## Wahl der Kochzeit

---

Ihr Gerät verfügt über 5 Saucenprogramme mit voreingestellten Temperaturen und Kochzeiten.

- Schokoladenhaltige Sauce  > Voreinstellung 35 Minuten mit einer Warmhaltezeit von 30 Minuten.
- Weinsauce  > Voreinstellung 35 Minuten mit einer Warmhaltezeit von 30 Minuten.
- Dessertsauce  > Voreinstellung 30 Minuten ohne Warmhaltezeit.
- Ei-basierte Sauce  > Voreinstellung 25 Minuten ohne Warmhaltezeit.
- Öl-basierte Sauce  > Voreinstellung 20 Minuten mit einer Warmhaltezeit von 30 Minuten.

- Während des Kochvorgangs können Sie die Kochzeit regulieren, indem Sie auf die Drucktaste Saucenzubereitung drücken und dann auf die Drucktasten "-" und "+".
- Die im Rezeptheft angegebenen Mengenangaben der Saucen können bei Bedarf halbiert werden. Das Saucenvolumen beträgt 250 ml.

### **Omega-Fettsäuren Kontrollanzeige:**

Sie leuchtet auf, wenn Sie den Saucentopf im Programmodus für ölbasierte Saucen benutzen , beispielsweise für Saucen auf der Basis von Rapsöl oder Nussöls.

Dieses Programm wurde speziell dafür entwickelt, den optimalen Omega-Fettsäuregehalt zu gewährleisten. Der langsame Temperaturanstieg bis 80°C erlaubt ein schonendes Erwärmen, das die natürlichen Eigenschaften der Öle erhält, die reich an essentiellen Fettsäuren sind.

Schmackhaft und zugleich cremig, erlauben die Öl-basierten Saucen eine ausgewogenere Ernährung, die mit Genuss den Bedarf an essentiellen Fetten für Herz und Gehirn deckt.

### **Der Dosierlöffel:**

Das raffinierte « Zwei in Einem » - Zubehör, das Ihnen sowohl das einfache Gelingen Ihrer Saucen erlaubt als auch Ihren Salzgebrauch und die Zunahme von Fetten zu kontrollieren.

Mit den 2 Seiten des Löffels ist es möglich, präzise die nachfolgenden, verschiedenen Zutaten zu messen: Salz, Pfeffer, Gewürze, Öle, Sahne, Stärke, etc... Eine kleine zusätzliche Hilfe, die das Dosieren der Zutaten erleichtert und dazu beiträgt, dass die Sauce hinsichtlich der Nährstoffe und des Geschmacks immer den Erwartungen entspricht.

## **Warmhaltefunktion**

**Diese Funktion ist lediglich für die Programme**

**Schokoladensaucen und Varianten, Bratensaucen sowie Öl-basierte Saucen vorhanden.**

- Wenn die Kochzeit abgelaufen ist ertönt ein Signalton.
- Die Warmhaltefunktion startet automatisch nach Beendigung des Kochvorgangs.
- Das Piktogramm Sauce  auf dem Display leuchtet auf und blinkt und die Zeitanzeige für das Warmhalten erscheint.
- Die Warmhaltezeit variiert je nach gewähltem Saucentyp.
- Während des Warmhaltens ist kein anderer Bedienvorgang möglich, jedoch können Sie, falls Sie dies wünschen, das Gerät abschalten, indem Sie 2 bis 3 Sekunden die Drucktaste Sauce gedrückt halten.

## **Entnahme der Lebensmittel**

Entfernen Sie den Rührstab vor dem Servieren der Saucen (wegen der Gefahr des Herausfallens).

**Um jegliches Risiko von Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden, handhaben Sie die Behälter nicht, während das Gerät läuft.**

# **Wartung und Reinigung**

## **Reinigung des Geräts**

---

- Überprüfen Sie vor jeder Benutzung, dass der Rührstab sich problemlos drehen kann.
- Stellen Sie sicher, dass sich keine Nahrungsmittelreste auf den heizenden Geräteteilen des Saucenzubereiters befinden, bevor Sie ihn wieder benutzen.
- Reinigen Sie die Teile des elektrischen Basisgeräts, den Saucentopf und die heizenden Geräteteile mit einem Schwamm - fig.9.
- Schütten Sie niemals Wasser direkt auf die heizenden Partien des Saucenzubereiters, um diese zu reinigen.
- Waschen Sie den Rührstab und den Saucentopf nach Beendigung des Saucenkochens unter fließendem, heißem Wasser ab, um die Rückstände zu entfernen, bevor Sie ihn in die Spülmaschine geben.

## **Fragen / Antworten**

### **Gesamtes Gerät**

<b>Frage</b>	<b>Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Dampf entweicht an den Seiten des Geräts.	Die Garbehälter sind nicht richtig aufeinandergesetzt.	Stellen Sie sicher, dass die Behälter gut aufeinander sitzen.
	Es wurde vergessen, den Füllaufsatz auf die Sudwanne zu setzen.	Überprüfen Sie das Vorhandensein.
Ich habe das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen, aber es schaltet sich aus.	Sie haben es nicht eingeschaltet.	Drücken Sie einmal auf die Drucktaste Dampfgaren oder Saucenzubereitung, um den Bereitschaftsmodus zu verlassen.
Wasser kommt aus dem Basisgerät.	Leckstelle am Heizelement.	Bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Servicezentrum.
Die Zutaten garen langsamer als zuvor.	Das Heizelement ist mit Kalk-Rückständen verkrustet.	Führen sie eine Entkalkung des Heizelements durch (lesen Sie den entsprechenden Absatz unter der Rubrik Wartung und Reinigung).
Probleme mit der Anzeige auf dem Gerätedisplay.	Das Anzeigedisplay ist beschädigt.	Bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Servicezentrum.
Das Gerät hat sich abgeschaltet, während ich den Garvorgang starten wollte.	Sie haben nicht den Start des Garvorgangs während der ersten 2 Minuten bestätigt und der Bereitschaftsmodus des Geräts hat sich eingeschaltet.	Verlassen Sie den Bereitschaftsmodus, indem Sie auf den Druckknopf Dampfgaren oder Saucenzubereitung drücken, und beginnen Sie erneut mit der Programmierung.

Frage	Ursache	Lösung
Die Warnanzeige für fehlendes Wasser erscheint, obwohl sich Wasser im Reservoir befindet.	Das Heizelement ist verkalkt.	Führen Sie eine Entkalkung des Heizelements durch.
Der Garvorgang startet nicht, ein Signalton erklingt.	Der Wasserstand im Reservoir ist zu niedrig.	Geben Sie vor dem Garvorgang Wasser in das Reservoir und füllen es bis zum maximalen Füllstand.
Die Drucktaste Vitamin+ schaltet sich nicht aus, selbst wenn ich darauf drücke.	Der Garvorgang hat vor weniger als 16 Minuten begonnen.	Diese Drucktaste schaltet sich automatisch aus.
Das Heizelement ist schwarz geworden.	Zu viel der Garflüssigkeit aus der Sudpfanne ist in das Reservoir gelangt.	Das Heizelement lässt sich einfach reinigen, indem Sie Wasser kochen lassen. Sie können auch wie bei der Entkalkung vorgehen.

## Saucenzubereiter

---

Frage	Ursache	Lösung
Der Saucenzubereiter startet nicht.	Der Topf steht nicht richtig auf seiner Heizplatte.	Stellen Sie sicher, dass der Topf richtig positioniert ist (lesen Sie dafür die Informationen im Abschnitt Saucenzubereiter), mit dem Griff zur rechten Seite des Geräts gewandt.
Die Sauce ist zu flüssig.	Der Topf stand nicht richtig auf seiner Heizplatte.	Stellen Sie sicher, dass der Saucentopf richtig auf der Heizbasis steht und beide guten Kontakt haben.
	Die Zutaten waren zu kalt, als der mit ihnen gefüllte Topf auf die Heizplatte gestellt wurde.	Erhöhen Sie die Kochzeit der Sauce leicht.
Die Sauce kocht über.	Die Saucenmenge ist zu groß.	Halten Sie sich an die Dosierangaben des Rezepts (0,5 l maximale Füllmenge).
Die Sauce brennt am Boden des Topfs an.	Der Rührstab wurde nicht richtig in seine Führung eingedrückt.	Drücken Sie auf den Rührstab, bevor Sie die Zutaten in den Topf geben.
Der Rührstab wird langsamer oder bleibt während des Kochvorgangs der Sauce stehen.	Die geschnittenen Nahrungsmittel sind zu groß.	Reduzieren Sie die Größe der Stücke.
Die Basis des Saucenzubereiters heizt ohne den Saucentopf.	Der Positionssensor für den Saucentopf ist blockiert.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie den Bereich des Positionssensors des Saucentopfs und stellen Sie sicher, dass er frei beweglich ist.
Der Rührstab vibriert oder dreht sich kaum.	Er sitzt nicht richtig auf seiner Führungsachse.	Falls das Problem weiterhin bestehen sollte, bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Servicezentrum. Halten Sie das Gerät an und setzen den Stab nochmals richtig ein.