

STEAMER

www.krups.com

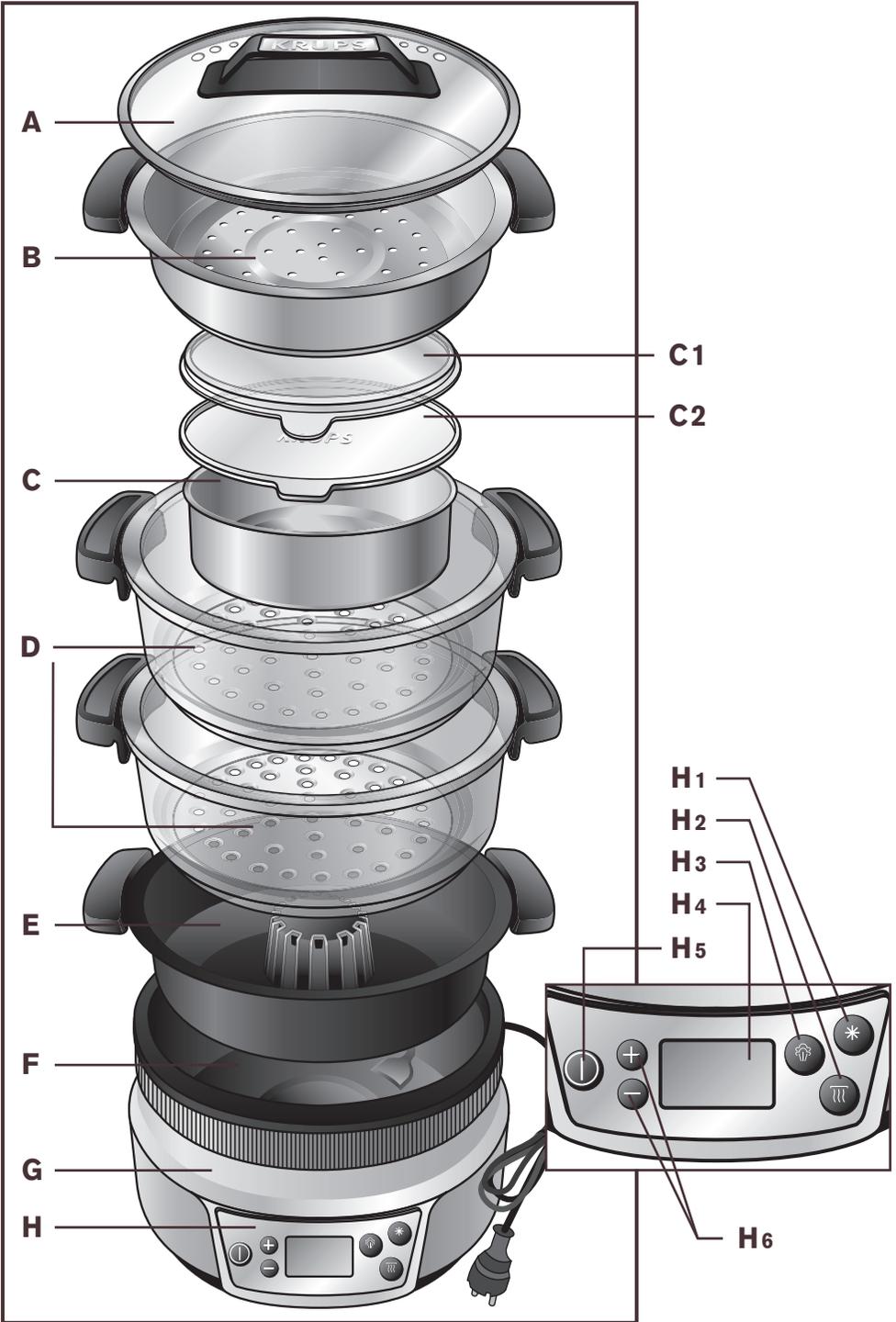


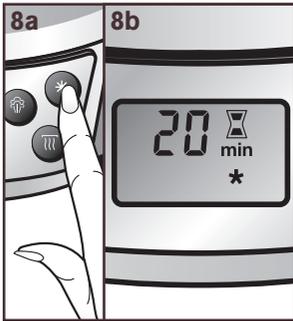
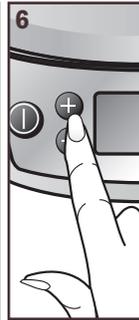
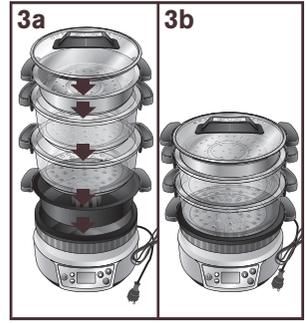
FR

NL

DE

KRUPS





CONSIGNES DE SECURITE

Lire attentivement ces instructions et les conserver soigneusement.

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité électromagnétique, matériaux en contact des aliments, environnement...).
- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par une station service agréée.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur ou dans un four chaud sous peine de le détériorer gravement.
- Utiliser une surface de travail stable, plane, à l'abri des projections d'eau.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance. Ne pas le laisser à la portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas laisser pendre le cordon.
- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Ne pas utiliser de rallonge. Si l'on en prend la responsabilité, n'utiliser qu'une rallonge en bon état reliée à la terre et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- Ne pas utiliser l'appareil si :
 - celui-ci ou son cordon est défectueux,
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.Dans ces cas, l'appareil doit être envoyé à une Station de Service agréée la plus proche de votre domicile. Ne jamais démonter l'appareil vous-même.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- **Des brûlures peuvent être occasionnées si l'on touche les surfaces chaudes de l'appareil, l'eau chaude, la vapeur ou les aliments.**
- Toujours débrancher l'appareil :
 - aussitôt après utilisation,
 - pour le déplacer,
 - avant chaque entretien ou nettoyage.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau !
- Ne pas placer l'appareil près d'un mur ou d'un placard, la vapeur produite pouvant endommager les éléments.
- Ne pas déplacer l'appareil contenant des liquides ou des aliments chauds.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement. Toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur. Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - dans des fermes,
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif.
- Ne pas toucher l'appareil lorsqu'il produit de la vapeur et utiliser des gants de protection pour retirer le couvercle, le bol à riz et les bols vapeur.
- Ne pas utiliser l'appareil si le bol en verre est ébréché ou fissuré.
- Pour tout problème, contacter votre service après-vente ou l'adresse internet : **groupeseb.com**.

- **Si votre appareil est équipé d'un cordon amovible** : si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.
- **Si votre appareil est équipé d'un cordon fixe** : si le câble de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Protection de l'environnement

Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagez de remplacer votre appareil, n'oubliez pas de penser à la contribution que vous pouvez apporter à la protection de l'environnement. Avant mise au rebut de votre appareil, la pile du minuteur doit être retirée et déposée dans un centre de collecte spécialisé ou un centre de service agréé (selon modèle). Les Centres de Services agréés vous reprendront vos appareils usagés afin de procéder à leur destruction dans le respect des règles de l'environnement.



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

DESCRIPTION

- | | |
|--|--|
| A - Couvercle | H - Tableau de bord |
| B - Plateau de cuisson | H1 - Touche Surgelés (Frozen food) |
| C - Bol à riz, gâteau, pudding... avec couvercles | H2 - Touche Maintien au chaud (Keep warm) |
| C1 - Couvercle souple = stockage | H3 - Touche Booster (Turbo steam) |
| C2 - Couvercle inox = cuisson | H4 - Ecran de visualisation |
| D - Bol (s) | H5 - Touche Start |
| E - Récupérateur de jus | H6 - Touches de réglage du temps de cuisson |
| F - Réservoir à eau | |
| G - Base électrique | |

PREPARATION

Avant l'utilisation

- Passer une éponge non abrasive pour nettoyer le réservoir à eau et l'extérieur de la base électrique - **1. Ne pas utiliser de grattoir, surtout sur l'élément chauffant.**
- Laver toutes les pièces amovibles (bols en verre, bol à riz avec son couvercle, plateau de cuisson, récupérateur à jus) avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle. Rincer et sécher.
Ne jamais immerger la base électrique.
- **Remplissage du réservoir à eau**
Verser l'eau directement dans le réservoir à eau jusqu'au niveau maximum (à titre indicatif : 1.8 L) - **2. Renouveler l'eau avant chaque utilisation et vérifier que le réservoir soit rempli jusqu'au niveau maximum.**
Ne pas utiliser d'assaisonnement ou de liquide autre que l'eau dans le réservoir.

S'ASSURER DE LA PRÉSENCE D'EAU DANS LE RÉSERVOIR AVANT LA MISE EN MARCHÉ. VOTRE APPAREIL VOUS SIGNALERA LE MANQUE D'EAU PAR UN BIP SONORE ET ➔ S'AFFICHERA SUR L'ECRAN.

■ Mise en place des éléments amovibles - 3

- Placer le récupérateur à jus sur le réservoir.
- Placer le(s) bol(s) sur le récupérateur à jus.
- Placer en dernier le plateau de cuisson.
- Poser le couvercle.

Vérifier que les bols sont bien positionnés. Le procédé de fabrication du verre par pressage peut induire des imperfections d'ordre esthétique sur les bols qui n'affectent en rien la qualité de ceux-ci.
Ne mettez pas ces éléments au micro ondes.

Remarques

- Il est possible d'utiliser le plateau de cuisson seul, sans le(s) bol(s) directement sur le récupérateur à jus.
- Pendant l'utilisation, l'appareil régule et il y a alternance avec ou sans émission de vapeur.

Préparation du riz

Il est possible de cuire du riz.

- **Mettre le riz et l'eau dans le bol à riz (C)** (cf tableau de cuisson) - **4a**.
Placer le bol à riz avec son couvercle inox (cuisson) dans un bol en verre - **4b**.

CUISSON

Sélection du temps de cuisson - fonction

- Brancher l'appareil : l'écran s'allume.
Si aucune action n'est effectuée ensuite, l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes : presser la touche . L'écran s'allume à nouveau.
- Appuyer sur la touche  - **5a** :
l'écran s'allume, le sablier et le temps par défaut (20 mn) clignotent - **5b**.
- Appuyer sur les touches  ou  pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson nécessaire - **6**.
Le temps de cuisson sélectionné, l'appareil démarrera le temps de cuisson automatiquement. Si vous souhaitez accélérer le démarrage de la cuisson, appuyer sur la touche  - **7**.

Remarque

Pendant la cuisson, il est possible de modifier le temps de cuisson à l'aide des touches  ou  (excepté en mode Frozen food).

Cuisson des produits surgelés - fonction

Il est possible de cuisiner des produits surgelés sans les décongeler.

Utiliser les temps de cuisson indiqué pour les produits frais, sans tenir compte du temps de décongélation. L'appareil le fait automatiquement.

- Sélectionner la touche  - **8a** : le sablier clignote et le temps par défaut (20 mn) clignotent - **8b**.
Sélectionner le temps de cuisson avec les touches  ou  (sans programmer un temps de décongélation supplémentaire) - **9**.
- Le temps de cuisson sélectionné, **l'appareil démarrera la cuisson automatiquement après 5 secondes**.
- L'appareil commence automatiquement la décongélation. Le temps reste fixe et le pictogramme également. L'appareil signale par un "bip" que le temps de décongélation est terminé. Le temps décompte et le pictogramme disparaît - **11**.
Il tiendra compte ensuite du temps de cuisson péalablement sélectionné.
Si vous avez oublié de sélectionner  : appuyez sur la touche , même si la cuisson a démarré.
L'appareil en tiendra compte et intégrera automatiquement le temps de décongélation nécessaire.

Maintien au chaud - fonction

- En fin de cuisson, la fonction maintien au chaud se met en marche automatiquement en émettant plusieurs "bip" et  s'affiche sur l'écran - **12**.
L'appareil garde les aliments au chaud pendant 60 minutes et le temps s'incrémente jusqu'à 60 mn.
- Pour stopper le maintien au chaud et arrêter l'appareil, appuyer sur la touche  - **13**.

Booster - fonction

- L'appareil est équipé d'une fonction booster utilisable en mode cuisson uniquement pour relancer la production de vapeur (en cas d'ouverture du couvercle, par exemple). Cette fonction ne change pas le temps de cuisson et s'arrête automatiquement.

Retirer les aliments

- Retirer le couvercle en le tenant par la poignée.
- Retirer le plateau de cuisson en le tenant par les poignées.
- Retirer le(s) bol (s) en le(s) tenant par les poignées.

Recommandation

La vapeur d'eau est très chaude : nous vous conseillons d'utiliser des gants.

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.
- Pour les aliments avec un temps de cuisson différent: placer les plus longs à cuire dans le bol inférieur. En cours de cuisson, ajouter le second bol avec les aliments à cuisson plus rapide.

Recommandation

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

Poissons - Crustacés

Préparation	Type	Quantité	Cuisson	Recommandations
Filets de poisson	Frais	450 g	10 min	Ne pas superposer les filets
	Surgelés	450 g	18 - 20 min	
Steaks de poisson	Frais	400 g	25 min	Selon épaisseur
Poisson entier	Frais	600 g	25 min	Selon épaisseur
Moules	Fraîches	1 kg	15 min	
Crevettes	Fraîches	200 g	10 min	Selon préférence
Coquilles Saint-Jacques	Fraîches	100 g	5 - 10 min	Selon préférence

Viandes - Volailles

Préparation	Type	Quantité	Cuisson	Recommandations
Blancs de poulet	Petits cubes	500 g	15 min	
	Entiers	450 g	17 min	
Cuisses de poulet	Entières	4	45 min	
Escalopes de dinde	Fines	600 g	25 min	
Filets de porc		700 g	21 min	Couper en tranches d'1 cm
Tranches d'agneau		500 g	17 min	
Saucisses	Knack	10	10 min	Les piquer avant cuisson
	Francfort	10	10 min	

Légumes

Préparation	Type	Quantité	Cuisson	Recommandations
Artichauts	Frais	3	40 min	Couper la base
Brocolis	Frais	400 g	14 min	
	Surgelés	400 g	16-18 min	
Champignons	Frais	500 g	15 min	Couper les pieds, bien nettoyer
Choux fleur	Frais	1 moyen	20 min	En petits morceaux
Choux (rouge ou vert)	Frais	600 g	22 min	En petits morceaux
Courgettes	Fraîches	600 g	15 min	Emincer
Epinards	Frais	300 g	13 - 15 min	
	Surgelés	300 g	15 min	
Haricots verts	Frais	500 g	40 min	
	Surgelés	500 g	35 min	
Petites carottes	Fraîches	500 g	17 min	Emincer finement
Poireaux	Frais	500 g	30 min	Emincer finement
Poivrons	Frais	300 g	20 min	Couper en larges bandes
Petits pois	Frais	400 g	20-25 min	
	Surgelés	400 g	30-35 min	
Pommes de terre Binje	Fraîches	600 g	28 min	Couper en morceaux de 30 g
Pommes de terre charlottes	Fraîches	600 g	25 min	Emincer ou couper en cubes
Pommes de terre rattes	Fraîches	entières	30 min	Selon la taille et la variété

Riz • Pâtes • Céréales - avec bol (C)

Préparation	Type	Quantité	Cuisson	Recommandations
Riz blanc long grain	150 g	300 ml	30 min	Laver le riz avant cuisson
Riz Basmati	150 g	300 ml	30 min	Mettre dans l'eau bouillante
Riz cuisson rapide	150 g	300 ml	18 - 20 min	Egrener en fin de cuisson
Riz complet	150 g	300 ml	40 min	
Semoule de couscous	200 g	350 ml	23 min	Laisser reposer 5 min dans l'eau bouillante avant de cuire
Blé bulgare	150 g	300 ml	20 min	Mettre de l'eau bouillante
Pâte (spaghettis)	200 g	400 ml	20 min	Mettre de l'eau bouillante

Autres aliments - avec bol (C)

Préparation	Type	Quantité	Cuisson	Recommandations
Œufs	Durs	6	16 min	
	Mollets		10 min	
Fruits	Frais		10 min	

Nettoyer l'appareil

- Après chaque utilisation, débrancher l'appareil.
- Laisser le refroidir complètement avant le nettoyage.
- Vérifier que l'appareil ait suffisamment refroidi avant de vider le récupérateur à jus et le bac à eau.
- Utiliser une éponge non abrasive pour nettoyer le réservoir à eau et l'extérieur de la base électrique - **14**.
Ne jamais immerger la base électrique.
Ne pas utiliser de produit d'entretien abrasif, ni de grattoir.
Ne pas utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récuser.
- Laver toutes les pièces amovibles avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle, rincer et sécher - **15**.
Toutes les pièces amovibles (bols en verre, bol à riz avec ses couvercles, plateau de cuisson, récupérateur à jus) peuvent passer au lave vaisselle.

Détartre l'appareil

- La fréquence (en moyenne une fois toutes les 8 utilisations) dépend de votre utilisation et de l'eau de votre région.
Toujours détartre l'appareil à froid. Ne jamais utiliser de produit détartrant.
Versez 3 cuillères à soupe de vinaigre blanc dans la partie creuse de l'élément chauffant.
Laissez agir à froid pendant une nuit.
Rincez l'intérieur du réservoir à eau plusieurs fois avec de l'eau tiède.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees deze instructies aandachtig en houd ze zorgvuldig bij.

- Dit apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden in combinatie met een timer of afstandsbediening.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en reglementen (laagspanningsrichtlijnen, elektromagnetische compatibiliteit, materialen in contact met de voedingsmiddelen, omgeving, ...).
- Controleer of de spanning van het elektriciteitsnet overeenstemt met deze aangegeven op het apparaat (wisselstroom).
- Rekening houdend met de diversiteit van de geldende normen moet het apparaat indien het gebruikt wordt in een ander land dan dat van aankoop nagekeken worden door een erkend servicestation.
- Plaats het apparaat niet vlakbij een warmtebron of in een warme oven, het kan daardoor ernstig beschadigd raken.
- Gebruik een stabiel, vlak werkoppervlak, beschermd tegen waterspatten.
- Laat het apparaat nooit onbewaakt werken. Niet binnen het bereik van kinderen houden.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van dit apparaat door een verantwoordelijk persoon. Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Nooit het snoer laten hangen.
- Sluit het apparaat altijd aan op een geaard stopcontact.
- Gebruik geen verlengsnoer. Als men er de verantwoordelijkheid voor neemt, mag men enkel een geaard verlengsnoer in goede staat gebruiken en die is aangepast aan het vermogen van het apparaat.
- Ontkoppel het apparaat nooit door aan het snoer te trekken.
- Gebruik het apparaat niet indien:
 - het apparaat zelf of het snoer defect is,
 - het apparaat gevallen is en zichtbare schade of storingen in de werking vertoont.In dat geval moet het apparaat naar een erkend servicestation in uw buurt worden gestuurd. Demonteer het apparaat nooit zelf.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, de technische dienst of een persoon met gelijkwaardige kwalificatie vervangen worden om gevaar te vermijden.
- **Er kunnen brandwonden ontstaan indien men de warme oppervlakken van het apparaat, het warme water, de stoom of de voedingsmiddelen aanraakt.**
- Ontkoppel het apparaat steeds:
 - meteen na gebruik,
 - om het te verplaatsen,
 - voor elk onderhoud of elke schoonmaakbeurt.
- Dompel het apparaat nooit onder in water!
- Zet het apparaat niet in de buurt van een muur of kast. De stoom kan zorgen voor beschadigingen.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het vloeistoffen of warme voedingsmiddelen bevat.
- Dit apparaat werd ontworpen voor uitsluitend huishoudelijk gebruik. Elk professioneel, ongepast gebruik of elke toepassing die niet overeenstemt met de gebruiksaanwijzing valt buiten de aansprakelijkheid en de garantie van de fabrikant. De garantie is niet van toepassing in geval van gebruik van uw apparaat:
 - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen,
 - op boerderijen,
 - in bed & breakfast locaties.
- De gaartijden worden ter indicatie gegeven.
- Raak het apparaat niet aan wanneer het stoom produceert en draag beschermende handschoenen om het deksel, de rijstkom en de stoomkommen eruit te halen.
- Gebruik het apparaat niet als de glazen kom beschadigd of gebarsten is.
- In geval van problemen kunt u contact opnemen met de klantenservice of op het internetadres: **www.krups.nl**

- **Indien uw apparaat voorzien is van een afneembaar snoer:** indien het netsnoer beschadigd is, moet deze vervangen worden door een netsnoer of een speciale set die verkrijgbaar is bij de fabrikant of haar klantenservice.
- **Indien uw apparaat voorzien is van een vast snoer:** indien het netsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant, zijn klantenservice of een persoon met gelijkwaardige kwalificatie vervangen worden om gevaar te vermijden.

Milieubescherming

Uw apparaat is bedoeld om jarenlang te gebruiken. Indien u echter zou overwegen om uw apparaat te vervangen, denk dan zeker aan de bijdrage die u kunt leveren aan de bescherming van ons milieu. Voordat u uw apparaat weggooit, moet de batterij van de timer worden verwijderd en afgeleverd in een gespecialiseerd inzamelcentrum of een erkend servicecentrum (naargelang het model). De erkende Servicecentra nemen uw gebruikte apparaten terug en zullen ze op een milieuvriendelijke manier vernietigen.



Laten we meewerken aan de bescherming van het milieu!

① Uw apparaat bevat talrijke waardevolle of recycleerbare materialen.

➔ Breng ze naar een inzamelpunt voor verwerking.

BESCHRIJVING

- | | |
|--|--|
| A - Deksel | H - Bedieningspaneel |
| B - Stoomschotel | H1 - Toets Diepgevroren (Frozen food) |
| C - Kom voor rijst, taart, pudding, ... met deksels | H2 - Toets Warmhouden (Keep warm) |
| C1 - Flexibel deksel = bewaren | H3 - Toets Booster (Turbo steam) |
| C2 - Roestvrijstalen deksel = bereiding | H4 - Display |
| D - Kom(men) | H5 - Toets Start |
| E - Opvangbak | H6 - Insteltoetsen bereidingstijd |
| F - Waterreservoir | |
| G - Elektrische basis | |

BEREIDING

Voor gebruik

- Gebruik een zachte spons om het waterreservoir en de buitenkant van de elektrische basis schoon te maken - **1**.
Gebruik geen scherpe voorwerpen, zeker niet op het verwarmingselement.
- Was alle verwijderbare onderdelen (glazen kommen, rijstkom met deksel, stoomschotel, opvangbak) af met lauw water en afwasmiddel. Afspoelen en afdrogen.
Dompel de elektrische basis nooit onder in water.
- **Het waterreservoir vullen**
Giet het water rechtstreeks in het waterreservoir tot het maximumniveau (ter informatie: 1.8 L) - **2**.
Vervang het water voor elk gebruik en controleer of het reservoir tot het maximumpeil is gevuld.
Gebruik geen kruiden of andere vloeistoffen dan water in het reservoir.
CONTROLEER OF ER WATER IN HET RESERVOIR ZIT VOOR U HET APPARAAT AANZET.
UW APPARAAT ZAL EEN WATERTEKORT MELDEN MET EEN GELUIDSSIGNAAL  EN EEN WAARSCHUWING OP HET DISPLAY.

■ Plaatsen van de verwijderbare onderdelen - 3

- | | |
|--|------------------------------------|
| - Plaats de opvangbak op het reservoir. | - Zet de kom(men) op de opvangbak. |
| - Breng als laatste de gaarschotel op zijn plaats. | - Plaats het deksel. |

Controleer of de kommen goed zijn geplaatst. Omdat de kommen door persen worden vervaardigd, kunnen ze enige uiterlijke onvolkomenheden vertonen, die echter geen enkele invloed hebben op de kwaliteit van de kommen. Dit heeft geen invloed op het gebruik. Zet deze onderdelen niet in de magnetron..

Opmerkingen

- Het is mogelijk om de gaarschotel alleen te gebruiken, zonder de kommen, rechtstreeks op de opvangbak.
- Tijdens het gebruik regelt het apparaat zichzelf. Er wordt afwisselend wel en geen stoom aangemaakt.

Bereiding van rijst

U kunt met dit apparaat rijst koken.

- **Doe de rijst met het water in de rijstkom (C)** (zie tabel kooktijden) - **4a**.
Zet de rijstkom met het roestvrijstalen deksel (bereiding) in een glazen kom - **4b**.

BAKKEN

Selectie van de bereidingstijd - functie

- Schakel het apparaat in: het display licht op.
Indien er daarna niets meer wordt gedaan, zal het apparaat zich na 2 minuten automatisch uitschakelen: druk op de toets . Het display licht opnieuw op.
- Druk op de toets  - **5a**:
het display licht op, de zandloper en de standaardtijd (20 min) knipperen - **5b**.
- Druk op de toetsen  of  om de nodige bereidingstijd te verlengen of te verkorten - **6**.
Zodra de bereidingstijd geselecteerd wordt, zal het apparaat automatisch starten.
Indien u de start van de bereiding wil versnellen, druk dan op de toets  - **7**.

Opmerking

Tijdens de bereiding kunt u de bereidingstijd wijzigen met de toetsen  of  (behalve bij Frozen Food).

Bereiding van diepvriesproducten - functie

U kunt diepvriesproducten bereiden zonder ze te ontdooien.

Gebruik de aangegeven bereidingstijd voor de verse producten zonder rekening te houden met de ontdooitijd. Het apparaat doet dat automatisch.

- Selecteer de toets  - **8a** : de zandloper knippert en de standaardtijd (20 min) knippert - **8b**.
Selecteer de bereidingstijd met de toetsen  of  (zonder een bijkomende ontdooitijd te programmeren) - **9**.
- Zodra de bereidingstijd geselecteerd is, **zal het apparaat automatisch na 5 seconden starten met de bereiding**.
- Het apparaat begint automatisch met het ontdooien. De tijd en het pictogram blijven vast.
Het apparaat geeft met een geluidssignaal aan dat het ontdooien voltooid is. De tijd wordt afgeteld en het pictogram verdwijnt - **11**.
Vervolgens wordt de eerder geselecteerde bereidingstijd afgeteld. Indien u vergat om te selecteren  : druk op de toets , zelfs indien de bereiding al gestart is. Het apparaat zal er rekening mee houden en zal automatisch de benodigde tijd voor het ontdooien berekenen.

Warmhouden - functie

- Op het einde van de bereiding treedt de functie warmhouden automatisch in werking. U hoort een aantal geluidssignalen en u ziet ook een melding op het display  - **12**.
Het apparaat houdt het voedsel gedurende 60 minuten warm. De tijd loopt op tot 60 min.
- Om het warmhouden te stoppen en het apparaat uit te schakelen, drukt u op de toets  - **13**.

Booster - functie

- Het apparaat is uitgerust met een boosterfunctie die u enkel tijdens het bereiden kunt gebruiken om de stoomproductie opnieuw te starten (als het deksel open is geweest, bijvoorbeeld). Deze functie verandert niets aan de bereidingstijd en stopt automatisch.

Het voedsel uithalen

- Verwijder het deksel door middel van de handgreep.
- Verwijder de stoomschotel aan de handgrepen.
- Verwijder de kom(men) aan de handgrepen.

Opmerking:

Stoom is erg warm: wij raden aan om ovenhandschoenen te gebruiken

BEREIDINGSTIJD

- De tijden worden ter indicatie gegeven. Ze kunnen variëren in functie van de omvang van de voedingsmiddelen, de ruimte ertussen, de hoeveelheden, ieders individuele smaak en de spanning op het elektriciteitsnetwerk.
- Voor voedingsmiddelen met een verschillende bereidingstijd: zet de voedingsmiddelen die het meeste tijd nodig hebben in de onderste kom.
Voeg tijdens het koken de tweede kom toe met voedingsmiddelen die sneller gaar zijn.

Opmerking:

Gebruik beschermende ovenhandschoenen als u de kommen tijdens de bereiding moet vastnemen.

Vis • Schelp- en schaaldieren

Bereiding	Type	Hoeveelh.	Bereidingstijd	Opmerkingen
Visfilets	Vers	450 g	10 min	De filets niet op elkaar leggen
	Diepvries	450 g	18 - 20 min	
Vissteaks	Vers	400 g	25 min	Naargelang de dikte
Volledige vis	Vers	600 g	25 min	Naargelang de dikte
Mosselen	Vers	1 kg	15 min	
Garnalen	Vers	200 g	10 min	Naargelang voorkeur
Sint-jakobsvruchten	Vers	100 g	5 - 10 min	Naargelang voorkeur

Vlees • Gevogelte

Bereiding	Type	Hoeveelh.	Bereidingstijd	Opmerkingen
Kipfilet	Kleine blokjes	500 g	15 min	
	Volledig	450 g	17 min	
Kippenbouten	In hun geheel	4	45 min	
Kalkoenlapjes	Fijn	600 g	25 min	
Varkensfilets		700 g	21 min	In plakjes van 1 cm snijden
Lamsfilet		500 g	17 min	
Worstjes	Knakworsten	10	10 min	Doorprikken voor het bereiden
	Frankfurter	10	10 min	

Groenten

Bereiding	Type	Hoeveelh.	Bereidingstijd	Opmerkingen
Artisjokken	Vers	3	40 min	De onderkant afsnijden
Broccoli	Vers	400 g	14 min	
	Diepvries	400 g	16-18 min	
Champignons	Vers	500 g	15 min	De steeltjes afsnijden, goed schoonmaken
Bloemkool	Vers	1 middelgroot	20 min	In kleine stukjes
Kool (rood of groen)	Vers	600 g	22 min	In kleine stukjes
Courgette	Vers	600 g	15 min	Fijn snijden
Spinazie	Vers	300 g	13 - 15 min	
	Diepvries	300 g	15 min	
Sperziebonen	Vers	500 g	40 min	
	Diepvries	500 g	35 min	
Worteltjes	Vers	500 g	17 min	Fijn snijden
Prei	Vers	500 g	30 min	Fijn snijden
Paprika	Vers	300 g	20 min	In reepjes snijden
Erwtjes	Vers	400 g	20-25 min	
	Diepvries	400 g	30-35 min	
Aardappelen Bintje	Vers	600 g	28 min	In plakjes of blokjes snijden
Aardappelen Charlotte	Vers	600 g	25 min	In plakjes of blokjes snijden
Krieltjes	Vers	Volledig	30 min	Naargelang grootte en soort

Rijst • Pasta • Granen - met kom (C)

Bereiding	Type	Hoeveelh.	Bereidingstijd	Opmerkingen
Witte rijst	150 g	300 ml	30 min	Spoel de rijst voor het koken
Basmatirijst	150 g	300 ml	30 min	Doe in kokend water
Snelkookrijst	150 g	300 ml	18 - 20 min	Opschudden aan het einde van de bereiding
Zilvervliesrijst	150 g	300 ml	40 min	
Couscous	200 g	350 ml	23 min	Laat 5 minuten wellen in kokend water voor de bereiding
Tarwe	150 g	300 ml	20 min	Doe in kokend water
Pasta (spaghetti)	200 g	400 ml	20 min	Doe in kokend water

Overige voedingsmiddelen - met kom (C)

Bereiding	Type	Hoeveelh.	Bereidingstijd	Opmerkingen
Eieren	Hardgekookt	6	16 min	
	Zachtgekookt		10 min	
Fruit	Vers		10 min	

Het apparaat reinigen

- Ontkoppel het apparaat na elk gebruik.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voor het schoonmaken.
- Controleer of het apparaat voldoende is afgekoeld voordat de opvangbak en het waterreservoir wordt geleegd.
- Gebruik een zachte spons om het waterreservoir en de buitenkant van de elektrische basis schoon te maken - **14**.
Dompel de elektrische basis nooit onder in water.
Gebruik geen schurende schoonmaakproducten of scherpe voorwerpen.
Gebruik geen metalen spons of schuurpoeder.
- Was alle losse onderdelen af met lauw water en afwasmiddel, spoel en droog - **15**.
Alle losse onderdelen (glazen kommen, rijstkom met deksels, stoomschotel, opvangbak) zijn vaatwasbestendig.

Het apparaat ontkalken

- De frequentie (gemiddeld één maal om de 8 gebruiksbeurten) hangt af van het gebruik en de hardheid van het water in uw streek.
Ontkalk het apparaat steeds wanneer het koud is. Gebruik geen ontkalker.
Giet 3 eetlepels witte azijn in het holle gedeelte van het verwarmingselement.
Laat één nacht koud inwerken.
Spoel de binnenkant van het waterreservoir meerdere malen met lauw water.

SICHERHEITSHINWEISE

Diese Anleitung bitte aufmerksam lesen und sorgfältig aufbewahren.

- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem in Betrieb genommen zu werden.
- Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den gültigen Normen und Bestimmungen (Niederspannungsrichtlinie, Elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, Umweltverträglichkeit usw.).
- Überprüfen Sie vor der ersten Benutzung, dass die Spannung Ihrer Elektroinstallation der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht (Wechselspannung).
- Entnehmen Sie alle Verpackungen innerhalb und außerhalb des Gerätes und entfernen Sie alle Aufkleber.
- Da es zahlreiche verschiedene Normen gibt, muss das Gerät, wenn es in einem anderen Land als dem Kaufland betrieben werden soll, von einem autorisierten Kundendienst überprüft werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe einer Hitzequelle oder in einen aufgeheizten Ofen, da es dabei schwer beschädigt werden könnte.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, gerade und vor Wasserspritzern geschützte Fläche.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb. Nehmen Sie das Gerät nie leer in Betrieb und achten Sie immer auf die min. und max. Füllmenge. Bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit körperlicher, sensorischer oder geistiger Behinderung oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, es sei denn, diese Personen stehen unter der Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person oder sie haben zuvor Anweisungen für die Verwendung des Geräts erhalten.
Elektrogeräte sind kein Kinderspielzeug. Beaufsichtigen Sie Ihre Kinder, damit Sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen und legen oder ziehen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Lassen Sie das Kabel nie in die Nähe oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes oder einer Wärmequelle kommen.
- Benutzen Sie kein Verlängerungskabel. Wenn Sie unter eigener Verantwortung ein Verlängerungskabel benutzen, muss sich dieses in gutem Zustand befinden, geerdet sein und der Leistung des Geräts entsprechen.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose.
- Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden:
 - wenn es selbst oder das Stromkabel beschädigt ist,
 - wenn das Gerät zu Boden gefallen ist und dabei sichtbare Schäden davongetragen hat oder wenn Betriebsstörungen auftreten. Schicken Sie es in diesem Fall zum nächstgelegenen autorisierten Kundendienst. Sie dürfen das Gerät niemals selbst auseinander nehmen.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgewechselt werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.
- **Der Kontakt mit heißen Teilen des Geräts, heißem Wasser, Dampf und den Lebensmitteln kann zu Verbrennungen führen.**
- Ziehen Sie immer den Netzstecker des Geräts,
 - wenn Sie mit der Verwendung fertig sind,
 - um es zu transportieren,
 - vor jeder Reinigung oder Instandhaltung.
- Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser!
- Stellen Sie das Gerät nicht neben eine Wand oder einen Schrank, denn der abgegebene Dampf könnte sie beschädigen.
- Transportieren Sie das Gerät nicht, wenn es mit heißen Flüssigkeiten oder Speisen gefüllt ist.
- Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur original Zubehör und Ersatzteil, passend zu Ihrem Gerät.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und darf deshalb nicht für gewerbliche Zwecke genutzt werden. Für auf unsachgemäße oder nicht der Betriebsanleitung entsprechende Benutzung des Geräts zurückzuführende Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung und gewährt auch keine Garantie. Das Gerät ist nicht für eine Verwendung in den folgenden Fällen bestimmt, die von der Garantie ausgenommen sind:
 - in Küchenecken für Geschäfts- oder Büropersonal und in anderen gewerblichen Umgebungen,
 - auf Bauernhöfen,
 - von Gästen von Hotels, Motels und ähnlichen Unterbringungen,
 - in Fremdenzimmern und Frühstückspensionen.
- Die Garzeiten sind Richtwerte.
- Fassen Sie das Gerät nicht an, wenn es Dampf abgibt und benutzen Sie zum Entfernen des Deckels, des Reiseinsatzes und der Garbehälter Topfhandschuhe.
- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn der Glasbehälter abgesplittert ist oder Sprünge aufweist.
- Sollten Sie Probleme haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst oder an die Internetadresse: **www.krups.com**
- **Wenn Ihr Gerät ein abnehmbares Netzkabel besitzt:** Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles, beim Hersteller oder seinem Kundendienst erhältliches Kabel ausgewechselt werden.
- **Wenn Ihr Gerät mit einem festen Netzkabel versehen ist:** Wenn dieses Kabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden.

Umweltschutz

Ihr Gerät ist so konzipiert, dass es viele Jahre lang funktioniert. An dem Tag, an dem Sie Ihr Gerät jedoch ersetzen möchten, denken Sie bitte an den Beitrag, den Sie zum Umweltschutz leisten können. Vor der Entsorgung Ihres Geräts muss die Batterie des Timers herausgenommen und in einer speziellen Sammelstelle entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen entsorgt werden.



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

BESCHREIBUNG

- | | |
|---|---|
| A - Deckel | H - Bedienelement |
| B - Garplatte | H1 - Tiefkühltaste (Frozen food) |
| C - Einsatz für Reis, Kuchen, Pudding... mit Deckeln | H2 - Warmhaltetaste (Keep warm) |
| C1 - Weicher Deckel = Verstauen | H3 - Boostertaste (Turbo steam) |
| C2 - Edelstahldeckel = Garen | H4 - Display |
| D - Garbehälter | H5 - Starttaste |
| E - Saftauffangschale | H6 - Tasten zum Einstellen der Garzeit |
| F - Wassertank | |
| G - Elektrische Basis | |

VORBEREITUNG

Vorbereitung vor der Inbetriebnahme

- Wischen Sie den Wassertank und die elektrische Basis zur Reinigung mit einem nicht scheuernden Schwamm ab - **1**.
Verwenden Sie keinen Scheuerschwamm, vor allem nicht auf dem Heizelement.

- Reinigen Sie alle herausnehmbaren Teile (Glasbehälter, Reiseinsatz mit Deckel, Garplatte, Saftauffangschale) mit lauwarmem Wasser und Geschirrspülmittel. Abspülen und trocknen.
Tauchen Sie die elektrische Basis nicht ins Wasser.
- **Auffüllen des Wassertanks**
Gießen Sie das Wasser direkt in den Wassertank und füllen Sie ihn bis zur Höchstmarke (zur Information: 1,8 l) - **2**.
Erneuern Sie das Wasser vor jeder Benutzung und überzeugen Sie sich davon, dass der Wassertank bis zur Höchstmarke gefüllt ist.
Verwenden Sie zum Befüllen des Wassertanks ausschließlich Wasser und keinerlei sonstige Flüssigkeiten oder Zusätze.
VERGEWISSERN SIE SICH VOR DER INBETRIEBNAHME DES GERÄTS, DASS SICH WASSER IM WSSERTANK BEFINDET. WENN NICHT AUSREICHEND WASSER EINGEFÜLLT IST, ERTÖNT EIN PIEPTON UND AUF DEM DISPLAY ERSCHEINT DIE ANZEIGE ➤.

■ Einsetzen der herausnehmbaren Elemente - 3

- Setzen Sie die Saftauffangschale auf den Wassertank.
- Setzen Sie den (die) Garbehälter auf die Saftauffangschale.
- Bringen Sie zuletzt die Garplatte an.
- Setzen Sie den Deckel auf.

Vergewissern Sie sich, dass die Garbehälter richtig eingesetzt sind. Durch das Pressen bei der Glasherstellung können eventuell Unregelmäßigkeiten an der Glasfläche entstehen, die jedoch in keiner Weise die Qualität der Behälter beeinträchtigen.
Stellen Sie diese Elemente nicht in die Mikrowelle.

Hinweise

- Die Garplatte kann auch alleine, ohne Garbehälter verwendet werden und wird dazu direkt auf die Saftauffangschale aufgesetzt.
- Während der Verwendung reguliert das Gerät den Garvorgang und wechselt zwischen Phasen mit und ohne Dampfentweichung ab.

Zubereitung von Reis

In dem Gerät kann Reis gekocht werden.

- **Geben Sie den Reis und das Wasser in den Reiseinsatz (C)** (siehe Garzeitentabelle) - **4a**.
Setzen Sie den Reiseinsatz mit seinem Edelstahldeckel (Gardeckel) in einen Glasbehälter - **4b**.

GAREN

Einstellen der Garzeit - Funktion ①

- Schließen Sie das Gerät an: Das Display schaltet sich ein.
Wenn das Gerät anschließend nicht betätigt wird, schaltet es sich automatisch nach 2 Minuten ab: Drücken Sie die Taste ① und das Display schaltet sich wieder ein.
- Drücken Sie die Taste ① - **5a**:
Das Display schaltet sich ein und die Sanduhr und die Standard-Garzeit (20 Min) blinken - **5b**.
- Drücken Sie die Tasten + oder -, um die erforderliche Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen - **6**.
Nach dem Einstellen der Garzeit beginnt das Gerät automatisch mit dem Garen. Wenn Sie möchten, dass das Garen schneller gestartet wird, drücken Sie die Taste ① - **7**.

Hinweis

Während des Garens kann die Garzeit mit Hilfe der Tasten + oder - verändert werden (außer in der Betriebsart Frozen food).

Garen tiefgekühlter Speisen - Funktion

Es ist möglich, tiefgekühlte Produkte zu garen, ohne sie vorher aufzutauen.

Stellen Sie die für frische Produkte angegebenen Garzeiten ein, ohne die Auftauzeit zu berücksichtigen. Das Gerät passt die Garzeiten automatisch an.

- Wählen Sie die Taste  - **8a** : Die Sanduhr und die Standard-Garzeit (20 Min) blinken - **8b**. Wählen Sie die Garzeit mit den Tasten  oder  - **9**.
- **5 Sekunden nach dem Einstellen der Garzeit beginnt das Gerät automatisch mit dem Garen.**
- Das Gerät beginnt das Auftauen automatisch. Die Gardauer und das Symbol werden unverändert angezeigt.
Das Gerät meldet mit einem Piepton, dass die Auftauzeit beendet ist. Der Countdown beginnt und das Display verschwindet - **11**.
Das Gerät berücksichtigt die zuvor eingestellte Gardauer.
Wenn sie vergessen haben, die Funktion  einzustellen: Drücken Sie die Taste , auch wenn das Garen bereits begonnen hat. Das Gerät registriert diese Eingabe und integriert automatisch die notwendige Auftauzeit.

Warmhalten - Funktion

- Die Warmhaltefunktion startet automatisch am Ende der Garzeit. Sie wird mit mehreren Pieptönen und dem Symbol  am Display gemeldet - **12**.
Das Gerät hält die Speisen 60 Minuten lang warm.
- Drücken Sie die Taste , um die Warmhaltefunktion und das Gerät abzuschalten - **13**.

Booster - Funktion

- Das Gerät besitzt eine Boosterfunktion, die nur im Garmodus verwendbar ist und mit der die Dampfproduktion neu aktiviert werden kann (z.B. beim Öffnen des Deckels). Diese Funktion hat keinen Einfluss auf die Garzeit und schaltet sich automatisch ab.

Herausnehmen der Speisen

- Nehmen Sie den Deckel an seinem Griff ab.
- Nehmen Sie die Garplatte an ihren Griffen ab.
- Nehmen Sie die (den) Garbehälter an den Griffen ab.

Empfehlung

Der Dampf ist sehr heiß. Deshalb empfehlen wir Ihnen, Topfhandschuhe zu verwenden.

GARZEITEN

- Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte. Sie können je nach Größe der Speisen, Abstand zwischen den Speisen, Mengen, persönlichem Geschmack und Spannung des Stromnetzes unterschiedlich sein.
- Wenn Sie Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten zubereiten, legen Sie die Speisen, die die längste Garzeit benötigen, in den unteren Garbehälter. Setzen Sie während des Garens den zweiten Behälter mit den schneller zu garenden Speisen auf.

Empfehlung

Tragen Sie zur Handhabung der Behälter während des Betriebs Topfhandschuhe.

Fisch - Schalentiere

Zubereitung	Art	Menge	Garzeit	Hinweise
Fischfilets	Frisch	450 g	10 Min.	Die Filets nicht übereinander legen
	Tiefgekühlt	450 g	18 - 20 Min.	
Fischsteaks	Frisch	400 g	25 Min.	Je nach Dicke
Ganzer Fisch	Frisch	600 g	25 Min.	Je nach Dicke
Miesmuscheln	Frisch	1 kg	15 Min.	
Shrimps	Frisch	200 g	10 Min.	Je nach Geschmack
Jakobsmuscheln	Frisch	100 g	5 - 10 Min.	Je nach Geschmack

Fleisch - Geflügel

Zubereitung	Art	Menge	Garzeit	Hinweise
Hähnchenbrust	In Stücke geschnitten	500 g	15 Min.	
	Ganz	450 g	17 Min.	
Hähnchenkeulen	Ganz	4	45 Min.	
Putenschnitzel	Dünn	600 g	25 Min.	
Schweinefilet		700 g	21 Min.	In 1 cm dicke Scheiben schneiden.
Lammfleischmedaillons		500 g	17 Min.	
Würstchen	Knackwürstchen	10	10 Min.	Vor dem Garen einstechen
	Frankfurter Würstchen	10	10 Min.	

Gemüse

Zubereitung	Art	Menge	Garzeit	Hinweise
Artischocken	Frisch	3	40 Min.	Den Stiel abschneiden
Brokkoli	Frisch	400 g	14 Min.	
	Tiefgekühlt	400 g	16-18 Min.	
Champignons	Frisch	500 g	15 Min.	Die Stiele abschneiden und gut waschen
Blumenkohl	Frisch	1 mittelgroßer	20 Min.	In Stücke schneiden
Kohl (Rot- oder Grünkohl)	Frisch	600 g	22 Min.	In Stücke schneiden
Zucchini	Frisch	600 g	15 Min.	In Stücke schneiden

Spinat	Frisch	300 g	13 - 15 Min.	
	Tiefgekühlt	300 g	15 Min.	
Grüne Bohnen	Frisch	500 g	40 Min.	
	Tiefgekühlt	500 g	35 Min.	
Kleine Karotten	Frisch	500 g	17 Min.	In dünne Scheiben schneiden
Lauch	Frisch	500 g	30 Min.	In dünne Scheiben schneiden
Paprika	Frisch	300 g	20 Min.	In breite Streifen schneiden
Erbsen	Frisch	400 g	20-25 Min.	
	Tiefgekühlt	400 g	30-35 Min.	
Mehlig kochende Kartoffeln (z.B. Binje)	Frisch	600 g	28 Min.	In 30 g Stücke schneiden
Festkochende Kartoffeln (z.B. Charlotte)	Frisch	600 g	25 Min.	In Scheiben schneiden oder würfeln
Kleine Kartoffeln	Frisch	ganz	30 Min.	Je nach Größe und Sorte

Reis • Nudeln • Getreide - mit Einsatz (C)

Zubereitung	Art	Menge	Garzeit	Hinweise
Weißer Langkornreis	150 g	300 ml	30 Min.	Den Reis vor dem Garen waschen
Basmatireis	150 g	300 ml	30 Min.	In kochendes Wasser geben
Schnellkochreis	150 g	300 ml	18 - 20 Min.	Am Ende der Garzeit mit einer Gabel auflockern
Vollkornreis	150 g	300 ml	40 Min.	
Couscous-Weizen	200 g	350 ml	23 Min.	Vor dem Garen 5 Minuten im kochenden Wasser ziehen lassen
Bulgur	150 g	300 ml	20 Min.	In kochendes Wasser geben
Nudeln (Spaghetti)	200 g	400 ml	20 Min.	In kochendes Wasser geben

Sonstige Speisen - mit Garbehälter (C)

Zubereitung	Art	Menge	Garzeit	Hinweise
Eier	Hart	6	16 Min.	
	Weich		10 Min.	
Obst	Frisch		10 Min.	

INSTANDHALTUNG UND REINIGUNG

Reinigung des Geräts

- Ziehen Sie nach jeder Benutzung den Stecker des Geräts aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig auskühlen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie die Saftauffangschale und den Wassertank leeren.
- Wischen Sie den Wassertank und die elektrische Basis mit einem nicht scheuernden Schwamm ab - **14**.
Tauchen Sie die elektrische Basis nicht ins Wasser.
Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
Verwenden Sie keinen Metallschwamm oder Scheuerpulver.
- Reinigen Sie alle herausnehmbaren Teile mit lauwarmem Wasser und Geschirrspülmittel, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie - **15**.
Alle herausnehmbaren Teile (Glasbehälter, Reiseinsatz mit Deckel, Garplatte, Saftauffangschale) sind spülmaschinengeeignet.

Entkalken des Geräts

- Die Häufigkeit (im Durchschnitt nach jeder 8. Verwendung) des Entkalkens hängt von Ihrer Verwendung und von der Härte Ihres Wassers ab.
Entkalken Sie das Gerät stets kalt. Verwenden Sie keine chemischen Entkalkungsmittel.
Geben Sie 3 Esslöffel Essig in den Behälter mit dem Heizelement.
Lassen Sie den Essig kalt eine Nacht lang einwirken.
Spülen Sie den Wassertank mehrmals mit lauwarmem Wasser.

FR 4 - 9

NL 10 - 15

DE 16 - 22