



3 TIER STEAMER SDG 950 D4

(NL) (BE)

STOOMKOKER

Gebruiksaanwijzing

(DE) (AT) (CH)

DAMPFGARER

Bedienungsanleitung

IAN 466046_2404



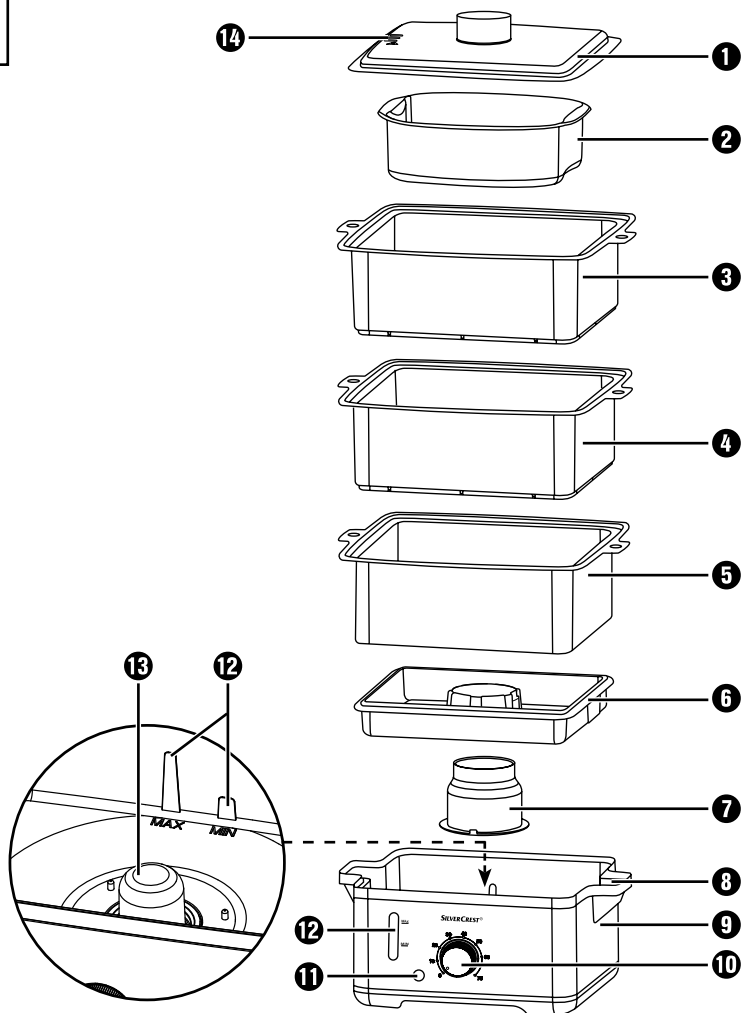
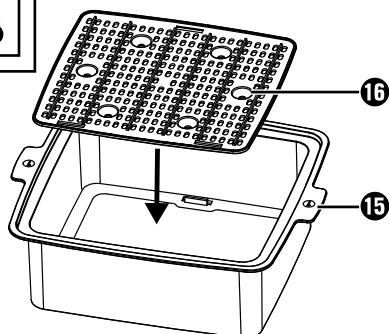
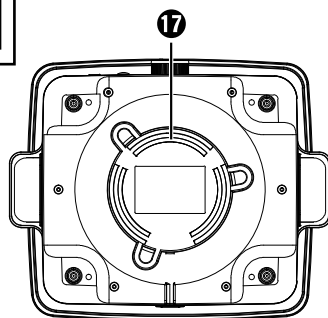
NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

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.

NL/BE	Gebraiksaanwijzing	Pagina	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	17

A**B****C**

Inhoud

Inleiding	2
Gebruik in overeenstemming met bestemming	2
Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen	2
Veiligheidsvoorschriften	3
Inhoud van het pakket	6
Apparaatbeschrijving	6
Voor de eerste ingebruikname	6
Apparaat in gebruik nemen	6
Bedienen	7
Stomen	7
Gaarpunt controleren	7
Water bijvullen	8
Gebruik stoppen	8
Tips voor verdere toepassingen	8
Eieren koken	8
Rijst koken	8
Voedingsmiddelen met verschillende gaartijd bereiden	9
Zo lukt stomen het best	9
Gaartijd	9
Reinigen	13
Apparaat ontkalken	14
Opbergen	14
Afvoeren	14
Apparaat afvoeren	14
Verpakking afvoeren	14
Technische gegevens	15
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	15
Service	16
Importeur	16

Inleiding



Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Hij bevat belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid, het gebruik en het afvoeren van dit product. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is bestemd voor het stomen van levensmiddelen. Het mag alleen in droge en gesloten ruimtes worden gebruikt. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in het privéhuishouden. Gebruik het apparaat niet voor commerciële doeleinden.

Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen

In deze gebruiksaanwijzing, op de verpakking en op het apparaat worden de volgende waarschuwingen en pictogrammen gebruikt (indien van toepassing):

	GEVAAR! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "GEVAAR" duidt op een onmiddellijk aanwezige gevaarlijke situatie, die dodelijk of ernstig letsel tot gevolg heeft als deze niet wordt vermeden.
--	--

	WAARSCHUWING! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "WAARSCHUWING" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die dodelijk of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	VOORZICHTIG! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "VOORZICHTIG" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	LET OP! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "LET OP" duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	Opmerking: een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat vergemakkelijkt.
	Voorzichtig! Heet oppervlak!
	Lees de gebruiksaanwijzing.
	Niet onderdompelen in water.
	Vaatwasmachinebestendig.
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen, zijn levensmiddelveilig.
	Wisselstroom.

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Neem het apparaat in geen geval in gebruik wanneer er onderdelen beschadigd zijn of wanneer het apparaat is gevallen.
- ▶ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en geaard stopcontact waarvan de spanning met de gegevens op het typeplaatje overeenkomt. Het stopcontact moet gemakkelijk toegankelijk zijn zodat u het apparaat in geval van nood snel van de stroomvoorziening kunt loskoppelen.
- ▶ Het snoer mag nooit in de buurt van de hete delen van het apparaat of andere hittebronnen komen of hiermee in aanraking komen. Leg het snoer niet over randen of hoeken.
- ▶ Knik of plet het snoer niet.
- ▶ Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
- ▶ Het apparaat is na het uitschakelen niet volledig van het stroomnet losgekoppeld. Haal hiervoor de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Haal na elk gebruik en bij elke reiniging de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Trek altijd aan de stekker en niet aan het snoer zelf als u het apparaat ontkoppelt van de netstroom. Anders kan het snoer beschadigd raken!
- ▶  Dompel het onderdeel, het snoer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen!
- ▶ Als er vloeistof in het onderdeel terechtkomt, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat controleren voordat u het opnieuw in gebruik neemt.
- ▶ Er mag geen vloeistof op de stekkerverbinding van het apparaat komen.
- ▶ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat verstikkingsgevaar!
- ▶ Buig u niet over het apparaat terwijl het waterdamp produceert of als u het deksel opent en de inhoud nog erg heet is.
- ▶ Til het deksel altijd langzaam en van u afgewend op zodat de stoom naar achteren kan ontsnappen.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven. Anders bestaat er letselgevaar!
- ▶  Voorzichtig! Heet oppervlak! De oppervlakken van het apparaat worden tijdens bedrijf erg heet. Raak het apparaat tijdens het gebruik alleen aan de draaiknop of aan de handgrepen aan. Gebruik ovenwanten als u het deksel of de stoom-opzetstukken vastpakt.
- ▶ Na gebruik bevat het oppervlak van het verwarmingselement nog restwarmte.

! LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik het apparaat niet in de openlucht. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en voor gebruik binnenshuis.
- ▶ Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.
- ▶ Plaats het apparaat op een stevige, effen en hittebestendige ondergrond.
- ▶ Plaats het apparaat niet in de buurt van muren of onder hangkasten. Zodoende voorkomt u schade door opstijgende waterdamp.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit zonder water en gebruik altijd minstens één stoomopzetstuk.
- ▶ Gebruik voor de stoomproductie uitsluitend vers drinkwater.
- ▶ Bekleed het waterreservoir niet met aluminiumfolie.
- ▶ Dek de stoomopeningen niet af om oververhitting te voorkomen.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen met de meegeleverde originele accessoires.
- ▶ Laat het apparaat en de accessoires volledig afkoelen voordat u het apparaat schoonmaakt en opbergt.
- ▶ Het apparaat moet tijdens het gebruik niet permanent in het oog worden gehouden, maar moet toch regelmatig worden gecontroleerd, vooral als langere stoomtijden worden ingesteld.

i OPMERKING

- ▶ Tussenkost van de gebruiker is niet vereist om het product tussen 50 en 60 Hz te schakelen. Het product is geschikt voor zowel 50 Hz als 60 Hz.

Inhoud van het pakket

- Basis met stoomhuls
- Vloeistofopvangschaal
- 3 stoomopzetstukken
- Rijstschaal
- Deksel
- Gebruiksaanwijzing

i Opmerking: controleer de inhoud van het pakket direct na het uitpakken op ontbrekende delen en schade. Neem zo nodig contact op met de klantenservice.

Apparaatbeschrijving

Afbeelding A:

- 1 Deksel
- 2 Rijstschaal
- 3 Bovenste stoomopzetstuk
- 4 Middelste stoomopzetstuk
- 5 Onderste stoomopzetstuk
- 6 Vloeistofopvangschaal
- 7 Stoomhuls
- 8 Vulopeningen
- 9 Basis
- 10 Draaiknop
- 11 Bedrijfsindicatielampje
- 12 Waterpeilindicatie
- 13 Stoomopwekker
- 14 Stoomgaatjes

Afbeelding B:

- 15 Handgreep met nummer
- 16 Bodemplaat met eiergaten

Afbeelding C:

- 17 Kabelspoel (aan de onderkant)

Voor de eerste ingebruikname

- Reinig het apparaat en alle accessoires zoals beschreven in het hoofdstuk **Reinigen**.
- Plaats de basis **9** op een stevige, effen en hittebestendige ondergrond.

- Zorg ervoor dat het gebruikte stopcontact in geval van storingen snel bereikbaar is.

Apparaat in gebruik nemen

i Opmerking: wanneer u het apparaat voor het eerst opwarmt, kunnen restanten van het productieproces een lichte rook- en geurontwikkeling veroorzaken. Dat is normaal en volkomen ongevaarlijk. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.

De basis **9** is opgesteld en alle onderdelen zijn gereinigd:

- 1) Plaats de stoomhuls **7** op de stoomopwekker **13**. Zorg ervoor dat de 3 kleine openingen op de stoomhuls **7** in de hiervoor bestemde kunststof pennen op de bodem van de basis **9** grijpen.
- 2) Doe 500 ml vers drinkwater in de basis **9**.
- 3) Plaats de vloeistofopvangschaal **6** op de basis **9**.
- 4) Plaats de 3 stoomopzetstukken **5/4/3** op de vloeistofopvangschaal **6**.

i Opmerking: let op de juiste volgorde van de stoomopzetstukken **5/4/3** omdat ze allemaal een iets ander formaat hebben. Ze zijn op de handgrepen **15** met het nummer 1, 2 of 3 gemarkeerd. Plaats de stoomopzetstukken **5/4/3** van onderen naar boven in de volgorde 1, 2, 3.

- 5) Plaats de rijstschaal **2** in het bovenste stoomopzetstuk **3**.
- 6) Plaats het deksel **1** erop.
- 7) Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
- 8) Stel de draaiknop **10** op een tijd van 5-10 min. in.
- ✓ Het apparaat begint op te warmen en het bedrijfsindicatielampje **11** brandt.
- 9) Als de ingestelde tijd is verstreken, gaat het apparaat automatisch uit. Laat het afkoelen en maak alle onderdelen nog eens schoon.

Nu is het apparaat klaar voor gebruik.

Bedienen

⚠ WAARSCHUWING!

- ▶ De oppervlakken van het apparaat worden tijdens bedrijf erg heet. Raak het apparaat tijdens het gebruik alleen aan de draaiknop 10 of aan de handgrepen aan.
- ▶ Gebruik ovenwanten als u het deksel 1 of de stoomopzetstukken 5/4/3 vastpakt.

⚠ WAARSCHUWING!

- ▶ Buig u niet over het apparaat...
 - terwijl er hete stoom uit de stoomopeningen 14 naar buiten komt of
 - als u het deksel 1 opent en de inhoud nog erg heet is.
- ▶ Til het deksel 1 altijd langzaam en van u afgewend op zodat de stoom naar achteren kan ontsnappen.
- ▶ Als u wilt controleren of de voedingsmiddelen gaar zijn, gebruik dan een vork met een lange steel of een tang.

! LET OP!

- ▶ Gebruik het apparaat nooit zonder een stoomopzetstuk 5/4/3.

- ⓘ **Opmerking:** let op de juiste volgorde van de stoomopzetstukken 5/4/3 omdat ze allemaal een iets ander formaat hebben. Ze zijn op de handgrepen 15 met het nummer 1, 2 of 3 gemarkeerd. Plaats de stoomopzetstukken 5/4/3 van onderen naar boven in de volgorde 1, 2, 3.

- ⓘ **Opmerking:** het stoomopzetstuk 3 3 mag niet direct op het stoomopzetstuk 1 5 worden geplaatst omdat het anders niet vlak afsluit. U kunt elk stoomopzetstuk 5/4/3 ook afzonderlijk gebruiken. Het deksel 1 past op alle stoomopzetstukken 5/4/3 even goed.

Stomen

- 1) Verwijder de vloeistofopvangschaal 6 van de basis 9.
- 2) Vul de basis 9 met vers drinkwater minstens tot aan de MIN-markering en maximaal tot aan de MAX-markering.

- ⓘ **Opmerking:** het vullen tot aan de MAX-markering volstaat voor ca. 1 uur stoomtijd.

- ⓘ **Opmerking:** gebruik het apparaat alleen als de waterpeilindicatie 12 boven MIN ligt.

- 3) Plaats de vloeistofopvangschaal 6 weer op de basis 9.

- ⓘ **Opmerking:** u kunt het water ook via de vulopeningen 8 op de grepen van de basis 9 vullen of bijvullen zonder de vloeistofopvangschaal 6 te verwijderen.

- 4) Doe het voedingsmiddel in de stoomopzetstukken 5/4/3. U kunt 1, 2 of alle 3 stoomopzetstukken 5/4/3 gebruiken. Zorg ervoor dat u de openingen in de bodemplaat 16 van het stoomopzetstuk 5/4/3 niet volledig met voedingsmiddelen bedekt, zodat de stoom vrij kan circuleren.

- 5) Plaats de stoomopzetstukken 5/4/3 op de vloeistofopvangschaal 6.

- 6) Plaats het deksel 1 op het bovenste stoomopzetstuk 3.

- 7) Steek de stekker in een geschikt stopcontact.

- 8) Stel de draaiknop 10 op de gewenste tijd in.

- ✓ Het apparaat begint op te warmen en het bedrijfsindicatielampje 11 brandt.

- ⓘ **Opmerking:** bij een heel korte gaartijd draait u de draaiknop 10 eerst altijd zodanig tot het bedrijfsindicatielampje 11 brandt en dan terug naar de gewenste tijd. Alleen zo is gegarandeerd dat er ook na afloop van een korte gaartijd een geluidssignaal weerklinkt.

Gaarpunt controleren

- Om ervoor te zorgen dat fruit en groente door een te lange stoomtijd niet te zacht en vlees of vis niet te droog en taai worden, controleert u tussendoor het gaarpunt van de voedingsmiddelen.

- 1) Open voorzichtig het deksel 1 door het eerst achteraan op te tillen om de stoom van u af te laten ontsnappen.
- 2) Haal het deksel 1 van het stoomopzetstuk 5/4/3.

- 3) Controleer het gaarpunt van de voedingsmiddelen met een vork met een lange steel of een tang.
 - Als de voedingsmiddelen klaar zijn, schakelt u het apparaat uit door de draaiknop 10 op 0 te zetten en de stekker uit het stopcontact te halen.
 - Als de voedingsmiddelen nog niet gaar zijn, plaatst u het deksel 1 er weer op en laat u het apparaat verder werken.
 - Als de ingestelde gaartijd verstreken is maar de voedingsmiddelen nog niet gaar zijn, zet de draaiknop 10 dan opnieuw op de gewenste tijd zodat het gaarproces wordt voltooid. Controleer het waterpeil en vul zo nodig water bij.

Water bijvullen

⚠ WAARSCHUWING!

- ▶ Zorg ervoor dat het water de MAX-markering nooit overschrijdt. Anders kan er tijdens het gaarproces heet water uit de stoomkoker spatten.
 - Het vullen tot aan de MAX-markering volstaat voor ca. 1 uur stoomtijd. Bij een langere gaartijd of als de waterpeilindicatie 12 onder de MIN-markering daalt, moet u water bijvullen.
 - Giet het water met een geschikte gietkan voorzichtig in de zijdelingse vulopeningen 8 op de grepen van de basis 9.
- i Opmerking:** als het water tijdens het gebruik opdraakt, gaat het apparaat automatisch uit om oververhitting te vermijden. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Daarna kunt u het apparaat weer met water vullen en in gebruik nemen.

Gebruik stoppen

⚠ WAARSCHUWING!

- ▶ Het condenswater in de vloeistofopvangschaal 6 is heet. Laat het afkoelen voordat u de vloeistofopvangschaal verwijdert.
- Na afloop van de ingestelde gaartijd klinkt een akoestisch signaal en het apparaat gaat automatisch uit. Haal de stekker uit het stopcontact.

- Als u het gaarproces vroegtijdig wilt stoppen, schakel dan het apparaat uit door de draaiknop 10 op 0 te zetten en de stekker uit het stopcontact te halen.

- 1) Wacht tot de stoom in het apparaat is verdamp.
- 2) Verwijder de stoomopzetstukken 5/4/3 met de voedingsmiddelen.
- 3) Verwijder de vloeistofopvangschaal 6 en giet het water erin weg.
- 4) Giet het resterende water uit de basis 9 eveneens weg.
- 5) Reinig het apparaat en alle accessoires zoals beschreven in het hoofdstuk **Reinigen**.

Tips voor verdere toepassingen

Eieren koken

- Op de bodem van elk stoomopzetstuk 5/4/3 bevinden zich 6 uitsparingen, waarin 6 eieren kunnen worden geplaatst.
- Als u de 3 stoomopzetstukken 5/4/3 gebruikt, kunt u maximaal 18 eieren in één keer koken.
- Volg de **gaartijden** voor eieren om de tijd in te stellen. Houd er hierbij rekening mee dat de gaartijd in het onderste stoomopzetstuk 5 iets korter is dan in het opzetstuk erboven.

Rijst koken

- Als u rijst wilt koken, gebruik dan de rijstschaal 2:
- 1) Doe de rijst en de passende hoeveelheid water in de rijstschaal 2.
 - 2) Plaats de rijstschaal 2 in een willekeurig stoomopzetstuk 5/4/3.
- i Opmerking:** als u meer dan één stoomopzetstuk 5/4/3 gebruikt, plaats de rijstschaal 2 dan in het bovenste stoomopzetstuk, zodat er geen condensvloeistof in de rijst kan druppelen.
- 3) Roer de rijst af en toe om.

- i Opmerking:** u kunt de rijtschaal **2** ook voor het verhitten van vloeistoffen, bijv. sauzen, of voor het koken van fruit gebruiken.

Voedingsmiddelen met verschillende gaartijd bereiden

- Om verschillende voedingsmiddelen met verschillende gaartijden te bereiden, plaatst u de 3 stoomopzetstukken **5/4/3** op verschillende tijdstippen boven elkaar. Let hierbij op het volgende:
 - 1) Plaats de voedingsmiddelen met de langste gaartijd in het onderste stoomopzetstuk **1 5**.
 - 2) Plaats dit stoomopzetstuk **1 5** in de stoomkoker, start het gaarproces en laat de stoomkoker werken.
 - 3) Plaats de voedingsmiddelen met een gemiddelde gaartijd in het middelste stoomopzetstuk **2 4**.
 - 4) Open voorzichtig het deksel **1** door het eerst achteraan op te tillen om de stoom van u af te laten ontsnappen.
 - 5) Verwijder het deksel **1** en plaats het middelste stoomopzetstuk **2 4** met de voedingsmiddelen op het onderste stoomopzetstuk **1 5**.
 - 6) Zet het deksel **1** er weer op en laat de stoomkoker verder werken.
 - 7) Leg de voedingsmiddelen met de kortste gaartijd in het bovenste stoomopzetstuk **3 3** en plaats het op het middelste opzetstuk, zoals hierboven beschreven.
- Houd er rekening mee dat de gaartijd in het middelste en bovenste stoomopzetstuk **4/3** ca. 5-10 minuten langer wordt en stel de gaartijd in.
- De smaak van de voedingsmiddelen kan via het condenswater worden doorgegeven. Leg vis en vlees daarom altijd in het onderste stoomopzetstuk **5**.

Zo lukt stomen het best

- Zorg ervoor dat alle stukken ongeveer even groot zijn. Als ze verschillend van grootte zijn en u ze in laagjes moet leggen, leg dan de kleinste stukken bovenop.

- Houd er rekening mee dat één laag voedingsmiddelen sneller gaar wordt dan meerdere lagen. Daarom wordt de gaartijd langer naar mate er meer voedingsmiddelen zijn.
- Zorg ervoor dat u de openingen in de bodemplaat **16** van de stoomopzetstukken **5/4/3** niet volledig met voedingsmiddelen bedekt, zodat de stoom vrij kan circuleren.
- Roer de voedingsmiddelen na de helft van de gaartijd om of leg ze in laagjes als u grotere hoeveelheden stoomt.
- Alle vermelde gaartijden hebben betrekking op de bereiding met koud water. Gebruik warm (niet kokend) water om de stoomtijd iets te verkorten.

Gaartijd

De in de tabellen aangegeven stoomtijden zijn slechts richtwaarden. De gaartijd varieert afhankelijk van de grootte van de voedingsmiddelen, de versheid van de voedingsmiddelen, vulhoeveelheid, positie van de stoommanden (boven of onder) en persoonlijke voorkeur (zacht of beetgaar). Controleer daarom de gaartoestand zoals beschreven in het hoofdstuk **Gaarpunt controleren**.

Indien niet anders vermeld, hebben de stoomtijden betrekking op het gebruik in het onderste stoomopzetstuk **5**. De levensmiddelen in het middelste en bovenste stoomopzetstuk **4/3** hebben ca. 5-10 minuten langer nodig.

Alle stoomtijden hebben betrekking op koken met koud water.

Groenten

- Verwijder dikke stronken van bloemkool, broccoli en koolgroente.
- Snijd de groente in ongeveer even grote stukken.
- Laat bladgroente zo kort mogelijk stomen omdat die anders zijn kleur gemakkelijk verliest.
- Kruid en zout de groente pas na het stomen.
- Diepvriesgroente hoeft vóór het stomen niet te worden ontdooid. Diepvriesgroente verlengt de stoomtijd met enkele minuten.

Groenten	Hoeveelheid	Gaartijd	Opmerkingen
Artisjokken	2-3 middelgrote	50-55 min.	– met de opening naar onderen in het stoomopzetstuk 5/4/3 plaatsen zodat het condenswater kan weglopen
Broccoli	400 g	10-15 min.	– in roosjes verdelen – diepvries: 5 min. langer – na de helft van de gaartijd omroeren/omdraaien
Bloemkool	400 g	15-20 min.	– in roosjes verdelen – diepvries: 5 min. langer – na de helft van de gaartijd omroeren/omdraaien
Sperziebonen	400 g	25-30 min.	– diepvries: 5 min. langer – na de helft van de gaartijd omroeren/omdraaien
Erwten	400 g	15-20 min.	– na de helft van de gaartijd omroeren/omdraaien
Aardappels	900 g	30-40 min.	– vers, geschild en in kwarten – na de helft van de gaartijd omroeren/omdraaien
Nieuwe of kleine aardappels	500 g	35-40 min.	– vers, geschild en in zijn geheel – na de helft van de gaartijd omroeren/omdraaien
Kool	400 g	35-40 min.	– vers, kleingesneden – na de helft van de gaartijd omroeren/omdraaien
Wortels	400 g	20-25 min.	– vers, in plakjes gesneden – na de helft van de gaartijd omroeren/omdraaien
Spruitjes	400 g	20-25 min.	– na de helft van de gaartijd omroeren/omdraaien
Asperges	400 g	15-20 min.	– naast elkaar leggen, 2e laag kruiselings leggen
Spinazie	400 g	15-20 min.	– na de helft van de gaartijd omroeren/omdraaien

Groenten	Hoeveelheid	Gaartijd	Opmerkingen
Champignons	200 g	15-20 min.	– vers, in plakjes gesneden of kleine, hele koppen – na de helft van de gaartijd omroeren/omdraaien
Courgette	400 g	20-25 min.	– vers, in plakjes gesneden – na de helft van de gaartijd omroeren/omdraaien

Vlees

- Kies uitsluitend zacht, mager vlees waarvan u het vet volledig hebt verwijderd.
- Bij het stomen wordt het vleesvet verder gereduceerd en stroomt het volledig weg.
- Snijd het vlees in niet te dikke stukken. Vlees dat geschikt is om te grillen is ideaal om te stomen.
- Vooral gevogelte moet goed doorgegaard zijn om een mogelijke salmonella-infectie te voorkomen.
- Prik worstjes door, zodat ze niet openbarsten. Rauwe worst is niet geschikt om te stomen.
- Serveer het vlees met een smaakvolle saus of marineer het vóór het stomen.

Vlees	Hoeveelheid	Gaartijd	Opmerkingen
Kipfilet	400 g	15-20 min.	– vel vóór het garen verwijderen – absoluut goed doorgaren
Kippenbouten	2 stuks	20-30 min.	– absoluut goed doorgaren – na het stomen evt. in de oven (grillfunctie) bruin bakken
Gehaktballetjes	500 g	22-24 min.	– van rundvlees of half-om-half
Lam	4 stuks	15-20 min.	– in plakken, bijv. kotelet, filet
Rundvlees	250 g	10-15 min.	– in plakken, bijv. filetsteak, rosbief
Varkensvlees	400 g of 4 st.	10-15 min.	– Filet, entrecote of steak – vet volledig verwijderen
Worstjes	400 g	10-15 min.	– alleen voorgekookte worstjes, bijv. Frankfurter, bockwurst, hotdogs enz. – vel vóór het garen doorprikken

Vis, schaal- en schelpdieren

- Bevroren vis kan ook zonder ontdooien worden gestoomd als de stukken vooraf van elkaar worden gescheiden en een langere gaartijd wordt gekozen.
- Vis is gaar als hij er van binnen niet meer glazig uitziet. Controleer de gaartijd, aangezien te lang gegaarde vis snel te droog wordt.

Vis, schaal- en schelpdieren	Hoeveelheid	Gaartijd	Opmerkingen
Visfilet	250 g	10-15 min.	– diepvries: 5 min. langer
Zalmsteak	400 g	10-15 min.	– diepvries: 5 min. langer
Tonijnsteak	400 g	15-20 min.	– diepvries: 5 min. langer
Oesters	6 stuks	15-20 min.	– alleen verse en gesloten oesters gebruiken – de gaartijd is voorbij als de schelpen volledig geopend zijn
Garnalen	400 g	10-15 min.	– na de helft van de gaartijd omroeren/omdraaien
Kreeftenstaarten	2 stuks	20-25 min.	
Mosselen	400 g	10-15 min.	– alleen verse en gesloten mosselen gebruiken – de gaartijd is voorbij als de schelpen volledig geopend zijn

Rijst

- Volg voor de hoeveelheid water de instructies op de rijstverpakking. Doe de nodige hoeveelheid water samen met de rijst in de rijstchaal ②.
- Als u meer dan één stoomopzetstuk ⑤/④/③ gebruikt, plaats de rijstchaal ② dan in het bovenste opzetstuk.

Rijst	Hoeveelheid	Gaartijd	Opmerkingen
Witte rijst			
Ronde korrel	1 kopje	45-50 min.	– 1,5 kopje water toevoegen
Lange korrel	1 kopje	50-55 min.	– 1,75 kopje water toevoegen
Natuurrijst (bruin)			
Normaal	1 kopje	40-45 min.	– 2 kopje water toevoegen
Parboiled	1 kopje	45-50 min.	– 1,5 kopje water toevoegen
Gemengde rijst van langkorrelrijst en wilde rijst			
Normaal	1 kopje	55-60 min.	– 1,5 kopje water toevoegen
Snelkookrijst	1 kopje	20-25 min.	– 1,75 kopje water toevoegen

Rijst	Hoeveelheid	Gaartijd	Opmerkingen
Andere rijst			
Instantrijst	1 kopje	12-15 min.	– 1,5 kopje water toevoegen
Rijstepad (rijstpudding)	100 g + 30 g suiker	75-80 min.	– de passende hoeveelheid warme melk in plaats van water

Eieren

Eieren	Hoeveelheid	Hoeveelheid water	Gaartijd	Opmerkingen
zacht	max. 6 st. per stoomopzetstuk	500 ml	8-12 min.	– Eieren in de uitsparingen in de bodemplaat 16 van het stoomopzetstuk 5/4/3 plaatsen.
middelhard			11-15 min.	– De gaartijd in het onderste stoomopzetstuk 5 is ca. 5 min. korter dan in de daarboven liggende opzetstukken.
hard			15-20 min.	– De kooktijd kan variëren afhankelijk van het aantal, de grootte en de gewenste hardheid van de eieren.

Reinigen

⚠ **GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!**

- ▶ Trek voordat u het apparaat reinigt altijd eerst de stekker uit het stopcontact!
- ▶  Dompel de basis **9** nooit onder in water of in andere vloeistoffen!

⚠ **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Laat het apparaat en de accessoires volledig afkoelen voordat u ze schoonmaakt.

❗ **LET OP!**

- ▶ Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen, deze kunnen het oppervlak van het apparaat beschadigen.

■ Reinig het apparaat en de accessoires na elk gebruik.

■ Verwijder de stoomopzetstukken **5/4/3**. Verschuif de bodemplaat **16** van het stoomopzetstuk **5/4/3** naar een zijde en druk deze vanaf daar voorzichtig omhoog.

■ Verwijder de vloeistofopvangschaal **6**. Neem de stoomhuls **7** van de stoomopwekker **13** naar boven toe af.

- 1) Reinig de basis **9** met een licht bevochtigde doek. Doe zo nodig wat afwasmiddel op de doek. Veeg na met een doek die is bevochtigd met schoon water, om eventuele afwasmiddelresten te verwijderen.

- 2) Reinig de accessoires in warm zeepsop.

❗ **Opmerking:**



Alle afneembare delen kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.

- 3) Laat alle onderdelen volledig drogen voordat u ze weer in elkaar zet.
- 4) Druk de bodemplaten **16** weer in de stoomopzetstukken **5/4/3** om de stoomopzetstukken **5/4/3** weer in elkaar te zetten. Let er hierbij op dat de uitsparingen voor de eieren naar onderen wijzen. De 3 gleuven op de stoomopzetstukken **5/4/3** moeten in de hiervoor bestemde palletjes van de bodemplaten **16** vastklikken.

Apparaat ontkalken

- Afhangelijk van de waterhardheid kunnen zich na verloop van tijd kalkafzettingen in het apparaat vormen.
 - Ontkalk het apparaat regelmatig om de stoomopwekkingsfunctie te behouden en de levensduur van de stoomkoker te verlengen.
- 1) Verwijder lichte verkalking met een in een bétje azijn gedrenkte doek. Spoel het apparaat vervolgens grondig af.
 - 2) Als de stoomopwekker **13** sterk verkalkt is, vul dan de basis **9** met water en een universeel ontkalkingsmiddel en laat alles een nachtje staan.
- ! LET OP!**
- Schakel het apparaat in geen geval in om het te ontkalken! Dit kan resulteren in onherstelbare schade.
- 3) Giet het ontkalkingsmiddel weg en spoel het apparaat grondig af.
 - 4) Veeg het apparaat vervolgens grondig schoon en droog het zorgvuldig af.

Opbergen

- Het apparaat kan ruimtebesparend worden opgeborgen.
- 1) Wikkel het snoer op de kabelspoel **17** aan de onderkant van de basis **9**.
 - 2) Plaats de stoomhuls **7** op de stoomopwekker **13**.
 - 3) Plaats de vloeistofopvangschaal **6** op de basis **9**.
 - 4) Plaats het onderste stoomopzetstuk **5** in de middelste **4** en beide in het bovenste stoomopzetstuk **3**.
 - 5) Plaats de 3 in elkaar gestapelde stoomopzetstukken **5/4/3** op de basis **9**.
 - 6) Plaats de rijtschaal **2** in de gestapelde stoomopzetstukken **5/4/3**.
 - 7) Plaats het deksel **1** erop.
 - 8) Berg het schoongemaakte apparaat op een schone, stofvrije en droge plaats op.

Afvoeren

Apparaat afvoeren



Het pictogram hiernaast met een doorgekreiste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

Afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.

Als uw oude apparaat persoonlijke gegevens bevat, bent u er zelf verantwoordelijk voor deze te wissen voordat u het apparaat inlevert.



Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

Verpakking afvoeren



De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften. Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1–7: kunststoffen, 20–22: papier en karton, 80–98: composietmaterialen.

Technische gegevens

Spanning	220-240 V ~, 50/60 Hz
Opgenomen vermogen	950 W
Nuttig volume rijtschaal ②	1 l

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 466046_2404 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 466046_2404 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

(NL) Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl

(BE) Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 466046_2404

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	18
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	18
Verwendete Warnhinweise und Symbole	18
Sicherheitshinweise	19
Lieferumfang	22
Gerätebeschreibung	22
Vor der ersten Inbetriebnahme	22
Gerät in Betrieb nehmen	22
Bedienen	23
Dampfgaren	23
Garpunkt überprüfen	23
Wasser nachfüllen	24
Betrieb beenden	24
Tipps zur weiteren Anwendung	24
Eier kochen	24
Reis kochen	24
Speisen mit unterschiedlicher Garzeit zubereiten	25
So gelingt das Dampfgaren am besten	25
Garzeiten	25
Reinigen	29
Gerät entkalken	29
Aufbewahrung	30
Entsorgung	30
Gerät entsorgen	30
Verpackung entsorgen	30
Technische Daten	31
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	31
Service	32
Importeur	32

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 Speiselage 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 ❹/❸/❺ 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.

i 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

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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

06/2024 · Ident.-No.: SDG950D4-062024-1

IAN 466046_2404