



3 TIER STEAMER SDG 950 D4

(GB) (IE) (NI) (CY)

3 TIER STEAMER

Operating instructions

(DE) (AT) (CH)

DAMPFGARER

Bedienungsanleitung

(GR) (CY)

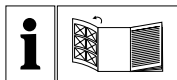
ΑΤΜΟΜΑΓΕΙΡΑΣ

Οδηγίες χρήσης

IAN 466046_2404

(GB)

(CY)



GB IE NI CY

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

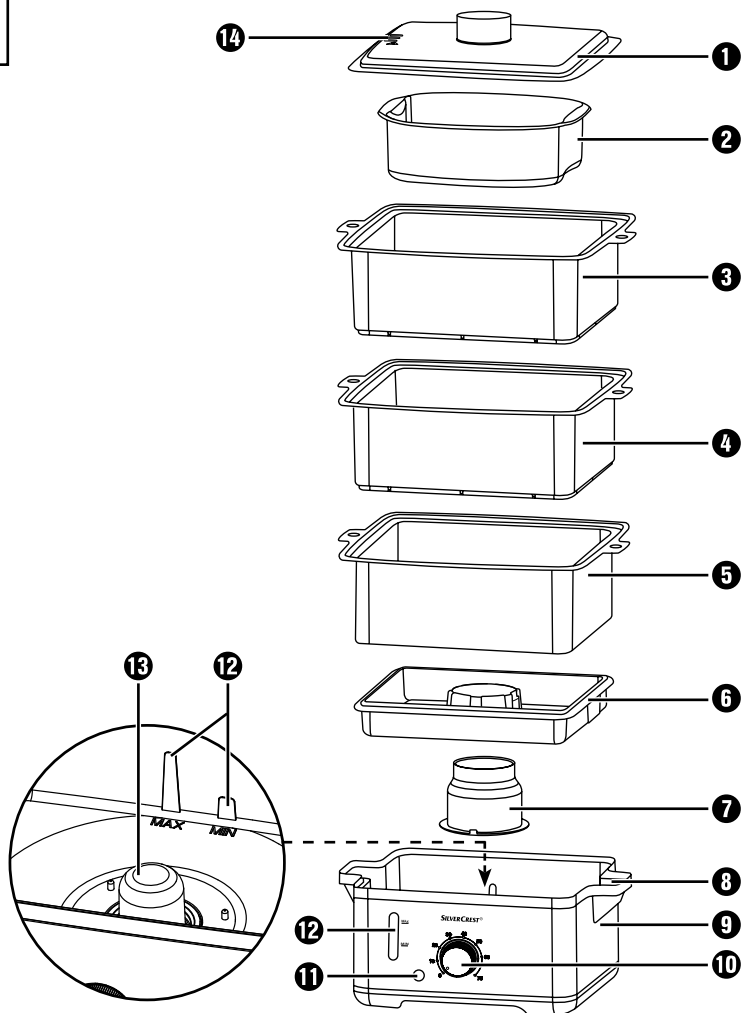
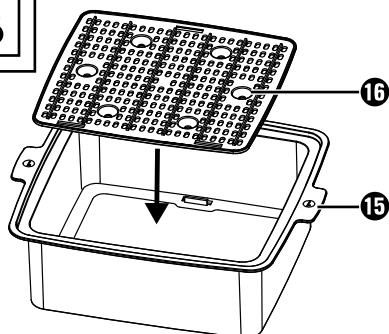
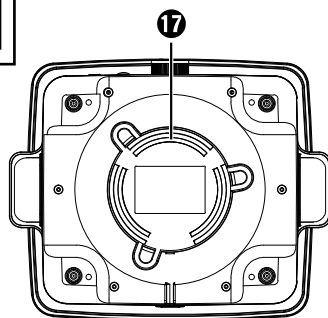
GR CY

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

DE AT CH

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

GB/IE/NI/CY	Operating instructions	Page	1
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	17
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	35

A**B****C**

Contents

Introduction	2
Intended use	2
Warnings and symbols used	2
Safety information	3
Package contents	6
Appliance description	6
Before first use	6
Operating the appliance	6
Operation	7
Steaming	7
Checking the cooking point	7
Refilling with water	8
Stopping operation	8
Tips for further use	8
Boiling eggs	8
Cooking rice	8
Preparing dishes with different cooking times	8
The best way to steam	9
Cooking times	9
Cleaning	13
Descaling the appliance	13
Storage	14
Disposal	14
Disposal of the appliance	14
Disposal of the packaging	14
Technical data	14
Kompernass Handels GmbH warranty	15
Service	16
Importer	16

Introduction



Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the specified range of applications. Please also pass on all documents to any future owner.

Intended use

This appliance is intended for steaming food. It may only be used in dry and closed rooms. This appliance is intended exclusively for use in domestic households. Not for commercial use.

Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation which will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation which could result in death or serious injury if not avoided.
	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation which could result in a minor or moderate injury if not avoided.

	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation which could result in property damage if not avoided.
	Note: A note provides additional information that will assist you in using the appliance.
	Caution! Hot surface!
	Read the operating instructions.
	Do not immerse in water.
	Suitable for dishwashers.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	Alternating current.

Safety information

DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Never use the appliance if any parts are damaged or if the appliance has been dropped.
- ▶ Only connect the appliance to a properly installed and earthed socket whose voltage corresponds to the specification on the rating plate. The socket outlet must be easily accessible so that you can quickly disconnect the appliance from the power supply in an emergency.
- ▶ Keep the power cable away from hot parts of the appliance and other heat sources. Do not run power cable over sharp edges or corners.
- ▶ Do not kink or crush the power cable.
- ▶ To avoid potential risks, damaged power cables should be replaced by the manufacturer, their customer service department or a similarly qualified person.
- ▶ The appliance is not completely disconnected from the mains after it has been switched off. To do this, pull out the mains plug.
- ▶ Always pull the plug out of the power socket after use and before cleaning the appliance.
- ▶ Always hold the plug when disconnecting the appliance from the power supply, do not pull on the power cable. Otherwise the power cable could be damaged!
- ▶  Never immerse the lower part, the mains cable or the plug in water or any other liquids!
- ▶ If liquid enters the lower part, disconnect the mains plug immediately. Have the appliance checked before using it again.
- ▶ Do not allow any liquid to run over the appliance's plug connections.
- ▶ Do not handle the appliance with damp hands.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance may be used by children aged 8 years or above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge, if they are being supervised or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ Do not allow children to play with the appliance.
- ▶ Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- ▶ Children younger than 8 years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- ▶ Do not allow children to play with packaging materials.
Risk of suffocation!
- ▶ Do not lean over the appliance while it is producing steam or when you open the lid and the contents are still very hot.
- ▶ Always lift the lid slowly and away from you so that the steam can escape to the back.
- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. Otherwise, there is a risk of serious injury!



- ▶ **Caution! Hot surface!** The surfaces of the appliance become very hot during use. During operation, touch the appliance only at the control dial or the handles. Use oven mitts when handling the lid or steam attachments.
- ▶ After use, the surfaces of the heating elements will still have some residual heat.

⚠ ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use the appliance outdoors. The appliance is intended exclusively for domestic indoor use.
- ▶ Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Place the appliance on a firm, level and heat-resistant surface.
- ▶ Do not place the appliance near walls or under wall cabinets. This way you will avoid damage caused by rising steam.
- ▶ Never operate the appliance without water and always use at least one steam attachment.
- ▶ Only use fresh drinking water for steam generation.
- ▶ Do not line the water tank with aluminium foil.
- ▶ Do not cover the steam vents as this will cause heat to build up.
- ▶ Operate the appliance only with the original accessories supplied.
- ▶ Allow the appliance and accessories to cool completely before cleaning and storing them.
- ▶ The appliance does not need to be supervised continuously during operation, but must be checked regularly, especially if longer steaming times are set.

ⓘ NOTE

- ▶ No user action is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product switches automatically to either 50 or 60 Hz.

Package contents

- Base with steam tube
- Liquid collection tray
- 3 steam attachments
- Rice bowl
- Lid
- Instructions for use

i Note: Check the package contents for completeness and damage immediately after unpacking. Contact Customer Service if necessary.

Appliance description

Figure A:

- 1 Lid
- 2 Rice bowl
- 3 Upper steam attachment 3
- 4 Middle steam attachment 2
- 5 Lower steam attachment 1
- 6 Liquid collection tray
- 7 Steam tube
- 8 Filling openings
- 9 Base
- 10 Control dial
- 11 Operating indicator light
- 12 Water level indicator
- 13 Steamer
- 14 Steam vents

Figure B:

- 15 Handle with number
- 16 Base plate with egg wells

Figure C:

- 17 Cable retainer (on the underside)

Before first use

- Clean the appliance and all accessories as described in the section **Cleaning**.
- Place the base **9** on a firm, level and heat-resistant surface.
- Ensure that the mains power socket is always easily accessible in the event of a fault.

Operating the appliance

i Note: The first time the appliance heats up, a small amount of smoke and odour may result from production-related residues. This is normal and is completely harmless. Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.

The base **9** is set up and all parts are cleaned:

- 1) Put the steam tube **7** on the steamer **13**. Make sure that the 3 small holes on the steam tube **7** engage with the corresponding plastic pins on the bottom of the base **9**.
- 2) Fill 500 ml of fresh drinking water into the base **9**.
- 3) Place the liquid collection tray **6** on the base **9**.
- 4) Place the 3 steam attachments **5/4/3** on the liquid collection tray **6**.

i Note: Make sure the steam attachments **5/4/3** are in the correct order, as they are all slightly different sizes. They are marked on the handholds **15** with the number 1, 2 or 3. Place the steam attachments **5/4/3** from bottom to top in the order 1, 2, 3.

- 5) Place the rice bowl **2** in the upper steam attachment **3**.
 - 6) Put the lid **1** on.
 - 7) Insert the plug into a suitable mains socket.
 - 8) Set the control dial **10** to a time of 5-10 min.
 - ✓ The appliance starts to heat up and the operating indicator light **11** lights up.
 - 9) When the set time has elapsed, the appliance switches off automatically.
Let it cool down and clean all parts again.
- The appliance is now ready for use.

Operation

WARNING!

- ▶ The surfaces of the appliance become very hot during use. During operation, touch the appliance only at the control dial **10** or the handles.
- ▶ Use oven mitts when handling the lid **1** or steam attachments **5/4/3**.

WARNING!

- ▶ Do not lean over the appliance...
 - while hot steam is coming out of the steam vents **14**, or
 - when you open the lid **1** and the contents are still very hot.
- ▶ Always lift the lid **1** slowly and away from you so that the steam can escape to the back.
- ▶ If you want to check that the food is cooked, use a long handled fork or tongs.

CAUTION!

- ▶ Never operate the appliance without a steam attachment **5/4/3**.

-  **Note:** Make sure the steam attachments **5/4/3** are in the correct order, as they are all slightly different sizes. They are marked on the handholds **15** with the number 1, 2 or 3. Place the steam attachments **5/4/3** from bottom to top in the order 1, 2, 3.

-  **Note:** The steam attachment 3 **3** must not be placed directly on the steam attachment 1 **5** otherwise it will not close flush. You can also use each steam attachment **5/4/3** separately. The lid **1** fits all steam attachments **5/4/3** equally.

Steaming

- 1) Remove the liquid collection tray **6** from the base **9**.
- 2) Fill the base **9** with fresh drinking water at least to the MIN mark and at most to the MAX mark.

-  **Note:** Filling up to the MAX mark is enough for approx. 1 hour of steaming time.

-  **Note:** Only operate the device when the water level indicator **12** is above MIN.

- 3) Put the liquid collection tray **6** back on the base **9**.

-  **Note:** You can also fill or refill the water through the filling openings **8** on the handles of the base **9** without having to remove the liquid collection tray **6**.

- 4) Place the food in the steam attachments **5/4/3**. You can use only 1, 2 or all 3 steam attachments **5/4/3**. Be careful not to cover the openings in the base plate **16** of the steam attachment **5/4/3** completely with food to allow the steam to circulate freely.

- 5) Place the steam attachments **5/4/3** on the liquid collection tray **6**.

- 6) Place the lid **1** on the upper steam attachment **3**.

- 7) Insert the plug into a suitable mains socket.

- 8) Set the control dial **10** to the desired time.

- ✓ The appliance starts to heat up and the operating indicator light **11** lights up.

-  **Note:** For a very short cooking time, always turn the control dial **10** first until the operation indicator light **11** lights up and then back to the desired time. This is the only way to ensure that a beep sounds even at the end of a short cooking time.

Checking the cooking point

- To prevent fruit and vegetables from becoming too soft and meat or fish from becoming too dry and tough due to an excessively long steaming time, check the cooking point of the food in between.

- 1) Carefully open the lid **1** by lifting it at the back first to let the steam escape away from you.

- 2) Remove the lid **1** from the steam attachment **5/4/3**.

- 3) Check the cooking point of the food with a long handle fork or tongs.

- When the food is ready, switch off the appliance by turning the control dial **10** to 0 and disconnect the mains plug.

- If the food has not finished cooking, put the lid **1** back on and let the appliance continue working.
- If the set cooking time has elapsed but the food is not yet cooked, set the control dial **10** to the desired time again to finish cooking. Check the water level and top up with water if necessary.

Refilling with water

WARNING!

- ▶ Make sure that the water never exceeds the MAX mark. Otherwise, hot water may spray out of the steamer during cooking.
- Filling up to the MAX mark is enough for approx. 1 hour of steaming time. If the cooking time is longer, or if the water level indicator **12** falls below the MIN mark, you must add water.
- Using a suitable watering vessel, carefully pour the water over the side filling openings **8** on the handles of the base **9**.

 **Note:** If the water is used up during operation, the appliance switches off automatically to prevent overheating. Disconnect the plug and allow the appliance to cool down. You can then fill the appliance with water again and put it into operation.

Stopping operation

WARNING!

- ▶ The condensation water in the liquid collection tray **6** is hot. Let it cool down before you remove it.
 - After the set cooking time has elapsed, an acoustic signal sounds and the appliance switches off automatically. Pull the plug out of the mains power socket.
 - If you want to stop the cooking process prematurely, switch off the appliance by turning the control dial **10** to 0 and disconnect the mains plug.
- 1) Wait until the steam in the appliance has evaporated.
 - 2) Remove the steam attachments **5/4/3** with food.

- 3) Remove the liquid collection tray **6** and pour away the water it contains.
- 4) Pour out the residual water from the base **9** as well.
- 5) Clean the appliance and all accessories as described in the section **Cleaning**.

Tips for further use

Boiling eggs

- In the bottom of each steam attachment **5/4/3** there are 6 wells in which 6 eggs can be placed.
- If you use all 3 steam attachments **5/4/3** you can cook up to 18 eggs at once.
- Follow the **cooking times** for eggs to set the time. Note that the cooking time in the lower steam attachment **5** is slightly shorter than in the ones above.

Cooking rice

- If you want to cook rice, use the rice bowl **2**:
- 1) Put the rice and the appropriate amount of water in the rice bowl **2**.
 - 2) Place the rice bowl **2** in any steam attachment **5/4/3**.

 **Note:** If you use more than one steam attachment **5/4/3** place the rice bowl **2** in the top one to prevent condensation from dripping into the rice.

- 3) Stir the rice occasionally.

 **Note:** You can also use the rice bowl **2** to heat liquids, e.g. sauces, or to cook fruit.

Preparing dishes with different cooking times

- To prepare different dishes with different cooking times, place the 3 steam attachments **5/4/3** on top of each other at different times. Keep the following in mind:
- 1) Place the food with the longest cooking time in the lower steam attachment 1 **5**.
 - 2) Place this steam attachment 1 **5** in the steamer, start the cooking process and let the steamer work.

- 3) Place the food that needs a medium cooking time in the middle steam attachment 2 **4**.
 - 4) Carefully open the lid **1** by lifting it at the back first to let the steam escape away from you.
 - 5) Remove the lid **1** and place the middle steam attachment 2 **4** with the food on the lower steam attachment 1 **5**.
 - 6) Put the lid **1** back on and let the steamer continue to work.
 - 7) Place the food with the shortest cooking time in the upper steam attachment 3 **3** and place it on the middle one as described previously.
- Note that the cooking time in the middle and upper steam attachment **4/3** will increase by approx. 5-10 minutes and adjust the cooking time accordingly.
 - The taste of the food can be transferred via the condensation water. Therefore, always place fish and meat in the lower steam attachment **5**.

The best way to steam

- Make sure that all the pieces are about the same size. If they are different sizes and you need to layer them, put the smaller pieces on top.
- Note that one layer of food cooks faster than several layers. Therefore, the cooking time increases with the quantity of food.
- Be careful not to cover the openings in the base plate **16** of the steam attachments **5/4/3** completely with food to allow the steam to circulate freely.
- Stir or rearrange the food halfway through the cooking time if you are steaming larger quantities.

- All cooking times given refer to preparation with cold water. Use warm (not boiling) water to reduce the steaming time slightly.

Cooking times

The steaming times given in the tables are purely guide values. The cooking time varies depending on the size of the food, freshness of the food, filling quantity, position of the steam baskets (top or bottom) and personal preferences (soft or firm to the bite). Therefore, check the cooking status as described in the section **Checking the cooking point**.

Unless otherwise stated, the steaming times refer to use in the lower steam attachment **5**. The food in the middle and upper steam attachment **4/3** takes about 5-10 minutes longer.

All steaming times refer to use with cold water.

Vegetables

- Remove thick stalks from cauliflower, broccoli and cabbage vegetables.
- Chop the vegetables into pieces of about the same size.
- Steam leafy vegetables for as short a time as possible, otherwise they will lose their colour easily.
- Season and salt the vegetables only after steaming.
- Frozen vegetables do not need to be defrosted before steaming. With frozen vegetables, the steaming time is extended by a few minutes.

Vegetables	Quantity	Cooking time	Notes
Artichokes	2-3 medium-sized	50-55 min.	– place in the steam attachment 5/4/3 with the opening facing downwards so that condensation water can drain off
Broccoli	400 g	10-15 min.	– break into florets – frozen: 5 min. longer – stir/sauté halfway through the cooking time

Vegetables	Quantity	Cooking time	Notes
Cauliflower	400 g	15–20 min.	– break into florets – frozen: 5 min. longer – stir/sauté halfway through the cooking time
Green beans	400 g	25–30 min.	– frozen: 5 min. longer – stir/sauté halfway through the cooking time
Peas	400 g	15–20 min.	– stir/sauté halfway through the cooking time
Potatoes	900 g	30–40 min.	– fresh, peeled and quartered – stir/sauté halfway through the cooking time
New or small potatoes	500 g	35–40 min.	– fresh, peeled and whole – stir/sauté halfway through the cooking time
Cabbage	400 g	35–40 min.	– fresh, finely chopped – stir/sauté halfway through the cooking time
Carrots	400 g	20–25 min.	– fresh, sliced – stir/sauté halfway through the cooking time
Brussels sprouts	400 g	20–25 min.	– stir/sauté halfway through the cooking time
Asparagus	400 g	15–20 min.	– Lay out flat, second layer crosswise
Spinach	400 g	15–20 min.	– stir/sauté halfway through the cooking time
Mushrooms	200 g	15–20 min.	– fresh, sliced or small, whole heads – stir/sauté halfway through the cooking time
Courgettes	400 g	20–25 min.	– fresh, sliced – stir/sauté halfway through the cooking time

Meat

- Choose only soft, lean meat from which you have completely removed the fat.
- During steaming, the meat fat is further reduced and drains off completely.
- Cut the meat into pieces that are not too thick. Meat that is suitable for grilling is ideal for steaming.
- Poultry meat in particular must be well cooked to avoid possible salmonella infection.
- Prick sausages so that they do not burst. Raw sausages are not suitable for steaming.
- Serve the meat with tasty sauces or marinate it before steaming.

Meat	Quantity	Cooking time	Notes
Chicken breast	400 g	15–20 min.	– remove the skin before cooking – be sure to cook well
Chicken legs	2 pieces	20–30 min.	– cook thoroughly – after steaming, brown in the oven (grill function) if necessary
Meatballs	500 g	22–24 min.	– made from beef or mixed
Lamb	4 pieces	15–20 min.	– in slices, e.g. cutlet, fillet
Beef	250 g	10–15 min.	– in slices, e.g. fillet steak, roast beef
Pork	400 g or 4 pcs.	10–15 min.	– fillet, sirloin or steak – remove fat completely
Sausages	400 g	10–15 min.	– only pre-scalded sausages, e.g. frankfurters, bockwurst, hot dog sausages etc. – prick the skin before cooking

Fish and seafood

- Frozen fish can also be steamed without defrosting if the pieces have been separated beforehand and the cooking time is extended.
- Fish is cooked when it no longer looks glassy inside. Monitor the cooking time, as fish cooked for too long quickly becomes too dry.

Fish and seafood	Quantity	Cooking time	Notes
Fish fillet	250 g	10–15 min.	– frozen: 5 min. longer
Salmon steak	400 g	10–15 min.	– frozen: 5 min. longer
Tuna steak	400 g	15–20 min.	– frozen: 5 min. longer

Fish and seafood	Quantity	Cooking time	Notes
Oysters	6 pieces	15–20 min.	– cook only fresh and closed oysters – the cooking time is over when the shells have opened completely
Prawns	400 g	10–15 min.	– stir/sauté halfway through the cooking time
Lobster tails	2 pieces	20–25 min.	
Mussels	400 g	10–15 min.	– cook only fresh and closed mussels – the cooking time is over when the shells have opened completely

Rice

- For the amount of water, follow the instructions on the respective rice package. Put the required amount of water in the rice bowl ❷ with the rice.
- If you use more than one steam attachment ❸/❹/❺ place the rice bowl ❷ in the top one.

Rice	Quantity	Cooking time	Notes
White rice			
Round grain	1 cup	45–50 min.	– add 1.5 cups of water
Long grain	1 cup	50–55 min.	– add 1.75 cups of water
Brown rice (natural)			
Normal	1 cup	40–45 min.	– add 2 cups of water
Parboiled	1 cup	45–50 min.	– add 1.5 cups of water
Mixed rice from long grain and wild rice			
Normal	1 cup	55–60 min.	– add 1.5 cups of water
Quick-cook rice	1 cup	20–25 min.	– add 1.75 cups of water
Other rice			
Instant rice	1 cup	12–15 min.	– add 1.5 cups of water
Rice pudding (milk rice)	100 g + 30 g sugar	75–80 min.	– warm milk in appropriate quantity instead of water

Eggs

Eggs	Quantity	Water quantity	Cooking time	Notes
Soft	max. 6 pcs. per steam attachment	500 ml	8 – 12 min.	– Place the eggs in the wells of the base plate 16 of the steam attachment 5/4/3 .
Medium hard			11 – 15 min.	– the cooking time in the lowest steam attachment 5 is approx. 5 min. shorter than in the ones above.
Hard			15 – 20 min.	– The cooking time may vary depending on the number, size and desired hardness of the eggs.

Cleaning

DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Before cleaning the appliance, disconnect the power plug from the mains power socket!
- ▶  Never immerse the base **9** in water or any other liquids!

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Allow the appliance and accessories to cool down completely before cleaning them.

CAUTION!

- ▶ Do not use aggressive or abrasive cleaners, as these may damage the surface of the appliance.
- Clean the appliance and accessories after each use.
 - Remove the steam attachments **5/4/3**. Slide the base plate **16** of the steam attachment **5/4/3** to one side and carefully push it up from there.
 - Remove the liquid collection tray **6**. Pull the steam tube **7** upwards out of the steamer **13**.
- 1) Clean the base **9** with a slightly damp cloth. If necessary, add a little washing-up liquid to the cloth. Afterwards, wipe off with a cloth moistened only with water to ensure that no detergent remains on the appliance.
 - 2) Clean the accessories in warm rinse water.

Note:



All removable parts can also be cleaned in the dishwasher.

- 3) Allow all parts to dry completely before reassembling.
- 4) To reassemble the steam attachments **5/4/3** press the base plates **16** back into the steam attachments **5/4/3**. Make sure that the wells for the eggs are facing downwards. The 3 slots on the steam attachments **5/4/3** must engage in the corresponding lugs on the base plates **16**.

Descaling the appliance

- Depending on the water hardness, limescale deposits may form in the appliance over time.
 - Descale the appliance regularly to maintain steam production and increase the life of the steamer.
- 1) Remove light calcification with a cloth soaked in a little vinegar. Rinse thoroughly afterwards.
 - 2) If the steamer **13** is heavily calcified, fill the base **9** with water and a commercial descaler and leave everything overnight.

CAUTION!

- ▶ Never switch on the appliance to descale it! This can cause irreparable damage.

- 3) Pour out the descaler and rinse the appliance thoroughly.
- 4) Then wipe the appliance thoroughly and dry it carefully.

Storage

- The appliance can be folded to save space for storage.
- 1) Wind the cable in the cable winder 17 on the bottom of the base 9.
 - 2) Place the steam tube 7 on the steamer 13.
 - 3) Place the liquid collection tray 6 on the base 9.
 - 4) Place the lower steam attachment 5 in the middle one 4 and both in the upper one 3.
 - 5) Place the 3 steam attachments 5/4/3 stacked inside each other on the base 9.
 - 6) Place the rice bowl 2 in the stacked steam attachments 5/4/3.
 - 7) Put the lid 1 on.
 - 8) Store the cleaned appliance in a clean, dust-free and dry location.

Disposal

Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal, if necessary.

The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.

Technical data

Voltage	220–240 V ~, 50/60 Hz
Power consumption	950 W
Useful volume of rice bowl 2	1 l



This mark confirms that the product complies with the product safety requirements applicable in the UK.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 466046_2404 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 466046_2404.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompernass@lidl.ie

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4241

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 466046_2404

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

For EU market



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

For GB market

Lidl Great Britain Ltd

Lidl House 14 Kingston Road

Surbiton

KT5 9NU

Πίνακας περιεχομένων

Εισαγωγή	18
Προβλεπόμενη χρήση	18
Χρησιμοποιούμενες υποδείξεις προειδοποίησης και σύμβολα	18
Υποδείξεις ασφαλείας	19
Παραδοτέος εξοπλισμός	22
Περιγραφή συσκευής	22
Πριν από την πρώτη θέση σε λειτουργία	22
Έναρξη λειτουργίας της συσκευής	22
Χειρισμός	23
Μαγείρεμα στον ατμό	23
Έλεγχος του σημείου μαγειρέματος	24
Συμπλήρωση νερού	24
Τερματισμός λειτουργίας	24
Συμβουλές για περαιτέρω χρήση	25
Βράσιμο αβγών	25
Βράσιμο ρυζιού	25
Προετοιμασία φαγητών με διαφορετικούς χρόνους μαγειρέματος	25
Πώς γίνεται το καλύτερο μαγείρεμα στον ατμό	25
Χρόνοι μαγειρέματος	26
Καθαρισμός	30
Απομάκρυνση αλάτων από τη συσκευή	31
Φύλαξη	31
Απόρριψη	31
Απόρριψη συσκευής	31
Απόρριψη συσκευασίας	32
Τεχνικά χαρακτηριστικά	32
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	32
Σέρβις	33
Εισαγωγέας	33

Εισαγωγή



Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Το προϊόν που αποκτήσατε είναι ένα προϊόν υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιλαμβάνουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς εφαρμογής. Σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για το μαγείρεμα τροφίμων στον ατμό. Επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο σε στεγνούς και κλειστούς χώρους. Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για επαγγελματικούς σκοπούς.

Χρησιμοποιούμενες υποδείξεις προειδοποίησης και σύμβολα

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης, στη συσκευασία και στη συσκευή χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες προειδοποιήσεις και τα σύμβολα (κατά περίπτωση):

	ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΚΙΝΔΥΝΟΣ» επισημαίνει μια άμεση επικείμενη κατάσταση κινδύνου, η οποία θα επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.

	ΠΡΟΣΟΧΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο έναν ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο υλικές ζημιές, εάν δεν αποφευχθεί.
	Υπόδειξη: Μια υπόδειξη επισημαίνει επιπλέον πληροφορίες που διευκολύνουν τον χειρισμό της συσκευής.
	Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!
	Διαβάστε τις οδηγίες χρήσης.
	Να μην βυθίζεται σε νερό.
	Κατάλληλο για πλύση σε πλυντήριο πιάτων.
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, είναι ασφαλή για χρήση με τρόφιμα.
	Εναλλασσόμενο ρεύμα.

Υποδείξεις ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!

- ▶ Ποτέ μη λειτουργείτε τη συσκευή, εάν υπάρχουν εξαρτήματα που έχουν υποστεί ζημιά ή η συσκευή έχει προηγουμένως πέσει κάτω.
- ▶ Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε μια σύμφωνα με τις προδιαγραφές εγκατεστημένη και γειωμένη πρίζα, της οποίας η τάση αντιστοιχεί στα στοιχεία που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου. Η πρίζα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμη, ώστε, σε περίπτωση ανάγκης, να μπορείτε να αποσυνδέσετε γρήγορα τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- ▶ Το καλώδιο δεν επιτρέπεται να έρχεται ποτέ σε επαφή με καυτά μέρη της συσκευής ή με άλλες πηγές θερμότητας. Μην αφήνετε το καλώδιο να εφάπτεται σε άκρες ή γωνίες.
- ▶ Μη διπλώνετε ή μαγκώνετε το καλώδιο.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης δικτύου της συσκευής υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντίστοιχα εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- ▶ Η συσκευή δεν αποσυνδέεται τελείως από το ρεύμα μετά την απενεργοποίηση. Για να γίνει αυτό, αποσυνδέστε το φισ.
- ▶ Μετά από κάθε χρήση και πριν τον καθαρισμό, αποσυνδέετε το φισ από την πρίζα.
- ▶ Πάντα τραβάτε από το ίδιο το φισ και όχι από το καλώδιο όταν θέλετε να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο. Σε αντίθετη περίπτωση, το καλώδιο μπορεί να υποστεί βλάβη!
- ▶  Μην βυθίζετε ποτέ το κάτω μέρος, το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φισ σε νερό ή άλλα υγρά!
- ▶ Εάν διεισδύσουν υγρά στο κάτω μέρος, τραβήξτε αμέσως το φισ. Πριν από την εκ νέου θέση σε λειτουργία, ελέγξτε τη συσκευή.
- ▶ Δεν επιτρέπεται να υπερχειλίζουν υγρά από τη σύνδεση φισ της συσκευής.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές δυνατότητες ή ελλείψεις σε εμπειρία και/ή γνώσεις, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους προκύπτοντες κινδύνους.
- ▶ Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά ως παιχνίδι.
- ▶ Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιβλέπονται
- ▶ Παιδιά μικρότερα των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.
- ▶ Τα υλικά συσκευασίας δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για παιχνίδι. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας!
- ▶ Μη σκύβετε επάνω από τη συσκευή όσο σχηματίζονται υδρατμοί ή όταν ανοίγετε το καπάκι και το περιεχόμενο είναι ακόμη καυτό.
- ▶ Σηκώνετε πάντα αργά το καπάκι και όχι προς εσάς, ώστε οι ατμοί να διαφεύγουν προς τα πίσω.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς από τους περιγραφόμενους στις παρούσες οδηγίες. Σε αντίθετη περίπτωση, υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού!
- ▶  Προσοχή! Καυτή επιφάνεια! Οι επιφάνειες της συσκευής υπερθερμαίνονται κατά τη λειτουργία. Αγγίζετε τη συσκευή κατά τη λειτουργία μόνο από τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή ή τις λαβές. Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν αγγίζετε το καπάκι ή τα εξαρτήματα ατμού.
- ▶ Μετά από τη χρήση, παραμένει ακόμη θερμότητα στην επιφάνεια του θερμαντικού στοιχείου.

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριους χώρους. Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και εντός της οικίας.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για τον χειρισμό της συσκευής.
- ▶ Τοποθετείτε τη συσκευή σε μια σταθερή, επίπεδη και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
- ▶ Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε τοίχους ή ντουλάπια κουζίνας. Έτσι, αποφεύγετε ζημιές λόγω των σχηματιζόμενων υδρατμών.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς νερό και χρησιμοποιείτε πάντα τουλάχιστον ένα εξάρτημα ατμού.
- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκο πόσιμο νερό για την παραγωγή ατμού.
- ▶ Μην επενδύετε το δοχείο νερού με αλουμινόχαρτο.
- ▶ Μην καλύπτετε τα ανοίγματα ατμού, διαφορετικά θα συσσωρευτεί θερμότητα.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα παραδοτέα γνήσια εξαρτήματα.
- ▶ Πριν από τον καθαρισμό και την αποθήκευση της συσκευής και των εξαρτημάτων, αφήστε τα να κρυώσουν καλά.
- ▶ Η συσκευή δεν χρειάζεται συνεχή επίβλεψη κατά τη λειτουργία, αλλά χρειάζεται να ελέγχεται τακτικά, ειδικά όταν έχουν ρυθμιστεί μεγαλύτεροι χρόνοι μαγειρέματος στον ατμό.

❗ ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Για την εναλλαγή του προϊόντος μεταξύ 50 και 60 Hz, δεν απαιτείται κάποια ενέργεια από τον χρήστη. Το προϊόν προσαρμόζεται τόσο στα 50 όσο και στα 60 Hz.

Παραδοτέος εξοπλισμός

- Βάση με περίβλημα ατμού
- Δίσκος συλλογής υγρών
- 3 εξαρτήματα ατμού
- Μπολ ρυζιού
- Καπάκι
- Οδηγίες χρήσης

i Υπόδειξη: Αμέσως μετά την αποσυσκευασία, ελέγξτε την πληρότητα του παραδοτέου εξοπλισμού. Επίσης, ελέγξτε για τυχόν ζημιές. Εφόσον χρειάζεται, απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις.

Περιγραφή συσκευής

Εικόνα Α:

- 1 Καπάκι
- 2 Μπολ ρυζιού
- 3 Επάνω εξάρτημα ατμού 3
- 4 Μεσαίο εξάρτημα ατμού 2
- 5 Κάτω εξάρτημα ατμού 1
- 6 Δίσκος συλλογής υγρών
- 7 Περίβλημα ατμού
- 8 Στόμια πλήρωσης
- 9 Βάση
- 10 Περιστρεφόμενος ρυθμιστής
- 11 Λυχνία ένδειξης λειτουργίας
- 12 Ένδειξη στάθμης νερού
- 13 Γεννήτρια ατμού
- 14 Στόμια ατμού

Εικόνα Β:

- 15 Λαβή συγκράτησης με αριθμό
- 16 Πλάκα βάσης με κοιλώματα για αβγά

Εικόνα C:

- 17 Διάταξη τύλιξης καλωδίου (στην κάτω πλευρά)

Πριν από την πρώτη θέση σε λειτουργία

- Καθαρίστε τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματα όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **Καθαρισμός**.
- Τοποθετήστε τη βάση **9** σε μια σταθερή, επίπεδη και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
- Προσέξτε ώστε η χρησιμοποιούμενη πίριζα δικτύου να είναι εύκολα προσβάσιμη σε περίπτωση σφάλματος.

Έναρξη λειτουργίας της συσκευής

i Υπόδειξη: Κατά το πρώτο ζέσταμα της συσκευής, μπορεί να υπάρχουν υπολείμματα λόγω κατασκευής, όπως και ελαφρύς σχηματισμός καπνού και οσμής. Αυτό είναι φυσιολογικό και πλήρως ακίνδυνο. Φροντίστε για επαρκή αερισμό, για παράδειγμα ανοίγοντας ένα παράθυρο.

Η βάση **9** έχει τοποθετηθεί και όλα τα εξαρτήματα είναι καθαρά:

- 1) Τοποθετήστε το περίβλημα ατμού **7** στη γεννήτρια ατμού **13**. Βεβαιωθείτε ότι τα 3 μικρά ανοίγματα στο περίβλημα ατμού **7** εφαρμόζουν στους αντίστοιχους πλαστικούς πείρους στο κάτω μέρος της βάσης **9**.
- 2) Προσθέστε 500 ml φρέσκου πόσιμου νερού στη βάση **9**.
- 3) Τοποθετήστε τον δίσκο συλλογής υγρών **6** επάνω στη βάση **9**.
- 4) Τοποθετήστε τα 3 εξαρτήματα ατμού **5/4/3** επάνω στον δίσκο συλλογής υγρών **6**.

i Υπόδειξη: Προσέχετε τη σωστή σειρά των εξαρτημάτων ατμού **5/4/3**, καθώς είναι όλα ελαφρώς διαφορετικά σε μέγεθος. Σημειώνονται με τον αριθμό 1, 2 ή 3 στις λαβές **15**. Τοποθετήστε τα εξαρτήματα ατμού **5/4/3** από κάτω προς τα πάνω με τη σειρά 1, 2, 3.

- 5) Τοποθετήστε το μπολ ρυζιού **2** στο επάνω εξάρτημα ατμού **3**.
- 6) Τοποθετήστε το καπάκι **1**.

- 7) Συνδέστε το φιν σε κατάλληλη πρίζα.
 - 8) Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή **10** σε χρόνο 5-10 λεπτών.
 - ✓ Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνεται και η λυχνία ένδειξης λειτουργίας **11** ανάβει.
 - 9) Όταν παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και καθαρίστε ξανά όλα τα εξαρτήματα.
- Η συσκευή είναι έτοιμη για λειτουργία.

Χειρισμός

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- ▶ Οι επιφάνειες της συσκευής υπερθερμαίνονται κατά τη λειτουργία. Αγγίζετε τη συσκευή κατά τη λειτουργία μόνο από τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή **10** ή τις λαβές.
- ▶ Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν αγγίζετε το καπάκι **1** ή τα εξαρτήματα ατμού **5/4/3**.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- ▶ Μη σκύβετε επάνω από τη συσκευή...
 - ενώ ζεστός ατμός διαφεύγει από τα στόμια ατμού **14** ή
 - όταν ανοίγετε το καπάκι **1** και το περιεχόμενο είναι ακόμη καυτό.
- ▶ Σηκώνετε πάντα αργά το καπάκι **1** και όχι προς εσάς, ώστε οι ατμοί να διαφεύγουν προς τα πίσω.
- ▶ Εάν θέλετε να ελέγξετε αν το φαγητό είναι έτοιμο, χρησιμοποιήστε ένα πιρούνι με μακριά λαβή ή μια λαβίδα.

! ΠΡΟΣΟΧΗ!

- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς ένα εξάρτημα ατμού **5/4/3**.

- i Υπόδειξη:** Προσέχετε τη σωστή σειρά των εξαρτημάτων ατμού **5/4/3**, καθώς είναι όλα ελαφρώς διαφορετικά σε μέγεθος. Σημειώνονται με τον αριθμό 1, 2 ή 3 στις λαβές **15**. Τοποθετήστε τα εξαρτήματα ατμού **5/4/3** από κάτω προς τα πάνω με τη σειρά 1, 2, 3.

- i Υπόδειξη:** Το εξάρτημα ατμού 3 **3** δεν επιτρέπεται να τοποθετείται απευθείας στο εξάρτημα ατμού 1 **5**, διαφορετικά δεν θα κλείνει.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε κάθε εξάρτημα ατμού **5/4/3** ξεχωριστά. Το καπάκι **1** ταιριάζει εξίσου σε όλα τα εξαρτήματα ατμού **5/4/3**.

Μαγείρεμα στον ατμό

- 1) Αφαιρέστε τον δίσκο συλλογής υγρών **6** από τη βάση **9**.
- 2) Γεμίστε τη βάση **9** με φρέσκο πόσιμο νερό τουλάχιστον μέχρι τη σήμανση MIN και το πολύ μέχρι τη σήμανση MAX.
- i Υπόδειξη:** Η πλήρωση μέχρι τη σήμανση MAX επαρκεί για περίπου 1 ώρα μαγείρεμα στον ατμό.
- i Υπόδειξη:** Θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή μόνο όταν η ένδειξη στάθμης νερού **12** βρίσκεται πάνω από τη σήμανση MIN.
- 3) Τοποθετήστε τον δίσκο συλλογής υγρών **6** ξανά επάνω στη βάση **9**.
- i Υπόδειξη:** Μπορείτε επίσης να προσθέσετε ή να ξαναγεμίσετε το νερό μέσω των στομιών πλήρωσης **8** στις λαβές της βάσης **9**, χωρίς να χρειαστεί να αφαιρέσετε τον δίσκο συλλογής υγρών **6**.
- 4) Τοποθετήστε το φαγητό στα εξαρτήματα ατμού **5/4/3**. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μόνο 1, 2 ή και τα 3 εξαρτήματα ατμού **5/4/3**. Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα στην πλάκα βάσης **16** του εξαρτήματος ατμού **5/4/3** δεν είναι τελείως καλυμμένα με τρόφιμα, ώστε ο ατμός να μπορεί να κυκλοφορεί ελεύθερα.
- 5) Τοποθετήστε τα εξαρτήματα ατμού **5/4/3** επάνω στον δίσκο συλλογής υγρών **6**.
- 6) Τοποθετήστε το καπάκι **1** στο επάνω εξάρτημα ατμού **3**.
- 7) Συνδέστε το φιν σε κατάλληλη πρίζα.
- 8) Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή **10** στον επιθυμητό χρόνο.
- ✓ Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνεται και η λυχνία ένδειξης λειτουργίας **11** ανάβει.

- i Υπόδειξη:** Εάν ο χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ σύντομος, περιστρέψτε πάντα πρώτα τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή **10** τόσο, μέχρι να ανάψει η λυχνία ένδειξης λειτουργίας **11** και μετά στον επιθυμητό χρόνο. Αυτός είναι ο μόνος τρόπος για να διασφαλίσετε ότι θα ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και στο τέλος ενός σύντομου χρόνου μαγειρέματος.

Έλεγχος του σημείου μαγειρέματος

- Ελέγχετε κατά διαστήματα σε ποιο στάδιο μαγειρέματος βρίσκεται το φαγητό, ώστε τα φρούτα και τα λαχανικά να μην γίνονται πολύ μαλακά και το κρέας ή τα ψάρια να μην γίνονται πολύ στεγνά και σκληρά ως αποτέλεσμα ενός πολύ μεγάλου χρόνου μαγειρέματος στον ατμό.
- 1) Ανοίξτε προσεκτικά το καπάκι **1** ανασκλώνοντάς το πρώτα στο πίσω μέρος για να αφήσετε τον ατμό να φύγει μακριά από εσάς.
- 2) Αφαιρέστε το καπάκι **1** από το εξάρτημα ατμού **5/4/3**.
- 3) Ελέγξτε σε ποιο στάδιο μαγειρέματος βρίσκεται το φαγητό με μια πιρούνα ή μια λαβίδα.
 - Όταν το φαγητό είναι έτοιμο, απενεργοποιήστε τη συσκευή ρυθμίζοντας τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή **10** στο 0 και αποσυνδέοντας το φιν.
 - Εάν το φαγητό δεν είναι ακόμη έτοιμο, τοποθετήστε ξανά το καπάκι **1** και αφήστε τη συσκευή να συνεχίσει να λειτουργεί.
 - Εάν ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος έχει περάσει αλλά το φαγητό δεν είναι ακόμη έτοιμο, ρυθμίστε ξανά τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή **10** στον επιθυμητό χρόνο, ώστε να ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος. Ελέγξτε τη στάθμη του νερού και προσθέστε νερό εάν χρειάζεται.

Συμπλήρωση νερού

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Βεβαιωθείτε ότι το νερό δεν υπερβαίνει ποτέ τη σήμανση MAX. Διαφορετικά, ζεστό νερό μπορεί να εκτοξευθεί από τον ατμομάγειρα κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.
 - Η πλήρωση μέχρι τη σήμανση MAX επαρκεί για περίπου 1 ώρα μαγείρεμα στον ατμό. Εάν ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος ή εάν η ένδειξη στάθμης νερού **12** πέσει κάτω από τη σήμανση MIN, πρέπει να συμπληρώσετε νερό.
 - Χρησιμοποιώντας ένα κατάλληλο δοχείο, ρίξτε προσεκτικά το νερό πάνω από τα πλευρικά στόμια πλήρωσης **8** στις λαβές της βάσης **9**.
- i Υπόδειξη:** Εάν το νερό εξαντληθεί κατά τη λειτουργία, η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση. Αποσυνδέστε το φιν και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Μετά, μπορείτε πάλι να προσθέσετε νερό στη συσκευή και να τη θέσετε σε λειτουργία.

Τερματισμός λειτουργίας

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Το συμπυκνωμένο νερό στον δίσκο συλλογής υγρών **6** είναι καυτό. Αφήστε το να κρυώσει, προτού αφαιρέσετε τον δίσκο.
 - Με το πέρας του ρυθμισμένου χρόνου μαγειρέματος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα. Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.
 - Εάν επιθυμείτε να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος νωρίτερα, απενεργοποιήστε τη συσκευή ρυθμίζοντας τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή **10** στο 0 και αποσυνδέοντας το φιν.
- 1) Περιμένετε να εξατμιστεί ο ατμός στη συσκευή.
 - 2) Αφαιρέστε τα εξαρτήματα ατμού **5/4/3** με το φαγητό.
 - 3) Αφαιρέστε τον δίσκο συλλογής υγρών **6** και αδειάστε το νερό που βρίσκεται εκεί μέσα.
 - 4) Χύστε και το υπόλοιπο νερό από τη βάση **9**.
 - 5) Καθαρίστε τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματα όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **Καθαρισμός**.

Συμβουλές για περαιτέρω χρήση

Βράσιμο αβγών

- Στο κάτω μέρος κάθε εξαρτήματος ατμού **5/4/3** υπάρχουν 6 κοιλώματα στα οποία μπορούν να τοποθετηθούν 6 αβγά.
- Εάν χρησιμοποιείτε και τα 3 εξαρτήματα ατμού **5/4/3**, μπορείτε να μαγειρέψετε έως και 18 αβγά ταυτόχρονα.
- Ακολουθήστε τους **χρόνους μαγειρέματος** των αβγών για να ρυθμίσετε την ώρα. Λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος στο κάτω εξάρτημα ατμού **5** είναι ελαφρώς μικρότερος από τα πιο πάνω εξαρτήματα.

Βράσιμο ρυζιού

- Αν θέλετε να μαγειρέψετε ρύζι, χρησιμοποιήστε το μπολ ρυζιού **2**:
- 1) Βάλτε το ρύζι και την κατάλληλη ποσότητα νερού στο μπολ ρυζιού **2**.
- 2) Τοποθετήστε το μπολ ρυζιού **2** σε όποιο εξάρτημα ατμού επιθυμείτε **5/4/3**.
- ❗ **Υπόδειξη:** Εάν χρησιμοποιείτε περισσότερα από ένα εξαρτήματα ατμού **5/4/3**, τοποθετήστε το μπολ ρυζιού **2** στο επάνω εξάρτημα, έτσι ώστε να μην μπορεί να στάξει υγρό συμπυκνώματος στο ρύζι.
- 3) Ανακατεύετε ανά διαστήματα το ρύζι.
- ❗ **Υπόδειξη:** Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το μπολ ρυζιού **2** για να ζεσάνετε υγρά, π.χ. σάλτσες, ή για το βράσιμο φρούτων.

Προετοιμασία φαγητών με διαφορετικούς χρόνους μαγειρέματος

- Για την προετοιμασία διαφόρων φαγητών με διαφορετικούς χρόνους μαγειρέματος, τοποθετήστε τα 3 εξαρτήματα ατμού **5/4/3** το ένα επάνω στο άλλο σε διαφορετικούς χρόνους. Εδώ, προσέχετε τα εξής:
- 1) Τοποθετήστε τα τρόφιμα με τον μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος στο κάτω εξάρτημα ατμού **1 5**.

- 2) Τοποθετήστε αυτό το εξάρτημα ατμού **1 5** στον ατμομάγειρα, ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος και αφήστε τον ατμομάγειρα να δουλέψει.
- 3) Τοποθετήστε τα τρόφιμα που απαιτούν μέτριο χρόνο μαγειρέματος στο μεσαίο εξάρτημα ατμού **2 4**.
- 4) Ανοίξτε προσεκτικά το καπάκι **1** ανασκλώνοντάς το πρώτα στο πίσω μέρος για να αφήσετε τον ατμό να φύγει μακριά από εσάς.
- 5) Αφαιρέστε το καπάκι **1** και τοποθετήστε το μεσαίο εξάρτημα ατμού **2 4** με το φαγητό στο κάτω εξάρτημα ατμού **1 5**.
- 6) Τοποθετήστε ξανά το καπάκι **1** και αφήστε τον ατμομάγειρα να συνεχίσει να λειτουργεί.
- 7) Τοποθετήστε τα φαγητά με τον μικρότερο χρόνο μαγειρέματος στο επάνω εξάρτημα ατμού **3 3** και τοποθετήστε το στο μεσαίο όπως περιγράφηκε προηγουμένως.
- Λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος στο μεσαίο και επάνω εξάρτημα ατμού **4/3** θα είναι περίπου 5-10 λεπτά μεγαλύτερος και ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος ανάλογα.
- Η γέυση των φαγητών μπορεί να μεταφερθεί μέσω του συμπυκνωμένου νερού. Γι' αυτό, τοποθετείτε πάντα τα ψάρια και το κρέας στο κάτω εξάρτημα ατμού **5**.

Πώς γίνεται το καλύτερο μαγείρεμα στον ατμό

- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα κομμάτια έχουν περίπου το ίδιο μέγεθος. Αν έχουν διαφορετικό μέγεθος και πρέπει να κάνετε στρώσεις, τοποθετήστε τα μικρότερα κομμάτια από πάνω.
- Να θυμάστε ότι μια στρώση φαγητού θα ψηθεί πιο γρήγορα από πολλές στρώσεις. Επομένως, ο χρόνος μαγειρέματος αυξάνεται ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα στην πλάκα βάσης **16** των εξαρτημάτων ατμού **5/4/3** δεν είναι τελείως καλυμμένα με τρόφιμα, ώστε ο ατμός να μπορεί να κυκλοφορεί ελεύθερα.
- Γυρίζετε ή αλλάζετε τις στρώσεις των τροφίμων στη μέση του μαγειρέματος όταν μαγειρεύετε στον ατμό μεγαλύτερες ποσότητες.

- Όλοι οι καθορισμένοι χρόνοι μαγειρέματος αναφέρονται στην προετοιμασία με κρύο νερό. Χρησιμοποιείτε ζεστό (όχι βραστό) νερό για να μειώσετε ελαφρώς τον χρόνο μαγειρέματος στον ατμό.

Χρόνοι μαγειρέματος

Οι αναφερόμενοι στους πίνακες χρόνοι μαγειρέματος στον ατμό αποτελούν ενδεικτικές τιμές.

Ο χρόνος μαγειρέματος ποικίλλει ανάλογα με το μέγεθος των τροφίμων, τη φρεσκάδα των τροφίμων, την ποσότητα, τη θέση των καλαθιών του ατμομάγειρα (πάνω ή κάτω) και τις προσωπικές προτιμήσεις (μαλακά ή al dente). Επομένως, ελέγχετε σε ποιο στάδιο μαγειρέματος βρίσκεται το φαγητό όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **Έλεγχος του σημείου μαγειρέματος**.

Εκτός εάν αναφέρεται διαφορετικά, οι χρόνοι μαγειρέματος στον ατμό αναφέρονται στη χρήση στο κάτω εξάρτημα ατμού **5**. Τα τρόφιμα στο μεσαίο και στο επάνω εξάρτημα ατμού **4/3** χρειάζονται περίπου 5–10 λεπτά περισσότερο.

Όλοι οι χρόνοι μαγειρέματος αναφέρονται σε χρήση με κρύο νερό.

Λαχανικά

- Αφαιρείτε τα χοντρά κοτσάνια από το κουνουπίδι, το μπρόκολο και τα λαχανικά.
- Κόβετε τα λαχανικά σε κομμάτια ίδιου περίπου μεγέθους.
- Αφήνετε τα φυλλώδη λαχανικά στον ατμό για όσο το δυνατόν λιγότερο χρόνο, διαφορετικά θα χάσουν εύκολα το χρώμα τους.
- Προσθέτετε τα μπαχαρικά και αλατίζετε τα λαχανικά μόνο μετά το μαγείρεμα στον ατμό.
- Τα κατεψυγμένα λαχανικά δεν χρειάζεται να αποψυχθούν πριν από το μαγείρεμα στον ατμό. Εάν τα λαχανικά είναι κατεψυγμένα, ο χρόνος στον ατμό θα είναι κατά μερικά λεπτά μεγαλύτερος.

Λαχανικά	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Σημειώσεις
Αγκινάρες	2–3 μέτριες	50–55 λεπτά	– Τοποθετείτε με το άνοιγμα στραμμένο προς τα κάτω στο εξάρτημα ατμού 5/4/3 , έτσι ώστε το συμπυκνωμένο νερό να μπορεί να αποστραγγιστεί
Μπρόκολο	400 γρ.	10–15 λεπτά	– Χωρίζετε σε μπουκίτσες – Κατεψυγμένο: 5 λεπτά περισσότερο – Μετά από περίπου το ήμισυ του χρόνου, ανακατεύετε/αλλάζετε τις στρώσεις
Κουνουπίδι	400 γρ.	15–20 λεπτά	– Χωρίζετε σε μπουκίτσες – Κατεψυγμένο: 5 λεπτά περισσότερο – Μετά από περίπου το ήμισυ του χρόνου, ανακατεύετε/αλλάζετε τις στρώσεις
Πράσινα φασόλια	400 γρ.	25–30 λεπτά	– Κατεψυγμένο: 5 λεπτά περισσότερο – Μετά από περίπου το ήμισυ του χρόνου, ανακατεύετε/αλλάζετε τις στρώσεις
Αρακάς	400 γρ.	15–20 λεπτά	– Μετά από περίπου το ήμισυ του χρόνου, ανακατεύετε/αλλάζετε τις στρώσεις

Λαχανικά	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Σημειώσεις
Πατάτες	900 γρ.	30-40 λεπτά	- Φρέσκες, ξεφλουδισμένες και κομμένες στα τέσσερα - Μετά από περίπου το ήμισυ του χρόνου, ανακατεύετε/αλλάζετε τις στρώσεις
Νέες ή μικρές πατάτες	500 γρ.	35-40 λεπτά	- Φρέσκες, ξεφλουδισμένες και ολόκληρες - Μετά από περίπου το ήμισυ του χρόνου, ανακατεύετε/αλλάζετε τις στρώσεις
Λάχανο	400 γρ.	35-40 λεπτά	- Φρέσκο, κομμένο σε μικρά κομμάτια - Μετά από περίπου το ήμισυ του χρόνου, ανακατεύετε/αλλάζετε τις στρώσεις
Καρότα	400 γρ.	20-25 λεπτά	- Φρέσκα, κομμένα σε φέτες - Μετά από περίπου το ήμισυ του χρόνου, ανακατεύετε/αλλάζετε τις στρώσεις
Λαχανάκια Βρυξελλών	400 γρ.	20-25 λεπτά	Μετά από περίπου το ήμισυ του χρόνου, ανακατεύετε/αλλάζετε τις στρώσεις
Σπαράγγια	400 γρ.	15-20 λεπτά	Απλώνετε επίπεδα, στρώνετε τη 2η στρώση σταυρωτά
Σπανάκι	400 γρ.	15-20 λεπτά	Μετά από περίπου το ήμισυ του χρόνου, ανακατεύετε/αλλάζετε τις στρώσεις
Μανιτάρια	200 γρ.	15-20 λεπτά	- Φρέσκα, κομμένα σε φέτες ή μικρά ολόκληρα κεφαλάκια - Μετά από περίπου το ήμισυ του χρόνου, ανακατεύετε/αλλάζετε τις στρώσεις
Κολοκύθια	400 γρ.	20-25 λεπτά	- Φρέσκα, κομμένα σε φέτες - Μετά από περίπου το ήμισυ του χρόνου, ανακατεύετε/αλλάζετε τις στρώσεις

Κρέας

- Επιλέγεται αποκλειστικά μαλακό, άπαχο κρέας από το οποίο έχετε αφαιρέσει εντελώς το λίπος.
- Κατά το μαγείρεμα στον ατμό, το λίπος του κρέατος μειώνεται περαιτέρω και στραγγίζει τελείως.
- Κόβετε το κρέας σε όχι πολύ χοντρά κομμάτια. Το κρέας που είναι κατάλληλο για ψήσιμο στη σχάρα είναι ιδανικό για μαγείρεμα στον ατμό.
- Ειδικά το κρέας πουλερικών πρέπει να είναι καλά μαγειρεμένο για να αποφευχθεί πιθανή μόλυνση από σαλμονέλα.
- Τρυπάτε τα λουκάνικα για να μην σκάσουν. Τα ωμά λουκάνικα δεν είναι κατάλληλα για μαγείρεμα στον ατμό.
- Σερβίρετε το κρέας με νόστιμες σάλτσες ή μαρινάρετε πριν το μαγειρέψετε στον ατμό.

Κρέας	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Σημειώσεις
Στήθος κοτόπουλου	400 γρ.	15–20 λεπτά	– Αφαιρείτε το δέρμα πριν από το μαγείρεμα – Ψήνεται οπωσδήποτε πολύ καλά
Μπουτάκια κοτόπουλου	2 τεμάχια	20–30 λεπτά	– Ψήνεται οπωσδήποτε πολύ καλά – Μετά το μαγείρεμα στον ατμό, μπορείτε να τα ροδίσετε στον φούρνο (λειτουργία γκριλ)
Κεφτεδάκια	500 γρ.	22–24 λεπτά	– Από μοσχαρίσιο κρέας ή ανάμικτο
Αρνί	4 τεμάχια	15–20 λεπτά	– Σε φέτες, π.χ. παιδάκια, φιλέτο
Μοσχαρίσιο κρέας	250 γρ.	10–15 λεπτά	– Σε φέτες, π.χ. φιλέτο μινιόν, ροστ μπιφ
Χοιρινό	400 γρ. ή 4 τεμ.	10–15 λεπτά	– Φιλέτο, ψαρονέφρι ή μπριζόλα – Αφαιρείτε τελείως το λίπος
Λουκάνικα	400 γρ.	10–15 λεπτά	– Μόνο προπαρασκευασμένα λουκάνικα, π.χ. λουκάνικα Φρανκφούρτης, βραστά λουκάνικα, hot dog κ.λπ. – Τρυπάτε το δέρμα πριν από το μαγείρεμα

Ψάρι και θαλασσινά

- Τα κατεψυγμένα ψάρια μπορούν να μαγειρευτούν στον ατμό και χωρίς απόψυξη, εάν τα κομμάτια έχουν διαχωριστεί προηγουμένως και αυξηθεί ο χρόνος μαγειρέματος.
- Το ψάρι είναι έτοιμο όταν το εσωτερικό δεν είναι πλέον «διαφανές». Παρακολουθείτε τον χρόνο μαγειρέματος, καθώς τα παραψημένα ψάρια στεγνώνουν γρήγορα.

Ψάρι και θαλασσινά	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Σημειώσεις
Φιλέτο ψαριού	250 γρ.	10–15 λεπτά	– Κατεψυγμένο: 5 λεπτά περισσότερο
Φιλέτο σολομού	400 γρ.	10–15 λεπτά	– Κατεψυγμένο: 5 λεπτά περισσότερο

Ψάρι και θαλασσινά	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Σημειώσεις
Φιλέτο τόνου	400 γρ.	15–20 λεπτά	– Κατεψυγμένο: 5 λεπτά περισσότερο
Στρείδια	6 τεμάχια	15–20 λεπτά	– Μαγειρεύετε μόνο φρέσκα και κλειστά στρείδια – Ο χρόνος μαγειρέματος τελειώνει όταν ανοίξουν πλήρως τα κελύφη
Γαρίδες	400 γρ.	10–15 λεπτά	– Μετά από περίπου το ήμισυ του χρόνου, ανακατεύετε/αλλάζετε τις στρώσεις
Ουρές αστακού	2 τεμάχια	20–25 λεπτά	
Μύδια	400 γρ.	10–15 λεπτά	– Μαγειρεύετε μόνο φρέσκα και κλειστά μύδια – Ο χρόνος μαγειρέματος τελειώνει όταν ανοίξουν πλήρως τα κελύφη

Ρύζι

■ Για την ποσότητα του νερού, ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία του ρυζιού. Προσθέστε την απαιτούμενη ποσότητα νερού στο μπολ ρυζιού μαζί με το ρύζι ❷.

■ Εάν χρησιμοποιείτε περισσότερα από ένα εξαρτήματα ατμού ❶/❷/❸, τοποθετήστε το μπολ ρυζιού ❷ στο επάνω εξάρτημα.

Ρύζι	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Σημειώσεις
Λευκό ρύζι			
Σε στρογγυλούς κόκκους	1 φλιτζάνι	45–50 λεπτά	– Προσθέτετε 1,5 φλιτζάνι νερό
Μακρύκοκκο	1 φλιτζάνι	50–55 λεπτά	– Προσθέτετε 1,75 φλιτζάνια νερό
Καστανό ρύζι			
Κανονικό	1 φλιτζάνι	40–45 λεπτά	– Προσθέτετε 2 φλιτζάνια νερό
Parboiled	1 φλιτζάνι	45–50 λεπτά	– Προσθέτετε 1,5 φλιτζάνι νερό
Ανάμικτο ρύζι από μακρύκοκκο και άγριο ρύζι			
Κανονικό	1 φλιτζάνι	55–60 λεπτά	– Προσθέτετε 1,5 φλιτζάνι νερό
Γρήγορο ρύζι	1 φλιτζάνι	20–25 λεπτά	– Προσθέτετε 1,75 φλιτζάνια νερό

Ρύζι	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Σημειώσεις
Άλλα ρύζια			
Στιγμαίο ρύζι	1 φλιτζάνι	12-15 λεπτά	— Προσθέτετε 1,5 φλιτζάνι νερό
Ρυζόγαλο (παραδοσιακό)	100 γρ. + 30 γρ. ζάχαρη	75-80 λεπτά	— Ζεστό γάλα σε κατάλληλη ποσότητα αντί για νερό

Αβγά

Αβγά	Ποσότητα	Ποσότητα νερού	Χρόνος μαγειρέματος	Σημειώσεις
Μεγάτο	Μέγ. 6 τεμ. ανά εξάρτημα ατμού	500 ml	8-12 λεπτά	- Τοποθετήστε τα αβγά στα κοιλώματα της πλάκας βάσης 16 του εξαρτήματος ατμού 5/4/3. - Ο χρόνος μαγειρέματος στο κάτω εξάρτημα ατμού 5 είναι κατά περ. 5 λεπτά μικρότερος από τα επάνω εξαρτήματα. - Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τον αριθμό, το μέγεθος και την επιθυμητή σκληρότητα των αυγών.
μέτριο προς σκληρό			11-15 λεπτά	
Σκληρό			15-20 λεπτά	

Καθαρισμός

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!

- Πριν από κάθε καθαρισμό, αποσυνδέετε το φιν από την πρίζα!
-  Ποτέ μη βυθίζετε τη βάση **9** σε νερό ή άλλα υγρά!

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Αφήστε τη συσκευή και τα εξαρτήματα να κρυώσουν καλά, πριν τα καθαρίσετε.

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Μη χρησιμοποιείτε επιθετικά ή τριβικά καθαριστικά μέσα, διότι μπορεί να προκαλέσουν ανεπανόρθωτες ζημιές στις επιφάνειες.
- Καθαρίζετε τη συσκευή και τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση.

- Αφαιρέστε τα εξαρτήματα ατμού **5/4/3**. Μετατοπίστε την πλάκα βάσης **16** του εξαρτήματος ατμού **5/4/3** στη μια πλευρά και πιέστε την από εκεί προσεκτικά ψηλά.
 - Αφαιρέστε το δοχείο συλλογής υγρών **6**. Τραβήξτε προς τα επάνω και έξω το περίβλημα ατμού **7** από τη γεννήτρια ατμού **13**.
- 1) Καθαρίστε τη βάση **9** με ένα ελαφρώς νωπό πανί. Εάν χρειάζεται, προσθέστε λίγο απορρυπαντικό στο πανί. Σκουπίστε με ένα βρεγμένο μόνο με νερό πανί, ώστε να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα απορρυπαντικού.
 - 2) Καθαρίστε τα εξαρτήματα σε ζεστό σαπουνό-νερο.

❗ Υπόδειξη:



Όλα τα αποσπώμενα μέρη μπορούν να καθαριστούν και στο πλυντήριο πιάτων.

- 3) Αφήστε όλα τα εξαρτήματα να στεγνώσουν καλά, πριν τα συναρμολογήσετε ξανά.
- 4) Για τη συναρμολόγηση των εξαρτημάτων ατμού **5/4/3**, πιέστε τις πλάκες βάσης **16** ξανά μέσα στα εξαρτήματα ατμού **5/4/3**. Βεβαιωθείτε ότι τα κοιλώματα για τα αβγά είναι στραμμένα προς τα κάτω. Οι 3 εγκοπές στα εξαρτήματα ατμού **5/4/3** πρέπει να κουμπώνουν στις αντίστοιχες ωτίδες των πλακών βάσης **16**.

Απομάκρυνση αλάτων από τη συσκευή

- Ανάλογα με τη σκληρότητα του νερού, με την πάροδο του χρόνου μπορεί να σχηματιστούν εναποθέσεις αλάτων στη συσκευή.
 - Απομακρύνετε τακτικά τα άλατα από τη συσκευή για να διατηρήσετε την παραγωγή ατμού και να αυξήσετε τη διάρκεια ζωής του ατμομάγειρα.
- 1) Απομακρύνετε τις ελαφριές επικαθίσεις αλάτων με ένα πανί εμποτισμένο με λίγο ξύδι. Στη συνέχεια, ξεπλένετε καλά.
 - 2) Εάν η γεννήτρια ατμού **13** παρουσιάζει έντονες επικαθίσεις αλάτων, γεμίστε τη βάση **9** με νερό και ένα διαθέσιμο στο εμπόριο καθαριστικό για τα άλατα και αφήστε τα όλη τη νύχτα.

! ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Ποτέ μην ενεργοποιείτε τη συσκευή για την απομάκρυνση των αλάτων! Αλλιώς, μπορεί να προκληθούν ανεπανόρθωτες βλάβες.
- 3) Αδειάστε το καθαριστικό αφαλάτωσης και ξεπλύνετε καλά τη συσκευή.
 - 4) Στη συνέχεια, σκουπίστε καλά τη συσκευή και στεγνώστε την προσεκτικά.

Φύλαξη

- Η συσκευή μπορεί να συναρμολογηθεί για εξοικονόμηση χώρου ώστε να μπορεί να αποθηκευτεί.
- 1) Τυλίξτε το καλώδιο στη διάταξη τύλιξης καλωδίου **17** στην κάτω πλευρά της βάσης **9**.
 - 2) Τοποθετήστε το περίβλημα ατμού **7** στη γεννήτρια ατμού **13**.

- 3) Τοποθετήστε τον δίσκο συλλογής υγρών **6** επάνω στη βάση **9**.
- 4) Τοποθετήστε το κάτω εξάρτημα ατμού **5** στο μεσαίο **4** και μετά και τα δύο μαζί στο επάνω εξάρτημα **3**.
- 5) Τοποθετήστε τα 3 εξαρτήματα ατμού **5/4/3** που έχουν τοποθετηθεί το ένα επάνω στο άλλο επάνω στη βάση **9**.
- 6) Τοποθετήστε το μπουλ ρυζιού **2** στα στοιβαγμένα εξαρτήματα ατμού **5/4/3**.
- 7) Τοποθετήστε το καπάκι **1**.
- 8) Αποθηκεύετε την καθαρή συσκευή σε καθαρό και στεγνό χώρο χωρίς σκόνη.

Απόρριψη

Απόρριψη συσκευής



Το παρακείμενο σύμβολο ενός διαγραμμένου τροχήλατου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι η συσκευή αυτή υπόκειται στην οδηγία 2012/19/EU. Σύμφωνα με αυτήν την οδηγία, δεν επιτρέπεται να απορρίψετε αυτήν τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα στο τέλος του κύκλου ζωής της, αλλά σε ειδικά διαμορφωμένα σημεία συλλογής, κέντρα ανακύκλωσης ή επιχειρήσεις απόρριψης.

Η δυνατότητα απόρριψης παρέχεται δωρεάν. Φροντίστε το περιβάλλον και τηρείτε τις οδηγίες απόρριψης.

Εφόσον η παλαιά συσκευή σας περιέχει δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα, φέρετε εσείς οι ίδιοι την ευθύνη της διαγραφής τους προτού την επιστρέψετε.

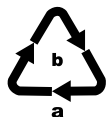


Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος μετά το τέλος του κύκλου ζωής του, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της κοινότητας ή του δήμου σας.

Απόρριψη συσκευασίας



Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος και τις τεχνικές απόρριψης και, ως εκ τούτου, είναι ανακυκλώσιμα. Απορρίπτετε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τους κατά τόπους ισχύοντες κανονισμούς.



Απορρίπτετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διάφορα υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία:
1-7: Πλαστικά, 20-22: Χαρτί και χαρτόνι, 80-98: Συνθετικά υλικά.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση	220-240 V ~, 50/60 Hz
Κατανάλωση ρεύματος	950 W
Ωφέλιμος όγκος μολ ρυζιού ②	1 λίτρο

**UK
CA**

Με αυτό το σύμβολο επιβεβαιώνεται ότι το προϊόν πληροί τις απαιτήσεις περί ασφάλειας προϊόντων που ισχύουν στη Μεγάλη Βρετανία.

Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διατίθεται 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και τότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν. Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης. Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 466046_2404 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.

- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 466046_2404 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 00800 490826606

E-Mail: kompernass@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4241

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 466046_2404

Εισαγωγείας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

Για την αγορά της ΕΕ



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

Για την αγορά της ΜΒ

Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston Road
Surbiton
KT5 9NU

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	36
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	36
Verwendete Warnhinweise und Symbole	36
Sicherheitshinweise	37
Lieferumfang	40
Gerätebeschreibung	40
Vor der ersten Inbetriebnahme	40
Gerät in Betrieb nehmen	40
Bedienen	41
Dampfgaren	41
Garpunkt überprüfen	41
Wasser nachfüllen	42
Betrieb beenden	42
Tipps zur weiteren Anwendung	42
Eier kochen	42
Reis kochen	42
Speisen mit unterschiedlicher Garzeit zubereiten	43
So gelingt das Dampfgaren am besten	43
Garzeiten	43
Reinigen	47
Gerät entkalken	47
Aufbewahrung	48
Entsorgung	48
Gerät entsorgen	48
Verpackung entsorgen	48
Technische Daten	49
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	49
Service	50
Importeur	50

Einleitung



Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

! ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

i HINWEIS

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

Lieferumfang

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

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- 15 Haltegriff mit Nummer
- 16 Bodenplatte mit Eiermulden

Abbildung C:

- 17 Kabelaufwicklung (auf der Unterseite)

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

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

Gerät in Betrieb nehmen

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

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

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

- 6) Setzen Sie den Deckel **1** auf.
- 7) Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose.

- 8) Stellen Sie den Drehregler **10** auf eine Zeit von 5-10 Min. ein.

✓ Das Gerät beginnt aufzuheizen und die Betriebsindikationsleuchte **11** leuchtet auf.

- 9) Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Lassen Sie es abkühlen und reinigen Sie alle Teile noch einmal.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen

⚠️ WARNUNG!

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

⚠️ WARNUNG!

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

⚠️ ACHTUNG!

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

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

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

Dampfgaren

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

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

- 3) Setzen Sie die Flüssigkeitenauffangschale **6** wieder auf die Basis **9**.

- ⓘ **Hinweis:** Sie können das Wasser auch über die Einfüllöffnungen **8** an den Griffen der Basis **9** ein- oder nachfüllen, ohne die Flüssigkeitenauffangschale **6** entfernen zu müssen.

- 4) Geben Sie das Gargut in die Dampfaufsätze **5/4/3**. Sie können nur 1, 2 oder alle 3 Dampfaufsätze **5/4/3** nutzen. Achten Sie darauf, die Öffnungen in der Bodenplatte **16** des Dampfaufsatzes **5/4/3** nicht vollständig mit Gargut zu bedecken, damit der Dampf frei zirkulieren kann.

- 5) Setzen Sie die Dampfaufsätze **5/4/3** auf die Flüssigkeitenauffangschale **6**.

- 6) Setzen Sie den Deckel **1** auf den oberen Dampfaufsatz **3**.

- 7) Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose.

- 8) Stellen Sie den Drehregler **10** auf die gewünschte Zeit ein.

- ✓ Das Gerät beginnt aufzuheizen und die Betriebsindikationsleuchte **11** leuchtet auf.

- ⓘ **Hinweis:** Bei einer sehr kurzen Garzeit drehen Sie den Drehregler **10** zuerst immer so weit, bis die Betriebsindikationsleuchte **11** aufleuchtet, und dann zurück auf die gewünschte Zeit. Nur so ist gewährleistet, dass ein Signalton auch am Ende einer kurzen Garzeit ertönt.

Garpunkt überprüfen

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

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

Wasser nachfüllen

⚠ WARNUNG!

- ▶ Achten Sie darauf, dass das Wasser die MAX-Markierung nie überschreitet. Andernfalls kann während des Garvorgangs heißes Wasser aus dem Dampfgarer herauspritzen.

- Die Befüllung bis zur MAX-Markierung reicht für ca. 1 Stunde Dämpfzeit. Bei einer längeren Garzeit, oder wenn die Wasserstandsanzeige **12** unter die MIN-Markierung fällt, müssen Sie Wasser nachfüllen.

- Gießen Sie das Wasser mit einem geeigneten Gießgefäß vorsichtig über die seitlichen Einfüllöffnungen **8** an den Griffen der Basis **9**.

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

Betrieb beenden

⚠ WARNUNG!

- ▶ Das Kondenswasser in der Flüssigkeitenfangschale **6** ist heiß. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie diese abnehmen.

- Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet sich automatisch aus. Ziehen Sie den Netzstecker von der Netzsteckdose.

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

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

Tipps zur weiteren Anwendung

Eier kochen

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

Reis kochen

- Wenn Sie Reis kochen wollen, verwenden Sie die Reisschale **2**:

- 1) Geben Sie den Reis und die passende Menge Wasser in die Reisschale **2**.
- 2) Stellen Sie die Reisschale **2** in einen beliebigen Dampfaufsatz **5/4/3**.

- i Hinweis:** Wenn Sie mehr als einen Dampfaufsatz **5/4/3** verwenden, stellen Sie die Reisschale **2** in den obersten, damit keine Kondensflüssigkeit in den Reis hineintropfen kann.

- 3) Rühren Sie den Reis gelegentlich um.

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

Speisen mit unterschiedlicher Garzeit zubereiten

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

So gelingt das Dampfgaren am besten

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

- Beachten Sie, dass eine Speisenlage schneller gar wird als mehrere Lagen. Deshalb erhöht sich die Gardauer mit der Menge der Speisen.
- Achten Sie darauf, die Öffnungen in der Bodenplatte **16** der Dampfaufsätze **5/4/3** nicht vollständig mit Gargut zu bedecken, damit der Dampf frei zirkulieren kann.
- Rühren oder schichten Sie die Lebensmittel nach der Hälfte der Garzeit um, wenn Sie größere Mengen dämpfen.
- Alle angegebenen Garzeiten beziehen sich auf die Zubereitung mit kaltem Wasser. Verwenden Sie warmes (nicht kochendes) Wasser, um die Dämpfzeit etwas zu verringern.

Garzeiten

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

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

Alle Dämpfzeiten beziehen sich auf die Anwendung mit kaltem Wasser.

Gemüse

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

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

Fleisch

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

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

Fisch und Meeresfrüchte

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

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

Fisch und Meeresfrüchte	Menge	Garzeit	Bemerkungen
Austern	6 Stück	15–20 Min.	– nur frische und geschlossene Austern garen – die Garzeit ist zu Ende, wenn sich die Schalen vollständig geöffnet haben
Garnelen	400 g	10–15 Min.	– nach der Hälfte der Zeit umrühren/umschichten
Hummerschwänze	2 Stück	20–25 Min.	
Muscheln	400 g	10–15 Min.	– nur frische und geschlossene Muscheln garen – die Garzeit ist zu Ende, wenn sich die Schalen vollständig geöffnet haben

Reis

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

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

Eier

Eier	Menge	Wasser- menge	Garzeit	Bemerkungen
weich	max. 6 St. pro Dampf- aufsatz	500 ml	8–12 Min.	– Eier in die Mulden der Bodenplatte 16 des Dampfaufsatzes 5/4/3 stellen.
mittelhart			11–15 Min.	– die Garzeit im untersten Dampfaufsatz 5 ist ca. 5 Min kürzer als in den darüber liegenden.
hart			15–20 Min.	– Die Garzeit kann je nach Anzahl, Größe und gewünschtem Härtegrad der Eier variieren.

Reinigen

⚠ **GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!**

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

⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

⚠ **ACHTUNG!**

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

Hinweis:



Alle abnehmbaren Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

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

Gerät entkalken

- Je nach Wasserhärte können sich mit der Zeit Kalkablagerungen im Gerät bilden.
 - Entkalken Sie das Gerät regelmäßig, um die Dampferzeugung zu erhalten und die Lebensdauer des Dampferzeugers zu erhöhen.
- 1) Entfernen Sie leichte Verkalkungen mit einem in etwas Essig getränkten Tuch. Spülen Sie anschließend gründlich nach.
 - 2) Wenn der Dampferzeuger **13** stark verkalkt sein sollte, füllen Sie die Basis **9** mit Wasser und einem handelsüblichem Entkalker und lassen Sie alles über Nacht stehen.

⚠ **ACHTUNG!**

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

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

Aufbewahrung

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



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

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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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



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

Verpackung entsorgen



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert.

Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Technische Daten

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



Dieses Zeichen bestätigt, dass das Produkt den in Großbritannien geltenden Anforderungen an die Produktsicherheit entspricht.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 466046_2404 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 466046_2404 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 466046_2404

Importeur

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

Für den EU-Markt



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

Für den GB-Markt

Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston Road
Surbiton
KT5 9NU

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:
06/2024 · Ident.-No.: SDG950D4-062024-1

IAN 466046_2404