

FR	p. 2-11
NL	p. 12-21
DE	p. 22-31

**SEB**<sup>®</sup>  
STEAM N'LIGHT

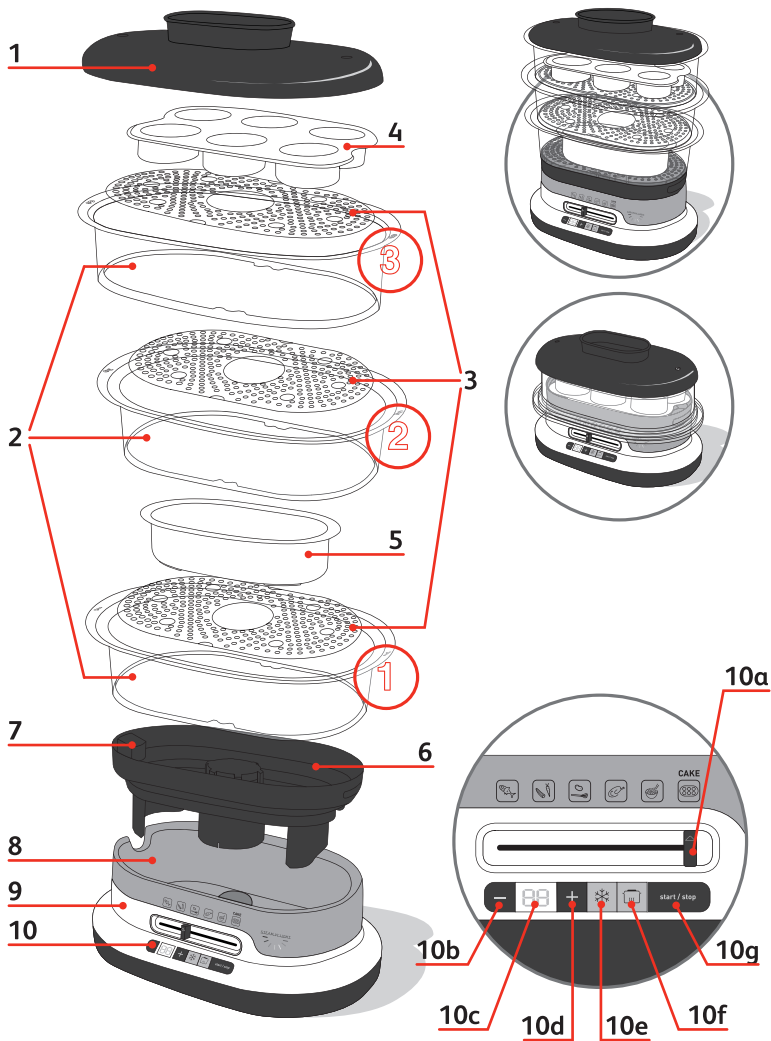
FR

NL

DE



[www.groupeseb.com](http://www.groupeseb.com)



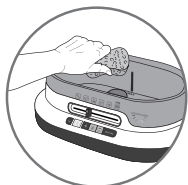


fig. 1

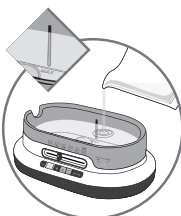


fig. 2



fig. 3

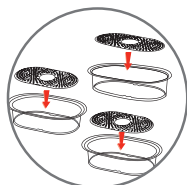


fig. 4

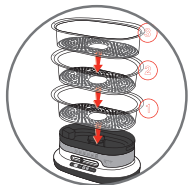


fig. 5



fig. 6

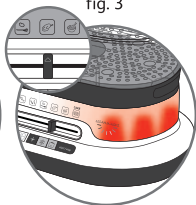


fig. 7



fig. 8



fig. 9

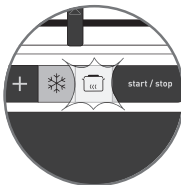


fig. 10



fig. 11

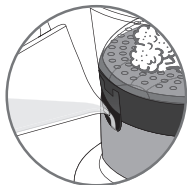


fig. 12

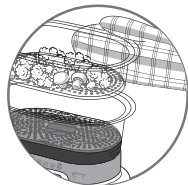


fig. 13

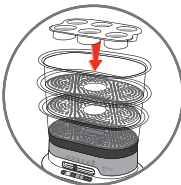


fig. 14

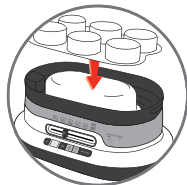


fig. 15

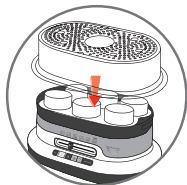


fig. 16

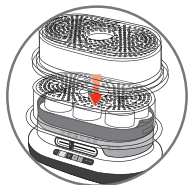


fig. 17

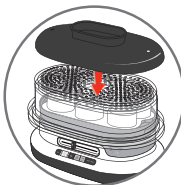


fig. 18

# Recommandations importantes

## Consignes de sécurité

---

- **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 Electromagnétique, 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.
- N'utilisez pas de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, n'utilisez 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 démontez jamais l'appareil vous-même.
- **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.
- Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement.  
Il 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 et les bols vapeur.
- Pour tout problème, contacter votre service après-vente ou l'adresse internet : [groupeseb.com](http://groupeseb.com).
- **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

- 1 Couvercle
- 2 Bols
- 3 Grilles de cuisson
- 4 Moule à cake
- 5 Bol à riz
- 6 Récupérateur de jus
- 7 Trappe de remplissage
- 8 Réservoir à eau
- 9 Base électrique
- 10 Tableau de bord
  - a Sélecteur de programme
  - b Touche 
  - c Ecran avec temps de cuisson
  - d Touche 
  - e Touche surgelé avec voyant 
  - f Voyant maintien au chaud 
  - g Touche  (départ/arrêt)

## Préparation

### Avant utilisation

---

- Passez une éponge non abrasive pour nettoyer le réservoir à eau - **fig.1** et l'extérieur de la base électrique.
  - Lavez toutes les pièces amovibles (bols, bol à riz, récupérateur à jus, grilles amovibles, couvercle, moule à cake) avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle. Rincer et sécher.
  - Vous pouvez mettre au lave vaisselle tous les éléments sauf la base électrique.
- Ne pas utiliser de grattoir, surtout sur l'élément chauffant.**
- Ne jamais immerger la base électrique.**

### Remplissez le réservoir à eau

---

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

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

- Versez l'eau directement dans le réservoir à eau jusqu'au niveau maximum (à titre indicatif : 1.5 L) - **fig.2**.
- Renouvelez l'eau avant chaque utilisation et vérifiez que le réservoir soit rempli jusqu'au niveau maximum.

**S'ASSURER DE LA PRÉSENCE D'EAU DANS LE RÉSERVOIR AVANT LA MISE EN MARCHÉ.**

### Mettez en place les éléments amovibles

---

- Placez le récupérateur à jus sur le réservoir - **fig.3**.
- Clipsez les grilles sur les bols - **fig.4**.
- Placez les le(s) bol(s) 1, 2 puis 3 sur le récupérateur à jus - **fig.5**.
- Poser le couvercle.
- Lorsque vous utilisez les accessoires bol à riz et moule à cake, positionnez-les directement sur les grilles dans le bol.
- Vérifiez que les bols sont bien positionnés .







**Seul le bol 1 peut être utilisé directement sur le récupérateur à jus.**

# Cuisson

- Branchez l'appareil : un bip de mise sous tension retentit. La couleur du programme choisi clignote. L'écran avec temps de cuisson proposé clignote.
- Placez le sélecteur de programme sous le pictogramme du programme de cuisson choisi - **fig.6**.
- Le temps de cuisson proposé peut être ajusté avec les touches **+** et **-**.
- Sans aucune autre action, l'écran s'éteint et le produit se met en veille au bout de 2 minutes.
- Appuyez sur la touche **start/stop** pour sortir du mode veille.

**Ne pas mettre ses mains au dessus de l'appareil en cours de cuisson à cause de la vapeur qui se dégage des trous du couvercle.**

## Sélectionnez le temps de cuisson


- Votre appareil propose 6 programmes de cuisson associés à 6 couleurs lumineuses :
  -  **Programme 1 / BLEU** : Poisson (pré-réglé sur 15 min)
  -  **Programme 2 / ORANGE** : Légumes cuisson courte (pré-réglé 20 min)
  -  **Programme 3 / VERT** : Légumes cuisson longue (pré-réglé 30 min)
  -  **Programme 4 / VIOLET** : Viandes (pré-réglé 35 min)
  -  **Programme 5 / JAUNE** : Riz/œufs (pré-réglé 40 min)
  -  **Programme 6 / ROUGE** : Cake (pré-réglé 18 min)

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

- La couleur du programme s'illumine et clignote - **fig.7**.
- Le temps affiché par défaut clignote :
  - Si le temps vous convient, appuyez sur **start/stop** - **fig.8**.
  - Si le temps pré-réglé ne vous convient pas, vous pouvez le modifier à l'aide des touches **+** et **-** et appuyez sur **start/stop** pour valider ce temps.
- Le temps et la lumière du programme sélectionné se figent et la cuisson démarre.
- Durant la cuisson le temps affiché diminue en minutes puis en secondes pendant la dernière minute.
- Lorsque la cuisson est démarrée, vous pouvez modifier à tout moment le temps de cuisson en appuyant sur la touche **+** ou **-** et changer de programme.

## Maintien au chaud

**Pendant le maintien au chaud, aucune autre action n'est possible, sauf l'arrêt si vous le désirez (en appuyant sur la touche **start/stop**).**





- Deux séries de signales sonores retentissent lorsque le temps de cuisson s'est écoulé - **fig.9**.
- Le maintien au chaud se met en marche automatiquement à la fin de la cuisson et la couleur du programme s'éclaire alternativement. La touche  s'allume - **fig.10**.
- Le temps de maintien au chaud écoulé depuis la fin de cuisson s'affiche.



## Cuisson des produits surgelés

---

Il est possible de cuisiner des légumes et fruits surgelés sans les décongeler. L'appareil ajoute automatiquement 10 minutes au temps de cuisson sélectionné.

- Sélectionnez le programme désiré.
- Appuyez sur la touche  - **fig.11**.
- Le temps est incrémenté automatiquement pour la décongélation et clignote.
- Appuyez sur  pour démarrer la cuisson, le temps se fige et la cuisson démarre.
- Lorsque la cuisson est démarrée, vous pouvez modifier à tout moment le temps de cuisson en appuyant sur la touche  ou  et changer de programme.




---

## Pendant la cuisson

**Ne touchez pas les surfaces chaudes ni les aliments en cours de cuisson.**

**Utilisez des gants anti-chaueur.**

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

- Si vous souhaitez modifier le temps de cuisson, appuyez sur les touches  ou .
- S'il n'y a plus de vapeur c'est que votre appareil manque d'eau. Ajoutez de l'eau en la versant par l'orifice de remplissage situé sur le côté droit de l'appareil - **fig.12**.
- Il n'est pas nécessaire d'appuyer de nouveau sur la touche , le produit redémarre de lui-même.

---



## Retirez les aliments

- Retirez le couvercle par sa poignée.
- Retirez les bols - **fig.13**.
- Servez les aliments.

**Utilisez des gants anti-chaueur pour manipuler les bols et le couvercle - fig.13.**

Sans aucune autre action, l'écran s'éteint et le produit se met en veille au bout de 2 minutes.

Après 1 heure de maintien au chaud l'appareil passe en mode veille. L'éclairage s'éteint.

- Pendant la cuisson, si vous souhaitez arrêter votre appareil, appuyez sur la touche .
- Pendant le maintien au chaud, appuyez sur la touche .
- L'arrêt de la cuisson est signalé par le clignotement rapide de la lumière et de l'écran "sélecteur de programme".
- Pour éteindre complètement l'appareil, débranchez l'appareil.

## Table des temps de cuisson

Les temps sont donnés à titre indicatif dans le bol 1, 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.

### Légumes - Fruits

#### Légumes - fruits cuisson courte

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson
Carottes rondelle	Fraîches	300 g	22-27 min
Champignons	Frais	500 g	18-25 min
Epinards	Frais	300 g	12-17 min
Poivrons	Frais	250 g	18-25 min
Petits oignons blancs	Frais	250 g	15-20 min
Bananes	Fraîches	4	12-17 min
Pêches	Fraîches	4	12-17 min
Pommes	Fraîches	4	25-30 min

## Légumes - fruits cuisson longue

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson
Artichaut	Frais	1 moyen	45-55 min
Asperges	Fraîches	550 g	30-34 min
Brocolis	Frais	500 g	25-35 min
Choux	Frais	600 g	30-35 min
Choux fleur	Frais	1 moyen	35-45 min
Haricots verts	Frais	450 g	34-40 min
Poireaux	Frais	500 g	34-41 min
Petits pois	Frais	350 g	35-40 min
Pommes de terre	Fraîches	600 g	40-46 min
Courgettes	Fraîches	500 g	25-30 min
Poires	Fraîches	4	25-30 min

## Poissons - crustacés

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson
Filet de poisson	Frais	350 g	12-14 min
Crustacés	Frais	200 g	5-10 min
Steack de lieu	Frais	300 g	12-17 min
Saumon	Frais	550 g	20-30 min

## Viandes - volailles

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson
Cuisses de poulet	Frais entier	4	35-45 min
Escalope de poulet	Frais	450 g	20-25 min
Escalope de dinde	Frais	400 g	20-26 min
Côtelette d'agneau	Frais	500 g	18-23 min
Filets de porc	Frais	600 g	40-45 min
Saucisses	--	6	10-15 min

## Œufs

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson
Œufs mollets	--	6	12-15 min
Œufs durs	--	6	20-25 min



Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson
Riz blanc long grain	150 g	300 ml	30 min

CAKE



## Cake

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson
Cake aux fruits rouges	--	6	25 min
Gâteau au chocolat	--	6	23 min
Gâteau au yaourt	--	6	18 min
Cake provençal	--	6	18 min
Cake à la carotte	--	6	18 min

- Vous avez la possibilité de préparer des recettes de cakes, celles du livre de recettes ou vos recettes personnelles.
- Pour cuisiner plusieurs plats : débiter la cuisson avec les aliments nécessitant le temps de cuisson le plus long. Placez les dans le bol 1. Et en cours de cuisson, vous pouvez ajouter les autres bols avec les aliments à cuisson plus rapide.

## Pour préparer des cakes

- Mettez la préparation dans le moule à cake, en évitant de trop remplir pour éviter les débordements de certaines recettes.
- Placez le moule à cake dans le bol - **fig.14**.
- Le moule à cake ne passe ni au four, ni au micro-onde, ni au congélateur.

**Le moule à cake doit toujours être mis dans le bol sous le couvercle.**

**Il est peut-être parfois nécessaire de graisser un peu le moule pour certaines préparations.**

## Pour retirer le moule à cake

**Si vous souhaitez conserver vos cakes au réfrigérateur, attendez qu'ils soient à température ambiante.**

- Utilisez des gants anti-chaueur. Retirez le couvercle par sa poignée.
- Retirez le moule à cake du bol.
- Laissez refroidir quelques minutes avant de démouler vos cakes.
- Servez les cakes.

# Conseils et techniques pour la cuisson vapeur

- Évitez de serrer les aliments dans les bols. Laissez de l'espace pour permettre à la vapeur de circuler.
- Pour un meilleur résultat, mélangez des aliments approximativement de même taille comme par exemple des pommes de terre et des blancs de poulet qui pourront cuire en même temps.
- Évitez 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, utilisez 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 tel que les crèmes anglaises. Évitez la feuille d'aluminium qui a tendance à augmenter le temps de cuisson.
- Sélectionnez des aliments de taille compatible avec les bols spécialement si ces aliment doivent être mis en entier comme certains poissons par exemple.
- Pour plus de saveur utiliser des herbes fraîches, du citron, de l'ail, des oranges ou encore de l'oignon. Ces compléments peuvent être placés directement avec les aliments.
- Pour donner plus de saveur à la volaille, aux viandes et poissons, utilisez des marinades, des mélanges à base d'herbes, de vin ou des sauces barbecue ou des mélanges d'épices.
- Les légumes et fruits surgelés peuvent être cuits à la vapeur sans décongélation. Viandes et crustacés devront être décongelés préalablement.
- Pour les recettes avec des temps de cuisson longs il faudra démarrer avec le réservoir d'eau plein au maximum et surveiller le niveau d'eau pendant la cuisson, pour en remettre si besoin.
- Toujours utiliser des gants de protection pour prendre les bols, le bol à riz et le moule à cake en cours de cuisson.

## Entretien et nettoyage

### Nettoyez l'appareil

---

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

**N'immergez pas la base électrique et ne la rincez pas directement sous le robinet.**

**N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs.**

- Pour un fonctionnement optimal de votre appareil, démarrez-le toutes les 8 utilisations. Pour cela :
  - Retirez le récupérateur à jus.
  - Versez 1 L d'eau dans le réservoir à eau.
  - Rajoutez 1 verre (environ 150 ml) de vinaigre blanc.
  - Laissez agir à froid pendant une nuit.
  - Rincez l'intérieur du réservoir à eau plusieurs fois avec de l'eau tiède.

## Rangement

- Retournez le bol à riz dans le récupérateur à jus.
- Retournez le moule à cake sur le bol à riz - **fig.15**.
- Retournez le bol 1 sur la base - **fig.16**.
- Empilez le bol 2 dans le bol 3 et retournez le tout sur la base - **fig.17**.
- Posez le couvercle au-dessus - **fig.18**.

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

## Incidents / Solutions

Incident	Cause	Solution
De la vapeur s'échappe sur les côtés du produit	Bols mal enclenchés entre eux	Vérifier le bon enclenchement des bols entre eux ainsi que l'ordre de disposition
J'ai branché mon produit mais il s'est éteint	Vous n'avez pas mis en marche le produit avant 2 minutes et la mise en veille s'est enclenchée.	Appuyer une fois sur la touche start/stop pour sortir du mode veille
De l'eau s'écoule du socle	Fuite au niveau de l'élément chauffant	Emmener le produit dans une Station de Service agréée
Les aliments cuisent moins rapidement qu'avant	Élément chauffant entartré	Procéder au détartrage de l'élément chauffant (voir paragraphe entretien et nettoyage)

# Veiligheidsadviezen

## Veiligheidsrichtlijnen

---

- **Lees deze instructies aandachtig en houd ze zorgvuldig bij.**

- Dit apparaat is niet geschikt 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 geschikt om gebruikt te worden door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis, behalve indien ze via een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht staan of voorafgaand instructies kregen over het gebruik van het apparaat. 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 verlengsnoer in goede staat gebruiken die geaard is en 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.
- **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 de elementen ervan immers beschadigen.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het vloeistoffen of warme voedingsmiddelen bevat.

- Dit apparaat is ontworpen voor uitsluitend huishoudelijk gebruik. Elk professioneel, onaanpast gebruik of elke toepassing die niet overeenstemt met de gebruiksaanwijzing valt buiten de aansprakelijkheid en de garantie van de fabrikant. Dit apparaat is niet ontworpen om in de volgende gevallen gebruikt te worden, die niet gedekt worden door de garantie:
  - in kleinschalige keukens voor personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen,
  - op boerderijen,
  - door gasten van hotels, motels en andere verblijfsvormen,
  - 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.
- Bij problemen kunt u contact opnemen met de klantenservice of op het internetadres: [groupeseb.com](http://groupeseb.com).
- Uw apparaat is voorzien van een snoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant, de technische dienst of een persoon met gelijkaardige kwalificatie vervangen worden om gevaar te vermijden.

---

## Milieubescherming

- Uw apparaat is voorzien 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.



# Omschrijving

- 1 Deksel
- 2 Stoommandjes
- 3 Bakrooster
- 4 Cakevorm
- 5 Rijstkom
- 6 Sapopvangbak
- 7 Vulopening
- 8 Waterreservoir
- 9 Elektrisch onderstel
- 10 Instrumentenbord
  - a Programmamekeuzeknop
  - b Toets 
  - c Scherm met bereidingsijd
  - d Toets 
  - e Toets diepgevroren met lampje 
  - f Lampje Warmhoudfunctie 
  - g Toets  (start/stop)

## Gebruikersinstructies

### Voor het eerste gebruik

---

- Gebruik een zachte spons om het waterreservoir en de buitenkant van de elektrische basis - **fig.1** schoon te maken.
  - Was alle verwijderbare onderdelen (kommen, rijstkom, sapopvangbak, verwijderbare roosters, deksel, cakevorm) af met lauw water en afwasmiddel. Afspoelen en afdrogen.
  - U mag alle delen, behalve de elektrische basis, in de wasmachine schoonmaken.
- Gebruik geen krabber, zeker niet op het verwarmings-element. Dompel de elektrische basis nooit onder in water.**

---

### Vul het waterreservoir

- Gebruik geen kruiden of andere vloeistoffen dan water in het reservoir. Zet het toestel nooit direct onder de kraan om het reservoir te vullen, gebruik steeds een kom met gietsuit.**
- Giet koud water direct in het waterreservoir tot het maximale niveau (1,5 liter) - **fig.2**.
  - Gebruik schoon water bij elk gebruik en controleer of het waterreservoir tot het maximum gevuld is.
- CONTROLEER OF ER WATER IN HET APPARAAT ZIT VOOR U HET APPARAAT AANZET.**

### Plaats de verwijderbare onderdelen

---

- Plaats de sapopvangbak op het reservoir - **fig.3**.
  - Zet de roosters op de kommen - **fig.4**.
  - Plaats de kom(men) 1, 2 en dan 3 op de sapopvangbak - **fig.5**.
  - Plaats het deksel.
  - Wanneer u de rijstkom of cakevorm gebruikt, mag u die rechtstreeks op de roosters in de kom plaatsen.
  - Controleer of de kommen goed zijn geplaatst.
- Slechts 1 kom kan direct gebruikt worden op de sapopvangbak.**



# Bereiding

- Sluit het toestel aan: u hoort nu een inschakeltoon. De kleur van het gekozen programma knippert. De voorgestelde bereidingstijd knippert op het scherm.
- Plaats de programmakeuzeknop op het pictogram van het gekozen kookprogramma - **fig.6**.
- De voorgestelde bereidingstijd kan met de toetsen **+** en **-** verlengd of verkort worden.
- Indien er niets wordt gedaan, schakelt het apparaat na 2 minuten naar standby.
- Om de standby modus te verlaten drukt u op de toets **start / stop**.

Leg je handen niet op het toestel wanneer dit aan staat. De stoom die door de gaatjes van het deksel naar buiten komt kan heel warm zijn.


NL


## Kies de bereidingstijd

- Uw toestel biedt 6 bereidingsprogramma's met 6 oplichtende kleuren:
  -  **Programma 1 / BLAUW:** Vis (ingestelde tijd 15 min)
  -  **Programma 2 / ORANJE:** Groenten korte bereidingswijze (ingestelde tijd 20 min)
  -  **Programma 3 / GROEN:** Groenten lange bereidingswijze (ingestelde tijd 30 min)
  -  **Programma 4 / PAARS:** Vlees (ingestelde tijd 35 min)
  -  **Programma 5 / GEEL:** Rijst/eieren (ingestelde tijd 40 min)
  -  **Programma 6 / ROOD:** Cake (ingestelde tijd 17 min)

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

- De kleur van het programma licht op en knippert - **fig.7**.
- De standaardtijd knippert:
  - Als de ingestelde tijd juist is, drukt u op **start / stop** - **fig.8**.
  - Als de ingestelde tijd onjuist is, kunt u deze met de knoppen **+** en **-** verlengen of verkorten. Als u op **start / stop** drukt, bevestigt u de gekozen tijd.
- De bereidingstijd en de kleur van het gekozen programma stoppen met knipperen en de bereiding start.
- De resterende bereidingstijd loopt af, eerst de minuten en tijdens de laatste minuut de seconden
- Tijdens de bereiding kunt u de bereidingstijd en het programma steeds met de toetsen **+** en **-** wijzigen.





Tijdens het warmhouden, kunt u geen andere functies gebruiken. U kunt het toestel, indien u dat wenst, wel uitschakelen (door op de toets  te drukken).

- U hoort twee geluidssignalen wanneer de bereiding gereed is - **fig.9**.
- Wanneer de bereiding gereed is, treedt de warmhoudfunctie automatisch in werking en begint de kleur van het programma te knipperen. De toets  licht op - **fig.10**.
- De verstreken tijd van het warmhouden wordt weergegeven.

## Bereiding van diepvriesproducten

Het is mogelijk om bevroren groenten en fruit te koken zonder eerst te ontdooien.

Het toestel zal automatisch 10 minuten aan de gekozen bereidingstijd toevoegen.

- Kies het gewenste programma.
- Druk op toets  - **fig.11**.
- De tijd wordt automatisch verlengt voor ontdooien en knipperert.
- Druk op  om de bereiding te starten, de tijd stopt met knipperen en de bereiding start.
- Tijdens de bereiding kunt u de bereidingstijd en het programma steeds met de toetsen  en  wijzigen.

## Tijdens de bereiding

Raak de warme oppervlakken noch het voedsel dat bereid wordt aan. Gebruik ovenhandschoenen. Als er geen water in het toestel zit, warmt het niet op.

- U kan de bereidingstijd met de toetsen  ou .
- Als er geen stoom wordt gevormd, zit er niet genoeg water in het toestel. Voeg water toe via de vulopening aan de rechterkant van het toestel - **fig.12**.
- U moet niet opnieuw op de toets  drukken, het toestel start vanzelf opnieuw op.



## Het voedsel eruit halen

- Verwijder het deksel aan de handgreep.
- Verwijder de kommen - **fig.13**.
- Serveer het voedsel.

Gebruik ovenhandschoenen voor vastpakken van kommen en deksels - **fig.13**.

## Om de stoomkoker te stoppen

Indien er niets gedaan wordt, springt het scherm uit en schakelt het apparaat naar standby na 2 minuten. Het apparaat houdt het voedsel gedurende 1 uur warm. Daarna schakelt het naar standby. De verlichting gaat uit.

- Als u het toestel tijdens de bereiding wil stopzetten, drukt u op de toets .
- Tijdens het warmhouden drukt u op de toets .
- De bereiding wordt stopgezet. Het controlelampje en de "programmakeuzeknop" op het scherm beginnen snel te flikkeren.
- Om het toestel volledig uit te zetten, schakelt u het apparaat uit.

NL

## Tabel met bereidingstijden

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.

## Groenten - fruit

### Groenten - fruit korte bereidingswijze

Vorbereiding	Type	Hoeveelheid	Bereidingstijd
Wortelschijfjes	Vers	300 g	22-27 min
Paddestoelen	Vers	500 g	18-25 min
Spinazie	Vers	300 g	12-17 min
Paprika	Vers	250 g	18-25 min
Kleine witte uitjes	Vers	250 g	15-20 min
Bananen	Vers	4	12-17 min
Perziken	Vers	4	12-17 min
Appelen	Vers	4	25-30 min

## Groenten - fruit lange bereidingswijze

Vorbereitung	Type	Hoeveelheid	Bereidingstijd
Artisjok	Vers	1 middelgroot	45-55 min
Asperges	Vers	550 g	30-34 min
Broccoli	Vers	500 g	25-35 min
Kool	Vers	600 g	30-35 min
Bloemkool	Vers	1 middelgroot	35-45 min
Prinsessenbonen	Vers	450 g	34-40 min
Prei	Vers	500 g	34-41 min
Erwten	Vers	350 g	35-40 min
Aardappelen	Vers	600 g	40-46 min
Courgette	Vers	500 g	25-30 min
Peren	Vers	4	25-30 min

## Vis - Schaaldieren

Vorbereitung	Type	Hoeveelheid	Bereidingstijd
Visfilet	Vers	350 g	12-14 min
Schaaldieren	Vers	200 g	5-10 min
Steak	Vers	300 g	12-17 min
Zalm	Vers	550 g	20-30 min

## Vlees - Gevogelte

Vorbereitung	Type	Hoeveelheid	Bereidingstijd
Kippenbouten	Vers, in hun geheel	4	35-45 min
Kipschnitzel	Vers	450 g	20-25 min
Kalkoenschnitzel	Vers	400 g	20-26 min
Lamskoteletten	Vers	500 g	18-23 min
Varkensfilets	Vers	600 g	40-45 min
Worst	--	6	10-15 min

## Eieren

Vorbereitung	Type	Hoeveelheid	Bereidingstijd
Zachtgekookte eieren	--	6	12-15 min
Hardgekookte eieren	--	6	20-25 min



Vorbereiding	Type	Hoeveelheid	Bereidingstijd
Witte lange rijst	150 g	300 ml	30 min

## CAKE



## Cake

Vorbereiding	Type	Hoeveelheid	Bereidingstijd
Cake met rode vruchten	--	6	25 min
Chocoladetaart	--	6	23 min
Yoghurtaart	--	6	18 min
Cake met Provençaalse kruiden	--	6	18 min
Wortelcake	--	6	18 min

- U kunt cakerecepten uitproberen, zowel de recepten uit het boek als uw eigen recepten.
- Om meerdere schotels te bereiden: begin met de bereiding van de voedingsmiddelen die het meeste tijd nodig hebben. Leg deze voedingsmiddelen in kom 1. Voeg tijdens het koken andere kommen met voedingsmiddelen die sneller gaar zijn toe.

## Om cake te bakken

- Giet de cakedeeg in de vorm, doe de vorm niet te vol zodat het beslag tijdens het bakken niet overloopt.
- Plaats de cakevorm in de kom - **fig.14**.
- De cakevorm kan niet geplaatst worden in de oven, de magnetron en de vriezer.

**De cakevorm moet altijd geplaatst worden in de kom met deksel.**

Soms moet u de vorm invetten om aanbakken te voorkomen.

## Om de cakevorm te verwijderen

**Als u de cake in de koelkast wil bewaren, laat de cake dan eerst tot kamertemperatuur afkoelen.**

- Gebruik ovenhandschoenen. Neem het deksel bij het handvat vast.
- Verwijder de cakevorm van de kom.
- Laat een aantal minuten afkoelen voordat u de cake verwijderd.
- Dien de cake op.

# Stoomtips en -technieken

- Leg het voedsel niet te vast op elkaar in het stoommandje. Laat wat ruimte over zodat de stoom er zo goed mogelijk tussendoor kan bewegen.
- Gebruik voor het beste resultaat, stukjes voedsel van ongeveer dezelfde afmetingen (zoals aardappelen, groenten en kippenborst) zodat ze dezelfde bereidingstijd nodig hebben. De bereidingstijd wisselt naar gelang de grootte en dikte van het voedsel.
- Til het deksel niet te vaak op om het kookproces te controleren, hierdoor gaat stoom verloren en duurt de bereidingstijd langer.
- Als er voor een recept huishoudfolie nodig is, gebruik dan altijd het type dat in de magnetron kan. Huishoudfolie wordt vaak gebruikt om condensvorming en het bederf van delicaat voedsel, zoals eiergerechten, te voorkomen. Voorkom het gebruik van aluminiumfolie, hierdoor duurt de stoomtijd meestal langer.
- Een subtiele smaak kan worden gegeven aan uw gerechten met de toevoeging van verse kruiden, schijfjes citroen of sinaasappel, knoflook en ui.
- Om meer smaak toe te voegen aan gevogelte, vlees en vis, kunt u gebruik maken van marinades; combinaties van kruiden en wijn of barbecue-sauzen of specerijen mengsels.
- De bevroren groenten en fruit kunnen worden gestoomd zonder te ontdooien. Alle schelpdieren, gevogelte en vlees moet volledig worden ontdooid voor het stomen.
- Voor sommige recepten met een lange bereidingstijd, zoals gestoomde luchtige desserts, moet u iets meer water toevoegen tijdens het stomen.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen wanneer u de mandjes of de glazen stoompotjes beetpakt tijdens of na de bereiding.

## Onderhoud en reiniging

### De stoomkoker reinigen

---

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

**Dompel de elektrische basis nooit onder en houd de basis nooit rechtstreeks onder de kraan. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.**

## Om het apparaat te ontkalken

- Voor het beste resultaat moet u de stoomkoker ontkalken na elke 8 keer gebruiken. Hiervoor moet u:
  - De vochttopvanger verwijderen.
  - 1 liter koud water in het waterreservoir gieten.
  - 1 glas (ongeveer 150 ml) witte azijn toevoegen.
  - Het een nacht laten inwerken.
  - De binnenkant van het waterreservoir meerdere keren uitspoelen met warm water.
  - Geen andere ontkalkingsproducten gebruiken.

NL

## Opbergen

- Zet de rijstkom opnieuw in de sapopvangbak.
- Plaats de cakevorm opnieuw op de rijstkom - **fig.15**.
- Leg kom 1 terug op de basis - **fig.16**.
- Zet schaal 2 in schaal 3, zet deze samen ondersteboven op de basis - **fig.17**.
- Leg het deksel er bovenop - **fig.18**.

**Alle onderdelen kunnen in de stoomkoker worden bewaard.**

## Problemen / Oplossingen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Er ontsnapt stoom aan de zijkant van het apparaat.	De schalen zijn slecht op elkaar gezet.	Controleer of de schalen goed op elkaar zijn gezet en of de volgorde klopt.
Ik heb het apparaat aangesloten maar hij is vanzelf uitgegaan.	U heeft het apparaat niet 2 minuten van tevoren aangezet en de standby-stand is ingeschakeld.	Druk éénmaal op de start/stop toets om de standby modus te verlaten.
Er komt water uit het voetstuk.	Het verwarmingselement lekt.	Breng het apparaat naar een erkend servicecentrum.
De voedingsmiddelen koken minder snel dan voordien.	Aangekalkt verwarmingselement.	Ontkalk het verwarmingselement (zie paragraaf onderhoud en schoonmaak).



# Wichtige

## 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.
- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigten Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein.  
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.
- **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 Ersatzteile, 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 landwirtschaftlichen Anwesen,
  - von Gästen von Hotels, Motels und ähnlichen Unterbringungen,
  - in Fremdenzimmern und Frühstückspensionen.
- Die Garzeiten sind Richtwerte.
- Sollten Sie Probleme haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst oder an die Internetadresse: [groupeseb.com](http://groupeseb.com).
- **Ihr Gerät besitzt ein festes Stromkabel:** 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 (je nach Modell) 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

- 1 Deckel
- 2 Gareinsätze
- 3 Garroste (abnehmbar)
- 4 Muffinform
- 5 Garschale (z.B. für Reis)
- 6 Saftauffangbehälter
- 7 Einfüllöffnung
- 8 Wassertank
- 9 Elektrische Basis
- 10 Bedienfeld
  - a Programmwahlregler
  - b Taste 
  - c Garzeitanzeige
  - d Taste 
  - e Garen tiefgekühlter Speisen 
  - f Warmhaltefunktion 
  - g Taste  Start/Stop

## Bedienungshinweise

### Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie den Wassertank - **fig.1** und die Außenseite der elektrischen Basis mit einem nicht scheuernden Schwamm.
  - Waschen Sie alle abnehmbaren Teile (Gareinsätze, Garschale, Saftauffangbehälter, abnehmbare Garroste, Deckel, Muffinform) mit lauwarmem Wasser und Spülmittel. Spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie.
  - Sie können alle Teile, außer der elektrischen Basis, in der Spülmaschine reinigen.
- Verwenden Sie keinen Kratzer, vor allem nicht zum Reinigen des Heizelements. Tauchen Sie die elektrische Basis niemals in Flüssigkeit.

### Befüllen des Wassertanks

Verwenden Sie keine Gewürze und keine Flüssigkeit außer Wasser im Wassertank.

- Gießen Sie so viel kaltes Wasser in den Wassertank, bis die Höchstmarke erreicht ist (1,5 Liter) - **fig.2**.
- Erneuern Sie das Wasser vor jedem Gebrauch und überzeugen Sie sich, dass der Tank bis zur Höchstmarke gefüllt ist.

Befüllen Sie Ihren Wassertank nicht direkt unter dem Wasserhahn.


**VERSICHERN SIE SICH, DASS WASSER IM WSSERTANK IST, BEVOR SIE DAS GERÄT EINSCHALTEN.**

Verwenden Sie einen Messbecher.

### Setzen Sie die abnehmbaren Teile an ihren Platz

- Setzen Sie den Saftauffangbehälter auf den Wassertank - **fig.3**.
  - Lassen Sie die Garroste in die Gareinsätze einrasten - **fig.4**.
  - Setzen Sie die Gareinsätze 1, 2, dann 3 auf den Saftauffangbehälter - **fig.5**.
  - Setzen Sie den Deckel darauf.
  - Wenn Sie die Zubehörteile Garschale und Muffinform verwenden, setzen Sie sie direkt auf den Garrost in den Gareinsatz.
  - Überprüfen Sie, ob die Gareinsätze richtig platziert sind.
- Nur der Gareinsatz 1 kann direkt auf dem Saftauffangbehälter verwendet werden.







# Garen mit dem Dampfgarer

- Schließen Sie das Gerät an: Es ist ein Signalton zu hören. Die Farbe des gewählten Programms blinkt. Die Anzeige mit der vorgeschlagenen Garzeit blinkt.
- Stellen Sie den Programmwahlgler unter das Piktogramm des gewünschten Garprogramms - **fig.6**.
- Die vorgeschlagene Garzeit kann mit den Tasten **+** und **-** angepasst werden.
- Wenn keine Einstellung vorgenommen wird, erlischt die Anzeige und das Gerät schaltet nach 2 Minuten in den Standby-Modus.
- Drücken Sie auf die Taste  um den Standby-Modus zu beenden.



Halten Sie Ihre Hände während des Garens nicht über das Gerät, da aus den Löchern des Deckels Dampf austritt.


DE


## Einstellen der Garzeit

- Ihr Gerät besitzt 6 Garprogramme, die 6 leuchtenden Farben zugeordnet sind:
  -  **Programm 1 / BLAU:** Fisch (voreingestellt auf 15 Min.)
  -  **Programm 2 / ORANGE:** kurz zu garendes Gemüse (voreingestellt auf 20 Min.)
  -  **Programm 3 / GRÜN:** lang zu garendes Gemüse (voreingestellt auf 30 Min.)
  -  **Programm 4 / VIOLETT:** Fleisch (voreingestellt auf 35 Min.)
  -  **Programm 5 / GELB:** Reis (voreingestellt auf 40 Min.)
  -  **Programm 6 / ROT:** Muffins (voreingestellt auf 17 Min.)

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

- Die Programmfarbe leuchtet auf und blinkt - **fig.7**.
- Die werksseitig angezeigte Zeit blinkt:
  - Wenn Ihnen die Zeit zusagt, drücken Sie auf  - **fig.8**.
  - Wenn Ihnen die voreingestellte Zeit nicht zusagt, können Sie sie mit Hilfe der Tasten **+** und **-** ändern. Drücken Sie auf , um diese Zeit zu bestätigen.
- Die Zeit und Farbleuchte des ausgewählten Programms hören auf zu blinken und das Garen beginnt.
- Während des Garens wird die angezeigte Zeit minutenweise und in der letzten Minute sekundenweise heruntergezählt.
- Sie können die Garzeit auch nach Beginn des Garens jederzeit durch Drücken der Tasten **+** oder **-** ändern und das Programm wechseln.





Während des Warmhaltens ist keine andere Aktion möglich, außer dem Ausschalten, wenn Sie dies möchten (indem Sie auf die Taste  drücken).

- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönen zwei Signaltöne - **fig.9**.
- Das Warmhalten beginnt nach Ende des Garens automatisch, und die Programmfarbe leuchtet immer wieder auf. Die Taste  leuchtet auf - **fig.10**.
- Die Warmhaltezeit seit dem Ende des Garens wird angezeigt.

## Garen tiefgekühlter Speisen




Es ist möglich, tiefgekühltes Gemüse und tiefgekühlte Früchte zuzubereiten, ohne sie vorher aufzutauen.

Das Gerät fügt zur gewählten Garzeit automatisch 10 Minuten hinzu, um die Speisen vorher aufzutauen.

- Wählen Sie das gewünschte Programm.
- Drücken Sie auf die Taste  - **fig.11**.
- Die Warmhaltezeit seit dem Ende des Garens wird angezeigt.
- Drücken Sie auf  um das Garen zu starten. Die Garzeitanzeige hört auf zu blinken und das Garen beginnt.
- Sie können die Garzeit auch nach Beginn des Garens jederzeit durch Drücken der Tasten  oder  ändern und das Programm wechseln.

## Während des Garens

Berühren Sie die heißen Oberflächen oder garende Lebensmittel nicht. Verwenden Sie Topfhandschuhe. Wenn kein Wasser mehr im Wassertank ist, heizt das Gerät nicht mehr.

- Wenn Sie die Garzeit ändern wollen, drücken Sie auf die Tasten  oder .
- Wenn kein Dampf mehr vorhanden ist, fehlt Ihrem Gerät Wasser. Fügen Sie Wasser durch die Einfüllöffnung auf der rechten Geräteseite nach - **fig.12**.
- Es ist nicht erforderlich, erneut auf die Taste  zu drücken. Das Gerät startet selbst neu.



## Entnahme des Garguts

- Nehmen Sie den Deckel an seinem Griff ab.
- Entfernen Sie die Gareinsätze - **fig.13**.
- Servieren Sie die fertigen Gerichte.

Verwenden Sie beim Hantieren mit den Gareinsätzen und dem Deckel Topfhandschuhe - **fig.13**.

# Ausschalten des Dampfgarers

Wenn keine Einstellung vorgenommen wird, erlischt die Anzeige und das Gerät schaltet nach 2 Minuten in den Standby-Modus. Nach 1 Stunde Warmhalten schaltet das Gerät in den Standby-Modus. Die Beleuchtung erlischt.

- Wenn Sie Ihr Gerät während des Garens ausschalten möchten, drücken Sie auf die Taste .
- Drücken Sie während des Warmhaltens auf die Taste , um das Gerät auszuschalten.
- Das Ende des Garens wird durch schnelles Blinken angezeigt.
- Stecken Sie das Gerät aus, um es komplett auszuschalten.

DE

## Garzeiten-Tabelle

Die Zeiten sind Richtwerte im Gareinsatz 1. Je nach Größe der Lebensmittel, dem Raum zwischen den Lebensmitteln, den Mengen, dem persönlichen Geschmack und der Netzspannung können diese variieren.

## Gemüsesorten - Früchte

### Kurz zu garende Gemüsesorten - Früchte

Lebensmittel	Art	Menge	Garzeiten
Karotten (Scheiben)	Frisch	300 g	22-27 Min.
Champignons	Frisch	500 g	18-25 Min.
Spinat	Frisch	300 g	12-17 Min.
Paprikas	Frisch	250 g	18-25 Min.
Silberzwiebeln	Frisch	250 g	15-20 Min.
Bananen	Frisch	4	12-17 Min.
Pfirsiche	Frisch	4	12-17 Min.
Äpfel	Frisch	4	25-30 Min.



## Lang zu garende Gemüsesorten - Früchte

Lebensmittel	Art	Menge	Garzeiten
Artischocke	Frisch	1 x mittelgroß	45-55 Min.
Spargel	Frisch	550 g	30-34 Min.
Brokkoli	Frisch	500 g	25-35 Min.
Kohl	Frisch	600 g	30-35 Min.
Blumenkohl	Frisch	1 x mittelgroß	35-45 Min.
Grüne Bohnen	Frisch	450 g	34-40 Min.
Porree	Frisch	500 g	34-41 Min.
Erbsen	Frisch	350 g	35-40 Min.
Kartoffeln	Frisch	600 g	40-46 Min.
Zucchini	Frisch	500 g	25-30 Min.
Birnen	Frisch	4	25-30 Min.



## Fisch - Schalentiere

Lebensmittel	Art	Menge	Garzeiten
Fischfilet	Frisch	350 g	12-14 Min.
Schalentiere	Frisch	200 g	5-10 Min.
Seelachssteak	Frisch	300 g	12-17 Min.
Lachs	Frisch	550 g	20-30 Min.



## Fleisch - Geflügel

Lebensmittel	Art	Menge	Garzeiten
Hähnchenschenkel	Frisch (ganz)	4	35-45 Min.
Hähnchenschnitzel/-filet	Frisch	450 g	20-25 Min.
Putenschnitzel/-filet	Frisch	400 g	20-26 Min.
Lammkotelett	Frisch	500 g	18-23 Min.
Schweinefilets	Frisch	600 g	40-45 Min.
Würstchen	--	6	10-15 Min.



## Eier

Lebensmittel	Art	Menge	Garzeiten
Eier weich gekocht	--	6	12-15 Min.
Eier hart gekocht	--	6	20-25 Min.



Lebensmittel	Art	Menge	Garzeiten
Weißer Langkornreis	150 g	300 ml	30 Min.

CAKE



## Muffins

Lebensmittel	Art	Menge	Garzeiten
Muffins mit roten Früchten	--	6	25 Min.
Schokoladenmuffins	--	6	23 Min.
Joghurtmuffins	--	6	18 Min.
Kräuter-Muffins	--	6	18 Min.
Karottenmuffins	--	6	18 Min.

- Sie haben die Möglichkeit, die Rezepte aus dem Rezeptheft oder Ihre eigenen Rezepte zuzubereiten.
- Um mehrere Gerichte zuzubereiten: Beginnen Sie damit, die Lebensmittel zu garen, die die längste Garzeit benötigen. Geben Sie sie in die Gareinsätze. Während des Garens können Sie die anderen Gareinsätze mit Lebensmitteln, die die kürzere Garzeit benötigen, hinzufügen.

## Zubereitung von Muffins

- Geben Sie den Teig in die Muffinform. Füllen Sie sie nicht zu voll, da einige Rezepte überlaufen könnten.
- Setzen Sie die Muffinform in den Gareinsätze - **fig.14**.
- Die Muffinform ist weder ofenfest noch mikrowellen- oder gefrierschrankgeeignet.

**Die Muffinform muss sich immer im oberen Gareinsatz unter dem Deckel befinden.**  
Bei einigen Teigen ist es eventuell erforderlich, die Form etwas einzufetten.

## Herausnehmen der Muffinform

Wenn Sie Ihre Muffins im Kühlschrank aufbewahren wollen, warten Sie, bis sie Umgebungstemperatur haben.

- Verwenden Sie Topfhandschuhe. Entfernen Sie den Deckel am Griff.
- Nehmen Sie die Muffinform aus dem Gareinsatz.
- Lassen Sie die Muffins etwas abkühlen, bevor Sie sie aus der Form nehmen.
- Servieren Sie die Muffins.

DE



# Tipps & Techniken für das Dampfgaren

- Legen Sie die einzelnen Lebensmittel nicht zu dicht gedrängt in die Gareinsätze. Lassen Sie ausreichend Raum, damit der Dampf so gut wie möglich zirkulieren kann.
- Die besten Garergebnisse erzielen Sie, wenn Sie darauf achten, Lebensmittel zu kombinieren, die etwa die gleiche Größe haben (z.B. Kartoffeln, Gemüse und Geflügel), damit diese gleichzeitig gar werden. Die Garzeit variiert dabei je nach Größe und Dicke des Garguts.
- Vermeiden Sie es, den Deckel zu oft abzuheben (um z.B. den Garprozess zu kontrollieren). Je mehr Dampf entweicht, desto länger die Garzeit.
- Erfordert ein Rezept die Verwendung von Klarsichtfolie, nehmen Sie mikrowelleneignete Folie. Diese wird eingesetzt, um die Bildung von Kondenswasser zu vermeiden (beispielsweise bei der Zubereitung empfindlicher Gerichte wie Cremespeisen). Setzen Sie Klarsichtfolie jedoch nur ein, wenn dies wirklich nötig ist, da diese Methode die Garzeit oft verlängert.
- Leichte Aromen sowie frische Kräuter, Zitronen- oder Orangenscheiben, Knoblauch oder etwa Zwiebeln können je nach Belieben direkt zu den Gerichten hinzugegeben werden.
- Benutzen Sie je nach Belieben Marinaden, Kräuterkombinationen oder Wein- und Grillsaucen sowie Gewürze, um Geflügel, Fleisch oder Fisch noch mehr Geschmack zu verleihen.
- Gefrorenes Gemüse und Früchte können gegart werden durch Benutzung der Auftaufunktion. Schalentiere, Geflügel und Fleisch müssen vor dem Garen aufgetaut werden.
- Einige Gerichte mit langer Garzeit (z.B. gedämpfte Biskuit-Desserts) machen es erforderlich, den Wassertank während des Garprozesses nachzufüllen.
- Verwenden Sie stets Topflappen oder Ofenhandschuhe, um während oder nach dem Garvorgang den Deckel, die Gareinsätze oder die Griffe anzufassen.

## Reinigung und Pflege

### Reinigung des Dampfgarers

---

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

**Tauchen Sie den elektrischen Sockel nicht in Flüssigkeit und spülen Sie ihn nicht direkt unter dem Wasserhahn ab.**

**Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsprodukte.**

# Entkalken des Dampfgarers

- Um die volle Leistungsfähigkeit Ihres Dampfgarers zu erhalten, sollten Sie ihn nach jeweils 8 Stunden Betriebszeit entkalken. Gehen Sie dabei wie folgt vor:
  - Nehmen Sie den Saftauffangbehälter ab.
  - Füllen Sie 1 Liter kaltes Wasser in den Wassertank.
  - Fügen Sie 1 Glas (ca. 150 ml) Haushaltsessig hinzu.
  - Lassen Sie das Ganze über Nacht einwirken.
  - Leeren Sie den Tank und spülen Sie ihn danach mehrmals mit klarem warmem Wasser aus.
  - Verwenden Sie keine anderen Entkalker.

DE

## Aufbewahrung

- Setzen Sie die Garschale umgekehrt auf den Saftauffangbehälter.
  - Setzen Sie die Muffinform (mit Öffnung nach unten) darauf - **fig.15.**
  - Setzen Sie den Gareinsatz Nr. 1 umgekehrt auf den Sockel - **fig.16.**
  - Setzen Sie den Gareinsatz Nr.2 auf den Gareinsatz Nr. 3 - **fig.17.**
  - Setzen Sie den Deckel darauf - **fig.18.**
- Alle Einzel-/Zubehörteile passen ineinander und lassen sich kompakt verstauen.**

## Probleme / Lösungen

Problem	Grund	Lösung
An den Seiten des Geräts tritt Dampf aus.	Gareinsätze nicht optimal aufeinander gesetzt.	Überprüfen Sie, ob die Gareinsätze richtig aufeinander gesetzt sind und ihre Reihenfolge richtig ist.
Ich habe mein Gerät eingesteckt, aber es hat sich ausgeschaltet.	Sie haben das Gerät nicht innerhalb von 2 Minuten eingeschaltet und es ist in den Standby-Modus gewechselt.	Drücken Sie einmal auf die Start/Stopp-Taste, um den Standby-Modus zu beenden.
Es läuft Wasser aus dem Sockel.	Leck am Heizelement.	Bringen Sie das Gerät in ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
Die Lebensmittel garen langsamer als zuvor.	Heizelement ist verkalkt.	Entkalken Sie das Heizelement (siehe Abschnitt Entkalken des Dampfgarers).